

Programa 2.3.

Control de mataderos y establecimientos de manipulación de caza



Versión 1

Aprobado en Comisión Institucional
17 de diciembre de 2025

AESAN



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

ÍNDICE

1.	OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
2.	OBJETIVOS	6
3.	PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES	7
4.	ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTROL.....	8
4.1.	PUNTO DE CONTROL	8
4.2.	NATURALEZA Y ALCANCE DEL CONTROL.....	8
4.2.1.	EN MATADEROS DE TODAS LAS ESPECIES: UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES DE CORRAL, RATITES, PALMÍPEDAS DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE HÍGADOS GRASOS, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA (INCLUIDOS LOS MAMÍFEROS DE CAZA DE CRÍA Y AVES DE CAZA DE CRÍA) Y AQUELLOS QUE RECIBEN RESES LIDIADAS SANGRADAS.....	8
4.2.1.1.	ACTIVIDAD DE CONTROL PERMANENTE DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO)	8
I.	INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM	9
a.	Inspección <i>ante mortem</i> (IAM)	9
b.	Inspección <i>post mortem</i> (IPM)	10
II.	INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE	12
a.	Estado de los animales, identificación y documentación.....	12
b.	Bienestar animal.....	15
c.	Higiene de las instalaciones y equipos	16
d.	Higiene del personal	17
e.	Operaciones de sangrado y faenado	17
f.	Gestión de EET/EEB.....	17
g.	Gestión de SANDACH	17
h.	Marcado sanitario y etiquetado	18
i.	Almacenamiento y expedición	18
j.	Criterios microbiológicos de higiene de proceso.....	18
4.2.1.2.	ACTIVIDAD DE CONTROL REALIZADA POR INSPECTORES OFICIALES DE ACUERDO CON UNA PROGRAMACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO.....	19
I.	INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO.....	19
a.	Registro y autorización del establecimiento.....	19
b.	Control de los programas de prerequisites.....	20
c.	Control de los procedimientos basados en los principios del APPCC.....	20
d.	Validación, vigilancia y verificación del SGSA	21
II.	AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	21
III.	INSPECCIONES O AUDITORÍAS DEL BIENESTAR ANIMAL	23
a.	Requisitos documentales:	23
b.	Requisitos de tipo estructural:	23
c.	Requisitos de tipo operacional:.....	23
4.2.2.	ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA	26
4.2.2.1.	ACTIVIDAD DE CONTROL PERMANENTE DEL SVO	26
I.	INSPECCIÓN POST MORTEM	26
II.	INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE	27
a.	Condiciones de los animales cobrados, identificación y documentación.....	27
b.	Higiene de las instalaciones de faenado	28
c.	Higiene del personal	28
d.	Operaciones de faenado	28
e.	Gestión de SANDACH	28
f.	Marcado sanitario, marcado de identificación y etiquetado	28
g.	Almacenamiento y expedición	28
4.2.2.2.	ACTIVIDAD DE CONTROL DE INSPECTORES OFICIALES	29
I.	INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO.....	29
II.	AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	29

5.EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL	29
5.1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS	30
5.1.1. RECOPIACIÓN DE DATOS.....	30
5.1.2. INDICADORES DEL PROGRAMA.....	30
5.2.INFORMES DEL PROGRAMA DE CONTROL.....	33
6.RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS	33
Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa	34
1. Legislación comunitaria	34
2. Legislación nacional.....	35
3. Legislación autonómica	35
4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN	38
5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)	40

PROGRAMA 2.3.: CONTROL DE MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS DE CAZA

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales para verificar el cumplimiento de todos los requisitos sanitarios que han de cumplir los **mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y los establecimientos de manipulación de caza** de acuerdo con la normativa vigente.

El operador de empresa alimentaria (en adelante, OE) es responsable de asegurar, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Por su parte, y como establece el *Reglamento (UE) 2017/625*, sobre controles y otras actividades oficiales, las autoridades sanitarias son responsables de controlar y verificar que los OE cumplen los requisitos de la legislación alimentaria, contando siempre con la colaboración de los operadores en sus actuaciones.

El control oficial de mataderos y establecimientos de manipulación de caza requiere un enfoque global, basado en el análisis del riesgo, en el que se incluyan aspectos como la información de la cadena alimentaria (ICA), el control de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, la flexibilidad en su aplicación y el control del bienestar animal en el matadero.

El *Reglamento (UE) 2017/625* establece en su artículo 18 normas específicas en relación con la producción de productos de origen animal destinados al consumo humano, teniendo en cuenta además los requisitos de higiene que se establecen en los *Reglamentos (CE) n° 852/2004* y *n° 853/2004*, los requisitos sobre protección de los animales en el momento de la matanza recogidos en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009* y lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 1069/2009* en lo referente a las normas sanitarias aplicables a los subproductos de origen animal.

El *Reglamento de Ejecución (UE) n° 2019/627*, de la Comisión, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el *Reglamento (UE) 2017/625*, establece disposiciones prácticas para la realización de dichos controles, los requisitos específicos y la frecuencia mínima para los controles oficiales y las auditorías en mataderos. En su artículo 3 indica los requisitos específicos y la frecuencia mínima para los controles oficiales y las auditorías en establecimientos que manipulan carne fresca y cualquier producto de origen animal, teniendo en cuenta los requisitos del *Reglamento Delegado (UE) 2019/624*, de la Comisión, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el *Reglamento (UE) 2017/625*. Asimismo, incluye las medidas cuando la carne fresca no cumple los requisitos legales y los requisitos técnicos en cuanto al marcado sanitario.

Los criterios y condiciones para determinar los supuestos en que se puede realizar la inspección *ante mortem*, las garantías que deben establecerse para la realización de inspecciones *post mortem* y auditorías en mataderos incluidos los requisitos de formación se recogen en el *Reglamento (UE) 2019/624*.

En relación con los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA), el *Reglamento (CE) n° 2073/2005* establece una serie de criterios microbiológicos indicativos de la higiene del proceso del sacrificio que deben aplicarse en los mataderos, tanto de ungulados como de aves de corral, mediante el muestreo de las superficies de canales para determinar el cumplimiento de los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento señalado. El *Reglamento (UE) 2019/627* establece como peligros específicos objeto de verificación oficial, el criterio de higiene de procesos de *Salmonella* en canales de ungulados y aves de corral en mataderos, y de *Campylobacter* en pollos de engorde en mataderos.

Se consideran además dentro del ámbito de aplicación de este programa los requisitos establecidos para los mataderos en las siguientes normas:

- los requisitos en materia de vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos recogidos en el *RD 1940/2003* por lo que respecta a la vigilancia de agentes zoonóticos en los mataderos;
- los controles de las encefalopatías espongiformes transmisibles en el matadero de acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 999/2001*;
- las normas zoosanitarias aplicables a los productos de origen animal en el matadero según el *Reglamento (UE) 2016/429*;

- los controles de la tuberculosis, brucelosis y leucosis bovina enzoótica contemplados en el *Reglamento de Ejecución (UE) 2021/620*;
- los controles de salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos de acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 2160/2003*;
- los requisitos sobre protección de los animales en el momento de la matanza recogidas en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009*;
- las medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de los sistemas de videovigilancia establecidos en el *Real Decreto 695/2022*;
- los controles en matadero en lo relativo a la protección de los pollos de engorde, establecidos en la *Directiva 2007/43/CE*;
- las normas establecidas para el comercio de caza mayor silvestre sin desollar en el *Reglamento de Ejecución (UE) n° 2020/2235*.

Dependiendo del tipo de establecimientos hay operaciones que no se llevan a cabo como es el caso de la inspección *ante mortem* o sobre el bienestar animal en los establecimientos de manipulación de caza y en los mataderos que reciben reses lidiadas sangradas, pero de forma general las actividades que detallan en el capítulo 4.2 se van a diferenciar en:

A. CONTROL permanente del Servicio Veterinario Oficial (en adelante SVO)

- **Inspección *ante mortem* y *post mortem*:**
 - a. Inspección *ante mortem*
 - b. Inspección *post mortem*
- **Inspección sobre la actividad del OE:**
 - a. Estado de los animales, identificación y documentación
 - b. Bienestar animal
 - c. Higiene de las instalaciones y equipos
 - d. Higiene del personal
 - e. Operaciones de sangrado y faenado
 - f. Gestión de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET/EEB)
 - g. Gestión de Subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano (SANDACH)
 - h. Marcado sanitario y etiquetado
 - i. Almacenamiento y expedición
 - j. Criterios microbiológicos de higiene de proceso

B. CONTROL realizado por inspectores oficiales de acuerdo con una programación en función del riesgo

- **INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO** para verificar el cumplimiento de los requisitos en materia de:
 - a. Registro y autorización de establecimientos
 - b. Control de los programas de prerequisites
 - Buenas prácticas de higiene
 - Sistemas de trazabilidad, retirada y recuperación
 - Formación en cuestiones de higiene alimentaria
 - c. Control de los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
 - d. Validación, vigilancia y verificación del SGSA
- **AUDITORÍA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL ESTABLECIMIENTO** para la verificación de:
 - a. Programas de prerequisites (PPR)
 - Buenas prácticas de higiene (BPH)
 - Sistemas de trazabilidad, retirada y recuperación
 - Formación en cuestiones de higiene alimentaria
 - b. Procedimientos basados en los principios del APPCC.

c. Validación, vigilancia y verificación del SGSA

- **AUDITORÍA O INSPECCIÓN DE LOS REQUISITOS DE BIENESTAR ANIMAL**, para la verificación de:
 - a. Requisitos de tipo documental
 - b. Requisitos de tipo estructural
 - c. Requisitos de tipo operacional

Determinados aspectos relacionados con el control de mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, y establecimientos de manipulación de caza no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en el marco de otros programas del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), como se describe en el apartado 6 "*Relación con otros programas*", de este programa de control.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el Anexo.

2. OBJETIVOS

Objetivo general 1. Verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene de las canales y carnes en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza, así como del bienestar de los animales en los mataderos, mediante las **actividades de control por parte de los SVO**.

Objetivo operativo 1.1. Realizar controles en todas las etapas de manipulación y faenado de animales, canales y carnes, con el fin de garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar el bienestar animal.

Objetivo operativo 1.2. Detectar hallazgos que requieren la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para evitar poner en el mercado carnes no aptas para el consumo.

Objetivo operativo 1.3. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en la actividad del matadero o del establecimiento de manipulación de caza.

Objetivo operativo 1.4. Realizar actuaciones por parte de los SVO sobre los animales enviados a sacrificio, las canales y carnes en base a los hallazgos de la inspección.

Objetivo operativo 1.5. Adoptar medidas por parte de los SVO sobre los operadores de los mataderos para que subsanen los incumplimientos detectados durante la actividad del establecimiento y se evite su reaparición.

Objetivo general 2. Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénicas sanitarias de los mataderos y establecimientos de manipulación de caza mediante la **realización de inspecciones programadas en función del riesgo**.

Objetivo operativo 2.1. Realizar inspecciones en mataderos y establecimientos de manipulación de caza de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2.2. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los mataderos, y establecimientos de manipulación de caza.

- **Objetivo operativo 2.2.1.** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro.
- **Objetivo operativo 2.2.2.** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos mediante Buenas Prácticas de Higiene.
- **Objetivo operativo 2.2.3.** Comprobar que disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad, retirada y recuperación, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.
- **Objetivo operativo 2.2.4.** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, el personal es formado y supervisado en cuestiones de higiene alimentaria según la función que desempeña.

- **Objetivo operativo 2.2.5.** Comprobar que, los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.

Objetivo operativo 2.3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados de forma que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.

Objetivo general 3. Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza, del SGSA mediante **la realización de auditorías.**

Objetivo operativo 3.1. Realizar auditorías del SGSA implantados por los operadores económicos en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 3.2. Comprobar que el establecimiento dispone, aplica y mantiene un SGSA, que se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz.

- **Objetivo operativo 3.2.1.** Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA adecuado a su actividad y a los riesgos concretos de sus procesos.
- **Objetivo operativo 3.2.2.** Comprobar que las Buenas Prácticas de Higiene se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 3.2.3.** Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 3.2.4.** Comprobar que el personal es formado y supervisado en cuestiones de higiene alimentaria según la función que desempeña, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.
- **Objetivo operativo 3.2.5.** Comprobar que los procedimientos basados en los principios del APPCC se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.

Objetivo operativo 3.3.4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.

Objetivo general 4. Verificar el cumplimiento de los requisitos en materia de bienestar animal mediante la realización de **inspecciones o auditorías programadas en función del riesgo.**

Objetivo operativo 4.1. Realizar inspecciones o auditorías de los requisitos en materia de bienestar animal de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 4.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos legales de tipo documental, estructural y operacional en relación con el bienestar animal.

Objetivo operativo 4.3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados, tanto documentales, como estructurales y operacionales.

3. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

La frecuencia de los controles incluidos en este programa se determina atendiendo al ámbito y objeto de control, de la siguiente forma:

- Los **controles permanentes de los SVO** en mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y los establecimientos de manipulación de caza no requieren programación basada en el riesgo para su realización.
- Las **inspecciones y auditorías** por parte de inspectores oficiales, que se realizan con una frecuencia determinada de acuerdo con una programación en función del riesgo, tal y como dispone el artículo 9 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y el artículo 4 del *Reglamento (UE) 2019/627*, es decir:
 - Las **inspecciones** son objeto de una programación específica teniendo en cuenta los criterios establecidos para el programa 2.1.
 - Las **auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria** son objeto de una programación específica teniendo en cuenta los criterios establecidos para el programa 2.2.

- Las **auditorías o inspecciones del bienestar animal** son objeto de una programación específica de acuerdo con los criterios del riesgo relacionados con el bienestar animal y se tendrán en cuenta, entre otros criterios:
 - condiciones operacionales y conocimientos prácticos del personal del matadero
 - competencia y ejercicio de las funciones del encargado del bienestar animal (salvo que no sea obligatoria esta figura, conforme a lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009*)
 - condiciones estructurales del matadero
 - rapidez de corrección de incumplimientos por parte del OE
 - historial de incumplimientos del matadero de los anteriores aspectos.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTROL

Este programa contempla actividades realizadas por los Servicios Veterinarios Oficiales durante su presencia en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, y establecimientos de manipulación de caza, a lo largo de todo el proceso de sacrificio de los animales y las operaciones conexas, así como las actividades de inspección y auditoría realizadas por inspectores oficiales, mencionadas en el apartado 1.

4.1. PUNTO DE CONTROL

Los controles incluidos en este programa se realizan en los siguientes establecimientos:

- Mataderos de todas las especies: ungulados domésticos, aves de corral, ratites, palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos, lagomorfos, caza de cría (incluidos los mamíferos de caza de cría y aves de caza de cría) y aquellos que reciben reses lidiadas sangradas;
- Establecimientos de manipulación de caza.

4.2. NATURALEZA Y ALCANCE DEL CONTROL

La ejecución de los controles se organiza de forma diferente dependiendo del establecimiento descrito como punto de control, y se detallan a continuación:

4.2.1. EN MATADEROS DE TODAS LAS ESPECIES: UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES DE CORRAL, RATITES, PALMÍPEDAS DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE HÍGADOS GRASOS, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA (INCLUIDOS LOS MAMÍFEROS DE CAZA DE CRÍA Y AVES DE CAZA DE CRÍA) Y AQUELLOS QUE RECIBEN RESES LIDIADAS SANGRADAS

4.2.1.1. ACTIVIDAD DE CONTROL PERMANENTE DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO)

La actividad del SVO en mataderos tiene como objetivo verificar mediante inspección y revisión documental que los animales y las canales y carnes son aptas para su destino a consumo humano y que el operador económico ejecuta de manera eficaz las operaciones para garantizar el bienestar animal, durante el proceso de sacrificio y todas las operaciones conexas.

En los mataderos, un veterinario oficial (SVO) realiza las actividades de control diarias definidas en el *Reglamento (UE) 2019/627*, a excepción de aquellas que de acuerdo con lo establecido en el art 18 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y en el *Reglamento 2019/624* sean determinadas por las diferentes AA. CC. y se desarrollen por:

- **Auxiliar oficial**, bajo la supervisión o bajo la responsabilidad de un veterinario oficial
- **Personal de los mataderos** competente para prestar asistencia en las tareas relacionadas con los controles oficiales en los mataderos de aves de corral o lagomorfos, de acuerdo con lo establecido en el *Real Decreto 340/2014* o, en los establecimientos en los que realice el sacrificio de animales de otras especies, en tareas concretas de muestreo y ensayo relacionadas con dichos controles.

Dicho personal cumplirá los requisitos mínimos específicos del anexo II del *Reglamento (UE) 2019/624*.

Se van a diferenciar en 2 bloques de actividades de control en función de la naturaleza de las medidas que se adoptan en cada caso:

I. INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM

Los Servicios Veterinarios Oficiales de los mataderos realizarán controles antes del sacrificio y durante las operaciones de sacrificio y faenado, cuando proceda, además, determinarán la realización de pruebas de laboratorio. Se describen a continuación:

a. Inspección ante mortem (IAM)

La IAM tiene como finalidad la comprobación antes de las tareas de sacrificio, del cumplimiento de los requisitos de salud humana y de salud y bienestar animales, incluido, en su caso, el examen clínico de cada animal, y la verificación de la documentación e identificación realizada por el OE y dictaminar posteriormente su aptitud o no para el sacrificio con destino a consumo humano.

La IAM se llevará a cabo por los Servicios Veterinarios Oficiales del matadero de acuerdo con los requisitos establecidos en los *Reglamentos (UE) 2017/625 y 2019/627*. Se realizará en las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio. El veterinario oficial podrá pedir una IAM adicional en cualquier otro momento.

En caso de que, de acuerdo con lo previsto en el *Reglamento (UE) 2019/627* se haya realizado la IAM en la explotación de origen de los animales, en el momento de la llegada al matadero se verificará la documentación que acredite que se ha realizado la IAM y se comprobará que la IAM se ha realizado en la explotación de procedencia, de conformidad con el artículo 5 del *Reglamento Delegado (UE) 2019/624*, se comprobará que el certificado sanitario es como el establecido en la parte I del anexo IV del *Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión* y acompaña a los animales al matadero o se ha enviado por adelantado en cualquier formato. Además, en el matadero se realizarán los siguientes controles:

- a) la verificación periódica de la obligación de los operadores de empresas alimentarias de garantizar que los animales estén identificados y documentados de forma adecuada;
- b) la verificación periódica de que se han respetado las normas de bienestar de los animales durante el transporte y a la llegada al matadero y de si existen signos de alguna afección que pudiera perjudicar a la salud humana o animal.

Todos los animales deben ser sometidos a IAM antes del sacrificio, aunque para las aves de corral y lagomorfos la inspección puede limitarse a una muestra representativa de aves, de cada manada de aves de corral, o de lagomorfos, de cada explotación de procedencia de estos.

Esta inspección se realizará durante la estabulación y, en su caso, durante la descarga. El SVO procederá a constatar:

1. Grado de limpieza de los animales
2. Identificación animal: presencia de crotales, marca auricular, tatuaje, etc. y correspondencia con la documentación que ampara el transporte de los animales
3. Estado sanitario, animales con sintomatología compatible con cualquier enfermedad que haga la carne fresca no apta para el consumo humano o que pueda afectar negativamente a la salud animal
4. Animales dentro de un plan de erradicación de enfermedades
5. Presencia de signos de tratamiento farmacológico o sospecha de administración de sustancias prohibidas
6. Señales de que el bienestar del animal está o se ha visto comprometido.

Actuaciones tras la inspección ante mortem:

El SVO determinará **el aplazamiento del sacrificio** de los animales de los que se sospeche que tienen una enfermedad que pueda resultar perjudicial para la salud humana o la sanidad animal. Estos animales serán sometidos a un examen *ante mortem* exhaustivo por el veterinario oficial, a fin de establecer un diagnóstico. Además, el veterinario oficial podrá exigir el muestreo y análisis de laboratorio como complemento de la inspección.

Por otro lado, los animales dentro de un **plan específico de erradicación o control** de una enfermedad determinada u otros agentes zoonóticos, se tratarán en las condiciones que imponga el veterinario oficial.

Además, cuando se considere necesario para evitar el sufrimiento el SVO instará al OE a proceder al **sacrificio o matanza inmediata** de aquellos animales en que se observe una situación de alteración del bienestar animal. Se verificará que los animales que no puedan andar no son arrastrados ni transportados al lugar de sacrificio, sino que tanto la IAM reglamentaria como su posterior aturdimiento y sacrificio o matanza se realizarán in situ, allí donde yacían. Si no se ha realizado la inspección *ante mortem* de los animales en cuestión, no podrán destinarse al consumo humano.

Tras la inspección *ante mortem*, el SVO determinará si los animales son:

1. No aptos para sacrificio con destino a consumo humano:

- a. Animales aquejados de una enfermedad o afección transmisible a los animales o a las personas, así como en general los animales que presenten signos clínicos de enfermedad sistémica o emaciación, o cualquier otra afección que, a juicio del veterinario oficial, haga que la carne no apta para el consumo humano.
- b. Animales cuya identidad no pueda determinarse;
- c. Animales sometidos a un tratamiento ilegal o a los que se les ha administrado cualquier tratamiento farmacológico sin respetar el periodo de supresión o tiempo de espera.
- d. Animales procedentes de una explotación de procedencia o de una zona sujetas a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud humana;
- e. A juicio del veterinario oficial, existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal.

Estos animales se matarán por separado y se tomarán las debidas precauciones para salvaguardar la salud humana y la sanidad animal, sin faenado y gestionándose como SANDACH de categoría 1 o 2, según especie. En el caso de bovinos, si procede, se realizará la investigación y toma de muestras en relación con las EETs.

Los animales cuyo grado de **suciedad** genere un riesgo inaceptable de contaminación de la carne durante el sacrificio no serán sacrificados para el consumo humano **sin ser limpiados previamente**.

2. Aptos para sacrificio con destino a consumo humano

Se requerirá el **sacrificio por separado** en los siguientes casos:

- a. Cuando la información pertinente sobre la cadena alimentaria no esté disponible en un plazo de 24 horas desde la llegada de los animales al matadero, si aún no han sido sacrificados, lo serán por separado de los demás animales tomando todas las precauciones necesarias para proteger la salud humana y animal.
- b. Cuando, a juicio del veterinario oficial, sea necesario para evitar que la carne se contamine, en los casos en los que el veterinario oficial sospeche que los animales tienen una enfermedad o una afección que puedan resultar perjudiciales para la salud humana o la sanidad animal.

De manera general, los animales presentados en un matadero para su sacrificio serán **sacrificados en ese mismo matadero**. No obstante, en circunstancias excepcionales, como en caso de avería grave de las instalaciones del matadero, el veterinario oficial podrá permitir desplazamientos directos a otros mataderos.

b. Inspección *post mortem* (IPM)

Las canales y los despojos serán objeto de una inspección *post mortem* por los Servicios Veterinarios Oficiales del matadero, inmediatamente después del sacrificio, de acuerdo con los requisitos establecidos en los *Reglamentos (UE) 2019/625 y 2019/627*, de forma que:

- Examinarán todas las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales
- Se seguirán las modalidades prácticas de inspección *post mortem* establecidas en los artículos 17-23 y 25-27 del *Reglamento (UE) 2019/627*, en función de la especie y la edad de los animales
- Prestarán una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales para las que el *Reglamento (UE) 2016/429* establece normas zoosanitarias.

No obstante lo anterior, las AA. CC. de las CC. AA. podrán autorizar en mataderos de baja capacidad, cuando ni el veterinario oficial ni el auxiliar oficial estén presentes en el matadero durante el sacrificio y faenado, que la inspección *post mortem* se retrase un máximo de 24 horas a partir del sacrificio del animal.

Además, se podrán realizar procedimientos adicionales de inspección *post mortem* mediante incisión y palpación de la canal y los despojos de los bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos domésticos, de acuerdo con el artículo 24 del *Reglamento (UE) 2019/627* cuando, como resultado de los controles, se considere que puede existir un posible riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales. En este caso, se actuará según lo dispuesto en la *"Guía de orientaciones a los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero"*.

Así mismo, se llevarán a cabo los controles para la detección *post mortem* de insuficiente bienestar de broilers conforme al *"Procedimiento para la detección post-mortem de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde y actuaciones de la autoridad competente"*. En el caso de los controles de caudofagia, estos pueden realizarse tanto en la inspección *post mortem* como en la *ante mortem* conforme al *"Procedimiento de actuación del servicio de control oficial sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en matadero"*.

El SVO verificará que se examinan las canales de porcino, solípedos y otras especies sensibles a *Trichinella* a fin de detectar la presencia de triquinas, de conformidad con el *Reglamento (UE) 2015/1375*, a menos que sea aplicable alguna de las excepciones establecidas en el mismo. También determinará que se tomen las muestras necesarias que se contemplan en el programa anual de seguimiento de las EET, de conformidad con el artículo 6 del *Reglamento (CE) n° 999/2001*.

El SVO también podrá **determinar la realización de análisis de laboratorio** cuando sean necesarios para:

- llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro sospechado
- detectar la presencia de:
 - una enfermedad animal para la que el *Reglamento (UE) 2016/429* establece normas zoosanitarias.
 - residuos químicos o contaminantes por encima de los niveles permitidos
 - residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas
- el incumplimiento de los criterios microbiológicos de seguridad alimentaria del *Reglamento (CE) n° 2073/2005*, u otros peligros microbiológicos que hagan que la carne no sea apta para el consumo humano
- otros factores que pudieran llevar a declarar la carne no apta para el consumo humano o a establecer restricciones a su utilización.

Cuando vayan a llevarse a cabo análisis de laboratorio el veterinario oficial se asegurará de que al tomar las muestras estas se identifiquen correctamente, se manipulen y se envíen al laboratorio adecuado, para llevar a cabo los análisis de laboratorio necesarios para cumplir las obligaciones que establece el artículo 18, apartado 2, del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Actuaciones tras la inspección *post mortem*

Tras la inspección *post mortem*, todas las canales y despojos deberán ser objeto de un dictamen por parte del SVO teniendo en cuenta toda la información obtenida hasta el momento y las condiciones en las que se ha desarrollado el sacrificio. En función del dictamen se procederá a declararlos:

- Aptos para el consumo humano, en cuyo caso se podrán liberar las carnes y despojos al consumo humano;
- Aptos con condiciones, en cuyo caso se procederá a la Inmovilización cautelar de la canal y/o despojos o al tratamiento, por ejemplo, de frío en casos de cisticercosis o de calor en caso de presencia de *Salmonella* en carne de aves de corral y;
- No aptos para el consumo humano, en cuyo caso se procederá a la declaración de no aptitud total o parcial de canales y/o despojos.

En particular, el veterinario oficial declarará la **carne fresca no apta para el consumo humano** en los casos descritos en el artículo 45 del *Reglamento (UE) 2019/627*.

El veterinario oficial podrá imponer requisitos relativos a la utilización de carne fresca procedente de animales que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia fuera del matadero o de manadas cuya carne, antes de ser puesta en el mercado, deba ser sometida a un tratamiento de conformidad con el anexo II, parte E, del *Reglamento (CE) n° 2160/2003*.

Se dejará constancia de la inspección realizada con los resultados y actuaciones en un informe, se facilitará dicha información al operador de empresa alimentaria en caso necesario o si lo solicitan.

Comunicación de los resultados de los controles

Cuando las inspecciones pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que pueda afectar a la salud humana o a la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales, el SVO tomará todas las medidas y precauciones necesarias para evitar la propagación del agente patógeno, informará al operador del matadero y lo comunicará por las vías establecidas en cada C. A. a fin de que esta información se transmita desde el SVO hasta las diferentes AA. CC., en función de la organización territorial de cada C. A. , en caso que se considere necesario, de forma que sea recibida por:

- Las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia
- El veterinario que se ocupa de la explotación de procedencia
- El veterinario oficial que llevó a cabo la IAM en la explotación de procedencia
- El operador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia.

Cuando el veterinario oficial, al efectuar la IAM, IPM o cualquier otro control oficial, sospeche la presencia de una enfermedad animal para la que el *Reglamento (UE) 2016/429* establece normas zoonositarias, lo notificará a las autoridades competentes. El veterinario oficial y las autoridades competentes, en sus respectivos ámbitos de competencia, tomarán todas las medidas y precauciones necesarias para evitar la propagación del agente patógeno.

II. INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE

Los Servicios Veterinarios Oficiales de los mataderos realizarán controles para comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en todas las etapas de la actividad diaria del matadero, y con la frecuencia adecuada la verificación continua de los procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria implantados por los OE. El veterinario oficial debe verificar que el operador lleva a cabo dichos controles, adopta medidas adecuadas en caso de incidencias y las comunica a los SVO. Con esta finalidad se realizarán controles sobre:

- a. Estado de los animales, identificación y documentación
- b. Bienestar animal
- c. Higiene de las instalaciones y equipos
- d. Higiene del personal
- e. Operaciones de sangrado y faenado
- f. Gestión de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET/EEB)
- g. Gestión de Subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano (SANDACH)
- h. Marcado sanitario y etiquetado
- i. Almacenamiento y expedición
- j. Criterios microbiológicos de higiene de proceso específicos.

a. Estado de los animales, identificación y documentación.

El OE comprobará durante las operaciones de descarga y/o conducción y/o estabulación:

- El estado de limpieza de los animales a su llegada
- El estado de salud de los animales
- Identificación animal: presencia de crotales, marca auricular, tatuaje, etc. y correspondencia con la documentación que ampara el transporte de los animales
- Información de la cadena alimentaria
- Si hay señales de que el bienestar del animal se ha visto comprometido

- Documentación que ampara el traslado de los animales al matadero, tanto si el origen es oficial como si se genera por los operadores económicos
- En reses lidiadas sangradas: documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado (cuyo modelo figura en el anexo IV del *Real Decreto 1086/2020*) que acompaña a animales sangrados, con indicación de la hora estimada de la muerte e identificación individual de los animales.

El veterinario oficial debe verificar que el operador lleva a cabo dichos controles, adopta medidas adecuadas en caso de incidencias y las comunica a los SVO.

En relación con la Información de la Cadena Alimentaria (ICA), el SVO verificará que el operador del matadero realiza las siguientes tareas de comprobación:

- Comprueba que la información que contiene es válida y fiable
- No se aceptan animales para sacrificio cuando la información sobre la cadena alimentaria u otros registros, documentos o información que los acompañan muestran que:
 - los animales provienen de una explotación de procedencia o de una zona sujetas a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud humana
 - no se han cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios, los animales han sido tratados con sustancias prohibidas o no autorizadas, o los límites legales de residuos químicos o sustancias contaminantes no se han respetado
 - existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal.
- No se sacrifican animales sin que el operador del matadero haya recibido, comprobado y evaluado la correspondiente información sobre la cadena alimentaria, salvo excepciones contempladas en la normativa
- Se comunica de forma coherente y eficaz entre el operador de empresa alimentaria que crió o mantuvo los animales antes de su expedición y el operador del matadero.

Además de la ICA el Veterinario oficial verificará que el operador del matadero comprueba los siguientes documentos adicionales:

- Documentación sanitaria: Certificados Sanitarios de Origen (Guía de Origen y Sanidad Pecuaria (GOSP), autoguías, Guía Sanitaria Avícola, conduce, etc.) Certificados TRACES para animales procedentes de países UE
- Documentación que debe acompañar a los animales sometidos a sacrificio de urgencia fuera del matadero (certificado sanitario y declaración del ganadero, que incluye la información de la ICA).
- Certificado sanitario de IAM en la explotación (en su caso)
- Cuaderno de a bordo u hoja de ruta, si fuera necesario
- Medios de identificación implantados (marcas auriculares, *transponders*, etc.)
- En caso de bovinos y equinos, el documento de identificación individual (D.I.B. y D.I.E. respectivamente)
- Previsiones de matanza en relación al orden establecido según los riesgos que puedan suponer las partidas de animales (especie, edad, campaña de saneamiento, etc.)
- En reses lidiadas sangradas: declaración del operador que incluya la información de la cadena alimentaria prevista en el *Real Decreto 361/2009*, que deberá ajustarse al modelo y contener los datos mínimos recogidos en el anexo III del *Real Decreto 1086/2020* y Documento de Identificación Bovina (DIB).
- En animales con lesiones o enfermedades leves que han sido declarados aptos para el transporte, (en caso necesario, con condiciones) a criterio del titular de la explotación o del veterinario de la explotación: declaración del ganadero (ya incluida en la ICA) o del veterinario.

Existen algunas peculiaridades según la especie y el *estatus* sanitario:

- En rumiantes: documentación sanitaria de acompañamiento en los animales sometidos a campañas de erradicación de enfermedades como la brucelosis, tuberculosis, scrapie, etc. (conduce)
- En aves de corral: resultado del último análisis de *Salmonella*, de acuerdo con el programa nacional de control de *Salmonella*. En pollos de engorde, la tasa de mortalidad diaria y la tasa de mortalidad acumulada, que debe consignarse en la documentación de acompañamiento cuando la explotación de origen tenga una densidad de cría superior a 33 kg/m² y la densidad de la manada que debe incluirse en la ICA
- Animales procedentes de zonas sometidas a restricciones
- Animales sospechosos de enfermedades
- Animales sospechosos de administración de sustancias prohibidas.

Actuaciones tras el control

El SVO verificará que el OE ha revisado correctamente los animales y la documentación, ha detectado los fallos en la documentación, en la identificación de los animales o en su correspondencia (número, identificación), ha adoptado las medidas previstas y ha informado al SVO, constatando como incumplimiento si no se ha ejecutado de forma correcta o si no se ha efectuado la comunicación al SVO de forma adecuada.

Las situaciones que se pueden dar son:

- La falta de los medios de identificación individual de los animales cuando éstos sean obligatorios, o identificación irregular o incompleta. En caso de no ser obligatoria la identificación individual, la no correspondencia del número de los animales transportados con el señalado en la documentación de traslado
- La falta del documento de identificación individual cuando éste sea obligatorio (D.I.B, D.I.E.), o la información que contiene sea irregular o incompleta
- La documentación sanitaria de traslado errónea, manipulada, incompleta o con el plazo cumplido, en especial en lo referente a la identificación de los animales, al origen y/o destino de los mismos, y a los datos sanitarios de interés que deban figurar en la misma
- La documentación contiene información que compromete la salud pública o la sanidad animal.

El SVO constatará como incumplimiento cuando el OE no haya realizado las comprobaciones descritas o no haya adoptado las medidas adecuadas y ordenará al OE que tome medidas correctivas inmediatas sobre los animales o partidas afectadas, como son, dependiendo del caso:

- Limpieza de los animales antes del sacrificio, cuando tengan un grado de suciedad que pueda suponer un riesgo de contaminación de la carne
- Sacrificio inmediato
- Sacrificio por separado
- Inmovilización del animal o partida afectada en vivo hasta que se subsanen los problemas de documentación.

El SVO podrá permitir que se sacrifiquen animales en el matadero, aunque no se disponga de la información pertinente sobre la cadena alimentaria, a condición de que se asegure la trazabilidad de las partidas mediante las medidas oportunas. En tales casos, la información se facilitará antes de que la carne sea declarada apta para el consumo humano, y las canales en cuestión y sus despojos se almacenarán separados del resto de la carne hasta que se produzca la declaración.

Cuando la información sobre la cadena alimentaria no esté disponible en un plazo de 24 horas desde la llegada del animal al matadero, el veterinario oficial declarará toda la carne del animal no apta para el consumo humano. Si aún no ha sido sacrificado, se dictaminará como no apto para sacrificio, procediéndose a su matanza de forma separada de los demás animales tomando todas las precauciones necesarias para proteger la salud humana y animal.

Si de la información de la ICA se desprende que existe algún factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal y los animales ya están en el matadero, serán dictaminados como no aptos para sacrificio,

procediéndose a su matanza por separado y declarándose no aptos para el consumo humano, y se tomarán las debidas precauciones para salvaguardar la salud humana y la sanidad animal. Cuando el veterinario oficial lo considere necesario, se llevarán a cabo controles oficiales en la explotación de procedencia.

Las autoridades competentes tomarán las medidas oportunas si descubren que los registros, la documentación o cualquier otra información que acompañan a los animales no corresponden a la verdadera situación de la explotación de procedencia o de la salud de los animales, o tienen por objeto inducir deliberadamente a error al veterinario oficial. Actuarán contra el operador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia de los animales, o cualquier otra persona implicada, incluido el operador del matadero.

b. Bienestar animal

El SVO verificará el cumplimiento por parte del operador económico de los requisitos de bienestar animal establecidos en la normativa de aplicación y en sus procedimientos internos de trabajo, incluido el procedimiento en el que tendrá descritos los controles realizados mediante el sistema de videovigilancia del bienestar animal.

En general la naturaleza del control se basa en la comprobación de que no se cause a los animales dolor, angustia o sufrimiento evitables, verificando cuestiones como:

- Que el matadero dispone de procedimientos normalizados de trabajo para todas las fases, y que estos se adaptan a la realidad del establecimiento.
- La disposición permanente de agua y de comida si transcurren más de 12 horas desde la llegada de los animales sin haberse sacrificado, proporcionando después alimentos a intervalos apropiados. En esos casos se proporcionará yacija o material equivalente permanente durante la espera, especialmente en aves y lagomorfos, por la dificultad que supone alimentarlos y abrevarlos durante la espera en los carros de transporte pueden no recibir estos cuidados
- El manejo y cuidado correcto durante la descarga, y la estabulación, y la conducción adecuada, por especie, edad y tamaño, estado de salud del animal o necesidades fisiológicas (lactación, ordeño...)
- El control de la aptitud para el transporte
- El manejo y cuidado de los animales antes de su sujeción
- La sujeción de los animales es adecuada y mediante el empleo de métodos autorizados. Ningún animal entra en el sistema de sujeción sin que el operario esté preparado y se empleará el menor tiempo posible para ello. No se suspende ni eleva a los animales conscientes
- El uso del método de aturdimiento y de los parámetros adecuados según especie, tamaño, edad, etc. recogidos en el anexo I del *Reglamento (CE) nº 1099/2009*. El operador aplica el dispositivo de aturdimiento de forma adecuada
- Por lo que se refiere a los pollos de engorde, se prestará especial atención a los indicadores de condiciones de bienestar animal como la tasa de mortalidad en el transporte a la llegada y otros posibles indicadores como niveles anormalmente altos de dermatitis de contacto, a controlar en un número de manadas según la densidad de explotación, como marca la legislación
- Por lo que se refiere al porcino, se prestará especial atención a los indicadores de caudofagia.
- Que, conforme al procedimiento establecido por el operador, para cada línea de sacrificio:
 - Dispone de un **estudio previo** para establecer el tamaño del muestreo y la frecuencia de los controles del aturdimiento, basado en una evaluación de riesgo.
 - Se llevan a cabo **controles para asegurar la inconsciencia** de los animales hasta su muerte. Estos controles se deben efectuar entre el aturdido y el colgado, durante el degüello y durante el desangrado. En caso de que como resultado de estos controles el animal muestre signos de consciencia, se reaturde inmediatamente al animal.
 - Dispone y aplica un **protocolo de supervisión**, por parte del encargado del bienestar animal o persona designada por el operador, para verificar que el aturdimiento y sus controles se realizan conforme a lo establecido en su procedimiento.

- Que el sangrado se realice de la forma más rápida posible tras el aturdimiento para evitar recuperación de la consciencia durante el desangrado. En caso de aturdimiento simple se seccionan sistemáticamente las dos arterias carótidas o los vasos de los que nacen.
- Cuando una persona se encargue del aturdimiento, la suspensión de los ganchos, la elevación y el sangrado, esta efectúe todas estas operaciones consecutivamente con un mismo animal antes de someter a otro animal a alguna de ellas.
- El tiempo antes de pasar al faenado (desuello, escaldado) será suficiente, de forma que estas operaciones sólo se efectúan cuando se haya comprobado la falta de signos de vida.
- En el caso de sacrificio ritual:
 - Se efectúa la sujeción individual de todos los animales que se vayan a sacrificar sin aturdimiento previo
 - Para la modalidad de sacrificio ritual sin aturdimiento previo y sacrificio ritual con aturdimiento post degüello, en los rumiantes se procederá a la sujeción mecánica
 - Cuando se efectúe sin aturdimiento o con aturdimiento post degüello, que el matarife disponga de cuchillo afilado y libre de imperfecciones, con la longitud adecuada según el tipo de animal para evitar realizar múltiples cortes y la suficiente destreza para realizar el sacrificio mediante un solo corte, continuo, sin movimientos de sierra y que garantice la incisión de las dos carótidas o vasos de los que nacen, tráquea y esófago

Que todos los animales sacrificados sin aturdimiento se controlan individualmente de manera sistemática para asegurarse de que no presentan ningún signo de consciencia y sensibilidad antes de ser liberados de la sujeción y que no presentan ningún signo de vida antes del faenado o escaldado.
- Que, conforme al procedimiento elaborado por el operador del matadero en el que se describen los controles realizados mediante el sistema de videovigilancia del bienestar animal, se dispone de los correspondientes registros del visionado de las imágenes, así como de los incumplimientos detectados durante este visionado.

Con respecto a los hallazgos detectados en la IAM o IPM pero que revelen fallos en bienestar animal, se constatan como incumplimientos relativos al bienestar animal que podrán ser atribuibles al operador del matadero u a otros operadores que se encuentran en fases anteriores.

Actuaciones tras el control

Si el SVO constata incumplimiento de los **requisitos relativos al bienestar de los animales** adoptará un enfoque proporcionado y progresivo para hacer cumplir las normas, que irá desde la formulación de directrices hasta la reducción y el cese de la producción, dependiendo de la naturaleza y la gravedad del problema, incluyendo medidas como se mencionan en el artículo 44 del *Reglamento 2019/627*, es decir:

- se asegurará de que el operador de empresa alimentaria adopta inmediatamente las medidas correctivas necesarias y evita que se reproduzca la situación
- informará de los problemas de bienestar animal a otras autoridades competentes, cuando proceda
- Cuando un auxiliar oficial realice controles del bienestar de los animales y compruebe que no se cumplen las normas de protección de los animales, lo comunicará inmediatamente al veterinario oficial. Si fuera necesario en casos de urgencia, adoptará las anteriores medidas a la espera de la llegada del veterinario oficial.

Otras medidas podrán ser la propuesta de retirada o suspensión de certificados de competencia a las autoridades competentes y requerir mejoras en la formación de los operarios en materia de bienestar animal.

c. Higiene de las instalaciones y equipos

El control a realizar por el Veterinario Oficial se basará en la comprobación de que las condiciones generales marcadas por los *Reglamentos (CE) n° 852/2004 y 853/2004* son las correctas. Este apartado hace referencia a los controles preoperativos y operativos llevados a cabo por el operador y, específicamente al control de la limpieza y desinfección (ausencia de suciedad visible) con especial atención en los cuchillos, sierras de corte, ganchos, perchas, etc., así como el mantenimiento de instalaciones y equipos, sobre todo de

esterilizadores de cuchillos, lavamanos, lavabotas, etc., u otro sistema alternativo de efectos equivalentes, de manera que se garanticen las más adecuadas condiciones para la realización de un sacrificio higiénico.

Actuaciones tras el control:

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos estructurales y de higiene de las instalaciones establecidos en los *Reglamentos (CE) n° 852/2004 y 853/2004* que pueda significar un riesgo para la salubridad de las carnes implica la actuación del SVO.

Si el incumplimiento se detecta antes de comenzar el sacrificio y el establecimiento no se encuentra en condiciones, no se autorizará el inicio de la actividad y podrá quedar suspendido de manera cautelar hasta la corrección del incumplimiento.

Ante incumplimientos detectados en el establecimiento durante el sacrificio, el SVO ordenará al OE que tome medidas correctivas inmediatas, incluso la reducción de la velocidad de sacrificio o su suspensión, en los siguientes casos:

- si se detecta contaminación en las superficies externas de una canal o sus cavidades y el operador de empresa alimentaria no toma las medidas adecuadas para poner remedio a la situación
- si las autoridades competentes consideran que peligran las buenas prácticas de higiene.

En estos casos, las autoridades competentes aumentarán la intensidad de los controles hasta que se hayan cerciorado de que el operador de empresa alimentaria vuelve a tener el proceso bajo control.

d. Higiene del personal

Asimismo, se comprobará la higiene del personal, comprobando que todas las personas que intervienen en las operaciones de sacrificio y sangrado están instruidas en las buenas prácticas de higiene para las operaciones que llevan a cabo, mantienen constantemente un elevado grado de aseo personal, llevan una indumentaria adecuada y limpia y, cuando es necesario, protectora. Se valorará si la plantilla de trabajo es suficiente y adecuada a las necesidades de cada jornada de trabajo, con el fin de cumplir los requisitos de la normativa.

e. Operaciones de sangrado y faenado

Los SVO comprobarán:

1. Que las operaciones de sangrado, desuello y evisceración se llevan a cabo sin tardanza y de forma correcta de manera que evite la contaminación de la carne. En concreto durante el sangrado, la tráquea y el esófago deberán permanecer intactos, salvo en el caso de los sacrificios efectuados siguiendo un rito religioso
2. La higiene de las canales (sin contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo o lana, etc.)
3. El uso de las prácticas de manipulación correctas establecidas en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria y siempre cumpliendo el *Reglamento (CE) n° 853/2004*, manteniendo la trazabilidad de la canal y de sus partes durante la cadena de sacrificio a fin de que el veterinario oficial de matadero pueda posteriormente realizar la inspección *post mortem*.

f. Gestión de EET/EEB

Se verificará que el OE mantenga la trazabilidad de los animales sometidos a las pruebas y de sus carnes y de que no se liberen canales al mercado sin disponer del resultado negativo del ensayo analítico.

g. Gestión de SANDACH

La comprobación de las condiciones generales de la gestión de los SANDACH realizada por el operador económico se efectuará por parte de los agentes de control de producción primaria o salud pública, según corresponda de acuerdo con la organización de las AA. CC. en cada territorio, para verificar:

- la correcta e higiénica extracción, recogida, tinción, manipulación, categorización, identificación y almacenamiento de SANDACH, incluidos los MER, y la comprobación de su ausencia en las carnes de acuerdo con la legislación vigente en el caso de estos últimos

- Almacenamiento adecuado de los SANDACH (contenedor con estanco y con cierre hermético y con identificación por categorías), así como su gestión (retirada) adecuada por parte del OE.

h. Mercado sanitario y etiquetado

El veterinario oficial supervisará que el mercado sanitario y las marcas utilizadas cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, asegurándose de que se aplique únicamente a las canales que hayan sido sometidas a inspección *ante mortem* y *post mortem*, y a reses lidiadas sangradas que hayan sido sometidas a inspección *post mortem* y no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano.

No obstante, podrá procederse al marcado antes de disponer de los resultados de los análisis de detección de triquinas o de EET, siempre que las autoridades competentes hayan autorizado y verificado en el matadero un sistema que garantice la trazabilidad de todas las partes del animal, y que ninguna de las partes que llevan la marca abandona el matadero antes de que se confirme un resultado negativo.

El veterinario oficial se asegurará en particular de que el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que, si las canales se cortan en medias canales o cuartos, o si las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.

Los SVO supervisarán también que el uso del marcado de identificación se ajusta a lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 853/2004*.

i. Almacenamiento y expedición

Por parte de los SVO del matadero se controlarán las buenas prácticas de manipulación, mantenimiento de temperatura adecuada y correcta estiba y almacenamiento de las carnes en las cámaras y en los muelles de descarga para la expedición.

j. Criterios microbiológicos de higiene de proceso.

Los SVO verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente los puntos 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 y 2.1.9 del capítulo 2 del anexo I del *Reglamento (CE) n° 2073/2005*, de acuerdo con lo recogido en la guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para *Salmonella* y *Campylobacter* en canales en matadero.

Descripción de incumplimientos

En general, el SVO considerará un incumplimiento cuando el OE no detecte fallos en la verificación de los aspectos mencionados o no los comunique al SVO o cuando las medidas adoptadas por el mismo no sean adecuadas.

Medidas a adoptar para las etapas g) a j)

En función de la gravedad y tipo de incumplimiento descritos en estas fases el Servicio Veterinario Oficial procederá a:

1. Requerir corrección del/los incumplimiento/s
2. Revisar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria del establecimiento
3. Suspender la actividad del matadero
4. Proponer incoación de expediente sancionador
5. Requerir mejoras en la formación de los operarios
6. Comunicar a otras autoridades competentes en función del incumplimiento detectado.

COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES DEL SVO

El veterinario oficial elaborará una **notificación escrita** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluirá lo establecido en el artículo 13.1 del *Reglamento 2017/625*. Las notificaciones escritas podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías,

videos en el caso de grabaciones del sistema de videovigilancia, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se evaluarán los resultados de los controles oficiales y se proporcionará al operador una copia de la notificación escrita del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o cuando las inspecciones pongan de manifiesto un incumplimiento de la normativa o una enfermedad o afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales:

a) informará al operador del matadero

b) cuando el problema haya surgido en la producción primaria y se refiera a la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, informará de acuerdo a los mecanismos establecidos:

- i) las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia
- ii) el veterinario que se ocupe de la explotación de procedencia
- iii) el veterinario oficial que llevó a cabo la IAM en la explotación de procedencia, en caso de que así se hiciera
- iv) el operador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia
- i) los animales afectados se han criado en otro país, a las AA. CC. de ese país.

Asimismo, el SVO comunicará por las vías establecidas en cada comunidad autónoma, cuando las inspecciones pongan de manifiesto fallos en la identificación de los animales, en su estado de limpieza o en la documentación que los acompaña.

Para incumplimientos detectados en el ámbito de bienestar animal se actuará conforme a lo establecido en el [*“Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en mataderos”*](#).

4.2.1.2. ACTIVIDAD DE CONTROL REALIZADA POR INSPECTORES OFICIALES DE ACUERDO CON UNA PROGRAMACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO

I. INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO

Para verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene generales y específicos que se establecen en los *Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004* o prerrequisitos se llevan a cabo **inspecciones programadas** para revisar de forma detallada los siguientes aspectos:

- a. Registro y autorización de las actividades del establecimiento
- b. Control de los programas de prerrequisitos
- c. Control de los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)
- d. Validación, vigilancia y verificación del SGSA.

Las actividades de control se realizan de acuerdo con el **Programa 2.1. de inspección de establecimientos alimentarios**, aunque se describen brevemente a continuación y se señalan los principales aspectos diferenciales de la inspección de mataderos.

a. Registro y autorización del establecimiento

Las autoridades competentes deberán comprobar que las actividades que se realizan en los mataderos se encuentran debidamente autorizadas y constan en la inscripción en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos de acuerdo a los *Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004* y al *Real Decreto 191/2011*.

Se comprobará que los mataderos cumplen los requisitos estructurales establecidos en el *Reglamento (CE) nº 853/2004*, anexo III, Sección I. Se tendrán en cuenta las adaptaciones de estos requisitos para pequeños mataderos y mataderos móviles, recogidas en la normativa nacional. Asimismo, para la autorización de los

pequeños mataderos y mataderos móviles se tendrán en cuenta los requisitos recogidos en el ["Procedimiento para la autorización de pequeños mataderos y mataderos móviles"](#).

El control se referirá también a que el registro refleje con exactitud las actividades desarrolladas por la empresa.

Se verificará además que la autorización de los mataderos se realiza de acuerdo al *Reglamento (CE) n° 1099/2009* en cuanto a los requisitos estructurales relativos al bienestar animal.

b. Control de los programas de prerequisites

Los operadores económicos deben aplicar **programas de prerequisites** que incluyen **buenas prácticas de higiene (BPH)** descritas en el artículo 4 y los anexos I y II del *Reglamento (CE) n° 852/2004*, **el sistema de trazabilidad, la formación en higiene alimentaria** y los requisitos específicos en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal del anexo III del *Reglamento (CE) n° 853/2004*. Se realizará de acuerdo con lo establecido en el **Programa 2.1. de Inspección de establecimientos alimentarios**.

La **gestión de los residuos** y en particular los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) son un aspecto de control de gran relevancia en mataderos. El *Reglamento (CE) n° 1069/2009* establece normas sanitarias más concretas para la recogida, el transporte, la manipulación, el tratamiento, la transformación, el procesamiento, el almacenamiento, la introducción en el mercado, la distribución, el uso y la eliminación de los SANDACH en base al riesgo que entrañen.

Con carácter general, se realiza una comprobación de la documentación y de la correcta ejecución de esta actividad por parte de los agentes de control de producción primaria o salud pública, según corresponda de acuerdo con la organización de las AA. CC. en cada territorio, para verificar:

1. Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y eliminación de los residuos
2. Que exista una correcta recogida y manipulación, clasificación, identificación y almacenamiento, conforme a cada una de las categorías de SANDACH
3. Que la documentación de acompañamiento de SANDACH y residuos refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación
4. Que se lleva a cabo un registro de todos los envíos y de los correspondientes documentos de acompañamiento de los SANDACH incluidos los MER y residuos que se han expedido
5. Cuentan con procedimientos permanentes basados en el APPCC relativos a la gestión de los SANDACH.

Con respecto al **marcado sanitario y de identificación, y etiquetado** en general se verificará que cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, y en concreto se realizará:

- Control del material de sellado, precintos, marchamos, etc.
- Control de las condiciones en las que se hace el marcado sanitario (legible, en las zonas mínimas necesarias, etc.)
- Marcado de acuerdo al dictamen del veterinario oficial de matadero
- Etiquetado obligatorio según el *Reglamento (CE) n° 999/2001* en lo relativo a la banda roja y la posibilidad de tener o no determinados MER
- Etiquetado obligatorio según el *Reglamento (CE) n° 1760/2000* en lo referente a la identificación y registro de los animales de la especie bovina.

c. Control de los procedimientos basados en los principios del APPCC

Los procedimientos basados en el APPCC se consideran un instrumento útil para que los operadores de empresas alimentarias puedan detectar y controlar los peligros que podrían aparecer en los alimentos y durante la transformación de estos en su propio establecimiento.

Los procedimientos basados en el APPCC son obligatorios para todos los operadores de empresas alimentarias, el control oficial hará una revisión documental y una comprobación de registros derivados de la aplicación de los principios del APPCC, con el fin de obtener evidencias de que se está siguiendo lo establecido en su plan APPCC.

d. Validación, vigilancia y verificación del SGSA

Los operadores económicos deben establecer sistemas de validación, vigilancia y verificación de su SGSA de manera que las BPH y los PCC sean eficaces y garanticen la higiene en sus productos y procesos. La frecuencia y alcance de estos sistemas dependerá de la naturaleza de la actividad y del tamaño de la empresa.

La validación y verificación requerirán, en una serie de casos, la realización de muestreos y análisis de sus productos alimenticios para detectar peligros microbiológicos, químicos, físicos y alérgenos.

El *Reglamento de ejecución (UE) 2019/627* establece peligros específicos objeto de verificación oficial en los mataderos y el *Rto 2073/2005* establece criterios microbiológicos de higiene de procesos. De acuerdo con los cuales se establecen los siguientes controles a realizar:

- **Aerobios totales y Enterobacterias.** Se realizarán controles para verificar que los resultados analíticos de los muestreos cumplen con el *Reglamento (CE) n° 2073/2005*, en cuanto a la toma de muestras, frecuencia, microorganismos y sus límites. Este control se hará mediante verificación de:
 - Los resultados analíticos de los muestreos del OE de acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 2073/2005* en cuanto a la toma de muestras, frecuencia, microorganismos y sus límites
 - Que el OE aplica las medidas correctivas ante resultados insatisfactorios.
- **Salmonella.** Los SVO verificarán que los operadores de empresa alimentaria aplican correctamente en cuanto a *Salmonella*, los requisitos establecidos en el *Reglamento (CE) n° 2073/2005*, de acuerdo con lo recogido en la [guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero](#).
- **Campylobacter.** Los SVO verificarán que los operadores de empresa alimentaria aplican correctamente los criterios microbiológicos establecidos para *Campylobacter* en las canales de pollos de engorde en el *Reglamento (CE) n° 2073/2005*, de acuerdo con lo recogido en la [guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero](#).

Para la clasificación de los incumplimientos y la adopción de medidas se tomará como orientación lo descrito en el Programa 2.1. de Inspección de establecimientos alimentarios.

II. AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las autoridades competentes han de realizar auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) aplicados por los operadores de los mataderos de acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, y el *Reglamento (UE) 2019/627*, para evaluar y comprobar el cumplimiento y correcta aplicación de los programas de prerrequisitos incluyendo las Buenas prácticas de Higiene, la trazabilidad y la formación en higiene alimentaria, así como de los procedimientos basados en los principios del APPCC aplicados por el operador del establecimiento alimentario, determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

El artículo 3 sobre requisitos de las auditorías del *Reglamento 2019/627* indica que, al llevar a cabo la auditoría, las autoridades competentes dedicarán una atención especial a:

- a. determinar si el personal del establecimiento y sus actividades, en todas las fases del proceso de producción, cumplen los requisitos en materia de prerrequisitos (BPH, trazabilidad y formación en higiene alimentaria) y del APPCC establecidos en el artículo 3 del *Reglamento (CE) n° 2073/2005*, los artículos 4 y 5 del *Reglamento (CE) n° 852/2004* y en el artículo 3, apartado 1, del *Reglamento (CE) n° 853/2004*. Para completar la auditoría, las autoridades competentes

podrán efectuar pruebas de desempeño para comprobar que el personal tiene las competencias suficientes

- b. comprobar los registros pertinentes del operador de empresa alimentaria
- c. tomar muestras para la realización de análisis de laboratorio, cuando sea necesario; y
- d. elaborar documentos en que se deje constancia de los elementos que se han tenido en cuenta y de las conclusiones de la auditoría.

Además, el artículo 7 del *Reglamento 2019/627* establece requisitos adicionales de auditoría de establecimientos que manipulan carne fresca, indicando que al auditar los mataderos se incluirá lo siguiente:

- Verificación del cumplimiento permanente de los procedimientos propios de los operadores de empresa alimentaria en materia de recogida, transporte, almacenamiento y manipulación de carne fresca, y la utilización o eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales específicos de riesgo, de los que son responsables
- Comprobación de la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria que realiza el operador, tal como se establece en la sección III del anexo II del *Reglamento (CE) n° 853/2004*
- Al auditar procedimientos basados en los principios del APPCC, las autoridades competentes comprobarán que se tengan debidamente en cuenta los procedimientos establecidos en la sección II del anexo II del *Reglamento (CE) n° 853/2004* y que los procedimientos de los operadores de empresas alimentarias garanticen, en la medida de lo posible, que la carne fresca:
 - no presenta cambios o anomalías patológicas;
 - no presenta:
 - contaminación fecal;
 - cualquier otro tipo de contaminación que pueda suponer un riesgo para la salud humana
 - cumple los criterios microbiológicos del artículo 3 del *Reglamento (CE) n° 2073/2005*
 - no contiene materiales especificados de riesgo, de conformidad con los requisitos del *Reglamento (CE) n° 999/2001*.

Validación, vigilancia y verificación del SGSA. Los operadores económicos deben establecer sistemas de validación, vigilancia y verificación de su SGSA de manera que las BPH y los PCC sean eficaces y garanticen la higiene en sus productos y procesos. La frecuencia y alcance de estos sistemas dependerá de la naturaleza de la actividad y del tamaño de la empresa.

Las **actuaciones del control oficial** estarán dirigidas a comprobar que el OE realiza las actividades de validación, vigilancia y verificación y adopta las medidas adecuadas en caso de desviación. Esta verificación se podrá llevar a cabo mediante:

- control documental del plan de muestreo establecido, de los métodos de referencia de los ensayos y de los resultados aportados por el OE.
- control mediante muestreos oficiales, si se considera necesario, para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos y límites químicos.

Para la ejecución de las auditorías del SGSA, se tomará como orientación lo descrito en el Programa 2.2. de auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, así como para la clasificación de no conformidades y la adopción de medidas para resolverlas.

III. INSPECCIONES O AUDITORÍAS DEL BIENESTAR ANIMAL

La autoridad competente efectuará **inspecciones o auditorías** en los mataderos para verificar el cumplimiento de los requisitos específicos en materia de bienestar animal con la frecuencia establecida de acuerdo con la programación en función del riesgo.

Métodos de control

El control se realizará en los mataderos, durante las operaciones de:

- Espera, descarga y estabulación
- Conducción
- Sujeción
- Aturdimiento
- Sangrado.

Se revisarán los siguientes requisitos:

a. Requisitos documentales:

- existencia de procedimientos detallados e instrucciones claras en materia de bienestar animal, incluido el procedimiento en el que el operador del matadero tendrá descritos los controles realizados mediante el sistema de videovigilancia del bienestar animal
- instrucciones de uso del equipamiento de sujeción y de aturdimiento y que son conformes a lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009*
- certificado de la capacitación de los operarios que realizan el sacrificio y operaciones conexas.

b. Requisitos de tipo estructural:

- los requisitos técnicos y diseño de locales, instalaciones de espera, descarga, estabulación, conducción, sujeción y aturdimiento (mangas de conducción, boxes de aturrido, restrainer, carruseles, baños de agua para aturrido de aves, etc.)
- el mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles, relacionados con el bienestar de los animales y sus sistemas de verificación
- la existencia de equipamiento de aturdimiento auxiliar en el lugar del aturdimiento
- la existencia de un sistema de videovigilancia del bienestar animal conforme lo establecido en el *Real Decreto 695/2022* por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante instalación de sistemas de videovigilancia.

c. Requisitos de tipo operacional:

- la verificación del estado de los animales a su llegada al matadero, respecto a las condiciones de bienestar animal
- el manejo adecuado en la espera, la descarga de los animales, su traslado entre las diferentes instalaciones, y estabulación sujeción, aturdimiento y sangrado
- la disposición de las instrucciones de uso del equipamiento de sujeción y de aturdimiento, el cumplimiento de las instrucciones de uso del equipamiento de sujeción y de aturdimiento y que son conformes a lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009*
- la verificación del cumplimiento de los procedimientos normalizados de trabajo para el sacrificio y las operaciones conexas, así como de sus sistemas de supervisión. Se comprobará que son adecuados para garantizar el bienestar animal
- la verificación del cumplimiento del procedimiento del sistema de videovigilancia del bienestar animal del operador del matadero incluyendo la detección adecuada de incumplimientos y la cumplimentación de los registros del visionado de las imágenes y de los incumplimientos detectados
- los requisitos del personal:
 - la existencia y ejecución correcta de las funciones del encargado de bienestar animal, con la excepción prevista en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009*
 - la formación de los operarios que realizan el sacrificio y operaciones conexas, así como su competencia profesional avalada mediante la realización de un examen y la concesión del certificado que acredite dicha capacitación.

La verificación de la adecuada formación práctica se realizará para todas las operaciones descritas en el artículo 7 del *Reglamento (CE) n° 1099/2009* y para cada una de las especies que se manejan.

- En el caso de los pollos de engorde se prestará atención a los indicadores de bienestar animal en la explotación en la inspección *post mortem* conforme al "*Procedimiento para la detección post-mortem de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde y actuaciones de la autoridad competente*".
- Por lo que se refiere al porcino, se prestará especial atención a los indicadores de caudofagia.

Descripción de incumplimientos

Se consideran incumplimientos aquellas no conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre el bienestar animal, lo que implica la adopción de medidas. Para ello se tendrán en cuenta las medidas específicas en caso de **incumplimiento de los requisitos relativos al bienestar de los animales** descritas en el artículo 44 del *Reglamento (UE) n° 2019/627* que se muestran en el apartado c) Bienestar animal de la parte de inspección diaria del SVO sobre actividad del OE.

Los incumplimientos detectados en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad y repercusión en el bienestar animal en:

- **Deficiencia:** se considera un incumplimiento leve de la normativa, que no influye, o no es probable que influya, sobre el bienestar animal
- **Incumplimiento grave o tipo 2:** es aquel incumplimiento de la normativa de bienestar animal que provoca en los animales una lesión, dolor o sufrimiento evitable. También incluye la no conformidad que implica un riesgo inmediato para el bienestar animal (por ejemplo, suelo resbaladizo con riesgo de caída de los animales). Conlleva la adopción de medidas mediante la concesión de un plazo que dependerá de la urgencia en subsanar el incumplimiento
- **Incumplimiento muy grave o crítico (tipo 1):** es aquel incumplimiento de la normativa de bienestar animal que provoca en los animales una lesión, dolor o sufrimiento evitable que obliga a la adopción de medidas de forma inmediata.

Medidas adoptadas ante incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con el tipo de incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en el bienestar de los animales. Las medidas adoptadas deben ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Los incumplimientos detectados en el **curso de las inspecciones** se clasifican por orden de gravedad en deficiencias, incumplimientos graves o tipo 2 y en incumplimientos críticos o tipo 1 (ver apartado 4.3. del programa 2.1. y el *Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos*). En este caso las medidas a adoptar serán las siguientes:

- **Deficiencias.** La medida a adoptar será **instar a la corrección** de la deficiencia, comprobando su subsanación en la siguiente visita de inspección programada. No requiere de una acción correctiva inmediata.
- **Incumplimiento grave (o tipo 2):** incumplimiento para el que se requiere al operador la adopción de medidas correctivas y/o la revisión de sus PNTs del matadero para la corrección de los incumplimientos detectados **mediante la concesión de un plazo** que dependerá de la urgencia en subsanar el incumplimiento.

En caso de concederse un plazo, éste será el mínimo que la autoridad competente determine necesario para la subsanación de los incumplimientos (se tendrá en cuenta el plazo propuesto por el operador en su caso) y como máximo de hasta 3 meses, aunque en casos excepcionales se puede conceder un plazo máximo de 6 meses, justificando los motivos de la excepcionalidad.

Transcurrido el plazo máximo fijado para la subsanación de los incumplimientos detectados, se procederá a realizar una reevaluación para comprobar si se ha procedido a la subsanación de los incumplimientos.

En caso de no haber sido corregido el/los incumplimientos, la autoridad competente se valorará si concurren nuevas circunstancias que supongan un riesgo inminente y procede su reclasificación a incumplimiento tipo 1, a la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador, o a la imposición de una multa coercitiva. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

- **Incumplimiento muy grave o crítico (o tipo 1):** incumplimiento cuya magnitud implica la adopción de medidas de forma inmediata, incluida el **cese inmediato o suspensión cautelar** de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad, hasta que se compruebe que ha sido subsanado. Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado el/los incumplimientos que la generaron, se iniciarán los trámites para, dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos la actividad o actividades objeto de suspensión (o la cancelación del núm. RGSEAA si afecta a todas las actividades de la inscripción) y, en su caso la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas UE.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

Descripción de no conformidades

En el caso que se realice este control **mediante método de auditoría** se podrán clasificar los hallazgos como **no conformidades (NC)** de acuerdo con los requisitos incluidos en sus listas de comprobación y se clasificarán en (ver apartado 4.3. Descripción de No conformidades del Programa 2.2. y el *Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos*.

- **NC menor:** se incumplen requisitos que no comprometen de forma grave o muy grave a los requisitos de bienestar animal
- **NC mayor:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar riesgo grave para el bienestar animal
- **NC crítica:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un riesgo muy grave para el bienestar de los animales.

Medidas adoptadas ante no conformidades

El equipo auditor elaborará un informe en el que refleja el resultado de la evaluación de cada uno de los requisitos de su lista de comprobación, indicando todas las *No Conformidades* detectadas y su clasificación. En el informe se instará a la corrección de las No conformidades y se hará constar la decisión relativa a la acción o medida que deba adoptarse.

Teniendo en cuenta la naturaleza de las No conformidades:

- En caso de detectarse únicamente NC menores, se podrá conceder plazo, comprobando su subsanación en la siguiente auditoría programada o transcurrido el plazo concedido
- En el caso de detectarse alguna NC mayor, se podrá instar a la corrección inmediata o se podrá conceder un plazo para su subsanación. Una vez transcurrido el plazo máximo fijado para su subsanación, se procederá a realizar una auditoría de seguimiento para comprobar que se ha procedido a la subsanación de las No conformidades.

En caso de no haber sido corregido la/las no conformidades, la autoridad competente valorará si procede la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

- Cuando en el curso de las auditorías se detecte alguna NC crítica, por parte de las autoridades competentes se procederá a la suspensión de la auditoría y mediante acta de inspección se ordenará la suspensión de la actividad del establecimiento hasta que se compruebe que ha sido subsanado.

Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado la/las No conformidades, que la generaron, se iniciarán los trámites para dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y, en su caso, la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas UE.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

En general, la comprobación de que las No conformidades han sido subsanadas podrá ser mediante justificación documental o tras una visita de auditoría de seguimiento.

4.2.2. ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA

A continuación, se describen los controles en los establecimientos de manipulación de caza mayor y menor.

Dichos establecimientos, al igual que los mataderos, son objeto de inspección permanente del SVO mientras se desarrolla actividad, de inspección general del establecimiento y de auditoría de su sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

4.2.2.1. ACTIVIDAD DE CONTROL PERMANENTE DEL SVO

La actividad del SVO en los establecimientos de manipulación de caza tiene como objetivo verificar mediante inspección y revisión documental que las canales y despojos son aptas para su destino a consumo humano y que el operador económico ejecuta de manera eficaz las operaciones para garantizar el proceso de sacrificio y todas las operaciones conexas.

En estos establecimientos un veterinario oficial realiza las actividades de control definidas en el *Reglamento (UE) 2019/627*, a excepción de aquellas que de acuerdo con lo establecido en el art 18 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y en el *Reglamento 2019/624* sean determinadas por las diferentes AA. CC. y se desarrollen por un **auxiliar oficial**, bajo la supervisión o bajo la responsabilidad de un veterinario oficial. Dicho personal cumplirá los requisitos mínimos específicos del anexo II del *Reglamento (UE) 2019/624*.

Se aplica a todas las especies que se manipulen en este tipo de establecimientos, como son ungulados, aves y lagomorfos silvestres y otros mamíferos terrestres considerados como caza.

Estas actividades de control se realizan con la frecuencia asociada a la actividad del establecimiento. El SVO realiza los controles escritos en el apartado 4.2.1. para mataderos, a excepción de la IAM y el control del bienestar animal. Los controles se realizarán de forma similar en la mayoría de los casos, pero con ciertas particularidades que se detallan a continuación:

I. INSPECCIÓN *POST MORTEM*

Esta actividad de control se realiza con la frecuencia asociada a cuando se reciban animales en este tipo de establecimientos. Las canales y despojos de caza silvestre serán objeto de la IPM lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza.

En la inspección de las **piezas de caza**, el veterinario oficial comprobará que la **caza mayor sin desollar** transportada al establecimiento de manipulación de caza desde el territorio de otro Estado miembro vaya acompañada de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el anexo del *Reglamento (UE) n° 636/2014*, o de las declaraciones a las que hace referencia el punto 8, letra b), del capítulo II de la sección IV del anexo III del *Reglamento (CE) n° 853/2004*. El veterinario oficial tendrá en cuenta el contenido de dicho certificado o de dichas declaraciones.

El veterinario oficial procederá a:

a) una inspección visual de la canal, de sus cavidades y, cuando proceda, de sus órganos con el fin de:

- detectar anomalías no resultantes del proceso de caza. A tal efecto, podrá basar su diagnóstico en la información facilitada por la persona con formación acerca del comportamiento del animal antes de ser abatido,
- comprobar que la muerte no se debió a motivos distintos de la caza.

b) la búsqueda de anomalías organolépticas,

c) la palpación de los órganos, si procede,

d) cuando haya razones de peso para sospechar la presencia de residuos o contaminantes, un análisis por muestreo de los residuos no resultantes del proceso de caza, incluidos los contaminantes medioambientales,

e) la búsqueda de características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, entre ellas:

- comportamiento anormal o perturbación de la salud general del animal vivo, según las indicaciones del cazador;
- presencia generalizada de tumores o abscesos que afecten a diferentes órganos internos o músculos;
- artritis, orquitis, alteraciones patológicas del hígado o del bazo, inflamación de los intestinos o de la región umbilical;
- presencia de cuerpos extraños, no resultantes del proceso de caza, en las cavidades corporales, el estómago, los intestinos o la orina, con decoloración de la pleura o el peritoneo (cuando estas vísceras estén presentes); v) presencia de parásitos;
- formación de una cantidad importante de gas en el tubo digestivo, con decoloración de los órganos internos (cuando estas vísceras estén presentes);
- anomalías significativas de color, de consistencia o de olor en el tejido muscular o los órganos; fracturas abiertas antiguas;
- emaciación o edema general o local;
- adherencias pleurales o peritoneales recientes;
- otras alteraciones extensas visibles, como la putrefacción.

El veterinario declarará no aptas para el consumo humano las carnes procedentes de animales en las que se detecten dichos hallazgos.

Para el caso de **piezas de caza menor** de la misma procedencia, que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de ser abatidas, el veterinario oficial procederá a la inspección *post mortem* de una muestra representativa. Si la inspección pone de manifiesto una enfermedad transmisible a las personas, el veterinario oficial hará más verificaciones en todo el lote para determinar si este debe declararse no apto para el consumo humano o si hay que inspeccionar todas las canales una por una.

El SVO realizará **pruebas de laboratorio** mencionadas en el capítulo 4. 2.1.1 b) teniendo especial relevancia la vigilancia y el control de las zoonosis y los agentes zoonóticos y en particular la toma de muestras para la **detección de triquina** como marca el *Reglamento (CE) nº 2015/1375*.

Los animales únicamente se reciben sangrados, aunque en el caso de la caza, las piezas pueden llegar parcialmente evisceradas, y pueden ir sin cabeza ni vísceras excepto para los animales en los que tenga que realizarse la detección de triquina.

Cuando el veterinario oficial, al efectuar la IPM o cualquier otro control oficial, sospeche de la presencia de una enfermedad animal para la que el *Reglamento (UE) 2016/429* establece normas zoonitarias, lo notificará a las autoridades competentes. El veterinario oficial y las autoridades competentes, en sus respectivos ámbitos de competencia, tomarán todas las medidas y precauciones necesarias para evitar la propagación del agente patógeno.

II. INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE

Los Servicios Veterinarios Oficiales de los establecimientos de manipulación de caza silvestre realizarán controles para comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en todas las etapas de su actividad y con la frecuencia adecuada la verificación continua de los procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria implantados por los OE. El veterinario oficial debe verificar que el operador lleva a cabo dichos controles, adopta medidas adecuadas en caso de incidencias y las comunica a los SVO.

A continuación, **se describen únicamente aquellas etapas en las que existen diferencias reseñables frente al Capítulo 4.2.1. en MATADEROS** a tener en cuenta a la hora de realizar controles en estos establecimientos:

a. Condiciones de los animales cobrados, identificación y documentación

En esta etapa se realiza la comprobación de la documentación individual o de las partidas de animales, tanto documentos oficiales como los que se generan por los operadores económicos.

Con carácter general el documento de traslado irá acompañado del documento de examen de las piezas de caza firmada por un veterinario o, en su caso, declaración numerada y firmada por la persona con formación.

Existen algunas peculiaridades para las distintas especies y según el *estatus* sanitario:

- Jabalíes: Autorización especial cuando no llevan cabeza, si es el caso,
- Animales procedentes de zonas sometidas a restricciones,
- Animales sospechosos de tener enfermedades o haber sido sometidos a tratamientos ilegales.

La inspección en esta etapa tiene además la finalidad de valorar si las piezas de caza que llegan a este tipo de establecimientos están en condiciones adecuadas para ser dictaminadas posteriormente como carnes aptas para el consumo humano.

Los animales de caza de especies sensibles a triquinosis podrán ir sin cabeza siempre que vayan acompañados de una autorización especial para el envío de la misma a una planta técnica autorizada para la producción de trofeos de caza.

En general se procederá a comprobar:

1. Las condiciones de higiene del transporte en los que se han trasladado las piezas de caza silvestre. Esta comprobación no es posible cuando la descarga se realiza fuera del horario de trabajo de los SVO
2. La identificación animal: presencia de precintos, etc. y si hay errores en la coincidencia con la documentación
3. Las prácticas de faenado y manipulación correcta establecidas en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria en cumplimiento de los requisitos del *Reglamento (CE) nº 853/2004* y *RD 260/2002*, manteniendo en todo momento la trazabilidad de la canal y de sus partes
4. La organización de las operaciones para separar, en el tiempo o en el espacio, la manipulación de estas carnes y de otros tipos de carne.

b. Higiene de las instalaciones de faenado

c. Higiene del personal

d. Operaciones de faenado

e. Gestión de SANDACH

f. Marcado sanitario, marcado de identificación y etiquetado

El veterinario oficial supervisará que el marcado sanitario y las marcas utilizadas cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, asegurándose de que se aplique únicamente a las canales de caza mayor silvestre que hayan sido sometidas a inspección *post mortem* y no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano.

El veterinario oficial se asegurará en particular de que el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que, si las canales se cortan en medias canales o cuartos, o si las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.

Los SVO supervisarán también que el uso del marcado de identificación se ajusta a lo establecido en el *Reglamento (CE) nº 853/ 2004*.

g. Almacenamiento y expedición

Descripción de incumplimientos

En general, el SVO considerará un incumplimiento cuando el OE no detecte fallos en la verificación de los aspectos mencionados o no los comunique al SVO o cuando las medidas adoptadas por el mismo no sean adecuadas.

Medidas adoptadas ante incumplimientos

En función de la gravedad de las incidencias o incumplimientos se procederá a:

1. Requerimientos de corrección incumplimientos
2. Notificación a otras AA. CC.
3. No aptos con destino al consumo humano

4. Propuesta de apertura de expediente sancionador
5. Suspensión de actividad
6. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial.

COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES DEL SVO

El veterinario oficial elaborará una **notificación escrita** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluirá lo establecido en el artículo 13.1 del *Reglamento 2017/625*. Las notificaciones escritas podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se evaluarán los resultados de los controles oficiales y se proporcionará al operador una copia de la notificación escrita del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o cuando las inspecciones pongan de manifiesto un incumplimiento de la normativa o una enfermedad o afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales:

- a) informará al operador del establecimiento de manipulación de caza,
- b) cuando el problema haya surgido en la producción primaria y se refiera a la salud humana, la sanidad animal, o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, informará de acuerdo a los mecanismos establecidos a:
 - i) a las autoridades competentes en materia de actividades cinegéticas o a las autoridades responsables de supervisar la explotación de procedencia
 - ii) si los animales afectados se han criado en otro país, a las AA. CC. de ese país.

Asimismo, el SVO comunicará por las vías establecidas en cada comunidad autónoma, cuando las inspecciones pongan de manifiesto fallos en la identificación de los animales o en la documentación que los acompaña.

4.2.2.2. ACTIVIDAD DE CONTROL DE INSPECTORES OFICIALES

I. INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO

Para verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene generales y específicos de higiene que se establecen en los *Reglamentos (CE) n° 852/2004 y n°853/2004* en este tipo de establecimientos.

Se seguirá lo establecido en el capítulo 4.2.1.2 (I) de este programa y en el **PROGRAMA 2.1. DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.**

II. AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para verificar las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) del artículo 5 del *Reglamento (CE) n° 2004/852*, tal y como establece el *Reglamento (UE) 2019/627* en su artículo 3, en este tipo de establecimientos.

Se seguirá lo establecido en el capítulo 4.2.1.2 (II) de este programa y en el **PROGRAMA 2.2. DE AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

Las autoridades competentes realizan anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se siguen las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12, 2. del *Reglamento (UE) 2017/625*.

5.1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS

Para poder evaluar la consecución de los objetivos del programa se recopilan los datos de control y sus resultados procedentes de las AA. CC., encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores diseñados para ello y definidos más adelante.

5.1.1. RECOPIACIÓN DE DATOS

La fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN y los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas en el *Procedimiento Normalizado de Trabajo para la remisión de datos desde las CC. AA. para la elaboración del Informe Anual de resultados del PNCOCA 2026-2030* donde se recogen los criterios armonizados generales y específicos para la recopilación de los datos de control oficial.

La AESAN envía, antes del 31 de agosto de cada año, los datos recopilados a la Comisión Europea mediante el modelo de formulario normalizado establecido en el *Reglamento de ejecución (UE) 2019/723*.

5.1.2. INDICADORES DEL PROGRAMA

Para llevar a cabo el análisis de los datos del programa se han diseñado los siguientes indicadores:

- **Indicadores de cumplimiento**

Para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizan los indicadores descritos a continuación:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1.1. Realizar controles en todas las etapas de manipulación y faenado de animales, canales y carnes, con el fin de garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar el bienestar animal.	<ul style="list-style-type: none">- Nº líneas de sacrificio- Nº animales sacrificados- Nº manadas de pollos de engorde enviados a sacrificio
1.2. Detectar hallazgos que requieren la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para evitar poner en el mercado carnes no aptas para el consumo.	<ul style="list-style-type: none">- Nº hallazgos en animales (inspección <i>ante mortem</i>)- Nº hallazgos en canales (inspección <i>post mortem</i>)
1.3. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en la actividad del matadero, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas o del establecimiento de manipulación de caza.	<ul style="list-style-type: none">- Nº incumplimientos
1.4. Realizar actuaciones por parte de los SVO sobre los animales enviados a sacrificio o las canales y carnes en base a los hallazgos de la inspección.	<ul style="list-style-type: none">- Nº medidas adoptadas sobre hallazgos en animales vivos o en canales
1.5. Adoptar medidas por parte de los SVO sobre los operadores para que subsanen los incumplimientos detectados durante la actividad del establecimiento y se evite su reaparición.	<ul style="list-style-type: none">- Nº medidas adoptadas sobre los operadores

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
2.1. Realizar inspecciones en mataderos y establecimientos de manipulación de caza de acuerdo con una programación en función del riesgo	<ul style="list-style-type: none">- Nº mataderos- Nº establecimientos de manipulación de caza- Nº mataderos controlados- Nº establecimientos de manipulación de caza controlados- Nº controles realizados, programados y no programados
2.2. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los mataderos y establecimientos de manipulación de caza	<ul style="list-style-type: none">- Nº de inspecciones con algún incumplimiento- Nº mataderos con algún incumplimiento- Nº establecimientos de manipulación de caza con algún incumplimiento

2.2.1. Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro	- N° de inspecciones con incumplimientos
2.2.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos mediante Buenas Prácticas de Higiene	
2.2.3. Comprobar que disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad, retirada y recuperación, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.	
2.2.4. Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, el personal es formado y supervisado en cuestiones de higiene alimentaria según la función que desempeña	
2.2.5. Comprobar el cumplimiento de los criterios microbiológicos en mataderos, tanto peligros específicos de mataderos como criterios de higiene de los procesos	
2.2.6. Comprobar que los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa	
2.3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados de forma que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición	- N° de medidas adoptadas - N° de medidas administrativas - N° de medidas judiciales

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
3.1. Realizar auditorías del SGSA implantado por los operadores económicos en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza, de acuerdo con una programación en función del riesgo	- N° de auditorías realizadas, programadas y no programadas
3.2. Comprobar que el establecimiento dispone, aplica y mantiene un SGSA, que se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz	- N° de auditorías con no conformidades - N° establecimientos con no conformidades
3.2.1. Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA adecuado a su actividad y a los riesgos concretos de sus procesos	
3.2.2. Comprobar que las Buenas Prácticas de Higiene se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	
3.2.3. Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	
3.2.4. Comprobar que el personal es formado y supervisado en cuestiones de higiene alimentaria según la función que desempeña, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa	
3.2.5. Comprobar que los procedimientos basados en los principios del APPCC se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	
3.3.4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las no conformidades detectadas.	- N° de medidas adoptadas - N° de medidas administrativas - N° de medidas judiciales

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
4.1. Realizar inspecciones o auditorías de los requisitos en materia de bienestar animal de acuerdo con una programación en función del riesgo	- N° controles realizados, programados y no programados
4.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos legales de tipo documentales, estructural y operacional en relación con el bienestar animal	- N° de inspecciones con incumplimientos - N° auditorías con no conformidades
4.3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos o no conformidades detectadas, tanto estructurales como operacionales	- N° de medidas adoptadas

• **Indicadores de eficacia**

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verifica la consecución de los objetivos generales del programa de control mediante la evaluación de las tendencias mediante los siguientes indicadores:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
1. Verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene y bienestar de los animales, canales y carnes en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza mediante las actividades de control por parte de los SVO	- Tendencia del número de controles - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los incumplimientos y las no conformidades detectadas

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
2. Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénico sanitarias de los mataderos y establecimientos de manipulación de caza mediante la realización de inspecciones programadas en función del riesgo	- Tendencia del número de controles - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los incumplimientos y las no conformidades detectadas

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
3. Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza, del SGSA mediante la realización de auditorías	- Tendencia del número de controles - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los incumplimientos y las no conformidades detectadas

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
4. Verificar el cumplimiento de los requisitos en materia de bienestar animal mediante la realización de inspecciones o auditorías programadas en función del riesgo	- Tendencia del número de controles - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los incumplimientos y las no conformidades detectadas

5.2. INFORMES DEL PROGRAMA DE CONTROL

Desde la AESAN se realiza un informe de resultados del programa en el que se describe entre otros aspectos la medida en que los controles han sido efectivos y se alcanzaron los objetivos y las áreas identificadas en las que se detectan problemas y es posible una mejora, dicho informe formará parte del *Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030*.

Los datos de este programa de control se muestran asimismo en el *Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea*, elaborado por la Comisión Europea.

6. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

A continuación, se indica qué aspectos relacionados con el control en mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza: se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA por lo que no se verifican en el ámbito de este programa, y por qué motivo:

- Programa 2.8. Control de peligros biológicos en alimentos, donde se constatan los controles relativos a los criterios de seguridad alimentaria en este tipo de establecimientos.
- Programas del PNCOCA relativos a peligros químicos: cuando la autoridad competente realiza una toma de muestras en este tipo de establecimientos para verificar el cumplimiento de los criterios o límites legales establecidos para los diferentes peligros químicos, estos controles se constatan en el marco de sus programas específicos.

Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo 17 de julio de 2000,	que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 820/97 del Consejo
Reglamento (CE) n° 999/2001, de 22 de mayo de 2001,	por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles
Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002	por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003,	sobre el control de salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por alimentos.
Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril de 2004,	relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005	relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009,	por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002.
REGLAMENTO (UE) N o 142/2011 DE LA COMISIÓN de 25 de febrero de 2011	por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n o 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma
Reglamento (UE) No 101/2013 de la Comisión, de 4 de febrero de 2013	relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos
Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015	por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne
Reglamento (UE) 2015/1474 de la comisión de 27 de agosto de 2015	sobre el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales
Reglamento de ejecución (UE) 2015/262 de la Comisión	que establece normas con arreglo a las Directivas 90/427/CEE y 2009/156/CE del Consejo por lo que respecta a los métodos de identificación de los équidos (Reglamento del pasaporte equino)
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero	relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento Delegado (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo	por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
Reglamento de ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, de 30 de septiembre,	por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO)

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1698/2003 de 12 de diciembre	que establece disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
Real Decreto 1940/2004 de 27 de septiembre de 2004	sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos
REAL DECRETO 728/2007, de 13 de junio	por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.
Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo	por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio
Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre	por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano
Real Decreto 340/2014, de 9 de mayo,	por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos
Real Decreto 476/2014, de 13 de junio,	por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano.
Real Decreto 578/2014, de 4 de julio,	por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.
Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre,	por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades
Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto,	por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia
Real Decreto 787/2023, de 17 de octubre,	por el que se dictan disposiciones para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales terrestres en cautividad
Real Decreto 562/2025, de 1 de julio,	Relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas

Se tendrán en cuenta los Planes nacionales de sanidad animal de EET, brucelosis, tuberculosis y Salmonella en aves, así como la legislación asociada a los mismos.

3. Legislación autonómica

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Andalucía	Decreto 158/2016 de 4 de octubre	Consejería de Salud	Por el que se modifica el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía (BOJA nº 195 de 10 de octubre de 2016)
Aragón	Orden de 20 de octubre de 2009	Departamento de Salud y Consumo	Regulación de la matanza domiciliaria de cerdos para las necesidades personales y el reconocimiento de jabalies abatidos en cacerías destinados a consumo privado

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Aragón	Decreto 76/2018 por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Aragón	Gobierno de Aragón	Regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón y establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios
Aragón	Decreto 55/2019 por el que se regula la figura del Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria	Gobierno de Aragón	Regula la figura del Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria y se crea el Registro de Entidades de Auxiliares Oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón.
Aragón	Orden SAN/514/2020	Departamento de Sanidad	Regula los procedimientos de autorización de entidades de auxiliares oficiales de inspección veterinaria y de habilitación del personal auxiliar oficial de inspección veterinaria.
Asturias	Resolución de 11 de mayo de 2001	Consejería de Salud y Servicios Sanitarios	por la que se dictan normas en relación con el sacrificio de ganado de abasto y el control de las encefalopatías espongiformes transmisibles en el Principado de Asturias.
Asturias	Decreto 21/2013, de 17 de abril	Consejería de Sanidad	por el que se crea Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias
Canarias	Orden 23 junio 2021. BOC 137 del 06/07/2021	Consejería de Sanidad	por la que se crea el Registro de Empresas Alimentarias de Canarias y se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y comunicación previa de actividad de empresas alimentarias
Cantabria	Ley 3/92	Comunidad Autónoma de Cantabria	de Cantabria de Protección de los animales y Decreto 46/92 por el que se aprueba el reglamento que la desarrolla.(B.O.C. nº 63, de 27 de marzo,1992)
Cantabria	Orden MED/33/2018, de 7 de agosto,	Consejería de Medio Rural	por la que se establecen los requisitos para la homologación de los cursos en materia de bienestar animal y protección de los animales y expedición de certificados de competencia en materia de bienestar animal.BOC. Nº 161, de 17 de agosto de 2018.
Castilla La Mancha	Decreto 65/2008 de 06.05.08 (DOCM 96, 09.05.08)	Consejería de Sanidad	Inspección sanitaria de piezas de caza silvestre destinadas a comercialización
Castilla La Mancha	Ley 3/2015, de 5 de marzo.	Consejería de Sanidad	de Caza de Castilla-La Mancha.
Castilla La Mancha	Resolución de 04/10/2019	Consejería de Sanidad	de Resolución de 4 de octubre de 2019, de la Dirección General de Salud Pública, por la que se publican los locales para realizar la inspección de la caza de autoconsumo y se establecen las condiciones para la realización de la inspección de piezas de caza destinadas al autoconsumo en Castilla-La Mancha.
Castilla La Mancha	Decreto 56/2021, de 11 de mayo, (DOCM AÑO XL Núm. 95 DE 19 de mayo de 2021)	Consejería de Sanidad	Regula el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha.
Castilla La Mancha	Decreto 15/2022, de 1 de marzo.	Consejería de Sanidad	por el que se aprueba el Reglamento General de aplicación de la Ley 3/2015, de 5 de marzo, de Caza de Castilla-La Mancha.
Castilla y León	ORDEN de 25 de septiembre de 2000, de 3 de octubre	CONSEJERÍA DE SANIDAD	Por la que se regula el reconocimiento sanitario de cerdos sacrificados, en domicilios particulares, para autoconsumo, y se establece el sistema de identificación empleado en el control sanitario en origen de los animales silvestres que, abatidos en actividades cinegéticas, se comercializan para consumo humano.
Castilla y León	DECRETO 18/2016, de 7 de julio,	CONSEJERÍA DE SANIDAD	por el que se crea el Registro de Empresas y Actividades Alimentarias de Castilla y León y se regulan los procedimientos de autorización sanitaria de funcionamiento y comunicación previa de actividad de los establecimientos y empresas alimentarias

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)
Cataluña	Orden AAM/155/2014, de 19 de mayo	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural,	por la que se modifica el anexo del Decreto 253/2008, de 16 de diciembre, por el que se regulan los cursos de formación de bienestar animal, con relación a los cursos de bienestar animal durante el sacrificio (DOGC 6629, de 23/05/2014)
Cataluña	Decreto 9/2019, de 8 de enero	Departamento de la Presidencia	relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y la comercialización de caza silvestre destinada al consumo (DOGC 7785, de 10/01/2019)
Cataluña	Corrección de erratas al Decreto 9/2019, de 8 de enero	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y comercialización de carne de caza silvestre destinada al consumo (DOGC 7921 de 19/07/2019)
Cataluña	Decreto 15/2010, de 9 de febrero	Departamento de la Presidencia	Decreto de distribución de funciones en materia de subproductos animales no destinados al consumo humano.
Cataluña	Decreto 138/2003, de 27 de mayo	Departamento de la Presidencia	Decreto por el que se regulan las funciones y las condiciones de formación, de habilitación y de autorización del personal de apoyo a la inspección veterinaria en los mataderos de Cataluña.
Extremadura	Orden 22 de octubre de 1999 y 23 de marzo 2000	Consejería de Sanidad y Consumo	Se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia
Extremadura	Decreto 214/2000, de 10 de octubre	Consejería de Sanidad y Consumo	Por el que se establecen las normas para el desarrollo de las campañas de sacrificio de cerdos para consumo familiar.
Extremadura	Decreto 230/2005	Consejería de Sanidad y Consumo	Control sanitario de las especies de caza silvestre.
Extremadura	ORDEN de 9 de septiembre de 2009	Consejería de Sanidad y Dependencia	Condiciones del control sanitario de la producción de carne de animales de la especie bovina en relación con la encefalopatía espongiforme bovina y con la comercialización de carne de reses de lidia
Extremadura	Decreto 34/2016	Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio	Por el que se aprueba el Reglamento por el que se regula el ejercicio de la caza, la planificación y ordenación cinegética
Extremadura	ORDEN de 7 de julio de 2022	Consejería de Sanidad y Servicios Sociales	ORDEN de 7 de julio de 2022 por la que se constituye la Unidad de Control Oficial de Triquina de la Comunidad Autónoma de Extremadura y se regula el procedimiento de integración en la misma de los laboratorios satélites que lo soliciten.
Islas Baleares	Decreto 34/2009, de 19 de Junio,		por el que se establecen normas para el control sanitario de animales de la especie porcina destinadas al consumo privado.
Islas Baleares	Decreto 56/2014		Por el que se regula la expedición del certificado de competencia en bienestar animal para el personal de mataderos en las IB y operaciones conexas
La Rioja	Orden 3/2011, de 10 de mayo,	Consejería de Salud,	por la que se establecen las condiciones sanitarias del sacrificio de animales de la especie porcina y de jabalíes abatidos en cacerías, destinados al consumo privado
La Rioja	Decreto 70/2012 de 14 de diciembre	Consejería de Salud	por el que se regula la inscripción registral de los establecimientos y empresas alimentarias y de los alimentos en el ámbito de la Comunidad Autónoma de La Rioja
La Rioja	Orden 5/2013, de 8 de octubre	Consejería de Salud y Servicios	por la que se regula la formación en materia de bienestar animal para la realización de actividades de sacrificio de animales y operaciones conexas.
Madrid	Decreto 202/2001, de 27 de septiembre,	Consejería de Sanidad	por el que se establecen determinadas medidas sanitarias complementarias en relación con la prevención y control

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Asunto
			de las encefalopatías espongiformes transmisibles (BOCM nº 239, de 8 de octubre).
Madrid	Orden 73/2004, de 29 de enero,	Consejería de Sanidad y	por la que se regula el procedimiento de autorización de desolladeros, locales de faenado y carnicerías, donde se produzcan y comercialicen las carnes de reses de lidia procedentes de los espectáculos taurinos de la Comunidad de Madrid (BOCM nº 30, de 5 de febrero).
Madrid	Orden 2138/1996, de 25 de septiembre,	Consejería de Sanidad y	por la que se regula la campaña oficial de Matanza Domiciliaria de Cerdos (BOCM nº 233, de 30 de septiembre).
Madrid	Orden 2139/1996, de 25 de septiembre,	Consejería de Sanidad y	por la que se regula el control sanitario, transporte y comercialización de animales silvestres abatidos en cacerías y monterías (BOCM nº 233, de 30 de septiembre).
Madrid	Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación (BOCM 29/4/2003)Modif por Ordenanza (BOAM 9/6/14)	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas. Modificada/Derogada (Excepto el artículo 40, que permanece como artículo único), por la Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, de 28/05/2014 (BOAM 09/06/2014).
Madrid	Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOAM 18/06/2014)	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas y otros establecimientos con incidencia en la salud pública.
Navarra	Orden Foral 40/2001	Consejero de Salud	por la que se aprueba el modelo de autorización sanitaria sobre animales de las especies bovina, ovina y caprina, destinados a mataderos en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, y se habilitan Veterinarios para su cumplimentación
Navarra	Orden Foral 112/2006	Consejera de Salud	por la que se establecen medidas sanitarias en relación con el consumo doméstico privado de las carnes procedentes de animales de la especie porcina sacrificados y de jabalíes abatidos en cacerías
País Vasco	Resolución de 15 de noviembre de 1989	De parlamento de Sanidad y Consumo	por la que se dictan instrucciones relativas al sacrificio de ganado porcino para consumo familiar
País Vasco	Decreto 223/1996, de 17 de septiembre		de autorizaciones sanitarias de funcionamiento de las actividades, industrias y establecimientos alimentarios en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
País Vasco	DECRETO 218/2000, de 7 de noviembre		por el que se dictan normas sanitarias en relación con el sacrificio de animales para las necesidades personales del criador.
País Vasco	DECRETO 76/2016, de 17 de mayo		que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi
País Vasco	DECRETO 79/2018, de 15 de mayo	Salud	que regula el régimen de autorización sanitaria y comunicación de empresas y establecimientos alimentarios, y crea el registro de establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma de Euskadi (REACAV).

4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han aprobado los siguientes documentos que afectan al presente programa de control:

Fecha	Acuerdo
17/12/2012	Documento para la aplicación de los aspectos relativos a la formación en bienestar animal del Reglamento (CE) n° 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza
25/11/2015 Modificado 22/06/2022 Modificado 12/03/2025	Procedimiento de actuación del servicio de control oficial para la detección post mortem de condiciones deficientes de bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde
17/01/2017 Modificado 22/06/2022	Documento para determinar la aptitud para el transporte
17/01/2017 Modificado 22/06/2022 Modificado 12/03/2025	Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones en explotación en relación con la aptitud para el transporte a matadero y el sacrificio de urgencia
17/01/2017 Modificado 22/06/2022 Modificado 12/03/2025	Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del servicio veterinario oficial ante la llegada de animales al matadero sacrificados de urgencia en la explotación de origen
17/01/2017 Modificado 22/06/2022	Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del servicio veterinario oficial ante la llegada de animales al matadero y la evaluación de su aptitud para el transporte
Actualizado 01/2020 Modificado 12/3/2025	Plan nacional de contingencia frente a triquina
29/06/2021	Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero
29/06/2021	Nota interpretativa sobre cuestiones del Reglamento (CE) n° 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza
29/06/2021	Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina
29/06/2021	Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero
29/06/2021	Nota interpretativa sobre cuestiones del Reglamento (CE) n° 1099/2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza
29/06/2021	Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina
29/09/2021	Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección post mortem de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos
29/09/2021	Expedición de carne con flexibilización de temperatura
29/09/2021	Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección post mortem de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos
16/03/2022	Envío de piezas de caza sin desollar desde Portugal
22/06/2022	Documento para determinar la aptitud para el transporte
22/06/2022	Tiempo máximo de permanencia de los animales en el matadero hasta su sacrificio desde el punto de vista del bienestar animal
22/06/2022	Requisitos para la extracción de fetos de hembras gestantes en mataderos

Fecha	Acuerdo
22/06/2022	Procedimiento de actuación del servicio de control oficial sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en matadero
22/06/2022	Requisitos para la extracción de fetos de hembras gestantes en mataderos
12/12/2022 Modificado 12/03/2025	Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos.
15/03/2023 Modificado 12/03/2025	Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero
30/06/2023	Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población
12/12/2023 Modificado 04/12/2024	Guía de orientación para el control oficial en mataderos del bienestar de los animales a través del registro de permanencia en las zonas de espera y mediante los sistemas de videovigilancia
12/12/2023	Procedimiento para la autorización de pequeños mataderos y mataderos móviles
13/03/2024	Documento de preguntas y respuestas sobre la carne de caza silvestre destinada al consumo humano
26/11/2014	Guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales en la inspección <i>post mortem</i> en ganado porcino en matadero
04/12/2024	Nota aclaratoria sobre el Real Decreto 1086/2020
12/06/2024	Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Rev. 15)
12/06/2024	Procedimiento de actuación de la Red SCIRI-ACA

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

- [Guía del sector de avicultura de carne en España para el cumplimiento del Reglamento \(UE\) nº 1086/2011 que modifica los Reglamentos \(UE\) nº 2160/2003 y \(CE\) nº 2073/2005. PROPOLLO.](#)