

## **Programa 4**

**Control diario de  
mataderos y  
control de  
establecimientos  
de manipulación  
de caza silvestre y  
salas de  
tratamiento de  
reses de lidia**



## PROGRAMA 4: CONTROL DIARIO DE MATADEROS Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE Y SALAS DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA

### 1. INTRODUCCIÓN

Los mataderos cuentan con la presencia diaria de veterinarios oficiales con el fin de verificar que el operador comercial cumple de manera eficaz con las obligaciones que se establecen en los reglamentos del paquete de higiene y en especial lo relativo a los controles oficiales que se detallan en los Reglamentos (UE) nº 2019/624 y 2019/627.

En la actualidad la inspección de mataderos y establecimientos que manipulan carne fresca requiere un enfoque global, basado en el análisis del riesgo, en el que se incluyan aspectos como la Información de la cadena alimentaria (ICA), las prácticas correctas de higiene, la flexibilidad en el autocontrol, etc.

En este programa sólo se incluyen los controles oficiales de la actividad diaria y actividades conexas realizadas siguiendo el esquema definido en el Reglamento (UE) nº 2019/627. Todo lo relacionado con actividades que no constituyen un control diario en cuanto a las condiciones generales de higiene de los establecimientos y los autocontroles, se incluyen en sus respectivos programas, así como lo relativo al bienestar animal dentro del ámbito de auditoría que se incluye en el programa 3.

Por motivos prácticos, este programa sufre un cambio en cuanto a la estructura con respecto al resto de

programas, al considerar más adecuado establecer cada una de las etapas de la cadena de sacrificio de manera independiente.

Por otro lado, no hay que olvidar que el consumo de carne de lidia y de caza en España constituye una actividad cultural, social y económica de gran importancia, con un marcado carácter estacional, por lo cual este tipo de carne se pone en el mercado, a disposición del consumidor, en determinadas épocas del año a través de festejos, por el consumo en determinados restaurantes especializados o mediante la elaboración de productos cárnicos a partir de carnes de caza, por el contrario, la carne de lidia, sólo podrá ser comercializada como carne fresca.

Todo esto, unido al volumen de sacrificio anual de este tipo de animales y los controles oficiales que se realizan, y a la obligación de que este tipo de animales sean faenados en establecimientos que requieren una autorización específica, justifica la realización de un programa de control que contemple este tipo de carnes y se establezcan las condiciones que se han de cumplir en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia o las salas de tratamiento de carne de caza.

Para la implantación correcta y armonizada de este programa de control, en caso de detectarse incumplimientos en el marco del programa, se deberá tener en cuenta el documento consensuado entre las Comunidades Autónomas y la AESAN, denominado "Líneas directrices para la tipificación de infracciones y establecimiento de sanciones asociadas a las mismas en los mataderos".

## 2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

**Objetivo general del Programa 4:** Realizar controles oficiales durante la actividad diaria de los mataderos en todas las etapas del sacrificio de los animales destinados al consumo humano, en cumplimiento a lo establecido en los Reglamentos 852/2004, 853/2004, con el fin de garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal.

Los objetivos operativos son los siguientes:

**Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales diarios en los mataderos

**Objetivo operativo 2:** Detectar los hallazgos en todas las etapas de la actividad diaria del matadero que requieren la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal.

**Objetivo operativo 3:** Detectar los incumplimientos en todas las etapas de la actividad diaria del matadero que requieren la adopción de medidas de los Servicios Veterinarios oficiales para garantizar que los operadores económicos cumplan la normativa.

**Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los animales enviados a sacrificio o sobre las canales obtenidas para subsanar los hallazgos encontrados con vistas a garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal.

**Objetivo operativo 5:** Adoptar medidas por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los operadores económicos o sobre los animales enviados a sacrificio o canales obtenidas, para garantizar que cumplan la normativa vigente en relación con los incumplimientos detectados.

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

### 3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Este programa contempla las actividades realizadas diariamente por los Servicios Oficiales Veterinarios, durante su presencia en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza y de lidia a lo largo de todo el proceso de sacrificio de los animales y las operaciones conexas.

#### A. MATADEROS

##### 3.1. Punto de control

El control se realiza en los mataderos. Se aplica a 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).

##### 3.2. Naturaleza del control – Incumplimientos y hallazgos detectados - Medidas a adoptar por las AACCC ante la detección de incumplimientos

Los criterios de actuación se realizan atendiendo a las siguientes etapas:

1. Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal
2. Control de la documentación de acompañamiento de los animales
3. Inspección *ante mortem*
4. Bienestar animal
5. Sangrado y faenado
6. Inspección *post mortem*
7. Supervisión de SANDACH
8. Pruebas de laboratorio:
  - Detección de triquina
  - Control de EEB
9. Marcado sanitario y etiquetado
10. Almacenamiento y expedición

Las funciones de inspección que se realizan diariamente en el matadero son las siguientes:

- Información sobre la cadena alimentaria
- Inspección ante mortem
- Bienestar animal
- Inspección post mortem
- Material especificado de riesgo y otros subproductos animales
- Pruebas de laboratorio

Además, la normativa vigente obliga a los operadores de matadero a implantar procedimientos

permanentes basados en los principios del APPCC y otros procedimientos diseñados y aplicados en relación con las buenas prácticas de higiene (Procedimientos operativos). Los controles de verificación exhaustivos de estos aspectos se contabilizarán en los programas específicos diseñados al efecto (véase programas 1 y 2). De este modo, no es necesario realizar diariamente la verificación de todos los requisitos indicados, sino sólo aquellos que se consideran relevantes para la higiene e inspección de la carne y el bienestar animal.

Por tanto, según lo establecido en el apartado anterior las etapas 1. Control general diario de instalaciones y personal, 4. Bienestar animal, 5. Sangrado y faenado, 7. Supervisión de SANDACH, 9. Marcado sanitario y etiquetado y 10. Almacenamiento y expedición, se supervisarán a diario de forma que se garantice que se cumple con los requisitos mínimos para la obtención higiénica de carnes y de bienestar animal, pero su control exhaustivo se realizará en los programas específicos.

#### A.1. CONTROL GENERAL DIARIO DE INSTALACIONES DE SACRIFICIO Y FAENADO Y DE LA HIGIENE DEL PERSONAL

##### NATURALEZA DEL CONTROL

La naturaleza del control se basará en la comprobación de que las condiciones generales marcadas por los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004 (UE) nº 2019/624 y 2019/627 son las correctas. Este apartado hace referencia al preoperativo y 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, lavabotas, etc., de manera que se garanticen las más adecuadas condiciones para la realización de un sacrificio higiénico.

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. El número de operarios que constituyen la plantilla de trabajo es el adecuado para las necesidades de cada jornada de trabajo.

INCUMPLIMIENTOS

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos estructurales y operacionales establecidos en los reglamentos (UE) nº 2019/624 y 2019/627 que pueda significar un riesgo para la salubridad de las carnes e implique la adopción de medidas.

En este apartado se hace necesario establecer si la detección del incumplimiento se detecta antes de comenzar el sacrificio, en cuyo caso si la sala no se encuentra en condiciones, se adoptarán medidas específicas en este caso.

MEDIDAS ADOPTADASEN CASO DE INCUMPLIMIENTO DETECTADO EN LA SALA ANTES DEL SACRIFICIO.

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
2. Propuesta de suspensión de la actividad del matadero. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
3. Propuesta de incoación de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DETECTADO EN LA SALA DURANTE EL SACRIFICIO.

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
2. Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento
3. Propuesta de incoación de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).

4. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:

- Retirada del marcado sanitario o sellado y decomiso
- Intensificación de los controles
- Otras.

**A.2. CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO DE LOS ANIMALES**NATURALEZA DEL CONTROL

El veterinario oficial deberá verificar que el operador lleva a cabo correctamente el control de la documentación que ampara el traslado de los animales al matadero, tanto si el origen es oficial o si se genera por los operadores económicos. Con carácter general se basa en:

- Información de la cadena alimentaria: Presentación en tiempo y forma de la documentación correcta según edad, especie, etc. y correctamente cumplimentada.
- 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 de inspección ante mortem 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)

El SVO comprobará que en caso de error (por la ausencia de marca de identificación, por carencia de

documentación o por la no correspondencia entre una y otra), el matadero tiene un sistema de adopción de medidas oportunas para evitar la entrada de estos animales a sacrificio.

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

- En *rumiantes*: presentar documentación sanitaria de acompañamiento en los animales sometidos a campañas de erradicación de enfermedades como la brucelosis, tuberculosis, scrapie, etc. (Conduce)
- En *aves*: resultado del programa de *Salmonella* y la posible realización de la inspección *ante mortem* realizada en la explotación. Los indicadores de malas condiciones de bienestar animal como la tasa de mortalidad diaria y la tasa de mortalidad acumulada, en función de las características de la explotación de origen. Explotación con densidades mayores a 33 kg/m<sup>2</sup>
- En *bovinos*: Documento de Identificación Bovina (DIB)
- En *équidos*: Pasaporte
- Sospecha de administración de sustancias prohibidas
- Animales procedentes de zonas sometidas a restricciones
- Animales sospechosos de enfermedades

#### HALLAZGOS

(GANADERO):

- 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 sanitaria 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.
- 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.

#### INCUMPLIMIENTOS

(OPERADOR-MATADERO):

- No detectar los fallos en la documentación, en la identificación de los animales o en su correspondencia (número, identificación)
- No comunicarlos al SVO

#### MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
2. No aptos para destino al consumo humano
3. Notificación a otras autoridades competentes
4. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:
  - Sacrificio e inmovilización cautelar por razones de bienestar animal
  - Toma de muestras e inmovilización de los animales o de sus canales, etc.
  - Otras.

### A.3. INSPECCIÓN ANTE MORTEM

La inspección *ante mortem* tiene como finalidad valorar si los animales que llegan al matadero están o no en condiciones adecuadas para su sacrificio y dictaminar posteriormente su aptitud o no para sacrificio con destino a consumo humano.

#### NATURALEZA DEL CONTROL

En esta fase se deberán tener en cuenta el estado sanitario, el grado de limpieza y la identificación de los animales. Se realiza durante la estabulación, y siempre que sea posible, durante la descarga, aunque esto último solo es posible cuando los animales llegan al matadero dentro del horario de trabajo de los SVO. En general se procederá a comprobar:

1. Grado de limpieza de los animales
2. Identificación animal: presencia de crotales, marca auricular, tatuaje, etc. Errores en la correspondencia con la documentación que ampara el transporte de los animales
3. Estado sanitario, animales con sintomatología compatible con cualquier enfermedad
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. Aptitud para el transporte

#### HALLAZGOS

1. Bajas ante mortem
2. Grado de suciedad que suponga un riesgo de contaminación de las canales
3. (No) Aptitud para el transporte.
4. Sospecha de enfermedades zoonóticas o epizooticas etc.
5. Sospecha de presencia de residuos en los que no se han respetado plazo de supresión de tratamientos administrados o sospechosos de haber sido tratados con medicamentos veterinarios o sustancias prohibidas
6. Animales con lesiones que comprometan su bienestar.

7. Animales fatigados o estresados a su llegada al matadero o durante la estabulación, animales caídos, enfermos, con heridas, etc.

#### INCUMPLIMIENTOS

Que el operador económico del matadero no haya detectado o no haya comunicado al SVO:

- que los animales están sucios
- que no hay concordancia entre los documentos que amparaban el traslado y la identificación animal
- que los animales presentaban signos de incumplimientos en bienestar animal en granja o transporte, o signos de proceso infeccioso

#### MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los hallazgos o incumplimientos se procederá a:

1. Notificación a otras AACC
2. No aptos para (sacrificio con) destino al consumo humano
3. Propuesta de incoación de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
4. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:
  - Sacrificio inmediato por razones de bienestar animal
  - Sacrificio con restricciones: sacrificio separado, sacrificio al final de la jornada, reposo, inmovilización cautelar de canales tras el sacrificio, reducción velocidad de la cadena
  - Actuaciones necesarias para disminuir o eliminar la suciedad del animal antes del sacrificio
  - Otras.

#### A.4. BIENESTAR ANIMAL

##### NATURALEZA DEL CONTROL

El SVO verificará el cumplimiento por parte del operador económico de los requisitos de bienestar animal establecidos en la normativa de aplicación.

El control del bienestar animal además se realizará de forma continua a lo largo de varias de las etapas señaladas en este programa: inspección antemortem, sujeción y aturdimiento, sangrado y faenado e inspección postmortem, pudiéndose detectar hallazgos e incumplimientos en estas etapas relacionados con el bienestar animal.

En el caso de sacrificios por rito religiosos se aplicarán las excepciones y requisitos establecidos en la normativa.

En general la naturaleza del control se basa en:

##### **De tipo estructural**

- Requisitos técnicos de los locales, las instalaciones de descarga (muelles, rampas, pasillos, etc.), estabulación, sujeción de cabezas (sujeción mecánica en caso de sacrificio ritual) y aturdimiento
- Correcto funcionamiento y ajustes de los equipos, útiles e instalaciones

##### **De tipo operacional**

- El manejo correcto durante la descarga y la estabulación, conducción adecuada (pica eléctrica) el uso del método de aturdimiento y de los parámetros adecuados según especie, tamaño, edad, etc. Por lo que se refiere a las aves, en este momento se prestará especial atención a los indicadores de condiciones de bienestar animal como la tasa de mortalidad en el transporte, diaria y acumulada, teniendo en cuenta las excepciones que marca la legislación
- Los indicadores de correcto aturdimiento en el animal durante estas operaciones
- En el caso de sacrificio ritual se comprobará que el matarife disponga de cuchillo adecuado y la suficiente destreza para realizar el sacrificio

##### INCUMPLIMIENTOS

Se consideran incumplimientos:

##### **De tipo estructural**

- Deficiente mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles no adecuados
- Carencia de sistema de sujeción mecánica para llevar a cabo el sacrificio religioso (sin aturdimiento previo) o sistema no adecuado
- Carencia de sistema de sujeción adecuado para llevar a cabo el aturdimiento

##### **De tipo operacional**

- Superación del plazo de espera de 12 horas sin agua ni comida, especialmente en aves y lagomorfos por la dificultad que supone alimentarlos y abrevarlos durante la espera en los carros de transporte.
- Manejo inapropiado de los animales en la descarga y traslado
- Conducción y sujeción inadecuada por especie, edad y tamaño
- Las incorrectas condiciones del aturdimiento que no evite dolor o sufrimiento innecesario a los animales durante las operaciones.
- No identificación por los operarios de los indicadores de mal aturdimiento (en cada especie)
- Detección de animales "con signos de consciencia" o "no aturridos correctamente" en sangrado y faenado
- Proceder al colgado y sangrado de los animales sin re-aturdir a los animales inicialmente mal aturridos.
- En rito: Cuchillos inadecuadamente afilados. No sujeción adecuada previa al sacrificio. No espera suficiente durante el sangrado y antes de pasar al faenado (desuello, escaldado)
- La NO realización del sangrado de los animales de la forma más rápida posible tras el aturdimiento para evitar recuperación de la consciencia durante el desangrado.

MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
2. Suspensión de la actividad del matadero. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
3. Propuesta de incoación de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
4. Comunicación a otras AACC
5. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:
  - o Reducción de la velocidad de sacrificio
  - o Sacrificio inmediato por motivo de bienestar animal
  - o Destino de los animales a otro matadero en caso de aves y lagomorfos que no puedan abrevarse ni alimentarse en los contenedores de transporte y éstos no puedan sacrificarse por averías graves, etc.
  - o Retirada de certificados de competencia
  - o Requerir mejoras en la formación de los operarios en materia de bienestar animal.

**A.5. SANGRADO Y FAENADO**NATURALEZA DEL CONTROL

Se basa en la comprobación de:

1. La higiene de las canales (sin contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo o lana, etc.).
2. El uso de las prácticas de manipulación correctas establecidas en el sistema de autocontrol y siempre cumpliendo el Reglamento (CE) 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*.

INCUMPLIMIENTOS

1. Inadecuadas prácticas durante el sangrado (ej. no uso de doble cuchillo en bovinos, etc). Incorrecto sangrado provocando canales congestivas, etc.
2. Presencia de contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo, lana, etc.
3. Malas prácticas de manipulación

MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. No aptos para destino al consumo humano
2. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
3. Suspensión de la actividad del matadero. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
4. Propuesta de incoación de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
5. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:
  - o Decomiso
  - o Requerir mejoras en la formación de los operarios encargados del sangrado y faenado
  - o Ordenar el re-aturdido de los animales previamente antes de proceder a su izado y sangrado
  - o Retirada del mercado sanitario o sellado.

**A.6. INSPECCIÓN POST MORTEM**NATURALEZA DEL CONTROL

Se efectuará en los siguientes ámbitos:

1. La comprobación de las actuaciones del operador económico en relación a las condiciones establecidas por el Reglamento (CE) 853/2004 con el fin de facilitar la correcta inspección *post mortem*.
2. Las actuaciones del VETERINARIO OFICIAL DE MATADERO de acuerdo al Reglamento (UE) nº 2019/627 .

Existen algunas peculiaridades según especie:

- En *aves*, determinar los posibles indicadores de malas condiciones de bienestar animal como la pododermatitis y las quemaduras de tarsos, quemaduras de pechuga, hematomas y fracturas, arañazos, etc.

INCUMPLIMIENTOS / HALLAZGOS

Hallazgos:

- Animales afectados por enfermedades zoonóticas y epizoóticas, carnes no aptas
- Signos de incumplimiento de bienestar animal en aves en la granja (pododermatitis, quemadura de tarsos, celulitis).
- Signos de incumplimiento de bienestar animal en ungulados

Incumplimientos:

- La inobservancia de alguna de las condiciones establecidas por el Reglamento (CE) 853/2004 durante la IPM.

MEDIDAS ADOPTADAS

Tras la inspección *post mortem*, todas las canales y despojos deberán ser objeto de un dictamen 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:

1. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
2. Comunicación a otras AACC
3. No aptos para destino al consumo humano

4. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial.

- Decomiso
- Inmovilización cautelar de la canal
- Apto con condiciones (tratamiento de frío-Cisticercosis o de calor-*Salmonella*)
- Comunicación al propietario de las aves sobre los indicadores de bienestar animal.

**A.7. SUPERVISIÓN DE SANDACH**NATURALEZA DEL CONTROL

Se efectuará la comprobación de las condiciones generales en las que se efectúa la gestión de los SANDACH por parte del operador económico:

1. Verificación de la correcta clasificación, almacenamiento y retirada de SANDACH
2. Verificación de la extracción correcta de MER y su ausencia en las carnes de acuerdo a la legislación vigente
3. Verificación de la tinción y manipulación de MER

INCUMPLIMIENTOS

1. Recogida no higiénica de los SANDACH
2. Categorización incorrecta de los SANDACH
3. Presencia de restos de MER en las carnes
4. Tinción y/o manipulación de MER inapropiada
5. No identificación por categorías de los contenedores utilizados para la recogida y almacenamiento
6. Almacenamiento inadecuado de los SANDACH (contenedor sin tapadera, o en el exterior o en cámara con carnes aptas)

MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
2. Suspensión de la actividad del matadero. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
3. Propuesta de incoación de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
4. Comunicación a otras AACC
5. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:
  - o Decomiso
  - o Retirada del mercado sanitario o sellado
  - o Intensificación de los controles, etc.
  - o Re-inspección
  - o Reclasificación de los SANDACH.

**A.8. PRUEBAS DE LABORATORIO**

- **INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS**

Ver programa 18 de control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal.

- **DETECCION DE TRIQUINA**

NATURALEZA DEL CONTROL

De acuerdo al Reglamento (CE) nº 2015/1375, se realizará la toma de muestras en suidos y solípedos. Además se tendrán en cuenta las excepciones que establece la legislación en cuanto a la correcta selección de los animales a muestrear.

INCUMPLIMIENTOS / HALLAZGOS

Hallazgos:

1. Presencia de *Triquinella*

Incumplimientos:

- Muestreo incorrecto de animales que deben ser muestreados en función de las excepciones establecidas legalmente
- No trazabilidad o trazabilidad incorrecta de las canales muestreadas y de las demás partes del animal que contengan músculo estriado
- Liberar canales al mercado sin disponer del resultado negativo del ensayo analítico

MEDIDAS ADOPTADAS

Se procederá a la:

1. Comunicación a otras AACC
2. No aptos para destino al consumo humano
3. Propuesta de apertura de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
4. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial
  - o Decomiso
  - o Inmovilización de las canales sospechosas
  - o Determinación de nuevo análisis hasta detectar las canales positivas declarándolas no aptas para consumo

- **CONTROL DE EEB/ EET**

NATURALEZA DEL CONTROL

Se basa en la realización de las pruebas necesarias para determinar la posible presencia de encefalopatías espongiformes transmisibles en los rumiantes. Son:

1. Pruebas de detección de EEB según origen/procedencia (explotaciones positivas EEB) edad/tipo de sacrificio (urgencia, campaña de erradicación)/sospecha de enfermedad
2. Pruebas asignadas en ovino y caprino mayores de 18 meses en el marco del Plan nacional de control de EET

HALLAZGOS

Animales positivos a EEB o EET (pequeños rumiantes)

INCUMPLIMIENTOS:

1. No trazabilidad o trazabilidad incorrecta de los animales sometidos a las pruebas y de sus carnes.
2. Liberar canales al mercado sin disponer del resultado negativo del ensayo analítico.

MEDIDAS ADOPTADAS

1. Comunicación a otras AACC
2. Propuesta de apertura de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
3. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:
  - Decomiso
  - Inmovilización de todas las partes del animal a la espera de resultados.

**A.9. MARCADO Y ETIQUETADO**NATURALEZA DEL CONTROL

Se controlará el marcado sanitario/marca de identificación en las canales de acuerdo al reglamento, así como las etiquetas que lleven aplicadas, en concreto:

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

INCUMPLIMIENTOS

1. Marcado de canales inmovilizadas o no aptas para consumo humano
2. Marcado ilegible
3. Etiquetado incorrecto

MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. Requerimientos de corrección incumplimientos
2. Revisión del APPCC del establecimiento
3. Propuesta de apertura de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
4. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial
  - Corrección del sellado deficiente o falta del mismo.

**A.10. ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN**NATURALEZA DEL CONTROL

Se controlarán las condiciones de enfriamiento y almacenamiento de las carnes en las cámaras, así como las de expedición en los muelles de descarga.

INCUMPLIMIENTOS

1. Incorrecta estiba
2. Temperatura inadecuada
3. Malas prácticas de manipulación

MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. Requerimientos de corrección incumplimientos
2. Propuesta de apertura de expediente sancionador. (Según el procedimiento que esté establecido, si es necesario mediante levantamiento de acta y comunicación a la Unidad Central para su valoración).
3. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial

## B. ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE Y SALAS DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA

En este apartado se contemplan las actividades realizadas de manera rutinaria por los Servicios Oficiales Veterinarios, durante su presencia en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y/o los establecimientos de manipulación de carne de caza silvestre, a lo largo de todo el proceso de faenado y las operaciones conexas.

Para las carnes de reses de lidia además se verificará cuando sea procedente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

### 3.1. Punto de control

El control se realiza en:

- los establecimientos de manipulación de caza silvestre mayor y menor
- las salas de tratamiento de reses de lidia que pueden recibir reses sangradas y/o canales.

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.

Los animales únicamente se reciben sangrados o las canales que previamente se han faenado en el punto de origen, 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.

### 3.2. Naturaleza del control – Incumplimientos y hallazgos detectados - Medidas a adoptar por las AACCC ante la detección de incumplimientos

Los criterios de actuación se realizan atendiendo a las siguientes etapas:

1. Control general diario de instalaciones
2. Control de la documentación
3. Inspección de la descarga, almacenamiento previo y faenado
4. Inspección post mortem
5. Supervisión de SANDACH
6. Pruebas de laboratorio:
  - Investigación de residuos
  - Detección de triquina
  - Control de EEB
7. Marcado sanitario y etiquetado
8. Almacenamiento y expedición.

### B.1. CONTROL GENERAL DIARIO DE INSTALACIONES

Se aplicarán los mismos controles que en el punto A.1.

### B.2. CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN

#### NATURALEZA DEL CONTROL

La naturaleza del control se refiere a la comprobación de la documentación individual o de las partidas de animales, tanto el origen sea oficial como el que se genera por los operadores económicos. Con carácter general se basa en:

1. En reses de lidia: Documentación sanitaria de traslado que acompaña a animales sangrados y canales faenadas, con indicación de la hora estimada de la muerte e identificación individual de los animales
2. En caza mayor silvestre: 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 e identificación de los animales.

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

- En *bovinos de lidia*. ICA y Documento de Identificación Bovina (DIB).
- *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

HALLAZGOS (Cazador-veterinario) No presentar la documentación, campos obligatorios no cumplimentados, errores o falta de concordancia, falta de concordancia, sin datos o tipo de res sangrada/faenada, documento obsoleto o con tachaduras.

INCUMPLIMIENTOS

(OPERADOR): No detectar los fallos en la documentación, no comunicarlos al SVO

MEDIDAS ADOPTADAS

En función de la gravedad de los incumplimientos se procederá a:

1. No apto para destino al consumo humano
2. Comunicación a otras AACC
3. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial:
  - o Toma de muestras e inmovilización de los animales o de sus canales hasta su dictamen posterior.

### **B.3. INSPECCIÓN DE LA DESCARGA, ALMACENAMIENTO PREVIO Y FAENADO**

La inspección tiene como finalidad valorar si los animales sagrados y/o canales que llegan a este tipo de establecimientos están en condiciones adecuadas para ser dictaminadas posteriormente como carnes aptas para el consumo humano.

NATURALEZA DEL CONTROL

Las reses de lidia pueden ir a las salas como animales sangrados o como canales faenadas.

Se deberán tener en cuenta las condiciones de los medios de transporte en los que se han trasladado las reses sagradas, las canales de reses de lidia o las piezas de caza silvestre. Esta comprobación no es posible cuando la descarga se realiza fuera del horario de trabajo de los SVO. También se supervisarán las operaciones de faenado.

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.
2. La identificación animal: presencia de crotales, precintos, etc. Si hay errores en la coincidencia con la documentación.

3. El grado de limpieza de los animales e higiene de las canales (sin contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo o lana, etc.).
4. Las prácticas de manipulación correctas establecidas en el sistema de autocontrol en cumplimiento de los requisitos del Reglamento (CE) 853/2004 y RD 260/2002, manteniendo en todo momento la trazabilidad de la canal y de sus partes.
5. 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.

INCUMPLIMIENTOS / HALLAZGOS

1. Reses o canales en un medio de transporte inadecuado, amontonamiento de canales, etc.
2. Irregularidades en los documentos de acompañamiento. No correspondencia de los medios de identificación con los indicados en la documentación.
3. Irregularidades en los registros de entrada de las reses sangradas y/o de la hora de su faenado.
4. Grado de suciedad que suponga un riesgo de contaminación de las canales como presencia de contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo, lana, etc.
5. Malas prácticas de manipulación
6. No existen garantías de trazabilidad de la canal y de sus partes

MEDIDAS ADOPTADAS

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

1. Requerimientos de corrección incumplimientos
2. Notificación a otras AACC
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
  - o Requisitos específicos de faenado.

**B.4. INSPECCIÓN POST MORTEM**

Se aplicarán los mismos controles que en el punto A.6.

En la inspección de las **piezas de caza silvestre**, el veterinario oficial tendrá en cuenta lo establecido en el capítulo (UE) n° 2019/627 .

**B.5. SUPERVISIÓN DE SANDACH**

Se aplicarán los mismos controles que en el punto A.7.

**B.6. PRUEBAS DE LABORATORIO**

Se aplicarán los mismos controles que en el punto A.8.

**B.7. MERCADO SANITARIO Y ETIQUETADO**

Se aplicarán los mismos controles que en el punto A.9.

Para las carnes de reses de lidia se comprobará el cumplimiento de los requisitos de marcado establecidos en el Real Decreto 260/2002

**B.8. ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN**

Se aplicarán los mismos controles que en el punto A.10.

Documentación de salida de las carnes, en especial a las carnes de lidia debido a que solo pueden destinarse al consumo en fresco.

#### 4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas adoptadas se encuentran descritos en el procedimiento AESAN\_SGCAAPCO/PNT- AP-3 Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

| 4 Programa de control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia |  |   |
|--|--|---|
| NÚM.   | OBJETIVO OPERATIVO   | INDICADORES   |
| 1  | Realizar controles oficiales diarios de los mataderos  | Nº Líneas de sacrificio (por especie)<br>Nº Animales sacrificados (por especie)<br>Nº Lotes de animales enviados a sacrificio<br>Nº Servicios Veterinarios Oficiales en Mataderos |
| 2  | Detectar los <u>hallazgos</u> en todas las etapas de la actividad diaria del matadero que requieren la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios oficiales para garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal. | Nº hallazgos/nº animales sacrificados (o lotes de animales)(por tipo de hallazgo y especie animal)  |
| 3  | Detectar los <u>incumplimientos</u> en todas las etapas la actividad diaria del matadero que requieren la adopción de medidas de los Servicios Veterinarios oficiales para garantizar que los operadores económicos cumplan la normativa.  | Nº Incumplimientos/Nº líneas de sacrificio (por tipo de incumplimiento y especie animal)  |
| 4  | Adoptar medidas por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los animales enviados a sacrificio o sobre las canales obtenidas para subsanar los hallazgos encontrados con vistas a garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal.                     | Nº medidas adoptadas /Nº hallazgos (por tipo de hallazgo y tipo de medida)  |
| 5  | Adoptar medidas por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los operadores económicos o sobre los animales enviados a sacrificio o canales obtenidas, para garantizar que cumplan la normativa vigente en relación con los incumplimientos detectados.   | Nº medidas adoptadas /Nº Incumplimientos (por tipo de incumplimiento y tipo de medida)  |

## ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

## 1. Legislación comunitaria y 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 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 1940/2004 de 27 de septiembre de 2004   | sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos   |
| Real Decreto 1976/2004 de 1 de octubre   | por el que se establecen las normas zoosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano   |
| Real Decreto 3454/2000, de 22 de Diciembre de 2000   | por el que se establece y regula el Programa Integral coordinado de vigilancia y control de las EETs de los animales   |
| Real Decreto 1911/2000, de 24 de Noviembre de 2000   | por el que se regula la destrucción de los MER en relación con las EETs  |
| Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004,   | relativo a la higiene de los productos alimenticios.   |
| Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004,   | por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.  |
| Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019,                     | 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) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019,                     | 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 (CE) nº 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 (CE) nº 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.   |
| Real Decreto 463/2011, de 1 de abril,  | por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios  |
| Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre,   | por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios  |
| 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 |

| Nº Referencia  | Asunto   |
|--|--|
| 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.  |
| 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)  |
| Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero,  | por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.  |
| Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre  | por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.  |
| Reglamento (CE) nº 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) nº 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   |
| Orden de 21 de junio de 2001,  | por la que se adoptan medidas complementarias de protección frente a las encefalopatías espongiformes transmisibles de los rumiantes   |
| Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo   | por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia   |
| Real Decreto 1559/2005, de 23 de diciembre,  | sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera en el sector ganadero.   |
| 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 1515/2009, de 2 de octubre,   | por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.  |
| 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) no 702/2013 de la Comisión, de 22 de julio de 2013,       | por el que se establecen medidas transitorias de aplicación del Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la acreditación de los laboratorios oficiales que efectúan los ensayos oficiales de Trichinella y por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1162/2009 de la Comisión. |
| Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre,  | por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina  |

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

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.

## 2. Legislación autonómica

| CCAA               | Nº Referencia  | Organismo   | Asunto   |
|--------------------|--|---|--|
| Aragón             | RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2010   | Dirección General de Salud Pública                                    | Regulación del ámbito de comercialización en relación con el aprovechamiento de carnes procedentes de sacrificio de urgencia de ungulados domésticos fuera de matadero   |
| Aragón             | Orden de 20 de octubre de 2009   | Departamento de Salud y Consumo                                       | Regulación de la matanza domiciliar de cerdos para las necesidades personales y el reconocimiento de jabalíes abatidos en cacerías destinados a consumo privado  |
| 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.   |
| 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.   |
| 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 | 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 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. |
| 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 núm. 7921 de 19/07/2019)  |
| 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 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        | Borrador de Orden ___ de 2019 en fase de próxima publicación                                     | Consejería de Sanidad y Políticas Sociales                            | Borrador de ORDEN de de 2019 por la que se constituye la Unidad de Control Oficial de Triquina de la Comunidad Autónoma de Extremadura y se regula el procedimiento para solicitar la integración de laboratorios satélites en dicha Unidad.   |

| CCAA           | Nº Referencia                          | Organismo                         | Asunto   |
|----------------|--|-----------------------------------|--|
| 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.   |
| 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 de las encefalopatías espongiformes transmisibles (BOCM nº 239, de 8 de octubre). |
| 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).                               |
| País Vasco     | Resolución de 15 de noviembre de 1989  | Departamento de Sanidad y Consumo | por la que se dictan instrucciones relativas al sacrificio de ganado porcino para consumo familiar   |
| 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.  |

### 3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria se han alcanzado acuerdos en aspectos que afectan al presente Programa de control los cuales se encuentran disponibles en la página web de la AESAN en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/interpretaciones\\_normativas\\_legislacion.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/interpretaciones_normativas_legislacion.htm)

A continuación se detallan los que afectan al presente programa:

| Órgano en el que se acuerda          | Fecha      | Acuerdo  |
|--------------------------------------|------------|--|
| Comisión Institucional de la AECOSAN | 2012       | Documento para la aplicación de los aspectos relativos a la formación en bienestar animal del Reglamento (CE) 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza   |
| Comisión Institucional de la AECOSAN | 2012       | Líneas directrices para la tipificación de infracciones y establecimiento de sanciones asociadas a las mismas en los mataderos   |
| Comisión Institucional de la AECOSAN | 2013       | Autorización del transporte de carne sin refrigerar  |
| Comisión Institucional de la AECOSAN | 2014       | Guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales en la inspección post mortem en ganado porcino en matadero  |
| Comisión Institucional               | 25/11/2015 | Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para salmonela en canales de porcino en matadero.   |
| Comisión Institucional               | 19/12/2017 | Aplicación de criterios microbiológicos recogidos en el reglamento (UE) 2017/1981 de la comisión de 31 de octubre de 2017 por el que se modifica el anexo iii del reglamento (ce) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo en lo que respecta a las condiciones relativas a la temperatura durante el transporte de carne. |
| Comisión Institucional               | 21/06/2019 | Actualización del acuerdo en relación con la posible autorización de la salida del matadero de carne de porcino a la espera de los resultados del análisis para la detección de triquina.  |

|                        |            |   |
|------------------------|------------|---|
| Comisión Institucional | 15/01/2020 | Requerimientos del box de aturdido en la especie bovina en aplicación del Reglamento 1099/2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza |
|------------------------|------------|---|

#### 4. Procedimientos documentados

| CCAA/AC       | Nº Referencia           | Nombre del procedimiento/circular/instrucción  |
|---------------|-------------------------|--|
| AESAN         | AESAN_SGCAAP<br>CO/AP-5 | Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal en el matadero.                     |
| AESAN         |                         | Aplicación criterios microbiológicos recogidos en el reglamento (UE) 2017/1981 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 en lo que respecta a la temperatura durante el transporte |
| AESAN         |                         | Plan nacional de contingencia frente a triquina  |
| Andalucía     | 9                       | Instrucciones sobre el marcado sanitario de carnes frescas en matadero y establecimientos de manipulación de caza.   |
| Andalucía     | 10                      | Instrucciones para el control oficial de la marca de identificación en los productos de origen animal.   |
| Andalucía     | 11                      | Instrucciones sobre el control oficial de la presencia de triquinas en carne en mataderos y establecimientos de manipulación de caza.  |
| Andalucía     | 13                      | Instrucciones para la identificación y comunicación de sospechosos clínicos de scrapie.  |
| Andalucía     | 14                      | Programa de Vigilancia de Tuberculosis en bovino y porcino del tronco ibérico en mataderos y en especies de caza silvestre en establecimientos de manipulación de caza de Andalucía.                         |
| Andalucía     | 15                      | Instrucciones para el muestreo de encefalopatías espongiiformes transmisibles en pequeños rumiantes en mataderos de Andalucía.   |
| Andalucía     | 24                      | Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía   |
| Andalucía     | 25                      | Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía  |
| Andalucía     | 26                      | Instrucciones para el Control Oficial de Verificación del Plan de Muestreo de Canales en Mataderos de Andalucía  |
| Andalucía     | 27                      | Instrucciones sobre los Controles Específicos de Inspección Veterinaria en Matadero  |
| Andalucía     | 28                      | Sacrificio por rito religioso sin aturdimiento previo en mataderos de Andalucía  |
| Andalucía     | 29                      | Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne                                 |
| Andalucía     | 41                      | Instruc. para el muestreo en mataderos de aves y porcino para la verificación oficial de la correcta aplicación por operadores de mataderos del criterio de higiene de procesos salm. y campy. en canale     |
| Andalucía     | 50                      | Instrucción 128-2019 sobre los criterios de aplicación del Decreto 165/2018 de caza  |
| Andalucía     | 51                      | Instrucción 129-2019 para la aplicación de la vigilancia activa en mataderos de Andalucía del programa nacional de vigilancia sanitaria porcina ante el riesgo de incursión de peste porcina africana        |
| Aragón        | MAT-DIR-001             | Requisitos para el envío desde mataderos y otros establecimientos de materias primas para gelatinas y colágeno   |
| Aragón        | BAM-INS-002             | Inscripción en RGSEAA del sacrificio sin aturdimiento previo y su control en el sacrificio   |
| Asturias      | PN-09                   | Manual de procedimientos de control oficial en mataderos de carnes rojas   |
| Asturias      | IT01 –<br>PN09/2013     | Instrucción técnica sobre criterios para la evaluación en el matadero de la aptitud para el transporte de los animales   |
| Asturias      | IT01 –<br>PN09/2012     | Instrucción técnica sobre procedimiento de actuación ante sacrificios de urgencia realizados fuera del matadero  |
| Asturias      | PC-12                   | Programa de Control Oficial en mataderos   |
| Asturias      | PC-09                   | Programa de control sanitario sobre la presencia de triquinas en el sacrificio domiciliario de ganado porcino y en la caza mayor para autoconsumo  |
| C. Valenciana | P27-ASA                 | Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de ungulados domésticos  |
| C. Valenciana | P29-ASA                 | Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de aves de corral  |
| C. Valenciana | P30-ASA                 | Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de lagomorfos  |
| Canarias      | PNT-SSA-SAL-01          | Vigilancia, control y erradicación de las encefalopatías espongiiformes transmisibles.   |

| CCAA/AC            | Nº Referencia                         | Nombre del procedimiento/circular/instrucción  |
|--------------------|---------------------------------------|--|
| Canarias           |                                       | Modelo normalizado de parte de Mataderos   |
| Canarias           | SEGA-PNT-ESP-Matadero-02              | Control oficial en mataderos de aves y lagomorfos  |
| Canarias           | Nota informativa 4/2016               | Reducción de frec. de muestreo establecidas en el R2073/2005 para canales en peq mataderos y para carne picada, prep. de carne y carne d aves de corral en establecim. que producen pequeñas cantidades  |
| Canarias           | Nota informativa 1/2017               | Métodos de muestreo para la determinación de colonias aerobias mesófilas y enterobacteriáceas en superficies de canales de ungulados   |
| Canarias           | Nota informativa 5/2018               | Uso de antiespumantes en el agua de escaldado del porcino  |
| Cantabria          | PNT-21                                | Protocolo de colaboración entre los Servicios de Sanidad y Bienestar Animal y de Seguridad Alimentaria, para la toma de muestras en matadero para la investigación de tuberculosis y brucelosis en reses procedentes de campaña de saneamiento ganadero. |
| Cantabria          | PNT-35                                | Procedimiento de actuación en caso de sospecha de perineumonía contagiosa bovina   |
| Cantabria          | PNT-36                                | Protocolo de recogida de Apéndices auriculares y sus respectivas marcas de identificación  |
| Cantabria          | PNT-37                                | Protocolo de diagnóstico microbiológico de tuberculosos en animales sacrificados en matadero.  |
| Cantabria          | PNT-43                                | Procedimiento de control oficial en mataderos  |
| Castilla La Mancha | PTO/EETs/01                           | Procedimiento de toma de muestras para la vigilancia y control de encefalopatías espongiiformes transmisibles (EETs)   |
| Castilla La Mancha | PTO/SAC/01                            | Aptitud de animales para el transporte. Sacrificio de urgencia en explotación  |
| Castilla La Mancha | PTO/MATLES/1                          | Procedimiento de toma de muestras en mataderos dentro de los planes nacionales de erradicación en rumiantes  |
| Castilla La Mancha | PTO/MAT/1                             | Organización de los controles oficiales en matadero  |
| Castilla La Mancha | PTO/MATinsp./2                        | Inspección antemortem de ungulados en los mataderos de Castilla-La Mancha  |
| Castilla La Mancha | PTO/MATinsp./3                        | Inspección postmortem en ungulados domésticos  |
| Castilla La Mancha | CIRCULAR 1/2006                       | Instrucciones para la supervisión de los criterios microbiológicos en carnes frescas (control regular de la higiene).  |
| Castilla La Mancha | CIRCULAR 1/2017                       | Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne en mataderos.   |
| Castilla La Mancha | CIRCULAR 3/2009                       | Aplicación del RD 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia, que modifica la circular 1/2007, de 19 de marzo.                                    |
| Castilla La Mancha | PTO/BA/01                             | Procedimiento de Trabajo Oficial de Evaluación del bienestar animal en mataderos de Castilla-La Mancha   |
| Castilla La Mancha | OTR/IDEN/01                           | Criterios de evaluación de identificación de ovinos y caprinos en matadero   |
| Castilla La Mancha | CIRCULAR 2/2012                       | Destino de los équidos que ingresan en matadero según su D.I.E.  |
| Castilla La Mancha | PTO/MTD/02                            | Procedimiento de Trabajo Oficial de autorización d mataderos para el sacrificio de animales de campañas de saneamiento (tuberculosis y brucelosis) y de actuación de los veterinarios oficiales de mata  |
| Castilla La Mancha | OTR/ANEXOS/CI R1-2015/INFORME         | Anexo: informe de control oficial de triquinas. CIRCULAR, Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne en mataderos.   |
| Castilla La Mancha | OTR/ANEXOS/CI R1-2015/LISTADO CHEQUEO | Anexo: Listado Chequeo para método de referencia. CIRCULAR, Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne en mataderos.   |
| Castilla La Mancha | OTR/ANEXOS/CI R1-2015/SOLICITUD       | Anexo: solicitud para aplicación del apartado 2.B del art.2 CIRCULAR, Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne en mataderos.   |

| CCAA/AC            | Nº Referencia                    | Nombre del procedimiento/circular/instrucción  |
|--------------------|----------------------------------|--|
| Castilla La Mancha | OTR/ANEXOS/CI R1-2015/CHEQ LAB   | Anexo: Listado de chequeo laboratorio. CIRCULAR, Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne en mataderos.  |
| Castilla La Mancha | OTR/FREC.MUESTREO/01.            | Flexibilidad a las frecuencias de muestreo según reglamento (ce) nº2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral pequeños productores. |
| Castilla La Mancha | OTR/IMP/MD/01                    | Base de datos: MEMORIA DE MATANZAS DOMICILIARIAS   |
| Castilla La Mancha | OTR/FORMULARIO EDO/EDO/          | Comunicación urgente edo piezas de caza.   |
| Castilla La Mancha | OTR/FORMULARIO EDO.MATD          | Formulario para comunicacion urgente edo en mataderos  |
| Castilla La Mancha | CIRCULAR 2/2019                  | NORMAS ESPECÍFICAS PARA LOS CONTROLES VETERINARIOS EN CARNE DE CAZA. PRIMERA INSPECCION EN CAMPO Y AUTOCONSUMO   |
| Castilla La Mancha | OTR/FORMULARIO EDO.MATAD. BOV    | COMUNICACION URGENTE EDO EN MATADEROS (EXCLUSIVAMENTE BOVINO)  |
| Castilla La Mancha | CIRCULAR 3/2019                  | POR LA QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA INTERVENCION DE LOS SERVICIOS OFICIALES VETERINARIOS Y VETERINARIOS COLABORADORES EN LA CAMPAÑA DE MATANZAS DOMICILIARIAS                            |
| Castilla La Mancha | OTR/IMP/EDO/EDO                  | COMUNICACIÓN URGENTE EDO Y ZONOSIS LIDIA   |
| Castilla La Mancha | OTR/IMP/EDO/02                   | PARTE ENFERMEDADES DECLARACIÓN OBLIGATORIA (EDO) Y ZONOSIS EN MATADEROS. RESUMEN MENSUAL.  |
| Castilla y León    |                                  | Procedimiento general de inspección veterinaria en mataderos   |
| Castilla y León    |                                  | Instrucción del 4 de octubre de 2016 sobre procedimiento de actuación en relación con la matanza domiciliaria de cerdos domésticos para autoconsumo.   |
| Cataluña           | P01_01_01_01                     | Inspección ante mortem en los mataderos de ungulados domésticos  |
| Cataluña           | P01_01_01_02_01                  | Inspección post mortem en los mataderos de ungulados domésticos  |
| Cataluña           | 5062015                          | Procedimiento de declaración individualizada y urgente de enfermedades   |
| Cataluña           | 20120622                         | Procedimiento de toma de muestras en los mataderos en el marco de los programas de sanidad animal  |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC                      | Programa de inspección sanitaria de los animales sacrificados para el consumo humano   |
| Cataluña           | SICA-PC-10-EMC                   | Protocolo de inspección de establecimientos de manipulación de caza  |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC-BOV                  | Protocolo de inspección de mataderos de bovino   |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC-POR                  | Protocolo de inspección de mataderos de porcino  |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC-OC                   | Protocolo de inspección de mataderos de ovino-caprino  |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC-SOL                  | Protocolo de inspección de mataderos de solípedos  |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC-AVI                  | Protocolo de inspección de mataderos de aves de corral   |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC-CON                  | Protocolo de inspección de mataderos de conejos  |
| Cataluña           | BA-BOV-OC-SOL                    | Plan de control del bienestar animal en los mataderos de bovino, ovino, caprino y equinos 2016-2020  |
| Cataluña           | BA-POR                           | Plan de control del bienestar animal en los mataderos de porcino 2016-2020   |
| Cataluña           | BA-AVI-CON                       | Plan de control del bienestar animal en los mataderos de animales alojados en contenedor 2016-2020   |
| Extremadura        | 6                                | Programa de control y supervisión de la gestión de MER y SANDACH   |
| Extremadura        | Documento SDGSAAPF-III.13-PCOBAM | Programacion de controles oficiales de bienestar animal en los mataderos de extremadura  |

| CCAA/AC        | Nº Referencia       | Nombre del procedimiento/circular/instrucción  |
|----------------|---------------------|--|
| Extremadura    | SAL/01/2014         | Normalización del traslado de información y toma de muestras en bovinos y porcinos con lesiones compatibles con tuberculosis en mataderos y salas de tratamiento de lidia                                    |
| Galicia        | F-13T-01-04-01      | Protocolo diario de inspección de mataderos  |
| Galicia        | F-13T-01-04-01      | Protocolo diario de mataderos  |
| Galicia        | F-13T-01-04-03      | Protocolo quincenal de mataderos   |
| Galicia        | F-13T-01-04-04      | Protocolo mensual de mataderos   |
| Islas Baleares | IT-BI-44            | Instrucción técnica de toma de muestras para la investigación de tuberculosis en los mataderos de reses de abasto.   |
| Islas Baleares | IT-BIII-10          | Instrucción técnica de la toma de muestras para la investigación de EET's de bovinos en los mataderos de reses de abasto de las Illes Balears.   |
| Islas Baleares | IT-BIII-1           | Instrucción técnica de la toma de muestras para la investigación de EET's en pequeños rumiantes en los mataderos de reses de abasto de las Illes Balears (IT-COP-04.03.01/02-EIC.toma de muestras EET REV4). |
| Islas Baleares | IT-BI-3             | Instrucción técnica de control oficial de material SANDACH Y MER en mataderos unguados domésticos de las Islas Baleares  |
| Islas Baleares | IT-BI-9             | Instrucción técnica de control de higiene del sacrificio en mataderos de abasto  |
| Islas Baleares | IT-BI-10            | Instrucción técnica para la inspección ante y post mortem de los animales unguados en los mataderos de las Islas Baleares  |
| Islas Baleares | IT-BIII-16          | IT para la toma de muestras investigación <i>Triquinella spiralis</i>  |
| Islas Baleares | IT-BI-42            | Control oficial del sacrificio de aves y lagomorfos  |
| La Rioja       | ITG 03-02           | Instrucción técnica sobre encefalopatías espongiiformes transmisibles  |
| La Rioja       | ITG 04-06           | SANDACH en mataderos   |
| La Rioja       | ITG 04-07           | Información de la cadena alimentaria, identificación y documentación de acompañamiento de los animales al matadero   |
| La Rioja       | ITG 04-08           | Inspección ante-mortem en los mataderos  |
| La Rioja       | ITG 04-09           | Inspección post-mortem en los mataderos  |
| La Rioja       | ITG 04-10           | Marcado sanitario y de identificación en mataderos   |
| La Rioja       | ITG 04-11           | Requisitos específicos y de higiene para el sacrificio de los mataderos de unguados, aves de corral y lagomorfos   |
| Madrid         | POC-HS-GS-01        | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Procedimiento de control oficial ante mortem en mataderos  |
| Madrid         | I-POC-HS-GS-01-03   | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Auditoría de los requisitos específicos en el control oficial ante mortem en mataderos                                   |
| Madrid         | I-POC-HS-GS-01-01   | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Inspección en el control oficial ante mortem en mataderos  |
| Madrid         | Guía-Ante mortem-1  | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Guía de apoyo al control oficial ante mortem en los mataderos  |
| Madrid         | POC-HS-GS-02        | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS. Procedimiento de control oficial post mortem   |
| Madrid         | I-POC-HS-GS-02-01   | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS. Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem.   |
| Madrid         | I-POC-HS-GS-02-03   | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS. Instrucción téc. muestreo reglamentario Plan de investigación de residuos en establ. de obtención de carnes fresca     |
| Madrid         | I-POC-HS-GS-01-02   | Instrucción técnica de control oficial del bienestar animal en mataderos   |
| Madrid         | I-POC-HS-GS-02-02   | PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS.IT de auditoria oficial de subproductos animales, incluidos los MER, en establecimientos de obtención de carnes fr.     |
| Madrid         | Guía post mortem -1 | Guía de apoyo a la inspección de SANDACH y MER en establecimientos de obtención de carne fresca  |
| Madrid         | Guía post mortem-2  | Guía de apoyo a la inspección post mortem, marcado sanitario y de identificación de canales y despojos.  |
| Madrid         | POC-HS-GS-04        | Procedimiento de GESTIÓN DE LA INSPECCIÓN DE LA CARNE DE RESE DE LIDA  |
| Madrid         | Guía controles      | Guía de implantación de criterios para el aseguramiento de la calidad en los controles   |

| CCAA/AC    | Nº Referencia         | Nombre del procedimiento/circular/instrucción   |
|------------|-----------------------|---|
|            | de triquina           | oficiales de la presencia de triquinas en la carne  |
| Madrid     | I-POC-HS-GS-01-04     | Instrucción técnica de inspección de los requisitos de higiene previos al sacrificio y durante el sacrificio y faenado                |
| Madrid     | I-POC-HS-GS-02-02     | Instrucción técnica Auditoria oficial de subproductos animales, incluidos los MER, en establecimientos de obtención de carne fresca.  |
| Madrid     | Guía Post mortem-1    | Guía de apoyo a la inspección de SANDACH y MER en establecimientos de obtención de carnes frescas                                     |
| Navarra    | COD26                 | Bienestar animal y Protección de animales en el sacrificio.   |
| Navarra    | COD36                 | Mataderos de animales ungulados   |
| Navarra    | COD51                 | Mataderos de aves   |
| Navarra    | COD50                 | Mataderos de conejos.   |
| Navarra    | COD32                 | Verificación general de mataderos   |
| Navarra    | INS0142018            | Toma de muestras de canales de aves para análisis de higiene del proceso  |
| Navarra    | COD47                 | Protocolo de Gestión de SANDACH   |
| Navarra    | COD41                 | Protocolo de inspección de canales de toros de lidia  |
| Navarra    | COD52                 | Protocolo de inspección de salas de despique  |
| Navarra    | INS0102015            | Flexibilidad frecuencias de muestreo en pequeños mataderos  |
| Navarra    | INS0162015            | Toma de muestras canales de ungulados para microbiología  |
| Navarra    | INS0252018            | Verificación del criterio de higiene de proceso de salmonella en canales de porcino   |
| País Vasco |                       | Normalización del control oficial en mataderos: bovino, porcino, ovino, caprino, solípedos, ratidos, aves, lagomorfos y palmípedas    |
| País Vasco |                       | Manual de procedimiento para la supervisión de los controles regulares de higiene y muestreo en canales y superficies                 |
| País Vasco |                       | Procedimiento de detección de Trichinellas en carnes frescas  |
| País Vasco |                       | Procedimiento de toma de muestras en mataderos para la detección de las EETT  |
| País Vasco |                       | Procedimiento toma de muestras en matadero para el diagnóstico anatomopatológico y parasitológicos de las enfermedades animales       |
| País Vasco | INTRUCCIONES TECNICAS | Sacrificio de urgencias, fuera del matadero   |
| País Vasco | INTRUCCIONES TECNICAS | Procedimiento de trabajo para el sacrificio de los animales con destino a consumo.programa de erradicación de tuberculosis en bovinos |

### 5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

No se han publicado documentos relacionados (no vinculantes) para este programa de control.

ANEXO II: Diagrama de objetivos del programa

