

Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector de Mataderos de Ungulados Domésticos y Ratites



GENERALITAT
VALENCIANA

CONSELLERIA DE SANITAT



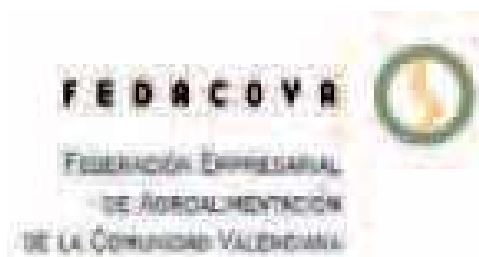
PLA DE
SEGURETAT ALIMENTÀRIA
DE LA COMUNITAT VALENCIANA

F E D A C O V A



FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE AGROALIMENTACIÓN
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Guía de prácticas correctas de higiene del sector de Mataderos de Ungulados Domésticos y Ratites



Edita: FEDACOVA

AUTORES: Juan Gombau Escuin
Silvia Palomares Hidalgo

Grupo de evaluación
de la Consellería de
Sanitat: Domingo Caballero Alemany
Eduardo Gómez Carazo
Juan Carlos Recuerda Sánchez
Juan Ramón Vírseda Chamorro
Pedro Jaro Hinarejos

Maquetación
e impresión: Centro de Impresión,
C/. Quart 121, tel. 96 385 65 35*

Valencia, Marzo de 2011

Deposito Legal: V-2008-2011

La obligación de implantación de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) por las empresas alimentarias viene determinado por el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a determinados requisitos de higiene que deben cumplir las empresas alimentarias.

Este documento va dirigido a los mataderos de ungulados domésticos y ratites y tiene como principal objetivo fijar los requisitos para la aplicación de procedimientos de APPCC, facilitar su implantación y servir de estándar de referencia para la evaluación que lleven a cabo los servicios de control oficial.

La guía ha seguido los principios de las recomendaciones de la Comisión relativas a la facilitación para la implantación del sistema APPCC. En este sentido la guía permite una aplicación directa con pequeñas adaptaciones a la realidad de cada empresa de los procedimientos de autocontrol, eliminando la obligación de crear sistemas individualizados.

Se ha hecho hincapié en la reducción de la carga que supone para la empresa la cumplimentación de registros de todas las actividades de autocontrol, limitando este requisito a lo imprescindible para permitir un buen desarrollo del sistema y la verificación por el Control Oficial de que se están llevando a efecto las actividades previstas

Esta guía es la primera de estas características en la Comunidad Valenciana con el valor añadido de haber sido elaborada plenamente por el sector con una amplia representación y consenso. Es un camino abierto para otros sectores que facilitará alcanzar en breve plazo la implantación plena del autocontrol en todo el sector alimentario, lo que permitirá mejorar en los estándares de salud y seguridad alimentaria a los ciudadanos de nuestra Comunidad.

Agradezco a los autores y colaboradores el esfuerzo y dedicación para la realización de esta guía y animo a las empresas a asumirlo en el contexto de su compromiso con la población de ofrecer alimentos seguros.

Manuel Escolano Puig
Director General de Salud Pública de la Consellería de Sanitat de la
Comunidad Valenciana.

La Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDACOVA), desde su creación se ha involucrado plenamente en los aspectos de seguridad y calidad de los alimentos, para que las empresas valencianas del sector sean competitivas y estén siempre en la vanguardia y tendencias que el mercado exige.

La elaboración de la GUÍA DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES, no sólo es un paso más, supone un gran apoyo para la implantación del sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

La Guía quiere configurarse como un elemento fundamental dentro de la Gestión de la Calidad de la empresa, calidad que por otra parte es el valor más competitivo y diferencial que pueden ofrecer.

Contar con herramientas de trabajo como el autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico y su correcta aplicación, es fundamental para que nuestros empresarios ofrezcan la garantía alimentaria que se les demanda.

Agradecemos a la Consellería de Sanidad, el apoyo constante a nuestras iniciativas y a la colaboración permanente en estos temas que redundan en beneficio de todos los ciudadanos.

Por último felicitamos al Departamento Técnico de FEDACOVA por su esfuerzo tenaz en abordar con rigor y profesionalidad los temas innovadores que interesan al sector agroalimentario.

Confiamos que la presente Guía de Practicas Correctas de Higiene, sea de utilidad para todas las empresas, que les ayude a simplificar su autocontrol asegurando en todo momento la calidad sanitaria de sus productos, y que les anime a seguir apostando por la calidad y seguridad, lo que a buen seguro beneficiará a las mismas y como consecuencia a todos los ciudadanos.

Federico Félix Real
Presidente de FEDACOVA
Marzo 2011

CERTIFICADO DE EVALUACIÓN

La Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector de Mataderos, Ungulados Domésticos y Ratiles, elaborada por la Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana, ha sido evaluada en relación con los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en base a las condiciones de aprobación referidas en el artículo 8, apartado 3, del Reglamento (CE) N° 853/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios, con resultado de

CONFORMIDAD


EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA



Manuel Escolano Puig

I N D I C E

CAPITULO	Código documento	Nº páginas	Revisión en vigor	Pág.
1. INTRODUCCIÓN				11
2. OBJETO	IOA	6	0	15
3. ALCANCE				15
4. REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE y TRAZABILIDAD	RPHT			
4.1. Plan del Control de la Calidad del Agua	PCCA	8	0	17
4.2. Plan de Limpieza y Desinfección	PLD	17	0	25
4.3. Plan de Formación	PF	7	0	43
4.4. Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos.	PMIE	12	0	51
4.5. Plan de Control de Plagas.	PCP	8	0	63
4.6. Plan de Gestión de los Residuos.	PGR	9	0	71
4.7. Plan de Trazabilidad.	PT	10	0	81
4.8. Plan de Control de Materias Primas y Proveedores.	PCPr	13	0	91
4.9. Plan de Mantenimiento de la Cadena de Frío	PMCF	8	0	105
5. PLAN APPCC	PAPPCC			
5.1. Objeto	PAPPCC	41	0	113
5.2. Alcance				
5.3. Desarrollo				
• Introducción				
• Descripción del producto				
• Diagramas de flujo y descripción de las etapas				
• Desarrollo del APPCC				
5.4. Documentación				
6. VERIFICACIÓN	VERIF	8	0	155
7. VOCABULARIO	VOC	9	0	163
8. LEGISLACIÓN Y BIBLIOGRAFIA	LEGB	4	0	173
9. ANEXOS				
• Parte de acciones correctoras.	Anexo I	1	0	171
• Lista de Vigilancia Genérica y Check-list.	Anexo II	3	0	178
• Código de Prácticas Correctas de Higiene y procesado.	Anexo III	11	0	181
• Criterios microbiológicos.	Anexo IV	2	0	192
• Etiquetado carne de vacuno.	Anexo V	2	0	194
• Transporte en caliente.	Anexo VI	5	0	196
• Categorización subproductos origen animal.	Anexo VII	5	0	201
• Plan de Bienestar animal.	Anexo VIII	21	0	206

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: IOA
		Edición: Marzo 2011
	INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO OBJETO Y ALCANCE	Revisión: 0
		Página 1 de 6

1. INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO

FEDACOVA, como apoyo fundamental del empresario agroalimentario, sobre todo en aspectos de seguridad alimentaria y calidad, ha sabido estar en aquellos cambios importantes para el sector, como es la entrada en vigor del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y como en su día fue el Real Decreto 2207/1995 (transposición al ordenamiento jurídico español de la Directiva 93/43/CEE), donde ya se responsabilizaba a las empresas de la higiene de sus establecimientos y de la obligación de llevar a cabo actividades de autocontrol basadas en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).


Las principales responsabilidades de los operadores del sector alimentario derivadas del Reglamento (CE) 852/2004 en vigor desde el 1.1.2006 en materia de seguridad alimentaria, en forma resumida son:

- **Seguridad:** "No comercializar alimentos que no sean seguros",
- **Responsabilidad:** "Asumir la responsabilidad de que los alimentos que produzcan, transporten, almacenen o vendan sean seguros",
- **Trazabilidad:** "Ser capaces de identificar rápidamente a sus proveedores o clientes",
- **Transparencia:** "Informar inmediatamente a las autoridades competentes si tienen razones para pensar que los alimentos que están bajo su responsabilidad no son seguros, y si éstos han llegado a los consumidores les informarán de forma efectiva y precisa de las razones de su retirada",
- **Emergencia:** "Retirar inmediatamente del mercado un alimento si tienen razones para creer que no es seguro",
- **Prevención:** "Determinar, revisar regularmente y someter a control los puntos críticos de sus procesos",
- **Cooperación:** "Cooperar con las autoridades competentes en las acciones emprendidas para reducir los riesgos".

En el Reglamento 852/2004 y en referencia al autocontrol cabe destacar un par de aspectos novedosos con respecto a la Directiva 93/43/CEE:

- ✓ Planteamiento integrado a **toda la cadena alimentaria** y
- ✓ **Flexibilidad** en su aplicación

Las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) son un instrumento valioso para ayudar a las empresas alimentarias a cumplir las normas vigentes sobre seguridad alimentaria y a aplicar los principios del APPCC.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: IOA
		Edición: Marzo 2011
	INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO OBJETO Y ALCANCE	Revisión: 0
		Página 2 de 6

Esta guía se presenta a los operadores de los mataderos para facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria y fijar los criterios de flexibilidad para la aplicación del autocontrol que introduce el Reglamento (CE) nº 852/2004.

Con ella se establece el marco y los criterios por los que se deberá evaluar la conformidad e indica los requisitos de autocontrol que deben cumplir los establecimientos a los que va dirigida, pudiendo ser de ayuda para aquellas empresas que por su alcance deban de diseñar su propio sistema de autocontrol basado en los principios que rige el APPCC.

Para facilitar su comprensión y aplicación, se plantea un **enfoque diferenciado del autocontrol**, corresponde respectivamente a:

- ✓ los planes de los **Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT)** para tener controlados los peligros generales que rodean al proceso, y
- ✓ al **Plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)**, el cual concentra sus esfuerzos en la prevención de los peligros significativos del proceso.


A esto hay que sumar un sistema que verifique que los objetivos de seguridad del autocontrol se alcanzan.

ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO

La estructura documental de la guía se ha desarrollado de tal manera que se facilite su gestión. La guía constituye el manual de procedimientos de autocontrol que ha de aplicar la empresa y para ello requerirá de la modificación o adaptación de aquellos aspectos que son característicos y propios de la empresa.

Los 9 planes que integran los RPHT, se desarrollan cada uno de ellos en los siguientes apartados:

1. **Objeto,**
2. **Alcance,**
3. **Consideraciones** a tener en cuenta para su aplicación,
4. **Desarrollo**
5. **Registros.**

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: IOA
		Edición: Marzo 2011
	INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO OBJETO Y ALCANCE	Revisión: 0
		Página 3 de 6

Objeto: se describe la finalidad u objetivo que se pretende con la aplicación del plan correspondiente.

Alcance: se indica el ámbito de aplicación del plan, los responsables o destinatarios del mismo.

Consideraciones: son aquellos aspectos de interés que el usuario debe tener en cuenta a la hora de implantar el plan, además de que en ocasiones se da una explicación de las causas que originan ciertos peligros y forma de prevenirlas.

Desarrollo: se establece el marco de actuaciones o propuesta de programa de actividades y orientaciones para la implantación de prerequisites.

Registros: se recogen modelos de registros, programas, ejemplos que puede servir de ayuda en la implantación del plan.

El Plan APPCC, tiene una estructura similar, con los siguientes apartados:

1. **Objeto,**
2. **Alcance**
3. **Peligros significativos en mataderos**
4. **Desarrollo,**
5. **Registros**

En el **punto 4** se indican las **especificaciones**, los **diagramas de flujo** genéricos y la descripción de todas las etapas, los **puntos de control críticos** ya identificados, los **límites críticos** con los procedimientos de vigilancia y las **acciones correctivas** a aplicar en caso de sobrepasarlos.


Después de estos dos bloques, RPHT y APPCC, viene el apartado de **Verificación**, en el cual de forma resumida se indican las actividades para asegurar que el sistema cubre el objetivo de producir alimentos seguros.

A continuación se detallan los apartados de **Vocabulario**, **Legislación y Bibliografía** y finalmente los **Anexos** donde se incluye la siguiente documentación:

Anexo I- PAC genérico de la guía.

Anexo II- Ejemplo de Lista de Vigilancia Genérica para evaluar las actividades de vigilancia y verificación y Check-list

Anexo III- Código de Prácticas Correctas de Higiene, para que la empresa los utilice como documento de lectura y formación para sus

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: IOA
		Edición: Marzo 2011
	INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO OBJETO Y ALCANCE	Revisión: 0
		Página 4 de 6

Anexo IV- Criterios microbiológicos aplicables a las canales

Anexo V- Etiquetado carne de vacuno

Anexo VI- Transporte en caliente

Anexo VII- Categorización subproductos de origen animal

Anexo VIII - Plan de Bienestar Animal

El usuario debe tener en cuenta que la legislación puede ser modificada tras la publicación de la guía. Por lo tanto la documentación de la empresa, incluida la correspondiente a la guía, deberá ser actualizada a la luz de los cambios de la legislación. La empresa deberá disponer de un sistema que le asegure que aplica la legislación actualizada.

USO DEL DOCUMENTO

La empresa puede aplicar los contenidos de esta guía para garantizar la aplicación de procedimientos basados en el APPCC y de unas prácticas correctas de higiene. Para ello deberá considerar que partes del documento son relevantes en relación a las actividades y procesos que se desarrollan en cada empresa.


La empresa debe tener en cuenta sus procesos y en base a estos, introducir prácticas y procedimientos adicionales que sean necesarios para garantizar la conformidad con el Reglamento (CE) nº 852/2004, en particular en lo que se refiere a la implantación de procedimientos basados en el APPCC.

La empresa que opte por la aplicación de los procedimientos que figuran en esta guía que le sean de aplicación, se considerará que dispone de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC documentado.

En el caso de aplicar otros parámetros o procedimientos para garantizar la seguridad alimentaria, deberá aportar evidencias de su validación para ser evaluados por el inspector.

Hay que tener en cuenta ciertas consideraciones a la hora de rellenar los registros:

- Todos los registros deberán ir firmados por la persona que los cumplimenta, y verificados según periodicidad preestablecida por una persona distinta.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: IOA
		Edición: Marzo 2011
	INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO OBJETO Y ALCANCE	Revisión: 0
		Página 5 de 6

- Todas las casillas del registro que por la programación correspondiente así esté establecido, deberán ser cumplimentadas.
- Las casillas se deberán rellenar como se indique en cada procedimiento/registro.
- Cuando se detecte en cualquier momento alguna desviación a lo previsto en esta Guía, se deberá hacer constar en un PAC (Parte de Acciones Correctivas) describiendo la incidencia y la acción correctiva adoptada. Si la desviación es fruto de un control con registro, se indicará el nº de PAC que se ha cumplimentado, para así poder seguir su trazabilidad de los documentos.
- Los registros deberán rellenarse en el mismo momento en el que se hace el control. Es un principio básico de la veracidad de toda inspección.


2. OBJETO

Establecer los procedimientos para el cumplimiento de los requisitos de autocontrol de los puntos 1 y 2 del artículo 5 de Reglamento (CE) núm. 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

3. ALCANCE


Establecimientos donde se sacrifican y faenan animales cuya carne está destinada al consumo humano.

1. Ungulados domésticos: animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos.
2. Ratites: avestruces.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: IOA
		Edición: Marzo 2011
	INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO OBJETO Y ALCANCE	Revisión: 0
		Página 6 de 6

Aspectos importantes a tener en cuenta:

- Actualizar la documentación de su empresa, incluida la correspondiente a la guía, a la luz de los cambios de la legislación.
- La empresa que opte por la aplicación de los procedimientos que figuran en esta guía que le sean de aplicación, se considerará que dispone de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC documentado.
- La empresa debe tener en cuenta sus procesos y en base a estos, adaptarlos que para garantizar la conformidad con el Reglamento (CE) nº 852/2004 y el Reglamento (CE) nº 853/2004.
- En el caso de aplicar otros parámetros o procedimientos para garantizar la seguridad alimentaria distintos a los incluidos en esta guía, se deberán aportar evidencias de su validación para ser evaluados por el inspector.
- Los procedimientos aplicados por la empresa deben estar disponibles en los puestos de trabajo donde se ejecuten las acciones de control


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
		Revisión: 0
		Página 1 de 8

1. OBJETO Y ALCANCE

2. CONSIDERACIONES

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA	Revisión: 0
		Página 2 de 8

1. OBJETO Y ALCANCE

Garantizar la calidad sanitaria del agua utilizada y evitar la contaminación directa o indirecta de las canales.

2. CONSIDERACIONES

En los mataderos, el agua interviene a nivel de procesado pudiendo afectar a la salubridad del producto.


Los peligros que pueden afectar a las canales y despojos como consecuencia de emplear agua "no apta" para el consumo humano son de tipo biológico y químico.

El peligro **biológico** lo aportaría la presencia de microorganismos patógenos en el agua, circunstancia que podría darse si no existiese la suficiente cantidad de agente desinfectante, como es el cloro cuya ausencia puede estar motivada por varias circunstancias:

- ✓ Pérdidas por deficiencias dentro de las instalaciones de la empresa (fugas, puntos muertos en conducciones, etc.),
- ✓ Incorrecta dosificación de cloro en el depósito intermedio o algún problema en el dosificador, en el caso de disponer de él.
- ✓ El suministrador no garantice las condiciones de salubridad del agua (ausencia de cloro, etc.)

Los peligros **químicos** pueden derivar de un exceso del nivel de desinfectante en el agua, por presencia de otras sustancias en cantidades mayores a las permitidas o por migraciones de materiales de los equipos que entran en contacto.

En el caso de utilizar **agua no potable para otros usos autorizados** (producción de vapor, lucha contra incendios, refrigeración de equipos frigoríficos) deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada sin posibilidad de cruces o reflujos hacia la red de agua potable. La disposición de las conducciones y desagües existentes de las aguas residuales nunca debe suponer una posibilidad de contaminación de las aguas de consumo humano.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
		Revisión: 0
		Página 3 de 8

3. DESARROLLO

Se dispondrá de un plano de las instalaciones donde se describa el sistema de distribución del agua que muestre las conducciones y se identifique las diferentes salidas o grifos a muestrear, indicando, en su caso, la ubicación de depósitos intermedios y pozos.

En este plano, se diferenciarán las distintas redes de suministro de agua potable y no potable.

La vigilancia se realizará mediante controles analíticos según el tipo de suministro y cumplimentación del correspondiente registro.

La recogida de la muestra de agua en el grifo correspondiente para la determinación del cloro se realizará de la siguiente manera:


1. Abrir grifo y dejar correr un tiempo suficiente.
2. Recoger agua en recipiente adecuado.
3. Realizar el control según las instrucciones del kit DPD o de otro método equivalente.

- La toma de muestras se hará de forma rotativa entre los puntos de toma de agua y grifos de la red, priorizando aquellos situados en áreas de producción y cuyo suministro puede tener una incidencia directa sobre la seguridad del producto.

El resto de toma de muestras a realizar para el control de calidad del agua de consumo en industrias alimentarias con abastecimiento propio o conectadas a una red de abastecimiento público con depósito intermedio, deberán ser realizados por laboratorios acreditados según UNE-EN ISO/IEC 17025 o la vigente en ese momento para los parámetros señalados o, al menos deberán tener certificación UNE-EN ISO 9001, tal y como establece el artículo 16 del Real Decreto 140/2003.

La determinación del cloro libre residual se hará por el sistema DPD u otro método equivalente autorizado y los resultados estarán comprendidos entre **0,2 y 1 ppm (mg/l)**. Se registrará fecha, hora, nº grifo, resultado y el nombre y la firma de la persona que ha realizado el control. En el caso de detectar alguna desviación se adoptarán las medidas correctivas oportunas y se registrarán en el PAC genérico.

A continuación se adjunta un ejemplo de modelo de registro del cloro, controles de la calidad del agua y las tablas resumen de las determinaciones analíticas según el RD 140/2003.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA	Revisión: 0
		Página 4 de 8

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DEL AGUA

TIPO DE SUMINISTRO	AUTOCONTROL		
	Comprobación del nivel de desinfectante		Registro del nivel de desinfectante
	Determinaciones	Frecuencia	
Red de abastecimiento público	Cloro libre residual	Semanal	RCCI
Red de abastecimiento público con depósito intermedio			
Abastecimiento propio	Cloro combinado (para la cloraminación)	Una vez/ día de producción	

TIPO DE SUMINISTRO	AUTOCONTROL		
	Análisis		Registros
	Determinaciones	Frecuencia	
Red de abastecimiento público	----	-----	Recibo de abastecimiento de agua consumo humano. o Copia del boletín analítico de la calidad del agua llevado a cabo por el gestor de la red de distribución
Red de abastecimiento público con depósito intermedio	Determinaciones del art.18º (análisis de control) Tabla 1	En función del volumen del depósito Anexo V A.1.b Tabla 2	Además del recibo o copia del boletín del análisis del gestor, los boletines de los análisis del laboratorio
Abastecimiento propio	Tabla3 Anexo I excepto el apdo. D)	Tabla3 Frecuencia del análisis completo: Abastecimiento propio Anexo V A.2.c.	Boletines de los análisis del laboratorio


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
		Revisión: 0
		Página 5 de 8

TABLA 1 (art.18 RD 140/2003)

Las determinaciones a realizar en cada **análisis de control** son las que mostramos a continuación:


PARAMETROS	VALOR PARAMÉTRICO
∞ Olor	3 a 25°C Índice de dilución
∞ Sabor	3 a 25°C Índice de dilución
∞ Turbidez	salida depósito 1 UNF red distribución 5 UNF
∞ Color	15 mg/l Pt/Co
∞ Conductividad	2500 $\mu\text{S}/\text{cm}^{-1}$ a 20°C
∞ pH	> 6,5 a 9,5*
∞ Amonio	0,50 mg/l
∞ E.coli	0 ufc / 100ml
∞ Coliformes	0 ufc/ 100 ml
∞ Cloro libre residual (cuando se utilice cloro y derivados)**	1,0 mg/l
∞ Cloro combinado residual (cuando se utilice la cloraminación)**	2,0 mg/l
∞ Nitrito (cuando se utilice la cloraminación)	0,5 mg/l en red de distribución 0,1 mg/l en salida depósito

*El valor mínimo podría reducirse a 4,5 unidades de pH

**Valor referido a niveles en red de distribución.

SALIDA DEL DEPÓSITO

Parámetros	Valor paramétrico
∞ Hierro (cuando se utilice como floculante).	200 $\mu\text{g}/\text{l}$
∞ Aluminio (cuando se utilice como floculante).	200 $\mu\text{g}/\text{l}$
∞ Recuento colonias a 22 °C.	< 100 ufc/ 1 ml
∞ Clostridium perfringens (incluidas esporas).	0 ufc / 100 ml

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA	Revisión: 0
		Página 6 de 8

ANEXO V RD 140/2003: Anexo V A.1.b)

La frecuencia del análisis de control a la salida de los depósitos de regulación y/o de distribución (incluido el de la industria alimentaria) será la siguiente:

Capacidad del depósito en m ³	Número mínimo de muestras al año
< 100	A criterio de la autoridad sanitaria: *
> 100 - < 1.000	1
> 1.000 - < 10.000	6
> 10.000 - < 100.000	12
> 100.000	24

*depósitos < 100 m³ de almacenamiento 1 muestra/ año

*depósitos < 100 m³ de distribución, es decir depósitos de circulación continua y siempre que los controles del desinfectante sean correctos 1 muestra/ cada 5 años.


TABLA 3

Análisis completo:

Se determinarán los parámetros establecidos en el **Anexo I excepto la parte D del Real Decreto 140/2003** y los que la autoridad sanitaria considere oportuno para salvaguardar la salud de la población abastecida.

Frecuencia del análisis completo: Abastecimiento propio Anexo V A.2.c.

Volumen de agua distribuida (utilizada) por día en m ³	Número mínimo de muestras al año
< 100	A criterio de la autoridad sanitaria: 1 muestra
> 100 - < 1.000	1
> 1.000 - < 10.000	1 por cada 5.000 m ³ /día y fracción del volumen total
> 10.000 - < 100.000	2 + 1 por cada 20.000 m ³ /día y fracción del volumen total
> 100.000	5 + 1 por cada 50.000 m ³ /día y fracción del volumen total

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
		Revisión: 0
		Página 7 de 8

4. DOCUMENTACIÓN


LISTADO DE DOCUMENTOS Y ACTUACIONES

- Plano de las instalaciones donde se diferencien las distintas redes de suministro de agua no potable y potable, en este último se deben identificar las diferentes salidas o grifos a muestrear y, en su caso la ubicación de los depósitos intermedios y/o pozos.
- Comprobar el nivel de desinfectante según tipo de suministro (ver apartado 3 desarrollo)
- Recibo de abastecimiento de agua consumo humano o copia boletín analítico (ver apartado 3 desarrollo)
- Realizar Controles analíticos del agua según tipo de suministro (ver apartado 3 desarrollo)

REGISTROS


REGISTRO	FRECUENCIA
Registro de control del cloro RCCI	Según tipo de suministro (ver apartado 3 Desarrollo)
Recibo de abastecimiento de agua consumo humano. o Copia del boletín analítico de la calidad del agua llevado a cabo por el gestor de la red de distribución	Según tipo de suministro (ver apartado 3 Desarrollo)
Boletines de los análisis del agua	Según tipo de suministro (ver apartado 3 Desarrollo)

Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCCA
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA	Revisión: 0
		Página 8 de 8

Logo empresa	REGISTRO DEL CONTROL DEL CLORO				Rev:0
					Aprobado por:
					Firma: DOC: RCCI
REGISTRO DEL CONTROL DEL CLORO (Comprobación del método de desinfección)					
Método de detección del cloro:					
Cloro residual (0,2-1 ppm) <input type="checkbox"/>					
Cloro combinado (hasta 2 ppm) <input type="checkbox"/>					
FECHA	HORA	Nº GRIFO	RESULTADO (ppm)	NOMBRE Y FIRMA	Observaciones/Nº PAC (sp)

Verificación de los Registros			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 1 de 17

1. OBJETO Y ALCANCE

2. CONSIDERACIONES

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 2 de 17

1. OBJETO Y ALCANCE

Establecer procedimientos de limpieza y desinfección para eliminar o reducir hasta niveles aceptables la población microbiana de los locales, equipos incluido los medios de transporte y utensilios donde o con los que se manipulan los productos alimenticios, a la vez que se evita la contaminación debido a restos de productos químicos de la limpieza y desinfección.

Comprende todas las actuaciones relativas a la higienización de utensilios, equipos y locales del establecimiento.

2. CONSIDERACIONES

La limpieza y desinfección (L+D) en los mataderos es una etapa esencial dentro del sistema productivo de la empresa.


Los peligros que pueden aparecer por una incorrecta limpieza y desinfección son:

- Peligros **microbiológicos**: Las canales y despojos pueden contaminarse cuando contactan con superficies, equipos y utensilios incorrectamente higienizados.
- Peligros **químicos**: Puede darse una contaminación de tipo químico en las canales y despojos, procedente de residuos de productos de limpieza y desinfección, por un uso indebido de los mismos o por un deficiente aclarado o inadecuado almacenamiento.


Para controlar estos peligros se deberá limpiar, desinfectar y aclarar adecuadamente los locales, equipos, y utensilios en contacto directo con las canales y despojos, incluidos los medios de transporte, prevenir la contaminación cruzada por personal y garantizar que no entre polvo a las zonas limpias.

3. DESARROLLO


La propuesta de programa y procedimientos de limpieza y desinfección de locales, equipos e utensilios, sirve como orientación de partida. Deberá adaptarse a la realidad del proceso productivo de la empresa.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Revisión: 0
		Página 3 de 17


Logo empresa		PROGRAMA GENÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES			Fecha vigencia:	Observaciones
QUÉ		QUIÉN	CUANDO	CÓMO**	Aprobado por:	
Exteriores, almacén de estiércol, sala calderas, etc.		Operario Limpieza	Quando sea necesario para asegurar que se mantienen en condiciones de higiene	Retirar herramientas y otros elementos almacenados que impidan la adecuada limpieza. Barrer, ordenar, retirar cartónaje y retirar estiércol acumulado limpiar suelos.	Firma : DOC: PR-LD	
Área de recepción y estabulación animal vivo		Operario Limpieza	Quando sea necesario para asegurar que se mantienen en condiciones de higiene	Eliminar residuos groseros con agua presión y aclarado final y desinfección cuando proceda.		
Área de desinfección de vehículos						
Sistema de conducción de subproductos		Operario Limpieza	Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Después de la recogida por empresa autorizada	Pr-LD-02 a desarrollar por la empresa	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente
Contenedores de subproductos o área equivalente						
Área de subproducto						

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Revisión: 0
		Página 4 de 17

Logo empresa		PROGRAMA GÉNÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES			Fecha vigencia:
QUÉ		QUIÉN	CUANDO	CÓMO **	Observaciones
Área Tripería		Operario Limpieza	Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: suelos, desagües, paredes, puertas, cortinas de lamas, etc.	
Área de aturrido y sangrado			Cuando sea necesario para asegurar que se mantienen en condiciones de higiene	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: techos y luminarias y otras superficies que no tengan riesgo de contacto directo con el producto	
Área de escaldado, depilado, raspado y quemado (porcinos)					
Sala lavado cajas					

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 5 de 17

Logo empresa		PROGRAMA GÉNÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES		Fecha vigencia:	Observaciones
QUÉ		QUIÉN	CUANDO	CÓMO **	
Almacén de material en contacto		Operario Limpieza	Cuando sea necesario para asegurar que se mantienen en condiciones de higiene	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: suelos, desagües, paredes, puertas, cortinas de lamas, etc. Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: techos y luminarias y otras superficies que no tengan riesgo de contacto directo con el producto	
Laboratorio, despacho S.V.O, local productos de limpieza y útiles limpieza y desinfección				Barrer, ordenar y fregar	
Cámaras/Túnel de refrigeración				Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: Realizar en ausencia de productos. Secado de charcos Los elementos susceptibles de albergar <i>Listeria</i> (evaporadores, bandejas de los evaporadores, desagües, etc.) deberán higienizarse con productos listericidas como por ejemplo: amonio cuaternario	

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Revisión: 0
		Página 6 de 17


PROGRAMA GÉNÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES				Fecha vigencia: Aprobado por: Firma :	DOC: PR-LD	Observaciones
QUÉ	QUIÉN	CUANDO	CÓMO **			
Áreas donde se realiza el eviscerado y posterior faenado incluido zona pesaje y pedidos, muelle expedición y pasillos	Operario Limpieza	Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: desagües, suelos, paredes, puertas, cortinas de lamas, etc. Realizar en ausencia de productos.			
Vestuarios y aseos		Quando sea necesario para asegurar que se mantienen en condiciones de higiene	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: techos y luminarias y otras superficies que no tengan riesgo de contacto directo con el producto			
Otros locales a considerar por la empresa		Quando sea necesario para asegurar que se mantienen en condiciones de higiene	Barrer, ordenar y fregar			

* Las frecuencias establecidas en el programa de limpieza y desinfección deberán incrementarse, cuando sea necesario para garantizar unas correctas condiciones higiénicas.

Zonas limpias Zonas sucias


PROGRAMA GÉNÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES Y EQUIPOS EN MATADEROS QUE SACRIFIQUEN ANIMALES ENFERMOS O CON SOSPECHA DE ESTARLO				Fecha vigencia: Aprobado por: Firma :	DOC: PR-LD	Observaciones
QUÉ	QUIÉN	CUANDO	CÓMO **			
Logo empresa						

Tal y como se establece en el ANEXO III SECCIÓN I CAPÍTULO IV PUNTO 20 del Reglamento 853/2004, en caso de que el matadero no disponga de instalaciones con cerradura reservadas para el sacrificio de animales enfermos o sospechosos de estarlo, las instalaciones utilizadas para el sacrificio de dichos animales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse bajo supervisión oficial antes de reanudar los sacrificios de otros animales.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 7 de 17


PROGRAMA GÉNÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
Logo empresa	Fecha vigencia: Aprobado por: Firma :	DOC: PR-LD	Observaciones
QUÉ	QUIÉN	CUANDO	CÓMO **
Mesas de acero inoxidable y superficies en contacto como por ejemplo bandejas	Operario Limpieza	Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente
Ganchos, vías, carros y bañeras acero inoxidable		Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente
Cajas de plástico		Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o túnel de lavado con producto XX o inmersión en bañeras
Lavamanos, dispensadores, papeleras, lavadentales, lavabotas, mangueras, esterilizadores, esterilizadores, etc.		Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente
Equipos de procesado automáticos o no: cajón de sujeción, máquina CO ₂ , desolladora, peladora, balsa de escaldado, sierra de esquinado, lavado, etc		Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente
Máquina o túnel de lavado de cajas, cuchillos, ganchos, etc.		*Semestral y cuando proceda	Pr-LD-02 a desarrollar por la empresa
Equipos de extracción MER		Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-02 a desarrollar por la empresa

* Las frecuencias establecidas en el programa de limpieza y desinfección deberán incrementarse, cuando sea necesario para garantizar unas correctas condiciones higiénicas.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 8 de 17

Logo empresa		PROGRAMA GÉNÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS		Fecha vigencia: Aprobado por: Firma : DOC: PR-LD	Observaciones
QUÉ	QUIÉN	CUANDO	CÓMO**		
Circuito de sangre Bandeja de recogida de sangre, Circuito de tuberías y tanques intermedios de sangre para consumo humano Tanque de almacenamiento de sangre para consumo humano Depósito anticoagulante	Operario Limpieza	Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-02 a desarrollar por la empresa		
		Cada vez que se vacíen	Pr-LD-02 a desarrollar por la empresa		
		Cada vez que se reponga el anticoagulante	Pr-LD-02 a desarrollar por la empresa		
			Pr-LD-01 o procedimiento equivalente		
Delantales, Botas, Guantes de malla de acero, etc. Utensilios: cuchillos, cuchillas, sierra de corte, etc.	Cada operario	Al finalizar la jornada laboral y durante el proceso	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente		
		Quando sea necesario para asegurar que se mantienen en condiciones de higiene	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente:		
Taquillas y sanitarios Caja Vehículos de transporte (isotermos, refrigerados y/o frigoríficos)	Operario Limpieza	Al finalizar la jornada laboral y cuando proceda	Pr-LD-01 o procedimiento equivalente: suelos, paredes, techo, cortinas de lamas, etc. Realizar en ausencia de productos.		
		Después de cada descarga (si el matadero tiene autorización de centro de desinfección vehiculos)	Pr-LD-02 a desarrollar por la empresa		
Vehículos de animales vivos Otros a considerar por la empresa	Responsable				

** La empresa aplicará procedimientos operativos Pr-LD-03 sobre el proceso y sobre equipo, utensilios, vestimenta, o superficies con riesgo de contacto directo.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 9 de 17

Procedimientos de limpieza y desinfección:

- ✓ **Pr-LD-01** (limpieza y desinfección genérico preoperativo)
- ✓ **Pr-LD-02** (procedimientos preoperativos específicos de los locales y equipos a determinar por la empresa)
 - ✓ Ejemplo desarrollado: Pr-LD- CIP (procedimiento de limpieza y desinfección del circuito de sangre para el consumo humano).
 - ✓ Ejemplo desarrollado: Pr-LD-VAV (procedimiento de limpieza y desinfección de los vehículos animales vivos)
 - ✓ Pr-LD- MER (procedimiento limpieza y desinfección equipo utilizado para la extracción del MER).
 - ✓ Otros procedimientos a considerar por la empresa
- ✓ **Pr-LD-03** (procedimiento de limpieza y desinfección operativo)

Consideraciones Generales para todos los procedimientos:

- Realizar todas las etapas del procedimiento de limpieza y desinfección, garantizando los tiempos de actuación de los productos autorizados empleados para producir la acción desengrasante o bactericida. Mirar la dosificación y las condiciones de uso en ficha.
- En el caso de desinfectantes estarán inscritos en el registro de biocidas y se identifican con un número y las siglas HA. Se tendrán en consideración las condiciones de uso del fabricante (etiquetado del producto o ficha técnica) y se almacenarán en local o armario identificado y separado de los lugares de manipulación, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- Los utensilios y equipos utilizados en la industria alimentaria deben ser fáciles de desmontar, preferentemente de material inoxidable, resistentes a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas y capaces de soportar lavados frecuentes.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 10 de 17

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PREOPERATIVO GENÉRICO	Fecha vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma :	DOC: Pr-LD-01

Consideraciones generales

Se deberá establecer la secuencia u orden de realización de las operaciones de limpieza, empezando desde las zonas más limpias hacia las más sucias y siempre en ausencia de actividad y producto.

Dentro de las zonas limpias, también se deberá establecer la secuencia u orden de realización de estas operaciones, empezando primero por la limpieza de desagües para evitar posteriores salpicaduras y, terminando con la limpieza de los equipos que intervienen en el procesado, paramentos y suelos.

1º Preparación del entorno:

- Proteger todo aquello susceptible de ser contaminado por salpicaduras.
- Si fuera necesario, desmontar el equipo para exponer todas las superficies en contacto con el producto.


2º Pre-limpieza:

- Retirar la materia grosera y la suciedad más aparente mediante arrastre mecánico por agua u otros medios
- Cuando sea necesario, enjuagar con agua caliente a presión hasta que las superficies queden exentas de restos para permitir una acción adecuada del detergente

3º - Limpieza principal:

- Preparar la disolución del detergente a las dosis recomendadas por el fabricante.
- Aplicar detergentes y/o desengrasantes para desprender y disolver la suciedad y la grasa sobre la totalidad de las superficies durante un tiempo suficiente y con suficiente fuerza para eliminar los posibles biofilms. Se utilizará agua caliente para facilitar la eliminación de grasa.

Nota: El equipo utilizado para la limpieza, como por ejemplo los cepillos, deberán mantenerse y limpiarse para que no constituyan una fuente de contaminación.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 11 de 17

4º - **Enjuagado:**

- Enjuagar las superficies para eliminar todo resto de detergente y suciedad.

5º - **Desinfección:**

- Preparar la disolución del desinfectante a las dosis recomendadas por el fabricante.
- Aplicar el desinfectante sobre la superficie. Dejar actuar el desinfectante durante el tiempo especificado, con el fin de que ejerza plenamente toda su acción para destruir todos los microorganismos presentes.


Nota: Pueden utilizarse productos desengrasantes-desinfectantes de manera que las etapas de limpieza y desinfección se realizan en una sola etapa.

Nota: Si la desinfección se realiza mediante vapor la empresa deberá indicar las presiones y temperaturas utilizadas.

6º - **Enjuagado final:**

- Retirar el desinfectante con abundante agua potable, para eliminar los restos de este en materiales y superficies en contacto con alimentos.

Nota: Algunos desinfectantes no lo necesitan pero sí requieren que transcurra un tiempo hasta la próxima utilización del equipo o utensilio. Se retirarán los charcos con medios apropiados o se procederá a un secado según la superficie que se trate.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 12 de 17

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PREOPERATIVO ESPECÍFICO	Fecha vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma :	DOC: Pr-LD-02

Consideraciones generales

La empresa deberá describir el procedimiento de limpieza y desinfección de aquellos equipos cuyas características, diseño, uso recomiendan la aplicación de un procedimiento distinto al genérico.

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PREOPERATIVO "CIP" Circuito de sangre consumo humano	Fecha vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma :	DOC: Pr-LD-CIP

Ejemplo del desarrollo del Procedimiento-CIP circuito y tuberías de sangre consumo humano Pr-LD-CIP

Los elementos del circuito de sangre incluidos en este procedimiento son los siguientes:

- Depósito de anticoagulante (ejemplo desarrollado en la guía)
- Bandeja de recogida de sangre, circuito de tuberías y tanques intermedios (ejemplo desarrollado en la guía)
- Tanque de almacenamiento de sangre

Productos utilizados:

Detergente:


Desinfectante:

Desarrollo del procedimiento preparación disolución:

DEPÓSITO CON ANTICOAGULANTE

1º Preparación del entorno:

- Proteger todo aquello susceptible de ser contaminado por salpicaduras.
- Desmontar la hélice de agitación y el filtro.
- Vaciar el depósito

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 13 de 17

2º Pre-limpieza:

- Retirar la suciedad mediante arrastre mecánico por agua caliente a presión hasta que las superficies queden exentas de restos para permitir una acción adecuada del detergente.

3º Limpieza y desinfección:

- Preparar la disolución del detergente a las dosis recomendadas por el fabricante.
- Aplicar detergente con desinfectante para desprender y disolver la suciedad sobre la totalidad de las superficies durante un tiempo suficiente y con suficiente fuerza para eliminar los posibles biofilms.

4º Vaciado del agua:

- Vaciar el agua mediante la válvula de limpieza del depósito.

5º Limpieza y desinfección del filtro

BANDEJA DE RECOGIDA DE SANGRE, CIRCUITO DE TUBERÍAS Y TANQUES INTERMEDIOS

1º Pre-limpieza:


- Circular agua fría por todo el circuito hasta arrastrar todos los restos de sangre del mismo y el agua de salida.

2º Limpieza y desinfección:

- Preparar la disolución del detergente-desinfectante a las dosis recomendadas por el fabricante.
- Circular agua caliente con solución detergente-desinfectante por todo el circuito y dejarla que circule un tiempo suficiente.
- Durante la recirculación poner en marcha la bomba para la limpieza correcta del circuito y la bomba (Desechar la solución al final de la recirculación).

3º Enjuagar:

- Circular agua fría por todo el circuito hasta garantizar un enjuagado correcto.
- Abrir las purgas de la instalación para permitir el vaciado del agua. Este proceso se puede acelerar con la puesta en marcha de la bomba neumática, sin agua durante un tiempo hasta el vaciado completo.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 14 de 17

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PREOPERATIVO DE VEHÍCULOS ANIMALES VIVOS	Fecha vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma :	DOC: Pr-LD-VAV

Ejemplo del desarrollo del Procedimiento de vehículos animales vivos Pr-LD-VAV

Consideraciones Generales.

Para la limpieza y desinfección de los vehículos deben existir centros adecuados autorizados para su realización, cuyas condiciones básicas (equipos e instalaciones) vienen recogidas en el Real Decreto 1559/2005. La limpieza y desinfección deberá realizarse en el centro autorizado más próximo al lugar donde se haya procedido la descarga de los animales transportados.

En todo momento el recorrido del vehículo debe ser hacia delante, no retrocediendo hacia las zonas sucias por las que ha pasado, o procediendo a la limpieza y desinfección de todas las zonas por la que debe pasar el vehículo para su salida de la instalación, teniendo en cuenta el principio de ir siempre de zona sucia a zona limpia. El personal del centro no deberá moverse directamente, sin tomar las medidas oportunas, de la zona de limpieza a la de desinfección de vehículos.

Responsable aplicación procedimiento (requisitos RD 1559/2005):

Productos utilizados:

_Detergente: _Desinfectante: _____

Desarrollo del procedimiento preparación disolución:


Según este Real Decreto la limpieza y desinfección de los vehículos debe realizarse **siguiendo la siguiente secuencia de operaciones:**

Primera limpieza. Segunda limpieza. Desinfección. Precintado.

La primera limpieza del vehículo podrá ser efectuada de dos maneras:

- a) Limpieza en seco, eliminando toda la materia sólida mediante barrido y raspado de cualquier materia orgánica o sólida que se encuentre en el vehículo, que se depositará en una zona específica cubierta para su posterior eliminación o aprovechamiento.
- b) Lavado con manguera de agua a presión suficiente para arrastrar los sólidos, que serán recogidos en un foso para su posterior eliminación o aprovechamiento.

La segunda limpieza del vehículo se realizará con agua a presión, incluyendo ruedas, bajos y carrocería. Esta limpieza deberá realizarse con los elementos móviles del vehículo desmontados: pisos, separadores, jaulas. El agua será

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 15 de 17

recogida en foso para su posterior eliminación o aprovechamiento.

La desinfección del vehículo se realizará mediante rociado de las partes externas y de la zona habilitada para el transporte de ganado, con solución desinfectante autorizada, según la especie animal y la situación sanitaria de la zona. Durante esta operación, los pisos de la zona habilitada para el transporte de animales deberán estar en posición de carga.

La limpieza con agua a presión y la desinfección deben realizarse siempre comenzando por el punto más alto del vehículo y acabando por el más bajo.

Por último **se procederá al precintado del vehículo**, en el precinto debe figurar el registro oficial del centro y el número de precinto.


Los productos a emplear estarán autorizados para la limpieza y desinfección de los vehículos de transporte de animales vivos.

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN OPERATIVO	Fecha vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma :	DOC: Pr-LD-03


Consideraciones generales

En la limpieza y desinfección operativa no se podrán utilizar métodos que faciliten la dispersión de los agentes contaminantes, como por ejemplo, la nebulización producida como consecuencia del uso inadecuado de las mangueras en presencia de producto.

La empresa deberá describir el procedimiento de limpieza y desinfección incluyendo operaciones sobre el proceso como desvío de la canal, paralización del proceso, etc. y sobre aquellos equipos e instalaciones que deban ser higienizados durante el proceso productivo, como consecuencia de su contaminación con material fecal por rotura tracto digestivo, etc., hasta garantizar que estos equipos no sean fuente de contaminación.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 16 de 17

Logo empresa		PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN OPERATIVO	Fecha vigencia:		
			Aprobado por:		
			Firma :	DOC: Pr-LD-03	
QUE		CÓMO			
Equipo, utensilios, vestimenta, o superficies con riesgo de contacto directo		Actuación sobre el proceso	Actuación sobre equipo, utensilios, vestimenta, o superficies con riesgo de contacto directo		
Cualquier superficie de las instalaciones					
Equipos e utensilios	Ejemplo: Cuchillos	Cuando se haya producido una contaminación de los equipos se procederá a paralizar el proceso hasta garantizar unas condiciones adecuadas para su reinicio.	Limpieza previa de materia grosera e introducir en agua caliente (>82°C) cuando no este en uso.		
	Sierras, etc				
Vestimenta	Botas, delantal, etc.				

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PLD
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Revisión: 0
		Página 17 de 17

4. DOCUMENTACIÓN

LISTADO DOCUMENTOS Y ACTUACIONES

- Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección utilizados.
- Adaptar en su caso el programa de limpieza y desinfección de locales propuesto en la guía
- Adaptar en su caso el programa de limpieza y desinfección de equipos e utensilios propuesto en la guía
- Aplicar y en su caso adaptar los procedimientos de la guía y completar los no desarrollados en la misma.


REGISTROS

REGISTRO	FRECUENCIA
CHECK-LIST*	Diaria
LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA*	Mensual

*Los modelos de Check- List y de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II.

El control microbiológico de la eficacia de la limpieza y desinfección es una actividad relacionada con este plan y que está incluida en verificación (VEF).

Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE FORMACIÓN	Revisión: 0
		Página 1 de 7

1. OBJETO Y ALCANCE

2. CONSIDERACIONES

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE FORMACIÓN	Revisión: 0
		Página 2 de 7

1. OBJETO Y ALCANCE

Asegurar que todos los manipuladores de alimentos de la empresa reciben formación inicial y continuada que los capacite en materia de higiene y, específicamente, en lo que se refiere a su responsabilidad en las distintas operaciones del proceso de producción en las que participen.

Los responsables de la aplicación de la guía, deben recibir además capacitación relativa al sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

2. CONSIDERACIONES AL PLAN

La empresa debe asegurar que su personal reciba una formación adecuada y continua con objeto de que comprendan y apliquen los principios generales de higiene y seguridad alimentaria, haciéndoles partícipes de su responsabilidad para asegurar la salud de los consumidores.

De la legislación vigente, del Reglamento (CE) nº 852/2004, se deriva la obligación y responsabilidad que tienen los empresarios de formar y desarrollar Programas de Formación Continuada y evaluar su aplicación.

Esta formación será adecuada al perfil y a las particularidades de cada empresa y cumplirá los requisitos que exige la legislación vigente en esta materia.

La empresa puede optar por la **formación interna** o acudir a una **Entidad de Formación**.

La empresa evaluará la eficacia de la formación impartida con la observancia diaria de las prácticas de manipulación de sus trabajadores y mediante el examen de los resultados registrados en el Check-list y la Lista de Vigilancia Genérica*.

* Check-list (diaria)

* Lista de Vigilancia Genérica (mensual)

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PF
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE FORMACIÓN		Revisión: 0
		Página 3 de 7

Además de las actividades ya comentadas, la empresa puede realizar otras para corregir o reforzar las prácticas de manipulación como:

- ✓ Colocar carteles recordatorios de buenas prácticas de higiene.
- ✓ Lectura y comprensión de guías, artículos, apuntes sobre higiene alimentaria, el propio Código de Prácticas Correctas de Higiene de la empresa, etc.
- ✓ Charlas didácticas, jornadas, vídeos didácticos, etc.

Los peligros que se pueden evitar si el personal manipulador es conocedor y está concienciado del riesgo debido a prácticas incorrectas de higiene y manipulación son:

1. Peligros **microbiológicos**:

El manipulador puede contaminar los alimentos cuando:


- Sea portador de gérmenes patógenos y los transfiera de forma **directa** a los alimentos.
- Cuando realice prácticas incorrectas, como por ejemplo: toser sobre los alimentos, no lavarse las manos, llevar la ropa de trabajo sucia, etc
- Y de una manera **indirecta** (contaminación cruzada), como intermediario entre una fuente de contaminación (utensilios mal higienizados, residuos, etc.) y las canales y despojos, si realiza prácticas de manipulación incorrectas.

2. Peligros **físicos**:

- Por malas prácticas de manipulación durante el procesado como (no comprobar visualmente la integridad de los cuchillos, de la sierra de la esquinado, etc).

3. Peligros **químicos**:

- Incorporación de forma involuntaria o accidental a los alimentos de restos de detergentes, insecticidas, etc.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE FORMACIÓN	Revisión: 0
		Página 4 de 7

3. DESARROLLO


La empresa desarrollará las actividades del **programa de formación continuada** según modelo y lo completará según sus necesidades.

Además, la empresa se asegurará de que se aplican las actuaciones recogidas en el **Código de Prácticas Correctas de Higiene** que se adjunta en el anexo III.

El código de prácticas correctas de higiene (CPCH), en el que se incluyen Buenas Prácticas de higiene y procesado.

Logo empresa	PROGRAMA DE FORMACION CONTINUADA				Fecha vigencia:
					Aprobado por:
					Firma : DOC: PR-FC
Qué	Para Quién	Cuando	Cómo	Registro	
Código Prácticas Correctas de Higiene (CPCH)	Operarios nuevos	Al incorporarse a la empresa	Entrega del CPCH.	Registro de lectura del CPCH de la empresa.	
<u>Formación inicial*</u> : Curso de Manipulador de Alimentos del sector de mataderos	Operarios nuevos	Según calendario de la Entidad de Formación y/o según calendario interno de la empresa	Asistencia al Curso de Formación Básica en Higiene Alimentaria	Certificado de formación emitido por entidad externa y/o Registro de formación interna (RAF) y documentación de los contenidos, responsable de la docencia formado en la materia a impartir	
<u>Formación continuada:</u> Actualización de la Formación básica para trabajar en el sector de mataderos	Operarios veteranos	Cada 3 años	Asistencia curso de Formación Continuada en Higiene Alimentaria	Certificado de formación emitido por entidad externa y/o Registro de formación interna (RAF) y documentación de los contenidos, responsable de la docencia formado en la materia a impartir	
Formación del personal responsable de la aplicación de la guía (actividades de verificación, vigilancia PCCs o ROHs aplicación de procedimientos y otros controles)	Responsables de la aplicación de la guía	Según plan de implantación	Curso de autocontrol por Guías	Certificado de formación emitido por entidad externa y/o Registro de formación interna (RAF) y documentación de los contenidos, responsable de la docencia formado en la materia a impartir	
Otros actividades formativas a considerar por la empresa					

*La formación inicial deberá realizarse lo antes posible y hasta recibir la formación el manipulador quedará excluido de ejecutar operaciones relacionadas con los PCCs o ROHs.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE FORMACIÓN	Revisión: 0
		Página 5 de 7

4. **DOCUMENTACIÓN**


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Proveer del Código de Prácticas correctas de higiene a los operarios nuevos que se incorporen a la empresa.
- Realizar la formación inicial y continuada
- Realizar la formación previa del personal responsable de la aplicación de la guía

REGISTROS

REGISTRO	FRECUENCIA
Registro lectura del Código de prácticas correctas de higiene RLCPCCH	Cada vez que se incorpore un nuevo operario a la empresa
Registro de actividad formativa desarrollada por la empresa (RAF): responsable impartición, contenidos y documentación del desarrollo de los contenidos y evaluación de los asistentes.	Cada vez que se realice un curso de Formación inicial o continuada de higiene alimentaria en el sector de mataderos
	Cada vez que se realice el curso de aplicación de la guía
Original o Copia del Certificado de formación emitido por empresas formadoras	Cada vez que se realice un curso de Formación inicial o continuada de higiene alimentaria en el sector de mataderos
	Cada vez que se realice el curso de aplicación de la guía
CHECK-LIST*	Diaria
LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA LVG*	Mensual

*Los modelos de Check- List y de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II. Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PF
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE FORMACIÓN		Revisión: 0
		Página 6 de 7

NOTA: Los formatos de registros propuestos son para actividades formativas realizadas por la empresa.

Logo empresa	REGISTRO DE ACTIVIDAD FORMATIVA DESARROLLADA EN LA EMPRESA	Fecha realización:	
		Impartido por:	
		Firma :	DOC: RAF

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA DESARROLLADA:		
Contenidos:		
Nombre y apellidos asistente	Puesto de Trabajo	Firma
OBSERVACIONES:		

Verificación de la actividad formativa			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PF
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE FORMACIÓN		Revisión: 0
		Página 7 de 7

Logo empresa	REGISTRO DE LECTURA DEL CODIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Rev: 0
		Aprobado por:
		Firma : DOC: RLCPCH


NOTA: El operario-manipulador firmante reconoce que se le ha entregado el CODIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE, comprende sus contenidos y se compromete a cumplirlos.

Fecha	Nombre y apellidos manipulador	Puesto de trabajo	Firma manipulador

Verificación del Registro			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 1 de 12

- 1. OBJETO Y ALCANCE**
- 2. CONSIDERACIONES**
- 3. DESARROLLO**
- 4. DOCUMENTACIÓN**

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 2 de 12

1. OBJETO Y ALCANCE

Establecer las actividades y los controles necesarios para evitar que el deterioro de las instalaciones o el incorrecto funcionamiento de los equipos puedan afectar a la salubridad de las canales y despojos de los animales sacrificados en el matadero.

Abarca el mantenimiento preventivo y correctivo de locales, instalaciones y equipos, así como, la calibración y la verificación de los equipos de medida que intervengan de forma directa o indirecta en la vigilancia de un punto de control crítico PCC, un requisito operativo de higiene ROH, o un requisito previo de higiene y trazabilidad RPHT.

2. CONSIDERACIONES


Tanto el diseño de la industria, como la conservación de las instalaciones y el buen estado y funcionamiento de equipos y utensilios, influyen en el estado higiénico-sanitario de los productos que se procesan. Las operaciones del proceso deberán adaptarse para evitar los problemas derivados del diseño.

Es necesario prever un flujo de producción, desde la recepción de los animales vivos hasta la expedición de las canales y despojos que evite posibles cruces entre líneas de producción como por ejemplo, entre el desangrado/desollado/depilado y eviscerado siguiendo el principio de marcha hacia adelante.

El correcto mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos, además de prevenir los deterioros que pudieran presentarse, va a facilitar la correcta gestión del resto de planes de la guía.

Un correcto mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos minimiza la probabilidad de que se presenten:

1. Peligros microbiológicos debido a:
 - Grietas que se van produciendo por el uso y que no permiten limpiar y desinfectar correctamente, mosquiteras deterioradas, **cierres inadecuados al exterior, zonas con humedades**, etc. que facilitan la presencia y anidamiento de insectos, roedores o aves, **dificultando además su correcta limpieza y desinfección.**
 - Un mantenimiento deficiente de los equipos puede suponer que no funcionen correctamente y por lo tanto, no cumplan la función tecnológica para los que fueron diseñados, comprometiendo la salubridad de los alimentos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 3 de 12

- Un incorrecto funcionamiento de los equipos de medida puede ocasionar la pérdida de seguridad en procesos críticos.

2. Peligros físicos:

- Cristales de ventanas o bombillas, óxido de equipos y maquinaria, tornillos, tuercas, puntas de cuchillos, esquirlas metálicas, etc. que pueden llegar al alimento

3. Peligros químicos:

- Lubricantes de la maquinaria, líquidos refrigerantes, pinturas, tintas alimentarias, etc.

3. DESARROLLO

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

En este programa se incluirán las instalaciones y equipos que precisen actuaciones de mantenimiento periódico y puedan influir en la seguridad del producto (revisiones recomendadas por el fabricante, puestas a punto, engrasamientos, cambio de integrantes (repuestos), etc.).

La periodicidad del mantenimiento preventivo dependerá de:

- ✓ la intensidad de uso,
- ✓ las recomendaciones sugeridas por los fabricantes de los equipos (especificación del equipo) o por el personal técnico,
- ✓ y/o el estado en que se encuentren los equipos e instalaciones, etc.

A continuación, se incluye un modelo de Programa de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos PR-MIE a desarrollar por la empresa.




**GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR
DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES**

Cod: PMIE
Edición: Marzo 2011
Revisión: 0
Página 4 de 12

PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Logo empresa	PROGRAMA MANTENIMIENTO PREVENTIVO INSTALACIONES Y EQUIPOS				Observaciones
	Instalaciones/ Equipos	Quién	Frecuencia	Cómo	

Fecha vigencia:
Aprobado por:
Firma :
DOC: PR-MIE


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 5 de 12

PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA

En este programa se incluirá un listado con los equipos de medida utilizados en el control de prerequisites, PCCs y/o ROHs y en su caso, la identificación y el certificado del termómetro calibrado usado en las verificaciones. La empresa podrá optar por realizar ella misma las verificaciones de los equipos de medida con su termómetro calibrado o por la contratación externa de este servicio. A continuación figura el programa de verificación/calibración de equipos de medida PR-VCEM.


Verificación de equipos de medida: Permite conocer las desviaciones entre los valores de un equipo de medida calibrado y el verificado. El resultado de la verificación conduce a una decisión para confirmar la medida, contemplar la desviación, realizar ajustes en el instrumento de medida del equipo verificado o reparar o sustituir el instrumento de medición. En todos los casos se requiere un informe que registre la verificación, el cual se archivará el resultado.

A continuación, se incluye un modelo de Programa de verificación/calibración de equipos de medida PR- VCEM.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 6 de 12

Logo empresa	PROGRAMA VERIFICACIÓN/CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA			
	Responsable	Frecuencia de la vigilancia	Actuación	Registro
Equipos	Equipos de medida de temperatura	Semestral*	Pr- VCEM-01 u otro procedimiento equivalente. o Procedimiento empresa externa.	Registro verificación de equipos de medida RVEQ o Registro verificación empresa externa
	Termómetro utilizado por la empresa para realizar las verificaciones del resto de los equipos		Personal asignado por la empresa o Empresa externa	Certificado Calibración

* la frecuencia deberá aumentarse a trimestral si en sucesivas lecturas se observan desviaciones significativas y continuadas.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 7 de 12

En caso de optar por la verificación interna, podrá aplicar el siguiente procedimiento:

Logo empresa	PROCEDIMIENTO VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDIDA	Fecha de vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma:	DOC: Pr-VCEM-01

1. Identificación del equipo a verificar:

Ejemplo Supuesto 1: Cámara frigorífica de canales de porcino

Límite crítico: 7°C

2. Comprobación del rango de medida especificado del termómetro calibrado.

Ejemplo Supuesto 1: El termómetro está calibrado para el rango de medida de + 7°C

3. Contrastar medidas entre el termómetro calibrado y el instrumento a verificar (termómetro de uso), una vez estabilizadas las lecturas.

Ejemplo Supuesto 1:

Lectura termómetro calibrado: 6.5°C

Lectura termómetro de uso (lectura en el display) de la cámara frigorífica de canales de porcino: 6.2°C


4. Determinación del probable valor real de medida del termómetro calibrado. En el caso de que el termómetro calibrado tenga corrección e incertidumbre (figurará en su certificado de calibración) deberá tenerse en consideración para determinarlo:

Ejemplo Supuesto 1:

Corrección del termómetro calibrado: - 0.2°C

Incertidumbre: ± 0.5°C

Probable valor real: La lectura del termómetro calibrado es de 6.5°C al tener un error de -0.2°C y tener una incertidumbre de ± 0.5°C, el probable valor real será de 6.3°C ± 0.5°C.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 8 de 12

- Determinar la corrección a aplicar al termómetro verificado. (**Display cámara frigorífica**).

Ejemplo Supuesto 1:


Si la temperatura del display de la cámara frigorífica es de (6.2°C), la corrección a aplicar será de +0.1°C que es la diferencia de temperatura entre el probable valor real del termómetro calibrado y la temperatura medida por el termómetro en uso (lectura display).

El intervalo probable de temperatura de la cámara teniendo en cuenta la incertidumbre es de 5.8°C a 6.8°C, que está por debajo del límite crítico.

- Cumplimentar el registro de verificación de medidas
- Una vez determinada la corrección a aplicar, **siempre que el intervalo probable de medición obtenido no supere el límite crítico**, se deberá ajustar el instrumento de medida si éste lo permite, o en su defecto si no lo permite, incorporar una etiqueta o pegatina al equipo verificado en la que figure la fecha de la siguiente verificación y la corrección a aplicar mediante leyendas como "sumar x°C" o "restar x°C". Si el intervalo probable **supera el límite crítico** y el equipo no permite el ajuste deberá ser reparado o sustituido.

Ejemplo Supuesto 1: La cámara frigorífica de canales de porcino no permite el ajuste de su medición, por tanto incorporaremos una etiqueta en la cámara frigorífica en la que figurará:

<p align="center">CÁMARA FRIGORÍFICA CANALES PORCINO</p> <p>Fecha próxima verificación:</p> <p>Corrección a aplicar: Sumar 0.1°C</p>

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 9 de 12

Logo empresa		REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA			Fecha verificación equipos:			
					Doc: RVEQ	Rev:0		
					Realizado por:	Firma:		
EQUIPO EJEMPLO LIMITE CRÍTICO*1: 7°C		Termómetro Calibrado			Probable valor real *3	Termómetro de uso		Intervalo probable de temperatura
		lectura	Corrección *2	Incertidumbre *2		lectura	Corrección a aplicar *4	
Supuesto 1	Sonda de frío cámara frigorífica canales de porcino	6.5°C	-0.2°C	+/- 0.5°C	6.3°C +/- 0.5°C	6.2°C	+0.1°C	5.8°C a 6.8°C
Supuesto 2	Sonda de frío cámara frigorífica canales de bovino	6.9°C	-0.2°C	+/- 0.5°C	6.7°C +/- 0.5°C	6.6°C	+0.1°C	6.2°C a 7.2°C
Supuesto 3	Sonda de frío cámara frigorífica canales de ovino	7.8°C	-0.2°C	+/- 0.5°C	7.6°C +/- 0.5°C	7.5°C	+0.1°C	7.1°C a 8.1°C

*1 Se considerará producto no apto cualquier valor de una medición por encima de 7°C (límite crítico)

*2 Los valores de corrección e incertidumbre del patrón son los reflejados en su documento de calibración

*3 El probable valor real del producto será igual a la lectura del patrón más su corrección

*4 La corrección a aplicar a una medición será la diferencia entre el probable valor real y la lectura en el display

*5 El intervalo probable de temperatura es igual al probable valor real aplicando la incertidumbre en ambos sentidos

CONCLUSIONES

Supuesto 1. Todo el intervalo probable de temperatura (5.8°C a 6.8°C) está por debajo del límite crítico: **PRODUCTO SEGURO**

Supuesto 2. Parte del intervalo probable de temperatura (6.2°C a 7.2°C) está por encima del límite crítico: **NO ESTÁ GARANTIZADA LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO**

Supuesto 3. Todo el intervalo probable de temperatura (7.1°C a 8.1°C) está por encima del límite crítico: **PRODUCTO NO SEGURO**


La empresa realizará revisiones diarias, mediante el Check-list y verificará mediante la LVG, con una frecuencia mensual el estado de las instalaciones y equipos.

En la revisión del estado de instalaciones y equipos se deberá comprobar los diferentes aspectos del mantenimiento, como por ejemplo el estado de conservación, integridad, aislamiento, funcionamiento de las instalaciones y equipos según proceda.

En función del estado de las instalaciones y equipos, la empresa deberá realizar un mantenimiento correctivo, cuando los equipos e instalaciones que se deterioren o presenten anomalías en su funcionamiento afecten a la seguridad de los productos, deberán ser sustituidos y/o reparados en el menor tiempo posible, tomando decisiones sobre el producto afectado.

Las actuaciones de mantenimiento correctivo deberán garantizar en la medida de lo posible su recurrencia.

A continuación se deberá contemplar las actuaciones a realizar en el caso de fallos en la instalación tales como, cortes del fluido eléctrico, fallos del sistema de refrigeración (actuaciones de emergencia).

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 10 de 12

Actuaciones de emergencia ante fallos importantes en la instalación:

Se deberán tener previstas las actuaciones e instrucciones necesarias en el caso de que se presenten fallos importantes que afecten a toda la instalación y por consiguiente a la seguridad del producto. Las actuaciones previstas deberán estar documentadas.

Logo empresa	ACTUACIONES DE EMERGENCIA ANTE FALLOS EN INSTALACIÓN	Fecha vigencia:
		Aprobado por:
		Firma : DOC: AEFI


Actuaciones a realizar por corte del fluido eléctrico:

Actuaciones a realizar si ha fallado el sistema de refrigeración (incluido vehículos):

Fallos de cadena:

Fallos sistemas de aturdido:

Otras a considerar por la empresa:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 11 de 12

4. **DOCUMENTACIÓN**


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Listado de las instalaciones, equipos y utensilios que precisen actuaciones de mantenimiento preventivo.
- Desarrollar el programa de mantenimiento preventivo de instalaciones, equipos y utensilios.
- Listado de los equipos de medida a incluir en el programa de calibración/verificación
- Adaptar el programa de calibración/verificación de equipos de medida propuesto en la guía.
- Aplicar el procedimiento de calibración/verificación interno o externo.

REGISTROS

REGISTRO	FRECUENCIA
Facturas de empresas externas o partes internos de trabajo.	Cada vez que se realice la actuación de mantenimiento preventivo o correctivo
Certificado de calibración del termómetro calibrado.	Según recomendación del fabricante o como mínimo cada dos años
Registro de verificación de equipos de medida RVEQ (Indicar en éste el termómetro calibrado usado en la verificación).	Semestral
CHECK-LIST*	Diaria
LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA*	Mensual


*Los modelos de Check- List y de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II. Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMIE
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Revisión: 0
		Página 12 de 12


Logo empresa	REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDAS				Fecha verificación equipos:			
					Doc: RVEQ		Rev:	
					Realizado por:		Firma:	
EQUIPO LIMITE CRÍTICO*1: <input type="text"/>	Termómetro Calibrado			Probable valor real *3	Termómetro de uso		Intervalo probable de T°C *5	Nº PAC (sp)
	lectura	Corrección *2	Incertidumbre *2		lectura	Corrección a aplicar *4		

- *1 Se considerará producto no apto cualquier valor de una medición por encima del límite crítico.
- *2 Los valores de corrección e incertidumbre del patrón son los reflejados en su documento de calibración.
- *3 El probable valor real del producto será igual a la lectura del patrón más su corrección.
- *4 La corrección a aplicar a una medición será la diferencia entre el probable valor real y la lectura en el display.
- *5 El intervalo probable de temperatura es igual al probable valor real aplicando la incertidumbre en ambos sentidos.

Verificación del registro de verificación equipos de medida			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	Revisión: 0
		Página 1 de 8

- 1. OBJETO Y ALCANCE**
- 2. CONSIDERACIONES**
- 3. DESARROLLO**
- 4. DOCUMENTACIÓN**

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	Revisión: 0
		Página 2 de 8

1. OBJETO Y ALCANCE

Control de las plagas a través de actividades de prevención y vigilancia, y sólo en caso de presencia, recurrir a los tratamientos.

2. CONSIDERACIONES

Se entiende por plaga la presencia de animales indeseables en número tal que comprometa la seguridad alimentaria, debido a la capacidad que tienen de alterar y/o contaminar los equipos, las instalaciones y los productos alimenticios.


La lucha contra plagas debe plantearse de forma **preventiva**:

- Impidiendo el acceso al establecimiento, así como su anidamiento y disponibilidad de agua y alimento, y
- Disponiendo de un sistema de vigilancia que alerte de su presencia (trampas en accesos, repelentes en puertas y ventanas, ultrasonidos, insectocutores, etc.).

Es necesario, para la eficacia de este plan que estén bien implantados los siguientes planes:

- ✓ Limpieza y desinfección,
- ✓ Mantenimiento preventivo, y
- ✓ Gestión de residuos.

Las plagas son vehículos transmisores de enfermedades y existe la posibilidad de que ocasionen una contaminación cruzada generando peligros de tipo **biológico** durante el procesado, almacenamiento, expedición y transporte de canales y despojos y de tipo **químico**, procedente de la contaminación cruzada por plaguicidas, derivada de un uso inadecuado.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	Revisión: 0
		Página 3 de 8

3. DESARROLLO

1. Medidas preventivas

1.1. Condiciones del entorno del establecimiento.

- ✓ Eliminar los posibles centros de atracción y cobijo de plagas en los alrededores del establecimiento.
- ✓ Evitar acumulación de basuras, desperdicios y desechos.
- ✓ Evitar en la medida de lo posible la presencia de maleza en las zonas colindantes que faciliten su anidamiento.
- ✓ Evitar el anidamiento de aves en las fachadas.


1.2 Barreras físicas.

Con el fin de conseguir una buena hermeticidad en las instalaciones que evite la entrada de plagas, se adoptarán una serie de medidas, entre ellas:

- ✓ Proteger las aberturas al exterior (puertas, ventanas, huecos de ventilación, etc.), mediante elementos que eviten la entrada (mallas mosquiteras, burletes, lamas, etc.).
- ✓ Utilizar de forma correcta las aberturas al exterior (cerrar puertas, muelles, cerrar ventanas sin mosquiteras, etc.).
- ✓ Mantener correctamente el estado de conservación y aislamiento de las instalaciones: evitar grietas, agujeros, juntas de dilatación, desagües sin sifones y/o rejillas, tuberías, arquetas y conductos eléctricos no estancos, etc.

1.3 Medidas higiénicas

- ✓ Los residuos orgánicos e inorgánicos se almacenarán en recipientes con cierre higiénico, en lugares que no constituyan focos de contaminación y se evacuarán de forma frecuente.
- ✓ Inspección de los envases y embalajes de materias auxiliares (embalajes, bolsas, etiquetas, cajas,..) a la recepción en el establecimiento para comprobar la ausencia de plagas en su interior.
- ✓ Se cerrarán y/o protegerán los envases y embalajes tras su uso de manera que las plagas puedan tener acceso al interior.
- ✓ Se procederá a la retirada higiénica de sacos rotos u otros envases que derramen su contenido.
- ✓ Se incidirá en la limpieza de la zona de los motores, útiles de limpieza, de desagües y rejillas, rincones cálidos, húmedos y poco accesibles.
- ✓ Los manipuladores mantendrán sus taquillas en correcto estado higiénico (ausencia de restos de productos alimenticios).


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	Revisión: 0
		Página 4 de 8

- ✓ Las rejillas de los desagües se colocarán para impedir la entrada de plagas.

2. Sistema de vigilancia de plagas

Una vez realizada la vigilancia si se comprueba que se ha superado el límite establecido (existencia de plaga) se procederá a realizar un tratamiento con plaguicidas y/o a la revisión de la aplicación de las medidas preventivas descritas en el punto anterior.

- **Roedores:** se realizará la vigilancia mediante trampas situadas en lugares estratégicos como zonas de acceso, pegadas a la pared y en lugares situados fuera del campo visual humano. La **presencia de ratas y ratones** o signos de éste (excrementos, pisadas, roídos), se considera presencia de **plaga**.
- **Insectos reptantes:** se podrá utilizar el sistema de monitorización de insectos mediante trampas con adhesivo, con atrayentes alimenticios o feromonas u otros sistemas biológicos así como cualquier observación que permita identificar la presencia de estos insectos.
- **Insectos voladores:** Pueden instalarse bandejas de trampa de luz uv (insectocutores) que deberán ubicarse en lugares alejados de las zonas de manipulación de los alimentos, zonas de paso y acceso a otros locales y siempre en línea directa con la entrada, en zona de penumbra y a media altura y/o trampas adhesivas. Estos sistemas sirven tanto de vigilancia como de lucha contra los insectos. Recuentos elevados indican que el aislamiento del exterior no es adecuado.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	Revisión: 0
		Página 5 de 8

La vigilancia de las plagas se realizará mediante el siguiente programa a completar por la empresa:

Logo empresa	PROGRAMA DE VIGILANCIA DE PLAGAS	Fecha vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma :	DOC: PR-VP

Que	Quien	Cuando	Como Indicar tipo de trampa.*	Niveles Máximos	Registro
Insectos reptantes (cucarachas, etc.)	Persona responsable de la empresa o de empresa externa	Mensual		**Alto riesgo: >5 Bajo riesgo: >15 o los niveles poblacionales establecidos en el procedimiento de empresa externa detectados en el total de trampas del establecimiento	RVP
Roedores				Presencia y/o indicios observadas en el total de trampas del establecimiento	
Insectos Voladores				Presencia manifiesta ***	
Otros (pájaros, etc)				Presencia Observada en el interior del establecimiento	
ACCION CORRECTIVA: En caso de superar los niveles máximos, revisión de las instalaciones y su diseño y, si fuera necesario, realizar un tratamiento					


* indicar el tipo de trampa correspondiente. Se hará una rotación de trampas y sustitución en caso de deterioro.

*** la empresa definirá los criterios de contaje en cada caso

A continuación se adjunta una tabla de niveles poblacionales a utilizar por la empresa como responsable de realizar la vigilancia. No obstante, la empresa podrá optar por contratar este servicio a una empresa externa que le deberá entregar un procedimiento de vigilancia documentado en el que se establezcan los niveles poblacionales máximos (limite máximo) para pasar a tratamiento.

CRITERIOS ORIENTATIVOS DE ACTUACIÓN**

ZONA DE ALTO RIESGO: procesado, envasado, almacenamiento y expedición.	ZONAS DE BAJO RIESGO: El resto que no están incluidas en las de alto riesgo.
Nº insectos reptantes.	
2-5	6-15

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	Revisión: 0
		Página 6 de 8

3. Aplicación de tratamientos

Si como consecuencia de la vigilancia hay que aplicar un tratamiento se cumplirán los siguientes requisitos:

- ✓ Ser aplicados por personal autorizado y capacitado, en posesión del carnet de manipulador de biocidas.
- ✓ Los productos utilizados: deberán estar autorizados e inscritos en el Registro Oficial de Biocidas de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo con número de registro HA
- ✓ Disponer de las fichas de seguridad de los productos utilizados y la copia de la inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.

Si se recurre a la contratación de una empresa externa además estará autorizada e inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Biocidas de la Comunidad Valenciana.

El **registro de tratamiento** contendrá como mínimo la siguiente información:

- ✓ Tipo de plaga tratada y zona/as donde se ha aplicado el tratamiento (plano de colocación de cebos o trampas, en caso necesario por las dimensiones del establecimiento o el número de cebos).
- ✓ Fecha del tratamiento.
- ✓ Productos y dosificaciones utilizadas.
- ✓ Plazo de seguridad en los casos necesarios (tiempo que debe transcurrir entre la finalización del tratamiento y el inicio de la actividad).
- ✓ En su caso, datos y nº de registro de empresa aplicadora.
- ✓ Nº carnet y firma del aplicador.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS	Revisión: 0
		Página 7 de 8

4. **DOCUMENTACIÓN**


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Adaptar y desarrollar el programa de vigilancia de plagas propuesto en la guía.
- En caso necesario, aplicación de los tratamientos, como consecuencia de la vigilancia.

REGISTROS

REGISTRO	FRECUENCIA
Registro de Vigilancia de plagas-RVP	Mensual
Informe de aplicación del tratamiento	Cada vez que se superen los niveles máximos
LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA*	Mensual


*Los modelos de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II. Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCP
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE CONTROL DE PLAGAS		Revisión: 0
		Página 8 de 8

Logo empresa	REGISTRO DE VIGILANCIA DE PLAGAS	Rev:0	
		Aprobado por:	
		Firma	DOC: RVP

Fecha vigilancia	Nº Trampa	Insectos reptantes	Roedores	Insectos voladores	Otros	Nº PAC(sp)	Nombre y Firma

Verificación del registro del control de plagas			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS	Revisión: 0
		Página 1 de 9

1. OBJETO Y ALCANCE

2. CONSIDERACIONES

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS	Revisión: 0
		Página 2 de 9

1. OBJETO Y ALCANCE

Garantizar que los residuos generados (orgánicos e inorgánicos) sean retirados, almacenados y eliminados higiénicamente mediante procedimientos que garanticen que éstos no constituyen una fuente de contaminación directa o indirecta para las canales y despojos así como para el propio entorno del establecimiento.

Los residuos que entran dentro del alcance de la aplicación de este plan son:


- Subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano (Reglamento (CE) N° 1069/2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y Reglamento (CE) N° 142/2011 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1069/2009).
- Otros residuos a considerar por la empresa.

2. CONSIDERACIONES

Los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano y otros residuos, que se generan en los mataderos, deberán ser retirados con la mayor rapidez posible de la zona de producción para evitar su acumulación y por tanto, el riesgo de contaminación cruzada. Una vez retirados, deberán ser almacenados en una parte del establecimiento en contenedores provistos de cierre o en planta reservada a tal efecto para evitar la contaminación cruzada.

En el almacenamiento, los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano serán separados e identificados en categorías específicas que reflejen su nivel de riesgo para la salud pública y la salud animal, no obstante, si se mezclan subproductos animales de distintas categorías esta mezcla deberá considerarse como perteneciente a la categoría de mayor riesgo.

Los subproductos de origen animal y los productos derivados no destinados al consumo humano deberán ser evacuados por empresa autorizada y, el resto de residuos deberán ser gestionados de manera adecuada, y evacuados considerando la normativa vigente de aplicación según el caso.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS	Revisión: 0
		Página 3 de 9

Los peligros que se pueden originar por inadecuada gestión de los residuos son:


- ✓ **Biológicos:** Posibilidad de contaminación cruzada durante el procesado de la carne apta para el consumo por inadecuada gestión de los mismos.
- ✓ **Físicos:** Restos de material de embalaje y envasado.

3. DESARROLLO

A continuación se describe el Programa y el procedimiento de gestión de residuos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS		Revisión: 0
		Página 4 de 9


PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS						Fecha vigencia:	Registro
Logo empresa	Que	Quien	Cuando	Como	Donde	Aprobado por:	DOC: PR-GR
	Subproducto origen animal Categoría 1	Retirada y almacenamiento: Empresa en Contenedores identificados según categoría Evacuación: Empresa gestora autorizada	Durante y/o al finalizar la actividad *	Pr- GSOA	** Almacenamiento en área de Contenedores con cierre identificados como producto Sandach I y no destinado a consumo humano		Copia sellada y firmada por el establecimiento de destino o registro de envíos
	Subproducto origen animal Categoría 2	Retirada y almacenamiento: Empresa en Contenedores identificados según categoría Evacuación: Empresa gestora autorizada	Durante y/o al finalizar la actividad *		** Almacenamiento en área de Contenedores con cierre identificado como producto Sandach II y no destinado a consumo humano		Copia Documento comercial de la empresa gestor o registro de envíos
	Subproducto origen animal Categoría 3	Retirada y almacenamiento: Empresa en Contenedores identificados según categoría Evacuación: Empresa gestora autorizada	Durante y/o al finalizar la actividad *		** Almacenamiento en área de Contenedores con cierre identificado como producto Sandach III y no destinado a consumo humano		Copia Documento comercial de la empresa gestora o registro de envíos
	Residuos urbanos o municipales: Envoltorios y restos de plásticos, embalajes y envases. Papel y cartón Etiquetas adhesivas	Retirada y almacenamiento: Contenedores municipales para tal fin (cristal, plástico, papel y cartón) Evacuación: Según normativa específica en cada caso	Durante y/o al finalizar la actividad *	Recogida en bolsa de basura de un solo uso fijada en la boca de un recipiente fácil de limpiar y de apertura no manual	** Depositar en contenedor propio en lugar limpio y de difícil acceso a insectos y roedores, hasta recogida municipal.		----- -----

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS		Revisión: 0
		Página 5 de 9

Logo empresa		PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS				Fecha vigencia: Aprobado por: Firma : DOC: PR-GR	
Que	Quien	Cuando	Como	Donde	Registro		
Otros a considerar por la empresa	Retirada y almacenamiento:	Durante y/o al finalizar la actividad	Pr- X	**			
	Evacuación:	*					

* La empresa deberá indicar la frecuencia de recogida de los residuos generados por las empresas responsables de su gestión

** La empresa deberá indicar donde se generan los residuos dentro de la empresa y el flujo de los mismos hasta su almacenamiento para su retirada. El flujo podrá indicarse sobre el plano del establecimiento.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS	Revisión: 0
		Página 6 de 9

Logo empresa	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO	Fecha de vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma:	DOC: Pr-GSOA

1. OBJETIVO

La correcta gestión de los subproductos de origen animal y los productos derivados obtenidos del animal sacrificado no destinados al consumo humano, se realizará aplicando el siguiente procedimiento de trabajo normalizado para evitar cualquier foco de contaminación para las canales y despojos, así como para el propio entorno del establecimiento.


2. RESPONSABILIDAD DE APLICACIÓN Y ALCANCE

La aplicación y alcance de este procedimiento recae sobre el responsable del establecimiento.

3. DESCRIPCIÓN

El responsable de la gestión de los subproductos de origen animal de categoría 1, 2 y 3 deberá comprobar el cumplimiento de las siguientes actuaciones:

- Extraer de manera correcta los subproductos y depositarlos en los contenedores correspondientes de uso exclusivo durante el faenado. Los contenedores estarán identificados y se utilizarán única y exclusivamente para el depósito de los mismos.
- Identificar y separar correctamente los subproductos en función de su categoría 1, 2 y 3 en contenedores estancos y con cierre si son los utilizados para la recogida y transporte deberán ser a prueba de fugas.
- Limpiar y desinfectar después de cada utilización los contenedores reutilizables que entren en contacto con subproductos de origen animal.
- Procurar mantener el área de subproductos limpia y, en su caso libre de animales y organismos nocivos.
- Supervisar que la recogida de los subproductos por parte del transportista se realiza de manera correcta y que éstos se recogen en vehículos o contenedores a prueba de fugas.
- Comprobar que el documento comercial, emitido por la empresa gestora de los subproductos de origen animal al menos por triplicado (original y


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS	Revisión: 0
		Página 7 de 9

dos copias), del cual una copia debe quedar en posesión del productor, a conservar durante 2 años, debe incluir la siguiente información:

- a- Descripción del material, incluida:
 - su identificación con arreglo a una de las categorías
 - la especie animal para los materiales de categoría 3 y los productos derivados de los mismos destinados a ser usados como ingredientes para piensos y, en su caso, en el caso de las canales enteras y cabezas, el nº de marca auricular.
- b- Cantidad de material, en volumen, peso o cantidad de envases
- c- Lugar de origen del material, desde donde se envía el material
- d- Fecha en la que el material sale de los locales
- e- Nombre y dirección del transportista del material,
- f- Nombre y dirección del consignatario, y en su caso, número de autorización o de registro

En el caso del material de categoría 1 deberán solicitar al establecimiento de destino copia sellada y firmada por éste del documento comercial.

- Llevar un registro de los envíos de subproductos, que contenga la información citada en la letra a, b, d, e y f. Estos registros pueden ser sustituidos por el archivo de los documentos de acompañamiento comercial, siempre y cuando contengan toda la información pertinente.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS	Revisión: 0
		Página 8 de 9

Cuestiones Específicas:

Tratamiento aguas residuales

Los mataderos en los que se retire material especificado de riesgo o subproductos de categoría 2 deben de aplicar un proceso de pretratamiento para la retención y recogida de material animal como paso inicial en el tratamiento de las aguas residuales, tal y como se establece en la normativa vigente antes de su evacuación de los locales.


El equipo utilizado en el proceso de pretratamiento dispondrá de sifones de drenaje en las alcantarillas de desagüe o cribas con poros o mallas no superiores a 6 mm a su salida, o sistemas equivalentes que garanticen que las partes sólidas de las aguas residuales que pasen a través de ellos no sean superiores a 6 mm. No se deberá picar, macerar ni aplicar otro tipo de tratamiento o presión que pueda facilitar el paso de materia sólida de origen animal a través del proceso de pretratamiento.

Todo material de origen animal retenido en los sistemas de pretratamiento en los locales mencionados en el punto 1 deberá recogerse y transportarse como material de la categoría 1 o de la categoría 2, según proceda, y eliminarse de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n o 1069/2009.

La empresa deberá describir la gestión de las pieles, plumas, cerdas, lana y pelo cumpliendo con la normativa de subproductos de origen animal.

En el anexo VII se incluye un cuadro de los subproductos habituales en mataderos de todas las especies y su categorización y, un cuadro de clasificación de los materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad.

Fuente. Plan Nacional Integral de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, aprobado por la Orden PRE/468/2008

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PGR
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS	Revisión: 0
		Página 9 de 9

4. DOCUMENTACIÓN


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Desarrollar y adaptar el Programa de gestión de residuos
- Aplicar el Procedimiento normalizado de gestión de subproductos de origen animal


REGISTROS

REGISTRO		FRECUENCIA
Registros de gestión de residuos	Copia documento comercial para el transporte de subproductos y/o Copia sellada y firmada por el establecimiento de destino para subproductos categoría 1 o Registro de envío de subproductos	Cada recogida
LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA*		Mensual

*Los modelos de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II. Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0
		Página 1 de 10

- 1. OBJETO Y ALCANCE**
- 2. CONSIDERACIONES**
- 3. DESARROLLO**
- 4. DOCUMENTACIÓN**

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0
		Página 2 de 10

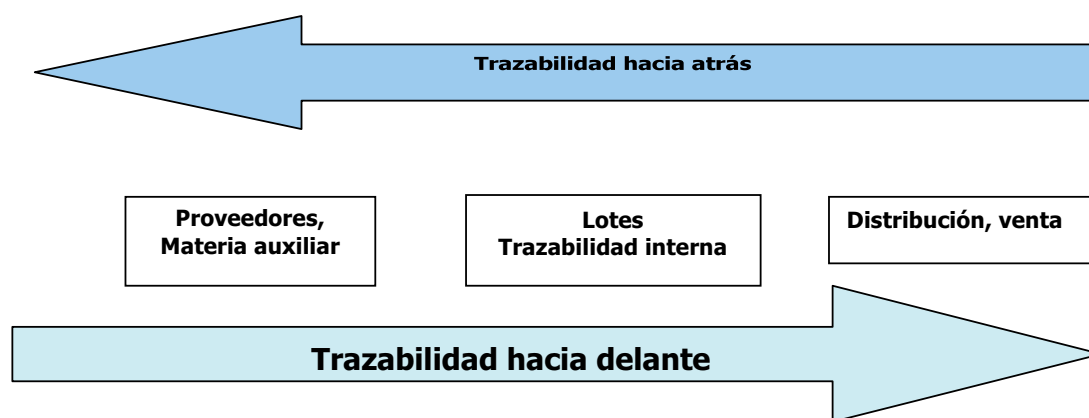
1. OBJETO Y ALCANCE

Localizar las canales, medias canales, cuartos de canal y despojos para determinar su origen y, si procede, retirarlos del mercado ante cualquier problema relacionado con la seguridad alimentaria.

2. CONSIDERACIONES


Trazabilidad es *"la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo"* (artículo 3º del Reglamento (CE) 178/2002).

Cada uno de los responsables del establecimiento alimentario debe gestionar la trazabilidad, vinculando el eslabón anterior con el posterior, de manera que dicha trazabilidad se mantenga a lo largo de la CADENA ALIMENTARIA.



a) **TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:** para poder gestionarla se deberá disponer de la siguiente información y/o documentación:

- ✓ Documento de Identificación Bovina DIB que contenga la siguiente información:
 1. Número de identificación de animal
 2. Número o código de referencia
 3. Fecha de nacimiento
 4. Código de la explotación de origen del animal
 5. País de nacimiento del animal
 6. País o países de engorde del animal

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0
		Página 3 de 10

- ✓ Documento de Identificación equina DIE o pasaporte equino
- ✓ Certificado Sanitario Único de traslado de ratites en el que se incluye el código REGA de la explotación de procedencia, datos del proveedor, destino y nº de animales, firmado por Veterinario habilitado u otras figuras autonómicas responsables de esa explotación y por el titular de la explotación u otras figuras autonómicas equivalentes).
- ✓ Guía sanitaria, conduce de traslado en el resto de especies en la que se incluya el número de identificación del animal, el Código Explotación de procedencia, datos del proveedor y el número de animales en guía de una especie de un solo proveedor.
- ✓ Número de animales de la Guía o conduce descargados en el matadero
- ✓ Fecha de entrada en matadero


El registro de control proveedores (RCPr) incluido en el plan de proveedores o registro equivalente puede constituir el registro si incluye todos los datos anteriores.

También se verificará que el material auxiliar o el material que entra en contacto con las canales vaya acompañado de la información siguiente:

- ✓ **Qué** se recibe exactamente y **cuánto** (denominación, nº de lote, cantidad),
- ✓ **De quién** se reciben los productos (nombre, dirección, datos relativos al establecimiento y Productor/proveedor).
- ✓ **Cuándo** se ha recibido o fecha de recepción y fecha de caducidad (si procede).

El albarán/factura de compra puede constituir el registro si incluye todos los datos anteriores y acompaña al producto.

- b) **TRAZABILIDAD INTERNA:** Se vinculará el origen de los animales vivos con las canales, medias canales, cuartos de canal o medias canales divididas en un máximo de tres trozos y despojos (trazabilidad de proceso) mediante el **parte de diario de sacrificio u otro registro equivalente**. En este parte se debe de indicar como mínimo la fecha de sacrificio, nº de guía de origen/DIB de bovino/DIE de equino y nº lote y/o Nº de canales que componen el lote asignado por la empresa. Si fuera necesario a lo largo del proceso las canales, medias canales, cuartos de canal o medias canales divididas en un

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0
		Página 4 de 10

máximo de tres trozos y despojos estarán identificados (identificación en proceso) hasta su etiquetado final. Con ello se obtendrá información del proceso para establecer un vínculo del producto con el n° de lote al que pertenece.

c) **TRAZABILIDAD HACIA DELANTE:** Se dispondrá de un registro con la información que permita localizar rápidamente el establecimiento o la persona a quien se haya distribuido el producto.

- ✓ Edad y sexo del animal de que procede la canal (bovinos).
- ✓ Fecha sacrificio (bovinos).
- ✓ Peso de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal (bovinos).
- ✓ Producto comercializado/especie: canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal.
- ✓ Establecimiento de destino de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal y, despojos.
- ✓ Fecha de salida de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal y, despojos.
- ✓ N° lote de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal y, despojos.


El albarán/factura de venta puede constituir el registro si incluye todos los datos anteriores y acompaña al producto.

En todo caso la empresa, cuando el producto sea comercializado por un distribuidor sin depósito, deberá establecer un sistema que garantice la traza física de los productos. Existirá un listado de distribuidores sin depósito.

3. DESARROLLO

Procedimiento de Loteado.

La empresa dispondrá para lograr la trazabilidad de un producto a lo largo de la cadena alimentaria, de un sistema documentado para la creación e identificación de lotes. Cada empresa debe tener en cuenta, las características

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0
		Página 5 de 10

de su proceso, para garantizar el vínculo entre el producto de entrada y el de salida.

El lote permite identificar separadamente partidas de explotaciones diferentes o de parques diferentes de una misma explotación procesadas en las mismas condiciones y susceptibles de tener los mismos peligros. En muchas explotaciones de sacrificio por ejemplo, se produce una separación vaciando la cadena de sacrificio entre lotes diferentes, para poder distinguir de forma correcta ambas partidas.

Normativa específica etiquetado carne de vacuno (ver anexo V)

En la especie bovina, se podrán formar grupos a partir de canales, medias canales, medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o cuartos de canal, siempre que sean obtenidos de animales procedentes de un mismo país de nacimiento, de uno a varios países de engorde, de un mismo país de sacrificio y sacrificados en un mismo matadero. El grupo tendrá un tamaño de manera que constituya un solo lote para la sala de despiece, y no podrá exceder la producción de un día (Real Decreto 75/2009).

Procedimiento de trazabilidad


La empresa documentará en un procedimiento su sistema para el control de la trazabilidad que tendrá como objetivo garantizar la información necesaria con carácter inmediato.

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE LOTEADO	Fecha vigencia:
		Aprobado por:
		Firma : DOC: Pr-L

A cumplimentar por la empresa

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD	Fecha vigencia:
		Aprobado por:
		Firma : DOC: Pr-T

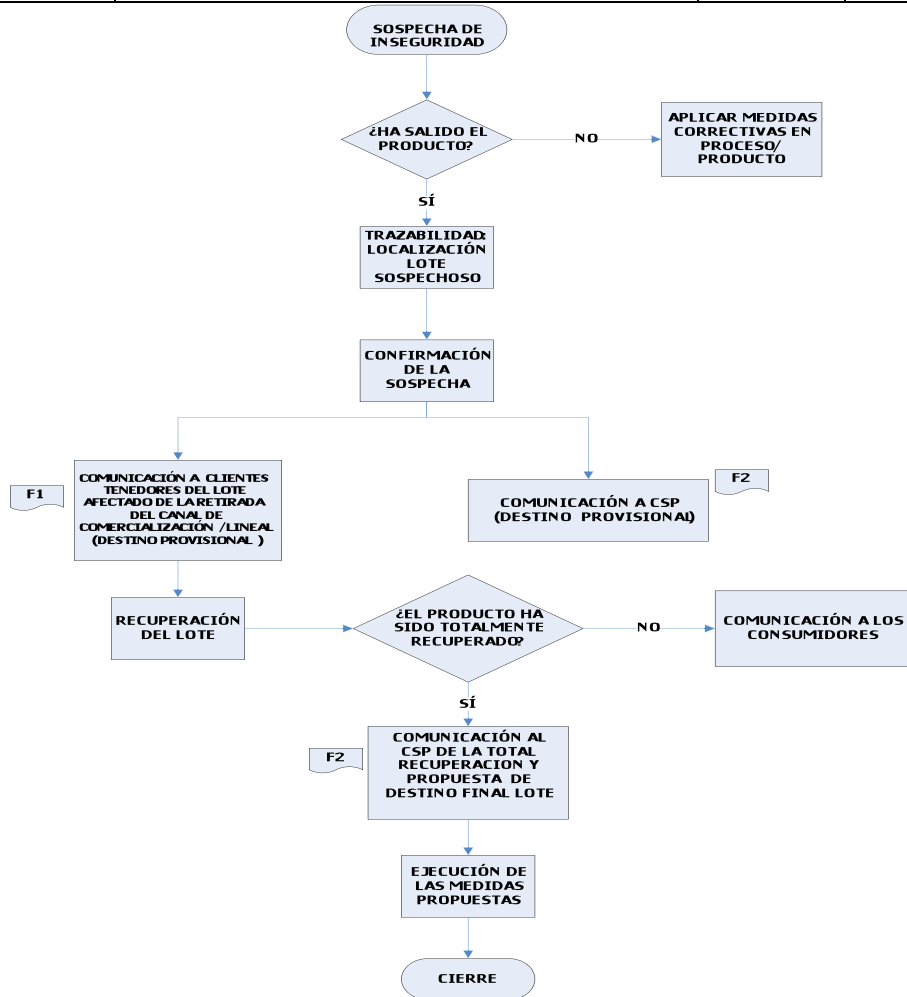
A cumplimentar por la empresa


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0
		Página 6 de 10

Procedimiento de Retirada de Producto no conforme o sospechoso de serlo

Además la empresa dispondrá de un **procedimiento de retirada** y registro de retirada de producto no conforme o con sospecha de serlo (RPNC). Deberá de contemplar cierta información mínima de cliente, del producto no conforme (sistema de identificación y control, lugar físico previsto para su depósito), y el sistema de comunicación al cliente, consumidor de forma efectiva y precisa en el caso de que el producto haya salido de su control, y Autoridad competente.

Logo empresa	PROCEDIMIENTO-REGISTRO DE RETIRADA PRODUCTO NO CONFORME o CON SOSPECHA DE SERLO	Fecha vigencia:
		Aprobado por:
		Firma : DOC: Pr-RPNC



	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0
		Página 7 de 10

4. DOCUMENTACIÓN


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Desarrollar y aplicar el procedimiento de loteado y de trazabilidad.
- Aplicar el Procedimiento de Retirada de Producto no conforme o sospechoso de serlo, en caso necesario.
- Realizar ejercicios periódicos de trazabilidad hacia delante y hacia atrás para evaluar la eficacia del sistema de trazabilidad, o al menos cada 2 años, tal como indica el apartado de verificación.

REGISTROS

REGISTRO		FRECUENCIA
Registros de control de la trazabilidad	Albarán o factura de envases y otras materias auxiliares	Cada recepción
	Registro de control proveedores (RCPr) u otro registro equivalente, dónde vengán los elementos necesarios para asegurar la trazabilidad hacia atrás.	
	Parte de sacrificio (PS) o registro equivalente que asegure la trazabilidad intermedia.	Diaría
	Identificación durante el proceso de productos intermedios si fuese necesario a desarrollar por la empresa.	
	Albaranes o facturas de venta o registros dónde vengán los elementos necesarios para asegurar la trazabilidad hacia delante	Cada expedición
	LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA*	Mensual

*Los modelos de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II. Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo anexo I) y adoptar las acciones correctivas se reflejarán en dicho registro y si además hemos de proceder a la retirada, cumplimentaremos el Pr-RPNC (Procedimiento de Registro de retirada de producto no conforme).

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE TRAZABILIDAD		Revisión: 0
		Página 8 de 10

Logo empresa	PARTE SACRIFICIO	Rev:0	Doc: PS
		Aprobado por:	
		Firma :	Fecha sacrificio:
Nº GUÍA SANITARIA O CONDUCE/DIB EN BOVINOS/DIE EN EQUINOS /CERTIFICADO SANITARIO EN RATITES		Nº LOTE O Nº CANALES QUE COMPONEN EL LOTE SEGÚN ORDEN DE MATANZA	

Verificación del Parte de sacrificio			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:

Logo empresa	REGISTRO DE RETIRADA PRODUCTO NO CONFORME o CON SOSPECHA DE SERLO	Rev:0
		Aprobado por:
		Firma : DOC: RPNC


Lote/s y cantidad no conforme:				
Empresa Cliente y persona contacto	Teléfono fijo persona contacto	Teléfono móvil persona contacto	FAX	e-mail
Lugar físico previsto de destino*			Sistemática de identificación de nc*	
Nombre y Teléfono de contacto CSP*			Otros (sp)*:	

Nota: Las personas de contacto deben conocer el procedimiento de actuación en caso de alerta y tener responsabilidad para ejecutar los procedimientos. * A preestablecer por la empresa.


Formato 1 (F1): Formato de comunicación EMPRESA-CLIENTE de RETIRADA del canal de comercialización del producto afectado.

LOGO Y DATOS DE LA EMPRESA		COMUNICACIÓN DE RETIRADA DEL LINEAL/CANAL DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTO				FECHA DE LA COMUNICACIÓN:	
						EMPRESA DESTINATARIA:	
DENOMINACIÓN O REFERENCIA DEL PRODUCTO OBJETO DE LA RETIRADA:							
LOTE	CANTIDAD	FECHA ENVÍO	PRESENTACIÓN	MARCA COMERCIAL	FECHA CADUCIDAD/ C.PREFERENTE		
MOTIVO DE LA RETIRADA (DESCRIPCIÓN):							
INSTRUCCIONES A SEGUIR TRAS LA COMUNICACIÓN:							
<input type="checkbox"/> RETIRADA DE LINEAL Y/O ALMACENAMIENTO EN CONDICIONES X HASTA NUEVA COMUNICACIÓN.							
<input type="checkbox"/> RETIRADA DE LINEAL Y/O ALMACENAMIENTO EN CONDICIONES X HASTA RECOGIDA POR PARTE DE NUESTRA EMPRESA EL DÍA.....A LAS.....HRS							
<input type="checkbox"/> PARALIZACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN (TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO,....)							
<input type="checkbox"/> DEVOLUCIÓN INMEDIATA A NUESTRA EMPRESA (RECUPERACIÓN)							
<input type="checkbox"/> ENVIAR MUESTRA A.....							
<input type="checkbox"/> OTROS.....							
ROGAMOS ENVÍEN REPORT DE CONFORME AL N° DE FAX.....INDICANDO LA CANTIDAD BLOQUEADA EN SUS INSTALACIONES. EN CASO DE EXISTIR REDISTRIBUCIÓN A SUS CLIENTES ROGAMOS TRASLADEN LAS MISMAS INSTRUCCIONES HASTA NUEVO AVISO.							

Formato 2 (F2): Formato de comunicación-información Empresa/Administración ante riesgos alimentarios

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PT Edición: Marzo 2011
	PLAN DE TRAZABILIDAD	Revisión: 0 Página 9 de 10

LOGO Y DATOS DEL FABRICANTE, ENVASADOR O DISTRIBUIDOR		COMUNICACIÓN DE INFORMACION DE RIESGO ALIMENTARIO		FECHA DE LA COMUNICACIÓN: <input type="checkbox"/> Comunicación inicial al CSP <input type="checkbox"/> Ampliación de Información <input type="checkbox"/> Respuesta a requerimiento de información del CSP	
DENOMINACIÓN O REFERENCIA DEL PRODUCTO OBJETO DE LA RETIRADA :		MARCA COMERCIAL:			
RELACION DE CLIENTES DESTINATARIOS DEL PRODUCTO AFECTADO					
LOTE Nº	EMPRESA CLIENTE	DIRECCIÓN	TELF./FAX/E-MAIL	SUMINISTRADA/NIVEL (Nacional, UE, 3ªpaíses)	FECHA CADUCIDAD/ C.PREFERENTE
MOTIVO DE LA INCIDENCIA/POSIBLES CAUSAS (DESCRIPCIÓN):		RESULTADOS ANALÍTICOS:		MÉTODOS ANALÍTICOS UTILIZADOS:	
DESTINO PROVISIONAL: <input type="checkbox"/> RETIRADA DE LINEAL Y/O ALMACENAMIENTO EN CONDICIONES X HASTA NUEVA COMUNICACIÓN. <input type="checkbox"/> RETIRADA DE LINEAL Y/O ALMACENAMIENTO EN CONDICIONES X HASTA RECOGIDA POR PARTE DE NUEVA EMPRESA EL DÍA.....A LAS.....HRS <input type="checkbox"/> PARALIZACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN (TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO,...) <input type="checkbox"/> DEVOLUCIÓN INMEDIATA A NUESTRA EMPRESA (RECUPERACIÓN) <input type="checkbox"/> ENVIAR MUESTRA A..... <input type="checkbox"/> OTROS.....		DOCUMENTACIÓN QUE SE ADJUNTA:		Nombre responsable/Persona de contacto PROPUESTA DE DESTINO FINAL: <input type="checkbox"/> Reprocesado del producto <input type="checkbox"/> Liberar el producto a otros fines o destinos. <input type="checkbox"/> Destrucción. <input type="checkbox"/> Liberar el producto sin condiciones cuando se disponga de las evidencias necesarias para asegurar la inocuidad del mismo.	


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 1 de 13

1. OBJETO Y ALCANCE

2. CONSIDERACIONES

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 2 de 13

1. OBJETO Y ALCANCE

Establecer los criterios para asegurar que los animales vivos y el material auxiliar cumplan los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente.

Los animales y el material auxiliar y, sus correspondientes proveedores a los que alcanza este plan son, entre otros:

- Bovinos, equinos, ovinos, caprinos y porcinos
- Ratites
- Embalajes y envases materiales en contacto con alimentos
- Etiquetas adhesivas
- Tinta alimentaria
- Otros

2. CONSIDERACIONES

Se deberán realizar controles encaminados a evitar la presencia de los peligros derivados de los animales vivos y del material auxiliar.

1. Peligros **biológicos:**


- Los animales pueden llegar contaminados de **origen** por microorganismos patógenos.

2. Peligros **físicos:**

- Los animales pueden contener restos de agujas de inyección, alambres, etc.

3. Peligros **químicos:**

- Los animales pueden estar contaminados de **origen** por medicamentos veterinarios, metales pesados, PCBs, dioxinas, etc.
- Sustancias tóxicas procedentes de la **migración** del material de envasado, etiquetas o de la tinta alimentaria a la carne si no se utiliza material apto para el contacto con los alimentos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 3 de 13

3. DESARROLLO

El control de los proveedores se realizará mediante la inspección de los animales y el material auxiliar.

Los proveedores deben disponer del Código de explotación ganadera (REGA) actualizado y cumplir los requisitos establecidos en la legislación alimentaria vigente en cada caso.


Si el proveedor infringe alguno de los **requisitos de cumplimiento** establecidos por la empresa, ésta deberá notificárselo y si persiste en su incumplimiento, deberá adoptar las acciones correctivas como su sustitución o asumir los controles que debiera haber realizado éste, según sea el caso.

Se actualizarán los requisitos de cumplimiento por parte del proveedor en función de los cambios normativos y especificaciones que establezca la propia empresa.

Se elaborará un listado de proveedores, donde además de los datos de identificación del proveedor (Código de explotación (REGA), razón social, teléfono, etc.) conste la especie animal o el material auxiliar.

Requisitos de Cumplimiento

- ✓ para los suministradores de material auxiliar destinado a entrar en contacto directo con el producto, se exigirá el requisito legal de la ***declaración de conformidad*** (ver final apartado 3).
- ✓ Se exigirá el cumplimiento de la normativa vigente en los siguientes aspectos:
 - Estado sanitario: los animales gozan de buena salud en la medida en que así puede juzgarlo el operador.
 - Estado de limpieza de los animales: adecuado.
 - Estado de bienestar: satisfactorio a su llegada al matadero
 - Identificación: han sido convenientemente identificados.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 4 de 13

- Documentación de origen: van acompañados de la información pertinente de su explotación de procedencia y de la Información de la cadena alimentaria.


El proveedor se debe comprometer mediante acuerdo documental con la empresa, a cumplir y respetar los requisitos acordados que incluirán los mencionados en la parte A, del anexo I del Reglamento (CE) 852/2004 y la información relativa a la seguridad de los productos que entrega, sobre la posible presencia de contaminantes medioambientales (dioxinas, PCBs, metales pesados, etc.) y cualquier otro aspecto que se considere importante.

Como verificación del cumplimiento de lo establecido en el acuerdo contractual con el proveedor, se considerarán válidos los resultados analíticos provenientes del Plan Nacional de Investigación de Residuos en carnes y animales vivos u otra información relevante como por ejemplo, otras muestras tomadas por el control oficial.


Si la empresa verifica incumplimientos relativos al acuerdo contractual, éstos serán comunicados al ganadero o entrador para que sean corregidos y, si fuera necesario, se adoptarán medidas correctivas sobre el producto, como por ejemplo, la no comercialización de aquellos donde sea razonablemente probable la presencia de un contaminante determinado en base al análisis de resultados analíticos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 5 de 13

Controles a realizar en recepción		
Tipo de Control	Actuación/es	Registro
Proveedor autorizado	Verificación de su inclusión en el listado de proveedores autorizados	Acción correctiva Recabar la documentación pertinente antes de su admisión e inclusión en el listado
Vehículo transporte	Comprobar las condiciones higiénicas del vehículo de transporte	Comunicación al proveedor. Notificación S.V.O.
Estado de limpieza de los animales	Comprobar visualmente la limpieza de los animales durante la descarga	Comunicación al proveedor y lavado exhaustivo de los animales antes de presentarse al sacrificio. Notificación S.V.O.
Estado sanitario	-Comprobar en la guía sanitaria o conduce que los animales no proceden de una explotación o de una zona sujeta a una prohibición de desplazamiento o a restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita - Comprobar de manera visual que los animales gozan de buena salud *Verificar con lo indicado en el ICA	No permitir la descarga de animales procedentes de una zona sujeta a una prohibición de desplazamiento o a restricción por motivos de sanidad animal o pública. Los animales descargados que no gocen de buena salud se identificarán y segregarán. Comunicación al proveedor de las bajas en cuadra o en transporte o de los sospechosos de enfermedad. Notificación S.V.O.
Estado bienestar animal	Comprobar las condiciones del vehículo de transporte (densidades de carga, protección frente a las diferentes condiciones ambientales, equipo adecuado para la carga y descarga, etc.) Comprobar posibles incidencias durante el transporte que hayan podido afectar al bienestar de los animales (accidentes, traumatismos, muertes, superación tiempo de transporte, etc.). Ver procedimiento de bienestar animal (anexo VIII Pr-TD).	Registro Control Proveedores RCPr Comunicación al proveedor de las bajas en cuadra o en transporte o de los sospechosos de enfermedad. Notificación S.V.O.
Identificación	Comprobar la correcta identificación individual o colectiva (identificación de lotes) de los animales de forma que pueda conocerse su origen de forma inequívoca. *Verificar con lo indicado en el ICA	Sacrificio inmediato o al menos dentro de las dos horas siguientes. Los animales que no puedan andar no serán arrastrados al lugar de sacrificio sino se les dará muerte donde yaczan o si no es posible, serán transportados al local de sacrificio mediante carretilla o plataforma rodante. Comunicación al proveedor. Notificación S.V.O.
		Comunicación al proveedor y no realizar el sacrificio hasta la correcta identificación Notificación S.V.O.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES		Revisión: 0
		Página 6 de 13

Controles a realizar en recepción		
Tipo de Control	Actuación/es	Registro
Documentación de origen	<p>Comprobar que los animales van acompañados de la siguiente documentación:</p> <p>Los Rumiantes deben venir acompañados de la siguiente documentación*:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guía sanitaria o conduce - DIB (solo para bovinos) - Documentación de información de la cadena alimentaria ICA - Certificado de desinfección vehículos <p>Los Porcinos deben venir acompañados de la siguiente documentación*:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guía sanitaria o conduce - Documentación de información de la cadena alimentaria ICA - Certificado de desinfección vehículos <p>Los Solipedos deben venir acompañados de la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guía sanitaria o conduce - Documento de identificación equina DIE o pasaporte equino en el que se indicará los 23 dígitos del código transmitido por le transpondedor, firma y sello de la persona que ha efectuado la identificación e implantado el transpondedor y el lugar de implantación - Documentación de información de la cadena alimentaria ICA - Certificado de desinfección vehículos <p>Las Ratites deben venir acompañados de la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado sanitario único - Documentación de información de la cadena alimentaria ICA - Certificado de desinfección vehículos 	<p>Notificación SVO</p> <p>Si aparecen errores documentales se le solicitará al proveedor que envíe urgentemente la documentación de acompañamiento para poder sacrificar al animal. En el caso de los rumiantes si no es posible corregir el defecto documental de conocimiento de la edad se aplicará tratamiento MER de alcance acorde a la documentación que falte.</p> <p>Registro Control Proveedores RCPr</p>

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 7 de 13

Información sobre la cadena alimentaria

La información mínima de que deben disponer los operadores de explotaciones ganaderas que críen animales destinados al sacrificio, con objeto de suministrar la información de la cadena alimentaria, es la indicada en la mencionada en las letras a, b, c, d, e, f, g y h del modelo de declaración normalizada adjunto a continuación:

La información mencionada en las letras a), b), f) y h) no será necesario recibirla si el operador ya es consciente de dicha información (por ejemplo, a través de un acuerdo permanente o de un sistema de aseguramiento de la calidad); o la información a la que se hace referencia en las letras a), b), f) y g) si el productor declara que no hay información pertinente que notificar.

No es necesario recibir la información en forma de registro de la explotación de procedencia. Puede recibirse por medio de intercambio de datos electrónicos o en forma de una declaración normalizada firmada por el productor, modelo de declaración adjunto a continuación.

Una vez evaluada la información correspondiente a la cadena alimentaria el operador deberá dar una copia al Veterinario oficial y deberá notificarle toda información que plantee duda respecto a la salud antes de la inspección *ante mortem* del animal de que se trate, como por ejemplo:


- los animales provienen de una explotación o de una zona sujeta a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud pública;
- no se han cumplido las normas sobre el uso de los medicamentos veterinarios, o
- existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o la sanidad animal,


*Cuando los animales lleguen al matadero sin la información sobre la cadena alimentaria, el operador deberá notificarlo inmediatamente al veterinario oficial.

**El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita. No obstante, el veterinario oficial podrá permitir que se sacrifiquen animales en el matadero aunque no se disponga de la información pertinente sobre la cadena alimentaria. En tal caso, deberá proporcionarse toda la información pertinente sobre la cadena alimentaria antes de que la canal pueda ser aprobada para el consumo humano. A la espera de una decisión final, las canales en cuestión y los despojos correspondientes deberán almacenarse separados del resto de la carne.*

La información de la cadena alimentaria referida a los animales destinados a sacrificio figurará en una declaración firmada por el operador de la explotación ganadera y contendrá al menos los siguientes datos:

INFORMACIÓN CADENA ALIMENTARIA	
A. DATOS ADMINISTRATIVOS	<p>Nombre de la empresa, de la explotación y del responsable de la expedición:</p> <p>Documento de traslado debidamente cumplimentado: SI NO</p> <p>a. Tiempo y lugar de permanencia de los animales en los últimos 30 días, 21 días en caso de aves: Especie, número de animales (en letra) y sus edades aproximadas (grupo de edad):</p>
B. DATOS DEL ENVÍO	Identificación individual o colectiva (identificación de lotes) de los animales, en su caso, con relación de crotales y tatuajes:
C. INFORMACIÓN SOBRE LOS ANIMALES ENVIADOS	<p>b. Si los animales han sido objeto o no de una revisión general por un veterinario en las 48 horas anteriores al traslado de la documentación. En caso de haberse realizado y detectado anomalías de interés en su estado de salud, se indicará la sintomatología:</p> <p>c. Animales sometidos a tratamientos en los últimos 30 días, con detalle de estos últimos: (los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un período adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada)</p>
D. INFORMACIÓN SOBRE LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA	<p>a. Calificación o estatuto sanitario de la explotación y, si es relevante, la calificación o estatuto sanitario de la comarca o provincia:</p> <p>g. Presencia de alteraciones relevantes del estado sanitario de los demás animales de la explotación en las últimas 48 horas y si las hubiera, se describirá la sintomatología:</p> <p>d. Diagnósticos por parte de un veterinario, en los 12 meses anteriores al traslado, de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, relacionándolas, en su caso:</p> <p>e. Resultados de los análisis de las muestras tomadas, en los últimos 6 meses, en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis: Muestras tomadas en animales, en los últimos 6 meses, para investigar residuos, detallando las sustancias químicas analizadas y los resultados en caso positivo:</p> <p>f. Informes, adjuntándolos, en el caso de notificación desde un matadero, de hallazgos con relevancia sanitaria en otros animales de esta explotación en los últimos dos años: En su caso, las medidas suplementarias recogidas en el artículo 7.4 del Real decreto 361/2009: Relación de programas de control o vigilancia de enfermedades en los que participan: h. Nombre y dirección del veterinario privado que atiende normalmente la explotación:</p>

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0 Página 8 de 13

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 9 de 13

Controles a realizar en la recepción de material auxiliar.

En la recepción del material auxiliar no será necesario su registro, bastará con reflejar la incidencia o no conformidad, si existiese, con respecto a la revisión de cuatro aspectos básicos, compatibilidad de la mercancía, higiene del transporte, integridad y etiquetado correcto.

Si existe alguna incidencia en el Plan o en el suministro se abrirá un PAC (parte de acciones correctivas) bien genérico trazable a listado de proveedores, si se utiliza este tipo de plantilla para este plan, así se podrá ver la relación de incidencias de ese proveedor.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DEL PROVEEDOR


✓ Los materiales y objetos terminados, (plástico o película de celulosa regenerada):

- a) que estén destinados a entrar en contacto con alimentos, o
- b) de los que quepa esperar razonablemente que entrarán en contacto con alimentos o que transferirán sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de empleo,

estarán acompañados de una declaración por escrito que certifique su conformidad con las normas que les sean aplicables. (*DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD*). Para demostrar dicha conformidad, se hallará disponible la documentación apropiada.

✓ Para **materiales plásticos** la declaración por escrito contendrá la siguiente información:

- 1) La identidad y la dirección del explotador de una empresa alimentaria que fabrique o importe los materiales u objetos plásticos.
- 2) La identidad de los materiales, los objetos o las sustancias destinadas a la fabricación de dichos materiales y objetos.
- 3) La fecha de la declaración.
- 4) La confirmación de que los materiales o los objetos plásticos cumplen los requisitos pertinentes establecidos en el Reglamento 1935/2004 y en el Real Decreto 866/2008.
- 5) Información adecuada sobre las sustancias utilizadas para las que existan restricciones y/o especificaciones.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 10 de 13

6) Información adecuada sobre las sustancias que están sometidas a una restricción en alimentos y cuando sea apropiado, los criterios de pureza.


7) Especificaciones sobre el uso del material o del objeto, tales como:

i) tipo o tipos de alimentos con los que se prevé que entrará en contacto,

ii) duración y temperatura del tratamiento y almacenamiento en contacto con los alimentos,

iii) relación entre la superficie en contacto con el alimento y el volumen que se ha utilizado para determinar que el material o el objeto cumplen los requisitos.

8) Cuando se utilice una barrera funcional de plástico en un material u objeto plástico de varias capas, la confirmación de que el material o el objeto cumple los requisitos establecidos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 0
		Página 11 de 13

4. DOCUMENTACIÓN


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Realizar un listado de proveedores autorizados de animales vivos y material auxiliar y reevaluarlo anualmente.
- Recopilar la documentación de los proveedores.
- Documento de compromiso escrito del cumplimiento de los requisitos acordados con los proveedores.

REGISTROS

REGISTRO	FRECUENCIA
Listado de proveedores autorizados de animales vivos y material auxiliar LP	ANUAL (LP)
Registro de control proveedores RCPr	Diario RCPr
LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA*	Mensual

*Los modelos de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II. Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PCPr
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES		Revisión: 0
		Página 12 de 13

Logo empresa	LISTADO PROVEEDORES AUTORIZADOS DE ANIMALES VIVOS Y MATERIAL AUXILIAR		Fecha Vigencia:
			Aprobado por:
			Firma : DOC: LP

Nombre proveedor	Teléfono/fax e-mail	Especie/Tipo de suministro	Fecha de alta	Código Explotación/ RGSA u otro n° autorización	Fecha de baja	Evaluación continua (PAC's vinculados)


Verifica:	Verificación Listado Proveedores	
	Resultado de la verificación:	
	Fecha:	Firma:

Logo empresa	REGISTRO CONTROL DE PROVEEDORES DE ANIMALES VIVOS										OBSERVACIONES Nº PAC (99)					
	ENTRADOR/ GANADERO	INCLUSIÓN EN EL LISTADO	PRESENCIA DOC. ORIGEN	GUIA/CONDUCE/ DIB/DIE/CERTIFICA DO SANITARIO ÚNICO	Nº ANIMALES GUIA/ ENTRAN	Nº CUADRA	Nº BAJAS		ORDEN DE MATANZA	HIGIENE VEHÍCULO TRANSPORTE		IDENTIFICACIÓN	ESTADO SANITARIO	ESTADO LIMPIEZA	ESTADO BIENESTAR	
							T	C								
Rev:0 Aprobado por: Firma : DOC: RCPr Especie: Fecha entrada:																

Verificación Registro Control Proveedores		
Verifica:	Resultado de la verificación:	Firma:
	Fecha:	

T: transporte C: Cuadras. Las casillas en el listado correspondientes a: Inclusión, Presencia Doc. Origen, Higiene vehículo transporte, Estado sanitario, Estado Limpieza y Estado de bienestar se cumplimentarán con una C de correcto o una I de incorrecto




	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMCF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	Revisión: 0
		Página 1 de 8

1. OBJETO Y ALCANCE

2. CONSIDERACIONES

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMCF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	Revisión: 0
		Página 2 de 8

1. OBJETO Y ALCANCE

Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío de las canales y despojos, desde su enfriamiento hasta su expedición y puesta en el mercado. También se deberá garantizar este requisito en el producto retornado no comercializado.

2. CONSIDERACIONES

Las canales y despojos son perecederos por crecimiento bacteriano y únicamente el mantenimiento de la cadena de frío permite inhibir el crecimiento de los microorganismos y mantener su número al nivel más bajo posible.

Con carácter general, durante las operaciones de refrigeración se deberá:


- Refrigerar lo antes posible tras el sacrificio las canales y despojos, para garantizar una temperatura de toda la carne no superior a 3°C en el caso de los despojos y 7°C en otros tipo de carne de ungulados domésticos y ratites, salvo en los casos en que la carne se despiece en caliente en sala de despiece aneja.

Por otra parte, el transporte podrá efectuarse en el caso de ungulados domésticos antes de que se alcance la temperatura requerida, cuando así lo autorice la autoridad, competente para posibilitar la elaboración de ***productos específicos**, siempre que:

- i) el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que la autoridad competente (DGSP) estipule para el transporte desde un establecimiento determinado a otro; y
- ii) la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas.

En anexo VI se adjunta memoria de solicitud del transporte de carnes sin refrigerar para posibilitar la elaboración de productos específicos.

- No sobrepasar la capacidad de las cámaras, para que llegue de forma uniforme el frío a todo el producto,

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMCF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	Revisión: 0
		Página 3 de 8

- La ventilación deberá ser la necesaria para impedir que se produzca condensación en la superficie de la carne.
- No someter al producto a continuas oscilaciones de temperatura

Los peligros que pueden aparecer por fallo del mantenimiento de la cadena de frío son de tipo biológico derivados de la actividad microbiana, ya que temperaturas inadecuadas mantenidas durante el tiempo suficiente va a facilitar el crecimiento de los microorganismos patógenos.

Las temperaturas de referencia son:


PRODUCTO/TIPO DE CARNE	Tª máxima legal
Carne de ungulados domésticos y ratites	Almacenamiento: : T ^a C ≤ 7°C Transporte: T ^a C ≤ 7°C
Despojos	Almacenamiento: : T ^a C ≤ 3°C Transporte: T ^a C ≤ 3°C

Para el transporte de alimentos perecederos, que necesitan para su distribución temperatura regulada, se utilizarán vehículos acondicionados térmicamente:

- **Vehículos isoterms:** vehículo en el que la caja está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, que permiten limitar los intercambios de calor con el exterior. Se utilizan en trayectos cortos o cuando la temperatura ambiente se aproxima a la exigida para la conservación del producto transportado siempre y cuando la temperatura de entrega de los alimentos sea la definida para el producto.
- **Vehículos frigoríficos:** vehículo isoterms provisto de un dispositivo de producción de frío (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción, etc.).
- **Vehículos refrigerantes:** vehículo isoterms provisto de una fuente de frío distinta de un equipo mecánico o de absorción.

En ambos casos, el vehículo debe estar provisto de una **tarjeta ATP/TMP** de señalización del vehículo (Autorización para el Transporte de Perecederos) y cumplir lo establecido en la legislación vigente y una certificación de conformidad para vehículos especiales destinados al transporte de mercancías perecederas.

Todo vehículo destinado al transporte de mercancías perecederas, deberá llevar fijado de manera permanente y en lugar bien visible al lado de otras placas de autorización expedidas a efectos oficiales, una placa de certificación de conformidad, según las indicaciones siguientes:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMCF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	Revisión: 0
		Página 4 de 8

a	ATP	AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS
b		AUTORIZACIÓN: [GB-LR-456789]*
c		VEHÍCULO: [AB12C987]*
d		IDENTIFICACIÓN ATP: [RNA]*
e		VALIDO HASTA EL : [11-2011]*

Nota: Las indicaciones son a título de ejemplo

Certificación de conformidad: es un documento específico para vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas (TMP) al que acompaña dos etiquetas para colocar en los dos laterales de la carrocería a la altura de las esquinas superiores delanteras. Estas etiquetas son de fondo blanco y están impresas en color azul marino. Las letras y números tienen requisitos mínimos de tamaño: 10 cm de altura para las letras y 5 cm para los números. Por ejemplo:

Ej 1.:



Ej 2:



Cuando el vehículo es nuevo esta certificación tiene una validez de 6 años, después se renovará cada 3 años.


El certificado de conformidad, original o fotocopia autenticada por el organismo de control emisor se llevará a bordo del vehículo.

3. DESARROLLO


El control de mantenimiento de la cadena de frío se realizará a través de la comprobación visual de los termómetros, el resultado se registrará en el **Registro del control de temperaturas RCT**.

En el caso de disponer de registro gráfico o informático de temperaturas se deberá comprobar y visar los resultados registrados de las medidas.

El control de la temperatura de las canales y despojos es un requisito establecido por la normativa vigente, por lo que se dispondrá de termómetros cuya fiabilidad se verifique periódicamente teniendo en cuenta los resultados de la calibración/verificación, tal como indica el apartado correspondiente de la guía.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMCF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	Revisión: 0
		Página 5 de 8


Se seguirán las indicaciones del Procedimiento Pr-CRT que se adjunta. En caso de detectar algún parámetro que no es conforme quedarán reflejadas las acciones correctivas adoptadas en el correspondiente PAC.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMCF Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	Revisión: 0 Página 6 de 8

PROCEDIMIENTO DEL CONTROL Y REQUISITOS DE TEMPERATURAS DEL ESTABLECIMIENTO		Fecha vigencia: Aprobado por: Firma :	
Logo empresa	Temperatura de la Cámara/Caja vehículo para garantizar el mantenimiento de las temperaturas	Frecuencia	Excepciones
	≤ 7°C carne unguulados domésticos y ratites ≤ 3°C despojos	La medición se hará al inicio de la jornada de sacrificio, durante y al final. En el caso de disponer de registro gráfico o informático sin sistema de alarma deberán revisar al inicio de la jornada de sacrificio, durante y al final. En el caso de disponer de registro gráfico o informático con sistema de alarma no será necesario revisar al inicio de la jornada de sacrificio, durante y al final la temperatura, sin embargo si se deberá verificar su correcto funcionamiento mensual.	- Durante las operaciones automáticas de desescarche. -Pequeñas oscilaciones puntuales motivadas por aperturas.
Cámaras frigoríficas de almacenamiento	≤ 7°C carne unguulados domésticos y ratites ≤ 3°C despojos	Vehículos frigoríficos/refrigerantes: Al inicio carga y en la descarga (retorno al matadero con producto), comprobación de la temperatura en el dispositivo de transporte, cuando sea necesario se atemperará la caja del vehículo para alcanzar la temperatura requerida que asegure el mantenimiento de la cadena de frío Vehículos isotermos: Antes de su carga pinchar o medir temperatura en superficie producto. La distancia y las condiciones de transporte deberán garantizar que se cumplan los requisitos de T° específica para el producto	*Registro control de temperaturas RCT o *Registro gráfico o *Registro informático
Vehículos de transporte (cuando el transporte este incluido en las actividades del matadero)	≤ 7°C carne unguulados domésticos y ratites ≤ 3°C despojos		- Pequeñas oscilaciones puntuales motivadas por aperturas.

Equipo/Instalación	Acción Correctiva
Cámara frigoríficas de almacenamiento Vehículos de transporte	No abrir puertas. Medir la temperatura del producto y evaluar la situación para determinar el destino del producto. Reparar o sustituir el equipo de generación de frío con objeto que se garantice el mantenimiento de las condiciones de frío. No abrir puertas. Medir la temperatura del producto y evaluar la situación para determinar el destino del producto. Reparar o sustituir el equipo de generación de frío con objeto que se garantice el mantenimiento de las condiciones de frío. Si con vehículo isotermo no se garantiza el mantenimiento de la temperatura se utilizará vehículo refrigerado

* sin sistema de alarma

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PMCF
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO	Revisión: 0
		Página 7 de 8

4. DOCUMENTACIÓN


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Seguir las indicaciones que procedan según el caso particular del Procedimiento de control y requisitos de temperatura del establecimiento Pr-CRT que se adjunta, así como indicar en PAC las medidas correctivas a realizar en caso de desviación de los criterios.
- Tener en cuenta los resultados de la calibración/verificación de los equipos empelados en las mediciones.


REGISTROS

REGISTRO	FRECUENCIA	
Registro de control de temperaturas RCT o Registro gráfico o Registro informático	Cámaras frigoríficas de almacenamiento	Al inicio de la jornada de sacrificio, durante y al final.
	Vehículos transporte	En la carga.
		En la descarga (retorno al matadero con producto)
LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA*	Mensual	

*Los modelos de listas de Vigilancia genérica se encuentran en el anexo II. Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia o verificación, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 1 de 41

- 1. OBJETO**
- 2. ALCANCE**
- 3. DESARROLLO**
- 4. DOCUMENTACIÓN**

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 2 de 41


1. OBJETO

Identificar los **peligros significativos asociados al proceso**, establecer las medidas preventivas o de control para evitar o reducir a niveles aceptables la ocurrencia de peligros y determinar los puntos de control crítico o requisitos operativos de higiene del proceso.

2. ALCANCE

Abarca todas las etapas de proceso desde la recepción de los animales vivos hasta el transporte de canales y despojos de las siguientes especies:

1. Ungulados domésticos: animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos.
2. Ratites: avestruces.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 3 de 41

3. DESARROLLO

En este apartado se han desarrollado los elementos fundamentales del plan APPCC, que requerirán la adaptación al proceso de cada empresa en particular.

3.1 Introducción.

3.2 Descripción del producto.

3.3 Diagramas de flujo genéricos de las familias de productos y descripción de las etapas.


3.4 Desarrollo del APPCC:

- 3.4.1- Identificar los peligros significativos y las medidas de control adecuadas.
- 3.4.2- Determinación de los Puntos críticos de control y los Requisitos Operativos de Higiene.
- 3.4.3- Establecer los límites críticos para cada PCC y el criterio para los ROH.
- 3.4.4- Establecer los sistemas de vigilancia de los límites críticos para cada PCC y los ROH.
- 3.4.5- Establecer las medidas correctoras que habrán de adoptarse en cada caso.
- 3.4.6- Cuadro de gestión.

Es necesario crear un equipo de APPCC permanente que aplique y gestione sus contenidos. Este equipo debe ser lo más amplio posible, si se subcontrata un servicio técnico externo, éste deberá formar parte del equipo. Los miembros del equipo tendrán definidas su responsabilidad en el sistema y disponer conocimientos de APPCC.

3.1 INTRODUCCION.

El Reglamento (CE) 852/2004 por el que se establecen requisitos de higiene de los productos alimenticios, menciona en los considerandos 15 y 16 que los requisitos del APPCC deben estar basados en el Codex Alimentarius y ser suficientemente flexibles para poder ser aplicados en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas y que las prácticas correctas de higiene pueden, en algunos casos, reemplazar el seguimiento de los Puntos de Control Críticos.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 4 de 41

En esta guía se establece el marco y los criterios por los que se deberá evaluar la conformidad de las empresas incluidas en su alcance y establece los requisitos mínimos de autocontrol que deben cumplir los establecimientos a los que van dirigidas, desarrollando en la misma todas las etapas necesarias establecidas en la implantación, aplicación y mantenimiento de un sistema APPCC.


3.2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Deberá realizarse una descripción completa de los productos finales para cada una de las familias de las especies que entran dentro del alcance del plan APPCC adaptado a la empresa, que incluya toda la información relevante en seguridad alimentaria del producto tal como el modelo adjuntado a continuación.

Logotipo empresa	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	
	NOMBRE DEL PRODUCTO O PRODUCTOS	Código o nº de Doc: N°Rev.:
<p><u>INFORMACIÓN DEL PROCESO:</u> Son los procesos tecnológicos aplicados y los parámetros de importancia a tener en cuenta del producto que se hace referencia. Bien se indica la familia a la que o bien se puede hacer referencia al Diagrama de Flujo genérico correspondiente e indicar aquellos aspectos específicos del producto en cuestión: t/Tª enfriamiento tª de almacenamiento en refrigeración, etc.</p>		
<p><u>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO FINAL:</u></p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Aquellos aspectos que tengan relevancia en el producto como las características organolépticas (color, aspecto, olor, sabor, textura) que no deben ser carnes secas, firmes y oscuras (DFD) o pálidas, blandas y exudativas (PSE), características físicas (no presencia de pelos, hematomas, etc.).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Se deberán especificar los criterios microbiológicos de seguridad</p> <p><u>INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA, ENVASADO/EMBALAJE:</u> Material empleado en el envasado (cajas, bolsas, etc.), tecnología empleada (al vacío, en atmósfera protectora, etc.) y formatos y cantidad por formato (canales enteras, medias canales o en cuartos y, las medias canales en un máximo de tres trozos).</p> <p><u>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:</u> Aspectos a considerar para la correcta conservación hasta su consumo del producto que se almacena y distribuye.</p> <p><u>VIDA ÚTIL: Tripas transformadas:</u> la fecha de consumo preferente o de caducidad según producto. El producto deberá cumplir los criterios microbiológicos de seguridad al final de su vida útil.</p> <p><u>CONDICIONES DE USO:</u> venta a otras industrias de transformación.</p> <p><u>ALÉRGENOS:</u> No existen alérgenos de los listados en la Directiva 2003/89/CE del parlamento europeo y del consejo del 10 de noviembre de 2003.</p> <p><u>ADITIVOS:</u> En el caso de sangre para consumo humano, se permite la presencia de un aditivo alimentario siempre y cuando, la sangre esté destinada a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto que se deberá ajustar a lo establecido en el Real Decreto 142/2002.</p> <p><u>POBLACIÓN DESTINO/USO PREVISTO:</u> Población en general o destinada para algún grupo especial (sacrificio halal, Koser, etc.). En el caso de las pieles y cueros de rumiantes, pieles de porcino, huesos, que se destinen a la fabricación de gelatina para el consumo humano se deberá indicar el uso previsto en este apartado.</p>		
Elaborado por:		Fecha última revisión:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 5 de 41

Logotipo empresa	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	
	CANALES DE PORCINO	Código o nº de Doc: CANAL/1 NºRev.:0
	<p><u>INFORMACIÓN DEL PROCESO:</u> Los animales vivos son sacrificados y la carne declarada apta para el consumo humano es enfriada inmediatamente (T^aC/t) y posteriormente refrigerada para garantizar durante el almacenamiento y transporte una temperatura no superior a 7°C.. Ver Diagrama de flujo I.</p> <p><u>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO FINAL:</u> Las canales de porcino son el cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:</u> Aquellos aspectos que tengan relevancia en el producto como las características organolépticas (color, aspecto, olor, sabor, textura),</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eviscerado y depilado completo - Ausencia de zonas resacas o que presenten colores atípicos para la carne fresca (verdosos, amarillentos, etc.) - Olor característico de carne fresca - No serán carnes excesivamente pálidas, blandas y exudativas (PSE) ni tampoco excesivamente oscuras, firmes y secas (DFD). - No presentan ninguna lesión: abscesos, hematomas, deformaciones congénitas, rotura de extremidades, etc. <p><u>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</u> El producto cumplirá los criterios microbiológicos del Reglamento 2073/2005. Ver anexo IV</p> <p><u>INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA, ENVASADO/EMBALAJE:</u></p> <p>Etiquetado y marcado: Nuestra empresa alimentaria solo pondrá en el mercado productos de origen animal que lleven la marca sanitaria establecida en el Reglamento 854/2004 y Reglamento 853/2004. Dicho marcado se hará sobre la superficie externa de las canales, mediante marca a tinta o fuego, y de manera que cada pieza lleve una marca sanitaria, si las canales se cortan en medias, cuartos o las medias en 3 trozos.</p> <p>Las menciones indicadas en el albarán de venta que acompaña al producto son: producto comercial, especie, establecimiento destino, fecha salida y nº de lote.</p> <p>Envasado/Embalaje: Por ejemplo, las canales enteras se almacenan y transportan directamente sin envasar colgadas en ganchos sobre las guías de la cámara o del vehículo transporte, etc.</p> <p>Formatos comerciales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Canal entera. Peso 75-90 Kg, se presenta dividida mediante un corte longitudinal, de manera que de cada canal se obtienen dos semicanales - Canal sin cabeza - Semicanales enteras. Peso < 50Kg, etc. <p><u>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:</u> Las canales y el resto de los formatos comerciales serán enfriadas inmediatamente y posteriormente refrigeradas para garantizar durante el almacenamiento y transporte una temperatura no superior a 7°C. y 3 °C para despojos</p> <p><u>CONDICIONES DE USO:</u> venta a otras industrias de transformación.</p> <p><u>ALÉRGENOS:</u> No existen alérgenos de los listados en la Directiva 2003/89/CE del parlamento europeo y del consejo del 10 de noviembre de 2003.</p> <p><u>POBLACIÓN DESTINO/USO PREVISTO:</u> Población en general. Piel destinada a la fabricación de gelatina para consumo humano.</p>	
Elaborado por: Clara Pérez	Fecha última revisión: 21/10/2010	

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 6 de 41


3.3 DIAGRAMA DE FLUJO

El diagrama de flujo es una representación esquemática, en este punto se han desarrollado los diagramas de flujo de los procesos de sacrificio de las siguientes especies:

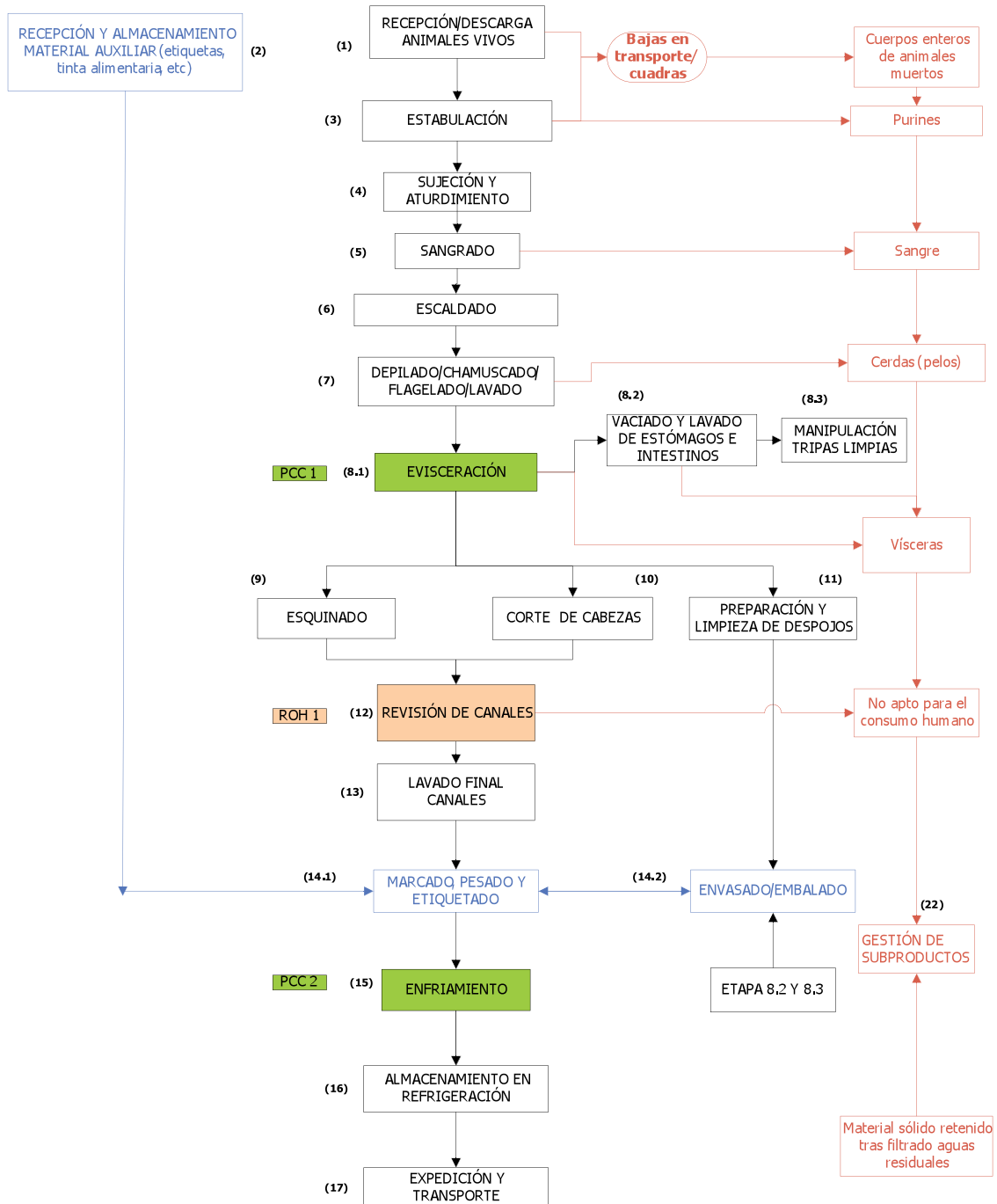
- I. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO PORCINO**
- II. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO EQUINO**
- III. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO BOVINO**
- IV. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE SACRIFICIO OVINO Y CAPRINO**
- V. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO RATITES (AVESTRUCCES)**
- VI. DIAGRAMA DE FLUJO DE SANGRE DESTINADA AL CONSUMO HUMANO**


En el caso de que el proceso difiera del incluido en los diagramas expuestos, la empresa deberá elaborar uno propio, adaptándolo a las particularidades concretas de su proceso, confirmando "in situ" su adecuación.

Si se evidencia que el proceso no coincide con los descritos en esta guía, se añadirán o eliminarán las etapas necesarias y se evaluarán los posibles peligros que pueden derivarse de nuevas fases.

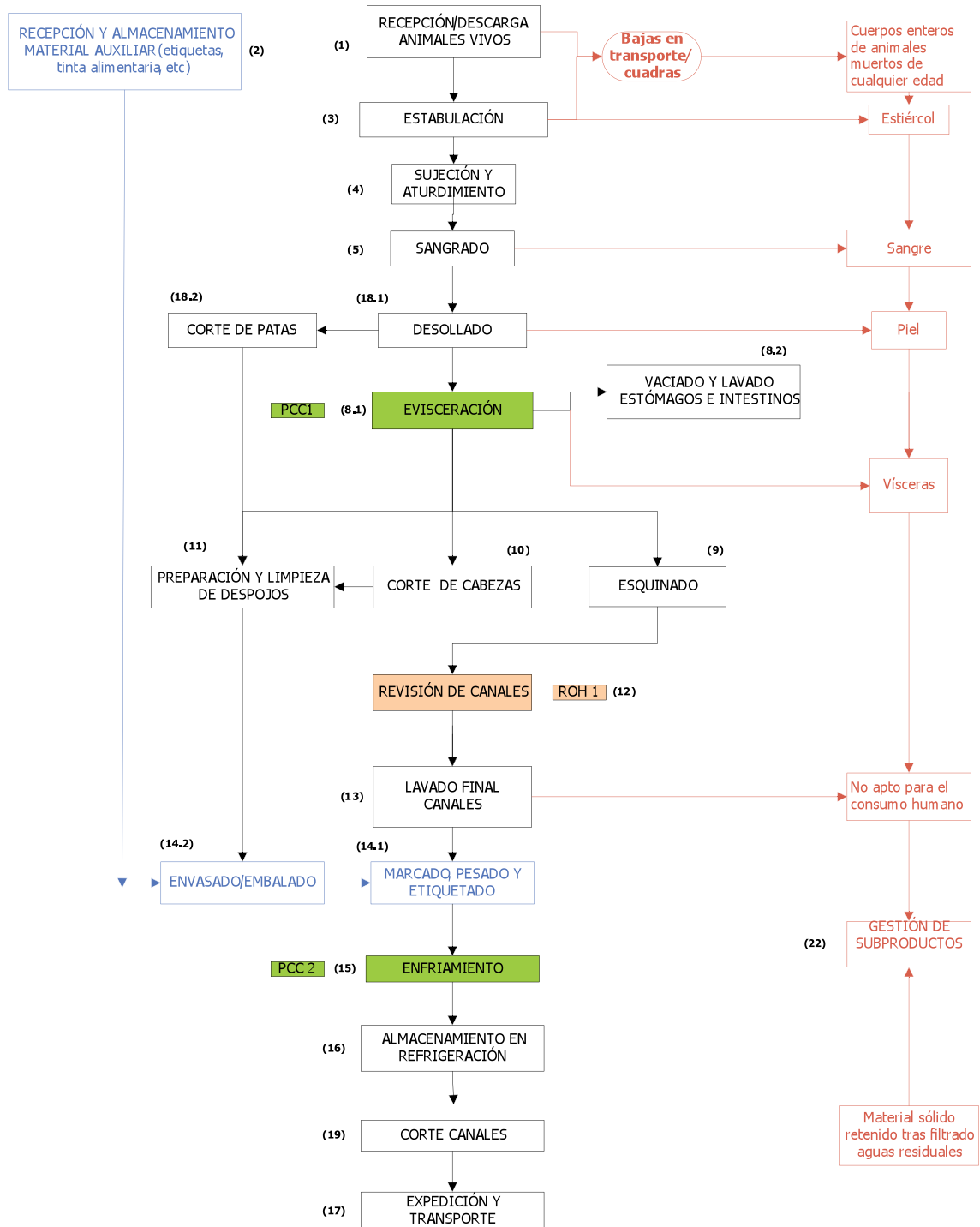
	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 7 de 41


I. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO PORCINO



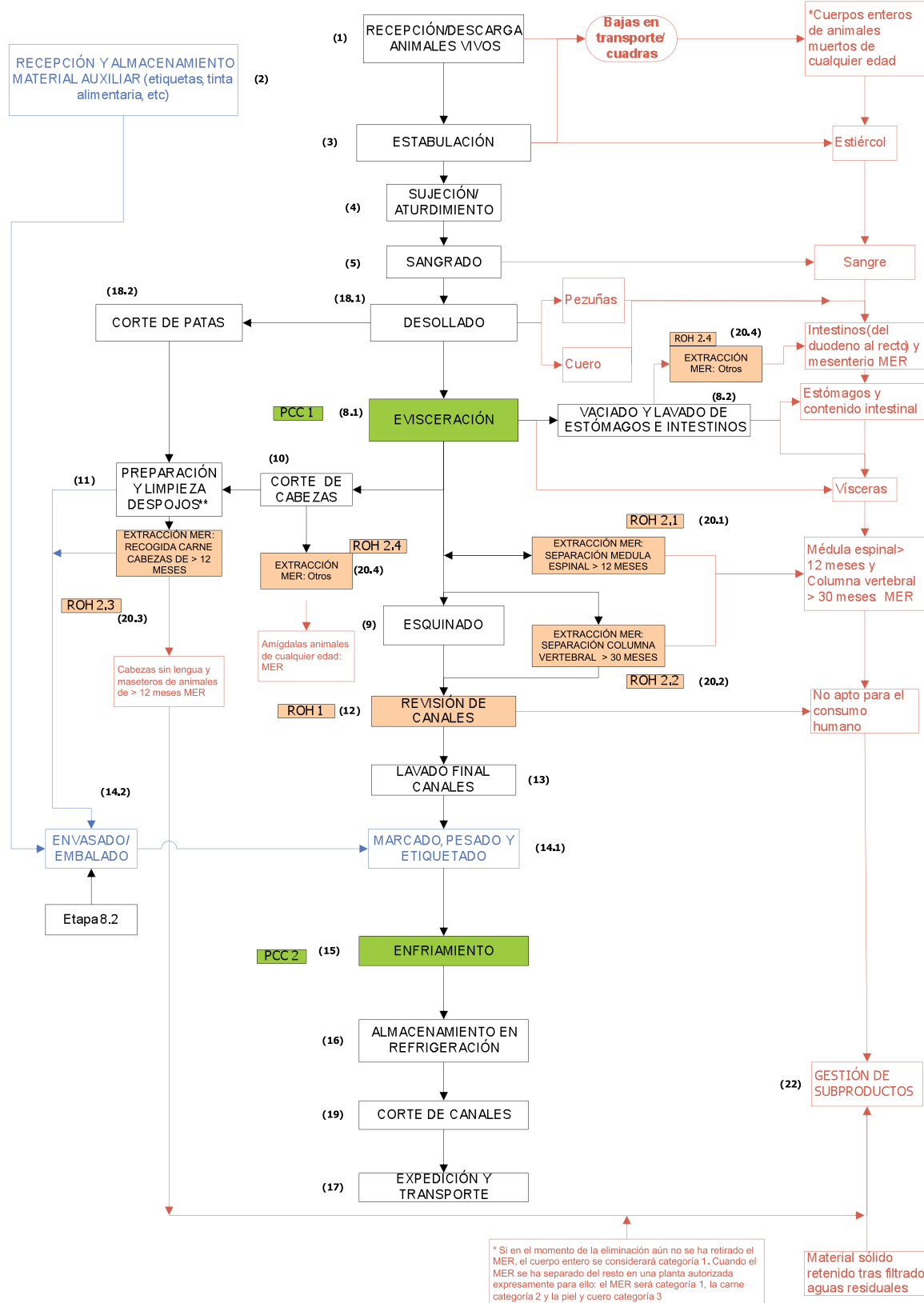
	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 8 de 41

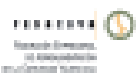
II. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO EQUINO



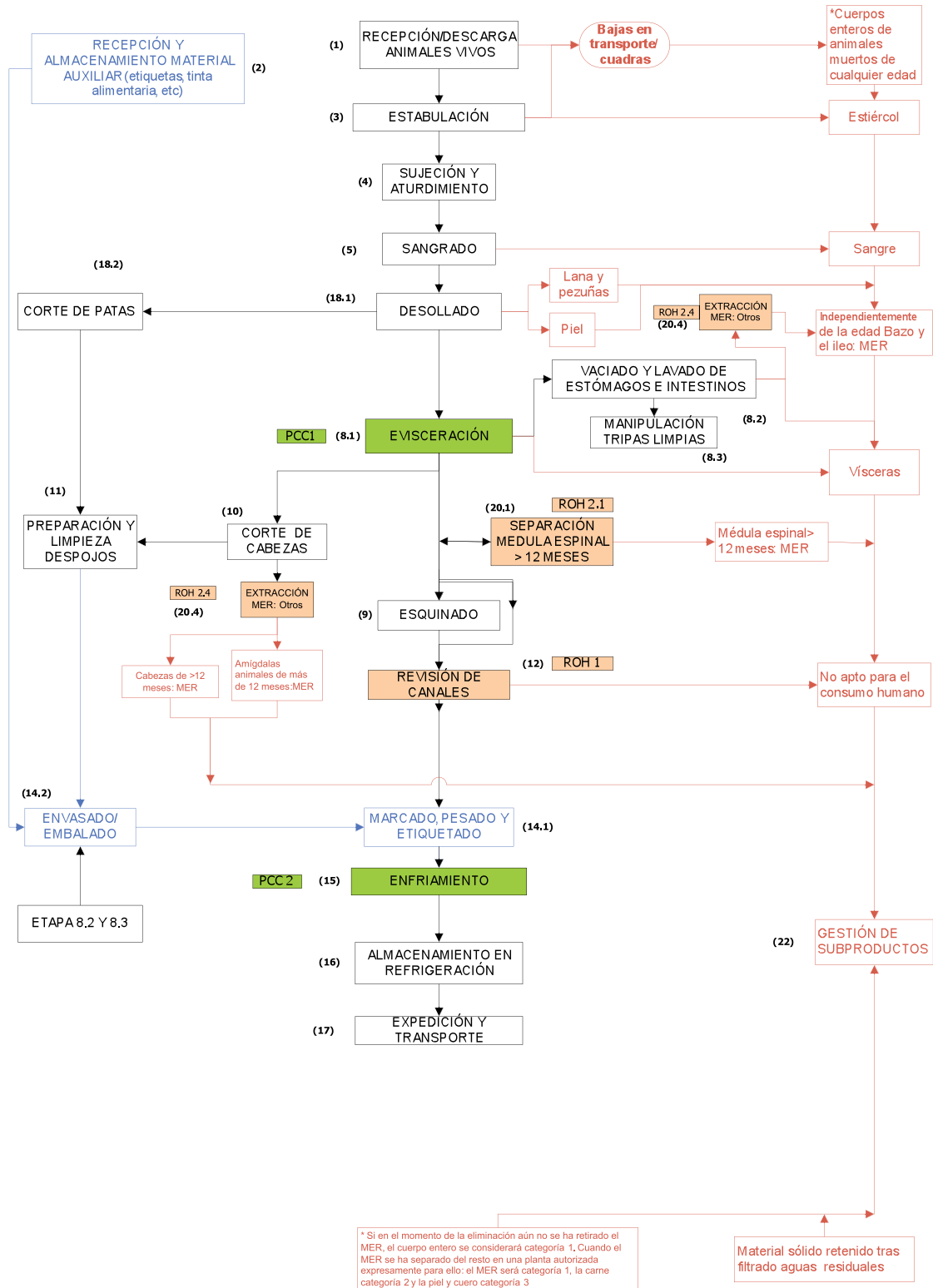
	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 9 de 41


III. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO BOVINA



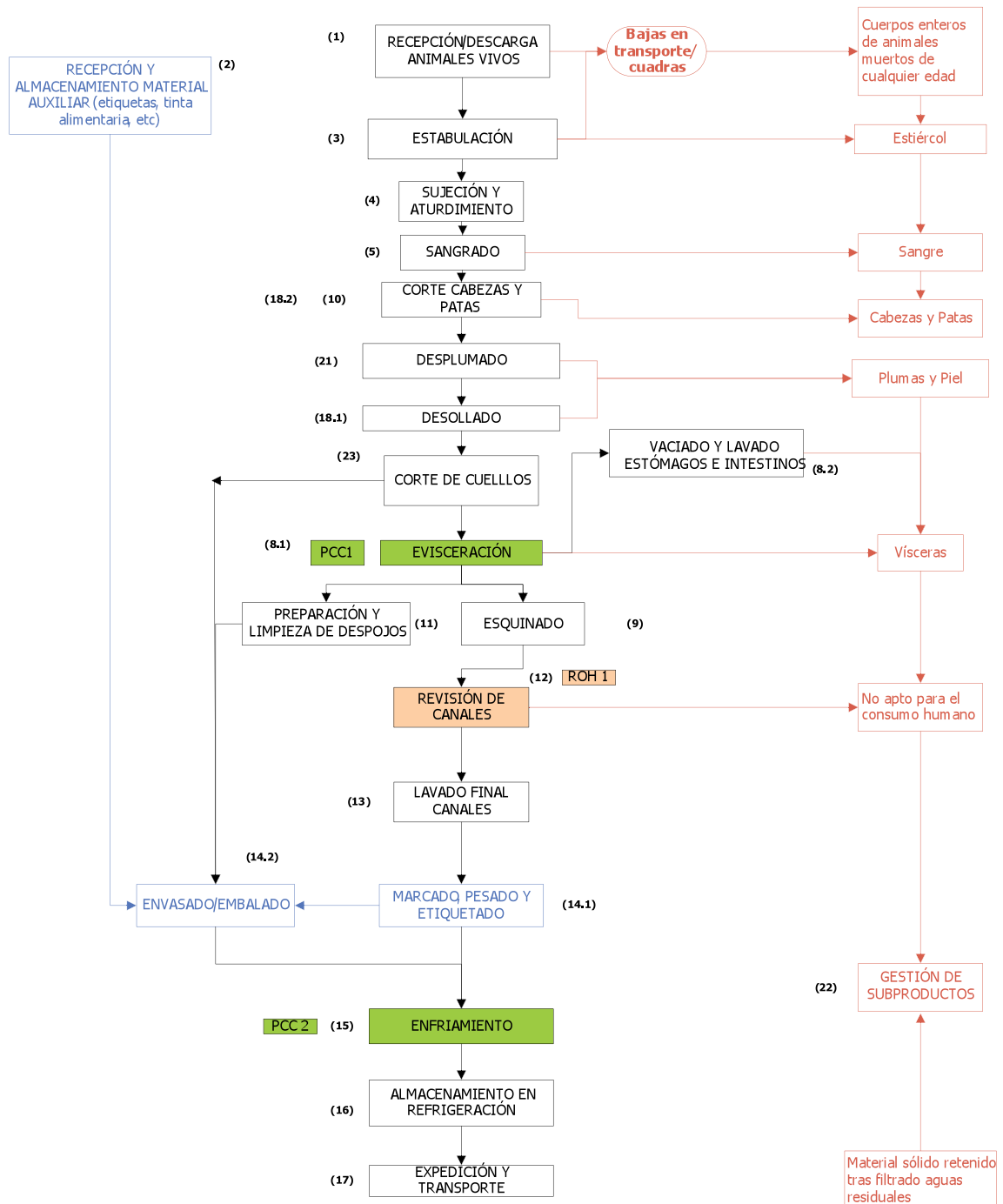
	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 10 de 41

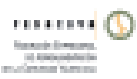
IV. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO OVINO Y CAPRINO



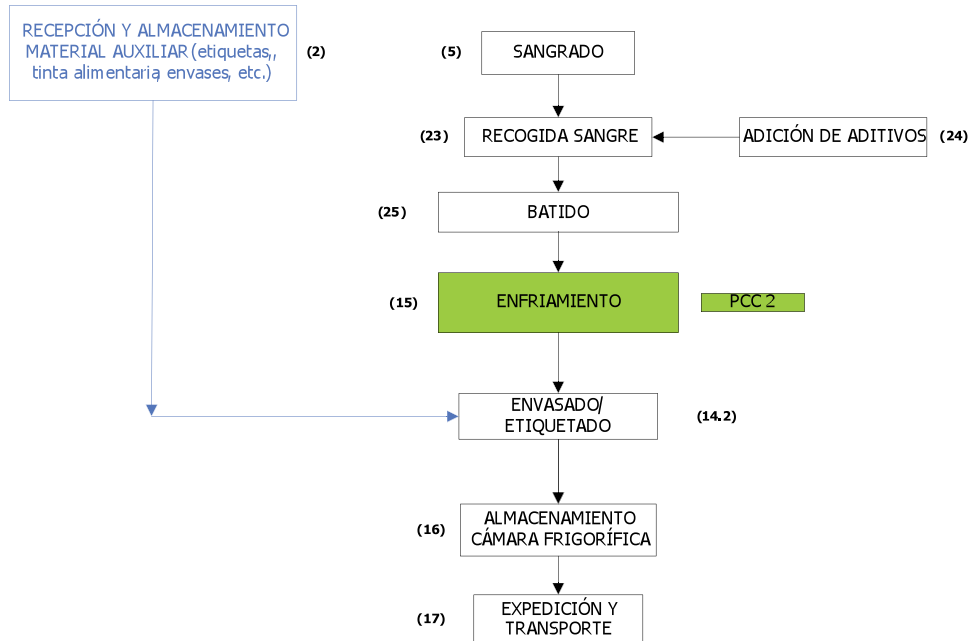
	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 11 de 41


V. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO SACRIFICIO AVESTRUCCES



	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 12 de 41

VI. DIAGRAMA DE FLUJO DE SANGRE CONSUMO HUMANO



	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 13 de 41

DESCRIPCION DE LAS ETAPAS DE LOS DIAGRAMAS DE FLUJO

En cualquiera de los casos, el operador deberá describir las condiciones en que se realizan las siguientes etapas en su propio proceso de producción:

ETAPA 1. Recepción y descarga animales vivos

Es el proceso de recepción de los animales vivos y la descarga en la zona habilitada a tal efecto, protegida de las inclemencias del tiempo, tranquilo y con buena ventilación.

Ver ejemplo de procedimiento en el anexo VIII Plan Bienestar animal.

ETAPA 2. Recepción y almacenamiento material auxiliar (etiquetas, tinta alimentaria, etc.)

El proceso de recepción del material de envasado, embalajes, etc. incluye la descarga del camión que las transporta y la estiba correcta en el almacén correspondiente.

ETAPA 3. Estabulación


En esta etapa los animales son situados en las cuadras con constante disposición de agua potable distribuida mediante instrumentos adecuados antes del sacrificio. Debe realizarse adecuadamente en cuanto a la higiene del lugar, número de animales máximo y tiempo de estancia en el mismo, si permanecen más de doce horas, se les proporcionará alimentos a intervalos adecuados.

Ver ejemplo de procedimiento en el anexo VIII Plan Bienestar animal.

ETAPA 4. Sujeción y Aturdimiento

En esta etapa se sujetan y posteriormente se aturden los animales para evitarles, en la medida de lo posible, todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusión evitables. El aturdimiento es una operación que se realizará cuando sea posible sangrar a los animales inmediatamente después de éste para garantizar que el estado de inconsciencia sobrevenga inmediatamente y se prolongue hasta la muerte del animal.

La empresa deberá indicar el método de sujeción y aturdimiento empleado para cada especie. Ver ejemplo de procedimiento en el anexo VIII Plan Bienestar animal.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 14 de 41

ETAPA 5. Sangrado

Este proceso consiste en la incisión de al menos, una arteria carótida o de los vasos de los que nacen de forma que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo.

La empresa deberá describir el procedimiento de recogida higiénica, enfriamiento, envasado y almacenamiento que garantice los requisitos de temperatura. Ver ejemplo de procedimiento en el anexo VIII Plan Bienestar animal y en el Código de Prácticas Correctas de Higiene CPCH.

ETAPA 6. Escaldado

Las canales de porcino se sumergen en un baño de agua caliente (escaldado) para facilitar su posterior depilado. La temperatura del escaldado y el tiempo son importantes para facilitarlos.

ETAPA 7. Depilado /Chamuscado/Flagelado/Lavado

El depilado consiste en la retirada de pelos y de uñas mediante elementos mecánicos de las canales de porcino. El resto de operaciones se realizan para completar el depilado y eliminar por completo las cerdas residuales de las mismas.


ETAPA 8.1. Evisceración

Este proceso consiste en la extracción de las vísceras de la cavidad abdominal, torácica y pélvica así como la tráquea y el esófago.

La extracción del tracto gastrointestinal se realiza mediante el empleo de técnicas de ligadura, de tal manera que se evite el derrame de sus contenidos, y por tanto la contaminación de la canal.

El pulmón, el corazón, el hígado, los riñones (puede permanecer en la canal en determinadas especies) y el bazo (excepto ovinos/caprinos) una vez declarados aptos para el consumo, se lavan y se someten a refrigeración.

La empresa deberá documentar el procedimiento de eviscerado indicando las técnicas de ligadura empleadas o método equivalente en cada una de las especies. El procedimiento garantizará el faenado higiénico que minimice el riesgo de contaminación de la canal a partir del contenido del tracto digestivo. Ver ejemplo de procedimiento en el Código de Prácticas Correctas de Higiene CPCH.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 15 de 41

ETAPA 8.2. Vaciado y lavado de estómagos e intestinos

Los estómagos e intestinos no considerados material especificado de riesgo y declarados aptos para el consumo humano cuando se destinan a una transformación ulterior se realiza:

- escaldado o lavado de estómagos con agua potable y drenaje continuo.

La empresa deberá describir el procedimiento de escaldado o lavado que garantice la higiene del proceso.

- vaciado y lavado de intestinos con agua potable y drenaje continuo.

La empresa deberá describir el procedimiento de vaciado y lavado de intestinos que garantice la higiene del proceso.

ETAPA 8.3. Manipulación de las tripas una vez limpias

*La empresa deberá describir su procedimiento de elaboración (extracción mucosa, *adición sal, calibrado, etc.).*

**El procedimiento de adición de sal debe incluir información relevante sobre el método utilizado y parámetros de proceso como: tiempos y temperaturas, cantidad de tripas por contenedor de salmuera, etc.*

ETAPA 9. Esquinado

Este proceso consiste en división de una canal en dos medias canales.

ETAPA 10. Corte de cabezas


En esta etapa se separa la cabeza de la canal desollada o no. La preparación y limpieza de estas cabezas desolladas se realiza en área separada.

ETAPA 11. Preparación y limpieza de despojos como por ejemplo, cabezas desolladas.

Descripción de la etapa a desarrollar por la empresa.

ETAPA 12. Revisión de canales

Las canales se revisan antes de introducirlas en la cámara de refrigeración para comprobar la existencia de contaminación macroscópica.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 16 de 41

ETAPA 13. Lavado final canales si se realiza

En esta etapa se realiza un lavado con agua potable de las canales con o sin despojos o cabezas, declaradas aptas para el consumo humano.

ETAPA 14.1 Marcado, pesado y etiquetado

En esta etapa se realiza la fijación de la marca sanitaria sobre la superficie externa mediante marca a tinta o fuego de manera que cada pieza lleve su marca sanitaria y etiquetado de las canales y despojos. Posteriormente se procede al pesado y al etiquetado de las canales, medias canales, cuartos, medias canales en un máximo de 3 trozos y despojos cumpliendo con la normativa vigente.

ETAPA 14.2 Envasado/Embalado de despojos y cabezas

La empresa deberá indicar el método de envasado/embalado

ETAPA 15. Enfriamiento

La carne se enfría inmediatamente tras el sacrificio de forma que durante éste se produzca un descenso ininterrumpido de la temperatura siguiendo a tal efecto una curva de enfriamiento validada para garantizar una temperatura de toda la carne no superior a 3°C en el caso de los despojos y a 7°C en canales.


ETAPA 16. Almacenamiento en refrigeración

El almacenamiento en refrigeración comprende el mantenimiento de la temperatura de toda la carne no superior a 3°C en el caso de los despojos y de 7°C en canales.

En el caso de tripas transformadas (salado) la empresa deberá especificar la temperatura de almacenamiento.

ETAPA 17. Expedición y transporte

Comprende procesos de preparación de pedidos para los clientes y carga en los vehículos de transporte a la temperatura que requiera el producto y permanecer a dicha temperatura durante el transporte.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 17 de 41

ETAPA 18.1 Desollado

Retirada de la piel del animal y de las patas si no se ha realizado el corte de las mismas de la canal.

La empresa deberá documentar un procedimiento que describa el proceso de desollado. El proceso deberá garantizar que no se produce o se minimiza en la medida de lo posible la contaminación de la canal por la piel.

Ver ejemplo de procedimiento en el Código de Prácticas Correctas de Higiene CPCH.

ETAPA 18.2 Corte de patas

En esta etapa se cortan las patas de la canal para su posterior escaldado o desollado. La preparación y limpieza de estas patas desolladas se realiza en área separada.

ETAPA 19. Corte de canales

Las canales se pueden cortar en medias canales, cuartos o medias canales en un máximo de tres trozos.

ETAPA 20. Extracción material especificado de riesgo MER

20.1-Separación de la medula espinal animales mayores de 12 meses

La empresa deberá describir y documentar el procedimiento de separación referenciado a la Guía MER.

20.2- Separación de la columna vertebral de animales de más de 30 meses


La empresa deberá describir y documentar el procedimiento de separación referenciado a la Guía MER.

20.3- Recogida de carne de cabezas de animales de más de 12 meses

La empresa deberá describir y documentar el procedimiento de recogida referenciado a la Guía MER.

20.4- Recogida otros materiales especificados de riesgo

La empresa deberá describir y documentar el procedimiento de recogida referenciado a la Guía MER.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 18 de 41

Bovinos

- Independientemente de la edad: Intestino (del duodeno al recto) y mesenterio.
- Mayores de 12 meses: Cabezas (cráneo, incluido cerebro y ojos, excluida la mandíbula).

Ovinos y Caprinos

- Independientemente de la edad: bazo y el íleo.
- Mayores de 12 meses: Cabezas (cráneo, incluido cerebro y ojos) y amígdalas.

ETAPA 21. Desplumado

El desplumado se realiza de forma manual.

ETAPA 22. Gestión de subproductos

En esta etapa, se evacuan los residuos generados durante el proceso, así como los animales muertos, para su categorización y almacenamiento y posterior eliminación mediante procedimientos que garanticen que éstos no constituyan una fuente de contaminación.

ETAPA 23. Recogida sangre

La empresa deberá describir y documentar el procedimiento higiénico de recogida.

Ver ejemplo de procedimiento en el Código de Prácticas Correctas de Higiene CPCH.


ETAPA 24. Adición de aditivos

En esta etapa se pesan los aditivos y se adicionan a la sangre para evitar su coagulación.

ETAPA 25. Batido

En esta etapa se procede al batido de la sangre para evitar su coagulación.

Todos los procedimientos descritos por la empresa deberán ser incluidos en el Código de Prácticas Correctas de Higiene. Ver ejemplos en anexo III y VIII.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 19 de 41


Durante todo el proceso se requiere un flujo de trabajo adecuado para asegurar altos niveles de higiene, con separación en espacio y tiempo de las siguientes operaciones:

Áreas de proceso

- I.** Recepción, descarga y estabulación
- II.** Aturdimiento y sangrado
- III.** Escaldado, depilado, raspado y quemado, en el caso de los cerdos.
- IV.A.** Desplumado para ratites.
- IV.B.** Evisceración, y posterior faenado.
- V.** Enfriamiento y almacenamiento,
- VI.** Expedición de la carne
- VII.A** Vaciado y limpieza de estómagos e intestinos
- VII.B** Manipulación tripas una vez limpias
- VIII.** Preparación y limpieza de otros despojos, en particular la manipulación de las cabezas y patas desolladas, si se lleva a cabo fuera cadena sacrificio.
- IX.** Zona Envasado/Embalado de despojos


De igual manera, cuando un establecimiento esté autorizado para el sacrificio de distintas especies, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación, separándose en el tiempo y/o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.

ZONAS	ETAPAS ESPECIE PORCINA
I	1-Recepción y descarga
	2- Recepción y almacenamiento material auxiliar
	3- Estabulación
II	4- Sujeción y aturdimiento
	5- Sangrado
III	6-Escaldado
	7-Depilado, raspado, quemado y lavado
IV.B	8.1- Evisceración
	9- Esquinado
	10- Corte de cabezas
	11- Preparación y limpieza de despojos
	12- Revisión de canales
	13- Lavado final canales
	14.1-Marcado, pesado y etiquetado
14.2- Envasado/Embalado	
V	15- Enfriamiento
	16-Almacenamiento en refrigeración
VI	17-Expedición y transporte.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 20 de 41


VIIA	8.2- Vaciado y lavado de estómagos e intestinos
VII B	8.3- Manipulación tripas una vez limpias
VIII	11- Preparación y limpieza de despojos
IX	14.2- Envasado/Embalado despojos

ZONAS	ETAPAS ESPECIE EQUINA
I	1-Recepción y descarga
	2. Recepción y almacenamiento material auxiliar
	3- Estabulación
II	4- Sujeción y aturdimiento
	5- Sangrado
IV.B	18.1-Desollado- 18.2 Corte de patas
	8.1- Evisceración
	9- Esquinado
	10- Corte de cabezas
	12- Revisión de canales
	13- Lavado final canales
	14.1-Marcado, pesado y etiquetado
	14.2- Envasado/Embalado
V	15- Enfriamiento
	16-Almacenamiento en refrigeración
VI	17-Expedición y transporte.
VII.A	8.2- Vaciado y lavado de estómagos e intestinos
VIII	11- Preparación y limpieza de despojos
IX	14.2- Envasado/Embalado despojos

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 21 de 41


ZONAS	ETAPAS ESPECIE BOVINA
I	1-Recepción y descarga
	2- Recepción y almacenamiento material auxiliar
	3- Estabulación
II	4- Sujeción y aturdimiento
	5- Sangrado
IV.B	18.1-Desollado-18.2 Corte de patas
	8.1- Evisceración
	20 (20.1/20.2/20.3/20.4)- Extracción MER
	9- Esquinado
	10- Corte de cabezas
	12- Revisión de canales
	13- Lavado final canales
	14.1-Marcado, pesado y etiquetado
14.2- Envasado/Embalado	
V	15- Enfriamiento
	16-Almacenamiento en refrigeración
VI	17-Expedición y transporte.
VII.A	8.2- Vaciado y lavado de estómagos e intestinos
VIII	11- Preparación y limpieza de despojos
IX	14.2- Envasado/Embalado despojos

ZONAS	ETAPAS ESPECIE OVINA Y CAPRINA
I	1-Recepción y descarga
	2- Recepción y almacenamiento material auxiliar
	3- Estabulación
II	4- Sujeción y aturdimiento
	5- Sangrado
IV.B	18.1-Desollado- 18.2 Corte de patas
	8.1- Evisceración
	20 (20.1/20.4)- Extracción MER
	9- Esquinado
	10- Corte de cabezas
	12- Revisión de canales
	13- Lavado final canales
	14.1-Marcado, pesado y etiquetado
14.2- Envasado/Embalado	

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 22 de 41

V	15- Enfriamiento
	16-Almacenamiento en refrigeración
VI	17-Expedición y transporte.
VII.A	8.2- Vaciado y lavado de estómagos e intestinos
VII.B	8.3- Manipulación tripas limpias
VIII	11- Preparación y limpieza de despojos
IX	14.2- Envasado/Embalado despojos

ZONAS		ETAPAS AVESTRUCCES	
I	1-Recepción y descarga		
	2- Recepción y almacenamiento material auxiliar		
	3- Estabulación		
II	4- Sujeción y aturdimiento		
	5- Sangrado		
IV.A	21-Desplumado		
IV.B	8.1- Evisceración		
	10- Corte de cabezas- 18.2 Corte de patas		
	12- Revisión de canales		
	13- Lavado final canales		
	14.1-Marcado, pesado y etiquetado		
V	14.2- Envasado/Embalado		
V	15- Enfriamiento		
	16-Almacenamiento en refrigeración		
VI	17-Expedición y transporte.		
VII.A	8.2- Vaciado y lavado de estómagos e intestinos		
VIII	11- Preparación y limpieza de despojos		
IX	14.2- Envasado/Embalado despojos		

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 23 de 41

3.4 DESARROLLO del APPCC.

El equipo APPCC para la elaboración de esta guía ha seguido todo el proceso referido en el Codex, a saber: identificación de peligros, análisis de peligros y determinación de aquellas fases donde el control es crítico.

3.4.1 Identificación de los peligros y medidas de control

Se han determinado los peligros significativos asociados a cada una de las etapas de las descritas en los diagramas de flujo en función de su gravedad y probabilidad de aparición, y se han establecido las medidas de control necesarias para prevenir o eliminar los peligros de forma que éstos se reduzcan a un nivel aceptable.


Este análisis de peligros debe actualizarse siempre que se introduzcan elementos nuevos (producto, operación, proceso, maquinaria, etc.) en los distintos procesos de la empresa.

Los peligros susceptibles de aparecer en las canales y despojos de los animales vivos que están dentro del ámbito de aplicación de esta guía son los siguientes:

1. Físicos: Pueden tener diversos orígenes como piezas metálicas desprendidas, restos de agujas rotas de inyección, alambres, vidrios, metales, etc.
2. Químicos: residuos de tratamientos animales con productos farmacéuticos no autorizados o sin respetar los periodos de supresión, contaminantes ambientales como, metales pesados como cadmio y plomo, dioxinas, PCBs, que pueden estar presentes en los animales vivos en origen o incorporarse durante el procesado como por ejemplo, restos de productos de limpieza y desinfección, aceites lubricantes, biocidas empleados en el control de plagas, contaminantes aportados por el agua utilizada en el procesado, etc.
3. Biológicos: microorganismos patógenos y parásitos que pueden estar presentes en los productos en los animales vivos de origen o incorporarse durante el procesado por unas condiciones de higiene inadecuadas, por prácticas incorrectas de manipulación, etc.

Se han considerado los siguientes patógenos:

- *Salmonella spp*
- *Listeria monocytogenes*

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 24 de 41

- *Staphylococcus aureus*
- *Escherichia coli*
- *Clostridium perfringens*
- *Yersenia enterocolítica* (cerdo)

A continuación, se describen algunos de los peligros más relevantes.

Salmonella spp.

Generalidades:

Su temperatura óptima de crecimiento es 35°-37°C, si bien pueden crecer entre 5° y 45°C; se destruye en el proceso normal de pasteurización/cocción (63°C/1 minuto) y no crece por debajo de 5°C, por lo tanto es fundamental una rápida y correcta refrigeración.

Alimentos implicados:

Conservas, huevos y derivados, pavos, pollos, carnes de cerdo y vacuno.

Fuentes:

Tracto intestinal del hombre (enfermo o asintomático) y animales.

Listeria monocytogenes.

Generalidades:


Es una bacteria ubicua en el ambiente de la industria alimentaria (habitual en lugares húmedos como las bandejas de refrigeradores, evaporadores, etc.) y ampliamente distribuida en la naturaleza. La refrigeración de los alimentos contaminados no evita el crecimiento de listeria que puede crecer entre 0° y 45°C, permitiendo su crecimiento en condiciones habituales de almacenamiento.

Alimentos implicados:

Cualquier alimento, por orden de riesgo el queso blanco madurado de leche cruda, salmón ahumado, productos cárnicos cocidos y loncheados.

Fuentes:

La Listeria se encuentra en el suelo, las carnes crudas, aguas residuales y material fecal humano y animal.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 25 de 41

Staphylococcus aureus.

Generalidades:

Staphylococcus aureus es un microorganismo muy común y ampliamente extendido, en cuyo crecimiento entre 16º y 45ºC forman una enterotoxina que es la causante de la intoxicación.

Alimentos implicados:

Los alimentos involucrados en la intoxicación son los de origen animal preferentemente.

Fuentes:

Se encuentra en heridas en piel, fosas nasales, garganta de las personas y en la mucosa y piel de los animales. Los cortes, escoriaciones e infecciones cutáneas de los manipuladores son una importante fuente de contaminación al igual que las canales de animales a través de la piel y en la maquinaria empleada en el procesado.

Escherichia coli.

Generalidades:


Escherichia coli es una bacteria que habita de manera natural en los intestinos de los animales y humanos. A pesar de que la gran mayoría de especies no son nocivas para la salud, algunas, como E.coli O157:H7 (siendo su reservorio más importante el ganado bovino), pueden causar graves intoxicaciones alimentarias. Saber controlar su incidencia y llevar a cabo adecuadas prácticas de higiene resulta vital para erradicarla.

Alimentos implicados:

Carne cruda o insuficientemente cocinada y leche contaminados a partir de materiales fecales durante su sacrificio y ordeño.

Fuentes:

La transmisión en humanos se produce sobre todo por el consumo de alimentos contaminados con heces de animales, por la contaminación fecal del agua o por una contaminación cruzada durante las operaciones de sacrificio. El manipulador constituye una de las principales vías de transmisión al ser también portador por la realización de malas prácticas higiénicas.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 26 de 41

Clostridium perfringens

Generalidades:

Está ubicuo en la tierra, polvo y heces.

Alimentos implicados:

Alimentos crudos y cocinados. Carne cocinada que se deja enfriar lentamente y se tarda tiempo en consumir. Grandes piezas de carne asada.

Fuente:

Carne fresca contaminada a través del tracto digestivo y de la piel

Yersenia enterocolitica

Generalidades:


Se encuentra en el suelo, agua, animales (especialmente cerdo) aunque también aves. Para su prevención es importante luchar contra las plagas, especialmente roedores.

Alimentos implicados:


Carne, principalmente de cerdo, cruda o insuficientemente cocinada.

Fuente:

Agua, suelo, animales (especialmente el cerdo).

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 27 de 41

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS SIGNIFICATIVOS			
TIPO DE PELIGROS	FAMILIAS		
	ESPECIES: BOVINOS, OVINOS Y CAPRINOS	ESPECIE: EQUINOS	ESPECIE: PORCINO
FISICO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Son los generales para cualquier industria alimentaria: restos agujas de inyección, , metales, alambres, vidrios, etc. 		
QUIMICO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Son los generales para cualquier industria alimentaria: <ul style="list-style-type: none"> - Aceites de engrasar maquinaria. - Residuos de medicamentos veterinarios - Biocidas empleados en el control de plagas. - Contaminantes ambientales como PCB s - Metales pesados - Restos de productos de limpieza y desinfección. - Componentes de la tinta alimentaria, etc. 		
B	X	X	X
I			X
O	X	X	X
L	X	X	X
Ó			X
G	X	X	X
I			X
C	X	X	X
O			X
<i>Salmonella spp</i>	X	X	X
<i>Listeria monocytogenes</i>	X		X
<i>Staphylococcus aureus</i>	X	X	X
<i>Escherichia coli</i>	X	X	X
<i>Clostridium perfringens</i>	X		X
<i>Yersenia enterocolitica</i>			X

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 28 de 41

3.4.2 Determinación de los Puntos de Control Crítico PCCs y los Requisitos Operativos de Higiene ROHs

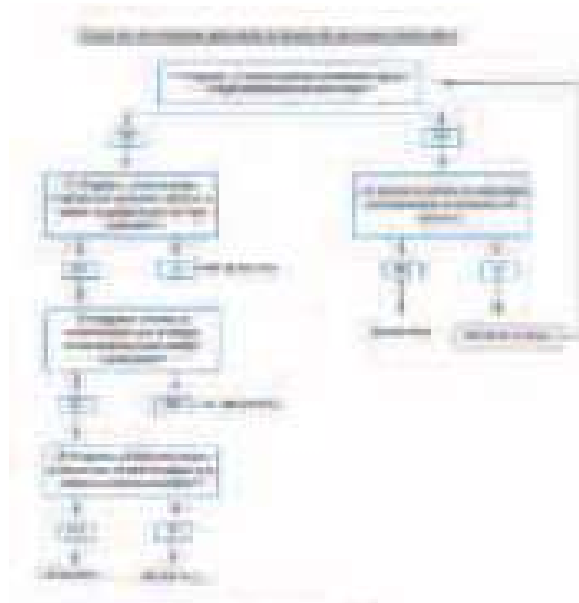
El Codex define **PCC** como **"La fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable"**.

Para la determinación de PCCs se ha utilizado el "Árbol de Decisiones" y el criterio profesional del equipo APPCC que elabora esta guía el cual, ha tenido en cuenta a la hora de la determinación que con la aplicación de los *requisitos previos de higiene y trazabilidad* se controlan gran parte de los peligros presentes a lo largo del proceso.

Las fases determinadas como requisitos de higiene operativos ROHs no se consideran como PCCs ni se tratan como tales, pero su correcta implantación previene, elimina o reduce los peligros hasta unos niveles aceptables.


Un Requisito operativo de higiene es aquel identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en los productos o en el ambiente de producción.

Fig Árbol de decisiones a cada una de las etapas de los diagramas de flujo se obtienen los correspondientes PCC´s.

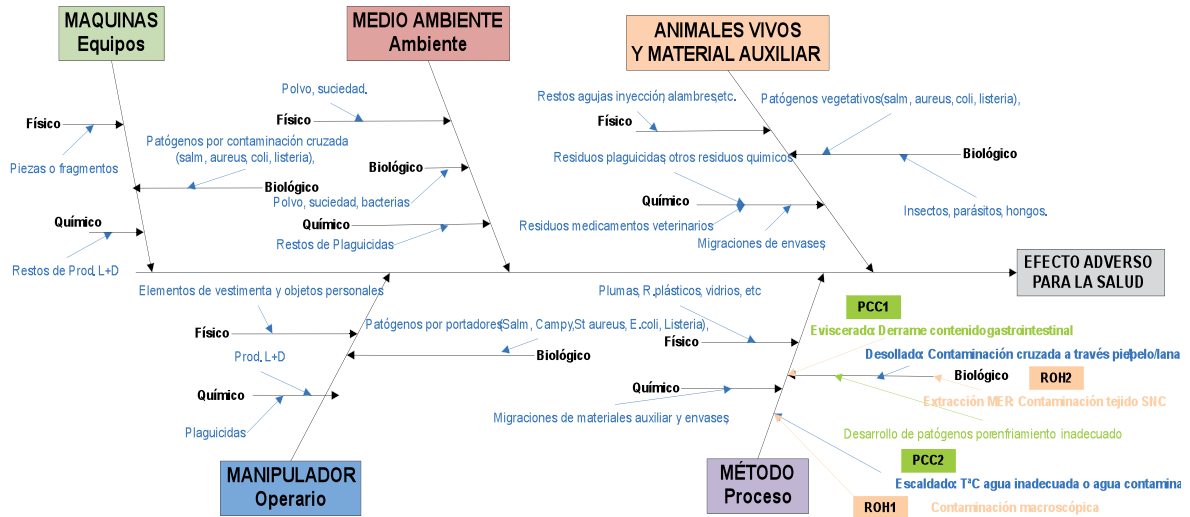


La secuencia de respuestas que nos dicen si es PCC son:


P1	P2	P3	P4	PCC
SI	SI	-	-	SI
SI	NO	SI	NO	SI

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 29 de 41

PELIGROS SECTOR: UNGULADOS Y RATITES



- Los peligros que figuran en azul son controlados por los Requisitos previos de higiene y trazabilidad RPHT
- Los peligros indicados en naranja son controlados con la vigilancia de los Requisitos operativos de higiene ROHs
- Los peligros que figuran en verde son controlados con la vigilancia de los Puntos de control críticos PCCs

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 30 de 41

3.4.3 Establecimiento de los límites críticos para los PCCs y los criterios de control para los ROHs

Una vez identificados los puntos de control crítico (PCC) o los Requisitos Operativos de Higiene hay que establecer los límites críticos que indiquen el criterio de aceptación o rechazo, y pueden ser:

- ✓ **Cuantitativos**, como la temperatura y tiempo
- ✓ **Cualitativos**, como las características organolépticas (color, aspecto,...).

3.4.4 Establecimiento de los sistemas de vigilancia de los límites críticos de los PCCs y de los criterios de los ROHs

En los formatos o documentos que se indican a continuación se reflejan los PCCs/ROHs con el procedimiento para su vigilancia.


La vigilancia supone realizar la medición u observación programada, ya sea continua o discontinua para cada PCC o ROH. Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia deben estar firmados por la persona encargadas de la vigilancia.

La frecuencia de la vigilancia se ha establecido para detectar cualquier posible desviación de los límites críticos o criterios establecidos a tiempo y poder adoptar las medidas correctoras antes de que el producto se haya puesto en el mercado.

3.4.5 Establecimiento de las acciones correctivas a adoptar

Para hacer frente a las desviaciones que se puedan producir, se han establecido las medidas correctivas específicas que aseguren que el PCC esta bajo control. Estas medidas se han de aplicar sobre producto (identificando el producto no seguro, reprocesado, destrucción, etc.) y sobre proceso (ajustar maquinaria, reparación de equipos, etc), de forma que se reestablezcan las condiciones seguras de elaboración.

Si hubiese desviaciones (tanto en la vigilancia de PCC como de ROH) y superásemos un límite crítico tal como indica su procedimiento, aparte de ejecutar las acciones correctivas indicadas, se registrará en PAC genérico, cuyo modelo se facilita en el anexo I. En este formato además es posible registrar la verificación de la realización de las actividades.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 31 de 41

Se han determinado los siguientes Puntos de Control Críticos PCCs y Requisitos Operativos de Higiene según el proceso de sacrificio de la especie.

PRODUCTO	PELIGRO	ETAPA
<ul style="list-style-type: none"> - CANALES DE EQUINO - CANALES DE PORCINO - CANALES DE BOVINO - CANALES DE OVINO/CAPRINO - CANALES DE AVESTRUCES 	Peligros biológicos: Contaminación microbiana por rotura y derrame del contenido del tracto gastrointestinal	Evisceración PCC1
<ul style="list-style-type: none"> - CANALES DE PORCINO - CANALES DE EQUINO - CANALES DE BOVINO - CANALES DE OVINO/CAPRINO - CANALES DE AVESTRUCES 	Peligros biológicos: Proliferación microbiana	Enfriamiento PCC2
SANGRE DESTINO CONSUMO HUMANO	Peligros biológicos: Proliferación microbiana	Enfriamiento PCC2


PRODUCTO	PELIGRO	ETAPA
<ul style="list-style-type: none"> - CANALES DE EQUINO - CANALES DE PORCINO - CANALES DE BOVINO - CANALES DE OVINO/CAPRINO - CANALES DE AVESTRUCES 	Peligros biológicos: Contaminación microbiana por un incorrecto procesado	Revisión de canales ROH1
<ul style="list-style-type: none"> - CANALES DE BOVINO - CANALES DE OVINO/CAPRINO 	Peligros biológicos: Contaminación de la carne por tejido procedente del sistema nervioso central	Extracción material especificado de riesgo MER ROH2

3.4.6- Cuadro resumen de Identificación de los puntos críticos y requisitos operativos de higiene por etapas.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 32 de 41

Logo empresa		VIGILANCIA PCC1				Fecha vigencia:	
				Aprobado por:			
				Firma:		Doc: VPCC1	
Fase 8.1: EVISCERADO							
Peligro	Medida de control	Limite crítico	Vigilancia			Acción correctiva	Registro
			Cómo	Cuándo	Quién		
Contaminación de la canal y vísceras por material fecal proveniente del tracto digestivo	Procedimiento de validado u otra medida equivalente. Prácticas correctas de eviscerado que eviten la rotura del paquete digestivo*	Contaminación fecal visible procedente del tracto digestivo	Control visual de las canales. Identificación de la canal	Durante el proceso, antes de su introducción en cámara	Responsable proceso	Identificación de la canal como NO CONFORME. Comunicación al SVO Evaluar para eliminar área afectada o desechar la canal entera y en todo caso se garantizará que no ocurra contaminación cruzada (ver procedimiento incluido en el CBPH y PLD Pr-LD-03) Evaluar las causas para evitar la recurrencia	Registro de canales no conformes eviscerado RCNCE que han superado el LC (poner en el registro la causa de la rotura) PAC´s

*La empresa deberá documentar el procedimiento de eviscerado


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 33 de 41

Logo empresa		VIGILANCIA PCC2				Fecha vigencia: Aprobado por: Firma:	Doc: VPCC2
Peligro	Medida de control	Limite crítico	Vigilancia		Acción correctiva	Registro	
			Cómo	Cuándo			Quién
Crecimiento microbiano por enfriamiento inadecuado	Proceso de enfriamiento validado que garantice un descenso lo más rápido posible de temperatura de la canal y despojos	Temperatura de la cámara/túnel/ tanque almacenamiento sangre y Tiempo especificado en el estudio de validación	Control temperatura cámara/túnel/ tanque de sangre y el tiempo de permanencia en cámara/túnel/ tanque establecido en la validación*	Temperatura: tres veces al día: antes del comienzo del proceso, a mitad del proceso y al final de la jornada de sacrificio. Tiempo**/***: del momento de entrada del último sacrificio (testigo) del lote de enfriamiento. Para la sangre el operador definirá cual es el momento del comienzo para la medición del tiempo en función de su método de recogida.	En caso de variación de temperatura respecto al límite crítico, ajustar la temperatura y alargar el tiempo de enfriamiento y retener el producto hasta que se haya alcanzado: - T ^o C no superior a 3 ^o C despojos - T ^o C no superior a 7 ^o C otros tipos de carne. Evaluar las causas de la desviación para evitar la recurrencia	Registro control de temperaturas de enfriamiento RCTE y tiempo de permanencia o Gráfico registrador de temperatura de la cámara PAC's	

* El control del enfriamiento se podrá realizar por lotes de enfriamiento.

**El procedimiento propuesto para la medición de la temperatura y del tiempo de permanencia podrá ser sustituido por otro con garantías equivalentes.

***Carácter excepcional: Se deberá comprobar y registrar la T^a (°C) en el centro del producto con termómetro verificado o calibrado del 100% de las canales y despojos que se expidan antes del tiempo de permanencia validado.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 34 de 41

El objeto de la validación es determinar el tiempo necesario de permanencia en cámara/túnel/tanque para alcanzar la temperatura establecida en el interior de la canal y despojos antes de la expedición en las condiciones especificadas de temperatura de cámara/túnel/tanque **en el tiempo más rápido posible***.

El proceso de validación estará documentado e incluirá toda la información pertinente, como tamaños y especie, número de canales y despojos, corrección del instrumento de medida utilizado, registros de tiempos y temperaturas de enfriamiento y cualquier otro necesario en función del procedimiento de enfriamiento seguido.

Validación proceso enfriamiento: Curva de enfriamiento

Para realizar la curva de enfriamiento deberá tomarse la temperatura interna de de tres canales/despojos cada hora desde la entrada a la cámara de enfriamiento del testigo del lote de enfriamiento hasta alcanzar la temperatura de 7°C canales y 3°C despojos. La medición se repetirá durante tres días consecutivos, teniendo en consideración la capacidad de utilización máxima de la cámara.

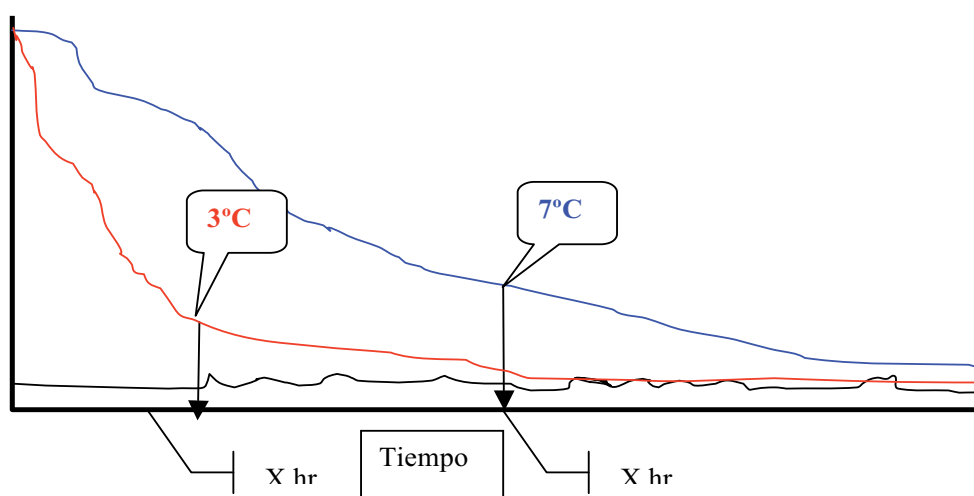
En el caso de la sangre, deberá tomarse la temperatura de la sangre almacenada en el tanque cada hora desde el llenado del testigo. La medición se repetirá durante tres días consecutivos

El valor obtenido cada hora será la media de las temperaturas tomadas durante esas tres repeticiones de medición, de los tres días consecutivos (preferiblemente esta medición se realizará mediante un data-logger).


Ejemplo de una curva de enfriamiento:

TEMPERATURA CANALES y DESPOJOS DE LAS ESPECIES PORCINO, EQUINO, BOVINO, OVINO-CAPRINO Y RATITES X TIEMPO.

A una: T^a ESTABLECIDA DE LA CÁMARA (La más baja posible).



* Nota: Documento USDA Modelo HACCP general para el sacrificio de reses: Tiempo de permanencia de referencia 24 horas para alcanzar 4.4°C

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
	PLAN APPCC	Revisión: 0
		Página 35 de 41


Para la toma de la temperatura interna de la canal o despojos deberá procederse al enfriamiento previo del elemento sensible a la temperatura y del instrumento de penetración (el termómetro utilizado para realizar la medición deberá estar calibrado por una entidad acreditada).

Se pinchará el termómetro en la articulación coxo-femoral de la canal y en el despojo a una profundidad mínima de 3 cm. Se anotarán los datos en el registro para elaborar la curva de enfriamiento indicando la especie, número de cámara o túnel de enfriamiento, fecha, hora y número de canales en la que se realizan las mediciones.

En el caso de disponer de un túnel de enfriamiento, se tomarán los datos del enfriamiento de las canales en su interior, (tiempo que transcurren en el interior del túnel, la temperatura del túnel y la Tª de entrada y la de salida de las canales). Este tiempo y esta temperatura debe continuar descendiendo ininterrumpidamente tras la entrada en la cámara refrigerada hasta alcanzar los 7°C.


La curva de enfriamiento aportará los siguientes datos:

- Tiempo en horas hasta alcanzar en las canales una temperatura interna igual o inferior a 7°C o 3°C en despojos.
- Temperatura ambiente de la cámara/túnel de enfriamiento/tanque para alcanzar la temperatura indicada de la canal y despojos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 36 de 41


Logo empresa	CURVA ENFRIAMIENTO	Fecha vigencia :
		Aprobado por:
		Firma: DOC: CE

DATOS DEL CONTROL											
ESPECIE:								DÍA INICIO:			
IDENTIFICACIÓN TERMÓMETRO:								REALIZA:			
CÁMARA/TÚNEL/TANQUE N°:								FIRMA:			
FECHA:				FECHA:				FECHA:			
Hora	T ^a C Cámara /túnel/ tanque	T ^a C Canal/ despojo	Nº Canal o lote	Hora	T ^a C Cámara /túnel/ tanque	T ^a C Canal/ despojo	Nº Canal o lote	Hora	T ^a C Cámara/ túnel/ tanque	T ^a C Canal/ despojo	Nº Canal o lote
Verificación			Incidencias				Observaciones				


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 37 de 41

Logo empresa		CONTROL ROH1				Fecha vigencia:	Registro
Fase 12: REVISIÓN DE CANALES		Vigilancia		Quién	Acción correctiva	Firma:	Doc: ROH1
		Cómo	Cuándo				
Peligro	Medida de control	Criterio					
Contaminación microbiana proveniente de fases anteriores distinta de la evisceración	Aplicación de la práctica correcta de desollado descrita en el procedimiento Revisión de la totalidad de las canales antes de entrar a la cámara de refrigeración	Ausencia de contaminación macroscópica	Control visual	Continua	Responsable proceso	Eliminación de material visible procedente del desollado y expurgo del área afectada si hay restos de material fecal u otra contaminación. Revisión de la formación Revisión del proceso	PAC cuando afecte a proceso o formación
Presencia de anomalías y/o alteraciones fisiopatológicas*	Revisión de la totalidad de las canales antes de entrar a la cámara de refrigeración	Ausencia de anomalías morfológicas, olores o colores extraños	Control visual	Continua		Identificación y Notificación S.V.O	-----

* abscesos, hematomas, deformaciones congénitas, rotura de extremidades, edemas, olores extraños no a carne fresca, etc.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 38 de 41

Logo empresa		CONTROL ROH2 Fecha vigencia: Aprobado por: Firma: ROH2 Doc:			
Fase 20: EXTRACCIÓN DEL MATERIAL ESPECIFICADO DE RIESGO MER					
Peligro	Medida de control	Vigilancia			Registro
		Cómo	Cuándo	Quién	
Contaminación por MER	Documentar, validar y ejecutar el procedimiento de extracción del MER y referenciarlo a la guía MER.	Control visual del 100% de las canales para verificar la completa extracción de los materiales especificados de riesgo	Continuo	Responsable proceso	Retirada del MER y en su caso de las zonas afectadas Revisión de la formación Revisión del proceso PAC cuando afecte a proceso o formación

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 39 de 41

4. DOCUMENTACIÓN


LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Creación del equipo APPCC que aplique y gestione el plan APPCC: realizar descripción del producto, comprobar in situ los diagramas de flujo y adaptarlos en caso necesario.
- Desarrollar el procedimiento de validación del proceso de enfriamiento que se adjunta.
- Redactar, validar y desarrollar otros procedimientos mencionados en el Plan APPCC, así como indicar en PAC las medidas correctivas a realizar en caso de desviación de los criterios.

REGISTROS

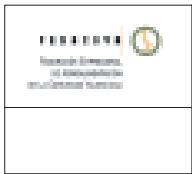
REGISTRO	FRECUENCIA	
Registro de vigilancia PCC1 (Registro canales no conformes eviscerado RCNCE)	Canales no conformes	Durante el proceso, antes de su introducción a la cámara
Registro de vigilancia PCC2 (Registro control temperaturas enfriamiento RCTE)	TªC Cámara/Túnel/Tanque enfriamiento	Al inicio, durante y al final de la jornada de sacrificio
	Tiempo permanencia cámara	Hora entrada último sacrificado (testigo)

Cualquier incidencia o desviación detectada en la vigilancia de los PCCs o ROHs, implicará la cumplimentación de un PAC genérico (modelo en el anexo I) y adoptar las acciones correctivas que se reflejarán en dicho registro.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: PAPPCC
		Edición: Marzo 2011
PLAN APPCC		Revisión: 0
		Página 40 de 41

Logo empresa		REGISTRO CANALES NO CONFORMES EVISCERADO			Rev:0
					Aprobado por:
					Firma: DOC: RCNCE
FECHA SACRIFICIO	Nº CANAL	LOTE	DESCRIPCIÓN CAUSA ROTURA	FIRMA DEL RESPONSABLE	Observaciones/nº PAC (sp)

Verificación del Registro canales no conformes eviscerado			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:



**GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR
DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES**


Cod: PAPPCC
Edición: Marzo 2011
Revisión: 0
Página 41 de 41

PLAN APPCC

Logo empresa	REGISTRO CONTROL TEMPERATURAS ENFRIAMIENTO*				Rev:0	
					Aprobado por:	
					Firma: DOC: RCTE	
Límite crítico		Tª (°C) Cámara/túnel/tanque sangre:		Tiempo de permanencia (h):		
Especie:		Nº Cámara/túnel/tanque sangre:				
FECHA	HORA (testigo entrada) *	T(°C)	T(°C)	T(°C)	OBSERVACIONES/ Nº PAC (sp)	FIRMA

Verificación del registro de temperaturas enfriamiento			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:

* Este registro se podrá sustituir por sistemas equivalentes de monitorización continua señalando la hora de inicio y la hora final del enfriamiento.
** Sangre a determinar por la empresa


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VERIF
		Edición: Marzo 2011
	VERIFICACIÓN	Revisión: 0
		Página 1 de 8

1. OBJETO

2. ALCANCE

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VERIF
		Edición: Marzo 2011
VERIFICACIÓN		Revisión: 0
		Página 2 de 8

1. OBJETO

Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para determinar si el plan está funcionando correctamente conforme a lo planificado.

2. ALCANCE

Incluye tanto las actividades desarrolladas en los RPHT como todo lo relacionado con el sistema APPCC.

3. DESARROLLO


La verificación consiste en la comprobación periódica, por alguien distinto del que hace la vigilancia (responsable de calidad, del gerente o de quien se designe esta responsabilidad), de que el control se realiza como está especificado, analizando el resultado de esa vigilancia o control para establecer correcciones al sistema.

La información que se obtiene a través de estas actividades, nos permite comprobar si el sistema esta funcionando para alcanzar el objetivo de producir alimentos seguros.


La empresa, además de realizar estas actividades, deberá **revisar** la aplicación de los contenidos de la guía, siempre que se produzcan cambios en instalaciones, equipos, procesos, productos y en la legislación.

En todos los registros de la Guía, hay una casilla para la verificación para ser cumplimentada por el Responsable asignado para esta tarea, cumplimentarla significa que se ha comprobado que el control se ha realizado, que las acciones correctivas derivadas de las desviaciones se han establecido y que se ha evaluado su eficacia.

Son también actividades de verificación, aquellas relacionadas con la calibración/verificaciones de equipos de medida utilizadas en la vigilancia de PCC (actividad incluida en el plan de mantenimiento de instalaciones y equipos PMIE de la guía), la verificación de la cumplimentación de los registros o las analíticas del producto final.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VERIF
		Edición: Marzo 2011
VERIFICACIÓN		Revisión: 0
		Página 3 de 8

Logo empresa		ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN						Fecha vigencia: Aprobado por:	
		Firma:		REGISTRO	QUIÉN	CUÁNDO	CÓMO	CRITERIO	QUÉ
Verificación de									
Todos los planes RPHT	Revisión de registros y verificación de la correcta aplicación de los requisitos		Comprobación en planta, cuando proceda, que se han realizado las actividades previstas. Muestra aleatoria de cumplimiento de registros de requisitos y de PACs	Mensual	Persona asignada distinta a la que realiza la actividad de vigilancia	Lista Vigilancia Genérica LVG. Registrar en los apartados correspondientes de verificación en los PAC y en los registros de requisitos			
Limpieza y desinfección	Placas de superficie para evaluar la eficacia de la L+D	Enterobacterias < 1 ufc/cm ² Recuento total aerobios < 10 ufc/cm ² Recuento psicófilos en superficies susceptibles de albergar: < 10 ufc/cm ² , se puede utilizar como indicador la listeria spp: Ausencia	6 tomas de muestra en superficies que contactan con producto, 2 de enterobacterias, 2 de aerobios mesófilos y 2 gérmenes indicadores psicófilos *	Semestral	Responsable de Calidad/Laboratorio externo	Registro o Boletín analítico			
Trazabilidad	Realizar simulacro para evaluar la eficacia de la trazabilidad y de la retirada de producto.		Comprobar la eficacia del sistema de respuesta y calidad de la información. Comprobar el sistema de comunicación con otras fases de la cadena y con la población. Comprobar la capacidad del sistema para llevar a cabo las actividades previstas en caso de retirada	Cada dos años o cuando se modifique el sistema.	Responsable de Calidad	Evidencia de su realización: Registro simulacro trazabilidad (RSTR)			

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VERIF
		Edición: Marzo 2011
VERIFICACIÓN		Revisión: 0
		Página 4 de 8

Verificación de	QUÉ	CRITERIO	CÓMO	CUÁNDO	QUIÉN	REGISTRO
PCCs y ROH's	Comprobación por muestreo de que realizan las actividades previstas para los PCC's y ROH's (Ver Cuadro determinación PCCs y ROHs del Plan APPCC)	Canales unguilados domésticos y ratites ≤7°C y despojos ≤3°C	Toma de temperatura con termómetro verificado o calibrado	Mensual	Responsable de Calidad	Registrar en los apartados correspondientes de verificación en los PAC's y en los registros de vigilancia
Verificación del sistema APPCC (*)	Comprobar la Temperatura de canales y despojos en el momento de su expedición			Diario (antes de la expedición): 10% de las canales y despojos de cada una de las especies sacrificadas	Responsable de Calidad	Registro control temperaturas en expedición RCTE
	Para verificar la presencia de tejido procedente del sistema nervioso central en cabezas de bovinos >12 meses por MER se establecerá un plan de muestreo para determinar la posible presencia de MER, siempre y cuando se recoja la carne de estas cabezas cuando no estén dispuestas en ganchos o en cinta transportadora	Cabezas de bovinos de > 12 meses	Toma de muestras y envío al Laboratorio Acreditado.	1/ anual Plan de muestreo a determinar por la empresa	Responsable de Calidad/Laboratorio externo	Boletín analítico
Análisis microbiológico de canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas	Análisis microbiológico de canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas	Criterios de higiene de los procesos (Rº (CE) 2073/2005) (Ver Anexo IV): -Recuento de colonias aerobias - <i>Enterobacteriaceae</i> - <i>Salmonella</i>	"Toma de muestras y envío al Laboratorio. Los boletines harán referencia al método analítico de referencia utilizado de la última versión de la norma según lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) 2073/2005". Ver anexo IV	1/ semana* 0	Responsable de Calidad/Laboratorio externo	Boletín analítico
			"Toma de muestras y envío al Laboratorio. Los boletines harán referencia al método analítico de referencia utilizado de la última versión de la norma según lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) 2073/2005". Ver anexo IV	1/ mes ** en los mataderos que apliquen esta guía u otro procedimiento APPCC validado por la autoridad competente y no haya actas con no conformidades ni II ni III durante el último año	Responsable de Calidad/Laboratorio externo	Boletín analítico
Análisis microbiológico de canales porcinas	Análisis microbiológico de canales porcinas	Criterios de higiene de los procesos (Rº (CE) 2073/2005) (Ver Anexo IV): -Recuento de colonias aerobias - <i>Enterobacteriaceae</i> - <i>Salmonella</i>	"Toma de muestras y envío al Laboratorio. Los boletines harán referencia al método analítico de referencia utilizado de la última versión de la norma según lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) 2073/2005". Ver anexo IV	1/ semana* 0	Responsable de Calidad/Laboratorio externo	Boletín analítico
			"Toma de muestras y envío al Laboratorio. Los boletines harán referencia al método analítico de referencia utilizado de la última versión de la norma según lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) 2073/2005". Ver anexo IV	1/ mes ** en los mataderos que apliquen esta guía u otro procedimiento APPCC validado por la autoridad competente y no haya actas con no conformidades ni II ni III durante el último año	Responsable de Calidad/Laboratorio externo	Boletín analítico

(*) Los resultados analíticos del control oficial podrán servir como evidencia de verificación del sistema para un contaminante determinado
 * La frecuencia podrá reducirse una vez cada dos semanas cuando se obtengan resultados satisfactorios durante treinta semanas consecutivas para *Salmonella* y seis semanas consecutivas para Recuento de colonias aerobias y *Enterobacteriaceae*
 ** De aplicación para mataderos de menos de 10 empleados. En función de los días de sacrificio se podrá establecer un prorrateo para determinar la frecuencia de la toma de muestras.




**GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR
DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES**

Cod: VERIF
Edición: Marzo 2011
Revisión: 0
Página 5 de 8

VERIFICACIÓN

OTRAS VERIFICACIONES EXTERNAS	CÓMO	CUÁNDO	QUIÉN	REGISTRO
Auditorías de Control Oficial	Las no conformidades detectadas por el ACO implicarán el registro de las Acciones Correctivas llevadas a cabo (PAC) y la revisión del sistema de autocontrol		Auditor externo	Informe Auditoría Sanidad
Auditorías externas, reclamaciones de clientes, etc.	Según procedimiento de la Entidad Auditora/ Consultora	Cuando proceda	Auditor externo	Copia del registro oficial PAC Informe Auditoría Certificación sp

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VERIF
		Edición: Marzo 2011
VERIFICACIÓN		Revisión: 0
		Página 6 de 8


4. DOCUMENTACIÓN

LISTADO DOCUMENTACIÓN Y ACTUACIONES

- Realizar las actividades de verificación.
- Revisar la aplicación de los contenidos de la guía, siempre que se produzcan cambios en instalaciones, equipos, procesos, productos y en la legislación.

REGISTROS

REGISTRO	FRECUENCIA
Lista de vigilancia genérica LVG Registrar en los apartados correspondientes de verificación de registros de prerequisites.	Mensual
Registro o Boletín analítico de superficies RAS	Semestral
Registro simulacro trazabilidad RSTR	Cada dos años o cuando se modifique sistema de identificación producto.
Registrar en los apartados correspondientes de verificación en los PAC´s y en los registros de vigilancia de PCC´s y ROH´s	Mensual
Registro control temperaturas en expedición RCTE	Diario: 10% de las canales y despojos de cada una de las especies sacrificadas
Boletín analítico contaminación MER	1/anual: Plan de muestreo a determinar por la empresa
Boletín analítico microbiológico firmado	1vez/semanal o 1/vez mes en los mataderos que apliquen esta guía u otro procedimiento APPCC validado por la autoridad competente y no haya actas con no conformidades ni II ni III durante el último año.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VERIF
		Edición: Marzo 2011
VERIFICACIÓN		Revisión: 0
		Página 7 de 8


Logo empresa	REGISTRO DE SIMULACRO DE LA TRAZABILIDAD Y RETIRADA DE PRODUCTO	Fecha simulacro:
		Doc: RSTR
		Realizado por:

Especie/presentación	Lote producto	Kg/Unds.	Fecha de sacrificio	Cientes con ese lote	Cantidad Kg
Lote producto	Nº Guía origen/Conduce		ICA	Nº Explotación-Proveedor	
Resultado del simulacro					

Logo empresa	REGISTRO DE LAS ANALITICAS DE SUPERFICIES	Rev:0
		Aprobado por:
		Firma : DOC: RAS


REGISTRO DE LAS ANALITICAS DE SUPERFICIES						
FECHA/HORA	EQUIPO/SUPERFICIE	PARAMETRO A EVALUAR	REFERENCIA MICROBIOLÓGICA	RESULTADO	NOMBRE Y FIRMA RESPONSABLE	Observaciones/ Nº PAC

Verificación de los registros de las analíticas de superficie			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VERIF
		Edición: Marzo 2011
VERIFICACIÓN		Revisión: 0
		Página 8 de 8

Logo empresa	REGISTRO DEL CONTROL DE TEMPERATURA EN EXPEDICIÓN	Rev: 0
		Aprobado por:
		Firma: DOC: RCTE

ESPECIE:					
DIA	HORA	CLIENTE/ LOTE	TªC INTERNA CANAL/DESPOJO	FIRMA	OBSERVACIONES /Nº PAC
Fecha		Incidencia / CANAL	Acción Correctivas		
			Producto	Proceso	
			Ver PAC	Ver PAC	

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
VOCABULARIO		Revisión: 0
		Página 1 de 9

7. VOCABULARIO

Acometida: la tubería que enlaza la instalación interior del inmueble y la llave de paso correspondiente con la red de distribución.

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de APPCC.

Animal sospechoso de estar infectado por una EET: todo animal vivo, sacrificado o muerto que presente o haya presentado anomalías neurológicas o de comportamiento o un deterioro progresivo del estado general atribuible a un trastorno del sistema nervioso central, con respecto a los cuales no se pueda establecer otro diagnóstico a tenor de un examen clínico, de la respuesta a un tratamiento, de un examen *post mortem* o tras un análisis de laboratorio *ante* o *post mortem*. También se considerará sospechoso de estar infectado por la encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) todo bovino que haya sido sometido a una prueba de diagnóstico rápido de la EEB que haya arrojado un resultado positivo.


APPCC: Acrónimo de Análisis de peligros y puntos de control crítico.

Árbol de decisiones: Secuencia de preguntas que se pueden aplicar en cada etapa del proceso para un peligro identificado con el fin de determinar los PCC's.

Aturdimiento: todo procedimiento que, cuando se aplique a un animal, provoque de inmediato un estado de inconsciencia que se prolongue hasta que se produzca la muerte.

Auditoría: un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

Autoridad competente: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
VOCABULARIO		Revisión: 0
		Página 2 de 9

Cadena de frío: son las condiciones de temperatura necesarias según el producto desde su elaboración hasta su consumo.

Calibración: conjunto de operaciones que establecen, en condiciones especificadas, la relación entre los valores de una magnitud indicados por un instrumento de medida o un sistema de medida, o los valores representados por una medida materializada o por un material de referencia, y los valores correspondientes de esa magnitud realizados por patrones.

Canal: el cuerpo de un animal una vez sacrificados y faenado

Carne: las partes comestibles de los ungulados domésticos, aves de corral, lagomorfos, caza silvestre, caza de cría, caza menor silvestre y caza mayor silvestre.

Carne fresca: la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera protectora.

Conducción: la descarga de los animales o traslado de éstos desde los muelles de descarga, corrales o boxes de los mataderos hasta las dependencias o lugar donde vayan a ser sacrificados.


Contaminación cruzada: es la transferencia de un contaminante peligroso para la salud (microorganismos patógenos, alérgenos, compuestos químicos, etc.) a un alimento directa o indirectamente por otros alimentos, materias primas, manipuladores, ambiente, utensilios y equipo.

Contaminante: cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas deliberadamente al alimento que pueda poner en peligro la inocuidad de éste.

Control de plagas: es el conjunto de actuaciones que tienen por finalidad controlar a los animales considerados como plaga, de tal manera que se minimicen los efectos adversos.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de APPCC.

Control documental: la comprobación de los certificados o documentos veterinarios u otros documentos que acompañen a una partida de productos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
VOCABULARIO		Revisión: 0
		Página 3 de 9

Control oficial: toda forma de control efectuado por la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria, así como las normas relativas a la sanidad y el bienestar de los animales.

Desinfección: es la **destrucción** de la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante el uso de agentes químicos, es decir, desinfectantes.

Despojos: la carne fresca que no sea la de la canal, incluidas las vísceras y la sangre

Desviación: Desviación es la diferencia entre la realidad observada y la especificación documentada.

En el caso de un conjunto de datos numéricos es la diferencia o distancia de una observación individual o valor del valor central (frecuentemente la media) de la distribución

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Documento: Información y su medio de soporte.

EET: todas las encefalopatías espongiformes transmisibles EET a excepción de las que afectan al ser humano;


Estabulación: el alojamiento de los animales en corrales, boxes, locales cubiertos o prados utilizados por un matadero, con objeto de proporcionarles, en su caso, la atención necesario (agua, forraje, descanso) antes del sacrificio.

Estación de tratamiento de agua potable (ETAP): conjunto de procesos de tratamiento de potabilización situados antes de la red de distribución y/o depósito, que contenga más unidades que la desinfección.

Gestor y/o gestores de aguas potables: persona o entidad pública o privada que sea responsable desabastecimiento o de parte del mismo, o de cualquier otra actividad ligada al abastecimiento del agua de consumo humano.

HACCP: Siglas inglesas equivalentes a APPCC.

Incertidumbre de medida o incertidumbre: parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza dispersión de los valores que podrían razonablemente ser atribuidos al mensurando.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
	VOCABULARIO	Revisión: 0
		Página 4 de 9

Inspección: el examen de establecimientos, de animales y alimentos, y de su transformación, de empresas alimentarias, de los sistemas de gestión y producción en ellas aplicados, incluidos documentos, ensayos del producto acabado y prácticas de alimentación, así como del origen

Lagomorfos: los conejos, liebres y roedores

Límite de acción/operativos: Criterio o valor predeterminado más riguroso que los límites críticos que permite actuar sobre el proceso antes de que se sobrepasen los mismos

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Limpieza: Es la eliminación de la suciedad

Lote: Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas o cierta cantidad de productos, de una misma especie, que hayan sido objeto del mismo tratamiento y que puedan proceder de la misma zona de pesca y del mismo buque;

Manipuladores de alimentos: todas aquellas personas que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.


Marcado sanitario: un marcado que indica que en el momento de su colocación se han efectuado controles oficiales con arreglo al Reglamento 854/2004.

Matadero: todo establecimiento o instalación utilizado para el sacrificio industrial de los solípedos, rumiantes, cerdos, conejos y aves de corral.

Matanza: todo procedimiento que provoque la muerte de un animal.

Matanza de emergencia: matanza de animales heridos o afectados por una enfermedad que conlleve un intenso dolor o sufrimiento cuando no exista otra posibilidad práctica de aliviarlos

Material especificado de riesgo: los tejidos especificados en el anexo V; salvo que se indique lo contrario, no incluye los productos que contengan dichos tejidos o se deriven de ellos;

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
VOCABULARIO		Revisión: 0
		Página 5 de 9

Medicamento veterinario: Toda sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los que se producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, con fines tanto terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

Medida o acción correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Modo de presentación: la forma en que se comercializa el pescado, como, por ejemplo, entero, eviscerado, descabezado, etc.;

Nivel poblacional: nivel de población de plagas definido a partir del cual se actúa con la aplicación de tratamientos con productos químicos para su erradicación.


Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plaga: se considera plaga a la mera presencia de animales indeseables en número tal que comprometa la seguridad y salubridad alimentaria, debido a la capacidad que tienen de alterar y/o contaminar equipos, instalaciones y productos alimenticios.

Plan APPCC: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Prerrequisito: es una etapa, lugar o fase que define una medida de control de tipo general, que no es esencial o determinante para eliminar o reducir el peligro. También puede ser sinónimo de punto de atención o plan de apoyo.

Procedimiento: Documento en el que se especifica la forma de llevar a cabo una actividad o método de realizar varias etapas. Indica "cómo lo debemos hacer".

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
	VOCABULARIO	Revisión: 0
		Página 6 de 9

Procedimiento normalizado de trabajo: conjunto de instrucciones escritas destinadas a lograr la uniformidad en la ejecución de una función específica o norma.

Programa de formación: conjunto de actividades formativas encaminadas a garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan una formación adecuada en higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral. El programa será adaptado periódicamente a las necesidades de formación.

Punto de control crítico (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Red de abastecimiento público: suministro de agua de consumo humano que se distribuye a la población en general y del que es responsable el gestor o gestores correspondientes.

Red de distribución: conjunto de tuberías diseñadas para la distribución del agua de consumo humano desde la ETAP o desde los depósitos hasta la acometida del usuario.

Registro: Cualquier soporte escrito o informático resultado de llevar a la práctica los controles. Evidencian la ejecución de una actividad.

Rito religioso: serie de actos relacionados con el sacrificio de animales, prescritos por una religión.

Sacrificio: la muerte de un animal por sangrado.


Seguridad: Estado en el que el riesgo está eliminado o limitado a un nivel aceptable.

Sistema APPCC: Sistema o metodología que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Sistema DPD: sistema colorimétrico que sirve para determinar la concentración de cloro existente en el agua.

Sujeción: la aplicación al animal de todo procedimiento concebido para limitar sus movimientos a fin de facilitar el aturdimiento o el sacrificio eficaces

Suministrador: es la empresa proveedora de las materias primas y auxiliares para elaborar, transformar, envasar o transportar un alimento.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
VOCABULARIO		Revisión: 0
		Página 7 de 9

Tiempo de conservación: periodo durante el cual el producto mantiene su inocuidad microbiológica y química y sus cualidades sensoriales a una temperatura de almacenamiento específica.

Tratamiento ilegal: la utilización de sustancias o productos no autorizados o la utilización de sustancias o productos autorizados por la normativa comunitaria para fines o en condiciones distintos de los establecidos en la normativa comunitaria o llegado el caso por las distintas legislaciones nacionales.

Trazabilidad: es la capacidad de seguir el rastro de un alimento o sustancia destinada a ser incorporada en los alimentos, o con probabilidad de serlo, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Ungulados domésticos: los animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies BUbalus y Bison), porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos.

Vaciado sanitario: proceso de matanza de animales por motivos de salud pública, salud animal, bienestar animal o medio ambiente bajo la supervisión de la autoridad competente.


Validación: verificación de que los requisitos especificados son adecuados para un uso previsto
(Del VOCABULARIO INTERNACIONAL DE METROLOGÍA (3ª edición, 2008, Centro Español de Metrología)

Verificación: la comprobación mediante examen y la presentación de pruebas objetivas de si se han cumplido los requisitos especificados.

Veterinario oficial: un veterinario cualificado, conforma al Reglamento 853/2004, para actuar como tal y nombrado

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

Visceras: los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica, así como la tráquea y el esófago y, en el caso de las aves, el buche.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
VOCABULARIO		Revisión: 0
		Página 8 de 9

CODIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

La codificación de los documentos de esta guía se realiza con las iniciales en mayúsculas al que hace referencia.

Los Planes empiezan por P- y le sigue las iniciales del plan que hacen referencia.


Los programas de los planes de los RPHT empiezan por PR- y le sigue las iniciales del programa que hacen referencia.

Los procedimientos empiezan por Pr- seguidos de las iniciales del desarrollo de la actividad que describen y el nº del procedimiento (si son varios).


Los registros, comienzan por R seguido por las iniciales de la vigilancia o control que se realiza.

A continuación se refleja toda la codificación que en la guía se utiliza:

Acronimo	Documento de referencia
GPCHSMUDR	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES
IOA	INTRODUCCIÓN, OBJETO Y ALCANCE
PCCA	PLAN DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA
PR-CCA	PROGRAMA DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA
RCCI	REGISTRO DEL CONTROL DEL CLORO
PLD	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
PR-LD	PROGRAMA GENÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES, EQUIPOS E UTENSILIOS
Pr-LD-01	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (PREOPERATIVO GENÉRICO)
Pr-LD-02	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (PREOPERATIVO ESPECÍFICO)
Pr-LD-03	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (OPERATIVO)
PF	PLAN DE FORMACIÓN
PR-FC	PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUADA
CPCH	CODIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE
RAF	REGISTRO DE ACTIVIDAD FORMATIVA
RLCPCH	REGISTRO DE LECTURA DEL CODIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE
PMIE	PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
PR-MIE	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
PR- VCEM	PROGRAMA CALIBRACIÓN/VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDIDA
Pr-VCEM	PROCEDIMIENTO VERIFICACIÓN/CALIBRACIÓN EQUIPOS DE MEDIDA
RVEQ	REGISTRO VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDIDA
AEFI	ACTUACIONES DE EMERGENCIA ANTE FALLOS EN INSTALACIÓN
PCP	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
PR-VP	PROGRAMA DE VIGILANCIA DE PLAGAS
RVP	REGISTRO DE VIGILANCIA DE PLAGAS

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: VOC
		Edición: Marzo 2011
VOCABULARIO		Revisión: 0
		Página 9 de 9

Acrónimo	Documento de referencia
PGR	PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS
PR-GR	PROGRAMA GESTIÓN DE RESIDUOS
Pr- GSOA	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO
PT	PLAN DE TRAZABILIDAD
PS	PARTE SACRIFICIO
Pr-L	PROCEDIMIENTO DE LOTEADO
Pr-T	PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD
Pr- RPNC	PROCEDIMIENTO DE RETIRADA DE PRODUCTO NO CONFORME o CON SOSPECHA DE SERLO
RPNC	REGISTRO RETIRADA DE PRODUCTO NO CONFORME o CON SOSPECHA DE SERLO
PCMPP	PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
LP	LISTADO DE PROVEEDORES AUTORIZADOS DE ANIMALES VIVOS Y MATERIAL AUXILIAR
RCPr	REGISTRO CONTROL PROVEEDORES
PMCF	PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO
Pr-CRT	PROCEDIMIENTO DEL CONTROL Y REQUISITOS DE TEMPERATURAS
RCT	REGISTRO DEL CONTROL DE TEMPERATURAS
PAPPCC	PLAN ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO
VPCC1 Y 2	VIGILANCIA DEL PUNTO DE CONTROL CRÍTICO 1 Y 2
CE	CURVA DE ENFRIAMIENTO
ROH1 Y 2	CONTROL REQUISITO OPERATIVO HIGIENE 1 Y 2
RCNCE	REGISTRO CANALES NO CONFORMES EVISCERADO
RCTE	REGISTRO CONTROL TEMPERATURAS ENFRIAMIENTO
VERIF	VERIFICACIÓN
RSTR	REGISTRO DE SIMULACRO DE LA TRAZABILIDAD Y RETIRADA DE PRODUCTO
RAS	REGISTRO ANALÍTICAS DE SUPERFICIE
RCTE	REGISTRO CONTROL TEMPERATURA EN EXPEDICIÓN
PAC	PARTE DE ACCIONES CORRECTIVAS
LVG	LISTA DE VIGILANCIA GENERICA
CL	CHECK-LIST
Pr- SR	PROCEDIMIENTO DE SANGRADO Y RECOGIDA DE SANGRE
Pr-D	PROCEDIMIENTO DESOLLADO
Pr-E	PROCEDIMIENTO EVISCERADO
Pr-TDA	PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE Y DESCARGA DE ANIMALES
Pr-MA	PROCEDIMIENTO MANEJO DE ANIMALES
Pr-SA	PROCEDIMIENTO SUJECIÓN Y ATURDIMIENTO DE LOS ANIMALES
Pr-Sa	PROCEDIMIENTO SANGRADO DE LOS ANIMALES

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: LEGB
		Edición: Marzo 2011
	LEGISLACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA	Revisión: 0
		Página 1 de 4

8. LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) N° 142/2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1069/2009).

Reglamento (CE) 1069/2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano

Real Decreto 363/2009, que modifica el Real Decreto 1559/2005, sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte de ganado por carretera.

Reglamento (CE) 333/2007 por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a) pireno en los productos alimenticios

Reglamento (CE) n° 1883/2006 por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control oficial de los niveles de dioxinas y PCB similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios

Real Decreto 640/ 2006 por el que se por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) n° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) n° 2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN de 6 de noviembre de 2006 por la que se derogan determinados actos de aplicación relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas sanitarias que regulan la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano

Real Decreto 1420/ 2006 por el que se por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: LEGB
		Edición: Marzo 2011
	LEGISLACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA	Revisión: 0
		Página 2 de 4

Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el Comité español de bienestar y protección de los animales de producción.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1/2005, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) no 1255/97.

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.

Reglamento (CE) nº 852/2004 y sus modificaciones relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 y sus modificaciones por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) nº 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.


Real Decreto 1976/2004, de 1 de octubre, por el que se establecen las normas zoonosológicas aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Directiva 2003/89/CE del parlamento europeo y del consejo del 10 de noviembre de 2003, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios

Reglamento 178/2002, 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

Real Decreto 1334/ 1999 por el que se aprueba la Norma general de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: LEGB
		Edición: Marzo 2011
	LEGISLACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA	Revisión: 0
		Página 3 de 4

Real Decreto 54/1995, de 20 de enero, sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza.


Reglamento (CE) nº 2377/1990 sobre residuos medicamentosos.

Real Decreto 569/1990 por el que se fija el contenido máximo para los residuos de plaguicidas en los productos alimenticios de origen animal.

Nota: Esta no es una lista exhaustiva de la legislación del sector, contiene la legislación básica y puede sufrir modificaciones posteriores a la publicación de la presente guía. La empresa deberá establecer un sistema que le permite tener actualizada la legislación en todo momento.

TEXTOS DE REFERENCIA:

- ∞ Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene. D. G. Salut Pública, Generalitat Valenciana, 2007
- ∞ Manual para la implantación de Sistemas de Autocontrol basados en el APPCC en la Industria Agroalimentaria. Conselleria de Sanitat y FEDACOVA (mayo 2007, 3ª edición).
- ∞ El APPCC. Elemento clave para garantizar la Seguridad Alimentaria (2004). Editores: Isabel Escribe y Eva Doménech Antich. Universidad Politécnica de Valencia.
- ∞ Guía para el diseño e implantación de un sistema HACCP y sus prerequisites en las empresas alimentarias. Requisitos básicos en la Comunidad de Madrid, Instituto de Salud Pública de la Comunidad de Madrid. (2003)
- ∞ HACCP enfoque práctico. Mortimore S., Wallace C. 2ª edición (2001). Editorial Acribia, Zaragoza.
- ∞ Microbiología de los alimentos. Fundamentos y fronteras. Michael P Doyle, Larry R. Beuchat y Thomas J. Montville. Editorial Acribia, S.A. 2001.
- ∞ Modelo HACCP general para el sacrificio de reses. United States Department of Agriculture. Food safety and Inspection Service.
- ∞ Código Internacional recomendado de prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos Cac/Rcp-1 (1969), Rev. 3 (1997), Enmendado en 1999.
- ∞ Sistemas de Calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema APPCC-FAO/Ministerio de Sanidad y Consumo.(2002).
- ∞ Roberts, T.A., Baird-Parker, A.C. and Tompkin, R.B. 1996. Microorganisms in Foods 5. Microbiological Specifications of Food Pathogens. Blackie Academic and Professional, New York.
- ∞ Food and Agriculture Organization of the United Nations
- ∞ ECOLOGÍA MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS. VOLUMEN II. International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: LEGB
		Edición: Marzo 2011
	LEGISLACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA	Revisión: 0
		Página 4 de 4

- ∞ **BIBEK, R.:** Fundamental Food Microbiology, Díaz de Santos, Madrid, 2003.
- ∞ **D´MELLO, J.:** Food Safety: contaminants and toxins, Ed. Jakobs, 2003.
- ∞ **FORSYTHE, S.:** Alimentos seguros: microbiología, Díaz de Santos, Madrid, 2003.
- ∞ **GILLESPIE, S.:** Principles and practice of clinical parasitology, Ed. J. Willey, 2001.
- ∞ Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos. *CAC/GL 61 – 2007*
- ∞ **Chmielewski J.F. Frank (2004)** "Biofilmformation and control in food processing facilities" *Comprehensive Rev. Food Sci. & Food Safety* 2, 22-32 (disponible www.ift.org)
- ∞ **Beloin C. and J.-M. Ghigo (2005)** "Finding gene-expression patterns in bacterial biofilms" *Trends in Microbiology* 13, 16-20.
- ∞ **Donlan R.M. and J.W. Costerton (2002)** "Biofilms: survival mechanisms of clinically relevant microorganisms" *Clin. Microbiol. Rev.* 15, 167-193.
- ∞ **Hall-Stoodley L. and P. Stoodley (2005)** "Biofilmformation and dispersal and the transmission of human pathogens" *Trends in Microbiology* 13, 7-10.
- ∞ **Kolter R. and E.P. Greenberg (2006)** "The superficial life of microbes" *Nature* 441: 300-3002. (introducción breve y amena)
- ∞ **Stoodley P., K. Sauer, D.G. Davies and J.W. Costerton (2002)** "Biofilms as complex differentiated communities" *Annu. Rev. Microbiol.* 56, 187-209.

Enlaces de interés

Codex Alimentarius <http://www.codexalimentarius.net>

Legislación UE <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

Boletín Oficial <http://www.boe.es>

Generalitat Valenciana <https://www.docv.gva.es/portal/>

Ministerio de Sanidad y Política social <http://www.msps.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/home.htm>


Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <http://www.aesan.msps.es>

Alimentación UE http://ec.europa.eu/food/index_es.htm

FAO http://www.fao.org/ag/agn/food/riskassessment_es.stm

FDA <http://vm.cfsan.fda.gov/list.html>

Salud Pública GV <http://www.sp.san.gva.es/DgspWeb/>

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO I
		Edición: Marzo 2011
PARTE DE ACCIONES CORRECTIVAS		Revisión: 0
		Página 1 de 1

Logo empresa	PARTE DE ACCIONES CORRECTIVAS	Nº PAC:
		Fecha incidencia:
		Nombre y Firma de quien lo detecta :

Afecta a.....	<input type="checkbox"/> RPHT....Plan..... <input type="checkbox"/> APPCC....PCC:..... ROH:..... <input type="checkbox"/> Producto:..... Lote..... Cantidad.....	Responsable de ejecutar la medida correctiva y firma:	Plazo de ejecución: <input type="checkbox"/> Inmediato <input type="checkbox"/> Indicar:.....
---------------	---	---	---

Descripción de la desviación	Causas posibles
------------------------------	-----------------


--	--

Medida/s correctiva/s propuestas	Medida/s correctivas realizadas en fecha	Pendiente (largo plazo)
----------------------------------	--	-------------------------

--	--	--

Verificación del PAC			
----------------------	--	--	--

Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:
-----------	-------------------------------	--------	--------

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO II
		Edición: Marzo 2011
	LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA Y CHECK-LIST	Revisión: 0
		Página 1 de 3

Logo empresa	LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA											Cod: LVG	Rev: 0
												Fecha realización:	
												Nombre y firma:	
ZONAS DE TRABAJO/LOCALES	Vº	PCCA	PLD	PF	PMIE	PCP	PGR	PT	PCPr	PMCF	PB		
I. Recepción, descarga y estabulación													
II. Aturdimiento y sangrado													
III. Escaldado, depilado, raspado y quemado (cerdos)													
IV.A. Desplumado (ratites)													
IV.B Evisceración, y posterior faenado (se incluye la extracción y almacenamiento del MER)													
V. Enfriamiento y almacenamiento,													
VI. Expedición de la carne													
VII.A. Vaciado y limpieza de estómagos e intestinos													
VII.B. Manipulación tripas una vez limpias													
VIII. Preparación y limpieza de otros despojos, en particular la manipulación de las cabezas desolladas, etc.													
IX. Embalado/Envasado despojos													
Almacén material auxiliar													
Almacén productos limpieza													
Aseos y vestuarios													
Cumplimentación de registros de prerrequisitos (indicados en el cuadro azul al final de cada plan) y de PACs generados durante el último mes *													
Descripción de la desviación/es											Nº PAC		


NOTA: Cumplimentar con **I** si no es correcto (en este caso cumplimentar PAC si procede). Cumplimentar con **np** si no aplica la evaluación (no procede).

Vº Visto: que se ha revisado el ítem del plan relacionado

* Además, registrar en los apartados correspondientes de verificación en los PAC's y en los registros de prerrequisitos

PLAN	ACTIVIDADES A EVALUAR DEL PLAN EN PLANTA
PCCA	Animales dispongan de agua , agua potable, higiene del agua de escaldado, fugas y cruces, etc.
PLD	Orden y limpieza (suelos, paredes, rincones, desagües, equipos, utensilios, estanterías, techos, etc.)
PF	Vestimenta adecuada, aplicación de BPHM´s, no cruces personal zonas sucias, limpias, etc.
PMIE	Estado de luminarias, mosquiteras, interruptores, desagües, identificación estado calibración de equipos de medida, equipamiento lavamanos, hermeticidad de puertas, funcionamiento equipos, etc.
PCP	Dispositivos de vigilancia de plagas, presencia o indicios de plagas, etc.
PGR	Ausencia de basuras, retirada, almacenamiento, evacuación de residuos, identificación Sandach, etc.
PT	Identificación y etiquetado, Guías sanitarias, Identificación durante el proceso, etc.
PCPr	Identificación, estado sanitario, estado de limpieza, documentación de origen, etc.
PMCF	Temperatura cámaras refrigeración, vehículos de transporte, ventilación cámaras, capacidad cámaras, etc.
PB	Condiciones del transporte, descarga, conducción, estabulación, sujeción, aturdimiento y sangrado.


Verificación de la cumplimentación de la Lista de Vigilancia Genérica			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO II
		Edición: Marzo 2011
	LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA Y CHECK-LIST	Revisión: 0
		Página 2 de 3


Logo empresa	CHECK-LIST	Cod: CL		Rev: 0	
		Fecha realización:			
		Nombre y firma:			
ZONAS DE TRABAJO/LOCALES		PLD	PF	PMIE	Observaciones
I. Recepción, descarga y estabulación					
II. Aturdimiento y sangrado					
III. Escaldado, depilado, raspado y quemado (cerdos)					
IV.A. Desplumado (ratites)					
IV.B Evisceración, y posterior faenado (se incluye la extracción y almacenamiento del MER)					
V. Enfriamiento y almacenamiento,					
VI. Expedición de la carne					
VII.B. Vaciado y limpieza de estómagos e intestinos					
VII.A. Manipulación tripas una vez limpias					
VIII. Preparación y limpieza de otros despojos, en particular la manipulación de las cabezas desolladas, etc.					
IX. Embalado/Envasado despojos					
Almacén material auxiliar					
Almacén productos limpieza					
Aseos y vestuarios					
Otros					
Actuaciones a realizar por la empresa:					

NOTA: Cumplimentar con **I** si no es correcto y reflejar las actuaciones a realizar.

Verificación de la cumplimentación de la Check List			
Verifica:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma:

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO II
		Edición: Marzo 2011
	LISTA DE VIGILANCIA GENÉRICA Y CHECK-LIST	Revisión: 0
		Página 3 de 3

ACTIVIDADES A EVALUAR DEL PLAN
GENERAL
Punto de Inspección Veterinaria PIV
Indumentaria completa y específica para el trabajo.
Higiene personal (lavado de manos, aspecto aseado, objetos personales, etc.).
La iluminación es adecuada y suficiente y no altera colores ni genera sombras inadecuadas.
Se dispone de agua potable fría y caliente con la presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso.
Los lavamanos están provistos con agua potable caliente y fría, jabón, desinfectante y un sistema adecuado de secado.
Los esterilizadores para cuchillos, sierras y otros utensilios disponen de agua a temperatura mínima de 82,5°C.
La Cadena de transporte funciona correctamente, con una adecuada velocidad de cadena en el caso de que sea automática y suficiente espacio y tiempo de faenado, con el fin de que el riesgo sanitario de este proceso se reduzca.
Integridad de cuchillos, cuchillas, etc. e higiene
Estado de funcionamiento limpiabotas y lavadelantales
Recepción, descarga y estabulación
La zona destinada a la espera de los vehículos de transporte esta limpia y con una buena ventilación.
Estado de limpieza de la zona de estabulación.
Los animales disponen de agua y alimento, en caso necesario.
Estado de funcionamiento de las duchas de lavado.
Aturdimiento y Sangrado
El equipo de aturrido funciona correctamente.
Existen repuestos del equipo de aturrido, tal y como establece la normativa.
Cuchillos y elementos de corte a disposición y de recambio.
Estado higiénico del equipo de sangrado y recogida de sangre
Escaldado, depilado, chamuscado y flagelado (porcino)
Los equipos empleados para el escaldado garantizan una renovación suficiente del agua y una temperatura adecuada.
Estado de funcionamiento e higiene equipos empleados en la depilación, raspado y quemado.
La ventilación de la zona evita la condensación de la zona de escaldado.
Estado higiénico equipos de escaldado, depilado, chamuscado y flagelado.
Evisceración y posterior faenado
Estado de funcionamiento e higiene del equipo de desollado
Equipos utilizados para realizar la ligadura de esófago y recto
Estado recipientes para almacenar subproductos no comestibles y decomisos y están identificados
Estado de funcionamiento e higiene de la sierra de corte y otros equipos de la misma naturaleza
Estado de funcionamiento e higiene del esterilizador sierra de corte
Estado de funcionamiento e higiene del equipo MER
Estado de funcionamiento de los elevadores
Enfriamiento y almacenamiento
Ventilación cámaras. Existencia de condensación y presencia de charcos
Almacenamiento (separado, paredes, techo, etc.) e identificación de la carne
Estado higiénico cámaras de enfriamiento y almacenamiento refrigerado
Zona de expedición y embalado despojos
Estado higiénico de la zona de expedición
Hermeticidad puertas del muelle
Estado de funcionamiento elevadores
Estado de limpieza de las cajas y del material de envasado
Estado de funcionamiento de la báscula y etiquetadora
Procesado estómagos e intestinos
El equipo utilizado en el procesado funciona correctamente.
Estado funcionamiento ventilación. Existencia de condensación
Estado higiénico del área de procesado
Estado higiénico de los equipos utilizados


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 1 de 11

Logo empresa	CODIGO DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Fecha vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma :	DOC: CPCH


Buenas Prácticas de Higiene

1. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que este afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea y por tanto, pueda causar contaminación directa o indirecta de los alimentos, deberá **informar** sobre su enfermedad o sus síntomas al **responsable** del establecimiento con la finalidad de valorar la necesidad de su exclusión temporal de la manipulación directa de alimentos.
2. Aquellas personas sobre las cuales el responsable del establecimiento conozca o tenga indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en las zonas de manipulación de alimentos.
3. En caso de tener cortes o heridas, el personal debe cubrirse los con **vendajes impermeables de un solo uso** y no con tiritas o esparadrapos que puedan desprenderse y caer a los alimentos. En estos casos, sería preceptivo trabajar con **guantes protectores aptos para la industria alimentaria**.
4. **Los manipuladores deben lavarse** adecuadamente las **manos** al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse al puesto tras una ausencia y en especial:
 - ✓ Después de haber hecho uso del WC.
 - ✓ Tras toser, estornudar, tocarnos la boca, nariz, fumar o comer.
 - ✓ Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basuras, etc.
 - ✓ Continuamente durante el procesado cuando sea necesario.
 - ✓ En caso de usar guantes estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de la obligación de lavarse los guantes de las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlos, en caso necesario. Se evitará el uso de guantes con materiales que puedan dejar trazas de sustancia alergénicas en el producto.


Para ello deben instalarse **lavamanos** de fácil acceso y de accionamiento no manual, provistos de agua corriente fría y caliente, así como material de limpieza y secado higiénico de las manos (dosificadores con jabón líquido y toallas de papel desechables).

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 2 de 11

5. Usar **ropa de trabajo limpia y de color claro**, de uso exclusivo y cubrecabezas que cubran totalmente el pelo. La ropa de trabajo se guardará en taquillas separadas o en compartimentos separados de las taquillas de la ropa de calle. No se vendrá con la ropa de trabajo desde casa y no se saldrá al exterior con la misma.
6. No permitir el acceso a las instalaciones a aquellas personas ajenas a la empresa que no lleven la vestimenta adecuada (uso de bata, protectores de calzado, cubrecabezas, etc.).
7. **No** llevar **efectos personales** que puedan entrar en contacto o caer sobre los alimentos (relojes, bolígrafos, clips, horquillas, mecheros, pendientes, piercings, etc.).
8. Al manipular alimentos se evitará en lo posible la introducción de **cuerpos extraños**, la incorporación de otros materiales, plásticos de envases, etc.
9. No desmontar los equipos para su limpieza en presencia de producto, teniendo especial cuidado de no dejar piezas sueltas.
10. No se manipularán **productos químicos** (detergentes, desinfectantes, etc.) en presencia de producto.
11. Los productos de limpieza y desinfección se guardarán en un armario o local especialmente destinado para ello, aislado e identificado. Estos productos se mantendrán siempre en sus **envases originales**, o en caso de ser necesario trasvasarlos a otros envases más manejables, éstos nunca serán de alimentos o bebidas y se identificarán claramente mediante etiquetas.
12. Los **medicamentos** de uso personal o el botiquín de primeros auxilios se situarán en lugares **alejados** de los alimentos y su uso no dará lugar a que puedan contaminar o caer sobre los mismos.
13. Los manipuladores no deberán fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 3 de 11

14. El personal procedente de las zonas sucias (exterior, cuadras, triperia, etc.) no deberán acceder a zonas limpias sin antes haber adoptado las medidas oportunas de higiene que impidan la posibilidad de una contaminación cruzada (por ejemplo limpieza de manos, cambio de vestimenta, limpieza de botas,...).
15. No usar productos como repelentes de insectos o medicamentos de uso tópico cuando se puedan contaminar los productos.
16. Se tendrá especial atención en el caso de realizar pequeñas obras, reparaciones y operaciones de mantenimiento de equipos y utensilios, en evitar cualquier contaminación o aporte de elementos extraños a los productos. Si no se puede aislar la zona con problemas de forma completa, se evitará realizar cualquier labor de manipulación y elaboración próxima a la misma. También la limpieza posterior de dichas zonas será lo más escrupulosa posible.
17. No se debe salir al exterior (a la calle, al bar, etc), ni zonas próximas del recinto (escalones, etc.). con la ropa de trabajo. El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo y el manipulador debe cambiarse en el establecimiento.
18. Los desagües no deben ser limpiados durante el tiempo de producción y no deberán utilizarse mangueras de alta presión para destapar o limpiar un desagüe, debido a que se pueden crear aerosoles que propagarían la contaminación por la sala.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 4 de 11

Buenas Prácticas de proceso

19. Durante todo el proceso se requiere un flujo de trabajo adecuado para asegurar buenos niveles de higiene, con separación en espacio y tiempo de las siguientes zonas de trabajo:
 - I.** Recepción, descarga y estabulación
 - II.** Aturdimiento y sangrado
 - III.** Escaldado, depilado, raspado y quemado, en el caso de los cerdos.
 - IV.A.** Desplumado.
 - IV.B.** Evisceración, y posterior faenado.
 - V.** Enfriamiento y almacenamiento,
 - VI.** Expedición de la carne
 - VII.A.** Vaciado y limpieza de estómagos e intestinos
 - VII.B.** Manipulación tripas una vez limpias
 - VIII.** Preparación y limpieza de otros despojos, en particular la manipulación de las cabezas y patas desolladas, si se lleva a cabo fuera cadena sacrificio.
 - IX.** Zona Envasado/Embalado de despojos


20. La correcta higiene de las zonas y utillaje empleados (cuchillos, sierras...), con una adecuada velocidad de cadena y suficiente espacio y tiempo de faenado, es una forma de conseguir que el riesgo sanitario de este proceso se reduzca.

21. La cadena de trabajo debe estructurarse de forma que se impida la contaminación con un flujo de trabajo siempre hacia delante y sin cruces ni retrocesos.


22. Durante la espera en el matadero previa al sacrificio, los diferentes lotes de animales permanecerán separados e identificados y sin posibilidad alguna de confusión.

23. En el local del sacrificio sólo podrán introducirse animales vivos que vayan a ser sacrificados, con excepción de:
 - Ungulados domésticos sacrificados de urgencia (Cap.VI Sección I Anexo II Rº 853/2004).
 - Animales sacrificados en el lugar de producción.


24. Los piensos deberán llevar su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 5 de 11


25. Sacrificio correcto de los animales para evitar aspiraciones del agua durante el escaldado.
26. En la zona de escaldado se evitará la formación de condensados en el techo de la instalación, que pueden gotear sobre el producto y llegar a ser otra fuente de contaminación.
27. En el tanque de escaldado se debe renovar el agua de forma continúa para mantener la higiene del agua de escaldado, se debe vaciar a intervalos y al menos, una vez cada jornada de trabajo.
28. Las cerdas deberán retirarse de inmediato de la zona de procesado.
29. Lavado completo con agua potable de los animales de la especie porcina después del depilado.
30. La temperatura del agua y el tiempo de escaldado deberán garantizar una depilación completa.
31. Se evitará el contacto entre canales desolladas y sin desollar.
32. Prestar atención a la contaminación que pueda transferirse de unas canales a otras a través de las manos o vestimenta exterior (delantales) y guantes de los operarios como por ejemplo, durante el desollado, eviscerado, etc.
33. Las canales y los despojos no deberán entrar en contacto con el suelo, paredes y elementos de la instalación.
34. Durante la extracción de las ubres, la leche o el calostro no deberán contaminar la canal.
35. Se retirará la cubierta grasa de ambos riñones. En el caso de los bovinos y porcinos y de los solípedos, también deberá retirarse la cápsula perirrenal.
36. Los cuchillos se deberán desinfectar de manera continua en esterilizadores de agua a más 82°C o método equivalente.
37. Comprueba la integridad de cuchillos y cuchillas al inicio de la actividad o cambio de turno.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 6 de 11

38. Lavar y desinfectar cuchillos y cualquier material en contacto con la carne contaminada. El operario deberá lavarse y desinfectarse antes de reiniciar el trabajo. Las partes expurgadas deberán depositarse en el contenedor específico para los subproductos de origen animal.
39. Rotura de cuchillas de la sierra de esquinado: para evitar la aparición de fragmentos metálicos en el producto, se asegurará la retirada de todos los fragmentos y que la carne no supone un riesgo de contaminación para el consumidor.
40. El empleo de detergentes, desinfectantes y medios de lucha contra animales nocivos no deberá afectar en ningún momento a la salubridad de las carnes y despojos.
41. No esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de las carnes.
42. Hasta que haya finalizado la inspección *post mortem*, las partes del animal sacrificado que sea sometido a dicha inspección deberán:
 - a) poder reconocerse como pertenecientes a una determinada canal; y
 - b) deberán permanecer fuera de contacto con otras canales, despojos o vísceras, incluidos aquéllos que no hayan sido inspeccionados.
43. Las amígdalas de los bovinos, solípedos y suidos deberán extirparse higiénicamente.
44. Las partes declaradas no aptas para el consumo humano deberán retirarse cuanto antes de la zona limpia del establecimiento.
45. La carne retenida o declarada no apta para el consumo humano y los despojos incomedibles no deberán entrar en contacto con la carne que se haya declarado apta para ese consumo.
46. Con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que aún permanezca en la canal deberán retirarse lo antes posible en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice lo contrario.
47. Deberá haber una ventilación necesaria para impedir que se produzca condensación en la superficie de la carne

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 7 de 11

48. La carne sin embalar deberá almacenarse y transportarse por separado de la carne embalada, a menos que su almacenamiento y transporte tenga lugar en momentos diferentes o se efectúe de manera tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento y transporte no pueda constituir fuentes de contaminación de la carne.
49. Los productos finales se almacenarán, separados de paredes y techo, apilados de tal forma que permitan una buena circulación del aire y fácil manipulación.
50. Se podrá dividir las canales en medias canales o en cuartos y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes, en los mataderos. Cualquier otra operación de corte y deshuesado deberá efectuarse en una planta de despiece.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 8 de 11

Ejemplo Procedimiento de sangrado y recogida de sangre:

Logo Empresa	PROCEDIMIENTO DE SANGRADO Y RECOGIDA DE SANGRE	Fecha de vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma:	DOC: Pr-SR

1. OBJETO

Garantizar una recogida higiénica de la sangre destinada al consumo humano.

2. DESARROLLO

- Se deben emplear dos cuchillos; uno para hacer el ojal en la piel y otro para, a través de él, realizar las incisiones precisas, de esta forma se reduce la entrada de microorganismos en la circulación de la sangre.
- Se evitará cortar tráquea y esófago.
- En el caso de que sea una única persona la responsable de realizar la sujeción, el aturdimiento, suspensión e incisión de los animales, dicha persona deberá proceder de manera consecutiva para cada animal, de modo que no proceda a iniciar dichas operaciones sobre un segundo animal, cuando las del primero no hayan finalizado todavía.
- En el caso de querer aprovechar la sangre para obtener plasma para aplicaciones especiales o para elaborar productos cárnicos destinados al consumo humano, se deberá disponer de una instalación higiénica de recogida de sangre.

Un método de recogida higiénico puede ser:


- Primero hacer un primer corte y estirar la piel del cuello
- Introducir en la herida un cuchillo hueco de acero inoxidable conectado por una manguera de plástico a un tanque y a una bomba de vacío.
- Aspiración y obtención de la sangre del animal.
- Enfriamiento inmediato hasta alcanzar una temperatura < 3°C (Ver PCC2)

La empresa deberá describir su método de recogida higiénica de sangre de eficacia equivalente.

3. REGISTROS.

Lista de Vigilancia Genérica

Parte de Acciones Correctivas. (PAC).

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 9 de 11

Ejemplo Procedimiento de desollado:

Logo Empresa	PROCEDIMIENTO DE DESOLLADO	Fecha de vigencia:
		Aprobado por:
		Firma: DOC: Pr-D

1. OBJETO

Evitar la contaminación de las carnes garantizando una retirada higiénica de la piel del animal.

2. DESARROLLO

En ningún caso la mano, cuchillos y otros equipos que estén en contacto con la parte sucia "piel o lana", entrarán en contacto con la carne, sin una limpieza y desinfección previa completa.

La mano que sujeta el cuchillo para realizar los cortes oportunos para el desollado del animal es la mano limpia y no debe contactar con la "piel o lana", cambiarse el cuchillo a la mano sucia o entrar en contacto con otras partes sucias del animal. Si esto ocurriera, se procederá a la limpieza y desinfección inmediata de manos y equipos afectados.

Mientras la ejecución de las operaciones de desollado permita que el cuchillo con la mano limpia entre en contacto únicamente con la carne (estéril hasta ese momento), se recomendará realizar un cambio regular de cuchillo, recordando siempre que cualquier circunstancia que implique su contaminación, conllevará el cambio instantáneo del mismo por uno limpio.


Descripción

La lana, el pelo y la piel lleva consigo una gran cantidad de suciedad, que va a constituir una importante fuente de contaminación si contacta con la carne, por lo que el desollado debe realizarse con sumo cuidado para evitar cualquier contacto.

La primera operación a realizar después del aturdimiento y sangrado, es el corte de patas, éste puede hacerse de forma manual con un cuchillo o por medio de una cizalla.

Antes de proceder al desollado hay que retirar los cuernos y las pezuñas.

También puede realizarse en este momento el corte de la cabeza, hay que decir que en algunos casos, es posible dejar la cabeza unida a la canal (dependiendo

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 10 de 11

de zonas la presentación puede ser así) y desollarla a la vez que el resto de la piel del animal, o con posterioridad.

El animal está colgado en la línea de sacrificio por una extremidad posterior, por lo que el desollado va a comenzar por la extremidad libre, a continuación esta una vez desollada, se inserta en un gancho por el talón de Aquiles.

Se suelta la otra extremidad que se prepara como antes *y tras su desollado se vuelve a colgar de un gancho.*

En este momento la piel se corta por la línea media y va separándose a partir de las regiones posteriores.

Después se retira la piel de las extremidades anteriores.

A partir de este punto puede continuar el desollado manualmente o por medio de una desolladora o con la ayuda de equipos automáticos.

Ejemplo Procedimiento de enviscerado:

Logo Empresa	PROCEDIMIENTO DE EVISCERADO	Fecha de vigencia:
		Aprobado por:
		Firma: DOC: Pr-E

1. OBJETO

Evitar la contaminación de las carnes a través del contenido del tracto digestivo.


2. DESARROLLO

La empresa describirá su procedimiento higiénico de ligado u otro método de esófago y recto.

Ejemplo:

2.1 Ligado del recto.

Se realiza un corte circular usando un cuchillo, alrededor del ano para permitir su extracción (en hembras el corte incluye también la vulva). Una vez se ha realizado este corte hay que atar el recto liberado con el cuello de la vejiga urinaria y dejarlo dentro de la cavidad pélvica.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO III
		Edición: Marzo 2011
	CÓDIGO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	Revisión: 0
		Página 11 de 11

A continuación se describen dos ejemplos de ligado de recto.

2.1.1. Atado del recto con bolsas especiales

Este sistema consiste en colocar una bolsa alrededor del recto. Estas bolsas llevan una goma en su parte inferior que presionan el recto y evitan la salida del contenido intestinal. La bolsa sirve además como elemento de seguridad en el caso de que se produzcan derrames, evitando que contacten con la canal.

2.1.2 Atado del recto mediante gomas elásticas

En este caso con la ayuda de un aparato especial se coloca una goma alrededor del recto que lo presionan y evitan que se derrame el contenido intestinal. La presión ejercida con estas gomas es bastante superior a la ejercida con las bolsas, con lo que el cierre es mejor, aunque en riesgo de desprenderse es mayor y se podría contaminar la canal, para una mayor seguridad se puede colocar una bolsa protectora.

2.2 Ligado de esófago

El esófago debe atarse o pinzarse, para evitar la salida del contenido digestivo, para evitar la contaminación de la canal. El esófago se ata y se corta en su porción craneal, por detrás de la faringe. Se emplean diferentes sistemas para realizar el atado del esófago y normalmente es extraído unido al estomago.

La evisceración consta a su vez de las siguientes operaciones:

- Apertura torácica y abdominal, evitando dañar las vísceras y los intestinos provocando una contaminación de la canal.
- Extracción vísceras abdominales y torácicas.
- La retirada de las vísceras se realizara de forma especialmente cuidadosa si se observan adherencias.



**GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR
DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES**

Cod: ANEXO IV
Edición: Marzo 2011
Revisión: 0
Página 1 de 2

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

The table contains microbiological criteria for various food products. The columns likely represent: Product Name, Microorganism, and Microbiological Criteria (e.g., CFU/g, MPN/g). The rows list different types of products and their corresponding safety standards.

Capítulo 3. Normas para la toma de muestras y preparación de ellas para las pruebas

3.1. Normas generales para la toma de muestras y preparación de ellas para las pruebas

Esta guía de normas más específicas sobre la toma de las muestras y la preparación de ellas para las pruebas, se basan en los métodos de obtención de muestras (ISO) por técnicas orientadas (organismos no formalizados) y la difusión del Código Alemán.

El método científico en los estudios y en los tests que realicen este punto y normas de aquí.

Normas de muestreo para los canales de porcinos, porcinos, avícolas, caprinos y equinos.

Las normas generales y no descriptivas de obtención de muestras, la selección de las localizaciones de toma de muestras y las normas para el almacenamiento y transporte de las muestras se describen en la norma ISO 17044.

En cada punto de muestreo se recolecta muestra de cinco canales aleatoriamente. Las localizaciones de las muestras se seleccionan evitando en forma la ocurrencia de cualquier actividad en cada muestra.

Cuando se toman muestras para análisis microbiológicos de canales de porcinos, porcinos y avícolas, se recolecta muestra de cinco localizaciones de cada canal. Además el método descriptivo se observará sobre muestras de canales que representen un total de 70 cm² de área de superficie de canales y se recolecta un mínimo de 100 cm² (50 cm² en el caso de un canal de porcinos) por cada localización de toma de muestra.

Cuando se toman muestras para analizar la presencia de Salmonea, se utilizará un método de muestreo de líneas paralelas de almacenamiento de áreas de una muestra representativa de una total de muestras analizadas como mínimo, 400 cm².

Cuando se toman muestras de diferentes localizaciones de una canal, se tomará como de representativa.

Normas de muestreo para los canales de aves de corral

Para los análisis de Salmonea, se tomará muestra de un mínimo de cinco canales aleatoriamente durante cada sesión de muestreo y se lo refrigerará. De cada canal se recolecta una muestra de parte del canal de aproximadamente 70 g. Antes de ser enfriadas, se marcará cada vez las muestras de parte del canal procedente de los canales para obtener 5 x 25 y de muestras (total).

Requisitos para el muestreo

En los países de prácticas correctas orientadas en el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 853/2004 pueden incluirse directivas más promotoras sobre la toma de muestras en los canales, especialmente en lo que se refiere a las localizaciones de muestreo.


Requisitos de muestreo para los canales, la carne picada, los preparados de carne y la carne separada mecánicamente

Las explotaciones de las especies animales de los mataderos o establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne o carne separada mecánicamente deberán asegurar para el ambiente microbiológico el muestreo una vez por semana, el día de la toma de muestras seguirá cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana.

En lo que se refiere a la toma de muestras en la carne picada y los preparados de carne para obtener análisis microbiológicos deberá la presencia de la sal y hacer el muestreo de canales animales, así como a la toma de muestras en los canales para los análisis referidos a los Enterobacteriaceae y al recuento de coliformos aerobios, la frecuencia podrá reducirse a una prueba cada dos semanas si se obtienen resultados satisfactorios durante un período consecutivo.

En el caso de la toma de muestras en la carne picada, los preparados de carne y los canales para la detección de Salmonea, la frecuencia de muestreo podrá reducirse a una vez cada dos semanas cuando se obtengan resultados satisfactorios durante cinco semanas consecutivas. La frecuencia de muestreo para los análisis de Salmonea podrá reducirse también a cinco un programa nacional o regional de control de Salmonea y a dicho programa incluye pruebas que aseguran el muestreo, como un caso (esta frecuencia podrá reducirse aún más si el programa nacional o regional de control de Salmonea demuestra que es bajo la presencia de Salmonea entre los canales que componen el muestreo).

No obstante, cuando una explotación opere la base de un análisis del riesgo y sistemáticamente autorizado por las autoridades competentes, los mataderos o establecimientos pequeños que produzcan carne picada y preparados de carne en pequeñas cantidades podrán ser dispensados de la frecuencia de muestreo mencionada.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO V
		Edición: Marzo 2011
	ETIQUETADO CARNE DE VACUNO	Revisión: 0
		Página 1 de 2

MENCIONES OBLIGATORIAS EN EL ETIQUETADO CARNE DE VACUNO

1. El número o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede esa carne.

2. Mención de los Estados miembros y países terceros que intervienen:

a) El nombre del Estado miembro o el tercer **país de nacimiento**, precedido de una de estas dos menciones, excluyentes entre sí, «Nacido en» o «País de nacimiento».

b) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el **engorde**, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí:


«Criado en» o «Engordado en» o «Cebado en» o «País de engorde». *

** En el caso de que el animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en el Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.*

c) El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el **sacrificio**, precedido de la mención «Sacrificado en», seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria del matadero.

d) El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el **despiece**, precedido de la mención «Despiece en», seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de **animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro** o en el **mismo tercer país**, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio **se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país** precedido de la **mención «Origen»** y el número de autorización sanitaria del matadero.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO V
		Edición: Marzo 2011
	ETIQUETADO CARNE DE VACUNO	Revisión: 0
		Página 2 de 2

1. Denominación de venta

Denominación de venta aplicable a la carne de vacuno en relación con la categoría del animal establecida en función de su sexo y edad:

Denominación	Tipo de animal	Edad	Categoría***
Ternera blanca	Macho o hembra	Menor o igual a 8 meses	"V"
Ternera	Macho o hembra	Mayor de 8 meses hasta 12 meses	"Z"
Añojo	Macho o hembra	Mayor de 12 meses hasta 24 meses	
Novillo	Macho o hembra	De 24 meses hasta 48 meses	
Cebón	Macho castrado	Menor o igual a 48 meses	
Buey	Macho castrado	Mayor de 48 meses	
Vaca	Hembra	Mayor de 48 meses	
Toro	Macho	Mayor de 48 meses	


(***) En el caso de los animales de edad igual o inferior a doce meses, se indicarán las siguientes menciones (en fases distintas a la de venta al consumidor final la edad se podrá sustituir por la categoría):

a) «Edad de sacrificio: Hasta 8 meses», categoría «V», cuando se trate de animales de edad inferior o igual a ocho meses y, que corresponde a la denominación «ternera blanca» o «carne de ternera blanca».

b) «Edad de sacrificio: Hasta 8 a 12 meses», categoría «Z», cuando se trate de animales de edad superior a ocho meses e inferior a doce y, que corresponde a la denominación «ternera» o «carne de ternera».

Carne de reses de Lidia:

- El número de referencia será el código de identificación del animal establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1980/1998, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
- El nº de autorización sanitaria del matadero será sustituido por el nº asignado al lugar en el que se desarrolle el espectáculo taurino o festejo popular

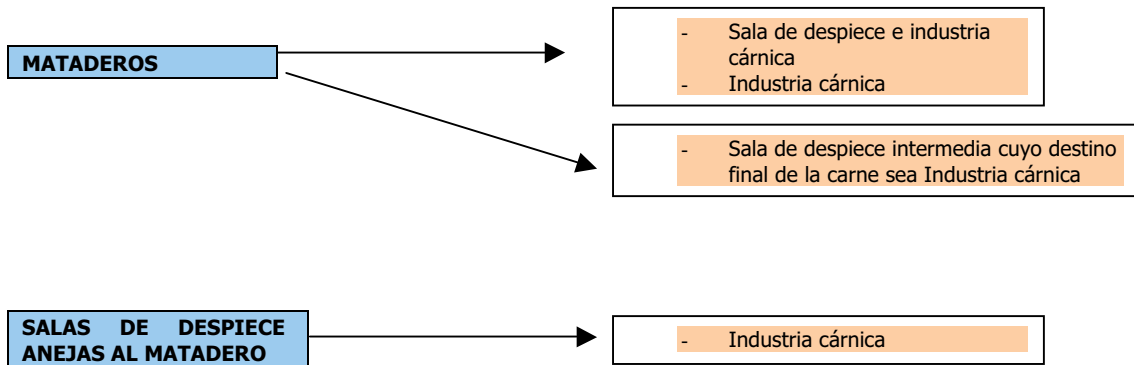
	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VI
		Edición: Marzo 2011
	TRANSPORTE EN CALIENTE	Revisión: 0
		Página 1 de 5

El transporte podrá efectuarse en caliente cuando así lo autorice la autoridad competente para posibilitar la elaboración de productos específicos (Punto 3, capítulo VII del anexo III del Reglamento 853/2004), siempre que:

a.- el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que la autoridad competente estipule para el transporte desde un establecimiento determinado a otro.

b.- la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de dos horas.


Por tanto, los establecimientos que pueden solicitar la autorización de excepción a la refrigeración de la carne son los mataderos y salas de despiece anejas a estos que realicen el transporte de la carne sin refrigerar a los siguientes destinos finales:



Esta autorización se concede para la elaboración de “productos específicos”, cuyas características justifican dicha excepción de refrigeración, **no considerándose a la carne fresca como producto específico y por tanto, no puede acogerse a la excepción.**

Los productos específicos sujetos a la excepción son los siguientes:

- Productos cárnicos curados,
- Productos cárnicos cocidos
- U otros que el establecimiento acredite como productos específicos

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VI
		Edición: Marzo 2011
	TRANSPORTE EN CALIENTE	Revisión: 0
		Página 2 de 5

Pasos a seguir para solicitar la excepción a la refrigeración:

1º Complimentar por el titular del matadero o sala de despiece aneja al matadero el Doc. 2 (modelo de solicitud de excepción a la refrigeración de carnes frescas) que adjuntamos a continuación.

A este modelo debéis de adjuntar la memoria técnica desarrollada establecimiento de destino final, es decir, el elaborador de los productos específicos por el que documente la justificación tecnológica para solicitar la excepción, listado de los productos específicos y sus características tecnológicas para los que se solicita la excepción y las medidas que se van a contemplar en los procedimientos basados en la metodología APPCC en relación con la excepción a la refrigeración.


2º Presentar solicitud a la autoridad competente por registro de entrada de la Consellería de Sanidat.

3º Esperar la concesión de la autorización por la autoridad competente. En esta autorización se especificara el establecimiento de origen autorizado para el transporte de carnes en caliente al establecimiento de destino indicado.

Requisitos a cumplir para el mantenimiento de la autorización:

- Llevar un control de la trazabilidad de los lotes excepcionados a la refrigeración.
- Complimentar en cada expedición de carne en caliente el "**Documento de seguimiento y control de traslado de carnes excepcionadas a la refrigeración Doc. 1 Origen**" que adjuntamos a continuación.
- Archivar copia firmada del "**Documento de seguimiento y control de traslado de carnes excepcionadas a la refrigeración Doc. 1 Destino**".

El transporte se realizará del establecimiento de origen al de destino autorizado, por tanto el reparto por varios establecimientos no se podrá realizar y durante el mismo deberá producirse un **descenso ininterrumpido de la temperatura del producto.**

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VI
		Edición: Marzo 2011
TRANSPORTE EN CALIENTE		Revisión: 0
		Página 3 de 5


DOC. 1

DOCUMENTACION DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE TRASLADO DE CARNES EXCEPCIONADAS A LA REFRIGERACION.

ORIGEN (a cumplimentar en origen)

MATADERO DE ORIGEN		Nº R.G.S.A		
ESTABLECIMIENTO DE DESTINO INDUSTRIA CÁRNICA		Nº R.G.S.A/ Nº AUTORIZACIÓN		
FECHA	Nº CANALES Y TIPO	Nº D.A.C ACOMPÑAMIENTO	HORA SALIDA	TºC SALIDA

EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN
Fdo. _____.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VI
		Edición: Marzo 2011
TRANSPORTE EN CALIENTE		Revisión: 0
		Página 4 de 5

DESTINO


D. _____ Responsable del establecimiento _____ certifica que con fecha _____ he recibido la mercancía con las características que a continuación se relacionan y me comprometo a enviar via Fax copia de este certificado al establecimiento de origen y al uso de esta materia prima para la elaboración de los productos específicos detallados en la memoria que se acompaña a la solicitud.

CARACTERISTICAS

HORA DE LLEGADA	FECHA DE LLEGADA	Nº DE D.A.C	DE	Nº DE CANALES Y TIPO/LOTE	Tº INTERNA PRODUCTO

INCIDENCIAS: Nº PAC

EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE DESTINO
Edo.: _____

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VI
		Edición: Marzo 2011
	TRANSPORTE EN CALIENTE	Revisión: 0
		Página 5 de 5

DOC. 2

MODELO DE SOLICITUD DE EXCEPCION A LA REFRIGERACION DE CARNES FRESCAS

D. -----en calidad de Representante/ Titular del establecimiento productor de carnes frescas ubicado en -----Provincia –Valencia- con N° de Registro General Sanitario de Alimentos -----.

SOLICITO:

Excepción a la refrigeración de carnes frescas tras haber sido sometidas a inspección Veterinaria Ante y Post mortem, y declaradas aptas para el consumo humano; tal y como se cita en el Capitulo VII.3: ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, del Anexo III. Sección I del REGLAMENTO CE N° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Esta carne va destinada a la fabricación de los siguientes Productos específicos que por su naturaleza requieren este transporte excepcionado de la refrigeración obligatoria:

-
-
-
-
-
-

La elaboración de productos específicos se llevará cabo en con n° de RGSA Se adjunta memoria específica detallando las medidas preventivas dentro de los procedimientos APPCC.


El transporte se realizara en un camión frigorífico desde el matadero que represento hasta el establecimiento de destino – industria cárnica ubicado en -----Provincia Castellón con N° de RGSA -----y situado a una distancia desde el matadero de Km., garantizando que la duración del transporte será inferior a dos horas y se realizará cumpliendo las debidas condiciones de higiene alimentaria.

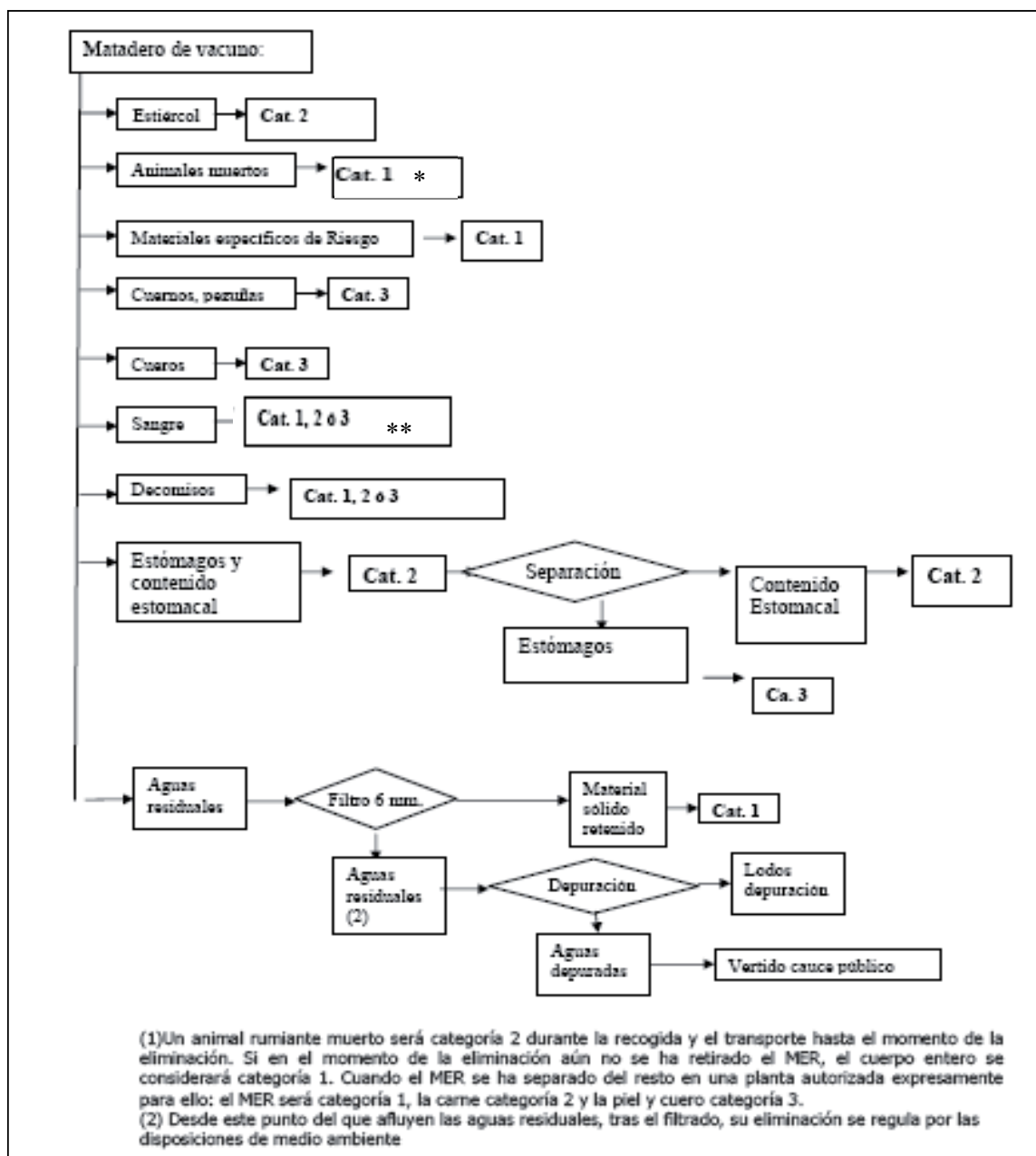
En _____ a _____ de _____ de 200 _____

Edo:

AL ILMO. SR. DELEGADO PROVINCIAL DE SANIDAD. PROVINCIA DE -----

NOTAS: 1, Será necesaria presentar una solicitud par cada uno de los establecimientos a los cuales se pretende transportar carne con la excepción a la refrigeración.
 2. Se deberá acompañar la documentación que acredite las características tecnológicas de los productos específicos reseñados que requieren la excepción al frío de la carne fresca.

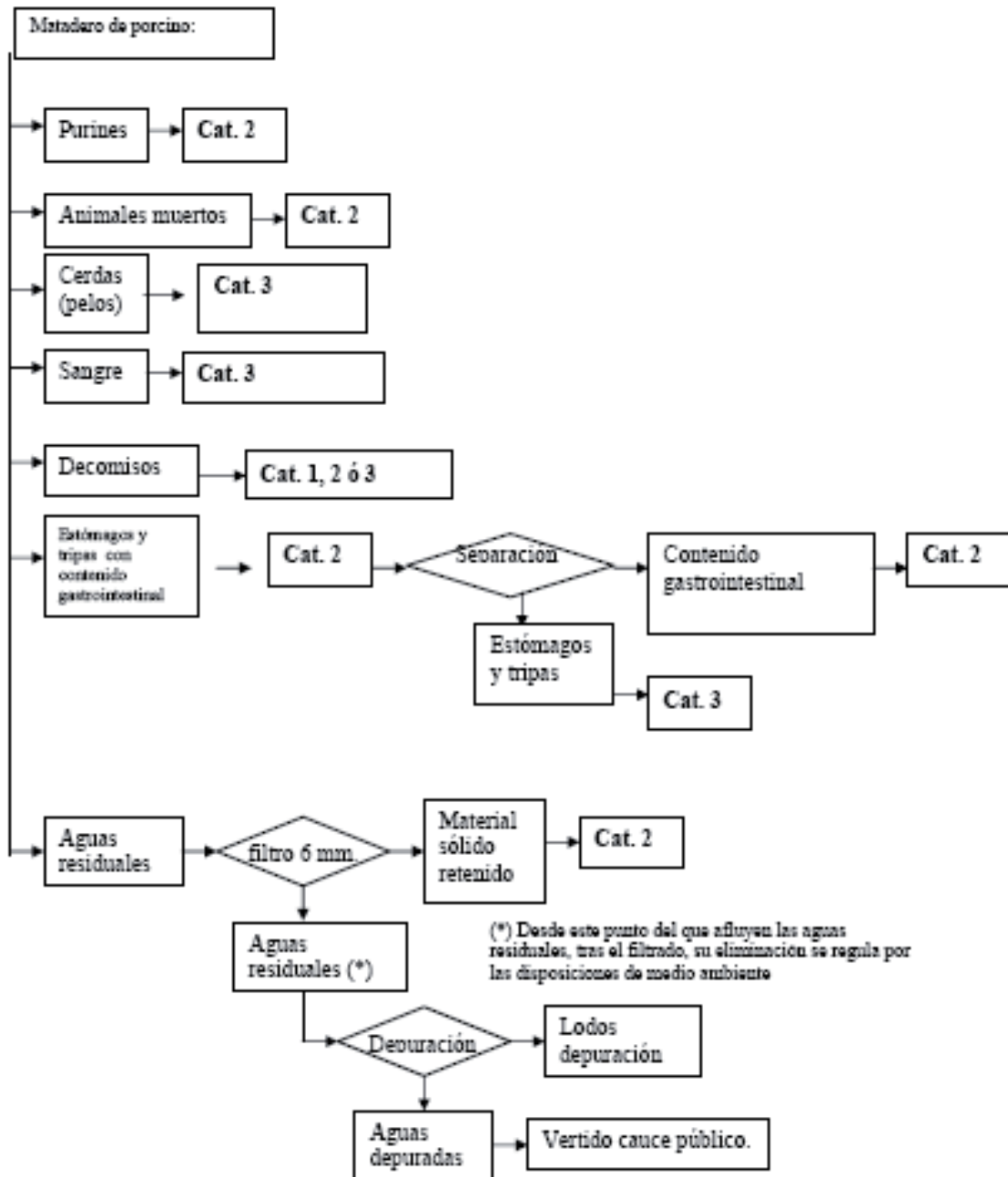
	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VII
		Edición: Marzo 2011
	CATEGORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	Revisión: 0
		Página 1 de 5




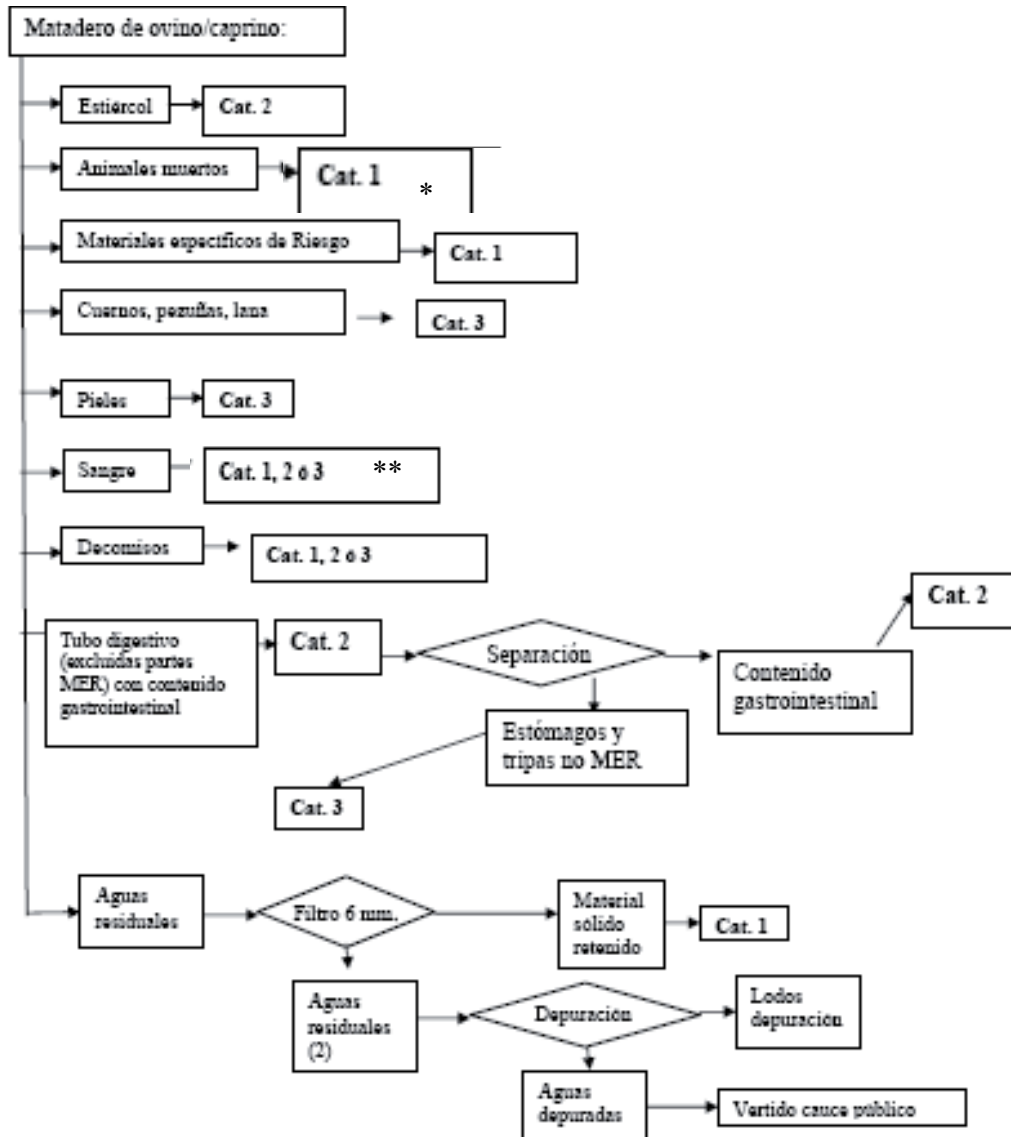
* Los animales muertos se consideran de Categoría 1, mientras no exista la intención de retirar el material MER ni este sea retirado.

** La sangre será material de categoría 1 de animales infectados por EET, la que contenga residuos ilegales o la que se haya recogido la depurar aguas residuales, en las instalaciones en las que se retire material especificado MER. Será material de categoría 2 la que no sea material de la categoría 1 y 3. Será material de categoría 3 la sangre de animales que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales a través de la sangre obtenida de animales sacrificados declarados aptos para el consumo humano a raíz de inspecciones post mortem

- animales distintos de rumiantes que precisen pruebas de diagnóstico de EET
- rumiantes sometidos a pruebas de diagnóstico con resultado negativo




	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VII Edición: Marzo 2011
	CATEGORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	Revisión: 0 Página 3 de 5



(1) Un animal rumiante muerto será categoría 2 durante la recolección y el transporte hasta el momento de la eliminación. Si en el momento de la eliminación aún no se ha retirado el MER, el cuerpo entero se considerará categoría 1. Cuando el MER se ha separado del resto en una planta autorizada expresamente para ello: el MER será categoría 1, la carne categoría 2 y la piel y cuero categoría 3.


(2) Desde este punto del que afluyen las aguas residuales, tras el filtrado, su eliminación se regula por las disposiciones de medio ambiente.

- * Los animales muertos se consideran de Categoría 1, mientras no exista la intención de retirar el material MER ni este sea retirado.
- ** La sangre será material de categoría 1 de animales infectados por EET, la que contenga residuos ilegales o la que se haya recogido la depurar aguas residuales, en las instalaciones en las que se retire material especificado MER. Será material de categoría 2 la que no sea material de la categoría 1 y 3. Será material de categoría 3 la sangre de animales que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales a través de la sangre obtenida de animales sacrificados declarados aptos para el consumo humano a raíz de inspecciones post mortem
 - animales distintos de rumiantes que precisen pruebas de diagnóstico de EET
 - rumiantes sometidos a pruebas de diagnóstico con resultado negativo


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VII
		Edición: Marzo 2011
	CATEGORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	Revisión: 0
		Página 4 de 5

SUBPRODUCTOS HABITUALES EN MATADEROS Y SU CATEGORIZACIÓN (Reglamento 1069/2009)

TIPO SUBPRODUCTO		CATEGORIA	
Estiércol, el guano no mineralizado		Categoría 2	
Cuerpos enteros (incluida la sangre), o cualquiera de sus partes, incluidas las pieles de los animales siguientes:		Animales sospechosos de estar infectados por una EET o en los que se haya confirmado oficialmente la presencia de una EET	Categoría 1
		Animales sacrificados en aplicación de medidas de erradicación de EET	
Material especificado de riesgo MER		Categoría 1	
Cuerpos enteros o partes de animales muertos que contengan MER en el momento de la eliminación		Categoría 1	
Animales y partes de animales que murieron sin ser sacrificados para el consumo humano, con inclusión de los animales sacrificados para el control de enfermedades distintos de los contemplados como Categoría 1 y 3		Categoría 2	
Sangre	<p>Sangre de animales que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales a través de la sangre obtenida de animales sacrificados declarados aptos para el consumo humano a raíz de inspecciones post mortem</p> <ul style="list-style-type: none"> - animales distintos de rumiantes que precisen pruebas de diagnóstico de EET - rumiantes sometidos a pruebas de diagnóstico con resultado negativo 	Categoría 3	
Contenido tubo digestivo	Categoría 2		

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VII
		Edición: Marzo 2011
	CATEGORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	Revisión: 0
		Página 5 de 5

Subproductos de origen animal	Derivados de animales que se hayan sometido a un tratamiento ilegal (Directiva 96/22CE o Directiva 96/23/CE)	Categoría 1
	Contengan residuos de otras sustancias y contaminantes medioambientales del grupo B3 (Directiva 96/23/CE) en niveles superiores a lo permitido	
	Contengan residuos de sustancias autorizadas o de contaminantes que sobrepasen los niveles indicados en el art.15, apart.3 de la Directiva 96/23/CE	Categoría 2
	Productos de origen animal declarados no aptos por la presencia de cuerpos extraños	
Canales y partes de animales sacrificados que se consideren aptas para el consumo humano a raíz de una inspección <i>ante mortem</i>	Canales o los cuerpos y partes de animales declarados no aptos para el consumo humano pero que no muestren ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales	Categoría 3
	Pieles, incluidos los recortes y la piel dividida, los cuernos y los pies, incluidas las falanges y los huesos del carpo y metacarpo, y los huesos del tarso y metatarso de:	
	- animales distintos de los rumiantes que precisen pruebas diagnóstico de EET	
	- rumiantes que hayan sido sometidos a pruebas de diagnóstico con resultado negativo	
	Cabezas de aves de corral	
Cerdas		
Plumas		
Canales y partes de animales sacrificados que se consideren aptas para el consumo humano pero no se destinen a este fin por motivos comerciales	Categoría 3	
Pieles, cascos, uñas o pezuñas, lana, plumas, cuernos y pelo procedente de animales muertos que no presenten signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o a los animales.	Categoría 3	
Tejido adiposo de animales que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a través de dicho material a los seres humanos o los animales, sacrificados tras una inspección ante mortem	Categoría 3	
Material de origen animal recogido durante el tratamiento de las aguas residuales (incluida sangre)	Mataderos de vacuno, ovino y caprino donde se retira MER	Categoría 1
	Mataderos resto especies o de vacuno, ovino y caprino donde no se retira MER	Categoría 2
Mezcla de material categoría 1 con material categoría 2 ó 3 o de ambas	Categoría 1	
Mezcla de material categoría 2 con material de categoría 3	Categoría 2	
Subproductos distintos del material de categoría 1 o 3	Categoría 2	


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 1 de 21

1. OBJETO Y ALCANCE

2. CONSIDERACIONES

3. DESARROLLO

4. DOCUMENTACIÓN

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 2 de 21

1. OBJETO Y ALCANCE

Integrar el bienestar animal en el proceso de producción contribuirá de manera positiva en el bienestar de los animales, en la seguridad en el trabajo y en la calidad de la carne.

La gestión diaria de las operaciones influye en el bienestar de los animales y sólo se obtendrán resultados fiables si los explotadores de empresas elaboran instrumentos de seguimiento para evaluar sus efectos.

Este planteamiento es coherente con la normativa vigente sobre protección y bienestar de los animales.

El alcance de este plan, se limita al transporte, descarga, estabulación, conducción, sujeción, aturdimiento, sacrificio y matanza de animales criados o mantenidos con vistas a la producción de alimentos, lana, cuero, piel u otros productos.

Este plan respeta las cuestiones relativas a los ritos religiosos.


2. CONSIDERACIONES

Los explotadores de mataderos deberán de adoptar las medidas necesarias para no causar a los animales ningún dolor o sufrimiento evitable durante las operaciones de descarga, estabulación, conducción, sujeción, aturdimiento, sacrificio y matanza.

Únicamente es posible garantizar las condiciones de bienestar de los animales cuando los mataderos dispongan de los medios suficientes y necesarios, tanto de diseño estructural como de equipamiento y formación adecuada para llevarlo a cabo de una manera satisfactoria, desde la recepción de los animales al matadero hasta su sacrificio.

Para ello los establecimientos deben disponer de unas instalaciones y equipos mínimos adecuados, un buen mantenimiento de los mismos y aplicar unas prácticas acordes para mantener el bienestar de los animales.

Cada operario encargado de las distintas operaciones deberá tener los conocimientos suficientes y adecuados que garanticen en primer lugar, el mínimo sufrimiento, dolor y excitación de los animales que se van a sacrificar.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 3 de 21


La competencia en el ámbito del bienestar animal implica un conocimiento de los modelos de comportamiento básicos y de las necesidades de las especies en cuestión, así como los signos de consciencia y sensibilidad. Requiere también conocimientos acerca del equipo de aturdimiento utilizado.

Se deberán tener previstas las actuaciones e instrucciones necesarias en el caso de que se presenten fallos importantes que afecten al sistema de aturrido (ver PMIE).

PROBLEMAS USUALES A CONSIDERAR EN EL MANEJO DEL GANADO.

Los problemas más usuales que se pueden encontrar en el manejo del ganado son;

- ✓ Para que los animales no se frenen y se resistan a entrar en la manga de conducción, puede ser de ayuda **instalar una lámpara, para iluminar la entrada**, pero nunca apuntar directamente a los ojos de los animales que avanzan.
- ✓ Asegurarse de que los animales no puedan ver a los operarios o a los objetos que puedan moverse detrás de la manga.
- ✓ **Evitar la existencia de contraluces y zonas de sombra** que provoquen que los animales se resistan a entrar en la zona de aturrido. Para que entre más luz se pueden instalar paneles traslúcidos en el techo o en las paredes.
- ✓ **Evitar ruidos en el box de aturrido**, pues a los animales les pueden provocar miedos, que se pueden evitar instalando silenciadores en las salidas de aire comprimido.
- ✓ **Instalar una pantalla para que el animal no vea antes de entrar al aturrido**, sobre todo si hay en el suelo un animal previamente aturrido.
- ✓ **Los animales deben estar en las cuadras al menos dos horas** antes de comenzar el sacrificio.
- ✓ Otras distracciones que pueden influir en el movimiento de los animales son las sombras, canales de desagüe y los cambios en los tipos de suelo.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 4 de 21

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.

Las personas encargadas de la conducción de los animales deben mantenerse tranquilas, evitando movimientos bruscos o llamativos y gritos y recibir la formación adecuada para el desempeño.

MANTENIMIENTO DE LOS SUELOS.

Los suelos por donde pasan los animales se desgastan y pierden la rugosidad, esto puede provocar que se produzcan resbalones que originan un aumento del nivel de estrés y en ocasiones heridas o fracturas.


ESTADO DE LOS ANIMALES.

Sí los animales llegan en mal estado al matadero, son más susceptibles a padecer estrés. Se deben someter a reposo y descanso oportuno para su recuperación.

DISEÑO DE INSTALACIONES:

Los **animales deben ser descargados lo antes posible después de su llegada**, por lo que los mataderos **deben disponer de un espacio en cuadras y muelles de descarga para permitir que la descarga de los animales sea inmediata.**

- ✓ Suelos que reduzcan al mínimo el riesgo de resbalamiento y que no causen heridas a los animales que estén en contacto con ellos.
- ✓ Ventilación adecuada para las condiciones extremas previsibles de temperatura y humedad. Cuando sea necesario un sistema de ventilación mecánica, se dispondrá de un sistema de recambio, que en case de avería entre en funcionamiento inmediatamente.
- ✓ Iluminación de intensidad suficiente para poder examinar todos los animales en cualquier momento, debiendo disponerse en caso de necesidad de una iluminación artificial de recambio adecuada.
- ✓ En caso necesario, dispositivos para atar a los animales con ronzales.
- ✓ En caso necesario, cantidades suficientes de cama adecuada para todos los animales que pasen la noche en dichos locales.
- ✓ El diseño de las cuadras debe permitir además un flujo lineal y constante de animales desde los muelles de descarga hasta el punto de

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 5 de 21


aturdimiento **sin tener que utilizar picas eléctricas**, **minimizar su uso en bovinos y porcinos**, realizar descargas máximas de 1 segundo, y con intervalos adecuados y nunca cuando el animal no tiene espacio libre delante para avanzar.

- ✓ A la hora del diseño de las cuadras **es conveniente que cada cuadra pueda albergar los animales de un camión completo**, para **no mezclar animales de distinta procedencia, y facilitar a su vez la descarga** de los animales.
- ✓ Son mejor las cuadras alargadas y en diagonal ya que se eliminan los ángulos agudos.
- ✓ Una manga no debe parecer un callejón sin salida, porque los animales rehusarán entrar en ella y es esencial que el suelo sea antideslizante.
- ✓ La manga de conducción debe ser curva y con las paredes opacas que bloquee la visión periférica del animal. La manga debe estar diseñada de forma que los animales puedan ver hacia delante una distancia equivalente a dos largos de su cuerpo.
- ✓ El movimiento del animal debe efectuarse en un único sentido y sin cruces entre los animales que entran por un extremo y salen por el otro.
- ✓ Evitar la obstrucción en los pasillos de circulación de los animales con maquinaria, equipo, personal, etc.

3. DESARROLLO

Es responsabilidad de la dirección del matadero el cumplimiento de las condiciones establecidas en los siguientes procedimientos y disponer de los medios humanos y económicos suficientes para aplicarlos de la forma más adecuada.

La matanza de animales y las operaciones vinculadas a ella se planificarán de antemano y se realizarán aplicando procedimientos de trabajo que garanticen que durante la matanza o las operaciones vinculadas a ella no se cause a los animales dolor, angustia o sufrimiento evitables

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 6 de 21

Se distinguen cinco tipos de procedimientos según el tipo de operación que describan:

1. Procedimiento de transporte y descarga de animales (Pr-TDA)
2. Procedimiento de manejo de animales (Pr-MA)
3. Procedimiento de sujeción y aturdimiento de los animales (Pr-SA)
4. Procedimiento de sangrado de los animales (Pr-Sa)

Con la aplicación de estos procedimientos se garantizará que los animales:


- Gozan de comodidad física y protección, manteniéndolos limpios y en condiciones adecuadas de temperatura y evitando que sufran caídas o resbalones.
- Están protegidos de lesiones
- Son tratados y alojados teniendo en cuenta su comportamiento normal
- No muestran signos de dolor, miedo u otro comportamiento anormal evitables
- No sufren una falta prolongada de comida o agua
- No sufren interacciones evitables con otros animales que pudieran perjudicar su bienestar.

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE Y DESCARGA DE ANIMALES	Fecha de vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma:	DOC: Pr-TDA

1. INTRODUCCION.

El encargado de la recepción de los animales en matadero evaluará sistemáticamente las condiciones de bienestar de cada envío de animales con el fin de destacar las prioridades, en particular determinando qué animales tienen necesidades específicas en materia de bienestar y las medidas que deben adoptarse al respecto.

El transporte y la posterior descarga es un factor clave, que tiene una repercusión importante tanto a nivel de bienestar animal como a nivel económico por los daños que se pueden originar al animal y que van a influir posteriormente en la calidad de la carne.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 7 de 21


2. OBJETO.

Comprobar en la recepción las condiciones del vehículo de transporte (densidades de carga, protección frente a las diferentes condiciones ambientales, equipo adecuado para la carga y descarga, etc.) y comprobar durante la descarga posibles incidencias durante el transporte que hayan podido afectar al bienestar de los animales (accidentes, traumatismos, muertes, superación tiempo de transporte, etc.) y asegurar una descarga adecuada para no ocasionar a los animales agitación, dolor o sufrimientos evitables.

3. DESARROLLO.

Condiciones del transporte

- Los vehículos deberán estar acondicionados de modo que los animales no puedan escaparse, su seguridad esté garantizada y dispondrán, además, de un techo que garantice una protección eficaz contra la intemperie.
- Contarán con un equipo adecuado para la carga y descarga de los animales. Este dispositivo irá provisto de un suelo no deslizante, dispondrá de barandillas laterales, con el fin de impedir la caída de los animales.
- En caso necesario dispondrán de mamparas para la separación de animales de diferente tamaño y sexo.
- Dispondrán de espacio suficiente para permanecer de pie en posición natural, y en su caso, de barreras que los protejan contra movimientos del medio de transporte.
- Estarán diseñados para permitir una correcta y eficaz limpieza y desinfección de los mismos. Los animales no podrán embarcarse en medios de transporte que no hayan sido limpiados y desinfectados.
- El tiempo máximo de transporte para los solípedos domésticos, y animales de las especies bovina, ovina, caprina y porcina no podrá superar las **ocho horas** durante el transporte por carretera. Únicamente podrá superarse este tiempo de transporte cuando el vehículo de transporte reúna los siguientes requisitos que vienen recogidos en el Capítulo V y VI del Reglamento (CE) nº 1/2005.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
PLAN DE BIENESTAR ANIMAL		Revisión: 0
		Página 8 de 21

- Las densidades de carga para el transporte por carretera se recogen en la siguiente tabla, las densidades de carga para otros medios de transporte pueden consultarse en el Reglamento CE nº 1/2005)


Ungulados domésticos		Superficie en m ² por animal
Caballos adultos		1,75 m ² (0,7 x 2,5 m)
Potros (6-24 meses) (para viajes de hasta 48 horas)		1,2 m ² (0,6 x 2 m)
Potros (6-24 meses) (para viajes de más de 48 horas)		2,4 m ² (1,2 x 2 m)
Ponys (menos de 144 cm)		1 m ² (0,6 x 1,6 m)
Potrillos (0-6 meses)		1,4 m ² (1 x 1,4 m)
Bovinos		Superficie en m ² por animal
	Peso aprox. en kg	
Terminos de cría	55	0,20 a 0,40
Terminos medianos	110	0,40 a 0,70
Terminos pesados	200	0,70 a 0,95
Bovinos medianos	325	0,95 a 1,30
Bovinos pesados	550	1,30 a 1,60
Bovinos muy pesados	> 700	(> 1,60)
Ovinos/Caprinos		Superficie en m ² por animal
	Peso en kg	
Bovinos pesados	350	1,30 a 1,60
Ovinos esquilados y cabrinos de más de 26 kg	< 55	0,20 a 0,30
	> 55	> 0,30
Ovinos no esquilados	< 55	0,30 a 0,40
	> 55	> 0,40
Caprinos	> 35	> 0,40
	35 a 55	0,40 a 0,50
	> 55	> 0,50
Hembras en estado de gestación avanzada	< 55	0,40 a 0,50
	> 55	> 0,50
Porcinos		
<p>Todos los cerdos deberán, como mínimo, poder tumbarse simultáneamente y permanecer de pie en su posición natural.</p> <p>Para que puedan cumplirse estos requisitos mínimos, la densidad de carga de los cerdos de 100 kg de peso aproximado en el transporte no debería superar los 235 kg/m².</p> <p>La raza, el tamaño, y el estado físico de los cerdos puede requerir el aumento de la superficie mínima en el suelo establecida en el párrafo anterior; dicha superficie podrá incrementarse hasta en un 20%, en función de las condiciones meteorológicas y la duración del viaje.</p>		
Aves de corral		Espacio
Pollitos de un día		21-25 cm ² por pollo
Aves de menos de 1,6 kg		160 a 200 cm ² /kg
Aves de 1,6 a 3 kg		160 cm ² /kg
Aves de 3 a 5 kg		115 cm ² /kg
Aves de más de 5 kg		105 cm ² /kg
<p><i>Nota: Densidad aplicable al transporte de aves en contenedores.</i></p> <p>Estas cifras podrán variar, no sólo en función del peso y del tamaño de las aves, sino también de su</p>		

* Fe de erratas: La información correcta indicada en la tabla referente a caprinos es < 35 Kg y no > 35 Kg

TABLA Densidades de carga para el transporte por carretera (Reglamento (CE) nº 1/2005)

Condiciones de la descarga

- Los animales serán descargados lo antes posible después de su llegada o en caso contrario se les protegerá de las inclemencias del tiempo y se les proporcionará una ventilación adecuada.
- Los animales heridos **deberían descargarse en primer lugar**. Una descarga tardía puede causar pérdidas por mortandad y por arrastramiento del estado de los animales

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 9 de 21

- En la descarga se debe **procurar que el animal no sufra más estrés** del necesario en la operación. En algunos casos, puede ser útil emplear una tabla deslizante o una carretilla.

4. REGISTROS

Registro Control de Proveedores RCPr

Lista de Vigilancia Genérica.

Parte de Acciones Correctivas. (PAC).

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE ANIMALES	Fecha de vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma:	DOC: Pr-MA

1. INTRODUCCIÓN


El encargado del manejo de los animales en matadero evaluará sistemáticamente las condiciones de bienestar animal durante la estabulación con el fin de destacar las prioridades, en particular determinando qué animales tienen necesidades específicas en materia de bienestar y las medidas que deben adoptarse al respecto.

2. OBJETO

Comprobar el estado de bienestar de los animales durante la estabulación y asegurar que la manipulación y el cuidado de los animales durante la descarga, estabulación y conducción al local de sacrificio se realice aplicando el siguiente procedimiento de trabajo para no causar a los animales dolor, angustia o sufrimiento si puede evitarse.

3. DESARROLLO

- No asustar ni causar agitación ni maltratar a los animales durante la descarga y tener cuidado de no derribarlos. No levantar a los animales asiéndolos por la cabeza, cuernos, oreja, patas, rabo o lana, de tal modo que se les cause dolor o sufrimiento innecesario. En caso necesario se les conducirá individualmente.


	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 10 de 21

- Observar que no muestran signos de dolor, miedo, agresión u otro comportamiento anormal mediante el agrupamiento de los animales, en función de su especie, sexo, edad.
- Refrescar a los animales con medios adecuados cuando hayan estado expuestos a un tiempo húmedo y con temperaturas altas.
- Mantener los animales limpios y en condiciones de temperatura adecuadas y evitar que sufran caídas o resbalones.
- Las personas encargadas del manejo deben mantenerse tranquilas, evitando movimientos bruscos o llamativos y gritos.
- Se prohíbe aplastar, retorcer o quebrar los rabos de los animales, o coger a los animales por los ojos.
- Se prohíbe propinarles golpes, en especial puntapiés.
- Las picas eléctricas solo se deben usar en bovinos y porcinos que rehúsen moverse y solo cuando tengan espacio delante para avanzar y las descargas no durarán más de 1 de segundo, se hará a intervalos regulares y se aplicarán únicamente a los músculos de los cuartos traseros.
- Los animales fatigados, estresados que se sospeche que hayan sido objeto de malos tratos, se aislarán del resto de los animales.
- Los bebederos, comederos estarán en condiciones adecuadas y serán suficientes para el número de animales estabulados.
- Comprobar que los pasillos de circulación no están obstruidos.
- Los animales que no sean trasladados directamente al lugar de sacrificio después de su llegada deberán tener constantemente a su disposición agua potable, distribuida permanentemente mediante equipos adecuados.
- Se suministrará alimentos a los animales que no hayan sido sacrificados dentro de las doce horas siguientes a su llegada y, posteriormente, se les proporcionará cantidades moderadas de alimentos a intervalos apropiados.
- Los animales que permanezcan doce horas o más en un matadero serán alojados adecuadamente y se les alimentará.

4. REGISTROS

Lista de Vigilancia Genérica.

Parte de Acciones Correctivas. (PAC).

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 11 de 21

Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE SUJECCIÓN Y ATURDIMIENTO	Fecha de vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma:	DOC: Pr-SA

1. INTRODUCCIÓN

Todos los animales que se sacrifiquen para la obtención de carne, pieles, pieles finas u otros productos, así como los sacrificados en el caso de lucha contra epizootias deben ser aturdidos de acuerdo con la normativa con el fin de poder evitar cualquier dolor o sufrimiento innecesario.

2. OBJETO


Asegurar que los procedimientos de sujeción y aturrido sean conformes a la legislación vigente y permitan entrar al animal en un estado de inconsciencia, que se prolongue hasta su muerte por desangrado.

Es muy importante que los animales destinados al sacrificio sean sujetos apropiadamente antes del aturdimiento y el desangrado. El objetivo es asegurar la estabilidad del animal para evitarles todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusión innecesaria y garantizar que el aturdimiento se realice correctamente.

Para que los animales sean aturdidos, se trasladan a la nave, box o cámara correspondiente. El diseño de las mangas de conducción, sistemas de transporte o boxes de aturrido es fundamental para evitar el estrés en los animales.

Un buen sistema de aturdimiento debe cumplir varios requisitos;

- 1º-Garantizar una inducción rápida de la inconsciencia sin causar dolor; y que esta se prolongue hasta, la muerte del animal,
- 2º-Minimizar los problemas de calidad del producto final,
- 3º-Garantizar la seguridad del operador.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 12 de 21

Los animales deben ser sangrados, mientras permanecen aturcidos, a fin de evitarles sufrimientos innecesarios.


El sangrado se efectuará de forma que sea rápido, profuso y completo, debiendo comenzar tan pronto como sea posible, y en cualquier caso antes de que el animal recobre la consciencia.

3. DESARROLLO

CONSIDERACIONES GENERALES

La sujeción de los animales se realizará de tal modo que se evite cualquier posible sufrimiento, dolor, agitación o contusión, por tanto:

- Antes de proceder a su aturdimiento y/o matanza, no se pueden sujetar las patas del animal ni que este sea suspendido de ningún modo.
- Se podrán sujetar los animales mediante un procedimiento mecánico. Método obligatorio en el sacrificio ritual de los vacunos.
- Los aparatos de aturdimiento eléctrico **no se deberán utilizar como medio de sujeción o inmovilización** o para obligar a los animales a moverse.
- Antes de llegar al box o cámara de aturrido los animales deben tener un breve periodo de reposo en postura tranquila.
- El box de aturrido estará construido de forma que los animales puedan acceder a él sin riesgo de sufrir daño y deberá ser lo suficientemente estrecho como para impedir que el animal se dé vuelta, de tal forma que se aplique el sistema de aturdimiento de forma correcta en la cabeza del animal sin causarle alteraciones evitables.
- Si el redil posee un sistema de contención de la cabeza, la sujeción se realizará en el momento del aturdimiento y posteriormente, se deberá liberar la cabeza del efecto de sujeción.
- El suelo debe ser antideslizante, de modo que el animal pueda estar quieto sin perder pie, será mucho más fácil insensibilizar a un animal que está parado sin moverse.
- En los bovinos y equinos únicamente deberá entrar un animal en cada box de aturrido, para impedir que se pisen unos a otros.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 13 de 21

MÉTODOS DE ATURDIDO

Los diferentes métodos de aturdido que se utilicen, deben insensibilizar al animal hasta que se produzca la muerte cerebral por el desangrado.

No se puede llevar a cabo el aturdimiento de los animales a menos que se vaya a proceder a su sangrado inmediato.

Los métodos autorizados son:

- ✓ Pistola de clavija perforadora.
- ✓ Percusión.
- ✓ Electronarcosis.
- ✓ Exposición a dióxido de carbono.


CONSIDERACIONES DE LOS METODOS DE ATURDIDO.

Aturridores de proyectil cautivo penetrante.

Los instrumentos deben colocarse de forma que se asegure que el proyectil entre en el córtex cerebral. La posición ideal para el disparo es frontalmente en la cabeza tal como se muestra en el dibujo.



- *Ganado vacuno adulto:* La posición correcta es el centro de la frente, donde se cruzan dos líneas trazadas desde la cara interna de cada ojo al cuerno opuesto.
- *Terneros:* La posición debe ser ligeramente más baja que la correspondiente al ganado vacuno adulto, ya que la parte superior del cerebro del ternero está menos desarrollada.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 14 de 21

Cuando se use un instrumento de bala cautiva, **el operario debe asegurarse** de que el vástago se retrae en toda su extensión tras cada disparo. Si esto no se produce, no debe usarse nuevamente hasta que no haya sido reparado.

Los animales no deben colocarse en el lugar del aturdimiento hasta que el operario que va a aturdirlos este preparado para hacerlo.

No se debe aplicar la sujeción de la cabeza, hasta que el matarife esté preparado para realizar el aturdimiento.

No se puede disparar sobre la parte posterior de la cabeza de los animales.

Signos típicos de un aturdimiento eficaz en animales de abasto:

Reconocimiento de un aturdimiento efectivo por medio de la pistola de clavija perforadora y/o la percusión.

Si el aturdimiento es eficaz, el animal:

- se colapsa inmediatamente, manteniendo su cuerpo y músculos en estado de rigidez,
- no muestra intención de incorporarse de pie,
- no presenta signos de ritmo respiratorio normal,
- presenta una posición ocular fija.
- no hay reacción parpebral.


Aturdimiento por dióxido de carbono.

Las instalaciones para la exposición de gas a animales no deben producir la formación de heridas, así como la compresión de su tórax, de manera que puedan permanecer el animal de pie hasta que pierda la conciencia.

Asimismo, deberán estar debidamente iluminadas, con el fin de que se puedan ver los animales entre sí.

Las cámaras deben disponer de un dispositivo que les permita la medición de la concentración de gas en el punto de máxima exposición, debiendo emitir una señal de alarma que se pueda ver y oír en caso de que la concentración de dióxido de carbono descienda por debajo del nivel exigido.

La concentración de dióxido de carbono será como mínimo del 70% en volumen.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 15 de 21

Los animales se colocarán en la cámara de gas de tal manera que se evite cualquier sufrimiento innecesario.

La exposición al gas debe durar lo suficiente como para permitir una pérdida de la conciencia y mantenerlo así hasta el momento de su muerte.

Aturdido eléctrico (electronarcosis).

Los electrodos se deben colocar de forma que abarquen el cerebro permitiendo que la corriente pase a través de él.

Se deben adoptar las medidas adecuadas para asegurar que se produce un buen contacto eléctrico, eliminando el exceso de lana o humedeciendo la piel.

Los instrumentos mecánicos o eléctricos aplicados sobre la cabeza de los animales se deben emplear de tal modo que su posición sobre la cabeza facilite la realización de las operaciones lo más fácil y acertadamente posible, así como en su momento adecuado.

No se puede colocar a los animales en los rediles de aturdimiento, a menos que el operario esté debidamente preparado para llevar a cabo dicha operación de manera inmediata tras la ubicación del animal en dicho redil.


Procurar que los animales a aturdir sean lo más homogéneos posible, pues las variaciones en el tamaño y peso de los animales pueden llevar a un incorrecto aturdimiento;

No incrementar la intensidad de la corriente, pues mejora el aturdimiento pero favorece la presencia de coágulos de sangre en la musculatura.

El control de las características de la corriente es imprescindible para la optimización de la calidad del aturdido eléctrico.

Un buen sistema aturdimiento debe incluir:


- ✓ Un dispositivo capaz de **medir la impedancia de la carga eléctrica** y prevenir el funcionamiento del sistema a menos que la corriente sea lo suficientemente eficaz como para enviar al animal al estado de inconsciencia y mantenerle de este modo hasta el momento de su muerte.
- ✓ Un **dispositivo audible o visible** que indique la duración de aplicación de la corriente,

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 16 de 21

- ✓ Un **voltímetro** (que indique la tensión de la corriente) y un **amperímetro** (que indique la intensidad), colocado donde el operario pueda verlo con claridad.
- ✓ El empleo de sensores de impedancia (dispositivos de seguridad) asegura el buen funcionamiento del sistema de aturdimiento, el **cual no podrá funcionar** si éste envía una corriente eléctrica inferior a la que se dispuso en un principio.
- ✓ Es **importante el control regular de los amperímetros**, de manera que se pueda medir con exactitud las corrientes eléctricas.
- ✓ **No existe ningún requisito legal en cuanto a la obligatoriedad y oficialidad para la autorización de ningún sistema especial de seguridad**, por lo que se recomienda el seguimiento de **las instrucciones establecidas por los fabricantes** para comprobar que los dispositivos de seguridad han sido instalados adecuadamente.
- ✓ En relación con el equipo de aturdimiento, la legislación establece la necesidad de disponer en el lugar de sacrificio, de **equipos e instrumentos de repuesto adecuados para casos de urgencia.**
- ✓ **Valoración del Aturdimiento de los animales.**

Se puede valorar la corrección y la efectividad del sistema de aturdimiento mediante la evaluación de las respuestas físicas del propio animal. Las características de un animal correctamente aturdido son las siguientes:

- Se colapsa inmediatamente en el suelo, flexionando sus extremidades posteriores hacia el interior de su cuerpo.
- En un principio, las extremidades anteriores pueden también dirigirse hacia el interior del cuerpo, pero después de un breve espacio de tiempo se estiran por completo.
- Los músculos del cuerpo experimentan una fuerte contractura, con lo que el animal es incapaz de volver a incorporarse.
- La frecuencia normal respiratoria se detiene.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 17 de 21

- La posición del globo ocular se fija en una posición (por ejemplo, mirando al frente).
- Desaparece el reflejo parpebral.
- Los músculos de la mandíbula se relajan.
- La lengua cuelga hacia fuera,
- Es posible apreciar un pataleo de sus extremidades pasada la fase tónica.

Criterios de Voltaje:


La intensidad de la corriente a aplicar es la combinación de amperaje y voltaje apropiado para la especie. Los equipos deben tener un medidor para establecer la corriente correcta. A continuación se dan las indicaciones aproximadas de corrientes mínimas para el aturdimiento eléctrico limitado a la cabeza:

Categoría de animales	Bovinos de un mínimo de 6 meses	Bovinos de menos de 6 meses	Animales de las especies ovina y caprina	Animales de la especie porcina
Corriente mínima	1.28 A	1.25 A	1.00 A	1.30A

Tabla: Corriente recomendada y tiempo de aplicación para el aturdimiento eléctrico según Reglamento (CE) nº 1099/2009.

La empresa deberá indicar en este procedimiento la combinación de amperaje y voltaje y el tiempo de aplicación empleado para cada especie animal (si los parámetros varían entre razas de la misma especie se deberá indicar esta circunstancia), que garantice un estado de inconsciencia hasta el momento de la muerte del animal. Ver Valoración del aturdimiento (signos aturdimiento correcto).

Diariamente antes de comenzar el faenado, el encargado de mantenimiento y verificación de los equipos de aturdimiento comprobará el correcto funcionamiento de los equipos incluidos los de repuesto y se registrará en el apartado correspondiente del Check-list preoperativo.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 18 de 21

Aturdimiento en los Sacrificios Religiosos.

Los animales sacrificados de acuerdo a los rituales o ritos religiosos deben estar inmovilizados, especialmente la cabeza y el cuello, antes del sacrificio. Malas practicas pueden impedir un desangrado correcto, pérdida lenta del conocimiento y dolor, cuestiones que implican incumplimiento del bienestar del animal.

El cuchillo empleado para cortar la arteria carótida y la vena yugular debe estar muy afilado, liso y sin imperfecciones. De esta manera se asegura un corte rápido y completo con una pérdida masiva y repentina de sangre.

Los animales no se sujetarán por las patas, ni se izarán antes del desangrado, ya que la causa gran incomodidad y estrés. Tan sólo se izarán después de haber perdido el conocimiento y los equipos de inmovilización deben ser cómodos para el animal.

Para los animales de la especie vacuna se realizará la sujeción previa al sacrificio mediante un procedimiento mecánico, con el fin de evitar a dichos animales dolores, sufrimientos y excitaciones, así como heridas o contusiones.

Todo el personal de sacrificio debe de estar debidamente entrenado y formado, ya que las malas prácticas generan sufrimiento innecesario para el animal. El sacrificio religioso se debe realizar con especial atención a los detalles y asegurando que el método, los equipos y los operarios sean los indicados, puesto que el proceso de sacrificio es lento.

Todos los establecimientos de sacrificio estarán en disposición de cumplir el 1 de enero de 2013 las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 1099/2009 DEL CONSEJO de 24 de septiembre de 2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Requisitos del Reglamento (CE) n° 1099/2009, relativos a los ritos religiosos:


A-Operaciones de manejo y sujeción.

1. *Los explotadores de empresas se asegurarán de la sujeción individual de todos los animales que, de conformidad con Ritos Religiosos, se vayan a matar sin aturdimiento previo. Para los rumiantes se procederá a la sujeción mecánica.*

No se utilizarán sistemas de sujeción de bovinos por inversión o que conlleven cualquier posición no natural, excepto en el caso de animales sacrificados de conformidad con Ritos Religiosos, y siempre y cuando estén dotados de un sistema que limite los movimientos tanto laterales como verticales de la cabeza del animal y se puedan ajustar para adaptarse al tamaño del animal.

2. *Se prohibirán los siguientes métodos de sujeción:*

- a) *suspender o elevar los animales conscientes;*
- b) *atar o apresar mecánicamente las patas o las pezuñas de los animales;*
- c) *seccionar la médula espinal, por ejemplo, con una puntilla o estilete;*
- d) *utilizar, a efectos de inmovilizar a los animales, corriente eléctrica que no aturda ni mate a los animales en circunstancias controladas, en particular, cualquier aplicación de corriente eléctrica que no incluya el cerebro.*

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 19 de 21

B-Equipamiento e instalaciones de sujeción.

1. El equipamiento y las instalaciones de sujeción estarán diseñados, construidos y mantenidos de tal manera que:

- a) se consiga una aplicación óptima del método de aturdimiento o matanza;
- b) se evite que los animales sufran lesiones o contusiones;
- c) se reduzca al mínimo el forcejeo y la vocalización de los animales al ser sujetos;
- d) se reduzca todo lo posible el tiempo de sujeción.

2. Para los animales de la especie bovina, el box de sujeción cuando se utilice una pistola neumática de perno cautivo deberá estar dotado de un sistema que limite los movimientos tanto laterales como verticales de la cabeza del animal.

3. REGISTROS.

Lista de Vigilancia Genérica y Check-list preoperativo

Parte de Acciones Correctivas.


Logo empresa	PROCEDIMIENTO DE SANGRADO	Fecha de vigencia:	
		Aprobado por:	
		Firma:	DOC: Pr-Sa

1. INTRODUCCION

Una vez que los animales han sido aturridos, el sangrado debe comenzar tan pronto como sea posible y siempre antes de que el animal recobre la consciencia.

2. OBJETO Y ALCANCE.

Asegurar que los procedimientos de sangrado sean correctos y adecuados para que se lleve a cabo de la manera más profusa, rápida y completa posible y siempre antes de que el animal pueda pasar por una posible fase de recuperación de la consciencia.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 20 de 21

3. DESARROLLO

No se permite que transcurra demasiado tiempo entre la insensibilización y la sangría, para evitar las hemorragias musculares.

Todos los animales aturdidos deben ser sangrados seccionando al menos una de las carótidas o los vasos de los que se originan.

La persona responsable del aturdimiento, encadenado, izado y sangrado de los animales debe realizar estas operaciones consecutivamente en un animal antes de comenzar con el siguiente.

Una vez realizada la incisión de los vasos, no se podrá proceder a la fase de faenado ni a ninguna estimulación eléctrica sobre el animal antes de que el desangrado del animal haya finalizado.

El desangrado se practica seccionando a la entrada del pecho, los vasos cervicales, yugulares y carótidas, en su confluencia con la vena cava anterior y la aorta anterior, procediendo de la misma forma en los équidos.

En los pequeños rumiantes y a veces en terneros, se practica el verdadero degüello:

- ✓ sección de las arterias carótidas y venas yugulares a la altura de la faringe, con cuchillo de hoja estrecha, *procurando no herir la laringe, la tráquea ni el esófago.*

En el cerdo el desangrado se realiza por punción y corte en la entrada del pecho. En esta especie las venas y las arterias seccionadas dependen un poco de los aparatos utilizados (cuchillo o trocar).

POSICIÓN DEL ANIMAL

El sangrado se efectúa con el animal en posición vertical, con ello se consigue que los animales pierdan la mayor cantidad posible de sangre, hecho que resulta beneficioso para la presentación y conservación de la canal.

Hasta que el animal muere, tienen lugar una serie de convulsiones y movimientos que pueden originar luxaciones coxo femorales o fracturas en las extremidades que afectan a la posterior calidad de la canal.

	GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS Y RATITES	Cod: ANEXO VIII
		Edición: Marzo 2011
	PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	Revisión: 0
		Página 21 de 21

En algunas especies, puede realizarse un primer sangrado en posición horizontal, debido al gran valor comercial de sus extremidades posteriores, que pueden sufrir daños durante la sangría del animal si ésta se realiza en posición vertical con el animal colgado de una de las extremidades posteriores.

4. DOCUMENTACIÓN

Lista de Vigilancia Genérica LVG

Parte de Acciones Correctivas. (PAC).