

	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 12
	Nombre: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS	Página: 1 de 19 Versión: 1.0 Fecha: MAR 2015



**GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS**  
CONSEJERIA DE SANIDAD

# PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS

<b>Realizado por:</b>  SERVICIO DE RIESGOS AMBIENTALES Y ALIMENTARIOS	<b>Supervisado por:</b> JEFE SERVICIO DE RIESGOS AMBIENTALES Y ALIMENTARIOS  José L. Altolaquirre Bernácer Marzo 2015	<b>Aprobado por:</b> DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA  Julio Bruno Bárcena Marzo 2015
---	--	--

## CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN

## LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	DEPARTAMENTO/ EMPRESA
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	DGSP
Veterinarios Oficiales de Mataderos	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	DGSP
Responsables UTAS	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	DGSP

## DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PN-01	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO EN MATERIA DE CONTROL ALIMENTARIO
PN-02	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO PARA EL REGISTRO DE INDUSTRIAS, ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES ALIMENTARIAS
PN-09	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS
PN-13	PROCEDIMIENTO SOBRE AUDITORÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS Y DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN EL MATADERO
PN-14	PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL EN MATADEROS
PC-08	PROGRAMA DE CONTROL DE DETERMINADAS SUTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL-PNIR

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<i>Pág. 4</i>
<b>2. BASE LEGAL .....</b>	<i>Pág. 5</i>
<b>3. OBJETIVOS.....</b>	<i>Pág. 9</i>
<b>4. ALCANCE.....</b>	<i>Pág. 10</i>
<b>5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA ...</b>	<i>Pág. 10</i>
5.1 <i>Puntos de control.....</i>	<i>Pág. 10</i>
5.2 <i>Naturaleza de los controles .....</i>	<i>Pág. 10</i>
5.3 <i>Frecuencia de los controles .....</i>	<i>Pág. 14</i>
5.4 <i>Uso de listas de comprobación .....</i>	<i>Pág. 15</i>
5.5 <i>Registro de datos.....</i>	<i>Pág. 15</i>
5.6 <i>Incumplimientos y medidas adoptadas .....</i>	<i>Pág. 15</i>
<b>6. EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA .....</b>	<i>Pág. 16</i>
<b>7. SIGLAS Y ABREVIATURAS.....</b>	<i>Pág. 19</i>

## 1.- INTRODUCCIÓN

El **Reglamento (CE) 852/2004** de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios establece que las empresas alimentarias son las principales responsables de la seguridad alimentaria y que todos los operadores de las empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación, distribución y venta de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, deben cumplir los requisitos generales de higiene contempladas en dicho Reglamento.

El **Reglamento (CE) 853/2004** de 29 de abril por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece obligaciones y disposiciones que complementan al anterior en materia de higiene de los alimentos de origen animal.

El **Reglamento (CE) 854/2004** de 29 de abril por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal, establece las obligaciones en cuanto a los controles que de manera oficial se han de realizar sobre las actividades y personas a las que se aplica el reglamento anterior para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria, así como las normas relativas a la sanidad y el bienestar de los animales.

El **Reglamento (CE) 882/2004** de 29 de abril sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, por su parte, establece que las autoridades competentes en el control oficial deben verificar el cumplimiento, por parte de los operadores, de la adopción de los procedimientos necesarios para cumplir dichos requisitos.

Los criterios para la realización de los controles oficiales -especialmente en los mataderos donde la presencia de los servicios veterinarios oficiales es permanente- deben estar perfectamente documentados, de manera que estos resulten eficaces, homogéneos y de calidad.

Por tanto, se hace necesario el desarrollo de un programa específico de control oficial en los mataderos que garantice un nivel adecuado de protección a los consumidores en cuanto a la higiene de las carnes obtenidas, así como en la de aquellos aspectos relacionados con el bienestar de los animales objeto de sacrificio.

## 2.- BASE LEGAL

Se cita la más relevante

### 2.1.- Control Oficial

- **Reglamento (CE) 882/2004**, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales
- **Reglamento (CE) 854/2004**, sobre normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **Reglamento (CE) 2074/2005**, medidas de aplicación para determinados productos
- **Reglamento (CE) 2075/2005**, sobre normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne

### 2.2.- Normas de Higiene

- **Reglamento (CE) 852/2004**, higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) 853/2004**, normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Real Decreto 640/2006**, sobre condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene.

### 2.3.- Trazabilidad

- **Reglamento (CE) 178/2002**, 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
- **Reglamentos (CE) Nº 1760/2000 y 1825/2000**, sistema de identificación y registro de animales de la especie bovina y etiquetado de carne y productos a base de carne de vacuno.

- **Real Decreto 1698/2003**, sobre etiquetado y trazabilidad de la carne de vacuno.
- **Real Decreto 361/2009**, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio (ICA).

## 2.5.- Identificación animal

- **Real Decreto 479/2004**, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas (REGA).
- **Reales Decretos 1980/1998, 197/2000 y 1377/2001**, sobre identificación y registro de bovinos.
- **Directiva 2008/71/CE**, relativa a la identificación y al registro de cerdos.
- **Reglamento (CE) 21/2004**, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.
- **Real Decreto 685/2013**, sobre identificación y registro de ovinos y caprinos.
- **Reglamento (CE) 504/2008**, por el que se aplican las Directivas 90/426/CEE y 90/427/CEE por lo que se refiere a los métodos de identificación de los équidos.
- **Real Decreto 1515/2009**, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.
- **Resolución de 10 de noviembre de 2010, de la Consejería de Medio Rural y Pesca**, por la que se regula el sistema de identificación y registro de los équidos en las explotaciones ganaderas del Principado de Asturias.

## 2.6.- Subproductos Animales de Origen Animal (SANDACH)

- **Reglamento (CE) 1069/2009**, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.
- **Reales Decretos 1911/2000 y 338/2014**, por el que se regula la destrucción de los MER en relación con las EET.
- **Real Decreto 1528/2012**, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

- **Real Decreto 476/2014**, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano.

## 2.7.- Criterios Microbiológicos

- **Reglamentos (CE) 2073/2005**, criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios.

## 2.8.- Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET)

- **Reglamento (CE) 999/2001**, sobre prevención, control y erradicación de EET.
- **Real Decreto 3454/2000**, programa integral coordinado de vigilancia de EET.
- **Orden de 26 de julio de 2001**, sobre prevención, control y erradicación de EET.
- **Resolución de 11 de mayo de 2001, de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios**, por la que se dictan normas en relación con el sacrificio de ganado de abasto y el control de las EET en el Principado de Asturias.

## 2.9.- Bienestar Animal (BA)

- **Real Decreto 54/1995**, protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza (aplicable parcialmente hasta el 8 de diciembre de 2019 según RD 37/2014).
- **Reglamento (CE) 1/2005**, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas.
- **Ley 32/2007**, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.
- **Reglamento (CE) 1099/2009**, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.
- **Real Decreto 37/2014**, por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.



## 2.10.- Residuos de Sustancias Medicamentosas

- **Real Decreto 1749/1998**, medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en animales vivos y sus productos.
- **Real Decreto 2178/2004**, prohibición del uso de ciertas sustancias de efecto hormonal, tireostático y sustancias beta agonistas en la cría de ganado.
- **Reglamento (CE) 396/2005**, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- **Reglamento (CE) 1881/2006**, establece los contenidos máximos para determinados contaminantes presentes en los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) 470/2009**, por el que se establece un procedimiento comunitario de fijación de los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (UE) 37/2010**, sustancias farmacológicamente activas y su clasificación a efectos de la fijación de los límites máximos de residuos en los alimentos de origen animal.

## 2.11.- Otras

- **Real Decreto 260/2002**, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.
- **Real Decreto 1376/2003**, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 1801/2003**, sobre seguridad general de los productos.
- **Reglamento (UE) N° 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Reglamento (CE) N° 1337/2013**, disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n° 1169/2011 en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.



### 3.- OBJETIVOS

#### 3.1.- OBJETIVOS GENERALES

Proteger la salud y los intereses de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.

Verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria por parte de las empresas alimentarias de productos de origen animal.

Verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de bienestar animal de los animales presentados a sacrificio.

#### 3.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

**OBJETIVO 1: Garantizar** que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos establecidos en la normativa en relación con la **autorización y registro** de los mataderos del Principado de Asturias.

**OBJETIVO 2: Garantizar** que se realizan controles oficiales para comprobar que los operadores de los mataderos del Principado de Asturias cumplen con los **requisitos de higiene** contemplados en la legislación alimentaria.

**OBJETIVO 3: Garantizar** que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos establecidos por la legislación en materia de **trazabilidad y etiquetado**.

**OBJETIVO 4: Garantizar** que se realizan controles oficiales para comprobar que el personal tiene una **formación adecuada** a las tareas que desempeña y verificar que ésta se aplica de forma práctica.

**OBJETIVO 5: Garantizar** que se realizan controles oficiales para comprobar que los operadores de los mataderos del Principado de Asturias cumplen con los requisitos legales de manera coherente y eficaz, en materia de **sistemas de autocontrol** de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria.

**OBJETIVO 6: Garantizar** que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con la normativa en materia de **subproductos** de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

**OBJETIVO 7: Garantizar** que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con la normativa en materia de **bienestar animal**.

## 4.- ALCANCE

El presente programa de control se aplicará, en el ámbito de la Consejería de Sanidad del Principado de Asturias, a las empresas alimentarias en las que se realice el sacrificio de animales para el consumo humano.

## 5.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

### 5.1.- PUNTOS DE CONTROL

El control se realiza en las siguientes fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria:

- En el matadero
- En aquellas salas de despiece ubicadas en el recinto del propio matadero y explotadas bajo titularidad de la misma empresa que gestiona el matadero.
- En aquellas instalaciones frigoríficas ubicadas en el recinto del propio matadero y explotadas bajo titularidad de la misma empresa que gestiona el matadero.

### 5.2.- NATURALEZA DE LOS CONTROLES

Si bien la presencia del SVO está garantizada todos los días de actividad del matadero, la naturaleza de los controles a realizar se estructurará a dos niveles:

- **Controles oficiales diarios (función de inspección).**
- **Controles oficiales periódicos programados según análisis de riesgo (función de auditoría).**

Se actuará de acuerdo con el **PN-09** *Manual de procedimientos de control oficial en mataderos* y con el **PN-13** *Procedimiento sobre auditorías de buenas prácticas y de sistemas de autocontrol en el matadero*.

El desarrollo de los controles se basará en estos procedimientos, de tal forma que se lleven a cabo de manera uniforme, debiendo quedar constancia de la naturaleza del control realizado en los modelos de informes, actas, etc. que se hayan diseñado al efecto para cada situación en dichos procedimientos; de tal manera que se describa el resultado del control y, en su caso, las medidas que deberá tomar el operador. En caso de detectar incumplimientos, deberá realizarse el seguimiento oportuno.

Se aplicarán técnicas de inspección y/o de auditoría, para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa aplicable y para controlar las condiciones generales de higiene, manipulación, almacenamiento y funcionamiento de las instalaciones, así como la aplicación efectiva de los prerrequisitos y del sistema de autocontrol. La inspección comprenderá los diferentes locales e instalaciones. Se podrán realizar entrevistas con los operadores y el personal, así como el examen documental, controles físicos de los productos, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, etc.), análisis organoléptico.

Cuando se considere necesario, podrán aplicarse técnicas de muestreo para la realización de análisis microbiológicos y físico-químicos para verificar la seguridad y calidad higiénica de las instalaciones y los equipos; aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

**Podrán llevarse a cabo uno o varios de los siguientes controles:**

- **Control documental**, fundamentalmente destinado a comprobar los datos registrales y de autorización de los establecimientos, el sistema de autocontrol y la trazabilidad (con especial atención a la identificación animal y a los documentos de acompañamiento de los animales y a los datos sobre información de la cadena alimentaria (ICA) que deben acompañar al animal (tratamientos, enfermedades, etc.)
- **Inspección** para comprobar las condiciones generales de la higiene de los establecimientos y del funcionamiento de las instalaciones.
- **Control físico** que comprende: la inspección ante mortem (identificación, conformación y el comportamiento de los animales, exploración de los mismos, etc.), la inspección post mortem (conformación de las canales, alteraciones

orgánicas, etc.), mediciones, así como el etiquetado y las condiciones de almacenamiento.

- **Muestreo y análisis:** las muestras relacionadas con el presente programa serán recogidas de acuerdo con las instrucciones establecidas en los programas de Seguridad Microbiológica de Alimentos (PC-06) , de Seguridad Química de Alimentos (PC-07) y en el Programa de Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal-PNIR (PC-08).

**Con carácter general, y en función del tipo de control realizado, se analizarán diferentes aspectos:**

▪ **Registro/censado de establecimientos**

Que el registro o censado existente refleje con exactitud las actividades desarrolladas por la empresa.

▪ **Condiciones generales de higiene**

- Requisitos generales y específicos de los diferentes locales.
- Requisitos del equipo.
- Requisitos relativos al suministro de agua.
- Requisitos de envasado y embalaje.

▪ **Trazabilidad**

- Trazabilidad de los animales y productos que entran en la empresa o trazabilidad hacia atrás.
- Trazabilidad del proceso o trazabilidad interna, en caso de haberla y a criterio de la empresa.
- Trazabilidad de los productos suministrados por la empresa o trazabilidad hacia delante.

▪ **Etiquetado**

- Control del etiquetado de los productos alimenticios y de la información contenida en el mismo.
- Control del marcado sanitario en canales y de la marca de identificación en los despieces de las mismas.

## ▪ SANDACH

- Correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y transporte conforme a cada una de las categorías de subproductos.
- Control de la documentación de acompañamiento, de manera que refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.
- Comprobación del destino hacia un establecimiento autorizado para la gestión de cada categoría de SANDACH.

Especial mención por el riesgo que llevan consigo hay que hacer a correcta gestión de los materiales de categoría 1, entre los que se encuentran los materiales especificados de riesgo (MER).

## ▪ Bienestar animal (BA)

- Existencia de procedimientos documentados sobre los requisitos de BA exigibles para cada especie y a todos los niveles (animales, equipos y sistemática de trabajo),
- La instalación y los equipamientos se ajustan a la normativa sobre BA.
- Comprobación de que la aplicación práctica de los procedimientos es satisfactoria.

## ▪ Formación de los trabajadores

Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación ha sido adecuada o no, en función de su puesto de trabajo mediante la supervisión de las prácticas correctas desarrolladas, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas. Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente la planificación de formación que los operadores de empresa alimentara han definido en sus programas de autocontrol.

De este modo, el enfoque en la nueva situación se incluye en la evaluación del sistema de autocontrol del establecimiento. El control oficial evaluará la capacitación de los trabajadores de igual forma que el resto de prerequisites exigidos.

## ▪ Sistema de autocontrol

En general, deberá evaluarse que el sistema de autocontrol elegido por el establecimiento alimentario cumple las especificaciones del artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004 y con el Reglamento (CE) 853/2004, es adecuado para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria y se corresponde con las

circunstancias específicas de la empresa en cuestión, verificando que los procedimientos están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican y cumplen con los objetivos perseguidos (son eficaces).

También se verificará el cumplimiento por parte del operador del Reglamento (CE) 2073/2005 en relación con la toma de muestra de superficies de canales y productos.

Como en el resto de sectores, se podrán aplicar criterios de flexibilidad en el diseño y aplicación de estos sistemas de autocontrol de forma que se simplifique su aplicación práctica sin menoscabo de la seguridad alimentaria (número de trabajadores, volumen de sacrificio, etc.). Estas excepciones estarán definidas en los diferentes procedimientos normalizados de aplicación en cada caso.

### 5.3.- FRECUENCIA DE LOS CONTROLES

Los SVO de mataderos realizarán los controles oficiales a dos niveles:

➤ **Controles oficiales a realizar en cada jornada de trabajo (inspección):**

El SVO realizará la inspección ante mortem y post mortem de todos los animales, supervisará el marcado sanitario, comprobará la información de la explotación de procedencia, verificará la aplicación de las normas relacionadas con el bienestar animal y la de aquellas relacionadas con la gestión y la eliminación de SANDACH, supervisará el faenado, la higiene del personal y de las instalaciones en la nave de sacrificio y almacenamiento.

➤ **Controles oficiales programados según análisis de riesgo (auditoría):**

Se realizarán controles basados en el sistema de auditorías para garantizar que el operador dispone de equipamientos y aplica procedimientos para realizar una actuación apropiada con relación al bienestar animal, a la gestión de SANDACH y las diferentes prácticas de manipulaciones, higiene y mantenimiento de instalaciones y equipos, así como de procedimientos basados en el sistema APPCC.

Se actuará de acuerdo con el **PN-09 Manual de procedimientos de control oficial en mataderos** y con el **PN-13 Procedimiento sobre auditorías de buenas prácticas y de sistemas de autocontrol en el matadero**

## 5.4.- USO DE LISTAS DE COMPROBACIÓN (LC) (Check List)

Para la realización de los controles basados en auditorías se utilizarán las listas de comprobación (distintas según el ámbito de la auditoría) que se obtienen de la aplicación informática existente al efecto (SICOPA):

- LC sobre BA
- LC sobre Instalaciones
- LC sobre Procesos y Manipulaciones
- LC sobre SANDACH
- LC general sobre mataderos (incluye todos los anteriores+ LC sobre APPCC)

Las respuestas negativas indican incumplimientos, debiendo detallarse los mismos en el apartado de observaciones.

## 5.5.- REGISTRO DE DATOS

Los datos relacionados con la actividad inspectora diaria serán anotados en los registros existentes al efecto (y para cada situación específica) que se detallan en el **PN-09 Manual de procedimientos de control oficial en mataderos**.

Por su parte, los datos relacionados con las auditorías serán introducidos por los SVO en la aplicación informática SICOPA (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios).

## 5.6.- INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS ADOPTADAS

Los incumplimientos relacionados con la actividad inspectora diaria serán abordados (en función del tipo de incumplimiento) de acuerdo a lo que detalle el **PN-09 Manual de procedimientos de control oficial en mataderos**, de una manera general se procederá a su asiento registral, a la notificación al operador para su subsanación y al seguimiento para verificar que las medidas adoptadas han sido satisfactorias. Las situaciones de reincidencia o de riesgo grave serán objeto de las medidas sancionadoras necesarias.

Los incumplimientos relacionados con las auditorías serán introducidos por los SVO en la aplicación informática SICOPA (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios), comunicados al operador y gestionados dentro del ámbito de auditoría conforme al **PN-13 Procedimiento sobre auditorías de buenas prácticas y de sistemas de autocontrol en el matadero**.



## 6.- EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA

### 6.1.- EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del presente programa será llevada a cabo de acuerdo con el **PN-14** *Procedimiento de supervisión del control oficial en mataderos*, por personal técnico de la sección de coordinación sanitaria de mataderos adscrita al Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios de la Consejería de Sanidad, y se desarrollará a dos niveles:

#### 1. Supervisiones documentales mensuales.

Se valorarán las no conformidades o incumplimientos en relación a los siguientes aspectos o apartados:

- Envío de la documentación mensual en el plazo establecido.
- Cumplimentación correcta de los registros de control oficial.
- Adopción de las medidas apropiadas.
- Seguimiento de las medidas correctoras

#### 2. Supervisiones in situ.

Se valorarán los siguientes apartados:

- Formación del personal.
- Cumplimiento del procedimiento documentado.
- Ejecución del control oficial.
- Adopción de medidas correctoras
- Seguimiento de las medidas correctoras

Una vez recogidos todos los datos, se analizarán los resultados obtenidos, teniendo en cuenta los controles oficiales realizados, frecuencia y tipos de incumplimientos detectados, sus causas y posibles riesgos derivados de dichos incumplimientos, así como las medidas adoptadas para garantizar la eficacia de los controles.

Por último, se obtendrán unas conclusiones individuales para cada establecimiento y un análisis final, utilizando para ello diferentes indicadores de evaluación.

### 6.1.1. INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA SUPERVISIÓN DOCUMENTAL MENSUAL:

- N° de equipos de SVO que han enviado siempre la documentación en plazo /N° equipos x 100
- N° de equipos de SVO sin NC en la cumplimentación de registros/N° equipos x 100
- N° de equipos de SVO sin NC en la adopción de medidas /N° equipos x 100
- N° de equipos de SVO sin NC en el seguimiento de medidas /N° equipos x 100

### 6.1.2. INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA SUPERVISIÓN IN SITU:

- N° de supervisiones conformes /N° supervisiones realizadas x100
- N° de NC detectadas/N° supervisiones realizadas con alguna NC (desglosado por grupo y por aspectos) x 100
- N° de NC detectadas/N° total supervisiones realizadas (desglosado por grupo y por aspectos ) x 100

### 6.1.3. INDICADORES DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS:

#### 6.1.3.1. CALIFICACIÓN SANITARIA

- N° establecimientos calificados como “EXCELENTES” /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “BUENOS” /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “ACEPTABLES” /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS” /N° establecimientos x 100

#### 6.1.3.2. INCUMPLIMIENTOS

- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS” en BA /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS” en SANDACH /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS” en instalaciones /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS” en higiene /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS” en procesos y manipulaciones /N° establecimientos x 100

- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS en etiquetado /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS en trazabilidad /N° establecimientos x 100
- N° establecimientos calificados como “INSATISFACTORIOS en autocontrol /N° establecimientos x 100

#### 6.1.4. INDICADORES SOBRE MEDIDAS ADOPTADAS

##### 6.1.4.1. PRESIÓN SANCIONADORA

- N° establecimientos propuestos para sanción /N° establecimientos con alguna NC) x 100

##### 6.1.4.2. OTRAS MEDIDAS ADOPTADAS

###### SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD

- N° establecimientos a los que se suspendió la actividad /N° establecimientos con incumplimientos x 100

###### OTRAS MEDIDAS

- N° otras medidas/N° establecimientos con incumplimientos x 100

#### 6.2.- REVISIÓN DEL PROGRAMA

Una vez analizados y evaluados los datos y en función de los resultados obtenidos, se considerará la necesidad de revisar y modificar el programa o realizar los ajustes que se consideren oportunos.

También será revisado en caso de cambios en la normativa legal, en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes, riesgos emergentes o en función de los resultados de las supervisiones/auditorías llevadas a cabo en el sector.

## 7.- SIGLAS Y ABREVIATURAS

<b>APPCC</b>	Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
<b>BA</b>	Bienestar Animal
<b>CE/UE</b>	Comunidad/Unión Europea
<b>DGSP</b>	Dirección General de Salud Pública
<b>EET</b>	Encefalopatía Espongiforme Transmisible
<b>ICA</b>	Información sobre la Cadena Alimentaria
<b>LC</b>	Lista de control
<b>MER</b>	Material Especificado de Riesgo
<b>NC</b>	No Conformidad
<b>PNCOCA</b>	Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria
<b>SANDACH</b>	Subproducto de Origen Animal No Destinado al Consumo Humano
<b>SICOPA</b>	Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios
<b>SRAYA</b>	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios
<b>SVO</b>	Servicio Veterinario Oficial / Veterinario Oficial (del matadero)
<b>UTA</b>	Unidad Territorial de Área