

FICHA DE APLICACIÓN DE LA GUÍA DE PREVENCIÓN DEL FRAUDE EN EL SECTOR AVÍCOLA

Mecanismo de evaluación de posibles vulnerabilidades en la comercialización de la carne de aves de corral



Autores:

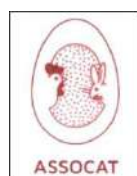
Antonio Montoro - Premiumlab / Premiumcert, Barcelona, España

Catherine Vidal - Premiumlab, Barcelona, España

Olena Rahoux - ENSFEA, Toulouse, Francia

Con la colaboración:

ASSOCAT y sus mataderos asociados



Contenido

1. ALCANCE	3
2. REFERENCIAS	4
3. DESCRIPCIÓN	6
3.1. FÁBRICA DE PIENSO	6
3.1.1. TAREAS A REALIZAR	6
3.3.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA	6
3.3.3. CUESTIONARIO.....	6
3.2. INCUBADORA	7
3.2.1. TAREAS A REALIZAR	7
3.2.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA	7
3.2.3. CUESTIONARIO.....	8
3.3. EXPLOTACIÓN GANADERA / GRANJA	9
3.3.1. TAREAS A REALIZAR	9
3.3.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA	10
3.3.3. CUESTIONARIO.....	12
3.4. MATADERO.....	14
3.4.1. TAREAS A REALIZAR	14
3.4.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA	14
3.4.3. CUESTIONARIO.....	16
3.5. SALAS DE DESPIECE.....	20
3.5.1. TAREAS A REALIZAR	20
3.5.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA	20
3.5.3. CUESTIONARIO.....	20
4. APLICACIÓN DE LA GUÍA DE PREVENCIÓN DEL FRAUDE	21
4.1. TABLA DE REGISTRO	22
4.2. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRITICOS	23
4.3. ACCIONES CORRECTIVAS.....	24
4.4. MEDIDAS PREVENTIVAS.....	24
5. CONCLUSIONES	25

1. ALCANCE

Esta Ficha se puede utilizar en el sector de aves de corral para evaluar las posibles vulnerabilidades del fraude alimentario.

Su alcance incluye los siguientes elementos de sector avícola:

- ✓ Fábricas de pienso;
- ✓ Incubadoras;
- ✓ Explotaciones ganaderas / granjas;
- ✓ Mataderos;
- ✓ Salas de despiece.

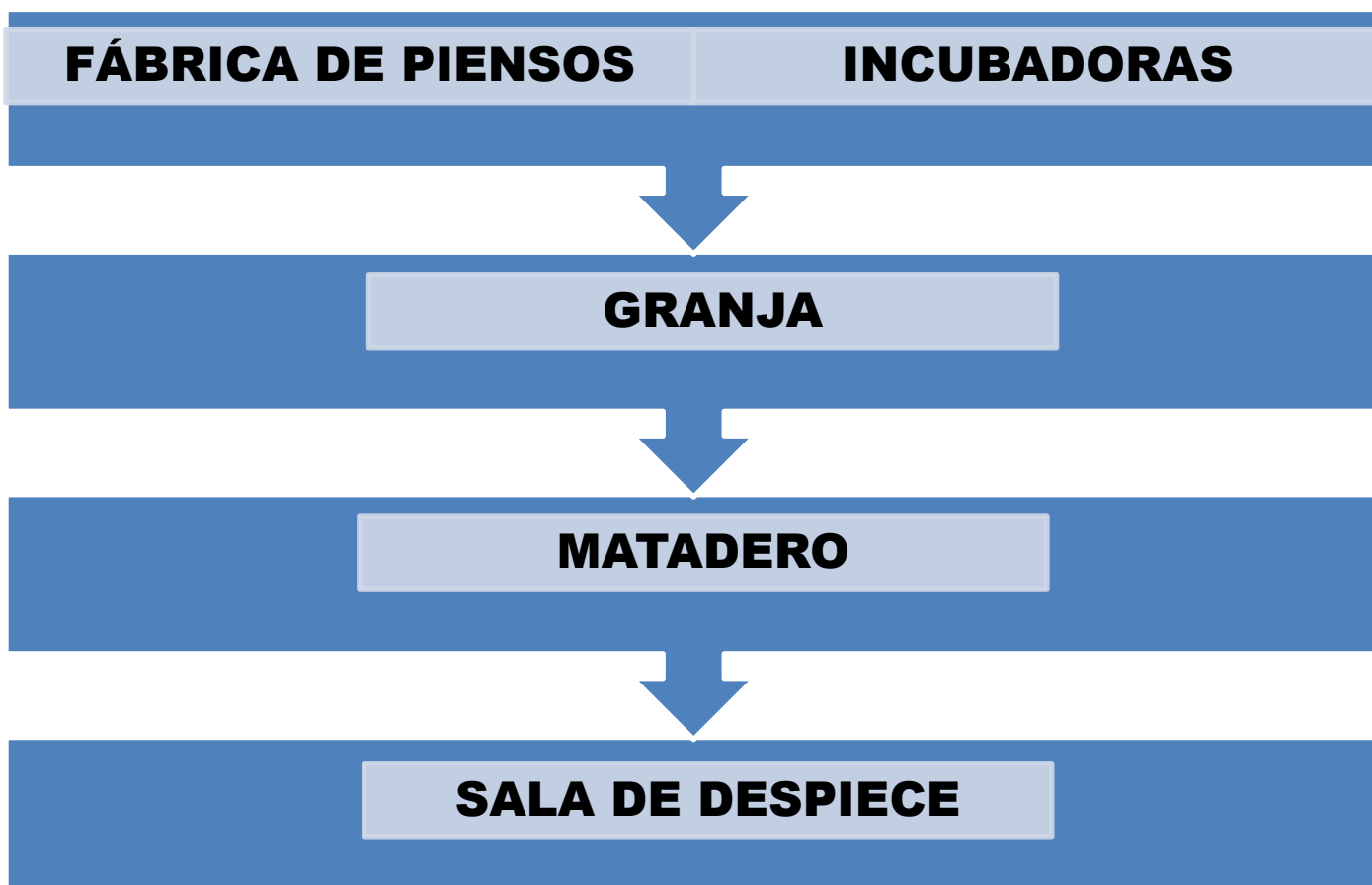


Figura 1. Alcance de aplicación de la Guía de prevención del fraude en el sector avícola

2. REFERENCIAS

- ✓ **Reglamento (CE) No 543/2008** de la Comisión de 16 de junio de 2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.
- ✓ **Reglamento (UE) No 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- ✓ **Comunicación de la Comisión** —Directrices de la UE sobre las mejores prácticas aplicables a los regímenes voluntarios de certificación de productos agrícolas y alimenticios (2010/C 341/04).
- ✓ **Guía para la Prevención del Fraude** en la Industria Agroalimentaria (Premiumlab, 2015).

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA ETIQUETA DE AVES DE CORRAL :

Reglamento EU 1169 / 2011 sobre información alimentaria

- a) la denominación del alimento;
- b) la lista de ingredientes (*si aplica*);
- c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada (*si aplica*);
- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
- e) la cantidad neta del alimento;
- f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
- g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
- h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;
- i) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
- j) la información nutricional (*si aplica*).

Reglamento N 543/2008 sobre la comercialización de carne de aves de corral, dice : en los sistemas de cría, con excepción del sistema ecológico, solo podrán utilizarse los términos que aparecen a continuación y los términos correspondientes (con los cambios en el Reglamento 1308/2013) → siempre que el matadero disponga de la correspondiente autorización :

- a) «Alimentado con un ... % de ...»;
- b) «Extensivo en interior»;
- c) «Campero»;
- d) «Campero tradicional»;
- e) «Campero criado en total libertad».

Existe además **legislación específica** sobre numerosos aspectos cubiertos por los requisitos de los regímenes de certificación [requisitos normativos de seguridad e higiene de los alimentos; agricultura ecológica; bienestar de los animales; protección del medio ambiente; normas de comercialización de productos específicos].

Las posibles menciones voluntarias en el sector de aves de corral en Europa son:	
1. Alimentado con 65% de cereales	
2. Alimentado con 100% pienso vegetal	
3. Ecológico	
4. DOP, IGP	
5. Venta de proximidad	
6. Bienestar animal	
7. Label rouge	

3. DESCRIPCIÓN

3.1. FÁBRICA DE PIENSO

3.1.1. TAREAS A REALIZAR


Fábrica de pienso es responsable de :

- ✓ Fabricación del pienso;
- ✓ Tener una lista actualizada de clientes;
- ✓ Tener una lista de granjas con requisitos de alimentación especial;
- ✓ Tener registros de salida de piensos.

3.3.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA

- ✓ Informaciones de trazabilidad.

3.3.3. CUESTIONARIO

CHECK LIST FABRICA PIENSOS					
	PROGRAMA		CARNE AVES DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
Fecha		Nº acta		Nº visita	Página de

INFORMACIONES GENERALES	
1.1. Razón social	
1.2. Registro CIF	
1.3. Titular de Marca	
1.4. Dirección	
2. Requisitos generales fábrica	
2.1. Existencia de un registro actualizado de clientes que incluya granjas con requisito alimentación 65% cereales	
3. Programa autocontrol	
3.1. Control salidas piensos	
3.2. Registros específicos: Al menos los seis meses anteriores a la entrega, un registro (entradas, salidas, kilos) que muestre que la composición de los piensos suministrados a los productores para explotaciones en materia de alimentación.	

3.2. INCUBADORA

3.2.1. TAREAS A REALIZAR

- Recepción de huevos;
- Nacimiento de pollitos;
- Clasificación de pollitos;
- Cría de pollitos;
- Transporte y venta de pollitos a las granjas;
- Registro de ventas de pollitos para los tipos de cría especiales.



3.2.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA

Después de retirar los pollitos, éstos deben ser separados de sus desechos, **clasificados** y contados al pasarlos a las cajas.

Algunas incubadoras tienen operaciones adicionales tales como:

- ✓ Sexaje;
- ✓ Vacunación.

Ref.: <https://cobb-guides.s3.amazonaws.com/26b944f0-bcb4-11e6-bd5d-55bb08833e29.pdf>

Guía de incubadoras

3.2.3. CUESTIONARIO

	CHECK LIST INCUBADORA				
	PROGRAMA		CARNE AVES DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
Fecha		Nº acta		Nº visita	Página de

INFORMACIONES GENERALES	
1.1. Razón social	
1.2. Registro CIF	
1.3. Titular de Marca	
1.4. Dirección	
2. Descripción de actividad	
2.1. Información en el etiquetado	
3. Salas de incubación	
3.1. ¿ Llevan un registro de las aves de las estirpes consideradas de crecimiento lento que hayan suministrado a los productores para los sistemas de cría «Granja al aire libre» y «Granja de cría en libertad» durante al menos los seis meses siguientes a la entrega?	

3.3. EXPLOTACIÓN GANADERA / GRANJA

3.3.1. TAREAS A REALIZAR

La granja es responsable de:

- ✓ Las compras de los animales y piensos;
- ✓ La cría de los animales según las exigencias de legislación y de matadero;
- ✓ Proporcionar al matadero toda la información de trazabilidad, estado de salud y métodos de cría utilizados.




3.3.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA

LAS SISTEMAS DE CRÍA DE AVES DE CORRAL:


SISTEMAS DE CRÍA	REQUISITOS A CUMPLIR
a) «Alimentado con un ... % de...»	<ul style="list-style-type: none">➤ En el caso de los cereales: como mínimo, el 65 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del período de engorde;➤ <i>Esta fórmula alimentaria no podrá incluir más de un 15 % de subproductos de cereales; no obstante, cuando se haga referencia a un cereal en particular deberá representar al menos el 35 % de la fórmula alimentaria empleada y, si se trata de maíz, al menos el 50 % de la misma.</i>
b) «Extensivo en interior»	<ul style="list-style-type: none">➤ Grado de concentración : 15 aves / m2 (máx. 25 kg de peso vivo);➤ Cuando las aves se sacrifiquen: — 56 días o más.
c) «Campero»	<ul style="list-style-type: none">➤ Grado de concentración del gallinero y la edad en el momento del sacrificio = 15 aves / m2 (máx 25 kg de peso vivo) b) (con excepción de los pollos, cuyo grado de concentración puede ser incrementado a 13, pero no exceda de 27,5 kg de peso vivo / m2);➤ Durante al menos la mitad de su vida que las aves hayan tenido acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre que incluya una zona cubierta de vegetación en su mayor parte, con una superficie igual o superior a: — 1 m2 / pollo;➤ La fórmula alimentaria que se haya utilizado durante el período de engorde contenga como mínimo un 70 % de cereales;➤ Cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 metros como mínimo por cada 100 m2 del edificio.

<p>d) «Campero tradicional»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Grado de concentración: 12 aves / m2 (máx. 25 kilogramos de peso vivo); ➤ La superficie total utilizable de los gallineros de cada centro de producción no > los 1 600 / m2; ➤ Cada gallinero no contenga más de: — 4 800 pollos; ➤ El gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 metros, como mínimo, por cada 100 m2 de superficie del edificio; ➤ Las aves tengan acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre como mínimo a partir de las siguientes edades: — 6 semanas; ➤ Los espacios al aire libre incluyan una zona cubierta en su mayor parte de vegetación con una superficie de al menos: — 2 m2 por pollo; ➤ Las aves engordadas pertenezcan a una estirpe reconocida como de crecimiento lento; ➤ La fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluya como mínimo un 70 % de cereales; ➤ Las edades en el momento del sacrificio sean como mínimo — 81 días
<p>e) «Campero criado en total libertad»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La utilización de estos términos requerirá el cumplimiento de los mismos criterios establecidos en la letra d) excepto por el hecho de que las aves tendrán acceso continuo durante el día a espacios al aire libre de superficie ilimitada.

3.3.3. CUESTIONARIO

CHECK LIST GRANJA					
	PROGRAMA		CARNE AVES DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
Fecha		Nº acta		Nº visita	Página de

1.1. Razón social			
1.2. Registro CIF			
1.3. Titular de Marca			
1.4. Dirección			
2. Descripción de actividad			
2.1. Información en el etiquetado			
Aspectos Generales			
APARTADO		Observado	
Libro registro explotaciones ganaderas			
Ficha de control	Fecha entrada		
	Núm. animales / lote		
	Bajas		
	Tratamientos Incidencias		
	Suministro pienso		
	Fecha salida		
Guía de entrada			
Guía de salida			
ALIMENTACIÓN (anotar lo que proceda, si no indicar NA (no aplica))			
APARTADO		Requisito	Observado
Mínimo 65% cereales a partir 21 días (máx. 15% subproducto cereales)		Comprobación etiquetas pienso, Comprobación mínimo 2 lotes anteriores no correlativos+ actual <input type="checkbox"/> NC	

CHECK LIST GRANJA				
	PROGRAMA		CARNE AVE S DE CORRAL	
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude	
	CLIENTE			
Fecha		Nº acta	Nº visita	Página de

Mínimo 35% cereal específico a partir 21 días	Comprobación etiquetas pienso, Comprobación mínimo 2 lotes anteriores no correlativos+ actual	<input type="checkbox"/> NC	
Mínimo 50% maíz a partir 21 días	Comprobación etiquetas pienso, Comprobación mínimo 2 lotes anteriores no correlativos+ actual	<input type="checkbox"/> NC	
Mínimo 5% de leguminosas y verduras hoja verde a partir 21 días	Comprobación etiquetas pienso, Comprobación mínimo 2 lotes anteriores no correlativos+ actual	<input type="checkbox"/> NC	
Mínimo 5% de productos lácteos a partir 31 días	Comprobación etiquetas pienso, Comprobación mínimo 2 lotes anteriores no correlativos+ actual	<input type="checkbox"/> NC	
Mínimo 500 g/día para ocas engordadas con avena desde los 21 días antes sacrificio	Comprobación etiquetas pienso, Comprobación mínimo 2 lotes anteriores no correlativos+ actual	<input type="checkbox"/> NC	
Mínimo 65% cereales a partir 28 días (máx. 15% subproducto cereales)	Comprobación etiquetas pienso, Comprobación mínimo 2 lotes anteriores no correlativos+ actual para etiquetados con sistema extensivo <i>en interior</i>	<input type="checkbox"/> NC	
OBSERVACIONES			
Lote animales (Fecha entrada)	Etiqueta pienso	Nº lote pienso	Comprobación 65% cereales

3.4. MATADERO

3.4.1. TAREAS A REALIZAR

El matadero es responsable de:

- ✓ La recepción de animales;
- ✓ La verificación de documentos de recepción, verificación si los datos son correctos se corresponden;
- ✓ El sacrificio de animales;
- ✓ La evisceración;
- ✓ La clasificación;
- ✓ El etiquetaje y peso de la producción final.

3.4.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA

Clasificación de aves de corral según el Reglamento (EC) No 543/2008.

1. Para ser clasificados en las categorías A y B, las canales y los cortes de aves de corral contemplados en el presente Reglamento deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- a) estar intactos, teniendo en cuenta la presentación;
- b) hallarse limpios, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre;
- c) carecer de olores extraños;
- d) no presentar manchas de sangre visibles, salvo que sean pequeñas y discretas;
- e) no tener huesos rotos que sobresalgan;
- f) no haber sufrido contusiones importantes.

La carne de aves de corral fresca no deberá presentar indicios de refrigeración previa.

2. Para ser clasificados en la categoría A, las canales y los cortes de aves de corral deberán cumplir, además, los siguientes requisitos:

- a) tendrán una buena conformación. La carne será turgente; la pechuga bien desarrollada, ancha, larga y carnosa y los muslos carnosos. En los pollos, patos jóvenes o anadinos y pavos, se apreciará una capa uniforme y fina de grasa en la pechuga, la espalda y el contramuslo. En los gallos, gallinas, patos y ocas jóvenes se permitirá una capa de grasa espesa. En las ocas se apreciará una capa de grasa entre mediana y espesa por toda la canal;

b) se tolerarán algunas pequeñas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) en la pechuga, muslos, rabadilla, articulaciones de las patas y puntas de las alas. Las aves de corral para cocción, patos, pavos y ocas podrán presentar algún resto de plumaje en otras partes de la canal;

c) se permitirá alguna lesión, contusión o descoloramiento, siempre que sean poco numerosos, discretos y prácticamente imperceptibles y no se presenten en la pechuga ni los muslos. Podrán faltar las extremidades de las alas. Podrá permitirse una ligera rojez en las extremidades de las alas y folículos;

d) en la carne de ave de corral congelada o ultracongelada no deberán apreciarse indicios de quemaduras por frío, excepto cuando sean fortuitas, pequeñas y discretas y no estén en la pechuga ni los muslos.

Cálculo muestral clase A


Tamaño		Unidades defectuosas tolerables		Observado	OK	No OK
Lote	Muestra	Total	Tolerancia: a) → f)			
100 - 500	30	5	2			
501 - 3200	50	7	3			
> 3200	80	10	4			

Las canales de aves de corral se presentarán para la venta en una de las siguientes formas:


- ✓ Evisceradas;
- ✓ Parcialmente evisceradas

Las canales parcialmente evisceradas son las canales de las que no se han extraído el corazón, hígado, pulmones, molleja, buche ni riñones.

3.4.3. CUESTIONARIO

CHECK LIST MATADERO					
	PROGRAMA		CARNE AVES DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
Fecha		Nº acta		Nº visita	Página de


1. Informaciones generales			
1.1. Razón social			
1.2. Registro CIF			
1.3. Titular de Marca			
1.4. Dirección			
2. Descripción de actividad			
2.1. Información en el etiquetado			
3. Evaluación de proveedores			
3.1. Relación con proveedor y historial			
Evaluación de credibilidad de proveedores (oportunidades)	3.1.1. ¿ Cómo se organiza la cadena de suministro ?		
	3.1.2. ¿ El matadero tiene los contratos con los integradores y los proveedores ?		
	3.1.3. ¿ La materia prima viene de proveedor de confianza ?		
	3.1.4. ¿ Tiene este proveedor historial del fraude ?		
	3.1.5. ¿ Qué historial del fraude hay en esta región / con este tipo de materia prima ?		
3.2. Evaluación de condiciones geopolíticas y económicas			
Evaluación de motivaciones	3.2.1. ¿ Los proveedores vienen de regiones estables económicamente?		
	3.2.2. ¿Cuál es la situación económica de los proveedores?		
	3.2.3. ¿Cuál es la situación económica de este tipo de industria ?		
	3.2.4. ¿ Los precios de materias primas / piensos / gasolina cambian ?		
	3.2.5. ¿ Tiene este producto el precio especial según la procedencia/ marcas de calidad ?		
	3.2.6. ¿Cuál es la competencia en este sector de producción ?		
3.3. Calidad de materia prima			

CHECK LIST MATADERO					
	PROGRAMA		CARNE AVE S DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
	Fecha		Nº acta		Nº visita

Medidas de control	3.3.1. ¿ El matadero lleva un registro independiente de los datos siguientes de cada sistema de cría: a) nombre y domicilio de los avicultores (proveedores); b) el número de aves criadas por cada productor por turno de sacrificio; c) número y peso total vivo o en canal de las aves entregadas y transformadas; d) los pormenores de las ventas, incluidos el nombre y la dirección de los compradores, durante un período mínimo de seis meses a partir de la entrega ?	
	3.3.2. ¿ El matadero tiene una lista de proveedores actualizada con datos identificativos fiscales y sanitarios ?	
	3.3.3. ¿ El matadero tiene las especificaciones de compra (requisitos de información sanitaria de los animales y de la granja, condiciones de transporte, limpieza de los animales, que prevean medidas de bioseguridad, de control de medicamentos, de control de la sanidad animal, de bienestar animal, etc.) ?	
4. Evaluación de diagrama de flujo		
4.1. Transporte		
4.1.1.	¿ Hay el contrato con el transportista ?	
4.1.2.	¿ Que documentación de acompañamiento tiene que presentar ?	- Documento de Información de la Cadena Alimentaria (ICA) debidamente cumplimentado - Guía sanitaria o certificado sanitario
4.2. Recepción de animales vivos		
4.2.1.	¿ Cuáles son las informaciones del documento de recepción ?	(Entrada / día, número, identificación código oficial granjas, identificación explotación origen, granjas dadas de alta según alimentación o sistema de cría).

CHECK LIST MATADERO					
premiumlab	PROGRAMA		CARNE AVES DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
Fecha		Nº acta		Nº visita	Página de

4.2.2.	¿ Cómo se controla el documento de recepción de animales ? ¿ Existe la verificación de informaciones de documento de recepción entre los animales realmente recibidos ?	
4.2.3.	¿ Cómo son identificados los lotes de animales y cómo separan los animales según la clase y la procedencia ?	
4.2.4.	¿ Se comprueba visualmente el estado de los animales en el momento de la recepción ?	
4.2.5.	¿ Se utilizan sistemas informatizados para gestionar la trazabilidad ?	
4.3. Evisceración		
4.3.1.	¿ Qué tipo de evisceración hacen ?	Parcialmente: tipo canal 75% sin intestinos, con vísceras.
4.4. Oreo y Almacenaje		
4.10.1.	¿ Hacen verificación de la temperatura ?	
4.5. Clasificación		
4.11.1.	¿ Hay requisitos para la diferenciación de canales ?	Clase A (Reglamento 443/2008) Si clase B - corte
4.11.2.	¿ Los empleados han recibido formación de cómo hacer la clasificación ?	Puede haber un fraude involuntario - cuando el empleado o responsable de calidad no tiene una formación necesaria para hacer la clasificación
4.6. Etiquetado		
Requisitos generales	4.12.1. Informaciones de etiquetado	Real Decreto 126 / 2015 de 27 de febrero , SP Reglamento 1169 / 2011 sobre información alimentaria, EU
	4.12.2. ¿ Existe un mecanismo definido para el tratamiento de desviaciones detectadas ?	
	4.12.3. ¿ Verificación uso de logo?	

CHECK LIST MATADERO					
	PROGRAMA		CARNE AVE S DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
Fecha		Nº acta		Nº visita	Página de

Verificación	4.12.4. ¿ Existe el método verificación de trazabilidad ?	Puntos de venta (identificación de aves de corral certificadas) Mataderos Explotaciones ganaderas
	4.12.5. ¿ Se realiza una comprobación de peso efectivo del producto acabado y envasado ?	(Real Decreto 1801 / 2008)
	4.12.6. ¿ Existe la sistema de calibración de peso ?	
	4.12.7. ¿ El producto acabo se envasa en condiciones herméticas ?	
	4.12.8. ¿ El producto está incluido en un recipiente con cierre de seguridad ?	
	4.12.9. ¿ Se controlan y registran las condiciones en las que se entra el producto acabado ?	
4.7. Distribución		
4.7.1.	¿ Tiene una lista de distribuidores ?	
4.7.2.	¿ El distribuidor hace el control de calidad ? ¿ Verificación de información sobre etiquetado ?	

3.5. SALAS DE DESPIECE

3.5.1. TAREAS A REALIZAR


Las salas de despiece son responsables de:

- ✓ El procesado de canales de aves de corral de clase B;
- ✓ El etiquetado y clasificación de los cortes.

3.5.2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA

- ✓ Etiquetado e información de trazabilidad de cortes.

3.5.3. CUESTIONARIO

CHECK LIST SALA DE DESPIECE					
	PROGRAMA		CARNE AVES DE CORRAL		
	PROCEDIMIENTO ESPECIFICO		Guía de Prevención del Fraude		
	CLIENTE				
Fecha		Nº acta		Nº visita	Página de

1. Informaciones generales	
1.1. Razón social	
1.2. Registro CIF	
1.3. Titular de Marca	
1.4. Dirección	
2. Descripción de actividad	
2.1. Información en el etiquetado	
3. Despiece	
3.1. ¿Cuál son los criterios para despiezar los pollos ?	Si el pollo no se clasifica en clase A - va en despiece
3.2 ¿Cuál son los cortes de aves de corral ?	a) filete de pechuga de pollo, con o sin clavícula, sin piel; b) pechuga de pollo, con piel; c) <u>contramuslos</u> , muslos, muslos y <u>contramuslos</u> , cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel.
3.3. ¿ Hay una sistema de verificación de contenido de agua de cortes ?	

4. APLICACIÓN DE LA GUÍA DE PREVENCIÓN DEL FRAUDE

El sistema sigue el esquema de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Se le incorporan nuevos elementos para la prevención y control del fraude. Así pues, los pasos a seguir son:

- Análisis de la vulnerabilidad, de la gravedad y evaluación del riesgo;
- Evaluación de las medidas preventivas establecidas;
- Identificación de los puntos críticos;
- Establecimiento de un sistema de vigilancia, medidas correctivas y preventivas.

4.1. TABLA DE REGISTRO

Para realizar la evaluación del riesgo de fraude se deben medir, por un lado, la vulnerabilidad de que pase, es decir, la probabilidad, y, por otro, la gravedad de que ocurra un fraude.

ETAPA	PELIGRO	RIESGO			MEDIDAS PREVENTIVAS
		Vulnerabilidad	Gravedad	Sumatorio	
Entrada de MATERIA PRIMA	Historial de fraude				
	Consideraciones geopolíticas y económicas				
	Cadena de suministro				
1. Fábrica de piensos.					
2. Incubadora.					
3. Granja.	Relación con el proveedor y historial				
	Control de calidad de materia prima				
PROCESADO	Recepción y trazabilidad de documentos:				
1. Matadero.	- Guía sanitaria				
2. Sala de despiece	- Documento de transporte				
	Calibración de la balanza				
	Clasificación de canales (clase A, clase B)				
	Recursos Humanos				
	Etiquetado				
	Subcontratación				

4.2. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRITICOS

ETAPA	PELIGRO	IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRITICOS		CCP? Sí / No
		¿Cuáles son las medidas preventivas?		
Entrada MATERIA PRIMA 1. Fábrica de piensos. 2. Incubadora. 3. Granja.	Control de la calidad de materia prima	Auditorías de proveedor Auditorías de fábricas de piensos Auditorías de incubadoras		
PROSESADO 1. Matadero. 2. Sala de despiece	Recepción y trazabilidad	Control de sistema de trazabilidad Control de documentos de recepción		
	Clasificación	Formación de empleados		
	Etiquetaje	Procedimiento control de etiquetaje y de etiquetas.		

4.3. ACCIONES CORRECTIVAS

Punto Crítico de Control	Peligro	Monitoreo	Registro	Verificación	Frecuencia

4.4. MEDIDAS PREVENTIVAS

- **Verificación y auditorias de proveedores;**
- **Verificación de cada nuevo proveedor;**
- **Formación de empleados sobre la prevención del Fraude alimentario;**
- **Evaluación y verificación de motivaciones económicas, oportunidades y medidas de control actuales.**

5. CONCLUSIONES

El fraude alimentario no solamente puede afectar al derecho del consumidor sobre la información alimentaria y disminuir su confianza en la empresa sino que también puede tener influencia sobre su salud. Las empresas responsables del etiquetaje de los productos necesitan claramente disponer de procedimientos claros para disminuir el riesgo del fraude

Por esta razón en 2015 Premiumlab elaboró junto con la Generalitat de Catalunya la **Guía de prevención del fraude alimentario** que puede aplicarse por el Operador del empresa alimentaria.

Esta Ficha describe la aplicación de la Guía de Prevención del Fraude de forma práctica para el sector de **aves de corral**. Para disminuir máximamente el riesgo del fraude el procedimiento descrito en esta Ficha debe aplicarse en todos los etapas de la producción de la carne de aves de corral: desde la producción de pienso y las incubadoras hasta las salas de despiece.

Es importante a notar que se podría disminuir significativamente este riesgo si el matadero, que es responsable del etiquetado, utiliza para la verificación de proveedores un organismo de certificación independiente. Se minimizaría la probabilidad de fraude alimentario y aumentaría la calidad de la materia prima y la imagen de la empresa.