


|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>Tipo documento:</b> PROCEDIMIENTO NORMALIZADO  | <b>PN-13</b>  |
|   | <b>Nombre:</b> PROCEDIMIENTO SOBRE AUDITORÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS Y DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN EL MATADERO | <b>Página:</b> 1 de 18<br><b>Versión:</b> 2.0<br><b>Fecha:</b> Octubre 2015 |



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

# PROCEDIMIENTO SOBRE AUDITORÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS Y DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN EL MATADERO

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Realizado por:</b><br><br>SECCIÓN DE COORDINACIÓN SANITARIA DE MATADEROS<br><br><br><br>Octubre 2015 | <b>Supervisado por:</b><br><br>JEFE DEL SERVICIO DE RIESGOS AMBIENTALES Y ALIMENTARIOS<br><br><br><br>Jose Ignacio Altolaquirre Bernácer<br>Noviembre 2015 | <b>Aprobado por:</b><br><br>DIRECTORA DE LA AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO<br><br><br><br>Mª. Rosa Urdiales Garmón<br>Noviembre 2015 |
|--|---|---|

## CONTROL DE VERSIONES

| VERSIÓN | FECHA        | MODIFICACIONES<br>SOBRE VERSIÓN<br>ANTERIOR                        | MOTIVO DE MODIFICACIÓN   |
|---------|--------------|--|--|
| 1.0     | Febrero 2014 | Presentación: 2 páginas<br>Manual: 18 páginas<br>Total: 20 páginas | Creación del documento   |
| 2.0     | Octubre 2015 | Presentación: 2 páginas<br>Manual: 16 páginas<br>Total: 18 páginas | Reajuste de criterios de riesgo<br>Nuevas listas de control<br>Nueva estructura orgánica |

## LISTA DE DISTRIBUCIÓN

| CARGO  | SERVICIO  | DEPARTAMENTO/<br>EMPRESA                  |
|--|---|---|
| Personal de Servicios Centrales                  | Servicio de Riesgos Ambientales<br>y Alimentarios | Agencia de Sanidad<br>Ambiental y Consumo |
| Responsables UTAS                                | Servicio de Riesgos Ambientales<br>y Alimentarios | Agencia de Sanidad<br>Ambiental y Consumo |
| Servicios Veterinarios Oficiales de<br>Mataderos | Servicio de Riesgos Ambientales<br>y Alimentarios | Agencia de Sanidad<br>Ambiental y Consumo |

## DOCUMENTOS RELACIONADOS

| CÓDIGO | NOMBRE DOCUMENTO   |
|--------|--|
| PN-01  | PROCEDIMIENTO NORMALIZADO EN MATERIA DE CONTROL ALIMENTARIO  |
| PN-02  | PROCEDIMIENTO NORMALIZADO PARA EL REGISTRO DE INDUSTRIAS,<br>ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES ALIMENTARIAS |
| PN-09  | MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS DE CARNES<br>ROJAS                              |
|        | LISTAS DE CONTROL PARA LAS AUDITORÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS Y DE<br>SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN MATADEROS   |

## ÍNDICE

|   |                |
|---|----------------|
| 1. INTRODUCCIÓN.....                            | <i>Pág. 4</i>  |
| 2. BASE LEGAL.....                              | <i>Pág. 4</i>  |
| 3. OBJETIVOS.....                               | <i>Pág. 4</i>  |
| 4. PROGRAMACIÓN DE AUDITORÍAS.....              | <i>Pág. 5</i>  |
| 5. ALCANCE.....                                 | <i>Pág. 5</i>  |
| 6. FRECUENCIAS.....                             | <i>Pág. 6</i>  |
| 7. RESPONSABILIDADES.....                       | <i>Pág. 10</i> |
| 8. PREPARACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA AUDITORÍA..... | <i>Pág. 11</i> |
| 9. INFORMES DE AUDITORÍAS.....                  | <i>Pág. 13</i> |
| 10. EVALUACIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN.....          | <i>Pág. 13</i> |
| 11. FASES DEL PROCESO DE AUDITORÍA.....         | <i>Pág. 14</i> |
| 12. SIGLAS Y ABREVIATURAS.....                  | <i>Pág. 15</i> |
| ANEXOS  |                |
| I. Plan de Auditoría.....                       | <i>Pág. 16</i> |
| II. Distribución anual de auditorías.....       | <i>Pág. 17</i> |
| III. Diagrama de gestión .....                  | <i>Pág. 18</i> |

## 1.- INTRODUCCIÓN

---

El **Reglamento (CE) 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 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 y bienestar de los animales establece que las autoridades competentes deben organizar controles oficiales sobre las empresas alimentarias, entre las que se incluyen los mataderos.

Estos controles oficiales deben realizarse empleando técnicas apropiadas, entre las que se incluyen las de inspección y auditoría, utilizando para ello procedimientos documentados, con el fin de asegurar que los controles oficiales se llevan a cabo de una manera uniforme y con una calidad elevada.

En el capítulo I, sección I del anexo I del citado Reglamento se detallan las funciones de auditoría del veterinario oficial y se recogen aquellos requisitos que afectan a los operadores de mataderos y cuyos procedimientos de aplicación han de ser objeto de control oficial mediante el empleo de técnicas de auditoría.

El presente procedimiento pretende completar las instrucciones establecidas en el *“Manual de Procedimientos de Control Oficial en Mataderos de Carnes Rojas”* en lo que se refiere a la planificación y la realización de las auditorías de Buenas Prácticas de Higiene y del sistema de autocontrol basado en procedimientos APPCC implantados en el matadero.

## 2.- BASE LEGAL

---

- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 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.

## 3.- OBJETIVOS

---

El objetivo de este procedimiento es establecer las pautas para llevar a cabo las auditorías de BPH y de sistemas de autocontrol basados en procedimientos APPCC en los mataderos de Asturias.

Estas auditorías tienen como finalidad: 1.- comprobar que el operador dispone de procedimientos documentados sobre BPH, bienestar animal y sistema de autocontrol basado en el APPCC, 2.- que los aplica de forma continua y adecuada, y 3.- que éstos se ajustan a la normativa vigente y son adecuados para conseguir los objetivos de los reglamentos de higiene, bienestar animal y demás normativa que les afecte.

## 4.- PROGRAMACIÓN DE LAS AUDITORÍAS

---

Debido a la especial característica de los mataderos, en los que es obligatoria la presencia de los SVO todos los días de matanza, no es aplicable el “*Procedimiento General sobre Frecuencias de Inspección*” establecido en el Principado de Asturias. Es necesario, por tanto, establecer y definir aquellos controles oficiales que deben complementar a los controles oficiales diarios (generalmente inspecciones).

En general, existirá al menos, un informe anual de **auditoría general** en cada matadero que aporte una visión general sobre la idoneidad del establecimiento y los procedimientos del operador.

Además, y puesto que el art 4.4. del Reglamento 854/2004 menciona que las auditorías de buenas prácticas comprobarán que el operador aplica de forma continua los procedimientos apropiados, es preciso estructurar un segundo nivel de **auditorías parciales** con una frecuencia específica para abordar ese objetivo.

Es por lo que, las auditorías en los mataderos podrán ser **generales** o **parciales** (sobre áreas de actividad concretas) aplicando el procedimiento que se describe en el presente documento.

## 5.- ALCANCE

---

- Los mataderos del Principado de Asturias.

En las **auditorías parciales**, los criterios a auditar se corresponderán con una o varias de las áreas de actividad mencionadas anteriormente agrupadas en los siguientes apartados o bloques a auditar:

- Instalaciones (aspectos estructurales e higiénicos)
- Procesos y manipulaciones
- Bienestar animal
- SANDACH

En el caso de las **auditorías generales**, los criterios que han de ser auditados están agrupados en las siguientes áreas de actividad:

- Aspectos estructurales (diseño, equipamiento, mantenimiento)
- Higiene de instalaciones
- Procesos y manipulaciones
- Formación del personal
- SANDACH
- Bienestar animal
- Etiquetado
- Trazabilidad
- Sistema de Autocontrol basado en procedimientos APPCC

## 6.- FRECUENCIAS

En el Principado de Asturias, las frecuencias de los controles oficiales de los establecimientos alimentarios son establecidas automáticamente por la aplicación informática SICOPA (Sistema Integral de Control Oficial de Establecimientos Alimentarios) en función del riesgo sanitario asignado a cada establecimiento; **en el caso de los mataderos**, puesto que existen controles oficiales permanentes, no se tendrán en cuenta las frecuencias propuestas por la aplicación

Las frecuencias establecidas en este procedimiento están basadas en riesgos y podrán modificarse en función de los resultados obtenidos en los controles oficiales, de recomendaciones comunitarias o de campañas concretas que tengan por objeto un mayor conocimiento de sectores determinados.

A efectos del establecimiento de frecuencias adecuadas, los mataderos se clasificarán en distintos niveles de riesgo en función de:

- los riesgos identificados en relación con actividades, procesos y autorizaciones que puedan afectar al bienestar animal o la seguridad alimentaria de los productos,
- el historial del matadero en cuanto al nivel de cumplimiento y
- la fiabilidad de los autocontroles relacionados con el mismo.

Para ello, **cada establecimiento recibe una puntuación de 0 a 100** (a más puntuación, mayor riesgo) atendiendo a los siguientes criterios:

### a) Actividad (0-50 puntos)

Los mataderos obtendrán una puntuación de 0 a 50 (a más puntuación, mayor riesgo) atendiendo a los siguientes criterios:

| Actividad ( puntuación)  |   |    |    |    |
|--|---|----|----|----|
| 1. Nº líneas de sacrificio (una/ dos/ más de dos)  | 0 | 4  | 6  |    |
| 2. Nº de sacrificios (< 1000 UGM/año, entre 1001 y 5000, entre 5001 y 15.000, > 15.000 UGM/año) <sup>1</sup> | 0 | 10 | 15 | 20 |
| 3. Nº sacrificios de urgencia año anterior (nulo, < 10, entre 11 y 20, > 20)                                 | 0 | 4  | 8  | 10 |
| 4. ¿Alguna baja a-m de bovino a lo largo del año?<br>(NO/SÍ)   | 0 | 4  |    |    |
| 5. ¿Algún test EEB a lo largo del año? (NO/SÍ)   | 0 | 2  |    |    |
| 6. Sala de despiece explotada por el propio matadero<br>(No, para particulares, para otras empresas)         | 0 | 2  | 4  |    |
| 7. Comercialización productos de manera directa<br>(CA/ nacional-internacional)                              | 0 | 2  |    |    |
| 8. Destino de los SANDACH de manera directa<br>(CA/ nacional-internacional)                                  | 0 | 2  |    |    |

<sup>1</sup> UGM: unidades de ganado mamífero recogidas en el art. 17 del Reg. 1099/2009. (bovinos adultos, equinos: 1 UGM, otros bovinos (<36 meses): 0,50 UGM, porcinos > 100 kg peso vivo: 0,20 UGM, otros porcinos: 0,15 UGM, ovinos/caprinos: 0,10 UGM, corderos-cabritos < 15 kg peso vivo/cochinillos: 0,05 UGM)

## b) Calificación sanitaria (0-40 puntos)

Esta calificación sanitaria es calculada automáticamente por el SICOPA, una vez introducidos los datos correspondientes a los resultados de la última auditoría general, en función de los incumplimientos detectados, y atendiendo a los siguientes aspectos:

- ◆ **Condiciones higiénico-sanitarias / Diseño e infraestructura:** espacio, distribución de locales, materiales de construcción y revestimiento; dotación de útiles y maquinaria, servicios higiénicos, vestuarios, lavamanos y locales o dispositivos para el lavado de manos, de útiles y demás. En general, todo lo relacionado con las características físicas del establecimiento que permitan la realización de la actividad correspondiente de forma adecuada.
- ◆ **Higiene y procesado:** de los locales, el personal, los procesos de trabajo, etc., previniendo cualquier tipo de alteración, contaminación cruzada o riesgo para la salud o bienestar de los animales. Prácticas de trabajo correctas. Gestión de residuos.
- ◆ **Sistema de autocontrol:** Cumplimiento de los prerequisites y del sistema de autocontrol basado en procedimientos APPCC. Existencia de registros y documentación. Comprende todos los aspectos que afectan a la gestión de la seguridad alimentaria y al bienestar de los animales.

Clasificación de incumplimientos (asignada por el SICOPA):

- **Incumplimiento menor (*leve*):** incumplimiento que no influye, o no es probable que influya en la seguridad del producto o el bienestar de los animales.  
*Ej.: deficiencias menores de higiene, falta de dotación en los lavamanos, deficiencias leves de autocontrol que no comprometan la seguridad alimentaria o el bienestar de los animales.*
- **Incumplimiento mayor (*importante*):** incumplimiento que es probable que influya en la seguridad del producto o el bienestar de los animales.  
*Ej.: incumplimientos importantes de higiene con alta probabilidad de contaminaciones.*
- **Incumplimiento crítico (*riesgo extraordinario e inminente para la salud o el bienestar de los animales*):** si el SVO opta por esta respuesta implica automáticamente la calificación final como insatisfactorio debido al riesgo cierto (inevitable o que parece inevitable) de producir productos no seguros (o problemas críticos de BA). Requiere la suspensión cautelar de la parcela de actividad afectada hasta la subsanación.  
*Ej.: izado de animales sin aturdido, avería del sistema de aturdido, etc.*

A cada calificación sanitaria se le asigna la siguiente puntuación para el cálculo del riesgo sanitario:

| Calificación Sanitaria | Puntuación |
|------------------------|------------|
| Excelente              | 0 Puntos   |
| Bueno                  | 10 Puntos  |
| Aceptable              | 20 Puntos  |
| Insatisfactorio        | 40 Puntos  |

**c) Historial de la empresa en relación con incumplimientos de la normativa / propuestas de sanción (0-10 puntos):** Los establecimientos que hayan sido propuestos para sanción en los últimos 2 años reciben 10 puntos adicionales.



Por último, **en función de los puntos obtenidos**, a cada establecimiento se le asigna un **riesgo sanitario** y aunque la aplicación SICOPA proponga una fecha de la próxima visita de control, en el caso de los mataderos no será tenida en cuenta y **se aplicarán las frecuencias de auditorías que figuran en la siguiente tabla:**

| PUNTUACIÓN     | RIESGO   | FRECUENCIA AUDITORÍAS |          |         |       |                   |
|----------------|----------|-----------------------|----------|---------|-------|-------------------|
|                |          | PARCIALES             |          |         |       | AUDITORÍA GENERAL |
|                |          | Instalaciones         | Procesos | SANDACH | B.A.  |                   |
| 51-100 puntos  | Alto     | 2/año                 | 2/año    | 2/año   | 2/año | 1/año             |
| 31 - 50 puntos | Medio    | 1/año                 | 1/año    | 1/año   | 2/año | 1/año             |
| 10 - 30 puntos | Bajo     | 1/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año | 1/año             |
| 0 - 10 puntos  | Muy Bajo | 0/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año | 1/año             |

### **AUDITORÍAS PARCIALES**

Las auditorías parciales se realizarán a lo largo del año, según el programa establecido en cada matadero, sobre siguientes aspectos:

- Bienestar animal (BA)
- Instalaciones (aspectos estructurales e higiénicos)
- Procesos y manipulaciones y
- SANDACH

### **AUDITORÍAS GENERALES**

Serán realizadas **anualmente**, con excepción de los establecimientos que en el curso de la última auditoría general reciban la calificación de **insatisfactorio**, en cuyo caso se realizará una nueva auditoría general de seguimiento a los **6 meses**.

A efectos prácticos, se realizarán en el **último trimestre** de cada año y comprenderán:

- = La revisión y actualización –en su caso- de los datos administrativos y las actividades del matadero.
- = La auditoría del “sistema de autocontrol basado en procedimientos APPCC”
- = La verificación de la correcta implantación y la eficacia de todas las medidas correctivas previamente impuestas en las auditorías parciales y que permanezcan abiertas en ese momento.

Para la evaluación del sistema de autocontrol se tendrán en cuenta como referencia las definiciones y pautas generales establecidas en el **“Procedimiento sobre auditorías de sistemas de autocontrol basados en el APPCC”** (PN-15). Se utilizará la lista de comprobación correspondiente y, a los apartados relacionados con el sistema de autocontrol, se añadirán los incumplimientos del resto de apartados que todavía no hayan sido subsanados satisfactoriamente. Los datos se incorporarán al SICOPA y éste asignará, en función de los resultados obtenidos, la nueva calificación sanitaria que será tenida en cuenta para calcular el riesgo del establecimiento que determinará la frecuencia de las auditorías parciales del próximo año.



Una vez concluida la auditoría general del establecimiento, los SVO **actualizarán el riesgo** del establecimiento **y programarán las auditorías** a realizar el año siguiente. Esta programación deberá ser enviada a la sección de coordinación de mataderos durante la 1ª quincena del mes de enero del año siguiente, según modelo del Anexo II de este procedimiento.

En el año 2016, para la implantación de este procedimiento y considerando los datos registrados en SICOPA en el año 2014 las frecuencias de las auditorías parciales serían las siguientes, **debiendo actualizarse por parte de esos SVO considerando todos los datos de 2015**:

| Matadero                      | Frecuencia auditorías |          |         |       |
|-------------------------------|-----------------------|----------|---------|-------|
|                               | Instalaciones         | Procesos | SANDACH | B.A.  |
| <b>RIESGO ALTO (51-100)</b>   |                       |          |         |       |
| 1.                            | 2/año                 | 2/año    | 2/año   | 2/año |
| <b>RIESGO MEDIO (31-50)</b>   |                       |          |         |       |
| 2. Mieres (49)                | 1/año                 | 1/año    | 1/año   | 2/año |
| 3. Gijón (36)                 | 1/año                 | 1/año    | 1/año   | 2/año |
| 4. Tineo (34)                 | 1/año                 | 1/año    | 1/año   | 2/año |
| 5. Langreo (38)               | 1/año                 | 1/año    | 1/año   | 2/año |
| 6. Margolles (34)             | 1/año                 | 1/año    | 1/año   | 2/año |
| <b>RIESGO BAJO (11-30)</b>    |                       |          |         |       |
| 7. A. Cuesta (27)             | 1/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |
| 8. Pravia (14)                | 1/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |
| 9. Avilés (14)                | 1/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |
| 10. Jarrio (24)               | 1/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |
| <b>RIESGO MUY BAJO (0-10)</b> |                       |          |         |       |
| 11. Grandas (10)              | 0/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |
| 12. Ibias (0)                 | 0/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |
| 13. Degaña (0)                | 0/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |
| 14. Belmonte (10)             | 0/año                 | 1/año    | 0/año   | 1/año |

En años sucesivos las frecuencias para las auditorías parciales deben ser asignadas por los SVO en función del riesgo asignado a cada establecimiento, según los criterios ya descritos.

## 7.- RESPONSABILIDADES

---

### 7.1.- Servicios Centrales del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios (SRAYA):

- Elaborar los procedimientos, instrucciones técnicas y documentos necesarios para garantizar la homogeneidad y eficacia de las auditorías.
- Proporcionar los medios técnicos y materiales necesarios para el adecuado desarrollo e implantación del programa de auditorías.
- Garantizar la formación, las competencias técnicas y la evaluación de los auditores.
- Revisar y mejorar el procedimiento de auditorías.

### 7.2.- Sección de coordinación sanitaria de mataderos:

- Mantenimiento de las Listas de Comprobación: preguntas, tipo incumplimientos (mayores, menores, críticos), ponderación de las agrupaciones de calificación.
- Designar a los veterinarios encargados de hacer las auditorías que, de forma habitual, serán los SVO adscritos a los mataderos. También podrán ser realizadas por los servicios veterinarios de las UTAs, designados para hacer sustituciones en este tipo de establecimientos o por el personal adscrito a la sección mencionada.
- Supervisar la programación de las auditorías a realizar por cada SVO durante el mes de enero de cada año.
- Supervisar y evaluar la actuación de los SVO en su trabajo de auditores, según los criterios establecidos en el apartado de evaluación de auditorías, incluido en el procedimiento de supervisión anual del control oficial en los mataderos del Principado de Asturias. Se revisarán las frecuencias de las auditorías, los informes de auditoría elaborados por los SVO durante el año y las evaluaciones de los planes de acción del operador. Durante las supervisiones del control oficial también se podrán valorar otros aspectos como los que tienen que ver con las habilidades de comunicación de los auditores (estilo de redacción, ortografía, comportamiento personal...etc).

### 7.2.- Servicios Veterinarios Oficiales (SVO) del matadero:

- Definir el programa de auditorías de cada año según el Anexo II y enviarlo a la sección de coordinación de mataderos durante la primera quincena del mes de enero, teniendo en cuenta los criterios para el establecimiento de frecuencias establecidos.
- Elaborar el plan de auditoría en el que se ha de incluir: la fecha y la hora, el alcance y los componentes del equipo auditor (Anexo I) para su comunicación formal.
- Realizar las auditorías y emitir los informes correspondientes (ver apartado 9).
- Evaluar el plan de acción propuesto por el operador y seguimiento de la implantación y la eficacia de las acciones correctivas implantadas.

- Actualización y mantenimiento de determinados datos (nº trabajadores, etc.) e introducción de los resultados de las auditorías de control en la aplicación SICOPA, incluidas las listas de comprobación y las medidas adoptadas (propuestas de sanción).

## 8.- PREPARACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA AUDITORÍA

---

Las fases del proceso de auditorías serán las siguientes:

### 8.1.- Preparación:

Se solicitará al operador que aporte toda la documentación de interés relacionada con el ámbito de la auditoría y se realizará una revisión documental en la oficina.

Se seleccionará el equipo auditor (en el caso de mataderos con más de 2 veterinarios).

Se acordará con el operador la fecha de la auditoría y se le comunicará el Plan de la auditoría.

Deberán tenerse en cuenta, entre otros asuntos, la legislación aplicable, los resultados de auditorías anteriores, los incumplimientos anotados en los registros del control oficial, especialmente los anotados en el RDI, RGI, RBA, y las actas levantadas en las que hayan sido reflejadas irregularidades que están pendientes de resolución.

Se anotarán todas las cuestiones que necesiten ser aclaradas en la reunión inicial.

### 8.2.- Reunión inicial:

Deberán estar presentes las personas con responsabilidades en el ámbito de la auditoría (responsable de calidad, responsable de mantenimiento, responsable de bienestar animal, etc.).

Se confirmará el Plan de la Auditoría y se aclararán los cambios de última hora –en su caso-.

Se comentarán los incumplimientos detectados en anteriores auditorías y que todavía estén sin resolver.

Se discutirán las cuestiones que necesiten aclaración y se solicitará –en su caso- que aporten documentación adicional.

### 8.3.- Actividades de comprobación in situ:

Deberá procederse a la **recopilación y verificación** de una muestra **de información** relevante y suficiente, teniendo en cuenta los objetivos, el ámbito y los criterios de la auditoría, para lo cual se realizará un recorrido por las instalaciones y se utilizarán métodos y técnicas apropiados:

- Observaciones de instalaciones, equipos, actividades y procesos,
- Entrevistas a empleados,
- Examen físico de productos, por ejemplo para el control de etiquetas y/o de trazabilidad y
- Revisión de documentos y registros en planta.

En determinados casos, podrá realizarse también la lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de la empresa alimentaria y se contrastará con las mediciones realizadas con el instrumental de la autoridad competente.

**Solamente la información “verificable” debe ser considerada como evidencia de auditoría.** Al objeto de unificar criterios entre auditores y evitar olvidarse de verificar información importante, deberá utilizarse las listas de comprobación diseñadas al efecto para cada una de las áreas de actividad reflejadas en el apartado 5º, las cuales servirán para registrar adecuadamente todas las evidencias encontradas durante la auditoría.

Para cumplimentarlas se utilizarán, fundamentalmente, como soporte técnico, las directrices contenidas en el manual de mataderos.

Si durante el transcurso de la auditoría en planta se detectan situaciones extraordinarias que puedan afectar de manera grave e inminente a la salud pública o al B.A. se podrá suspender la auditoría y se requerirá al operador que adopte de manera inmediata las medidas correctoras necesarias, pudiendo también proponer para sanción –si procede-.

#### **8.4.- Reunión final:**

Una vez concluida la auditoría, se celebrará una reunión final con el operador en la que, aparte de agradecerle su colaboración, se tratarán los siguientes puntos:

- Descripción de los hallazgos encontrados (tanto los positivos como los negativos), haciendo especial referencia a los hallazgos negativos (incumplimientos), que se irán enumerando en orden descendente de mayor a menor gravedad.
- Discusión con el operador acerca de los incumplimientos detectados. En el caso de existir divergencias, se pedirá al operador, si así fuera considerado, que aporte los datos o pruebas que se estimen necesarios y que permitan sustentar sus opiniones.
- Comentario sobre las posibles medidas correctivas, estableciendo el grado de prioridad y los plazos previstos para su implantación.
- Recomendaciones sobre aspectos que no constituyen incumplimientos y que, por lo tanto, no suponen un riesgo importante para la salud pública o para el bienestar de los animales, pero que son susceptibles de mejora.
- Comunicación al operador de que, en un plazo de 15 días, recibirá un borrador de informe sobre la auditoría llevada a cabo, indicándole que, una vez recibido dicho informe, deberá elaborar un plan de acción en el que se han de describir las medidas correctivas y los plazos previstos para su implantación. Esta comunicación será mediante **acta**<sup>2</sup> si se detectaran incumplimientos importantes, que requerirán una solución inmediata y no podrán acogerse a los plazos marcados en el presente procedimiento

---

<sup>2</sup> En ella se describirán aquellas no conformidades que deben ser solucionadas de manera inmediata y que afectan directamente a la salubridad de las carnes y/o al bienestar animal, tal y como se menciona en el PN-09 manual de mataderos.

## 9.- INFORMES DE AUDITORÍAS

---

En el informe se reflejarán de manera clara y concisa todos los hallazgos y, especialmente, los **incumplimientos observados, describiendo su alcance o magnitud**. Esos incumplimientos habrán de tener correlación con los criterios marcados como incorrectos en las listas de comprobación utilizadas e irán acompañados de las circunstancias o hechos que lo hacen perceptible (evidencias) y, si cabe, otros hallazgos relacionados, que pudieran haber sido reflejados en otros informes anteriores.

En un plazo máximo de 15 días, después de haber concluido la auditoría, se entregará un borrador del informe al operador del matadero en el que se hará constar que dispone de un plazo de 10 días para presentar las alegaciones, observaciones o matizaciones que considere oportunas y, en su caso, las pruebas o evidencias adicionales que las sustenten.

Finalizado dicho plazo, se entregará el informe definitivo, mediante acta en el que se requerirá la remisión del plan de acción en un plazo de 15 días.

Los informes de las auditorías parciales serán obtenidos automáticamente del SICOPA, realizando los cambios que se consideren oportunos, según el ámbito de la auditoría, utilizando para ello el modelo de "Informe de inspección".

El informe de auditoría general anual se elaborará de acuerdo con el modelo que se genera automáticamente por el SICOPA, utilizando para ello el modelo de "Informe de auditoría".

## 10.- EVALUACIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN

---

Una vez que los SVO que han llevado a cabo la auditoría han recibido el plan de acción propuesto por el operador, procederán a su **revisión**, teniendo en cuenta si:

- Responde a todos y cada uno de los incumplimientos detectados,
- se ha establecido una **priorización** en la adopción de medidas correctoras en función de la gravedad de los incumplimientos (de acuerdo con lo acordado en la reunión final con el operador),
- la implantación de las medidas correctivas propuestas evitarán la repetición del incumplimiento en un futuro y,
- refleja el modo en el que la empresa verificará el cumplimiento y/o la implantación de las medidas propuestas.

Si se detectan fallos o inconsistencias importantes, se requerirá al auditado para que proceda a su corrección y envío de un nuevo plan en un plazo de 10 días.

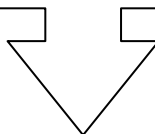
Únicamente en el caso en que se detecte una actitud omisa por parte de la empresa, los SVO decidirán las acciones correctoras a adoptar y los plazos para su implantación, pudiendo, en casos extraordinarios adoptar las medidas administrativas que correspondan, incluida la propuesta del inicio de un expediente sancionador a la empresa.

La auditoría se dará por **finalizada** una vez evaluado el plan de acción presentado y comunicada su conformidad a la empresa. Por último, deberá procederse al archivo adecuado de toda la información relacionada con la auditoría, teniendo especial cuidado en la protección de la misma.

## 11.- FASES DEL PROCESO DE AUDITORÍA

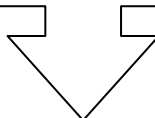
### PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN DE LAS AUDITORÍAS

- Inicio de la auditoría según programa
- Selección del equipo auditor
- Revisión documental
- Preparación y envío del plan de auditoría
- Asignación de tareas al equipo auditor
- Establecimiento de métodos y técnicas de trabajo
- Preparación de los documentos de trabajo



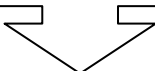
### REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE AUDITORÍA

- Reunión inicial
- Revisión documental
- Visita a planta
- Generación de hallazgos de auditoría y preparación de conclusiones
- Reunión final



### PREPARACIÓN Y ENVÍO DEL INFORME

- Preparación y redacción del informe
- Envío y distribución del informe



### ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO

- Evaluación del plan de acción
- Programación de auditoría de seguimiento, en su caso

## 12.- SIGLAS Y ABREVIATURAS

---

|                |   |
|----------------|---|
| <b>APPCC</b>   | Análisis de peligros y puntos de control crítico                |
| <b>BA</b>      | Bienestar animal  |
| <b>BPH</b>     | Buenas Prácticas de Higiene                                     |
| <b>CA/CCAA</b> | Comunidad Autónoma  |
| <b>CE</b>      | Comunidad Europea   |
| <b>RBA</b>     | Registro de Bienestar Animal                                    |
| <b>RDI</b>     | Registro Diario de Inspección                                   |
| <b>RGI</b>     | Registro General de Incidencias                                 |
| <b>RGSEAA</b>  | Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos |
| <b>SANDACH</b> | Subproductos de Origen Animal No Destinados a 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 del matadero                       |
| <b>UGM</b>     | Unidades de Ganado Mamífero                                     |
| <b>UTA</b>     | Unidad Territorial de Área                                      |



## ANEXO I: Plan de auditoría

....., .... de ..... de 201..

**NOMBRE (Gerente matadero)**

**CARGO (Gerente del matadero de..... –o responsable de bienestar animal- en el caso de auditorías parciales de este aspecto)**

**DIRECCIÓN**

**CÓDIGO POSTAL. LOCALIDAD**

Adjunto remito el Plan de la Auditoría que se va a realizar en el matadero el próximo ..... de ..... a las ..... horas

### 1.- Objetivos de la auditoría:

- Evaluar las prácticas de higiene y de manipulación en el matadero, así como los aspectos relacionados con el bienestar animal (**puede concretarse más en el caso de auditorías parciales**)
- Comprobar el grado de cumplimiento de la normativa vigente<sup>3</sup>
- Verificar la correcta implantación del sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y si éste es adecuado para conseguir los objetivos de seguridad alimentaria (**para las auditorías APPCC**)

### 2.- Alcance de la auditoría (**eliminar lo que no proceda**):

- Condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y los equipos
- Buenas Prácticas Higiénicas
- Formación del personal
- Gestión de los Subproductos Animales no Destinados al Consumo Humano (SANDACH)
- Bienestar animal
- Sistema de Autocontrol
  - Programas Generales de Higiene (Prerrequisitos)
  - Procedimientos basados en los principios del APPCC
  - Programa de muestreo de superficies de canales

### 3.- Auditores:

- Nombre (Cargo)
- Nombre (Cargo)

### 4.- Duración total estimada: ...-... horas

| Asunto                                | Horario estimado |
|---------------------------------------|------------------|
| Reunión inicial                       | 9,30 – 10        |
| Revisión de documentación y registros | 10 – 11          |
| Comprobaciones en las instalaciones   | 11 – 1,30        |
| Reunión final                         | 1,30 -2          |

Al mismo tiempo, le recuerdo la importancia de que estén presentes todas las personas con responsabilidad en la gestión de la seguridad alimentaria (responsable de calidad, responsable de compras y/o almacén, responsable de bienestar animal, personal de limpieza, etc.).

Atentamente,

**Nombre Inspector Sanitario de Mataderos que actúe como auditor jefe**  
INSPECTOR SANITARIO DE MATADERO

<sup>3</sup> Normativa básica de referencia:

- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) 853/2004** relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- **Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) 1099/2009** relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza
- **Reglamento (CE) 1069/2009** relativo a los subproductos animales no destinados al consumo humano

## ANEXO II

### Programación anual de auditorías<sup>4</sup>

MATADERO DE: ..... AÑO: .....

| ÁREA DE AUDITORÍA                       | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| BIENESTAR ANIMAL                        |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| INSTALACIONES<br>(estructura e higiene) |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| PROCESOS Y<br>MANIPULACIONES            |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| SANDACH                                 |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| AUDITORÍA GENERAL                       |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |

En ....., a .....de .....de .....

Firma y sello de los SVO

<sup>4</sup> Detallar al dorso los cálculos realizados

### ANEXO III

#### Diagrama de gestión

