

1. INTRODUCCIÓN.

En Andalucía se ha optado por elaborar un **documento** que sirva de referencia a la hora de realizar los controles oficiales en los mataderos, que sin ser un plan vertical o sectorial, constituya la racionalización y la expresión de todos aquellos controles necesarios que den cobertura a las exigencias normativas y que permita ir actualizándolo conforme a la experiencia, a la evidencia científica y a la evolución normativa.

La responsabilidad del operador económico

En un matadero, como en cualquier otro establecimiento alimentario, el operador económico debe garantizar la **seguridad alimentaria** de la carne que produce, y además, la salud y el **bienestar animal**. Para ello debe cumplir todos los requisitos que la norma aplicable establece (básicamente el Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 853/2004) en cuanto a:

- a) **Condiciones estructurales y de higiene** de los procesos y
- b) Diseño y aplicación del **sistema de autocontrol** (prerrequisitos y APPCC).

La responsabilidad de los controles oficiales: Planes y Programas.

Por su parte la Administración Sanitaria de conformidad con el Reglamento (CE) nº 882/2004 debe garantizar que se llevan a cabo **controles oficiales que verifiquen** el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos, y además en el caso de mataderos la normativa sobre salud animal y bienestar animal. Estos controles oficiales se deben llevar a cabo mediante **procedimientos documentados**, para ello la Secretaría General de Salud Pública, Inclusión social y Calidad de vida ha establecido todo un conjunto de planes de control horizontales aplicables a todos los establecimientos alimentarios, incluidos los mataderos.

En este sentido, los controles oficiales sobre los sistemas de autocontrol se realizarán en base a una metodología de auditoría dentro del **Plan de Supervisión**, según el Proceso de supervisión, mientras que los controles oficiales sobre las condiciones estructurales y operacionales que establece la norma se realizarán con metodología de inspección dentro del **Plan de Inspección basado en el riesgo**, según el Proceso de inspección. Además para comprobar las condiciones de bienestar animal en el momento del sacrificio, aplicable solo en mataderos, se aplicará el **Programa de controles oficiales de bienestar animal**.

Así mismo, todo lo relacionado con los peligros (biológicos, químicos y residuos) se realizan los **Planes de muestreo** que de manera horizontal se aplican en los establecimientos alimentarios.

Controles oficiales específicos en matadero

Adicionalmente a estos controles establecidos en planes de control de carácter horizontal, el Reglamento (CE) nº 854/2004 establece las funciones del veterinario oficial de matadero en relación con la inspección cárnica que obliga a la presencia durante el sacrificio y faenado de los servicios de control oficial.

Estos controles específicos, que implican la presencia diaria del veterinario, conllevan realizar **funciones de inspección** sobre una serie de aspectos que establece el reglamento, tales como Información de la Cadena Alimentaria, Inspección Ante Mortem, bienestar animal, Inspección Post Mortem, subproductos y pruebas de laboratorio, pero también **funciones de auditoría** para verificar el cumplimiento permanente de los procedimientos operativos diseñados en el sistema de autocontrol (auditorías en línea).

2. DOCUMENTO DE REFERENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES EN MATADERO.

El objetivo de este **documento de referencia** es integrar en un solo documento la totalidad de controles oficiales a realizar en un matadero, y para ello se enumeran a modo de índice todos los planes, programas o instrucciones que afectan a este tipo de establecimiento, incluyéndose en la referencia de los planes horizontales algunas especificidades a tener en cuenta, todo ello en aras de asegurar la uniformidad y la eficiencia de los controles sanitarios en este ámbito

Así pues, los CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS DE ANDALUCÍA se realizaran en el marco de:

1. PLAN PARA LA SUPERVISIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA.

El Plan de supervisión **será aplicable en los mataderos de Andalucía**, tal y como se define en el mismo. Mediante las unidades de control de supervisión se comprobará la eficacia de los sistemas de autocontrol.