

## 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.