

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.

Adicionalmente a los procedimientos operativos de higiene (también denominados como prerrequisitos o planes generales de higiene) que se vienen supervisando en las empresas alimentarias, en el Reglamento (CE) nº 853/2004 se contempla que el operador económico de matadero también debe garantizar mediante procedimientos que los animales que se reciban en el matadero:

- Cuentan con la documentación exigible (información de la cadena alimentaria y la documentación de acompañamiento que establece la norma), y han sido convenientemente identificados.
- Se encuentran limpios.
- No proceden de zonas o están sujetos a restricciones por razones de sanidad animal o salud pública.
- Presenta un buen estado de salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador económico.
- Presentan un estado satisfactorio, en lo que respecta al bienestar animal.

Como uno de los estándares que se utiliza en la auditoría es el “Documento Orientativo de Especificaciones de su Sistema de Autocontrol” y hasta que se realice su actualización, es necesario recoger estos aspectos específicos de los mataderos para su consideración, de manera que los tenga recogidos en **Procedimientos operativos de higiene independientes o incluidos dentro del Plan de Proveedores**, además del **Procedimiento operativo de bienestar animal**, y que en todo caso contarán con un objetivo, un responsable, un procedimiento de ejecución, un procedimiento de vigilancia y acciones correctoras, un procedimiento de verificación y unos registros.

2. PLAN DE INSPECCIÓN BASADO EN EL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ANDALUCÍA.

El Plan de inspección basado en el riesgo **será aplicable en los mataderos** de Andalucía, tal y como se define en el mismo. Mediante las unidades de control se comprobará básicamente:

- Que el establecimiento desarrolla la actividad para la cual está autorizado.
- Que las condiciones estructurales y operacionales cumplen los requisitos legales.
- Que disponen de los Procedimientos operativos de higiene:
- Que dispone de un Plan de Trazabilidad.
- Que dispone de un Plan APPCC.

Para facilitar la inspección, y teniendo en cuenta los resultados de las últimas auditorias de la Oficina Alimentaria y Veterinaria, así como lo previsto en el propio plan de inspección donde se establece la conveniencia de establecer controles específicos adicionales a los controles generales establecidos en el Anexo IV, cuando se realice la inspección del matadero se usará el siguiente documento:

➤ **PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LOS REQUISITOS ESTRUCTURALES Y OPERACIONALES DE LOS MATADEROS DE ANDALUCÍA.**

Cuando se realice la inspección de las condiciones estructurales y de higiene, además de verificar las condiciones que describe el Plan sobre el Reglamento (CE) nº 852/2004, se aplicará este protocolo que constituye una lista de chequeo para comprobar lo que establece el Reglamento (CE) nº 853/2004 en relación a los requisitos de higiene (estructurales y operacionales) que deben cumplir los mataderos. Este protocolo desarrolla el Anexo IV del Plan en el que se especifica las condiciones de los mataderos.

Todos los controles realizados y el resultado global de la inspección, se trasladarán a la hoja de control oficial de mataderos, siguiendo lo establecido en el Plan.

3. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS DE ANDALUCIA.

El Programa de bienestar animal **será aplicable en los mataderos de Andalucía**, tal y como se define en el mismo. Mediante las unidades de control se comprobará:

- Que las condiciones estructurales y operacionales cumplen los requisitos legales en relación al bienestar.
- Que disponen de Procedimiento operativo de bienestar animal.

4. INSTRUCCIONES SOBRE LOS CONTROLES ESPECIFICOS DE INSPECCIÓN VETERINARIA EN MATADERO.

Estas instrucciones tienen por objeto establecer un procedimiento documentado que asegure la uniformidad y eficiencia de los **controles oficiales específicos** que se definen en el Reglamento (CE) nº 854/2004, en relación con la inspección cárnica que obliga a la presencia del veterinario oficial, y que básicamente consisten en:

- Controles sobre la información de la cadena alimentaria.
- Controles de la identificación animal y de la documentación de movimiento o traslado.
- Inspección ante mortem.
- Controles del bienestar animal.
- Inspección post mortem.

- Controles sobre los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano.
- Controles de los procedimientos operativos y APPCC (auditorias en línea).
- Mercado sanitario.
- Registro y comunicación de los controles.

5. PLANES DE MUESTREO:

Todos los Planes de Muestreo, esto es el Plan de Control de Peligros Biológicos en productos alimenticios, el Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios y el Plan de Investigación de Residuos en alimentos de origen animal (PNIR) serán aplicables en los mataderos de Andalucía, tal y como se define en los mismos.

6. INSTRUCCIONES PARA EL CONTROL OFICIAL SOBRE VERIFICACIÓN DEL PLAN DE MUESTREO DE CANALES

Para verificar que el operador cumple con el plan de muestreo de canales que se especifica en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 se tendrá en cuenta estas instrucciones.

3. REPRESENTACIÓN GRÁFICA.

Por último, a modo gráfico se representa en imagen 1 las responsabilidades de manera genérica de cualquier operador económico alimentario y cómo se organizan los controles oficiales, y en la imagen 2 cómo quedan las responsabilidades en matadero y los controles oficiales representándose el Documento de Referencia.