

- Controles sobre los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano.
- Controles de los procedimientos operativos y APPCC (auditorías 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.

Imagen 1

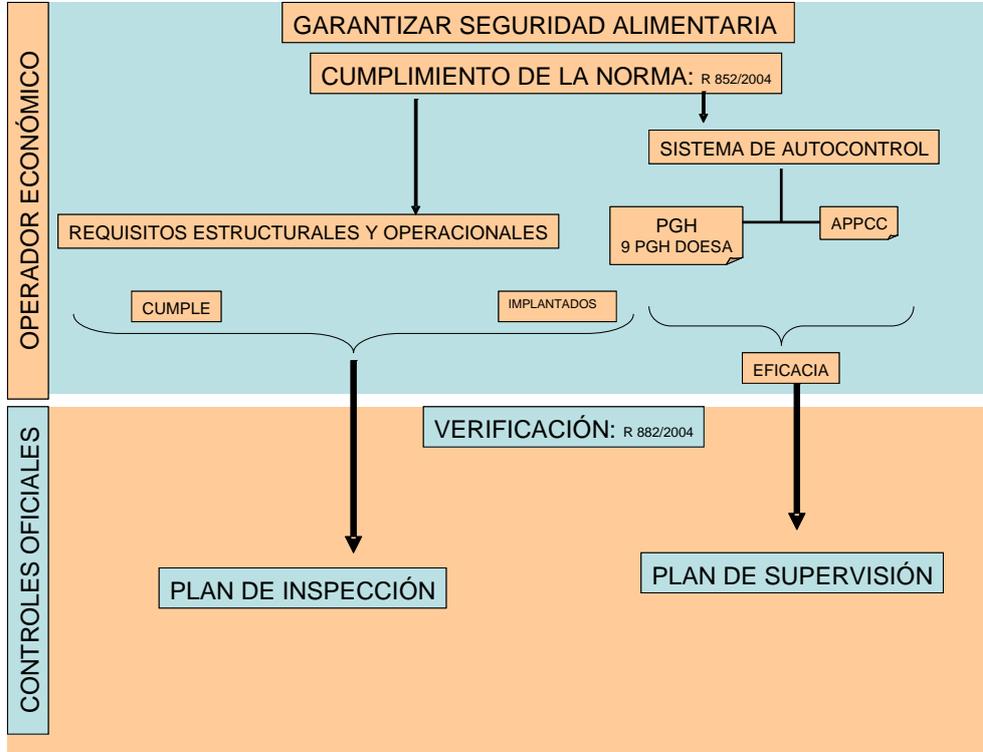


Imagen 2

