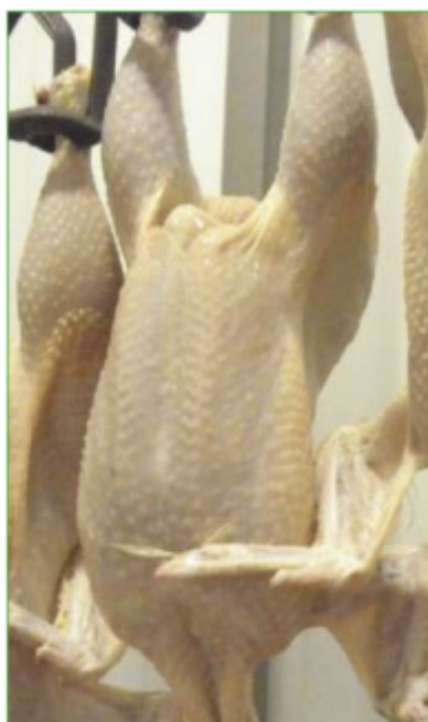
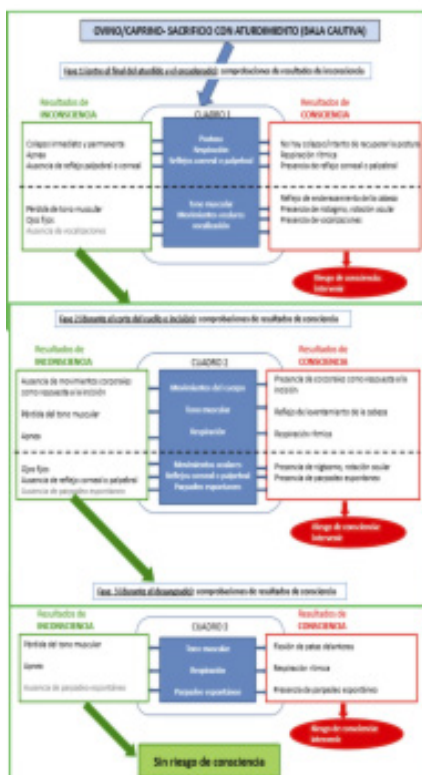


APENDICE DEL PLAN ANDALUZ DE CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS 2023 - 2025



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
 Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.
 Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica



APÉNDICE DEL PLAN ANDALUZ DE CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS 2023-2025

ANEXOS



Junta de Andalucía

APÉNDICE DEL PLAN ANDALUZ DE CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS 2023-2025

x páginas; 16x23,5 cm

ISSN

©Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía

ecoedición

Haz un uso responsable de los recursos, si decides imprimir todo el documento o parte de él, imprímelo en negro y a doble cara, considerando cuidadosamente la elección del tipo de papel. Practica la ecoedición.



Consejería de Salud y Consumo

C/ . Sevilla. 41000

Teléfono 600 000 000

xxx@juntadeandalucia.es

<https://www.juntadeandalucia.es/>

Edita: Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía

Coordina: José Castillejo Expósito

Diseño, maquetación y edición digital: GM TECHNOLOGY, S.L.

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra sin citar la fuente de procedencia

APÉNDICE DEL PLAN ANDALUZ DE CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS 2023 - 2025

Consejería de Salud y Consumo

Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.

Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

Autoría

GRUPO DE TRABAJO:

- BALDERAS ZUBELDIA, BERNARDINO.
- BARRIOS RODRÍGUEZ, MARÍA JOSÉ.
- CHAVERNAS GARVI, FRANCISCO.
- DÍAZ DÍAZ, ANTONIA.
- JIMÉNEZ JIMÉNEZ, ENRIQUE.
- OROZCO CASTRO, RAFAEL
- PELÁEZ GUILABERT, FERNANDO.
- PRADOS SILES, FRANCISCO.
- ROMERO MARTÍNEZ, SAMUEL.

COORDINACIÓN

- CASTILLEJO EXPÓSITO, JOSÉ.

ÍNDICE

| | |
|--|-----|
| ANEXO 1. CLASIFICACIÓN EN BASE AL RIESGO DE LOS MATADEROS DE ANDALUCÍA. | 10 |
| ANEXO 2. INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA. | 21 |
| ANEXO 3. DOCUMENTOS DE TRASLADO DE ANIMALES A MATADERO. | 29 |
| ANEXO 4. SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN ANIMAL. | 51 |
| ANEXO 5. CRITERIOS DE CONTROL OFICIAL ANTE INCIDENCIAS DE IDENTIFICACIÓN ANIMAL. | 67 |
| ANEXO 6. ENFERMEDADES RELEVANTES EN SANIDAD ANIMAL CON VIGILANCIA EN MATADEROS DE ANDALUCÍA. | 77 |
| ANEXO 7. TABLAS EFSA SOBRE INDICADORES DE ATURDIMIENTO. | 95 |
| ANEXO 8. PROCEDIMIENTO PARA LA DETECCIÓN EN MATADERO DE INSUFICIENTE BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIÓN DE POLLOS ENGORDE. | 109 |
| ANEXO 9. GUÍA PARA LA IPM DE UNA MUESTRA REPRESENTATIVA DE ANIMALES EN AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS EN MATADEROS DE ANDALUCÍA. | 120 |
| ANEXO 10. GUÍA DE ORIENTACIONES SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ADICIONALES EN IPM. | 128 |
| ANEXO 11. PELIGROS ESPECÍFICOS: ZONOSIS EN MATADERO. | 133 |
| ANEXO 12. EL MARCADO SANITARIO Y LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN EN MATADERO. | 158 |
| ANEXO 13. PROCEDIMIENTO DE CONTROLES OFICIALES DE LAS AUTORIZACIONES Y EXCEPCIONES DEL MATADERO. | 164 |
| ANEXO 14. PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LOS REQUISITOS ESTRUCTURALES Y OPERACIONALES EN MATADERO. | 172 |
| ANEXO 15. PROTOCOLO SOBRE CONDICIONES DE BIENESTAR ANIMAL EN MATADERO. | 182 |
| ANEXO 16. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PRERREQUISITOS Y APPCC EN EL ÁMBITO DE LA IBR. | 198 |
| ANEXO 17. VERIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS EN MATADERO. | 206 |
| ANEXO 18. ETIQUETADO DE CANALES Y CARNES. | 216 |
| ANEXO 19. CUADRO DE EQUIVALENCIAS ENTRE DIFERENTES TIPOS DE DICTÁMENES GLOBALES. | 222 |
| ANEXO 20. REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE LOS CONTROLES. SISTEMAS DE INFORMACIÓN. | 225 |
| ANEXO 21. NORMATIVA E INSTRUCCIONES. | 242 |



**ANEXO 1:
CLASIFICACIÓN EN BASE
AL RIESGO DE LOS MATADEROS
DE ANDALUCÍA**



ANEXO 1¹

CLASIFICACIÓN EN BASE AL RIESGO DE LOS MATADEROS DE ANDALUCÍA.

1. INTRODUCCIÓN

Tal y como se especifica en la normativa de controles oficiales, las tareas de control oficial, tanto de inspección como de auditoría, respecto de cada establecimiento concreto, se realizarán con una frecuencia que dependerá del riesgo evaluado con regularidad por las autoridades competentes, en base a los siguientes criterios:

- Los riesgos para la salud de las personas, para la sanidad animal y para el bienestar de los animales;
- El tipo y el rendimiento de los procesos efectuados;
- Los antecedentes del explotador de empresa alimentaria en relación al cumplimiento de la legislación alimentaria.

Así pues, los mataderos de Andalucía deben ser clasificados en base a los criterios anteriores y en función de la categoría que se les asigne se aplicarán unas frecuencias de control oficial.

En este documento se establece la sistemática y el modelo de clasificación en base al riesgo específico para mataderos, que permite evaluar los aspectos de esta actividad.

Cuando un establecimiento no supera ciertos umbrales de sacrificio, puede considerarse “pequeño matadero”. En estos casos, tanto la normativa europea como los documentos a nivel nacional, permiten que este tipo de establecimiento pueda acogerse a ciertas excepciones o aplicar criterios de reducción de cumplimiento, por lo que este aspecto también debe tenerse en cuenta a la hora de su clasificación.

2. CLASIFICACIÓN DE MATADEROS:

Los mataderos de Andalucía se clasifican en estas categorías de riesgo:

| RIESGO: |
|--------------------------------|
| MAYOR RIESGO |
| RIESGO INTERMEDIO |
| MENOR RIESGO |
| MATADERO DE CAMPAÑA DE IBÉRICO |

3. METODOLOGÍA DE CLASIFICACIÓN/RECLASIFICACIÓN

El SVO deberá realizar su propuesta de clasificación al Director de la UGSP anualmente.

Para ello, deberá completar en la última quincena de noviembre el modelo que aparece como Anexo 1.A² para su remisión a la UGSP, quien deberá modificar o ratificar la clasificación, comunicándola a la DT, para la planificación anual. El SVO grabará en ALBEGA la clasificación del matadero.

Todos los años deberán ser reevaluados todos los mataderos, en relación a su clasificación en base al riesgo.

¹Revisión 1. Enero de 2023

²Anexo 1.A: Modelo de clasificación en base al riesgo de mataderos de Andalucía.



4. CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN

4.1. EXCEPCIÓN PARA CLASIFICACIÓN DE MATADERO DE CERDO IBÉRICO CON SACRIFICIO LIMITADO EN EL TIEMPO (MATADERO DE CAMPAÑA DE IBÉRICO)

En aquellos mataderos en los que el sacrificio de cerdo ibérico se concentre su actividad en el periodo de alimentación de los animales con bellota (campaña de bellota) o que se realice el sacrificio en un periodo muy limitado de tiempo (asimilable al anterior), y siempre que no tengan actividad durante el resto de meses del año, se procederá a su clasificación en MATADERO DE CAMPAÑA DE IBÉRICO.

4.2. RESTO DE MATADEROS:

Los criterios para clasificar un matadero consistirán en contestar las siguientes preguntas sucesivamente:

1ª FASE DE PREGUNTAS:

- ¿El matadero cuenta con autorización para la exportación a algún país tercero, exportando bien directamente o de sala de despiece en las mismas instalaciones y razón social? y/o
- ¿El matadero está autorizado para el sacrificio de animales procedentes de campañas de erradicación de enfermedades animales?

Si alguna respuesta es **SÍ** el matadero se clasifica como **MATADERO DE MAYOR RIESGO**, pasa directamente a la 3ª fase de preguntas.

Si todas las respuestas son **NO** se continúa con las siguientes preguntas para su clasificación.

2ª FASE DE PREGUNTAS:

- ¿El matadero realiza sacrificio ritual sin aturdimiento previo? y/o
- ¿El matadero ha sido el origen de un brote alimentario o alerta sanitaria? y/o
- ¿El historial de incumplimientos o de no conformidades del matadero supera el límite establecido?(Anexo 1.B³)

Si alguna respuesta es **SÍ**, el matadero se clasifica como **MATADERO DE RIESGO INTERMEDIO**.

Si todas las respuestas son **NO**, el matadero se clasifica como **MATADERO DE MENOR RIESGO**.

3ª FASE DE PREGUNTAS:

- ¿El matadero es un pequeño matadero?(Anexo 1.C⁴)

Si la respuesta es **SÍ**:

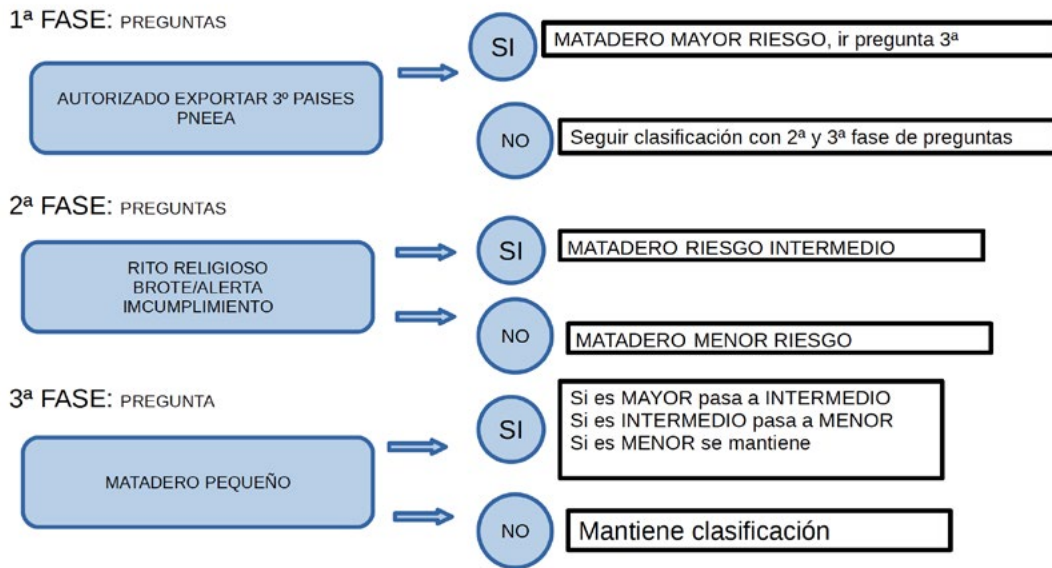
- Si era de MAYOR RIESGO pasa a RIESGO INTERMEDIO.
- Si era de RIESGO INTERMEDIO pasa a MENOR RIESGO.
- Si era de MENOR RIESGO se mantiene en MENOR RIESGO.

Si la respuesta es **NO** se mantiene en la clasificación que obtuviera de las preguntas anteriores.

³Anexo 1.B: Historial de cumplimiento del matadero.

⁴Anexo 1.C: Sacrificios de pequeño matadero.

La representación a modo esquemático sería:



5. CLASIFICACIÓN DE NUEVOS MATADEROS

Dado que algunos de los criterios de riesgo no son posibles aplicarlos, todos los mataderos nuevos serán clasificados en la categoría de MAYOR RIESGO o si son pequeños mataderos en la categoría RIESGO INTERMEDIO, en el año que se registren, y así asignarle una frecuencia de IBR y de auditorías para ese primer año (que se considerarán no programadas).

A final del año se aplicarán los criterios de clasificación anteriores.



ANEXO 1.A.
MODELO DE CLASIFICACIÓN EN BASE AL RIESGO DE MATADEROS DE ANDALUCÍA

(se dispone en formato excel)

EXCEPCIÓN:

- ES UN MATADERO DE CAMPAÑA DE IBÉRICO:

SÍ / NO (rodee lo que corresponda)

Si es NO comience las preguntas.

1ª FASE DE PREGUNTAS:

- ¿El matadero cuenta con autorización para la exportación a algún país tercero exportando bien directamente o de sala de despiece en las mismas instalaciones y razón social ?

SÍ / NO (rodee lo que corresponda)

- ¿El matadero está autorizado para el sacrificio de animales procedentes de campañas de erradicación de enfermedades animales?

SÍ / NO (rodee lo que corresponda)

Si la respuesta es Sí el matadero se clasifica como MATADERO DE MAYOR RIESGO y pase directamente a la 3ª fase de preguntas.

Si todas las respuestas son NO se continúa con la 2ª y 3ª fases de preguntas para su clasificación.

2ª FASE DE PREGUNTAS:

- ¿El matadero realiza sacrificio ritual sin aturdimiento previo?

SÍ / NO (rodee lo que corresponda)

- ¿El matadero ha sido el origen de un brote alimentario o alerta sanitaria?

SÍ / NO (rodee lo que corresponda)

- ¿El historial de incumplimientos o de no conformidades del matadero supera el límite establecido?

SÍ / NO (rodee lo que corresponda)

Si ALGUNA respuesta es Sí el matadero se clasifica como MATADERO DE RIESGO INTERMEDIO y pase a la 3ª fase de preguntas.

Si todas las respuestas son NO el matadero se clasifica como MATADERO DE MENOR RIESGO y pase a la 3ª fase de preguntas.



3ª FASE DE PREGUNTAS:

- ¿El matadero es un pequeño matadero?

SÍ / NO (rodee lo que corresponda)

Si la respuesta es Sí :

- Si era Mayor riesgo pasa a Riesgo intermedio.
- Si era Riesgo intermedio pasa a Menor riesgo.
- Si era Menor riesgo se mantiene.

Si la respuesta es NO se mantiene en la clasificación de las fases anteriores.

LA CLASIFICACIÓN DEL MATADERO ES: (marque lo que corresponda)

| | |
|--------------------------------|--|
| MAYOR RIESGO | |
| RIESGO INTERMEDIO | |
| MENOR RIESGO | |
| MATADERO DE CAMPAÑA DE IBÉRICO | |

Lugar

Nombre y firma del SVO.



ANEXO 1.B. HISTORIAL DE CUMPLIMIENTO DEL MATADERO

Los antecedentes del explotador de empresa alimentaria en el cumplimiento de la legislación alimentaria y bienestar animal, se deben extraer de los resultados de la realización de las IBR y de las auditorías, para su evaluación .

1. Incumplimientos en IBR: Se tendrán en cuenta todos los incumplimientos Tipo II y Tipo I detectados en todas las IBR iniciales realizadas en el año de evaluación, con independencia de que se hayan corregido. En el caso que no se haya realizado ninguna IBR, el criterio sobre los incumplimientos a evaluar se hará sobre la última IBR aplicada en el matadero.

1.1 TABLA DE INCUMPLIMIENTOS TIPO II

| Nº incumplimientos tipo II en las IBR anuales | PUNTOS |
|---|--------|
| No se han detectado | 0 |
| Entre 1 y 10 | 10 |
| > 10 | 20 |

1.2 TABLA DE INCUMPLIMIENTOS TIPO I

| Incumplimientos tipo I en las IBR anuales | PUNTOS |
|---|--------|
| No se han detectado | 0 |
| Sí se han detectado | 20 |

2. Incumplimientos Auditoría: Se tendrán en cuenta todas las No Conformidades Mayor y Crítica detectadas en todas las auditorías realizadas en el año de evaluación, con independencia de que se hayan corregido. Como la frecuencia de auditoría en el matadero puede ser menor de una auditoría al año, se tendrá que valorar el resultado de la última auditoría realizada en el caso en que ese año no se realice auditoría programada por la frecuentación establecida.

2.1 TABLA DE NO CONFORMIDADES MAYORES

| Nº No Conformidades Mayores en la última auditoría | PUNTOS |
|--|--------|
| No se han detectado | 0 |
| Entre 1 y 5 | 10 |
| > 5 | 20 |

2.2 TABLA DE NO CONFORMIDADES CRÍTICAS.

| No Conformidades Críticas en la última auditoría | PUNTOS |
|--|--------|
| No se han detectado | 0 |
| Sí se han detectado | 20 |

3. Resultado de la evaluación: El LÍMITE que se establece es que la suma de los puntos de todas las tablas sea MENOR de 20.

Si la suma es 20 o más, se supera el LÍMITE.

Así pues, ante la pregunta de clasificación ¿el historial de incumplimientos o de no conformidades del matadero supera el límite establecido?:

- Resultado igual o superior a 20 puntos: **SÍ**
- Resultado inferior a 20 puntos: **NO**

ANEXO 1.C.
SACRIFICIOS DE PEQUEÑO MATADERO

1. Número de sacrificios:

Los mataderos autorizados para el sacrificio de animales de cualquier especie de animal de abasto que no sacrifiquen más de cuarenta unidades de ganado mayor, en adelante UGM, por semana, con un máximo de dos mil UGM por año se considerarán pequeños mataderos, en base a lo establecido en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

| | SACRIFICIOS |
|------------------|-------------------------------|
| PEQUEÑO MATADERO | 40 UGM/Semana y 2.000 UGM/Año |

A efectos de la consideración de pequeños mataderos se aplicarán las siguientes correspondencias entre tipo de animal y UGM:

- Animales bovinos adultos, tal y como se definen en el artículo 17.6 del Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, y équidos: 1 UGM.
- Otros animales bovinos: 0,50 UGM.
- Cerdos con peso en vivo superior a 100 kg: 0,20 UGM.
- Otros cerdos: 0,15 UGM.
- Ovejas y cabras: 0,10 UGM.
- Corderos, cabritos y cochinitillos < de 15 kg de peso vivo: 0,05 UGM.
- Lagomorfos: 0,0065 UGM.
- Aves de corral: según lo establecido en el anexo I del Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.

Lo anterior se traduce en las siguientes tablas:

| Equivalencias entre tipo de animal y UGM (Real Decreto 1086/2020) | | |
|---|--------|---------------------|
| Especie | UGM | Nº animales/ UGM |
| Bovinos adultos (> 300 Kg de peso vivo) y Équidos | 1 | 1 |
| Otros bovinos | 0,50 | 2 |
| Cerdos (> 100 Kg de peso vivo) | 0,20 | 5 |
| Otros cerdos | 0,15 | 7 |
| Ovejas/cabras | 0,10 | 10 |
| Corderos, cabritos y cochinitillos (< 15 Kg de peso vivo) | 0,05 | 20 |
| Lagomorfos | 0,0065 | 154 |
| Aves de corral (broiler) | 0,003 | 333 |
| Aves de corral (gallinas y pavos de engorde) | 0,005 | 200 |



| Tipo de animal | Conversión por especie animal en pequeños mataderos | |
|---|---|----------------------------------|
| | nº máx animales sacrificados/semana | nº máx animales sacrificados/año |
| Bovinos adultos / équidos | 40 | 2.000 |
| Otros bovinos | 80 | 4.000 |
| Porcino (> 100 kg peso vivo) | 200 | 10.000 |
| Otros porcinos | 280 | 14.000 |
| Ovejas y cabras | 400 | 20.000 |
| Corderos, cabritos y lechones (15 kg peso vivo) | 800 | 40.000 |
| Lagomorfos | 6.160 | 308.000 |
| Aves de corral (broiler) | 13.320 | 666.000 |
| Aves de corral (gallinas) | 8.000 | 400.000 |
| Aves de corral:pavos engorde | 8.000 | 400.000 |

**ANEXO 2:
INFORMACIÓN SOBRE
LA CADENA ALIMENTARIA**

ANEXO 2¹

INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA

1. RESPONSABILIDADES DE LOS OPERADORES (GANADERO Y MATADERO):

El Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, exige a los ganaderos que lleven y conserven registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada y durante un período suficiente teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria y que, previa petición, pongan la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y del operador de empresa alimentaria que debe recibirla, como es el caso de los mataderos que pueden recibir animales para su sacrificio.

Asimismo, en el citado Reglamento se establecen los registros que, en particular, deben llevar los operadores de empresa alimentaria que críen animales. La **información obtenida de estos registros**, que los ganaderos tienen que poner a disposición de la empresa alimentaria que reciba los animales para su sacrificio, constituye la información de la cadena alimentaria.

La información de la cadena alimentaria ayuda al operador de matadero a organizar las operaciones de sacrificio y al veterinario oficial a determinar los procedimientos de inspección necesarios.

El Reglamento (CE) n.º 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, establece que el operador de matadero deberá solicitar, recibir, verificar e intervenir en la información sobre la cadena alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia de los animales que se hayan enviado o que se vayan a enviar al matadero.

El Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece en su Sección II las siguientes obligaciones al operador económico del matadero en cuanto a los procedimientos de APPCC:

SECCIÓN II: OBJETIVOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE APPCC

1. Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos deberán garantizar que los procedimientos que han establecido de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 cumplen los requisitos cuya necesidad haya quedado demostrada por el análisis de peligros, así como los requisitos específicos enumerados en el punto 2.
2. Los procedimientos deberán garantizar que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del establecimiento:
 - a) ha sido convenientemente identificado;
 - b) **va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia a que se refiere la sección III;**
 - c) no procede de una explotación o de una zona sujetas a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita;
 - d) está limpio;
 - e) goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de empresa alimentaria;
 - f) se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.
3. En caso de que no se cumpla alguno de los requisitos enumerados en el punto 2, el operador de empresa alimentaria **deberá notificarlo al veterinario oficial y tomar las medidas oportunas.**



El Reglamento (CE) nº 853/2004 establece en su Sección III las siguientes obligaciones en cuanto a la información sobre la cadena alimentaria:

SECCIÓN III: INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA

1. Los operadores de los mataderos no deberán aceptar animales en los locales del matadero a menos que hayan solicitado y recibido la información pertinente sobre la cadena alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 852/2004.
 2. Los operadores de los mataderos deberán recibir dicha información al menos 24 horas antes de la llegada de los animales al matadero, excepto en las circunstancias mencionadas en el punto 7.
 3. La información de la cadena alimentaria mencionada en el punto 1 incluirá, en particular:
 - a) la situación de la explotación de procedencia o la situación regional en cuanto a la salud animal, y si la explotación está oficialmente reconocida como una explotación que aplica condiciones controladas de estabulación en relación con las triquinas de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375;
 - b) el estado de salud de los animales;
 - c) los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un período adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada;
 - d) la aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne;
 - e) los resultados, siempre que sean pertinentes para la protección de la salud pública, de los análisis efectuados sobre muestras tomadas a los animales u otras muestras recogidas para diagnosticar las enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, incluidas las muestras tomadas en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis y los residuos;
 - f) cualquier informe pertinente relacionado con anteriores inspecciones ante mortem y post mortem en animales procedentes de la misma explotación de procedencia, incluidos, en particular, los informes del veterinario oficial;
 - g) datos de producción, cuando puedan indicar la presencia de enfermedades, y
 - h) el nombre y la dirección del veterinario privado que atiende normalmente la explotación de procedencia.
 4. a) Sin embargo, no es necesario que los operadores de los mataderos reciban:
 - i) la información mencionada en las letras a), b), f) y h) del punto 3 si el operador ya es consciente de dicha información (por ejemplo, a través de un acuerdo permanente o de un sistema de aseguramiento de la calidad), o
 - ii) la información a que se hace referencia en las letras a), b), f) y g) del punto 3 si el productor declara que no hay información pertinente que notificar.
 - b) No es necesario facilitar la información como un extracto textual de los registros de la explotación de procedencia. Puede aportarse por medio de intercambio de datos electrónicos o en forma de una declaración normalizada firmada por el productor.
 5. Los operadores de empresa alimentaria que decidan aceptar animales en los locales del matadero tras evaluar la información correspondiente sobre la cadena alimentaria deberán dar una copia de la información al veterinario oficial sin dilación y, excepto en las circunstancias mencionadas en el punto 7, por lo menos 24 horas antes de la llegada del animal o del lote. El operador de empresa alimentaria deberá notificar al veterinario oficial toda información que plantee inquietud respecto a la salud antes de la inspección ante mortem del animal de que se trate.
 6. Cuando los animales lleguen al matadero sin la información sobre la cadena alimentaria, el operador deberá notificarlo inmediatamente al veterinario oficial. El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.
 7. Si la autoridad competente así lo permite, y siempre que ello no ponga en peligro los objetivos del presente Reglamento, la información sobre la cadena alimentaria podrá llegar menos de 24 horas antes de la llegada al matadero de los animales de todas las especies a los que se refiere, o acompañar a estos animales al matadero. Sin embargo, cualquier elemento de la información sobre la cadena alimentaria, cuyo conocimiento pueda causar una perturbación importante de la actividad del matadero, deberá comunicarse al operador de empresa alimentaria que explote el matadero con la suficiente antelación, antes de la llegada de los animales al matadero, a fin de que ese operador de empresa alimentaria pueda planificar la actividad del matadero en consecuencia.
- El operador de empresa alimentaria que explote el matadero deberá evaluar la información pertinente y comunicar la información sobre la cadena alimentaria recibida al veterinario oficial. El sacrificio o el faenado de los animales no podrán tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.
8. Los operadores de empresa alimentaria deberán comprobar los pasaportes que acompañen al solípedo doméstico para asegurarse de que el animal está destinado al sacrificio para el consumo humano. Si aceptan al animal para el sacrificio, deberán suministrar el pasaporte al veterinario oficial.

Tal y como se describe en el **Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004** sobre la higiene de los alimentos de origen animal, por lo que se refiere a la información sobre la cadena alimentaria, el anexo II, sección III, punto 5, del Reglamento (CE) nº 853/2004 establece que los responsables de los mataderos deben, para comprobar si es o no oportuno aceptar animales en sus locales, **evaluar** la información correspondiente antes de ponerla a disposición del veterinario oficial. En la práctica, el responsable del matadero debe comprobar que la información sobre la cadena alimentaria que se presenta es completa, no contiene errores u omisiones obvios y puede considerarse efectiva para apoyar su decisión. El responsable del matadero no debe hacer una evaluación profesional de la información, puesto que tal evaluación sólo puede ser llevada a cabo de manera profesional por el veterinario oficial.

Es por ello que para poder cumplir con lo establecido en la normativa el operador económico del matadero deberá diseñar e implementar un procedimiento entendido como un programa de prerrequisitos tal y como se define en la “COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01)”, y en base a nuestro “DOCUMENTO ORIENTATIVO DE ESPECIFICACIONES DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL”, contemplar:

- Objetivo.
- Responsable.
- Procedimiento de ejecución.
- Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras.
- Procedimiento de verificación.
- Registros.

Para completar los aspectos normativos donde se establecen responsabilidades de los operadores económicos es necesario contemplar lo que establece a nivel nacional el **Real Decreto 361/2009**, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio, que tiene por objeto sistematizar y desarrollar las previsiones normativas comunitarias sobre la información de la cadena alimentaria.

2. PLAZOS DE LA ICA:

En el citado Real Decreto (según redacción del Real Decreto 1086/2020 que lo modifica) se determinan los **plazos de la ICA**:

El operador de la explotación ganadera, o el responsable autorizado, enviará la información de la cadena alimentaria de manera que el operador del matadero la reciba **al menos veinticuatro horas antes de la llegada de los animales** cuando se pongan en peligro los objetivos del Reglamento (CE) n.º 853/2004, así como cuando los animales procedan de explotaciones en las que se dé alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Explotaciones que se consideren sospechosas por haber arrojado resultados positivos, en el último año, a análisis de residuos en el ámbito del Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- b) Explotaciones cuyos animales o medios de producción se encuentran inmovilizados por actuaciones judiciales en el ámbito de la salud pública o de la seguridad alimentaria, y se ha autorizado el envío de los animales para su sacrificio en matadero.
- c) Animales distintos de los lagomorfos que hayan sufrido algún tratamiento farmacológico dentro de los 30 días precedentes al envío al matadero.
- d) Dentro de los Programas Nacionales de control o de erradicación de enfermedades los animales positivos, sospechosos u objeto de sacrificio o muestreo obligatorio.
- e) Explotaciones en las que el nivel de decomisos totales o parciales afecte al 50 % de los animales sacrificados en una misma jornada, y este hecho haya sido comunicado conforme al artículo 9. En este supuesto, se enviará la información de la cadena alimentaria con veinticuatro horas de antelación durante un mes a contar desde la fecha en la que se realizaron dichos decomisos.



En el resto de los supuestos, la información de la cadena alimentaria **podrá llegar menos de veinticuatro horas antes de la llegada de los animales al matadero o acompañar a estos**, en virtud de lo establecido en el apartado 7 de la sección III del anexo II del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. No obstante, cuando existan elementos de la información sobre la cadena alimentaria que puedan causar una perturbación importante de la actividad del matadero se comunicará, con tiempo suficiente antes de la llegada de los animales, al responsable de este último para que pueda planificar adecuadamente la actividad de sacrificio.

3. CONTENIDO DE LA ICA:

Los ámbitos de la información que debe contener la ICA figurará en una declaración de conformidad firmada por el titular de la explotación de procedencia y de la fecha prevista de salida de los animales, así como los campos mínimos de información son:

A. Datos administrativos

- 1.Nombre de la empresa, de la explotación y del responsable de la expedición.
- 2.Documento de traslado, debidamente cumplimentado.
- 3.Tiempo y lugar de permanencia de los animales en los últimos 30 días, 21 días en caso de aves. Cuando sea necesario, la información será recabada del anterior propietario o tenedor de los animales.

B. Datos del envío

- 1.Especie, número de animales (en letra) y sus edades aproximadas (grupo de edad).
- 2.Identificación individual o colectiva (identificación de lotes) de los animales, en su caso, con relación de crotales y tatuajes.

C. Información sobre los animales enviados

- 1.Si los animales han sido objeto o no de una revisión general por un veterinario en las cuarenta y ocho horas anteriores al traslado de la documentación. En caso de haberse realizado y detectado anomalías de interés en su estado de salud, se indicará la sintomatología.
- 2.Animales sometidos a tratamientos, indicando nombre, fecha de administración y tiempo de espera de los medicamentos administrados en los últimos treinta días, y de aquellos que tengan un tiempo de espera mayor de treinta días administrados en los últimos noventa días.
- 3.En el caso de los porcinos, si son lechones no destetados de menos de cinco semanas.

D. Información sobre la explotación de procedencia

- 1.Calificación o estatuto sanitario de la explotación y, si es relevante, la calificación o estatuto sanitario de la comarca o provincia.
- 2.Presencia de alteraciones relevantes del estado sanitario de los demás animales de la explotación en las últimas cuarenta y ocho horas y si las hubiera, se describirá la sintomatología.
- 3.Diagnósticos por parte de un veterinario, en los doce meses anteriores al traslado, de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, relacionándolas, en su caso.
- 4.Resultados de los análisis de las muestras tomadas, en los últimos seis meses, en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis, haciendo referencia específicamente a los análisis en relación con Salmonella spp. en porcinos, y a Salmonella spp, Salmonella Enteritidis y Typhimurium en aves de corral.



5. Muestras tomadas en animales, en los últimos seis meses, para investigar residuos, detallando las sustancias químicas analizadas y los resultados en caso positivo.
6. Informes, adjuntándolos, en el caso de notificación desde un matadero, de hallazgos con relevancia sanitaria en otros animales de esta explotación en los últimos dos años.
7. En su caso, las medidas suplementarias, al objeto de garantizar la seguridad alimentaria, recogidas en el artículo 7.4. (sistemas integrados, sistemas privados de control, certificaciones independientes a cargo de terceros, o por otros medios, y cuando estas medidas estén documentadas y los animales afectados sean claramente identificables).
8. Relación de programas de control o vigilancia de enfermedades en los que participan².
9. Nombre y dirección del veterinario privado que atiende normalmente la explotación.
10. Si se encuentra en uno de los supuestos contemplados en los que la información de la cadena alimentaria puede acompañar a los animales hasta el matadero.
11. Indicar si los animales proceden o no de explotaciones en régimen extensivo.
12. Para las explotaciones porcinas, indicar si proceden o no de explotaciones en las que el cumplimiento de las condiciones controladas, de estabulación en relación con *Trichinella* spp., ha sido reconocido oficialmente.

Como se ha dicho esta información deberá reflejarse en una declaración o documento de conformidad firmada por el titular de la explotación de procedencia.

A su recepción en el matadero la declaración será firmada, en caso de conformidad, por el titular del matadero de destino indicando la fecha de recepción de los animales.

No será necesario suministrar las informaciones de los apartados C1 y D1, 2, 6 y 9, cuando el operador del matadero ya dispone de esta información a través de un acuerdo permanente o de un sistema de aseguramiento de la calidad. En este caso, en los registros del operador del matadero, figurarán los datos relativos a esos apartados, dentro de sus procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

² A manera de ejemplo sería oportuno que se pudiera transmitir la siguiente información marcando con una cruz, en su caso, sin ser obligatorio en cuanto al formato:

- Tuberculosis bovina
- Brucelosis bovina
- Brucelosis ovina /caprina
- Lengua Azul
- EETs
- Influenza Aviar
- Salmonelosis aviarias
- Enfermedad de Aujeszky
- Vigilancia serológica del porcino
- Otros:

**ANEXO 3:
DOCUMENTOS DE TRASLADO
DE ANIMALES A MATADERO**

ANEXO 3³

DOCUMENTOS DE TRASLADO DE ANIMALES A MATADERO

1. Documento de inspección ante mortem en la explotación de procedencia

El **Reglamento Delegado (UE) 2019/624** establece en el Artículo 5 los criterios y condiciones generales que establecen los supuestos en los que las **inspecciones ante mortem pueden realizarse en la explotación de procedencia**, de manera que la autoridad competente podrá permitir que se realicen, en la explotación de procedencia, inspecciones ante mortem sobre animales destinados al sacrificio.

Artículo 5

Criterios y condiciones generales que establecen los supuestos en los que las inspecciones ante mortem pueden realizarse en la explotación de procedencia

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2017/625 (inspección ante mortem realizada en el matadero por un veterinario oficial), la autoridad competente podrá permitir que se realicen, en la explotación de procedencia, inspecciones ante mortem sobre animales destinados al sacrificio, de conformidad con los criterios y condiciones establecidos en el apartado 2 y en el artículo 6 (criterios y condiciones para especies específicas para poder realizar la inspección ante mortem en la explotación de procedencia).
2. Deberán aplicarse los siguientes criterios y condiciones para todas las especies:
 - a) controles sobre los registros o la documentación en la explotación de procedencia, incluida la verificación de la información sobre la cadena alimentaria;
 - b) en caso necesario, el explotador de la empresa alimentaria facilitará la realización de un examen individual de los animales;
 - c) las inspecciones ante mortem en la explotación de procedencia incluirán un examen físico de los animales para determinar:
 - i) si tienen una enfermedad o afección que pueda transmitirse a los animales o a las personas al manipular o consumir la carne de dichos animales, o si se comportan, individual o colectiva mente, de una manera que indique que se ha producido tal enfermedad;
 - ii) si presentan alteraciones de la conducta general, signos de enfermedad o anomalías que puedan hacer que la carne de tales animales no sea apta para el consumo humano;
 - iii) si existen indicios o motivos para sospechar que los animales puedan contener residuos químicos por encima de los niveles fijados en la legislación de la Unión, o residuos de sustancias prohibidas;
 - iv) si presentan indicios de problemas relacionados con el bienestar animal, incluida una suciedad excesiva;
 - v) si son aptos para el transporte;
 - d) los controles y la inspección ante mortem en la explotación de procedencia a los que se hace referencia en las letras a), b) y c) serán realizados por un veterinario oficial;
 - e) los animales aptos para el sacrificio deberán ser identificados correctamente, ser separados de otros animales y ser enviados al matadero directamente desde la explotación de procedencia;
 - f) se expedirá un modelo de certificado sanitario como el establecido en la parte I del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 para los animales aptos para el sacrificio; el certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato; cualquier observación pertinente para la inspección posterior de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.



En caso de que los animales no sean sacrificados en un plazo de tres días, o de veintiocho días en los casos mencionados en el artículo 6, apartado 5, a partir de la fecha de expedición del certificado sanitario al que se hace referencia en el apartado 2, letra f):

- a) en caso de que los animales no hayan sido enviados desde la explotación de procedencia al matadero, se realizará una inspección ante mortem adicional y se expedirá un nuevo certificado sanitario;
- b) en caso de que los animales estén ya de camino al matadero o en el matadero, se podrá autorizar el sacrificio tan pronto como se haya determinado el motivo del retraso, siempre que los animales sean sometidos a una inspección ante mortem adicional de conformidad con el artículo 11 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión (requisitos relativos a la inspección ante mortem en el matadero).

Así pues, uno de los criterios es que se expedirá un modelo de **certificado sanitario** como el establecido en la parte I del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 para los animales aptos para el sacrificio; **el certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato**; cualquier observación pertinente para la inspección posterior de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.

El **Real Decreto 637/2021**, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas, establece en su artículo 10 la obligación de inspección ante mortem en explotación para poder enviar aves de corral para su sacrificio en matadero, se expedirá el modelo del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 y se realizará por el veterinario oficial o un organismo delegado o una persona física en quien la autoridad competente delegue sus funciones de control oficial bajo su responsabilidad.

2. Guías sanitarias de movimiento en el ámbito nacional o certificado sanitario en el ámbito intracomunitario.

Los documentos de traslado oficiales de los animales en sus movimientos están regulados por las autoridades competentes de la producción primaria.

En Andalucía, el **Decreto 65/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan las condiciones de sanidad y zootécnicas de los animales**, en el Capítulo VII de Ordenación del movimiento de animales establece los requisitos para el movimiento pecuario:

Artículo 30. El movimiento pecuario.

1. Los animales objeto de movimiento deberán cumplir los requisitos sanitarios que establece la Sección 1.ª del Capítulo IV del Título III de la Ley 8/2003, de 24 de abril, y proceder de explotaciones ganaderas que cumplan lo establecido en el artículo 12. En particular deberán:
 - a) **Ser aptos para el transporte de acuerdo con la normativa de bienestar animal**, salvo el caso específico de animales trasladados a centros veterinarios.
 - b) **No presentar sintomatología que haga sospechar la presencia de enfermedades infectocontagiosas o parasitarias que se puedan difundir, al menos en las 48 horas previas al traslado**, salvo que específicamente se autorice.
 - c) **Estar adecuadamente identificados**, de acuerdo con los requisitos establecidos por la normativa vigente para cada especie, a fin de que en todo momento se pueda realizar una adecuada trazabilidad y en especial localizar su explotación de origen.
 - d) Haber sido sometidos, de forma individual y colectiva, a las pruebas, vacunaciones y demás requisitos sanitarios obligatorios establecidos por la normativa vigente para cada especie.
 - e) **Ir acompañados por la documentación que la persona titular de la Consejería con competencias en materia de ganadería determine atendiendo a las circunstancias epidemiológicas que, junto con su identificación individual o colectiva, según los casos, permita de forma inequívoca la trazabilidad de los animales.**

En cuanto a la Documentación para el movimiento de animales vivos, establece:

Artículo 34. Movimiento de animales.

El movimiento de animales de producción requerirá la previa obtención de la guía por parte de la persona responsable de los animales, que acompañará a los animales hasta la finalización del traslado en la explotación de destino o matadero.



Artículo 36. Guía.

La guía se ajustará al formato y a las especificaciones que determine la persona titular de la Consejería con competencias en materia de ganadería.

La guía será emitida por persona veterinaria oficial de la Consejería competente en materia de ganadería o, en su caso, por las personas veterinarias de ADSG.

Salvo imposibilidad técnica, las guías se deberán expedir de forma informática, a través de las aplicaciones SIGGAN (Sistema Integrado de Ganadería de Andalucía), ADSG- WEB (portal web de las Asociaciones de Defensa Sanitaria Ganadera) y GTA (Guías Telemáticas de Andalucía).

La guía habilitará para el efectivo movimiento de animales desde el momento de su expedición y tendrá una validez de 7 días naturales, salvo que la normativa específica de cada especie o movimiento determine otra inferior.

Artículo 42. Conservación y archivo de guías

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6.6 el Real Decreto 728/2007, el OEM como responsable del destino de cada movimiento o poseedor de los animales, deberá conservar una copia del documento de movimiento durante al menos 3 años desde la fecha en que se produjo el mismo.

A continuación se exponen modelos de Guía de origen y sanidad pecuaria y certificado sanitario intracomunitario:

3. Autorización de traslado de animales objeto de sacrificio obligatorio.

Los animales reaccionantes positivos en el ámbito de las campañas de erradicación de enfermedades animales deben ir acompañados de una documentación especial emitida por las autoridades competentes de ganadería o en quien deleguen, en base a los documentos oficiales en vigor que establezcan, y se aplican en el caso de animales bovinos para tuberculosis, leucosis y brucelosis y animales caprinos para tuberculosis.

Estas autorizaciones de traslado o conduces deberán ser rellenados y devueltos a la OCA de origen con la colaboración del OEM en un plazo de 5 días desde el sacrificio.



MODELOS DE CERTIFICADOS ZOOSANITARIOS EN CASO DE INSPECCIÓN ANTE MORTEM EN LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA

CAPÍTULO 1

Modelo de certificado zoosanitario para animales vivos transportados al matadero en caso de inspección ante mortem en la explotación de procedencia, de acuerdo con el artículo 5, apartado 2, letra f), del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión ⁽¹⁾

Nombre del veterinario oficial:.....

N.º:.....

1. Identificación de los animales

Especie:.....

Número de animales:.....

Marca de identificación:.....

2. Procedencia de los animales

Dirección de la explotación de procedencia:.....

Identificación del alojamiento (*):.....

3. Destino de los animales

Los animales serán transportados al matadero siguiente:.....

.....
en el medio de transporte siguiente:.....

4. Otra información pertinente

.....

5. Declaración

El abajo firmante declara que:

— los animales descritos en la parte I se examinaron antes del sacrificio en la explotación de procedencia arriba mencionada a las (hora) del (fecha) y se consideraron aptos para el sacrificio;

— se formularon las siguientes observaciones relativas a la salud y el bienestar de los animales:.....

— los registros y la documentación relativos a estos animales eran conformes con los requisitos legales y no se oponían a su sacrificio.

— Asimismo, verifica la información sobre la cadena alimentaria

Hecho en:.....

(Lugar)

el:.....

(Fecha)

Sello

.....
(Firma del veterinario oficial)

(*) opcional

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1)

4. Documentos en relación con el bienestar animal en el transporte.

Real Decreto 990/2022, de 29 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte.

Artículo 10. Documentos del transporte de animales.

1. Los siguientes documentos deberán acompañar a los animales transportados y estar a disposición de las autoridades competentes y de los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad:
 - a) La copia de la **autorización del transportista** a la que se refiere el artículo 5 del presente real decreto, o bien el original de la misma.
 - b) El original de la **autorización del medio de transporte**, o bien su copia.
 - c) Una documentación que acredite, con respecto a los animales, su origen y propietario o titular; el lugar, fecha y hora de salida; el lugar de destino y la fecha y hora de llegada previstos salvo en los medios de transporte autorizados de acuerdo con el artículo 6.4.d).
2. Asimismo, deberán acompañar a los animales, cuando sea exigible:
 - a) La documentación sanitaria de traslado de los animales.
 - b) El documento de movimiento, según lo establecido en el artículo 6 y anexo VII del Real Decreto 728/2007, de 7 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales o tarjeta de movimiento equina, de acuerdo con el Real Decreto 577/2014, de 4 de julio, por el que se regula la tarjeta de movimiento equina.
 - c) La documentación sobre la identificación de los animales,
 - d) El certificado o talón de desinfección del contenedor o medio de transporte, correspondiente a la limpieza y desinfección realizada en un centro autorizado tras la última descarga de animales.
 - e) El original o la copia del certificado de competencia del cuidador, conforme al artículo 12 de este real decreto.
 - f) El cuaderno de a bordo u hoja de ruta, debidamente cumplimentado en los casos previstos en el Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004 (para viajes largos de más de 8 horas que se efectúen entre Estados miembros y en los que tengan origen o destino en países no miembros de la unión Europea y que transporten équidos –que no sean équidos registrados– o animales de las especies bovina, ovina, caprina o porcina).
 - g) Una copia del plan de contingencia, que incluya el contenido mínimo del anexo I.



JUNTA DE ANDALUCÍA


CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA
 Dirección General de la Producción Agraria
 CÓDIGO REMO: 1000000000647267

GUÍA DE ORIGEN Y SANIDAD PECUARIA NÚMERO:

CON DESTINO A: _____

EXPLOTACIÓN CONCENTRACIÓN DE ANIMALES MATADERO PLAZA DE TOROS CEBADERO

| | | |
|--|---------------------------------|-----------|
| 1 DATOS DEL/DE LA INTERESADO/A, DE LA EXPLOTACIÓN Y DE LA AD SG | | |
| PRIMER APELLIDO / RAZÓN SOCIAL | SEGUNDO APELLIDO | NOMBRE |
| DNI / NIF | DOMICILIO | |
| MUNICIPIO | | PROVINCIA |
| PROPIETARIO/REPRESENTANTE | MUNICIPIO | PROVINCIA |
| Nº DE REGISTRO DE LA EXPLOTACIÓN | AGRUPACIÓN DE DEFENSA SANITARIA | |

| | | | | | | |
|--|---------|------|---------|------|-------------|--------------------------|
| 2 IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES | | | | | | |
| 2.1. IDENTIFICACIÓN COLECTIVA | | | | | | |
| N.º de Animales | Especie | Raza | Aptitud | Edad | Peso Aprox. | Identificación Colectiva |
| | | | | | | |
| 2.2. IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL (N.º DE CROTAL) (Según anexo adjunto) | | | | | | |

| | |
|--|--|
| 3 DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA | |
| DECLARO | que los animales que alberga <input type="checkbox"/> la explotación <input type="checkbox"/> o recinto de la concentración ganadera del Municipio: _____ Provincia: _____ |
| | - no presentan, al menos en las últimas 48 horas, signo aparente de enfermedad. - no han sido objeto de un tratamiento ilegal ni se les ha administrado sustancias o productos no autorizados. - en el caso de administración de productos o sustancias autorizados, se ha respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias antes de su envío a sacrificio. |
| Y SOLICITO | que sea expedida la Guía de Origen y Sanidad que ampare el traslado de los animales que se relacionan, desde su origen al Municipio: _____ Provincia: _____ |
| | Consignado a D/Dª _____ Explotación o Matadero: _____ 33 |
| | En _____ a 7 de _____ de _____ (El/la interesado/a) |
| | Fdo.: NAVARRO GONZALEZ, SACRAMENTO |

| | |
|---|--|
| 4 AUTORIZACIÓN, FECHA DE EXPEDICIÓN Y NOTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE ORIGEN Y SANIDAD | |
| D/D.ª _____ | Veterinario/a de la Inspección Comarcal _____ |
| Sita en _____ | |
| Municipio: _____ | Provincia: _____ Tfno./Fax: _____ |
| DECLARO que: Los animales antes citados pueden ser trasladados al destino que se solicite por cumplir la normativa vigente en materia de sanidad animal. En consecuencia, y a la vista de la declaración efectuada por el interesado, EXPIDO la Guía de Origen y Sanidad que ampara el traslado de los animales, cuya identificación se recoge en el presente documento, al destino solicitado. | |
| OBSERVACIONES: * Calificación sanitaria: T3 B4 I L - Fecha último saneamiento: 06/03/2009 */ | |
| | En _____ a _____ de _____ de _____ de _____ (El veterinario oficial) |
| | Fdo.: _____ |

| | |
|--|--|
| 5 IDENTIFICACIÓN DEL TRANSPORTISTA (1) | |
| D/D.ª _____ | , como titular/representante (2) de la explotación citada, |
| declaro que los animales reseñados han sido cargados a las _____ horas del día | |
| en el vehículo autorizado _____ conducido por D/D.ª _____ | |
| (El titular/representante de la explotación) | (El transportista) |
| Fdo.: _____ | Fdo.: _____ |

Ejemplar que acompaña a la expedición y se entregará en el destino

VIGENCIA 5 DÍAS

(1) A rellenar por el titular/representante de la explotación en el momento de la carga.
 (2) Táchese lo que no proceda.

000214/2



CAPÍTULO 1

MODELO NORMALIZADO DE CERTIFICADOS ZOOSANITARIOS, CERTIFICADOS OFICIALES Y CERTIFICADOS ZOOSANITARIOS-OFICIALES PARA LOS DESPLAZAMIENTOS DE ANIMALES Y PRODUCTOS ENTRE ESTADOS MIEMBROS O DENTRO DE LA UNIÓN

| UNION EUROPEA | | | | INTRA | | |
|------------------------------------|--|--|---|---|-------------------------------------|----------------------------------|
| Parte I: Descripción de la partida | I.1 | Expedidor | | I.2 | Referencia SGICO | |
| | | Nombre | | I.2a | Referencia local | |
| | | Dirección | | I.3 | Autoridad central competente | |
| | | Pais | Código ISO del país | I.4 | Autoridad local competente | |
| | I.5 | Destinatario | | I.6 Operador que realiza operaciones de agrupamiento con independencia de un establecimiento | | |
| | Nombre | | Nombre | | Número de registro | |
| | Dirección | | Dirección | | | |
| | Pais | Código ISO del país | Pais | Código ISO del país | | |
| | I.7 | Pais de origen | Código ISO del país | I.9 | Pais de destino | Código ISO del país |
| | I.8 | Región de origen | Código | I.10 | Región de destino | Código |
| | I.11 | Lugar de expedición | | I.12 Lugar de destino | | |
| | Nombre | | Número de registro/ autorización | Nombre | | Número de registro/ autorización |
| | Dirección | | | Dirección | | |
| Pais | Código ISO del país | | Pais | Código ISO del país | | |
| I.13 | Lugar de carga | | I.14 Fecha y hora de salida | | | |
| I.15 | Medios de transporte | | I.16 Transportista | | | |
| | <input type="checkbox"/> Buque | <input type="checkbox"/> Aeronave | Nombre | | Número de registro/ autorización | |
| | <input type="checkbox"/> Ferrocarril | <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera | Dirección | | | |
| | Identificación | <input type="checkbox"/> Otro | Pais | Código ISO del país | | |
| Documento | | I.17 Documentos de acompañamiento | | | | |
| | | Tipo | Código | | | |
| | | Pais | Código ISO del país | | | |
| | | Referencia del documento comercial | | | | |
| I.18 | Condiciones de transporte | <input type="checkbox"/> Ambiente | <input type="checkbox"/> De refrigeración | <input type="checkbox"/> De congelación | | |
| I.19 | Número del recipiente / Número del precinto | | | | | |
| Número del recipiente | | Número del precinto | | | | |



| | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|--------------------------------------|--|
| L20 Certificados como o a efectos de: | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Continuación de la cautividad | <input type="checkbox"/> Sacrificio | <input type="checkbox"/> Establecimiento de confinamiento | <input type="checkbox"/> Productos reproductivos | <input type="checkbox"/> Equino registrado | <input type="checkbox"/> Circo itinerante / Espectáculo con animales | <input type="checkbox"/> Exposición | <input type="checkbox"/> Acto o actividad cerca de las fronteras |
| <input type="checkbox"/> Liberación en el medio natural | <input type="checkbox"/> Centro de expedición | <input type="checkbox"/> Zona de reinstalación / Centro de depuración | <input type="checkbox"/> Establecimiento de acuicultura ornamental | <input type="checkbox"/> Transformación ulterior | <input type="checkbox"/> Abonos y enmiendas del suelo de origen orgánico | <input type="checkbox"/> Uso técnico | <input type="checkbox"/> Establecimiento de cuarentena o similar |
| <input type="checkbox"/> Productos destinados al consumo humano | <input type="checkbox"/> Polinización | <input type="checkbox"/> Animales acuáticos vivos destinados al consumo humano | <input type="checkbox"/> Otro | | | | |
| L21 <input type="checkbox"/> Para tránsito por un tercer país | | | | | | | |
| Tercer país | | | | Código ISO del país | | | |
| Punto de salida | | | | Código del PCF | | | |
| Punto de entrada | | | | Código del PCF | | | |
| L22 <input type="checkbox"/> Para tránsito por Estados miembros | | | | L23 <input type="checkbox"/> Para exportación | | | |
| Estado miembro | | Código ISO del país | | Tercer país | | Código ISO del país | |
| Estado miembro | | Código ISO del país | | Punto de salida | | Código del PCF | |
| Estado miembro | | Código ISO del país | | | | | |
| L24 Tiempo estimado de viaje | | | | L25 Cuaderno de a bordo u hoja de ruta <input type="checkbox"/> sí <input type="checkbox"/> no | | | |
| L26 Número total de bultos | | | | L27 Cantidad total | | | |
| L28 Peso neto / Peso bruto total (kg) | | | | L29 Espacio total previsto para la partida | | | |
| L30 Descripción de la partida | | | | | | | |
| Código NC | Especie | Subespecie/Categoría | Sexo | Sistema de identificación | Número de identificación | Edad | Cantidad |
| | | | | | | | Tipo |
| Región de origen | | Almacén frigorífico | | Marca de identificación | Tipo de embalaje | | Peso neto |
| Matadero | | Tipo de tratamiento | | Naturaleza de la mercancía | Número de bultos | | Número de lote |
| | | Fecha de recogida /producción | | Fábrica | Número de autorización o registro de la instalación, el establecimiento o el centro | Prueba | |



| UNIÓN EUROPEA | | Modelo de certificado | |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Parte II: Certificación | II. Información sanitaria | II.a | Referencia SGICO |
| | | II.b | Referencia local |
| | | | |
| Agente certificador | | | |
| Nombre y apellidos (en mayúsculas) | | Cualificación y cargo | |
| Nombre de la unidad de control local | | Código de la unidad de control local | |
| Fecha | | | |
| Sello | | Firma | |

5. Documentos en relación con el sacrificio de urgencia fuera de matadero.

En el **Reglamento 2019-627** se especifica que en el caso de **sacrificio de urgencia de ungulados domésticos fuera del matadero**, el veterinario oficial del matadero examinará la **certificación presentada** de conformidad con el artículo 32 del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 y expedida **por el veterinario oficial que llevó a cabo la inspección ante mortem** efectuada de conformidad con el punto 6 del capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, y cualquier otra información pertinente facilitada por el explotador de la empresa alimentaria.

El sacrificio de urgencia fuera del matadero está regulado en el Reglamento (CE) n.º 853/2004, donde se establece (según Reglamento Delegado (UE) 2021/1374):

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que la **carne de ungulados domésticos** que hayan sido sacrificados de manera urgente fuera del matadero sólo pueda utilizarse para consumo humano si se cumplen todos los siguientes requisitos:

1. Se trata de un animal que, estando por lo demás sano, ha debido sufrir un accidente que impidió su transporte al matadero atendiendo a su bienestar.
2. Un veterinario oficial ha debido efectuar una inspección ante mortem del animal.
3. El animal sacrificado y sangrado ha debido transportarse al matadero en condiciones higiénicas satisfactorias y sin demora injustificada. La extracción del estómago y los intestinos, pero ningún otro faenado, puede efectuarse sobre el terreno, bajo la supervisión del veterinario oficial. Toda víscera extraída debe acompañar al animal sacrificado hasta el matadero e identificarse como perteneciente a ese animal.
4. Si transcurren más de 2 horas entre el sacrificio y la llegada al matadero, el animal debe refrigerarse. Si las condiciones climáticas lo permiten, no es necesario el enfriamiento activo.
5. Deberá acompañar al animal sacrificado al matadero una declaración del operador de empresa alimentaria que lo haya criado en la que consta la identidad del animal y en su caso, los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados al animal, las fechas de su administración y los tiempos de espera. Esta declaración se ajustará al Anexo III del Real Decreto 1086/2020.
6. El certificado oficial establecido en el anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/22354 de la Comisión deberá acompañar al animal sacrificado del matadero o se enviará por adelantado en cualquier formato.

El **Reglamento (UE) 2019/624** contempla en su considerando 7:

En caso de sacrificio de urgencia, la inspección ante mortem no puede llevarse a cabo en el matadero. A fin de evitar un sufrimiento innecesario de los animales durante su transporte a un matadero y limitar las pérdidas económicas para los operadores y reducir el desperdicio de alimentos, deben establecerse criterios y condiciones que permitan que la inspección ante mortem se realice fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia. Los animales sometidos a un sacrificio de urgencia podrán seguir siendo aptos para el consumo humano, a condición de que el resultado de la inspección de la carne haya sido positivo. Cuando estas inspecciones permitan el sacrificio de urgencia fuera del matadero, deben ofrecer las máximas garantías de la aptitud para el consumo.

El citado reglamento en su **Artículo 4** de criterios y condiciones que establecen los supuestos en los que las inspecciones ante mortem pueden realizarse fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia, se establece que se expedirá un **modelo de certificado sanitario** que se corresponde con el contemplado en el anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión. El certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato. Cualquier observación pertinente para la posterior inspección de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.



Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera

PROGRAMA NACIONAL DE ERRADICACIÓN DE ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES TRASLADO N°

Realizadas pruebas de diagnóstico para detectar las enfermedades objeto de Planes Nacionales de Erradicación de Enfermedades de los Animales, en fecha 01/10/2011

en la finca _____, Municipio _____

| | | |
|--|------------------|--------|
| 1 DATOS DEL INTERESADO, DECLARACIÓN, LUGAR Y FECHA | | |
| PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO | NOMBRE |
| DNI / NIF | DOMICILIO | |
| MUNICIPIO | PROVINCIA | TLF 1 |
| <p>DECLARO que los animales que obran en el matadero ganadero _____ s Municipio _____ Provincia _____</p> <p>- no han sido objeto de un tratamiento ilegal ni se les ha administrado sustancias o productos no autorizados. - en el caso de administración de productos o sustancias autorizados, se ha respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias antes de su envío a sacrificio.</p> <p>Y SOLICITO que sea expedida la autorización que ampare el traslado del animal que se relaciona, desde su origen al matadero: _____ situado en el Municipio: _____ Provincia: SEVILLA designado a D/Dª _____</p> <p>En _____ a de OCTUBRE de _____</p> | | |

| | |
|---|--|
| 2 IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES | |
| El veterinario, comprobada la identificación de todos los animales reaccionantes positivos a las pruebas de diagnóstico y la segregación de los mismos, ha realizado el marcaje de la res positiva a : TUB [] BRU [] LEU [] que se reseña. | |
| Capa:..... | Fecha de notificación de la enfermedad |
| Edad: | |
| Sexo: | |
| Raza: | |
| Ap.: | |
| Crotal: | |
| Fdo.: _____ (El interesado) | |

| | |
|---|--|
| 3 AUTORIZACIÓN DEL TRASLADO | |
| VIGENCIA 24 HORAS DESDE LA FECHA DE EMISIÓN AL PIE | |
| Se AUTORIZA el traslado de la res arriba reseñada desde la finca _____ al matadero _____ Municipio: _____ Provincia _____ Con fecha _____ de _____ de _____, a las _____ | |
| Fdo.: _____ (EL VETERINARIO OFICIAL) | |



JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera



1000000000251222

DOCUMENTO N.º 010000000000000000 (CÓDIGO REMO 1000000000000000) DE ACOMPAÑAMIENTO DE GANADO CAPRINO (XX ANIMALES) OBJETO DE SACRIFICIO OBLIGATORIO EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE CALIFICACIÓN DE EXPLOTACIONES FRENTE A LA TUBERCULOSIS CAPRINA A MATADERO O LUGAR AUTORIZADO

Orden de 22 de junio de 2018, por la que se desarrollan las normas de calificación de explotaciones de la especie caprina frente a tuberculosis en Andalucía, se regula la vacunación de paratuberculosis en caprino en Andalucía y por la que se modifica la Orden 29 de noviembre de 2004 que desarrolla las normas de ejecución de los programas nacionales de vigilancia, prevención, control y erradicación de las enfermedades de los animales en Andalucía (BOJA N.º 123 de 27/06/2018).

| 1 DATOS DEL /A SOLICITANTE, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA | | | |
|--|--------------|------------|-----------|
| 1º Apellido: | 2º Apellido: | Nombre: | DNI/CIF: |
| Domicilio: | Municipio: | Provincia: | Teléfono: |
| <p>DECLARA: Que los animales que alberga la explotación ganadera _____, código ES _____ del municipio _____ (_____):</p> <ul style="list-style-type: none"> No han sido objeto de un tratamiento ilegal ni se les ha administrado sustancias o productos no autorizados. En caso de administración de productos o sustancias autorizados, se ha respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias antes de su envío a sacrificio. <p>SOLICITA: Que sea expedida la autorización que ampara el traslado de los animales que se relacionan, desde su origen al matadero de _____, situado en el municipio de _____, provincia de _____, consignado a DVDº _____</p> <p>En _____, a _____ de _____ de 20 __</p> <p style="text-align: right;">Fdo.: _____</p> | | | |

| 2 IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES |
|---|
| <p>Comprobada por parte del/ de la veterinario/a la identificación de todos los animales reaccionantes positivos a las pruebas de diagnóstico de TUBERCULOSIS, se ha procedido a la segregación de los animales que se relacionan en el ADJUNTO.</p> <p>Fecha de notificación de la enfermedad: ____ de _____ de _____</p> <p style="text-align: center;">El/La interesado/a,</p> <p style="text-align: right;">Fdo.: _____</p> |

| 3 AUTORIZACIÓN DEL TRASLADO |
|--|
| <p>VIGENCIA 24 HORAS DESDE LA FECHA DE EMISIÓN AL PIE</p> |
| <p>Se AUTORIZA el traslado de ____ cabeza/s de ganado caprino relacionadas/s en el adjunto desde la explotación _____ al matadero, con código REGA ES _____ situado en el municipio de _____; provincia de _____ con fecha ____ de _____ de _____, a las ____ : ____ .</p> <p>En _____, a _____ de _____ de 20 __</p> <p>El/La veterinario/a oficial,</p> <p style="text-align: right;">Fdo.: _____</p> |



JUNTA DE ANDALUCIA

**CONSEJERIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA
Y DESARROLLO SOSTENIBLE**

Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera



1000000005261222

| 4 | IDENTIFICACIÓN DEL TRANSPORTISTA (1) |
|---|--------------------------------------|
| D/D ^a . _____, como titular / representante de la explotación citada, declaro que los animales reseñados han sido cargados a las _____ h. del día _____ de _____ de 20 _____, en el vehículo autorizado: _____ conducido por D/D ^a . _____. | |
| (N.º de transportista: ATE5_ _____) | |
| El/La titular/representante de la explotación: | El/La transportista: |
| Fdo.: _____ | Fdo.: _____ |

| 5 | CERTIFICACIÓN DE SACRIFICIO OBLIGATORIO EN MATADERO, FECHA Y FIRMA |
|--|--|
| D/D ^a . _____, CERTIFICA que en la inspección antemórtel, el ganado caprino recepcionado en fecha _____ se corresponde / no se corresponde (táchese lo que no proceda) exactamente con los de la reseña adjunta y ha sido sacrificado el _____. | |
| En caso de DISCORDANCIA EN LA IDENTIFICACIÓN O DECOMISOS, SE REFLEJAN EN EL ANEXO ADJUNTO. | |
| En _____, a _____ | |
| Fdo.: _____ | |
| El/La Directo/a técnico Sanitario/a | |

| 6 | OBSERVACIONES |
|---|---------------|
| | |

EJEMPLAR PARA ENTREGAR EN DESTINO, SE DEBE REMITIR A LA OFICINA COMARCAL AGRARIA DE ORIGEN EN UN PLAZO DE 5 DIAS NATURALES

(1) A rellenar por el/la representante de la explotación en el momento de la carga



6. Documentos del traslado de reses de lidia sangradas a matadero.

En el **Real Decreto 1086/2020**, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, se establece que el **sacrificio de los animales lidiados** y de los animales que por su peligrosidad no puedan ser trasladados a matadero, tendrán la misma consideración y deberán cumplir los mismos requisitos de higiene que para los casos en los que se precisa un **sacrificio urgente de un animal fuera del matadero** y se añaden, para los animales lidiados, algunos requisitos adicionales, teniendo en cuenta las características particulares de estos sacrificios, procediendo a la derogación del Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

Comercialización de carne de reses lidiadas.

La carne de reses lidiadas se obtendrá de acuerdo con los siguientes requisitos adicionales:

- a) Procederá de reses de lidia que:
 - i. Hayan sido lidiadas en espectáculos taurinos en los que se procede a su sacrificio en el ruedo o en los corrales de la plaza si hubiera sido devuelto durante la lidia, o
 - ii. Hayan sido lidiadas o corridas en espectáculos o festejos taurinos populares y posteriormente sacrificadas sin la presencia de público, en las dependencias de la plaza, o bien,
 - iii. Hayan sido lidiadas y sacrificadas en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada, siempre que cuenten con un veterinario de servicio asignado.
- b) Las reses de lidia, tras el arrastre o su aturdimiento serán sangradas lo antes posible y de forma higiénica.
- c) Las reses sangradas se trasladarán obligatoriamente a un matadero, previamente notificado, ubicado en la propia comunidad autónoma. No obstante, podrán ser trasladadas a un matadero, previamente notificado, situado en otra comunidad autónoma si cada uno de los traslados se autoriza con la suficiente antelación por la autoridad competente de la comunidad autónoma de destino.
- d) Los animales irán acompañados al matadero del documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura en el anexo IV. Dicho documento se considerará equivalente al certificado del veterinario oficial, mencionado en el artículo 23 (Comercialización de carne de ungulados domésticos sacrificados de urgencia fuera del matadero) e incluirá cuantas observaciones haya realizado y las anomalías detectadas, así como la toma de muestras biológicas que haya efectuado, en su caso, con indicación del motivo de las mismas.
- e) Antes de proceder a la introducción de los animales muertos en el medio de transporte, deberán ser identificados individualmente y claramente, bajo la supervisión del veterinario de servicio, de manera indeleble y con medios aptos para su uso con alimentos. En dicha identificación constará, como mínimo, además del número de identificación y la mención «Reses de lidia lidiadas», la localidad, fecha y hora del sacrificio. El número de identificación individual constará en el documento de traslado, cuyo modelo figura en el anexo IV.
- f) Los traslados al matadero se realizarán sin demora y lo antes posible y, en todo caso, en un plazo máximo de sesenta minutos, desde la finalización del espectáculo taurino, en un medio de transporte que garantice una temperatura en el interior del mismo de cero a cuatro grados centígrados.
- g) Se procederá a su desuello, evisceración y faenado, en un matadero, lo antes posible y, como máximo, en un plazo de cinco horas desde la muerte del animal. Estas operaciones y las restantes condiciones de comercialización de esta carne, así como el control oficial de la misma se regirán por la normativa aplicable al respecto en los reglamentos del paquete de higiene.

Durante toda su comercialización la carne de reses lidiadas se identificará como «**carne de reses lidiadas**».

La documentación que debe acompañar a las reses sangradas al matadero, de acuerdo con lo establecido en los artículos 23 y 24 del real decreto, será:

- **Declaración del operador** que incluya la **información de la cadena alimentaria** prevista en el Real Decreto 361/2009, que deberá ajustarse al modelo y contener los datos mínimos recogidos en **el anexo III**. Esta declaración deberá ser emitida por el operador de la plaza, que deberá recabar la información necesaria del operador anterior.
- Documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura en el **anexo IV**.



Así, **las reses deberán llegar al matadero acompañadas** de:

1. Declaración del operador económico de la plaza o del responsable del espectáculo, festejo taurino, prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada, que deberá ajustarse al modelo y contener los datos mínimos recogidos en el **Anexo III** del Real Decreto 1086/2020.
2. Información de la Cadena Alimentaria (**ICA**) de la explotación de origen según el Real Decreto 361/2009.
3. **Documentos y elementos de identificación** animal de bovino.
4. Documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura en el **Anexo IV** del Real Decreto 1086/2020.
5. **Copia de la Guía de origen y sanidad pecuaria.**

En todo caso, se aplicarán las instrucciones de comercialización de carnes de reses de lidia en Andalucía en vigor⁵.

⁵Instrucción 9/2022 sobre la aplicación del Real Decreto 1086/2022 para la comercialización de carnes de reses de lidia en Andalucía.



CAPÍTULO 5

Modelo de certificado zoonosanitario en caso de sacrificio de urgencia fuera del matadero, de acuerdo con el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión (*)

MODELO DE CERTIFICADO ZOOSANITARIO EN CASO DE SACRIFICIO DE URGENCIA FUERA DEL MATADERO

CERTIFICADO ZOOSANITARIO

En caso de sacrificio de urgencia fuera del matadero

Nombre del veterinario oficial:

N.º:

1. Identificación de los animales

Especie:

Número de animales:

Marca de identificación:

Propietario de los animales:

2. Lugar del sacrificio de urgencia

Dirección:

Identificación del alojamiento (*):

3. Destino de los animales

Los animales serán transportados al matadero siguiente:

.....

en el medio de transporte siguiente:

4. Otra información pertinente

.....

5. Declaración

El abajo firmante declara que:

1) los animales descritos en la parte I se examinaron antes del sacrificio en el lugar arriba mencionado a las (hora) del (fecha) y se consideraron aptos para el sacrificio;

2) fueron sacrificados a las (hora) del (fecha) y el sacrificio y el sangrado se llevaron a cabo correctamente;

3) el sacrificio de urgencia se llevó a cabo por el siguiente motivo:

4) se formularon las siguientes observaciones relativas a la salud y el bienestar de los animales:

5) se administraron a los animales los siguientes tratamientos:

6) los registros y la documentación relativos a estos animales eran conformes con los requisitos legales y no se oponían a su sacrificio.

(*) Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1)



ANEXO IV

Información a recoger en el documento de traslado de reses lidiadas sangradas

El veterinario de servicio. Don/doña ,
que ha asistido a **(1)** ,
en ,
sita en la localidad de ,
durante el festejo taurino se han observado las siguientes circunstancias**(2)**:

Se ha procedido al sacrificio y al sangrado de las reses lidiadas a las **(3)** ,
las reses lidiadas sangradas han sido marcadas con **(4)** ,
con fechas de nacimiento y números-DIB **(5)**

se transportan al establecimiento ,
sito en
Mediante **(6)**
y habiéndose controlado su carga.

En a dede

El veterinario de servicio.
Firmado

.....
(Nombre y apellidos en mayúscula)

(1) Indicar el espectáculo o festejo taurino popular.

(2) Indicar si el animal era apto para sacrificio para consumo humano, si el sacrificio y el sangrado se llevaron a cabo correctamente, así como cuantas observaciones haya realizado el veterinario de servicio designado y las anomalías detectadas, así como la toma de muestras biológicas que haya efectuado, en su caso, con indicación del motivo de las mismas.

(3) Indicar la hora del sacrificio para cada res.

(4) Indicar si es precinto, etiqueta, marca a fuego u otro medio inamovible.

(5) Indicar fecha de nacimiento que figura en el DIB, y el número de identificación asignado, seguido de un guion y del número de identificación del DIB de cada animal.

(6) Indicar el medio de transporte y matrícula.



ANEXO III

Modelo de declaración del titular de la explotación para el sacrificio de urgencia en la explotación

Declaración del titular de la explotación para el sacrificio de urgencia en la explotación

Datos de la explotación

| | |
|--------------------|-------------|
| Titular | Código RECA |
| Nombre explotación | Municipio |

Datos de los animales

| | | | |
|--------------------|----------------|---------|------|
| Numero de animales | Edad-categoría | Especie | Raza |
| Sexo | Identificación | | |

Datos del transporte

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Nombre del conductor del vehículo | Matrícula del vehículo |
| DN/NIF del conductor del vehículo | |

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Fecha y hora de la carga | Temperatura del contenedor: |
|--------------------------|-----------------------------|

Datos del matadero de destino

| | |
|--------|-----------|
| Nombre | Municipio |
|--------|-----------|

Fecha y hora del traslado

DECLARO

- Que la explotación no está sometida a ninguna restricción de movimiento ganadero con destino al matadero.
- Que se han tomado todas las medidas necesarias para sacrificar a los animales lo antes posible.
- Que se ha respetado la normativa sobre medicamentos veterinarios incluyendo los tiempos de espera.
- Que el animal no ha sido tratado con medicamentos autorizados los últimos 30 días. (1)
- Que el animal ha sido tratado en los últimos 30 días con los medicamentos autorizados siguientes: (1) (2)

| Medicamento | Fecha administración | Periodo de supresión del medicamento |
|-------------|----------------------|--------------------------------------|
| | | |
| | | |

ME COMPROMETO

- A aportar la documentación reglamentaria que acompaña al traslado (información de la Cadena Alimentaria/ documento de identificación del animal / de los animales)

Localidad y fecha

Firma

(1) Tachar lo que no proceda

(2) Indicar el medicamento, nombre comercial o principio activo, la fecha de administración y el periodo de supresión o bien adjuntar copia del Libro de tratamientos en el que figuren los tratamientos administrados al animal.

**ANEXO 4:
SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN ANIMAL**

ANEXO 4¹

SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN ANIMAL

1. RESPONSABILIDADES DEL OEM:

El **Reglamento (CE) n.º 178/2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en su Artículo 18 establece que **en todas las etapas** de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la **trazabilidad** de los alimentos, los piensos, **los animales destinados a la producción de alimentos** y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

El **Reglamento 2019-627** establece en su Artículo 43 que el veterinario oficial verificará que el OEM cumple con su deber de velar por que los **animales admitidos al sacrificio** para el consumo humano estén **adecuadamente identificados**.

Esa obligación del OEM está contemplada en el **Reglamento (CE) n.º 853/2004**, en el punto 3 del capítulo IV de la sección I del anexo III, donde se especifica que en los mataderos donde se sacrifican ungulados domésticos deberán garantizar que todo animal o lote de animales que se envíe deberá estar identificado de forma que pueda conocerse su origen.

Además, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece en su Sección II las siguientes obligaciones al OEM en cuanto a los **procedimientos de APPCC**:

1. Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos deberán garantizar que los procedimientos que han establecido de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 (sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos) cumplen los requisitos cuya necesidad haya quedado demostrada por el análisis de peligros, así como los requisitos específicos enumerados en el punto 2.
2. Los procedimientos deberán garantizar que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del establecimiento:
 - a) **ha sido convenientemente identificado;**
 - b) va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia a que se refiere la sección III;
 - c) no procede de una explotación o de una zona sujeta a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita;
 - d) está limpio;
 - e) goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de empresa alimentaria;
 - f) se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.
3. En caso de que no se cumpla alguno de los requisitos enumerados en el punto 2, el operador de empresa alimentaria **deberá notificarlo al veterinario oficial y tomar las medidas oportunas.**

2. OBLIGACIONES DEL GANADERO

El **Decreto 65/2012**, de 13 de marzo, por el que se regulan las condiciones de sanidad y zootécnicas de los animales, establece en su **Artículo 30**, sobre el movimiento pecuario, que los animales objeto de movimiento, entre otras obligaciones, deben estar **adecuadamente identificados**, de acuerdo con los requisitos establecidos por la normativa vigente para cada especie, a fin de que en todo momento se pueda realizar una **adecuada trazabilidad** y en especial localizar su explotación de origen.

¹Revisión 1. Enero de 2023.

La **Resolución de 23 de diciembre de 2014, de la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera**, por la que se publica la Instrucción sobre el funcionamiento de los sistemas de identificación en animales de producción y su registro en Andalucía, establece en relación con el **Sistema de identificación del ganado, que de acuerdo con lo previsto en el artículo 5 del Real Decreto 205/1996 (principios generales sobre identificación de los animales), relativo a los principios generales sobre identificación de los animales:**

- El titular de la unidad Productiva es el responsable de velar por la correcta identificación y registro de los animales de su propiedad, así como del mantenimiento de la misma.
- El sistema de identificación y registro del ganado se ajustará en todo momento a lo dispuesto por la Dirección General con competencias en ganadería y, en caso de identificación individual, a todo animal le será asignado un código de identificación que mantendrá durante toda su vida.
- No se podrá retirar o sustituir ningún medio de identificación sin la supervisión del veterinario oficial competente.
- Ningún animal podrá abandonar la explotación sin estar correctamente identificado.

I. COMPONENTES DEL SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DEL GANADO BOVINO.

El sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina, conforme al artículo 3 Real Decreto 1980/1998, incluirá los siguientes elementos:

- Medios de identificación individual.
- Documento de identificación bovina.
- Bases de datos oficiales (SIGGAN).
- Libro de registro de explotación.

I.A. MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del **Real Decreto 1980/1998, todo animal bovino** estará identificado mediante **dos marcas auriculares termoplásticas de color anaranjado colocadas una en cada oreja**, con el mismo código alfanumérico de identificación compuesto por catorce caracteres: dos letras «ES» identificadoras del país España, un dígito de utilidad a determinar por la autoridad competente, un dígito de control para la detección de errores durante el tratamiento mecanizado de códigos de identificación, dos dígitos identificadores de la Comunidad Autónoma de nacimiento y ocho dígitos de identificación individual del animal.

“Código de identificación individual”=ES+12 dígitos



Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/legislacion/Espana_02_tcm30-104727.pdf



Figura 1: Fuente: www.juntadeandalucia.es/ifapa

En el caso del ganado **de lidia**, los titulares de las unidades productivas de bovinos machos de raza de lidia están autorizados a retirar las marcas auriculares descritas en el párrafo anterior en el momento del herrado y ahijado de los machos, considerándose equivalente a todos los efectos a partir de dicho momento la **identificación tradicional, recogido en la disposición adicional Tercera del Real Decreto Real Decreto 1980/1998.**

En cualquier caso, una vez retiradas las marcas auriculares, el titular de la unidad productiva deberá conservarlas en su posesión. Cuando los animales sean objeto de movimiento, estando específicamente incluidos los que se realicen con destino a las plazas de toros o mataderos, deberán ir acompañados de las dos marcas auriculares, con el fin de que se pueda garantizar la destrucción de estas marcas.



Fuente: <http://veterinariostaurinos.blogspot.com>

De acuerdo con el **Reglamento (CE) nº 1760/2000** que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 820/97, en su Artículo 4 determina la obligación de identificar a todos los animales de una explotación como mínimo mediante dos medios de identificación enumerados en el **anexo I**

- a) marca auricular convencional
- b) positivo de identificación electrónica en forma de marca auricular electrónica
- c) dispositivo de identificación electrónica en forma de bolo ruminal
- d) dispositivo de identificación electrónica en forma de transpondedor inyectable.



Al menos uno de los medios de identificación deberá ser visible y llevar un código de identificación visible.

No se aplicará a los animales **que hayan nacido antes del 1 de enero de 1998 y que no estén destinados al comercio dentro de la Unión. Dichos animales se identificarán mediante, por lo menos, un medio de identificación.**

En base al **Programa nacional de erradicación de la tuberculosis bovina en Andalucía**, en el caso de aparición de animales reaccionantes positivos, los animales se identificarán mediante bolo ruminal electrónico.

Este sistema de identificación no será necesario si los animales se marcan y se transportan al matadero o se sacrifican en la explotación el mismo día del marcado, y además, en el primer caso, se transportan en vehículos precintados por la autoridad competente.

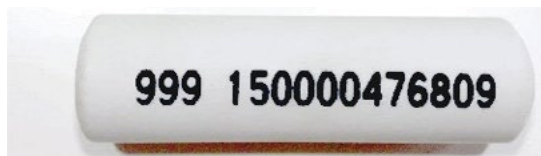


Imagen de bolo ruminal. Fuente: www.azasa.es

I.B. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN BOVINA:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1980/1998 la autoridad competente expedirá, para cada animal que con arreglo al capítulo II deba ser identificado, un documento de identificación de bovinos, que contendrá, al menos, los datos del modelo del anexo 2.

Ejemplar 1. Para el acompañamiento del animal en sus desplazamientos

| Espacio para el escudo o logo de la CCAA. | | Fecha de expedición | DOCUMENTO DE IDENTIFICACION PARA BOVINOS ejemplar [1] de acompañamiento del animal | | ESPAÑA |
|---|--|--|---|--|--|
| | | Firma o sello de la autoridad competente | NUMERO DE IDENTIFICACION ES 05 07 0150 8111 | | |
| Recuadro reservado para anotar el identificador de los toros de lidia | | | | | |
| DATOS DEL ANIMAL | | | | | |
| FECHA DE NACIMIENTO 01/01/2000 SEXO macho RAZA avileña PAÍS DE NACIMIENTO España Código de la Madre ESBA0000AA EXPLOTACIÓN DE NACIMIENTO ES000000000000 PAÍSES DE ENGORDE | | | | | |
| DATOS DE LA EXPLOTACION | | | | | |
| Código ES000T000 | | | | TITULAR XXXXX XXXXX XXXXX DNI/CIF 00000000B | |
| FECHA DE INCORPORACION A LA EXPLOTACION 00/00/0000 | | | | | |
| DATOS DE LA MUERTE, SACRIFICIO O EXPORTACION A PAIS NO PERTENECIENTE A LA U.E. | | | | | |
| Muerto en explotación <input type="checkbox"/> Sacrificado en Matadero <input type="checkbox"/> Exportado a otro país <input type="checkbox"/> | | | | | FIRMA O SELLO |
| Día [] Mes [] Año [] [] [] | | | | | |
| DATOS SOBRE PRIMAS | | | | | |
| SOLICITADA PRIMA ESPECIAL <input type="checkbox"/> | | | | | espacio de libre disposición para la inclusión de otras informaciones por la autoridad competente |
| Día [] Mes [] Año [] [] [] | | | | | |
| | | | | | |

Ejemplar 2. Quedará en la explotación de origen del movimiento del animal

| Espacio para el escudo o logo de la CCAA. | | Fecha de expedición | DOCUMENTO DE IDENTIFICACION PARA BOVINOS ejemplar [2] | | ESPAÑA |
|---|--|--|--|--|---------------|
| | | Firma o sello de la autoridad competente | NUMERO DE IDENTIFICACION ES 05 07 0150 8111 | | |
| Recuadro reservado para anotar el identificador de los toros de lidia | | | | | |
| DATOS DEL ANIMAL | | | | | |
| FECHA DE NACIMIENTO 01/01/2000 SEXO macho RAZA avileña PAÍS DE NACIMIENTO España Código de la Madre ESBA0000AA EXPLOTACIÓN DE NACIMIENTO ES000000000000 PAÍSES DE ENGORDE | | | | | |
| DATOS DE LA EXPLOTACION | | | | | |
| Código ES000T000 | | | | TITULAR XXXXX XXXXX XXXXX DNI/CIF 00000000B | |
| FECHA DE INCORPORACION A LA EXPLOTACION 00/00/0000 | | | | | |
| DATOS SOBRE LA BAJA EN LA EXPLOTACION | | | | | |
| CAUSA BAJA EN LA EXPLOTACION EL DIA / / POR: | | | | | FIRMA O SELLO |
| MUERTE <input type="checkbox"/> SALIDA <input type="checkbox"/> con destino a _____ | | | | | |
| espacio de libre disposición para la inclusión de otras informaciones por la autoridad competente | | | | | |
| | | | | | |



II. COMPONENTES DEL SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DEL GANADO OVINO Y CAPRINO.

El sistema de identificación y registro de los animales de la especie ovina y caprina, conforme al artículo 3 del **Real Decreto 685/2013**, incluirá los siguientes elementos:

- A) Medios de identificación para la identificación individual.
- B) Libro de registro actualizados en cada explotación.
- C) Documentos de movimiento.
- D) Bases de datos informatizadas (SIGGAN).

II. A. MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4 el **Real Decreto 685/2013**, relativo al ganado ovino y caprino:

Todos los animales nacidos después del 9 de Julio de 2005, salvo excepciones del artículo 5, serán identificados mediante una marca auricular y un identificador electrónico, autorizados por la autoridad competente.

La marca auricular y el identificador electrónico llevarán un mismo código de identificación animal compuesto por:

- a) la identificación de España según el código de país, mediante las letras ES en el crotal o el código 724 en el identificador electrónico,
- b) dos dígitos que identifican a la Comunidad autónoma o ciudades de Ceuta o Melilla, según tabla del Anexo del Real Decreto y
- c) diez dígitos de identificación de animal.

Los medios de identificación se colocarán en los animales en un plazo máximo de seis meses a partir de su nacimiento y, en cualquier caso, antes de que el animal abandone la explotación en la que ha nacido. Las autoridades con carácter excepcional podrán ampliar hasta nueve meses para los animales criados en sistemas de ganadería extensiva.

Se autoriza la **sustitución del dispositivo electrónico**, por un **crotal electrónico amarillo tipo botón-botón que se colocará en la oreja izquierda**.


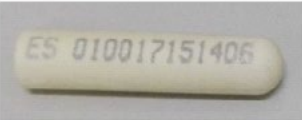


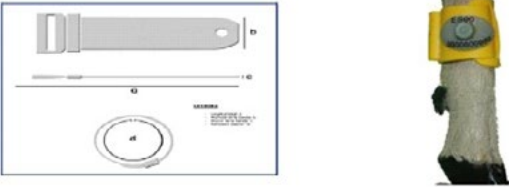

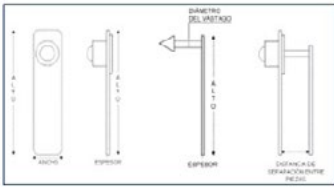

En el **ganado caprino** también podrá autorizar el uso de una **banda amarilla electrónica en la cuartilla de la extremidad posterior derecha o un inyectable electrónico en el metatarso derecho, además del crotal no electrónico amarillo/naranja**.

En los casos que el identificador electrónico sea un inyectable, deberá indicarse en el documento de movimiento de los animales el tipo de dispositivo y su localización exacta en el animal.

Los animales menores de 12 meses destinados a matadero podrán ser identificados con **una sola marca auricular rectangular de color amarillo**, a colocar en la **oreja izquierda** que llevará impreso el código de identificación de la explotación de nacimiento (REGA):

- a) «ES» que identifica a España.
- b) Dos dígitos que identifican la provincia, según la codificación del Instituto Nacional de Estadística.
- c) Tres dígitos que identifican el municipio, según la codificación del Instituto Nacional de Estadística.
- d) Siete dígitos que identifican la explotación dentro del municipio de forma única.**



| | |
|---|---|
| <p>Ovinos - Caprinos</p> | <p>1. La Marca auricular consistirá en un crotal de plástico en la oreja derecha de color amarillo, o de color naranja si va acompañado de un identificador electrónico inyectable.</p>  <p>2. El identificador electrónico será un bolo ruminal.</p>  <p>En OVINO dicho bolo podrá sustituirse previa aprobación de la Autoridad Competente por una marca auricular electrónica.</p>  <p>En CAPRINO, previa aprobación por la autoridad competente dicho bolo podrá sustituirse por:</p> <p>a) Una marca auricular electrónica ó</p>  |
| | <p>b) una marca electrónica en la cuartilla o pulsera electrónica de la extremidad posterior derecha de color amarillo ó</p>  <p>c) un inyectable en el metatarso derecho, en este caso debe indicarse en el documento de movimiento el tipo de dispositivo y su localización exacta en el animal</p>  <p>Aplicación de inyectable electrónico en la extremidad posterior derecha. Fuente: MAGRAMA</p> |
| <p>Ovinos y Caprinos < 12 meses destinados a sacrificio dentro del territorio nacional</p> | <p>Una única marca auricular, de forma rectangular, de color amarillo y colocada preferiblemente en la oreja izquierda del animal. El crotal llevará impreso el código REGA de la explotación de origen, según el Real Decreto 479/2004 (ES + 12 dígitos).</p>   |

III. COMPONENTES DEL SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DEL GANADO PORCINO.

El sistema de identificación y registro de los animales de la especie porcina, conforme al artículo 4.b) y 7 del **Real Decreto 205/1996**, incluirá los siguientes elementos:

- A) **Medios de identificación.**
- B) **Libro de registro de explotación.**

III.A. MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN.

De acuerdo con lo recogido en el artículo 7 del **Real Decreto 205/1996**, todo animal porcino estará identificado mediante tatuaje o crotal auricular en el que conste el código de identificación de la explotación.

Todos los animales de la especie porcina deberán ser marcados lo antes posible y, en cualquier caso, antes de salir de la explotación con una marca, consistente en un crotal auricular o un tatuaje según lo que establezca la autoridad competente.

Dicha marca determinará la explotación de la que proceden los animales y contendrá la estructura establecida en el artículo 5 del **Real Decreto 479/2004**, de 26 de marzo. La estructura de dicho código será:

- a) «ES» que identifica a España.
- b) Dos dígitos que identifican la provincia, según la codificación del Instituto Nacional de Estadística.
- c) Tres dígitos que identifican el municipio, según la codificación del Instituto Nacional de Estadística.
- d) Siete dígitos que identifican la explotación dentro del municipio de forma única. Según el artículo 13 del **Real Decreto 306/2020** en animales de capas no blancas se utilizará la marca auricular siempre que los sistemas de tatuaje dificulten la identificación de los mismos.



IV. COMPONENTES DEL SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DEL GANADO EQUINO.

La normativa nacional vigente en la actualidad, en identificación y registro equino, es el **Real Decreto 676/2016**, de 16 de diciembre, por el que se regula el sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.

Este real decreto tiene por objeto establecer las características básicas del sistema de identificación y registro de los animales equinos en España, en virtud de lo dispuesto en el **Reglamento de Ejecución (UE) 2015/262** de la Comisión, de 17 de febrero de 2015 que establece normas con arreglo a las Directivas 90/427/CEE y 2009/156/CE del Consejo por lo que respecta a los métodos de identificación de los équidos (Reglamento del pasaporte equino).

Sin embargo éste reglamento ha sido derogado por **Reglamento Delegado (UE) 2019/2035** de la Comisión de 28 de junio de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Posteriormente se aprobó el **Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963**, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429, (UE) 2016/1012 y (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a la **identificación y el registro de equinos** y por el que se establecen modelos de documentos de identificación para esos animales, siendo éste el que realmente desarrolla la normativa europea y será aplicable a partir del 28 de enero de 2022.

A pesar de ello, y mientras tanto no se articule legislación nacional derogatoria, será siendo de aplicación el **Real Decreto 676/2016**.

El sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina, conforme al artículo 4 de dicho Real Decreto, incluirá los siguientes elementos:

- A) Medio de identificación individual: transpondedor inyectable o una marca alternativa autorizada.
- B) El Documento de identificación equina (DIE) o pasaporte.
- C) La base de datos.

IV.A. MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL:

Conforme a lo establecido en el **Real Decreto 676/2016**, todo animal equino estará identificado mediante **transpondedor electrónico** inyectable implantado en el tercio superior del lado izquierdo del cuello, entre la nuca y la cruz en la zona del ligamento nucal con un código de 23 dígitos, cuya estructura leída de izquierda a derecha corresponderá a:

- a) Primer dígito: Uso del identificador, que será un **1** al ser el objetivo un animal.
- b) Segundo dígito: Contador de reidentificación.
- c) Tercer y cuarto dígitos: Código de especie animal, que será **01** para todo el grupo de los equinos (caballos, asnos, mulas, burdéganos...).
- d) Quinto y sexto dígitos: Dígitos reservados para usos futuros.
- e) Séptimo dígito: Presencia de información adicional, que será un 0 para dispositivos de identificación sin información adicional compatibles únicamente con la norma ISO 11784 y un 1 para transpondedores avanzados compatibles además con la norma ISO 14223 que pueden poseer dicha información.
- f) Octavo, noveno, décimo y undécimo dígitos: Código de país, que según la norma UNE-EN-ISO: 3166 para España es **0724**.
- g) Duodécimo y decimotercero dígito: Código de comunidad autónoma, según el anexo II del Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, para Andalucía es **01**.
- h) Decimocuarto a vigésimo tercer dígito: Código de serie de identificación del animal.

1 0 01 00 0 0724 01 000000000

La estructura del código de identificación visual, en su caso, no mostrará los siete primeros dígitos del código de identificación electrónico (En ocasiones, al leer el transpondedor electrónico, se leerán solamente los 15 ó 16 últimos dígitos), y substituirá los cuatro dígitos que corresponde al código país por su equivalente en letras, también según la norma UNE-EN-ISO: 3166, y que para el Reino de España es «ES». De esta manera quedará:

- a) Dos primeros caracteres: Código país en letras (ES: España).
- b) Tercer y cuarto dígito: Código de comunidad autónoma según el anexo II del Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre (01 para Andalucía)
- c) Del quinto al décimo cuarto dígito: Código de serie de identificación del animal.



Figura 2: Fuente: <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/>



Figura 3: Fuente: Consejo de colegios de Veterinarios. RAlA

En el artículo 15 establece un marcado alternativo consistente en una **marca auricular electrónica**, exclusivamente a aquellos animales nacidos en explotaciones de tipo producción y reproducción, pastos y explotaciones de caballos silvestres o semisilvestres de acuerdo con la clasificación contemplada en el anexo III del Real Decreto 479/2004, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas, cuyo objetivo sea la producción de équidos de abasto.

Así mismo, se podrán introducir en España équidos identificados mediante marcas alternativas, autorizadas en los países de procedencia.

IV.B. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN EQUINA:

Los équidos se identificarán en base al modelo recogido en la **normativa vigente en el momento de su identificación** teniendo en cuenta, en su caso, las disposiciones transitorias establecidas en el artículo 43 del Reglamento (UE) 2015/262. Por tanto, los DIE pueden ser según:

- Modelo pasaporte Reglamento (UE) 2015/262

- Modelo pasaporte Reglamento (CE) N° 504/2008
- Modelo pasaporte Decisión 93/623/CEE (autorizado exclusivamente para équidos nacidos antes del 01/07/09).
- Modelo de pasaporte Decisión 2000/68/CE (autorizado exclusivamente para équidos nacidos antes del 01/07/09)
- Modelo pasaporte Reglamento (UE) 2021/963. En un futuro

El titular de un animal equino deberá asegurarse de que los siguientes datos identificativos contenidos en el **documento de identificación** estén actualizados, y sean correctos en todo momento:

- a) El estatus del animal equino en cuanto a su admisibilidad a efectos de **sacrificio para el consumo humano**.
- b) El **código legible del transpondedor o la marca alternativa**.
- c) El estatus de **«équido registrado» o de «équido de crianza y de renta»**.
- d) La **información sobre la titularidad del animal**, salvo las excepciones que el Real Decreto 577/2014, de 4 de julio, por el que se regula la tarjeta de movimiento equina, establezca para aquellos animales equinos a los que se les haya expedido una tarjeta de movimiento equina.

El DIE se emitirá para toda la vida del animal por la entidad emisora.

El DIE contendrá las siguientes secciones especificadas en el modelo de documento de identificación de la parte 1 del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2015/262 de la Comisión, de 17 de febrero de 2015:

- a) En el caso de équidos registrados, por lo menos las secciones I a IX;
- b) En el caso de équidos de crianza y de renta, por lo menos las secciones I a IV.

Los **équidos de abasto** deberán ir acompañados en su traslado **al matadero por el documento de identificación**. No obstante la autoridad competente podrá autorizar que équidos de abasto para los que no se haya expedido un documento de identificación sean transportados directamente de la explotación de nacimiento al matadero, a condición de que:

- a) Tengan menos de doce meses y sus incisivos laterales de leche presenten estrellas dentales visibles.
- b) Exista una rastreabilidad ininterrumpida desde la explotación de nacimiento hasta el matadero.
- c) Durante el transporte al matadero, estén individualmente marcados.
- d) El envío vaya acompañado de la información sobre la cadena alimentaria, que debe incluir una referencia al marcado individual al que se refiere la letra c).

Duplicado de los documentos de identificación.

En los casos en que se expida un duplicado del DIE, el organismo emisor del documento deberá, a instancia del titular o a petición de la autoridad competente:

- a) Aplicar al animal, si es necesario, un transpondedor o una marca alternativa.
- b) Expedir un duplicado del documento de identificación claramente marcado como tal («duplicado del documento de identificación») con el número permanente único registrado en la base de datos.
- c) Clasificar al animal equino en la parte II de la sección II del duplicado del documento de identificación como animal no destinado al sacrificio para el consumo humano.

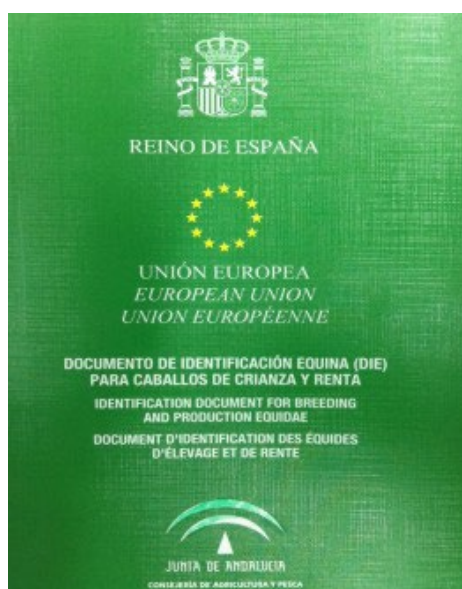


No obstante lo dispuesto en el apartado c), la autoridad competente podrá decidir suspender el estatus de «animal destinado al sacrificio para el consumo humano» de un animal equino durante **sólo un período de seis meses**, introduciendo la fecha de comienzo de dicho período de suspensión en la primera columna de la parte III de la sección II del duplicado del documento de identificación, y cumplimentando la tercera columna de éste, en caso de que sea necesario.

Documentos de identificación substitutivos.

En los casos que se expida un DIE substitutivo para los équidos de crianza y renta, el organismo emisor deberá, a instancia del titular o a petición de la autoridad competente:

- a) Si es el caso, implantar en el animal un transpondedor o marca alternativa.
- b) Expedir un documento de identificación substitutivo claramente marcado como tal («documento de identificación substitutivo») con un número permanente único que se corresponda con el del organismo emisor del documento de identificación substitutivo.
- c) **Clasificar al animal equino en la parte II de la sección II del documento de identificación substitutivo como animal no destinado al sacrificio para el consumo humano.**



Fuente: ifapa

Muerte y sacrificio de los équidos.

1. Antes de su admisión para el sacrificio, y sin perjuicio de las consideraciones por motivos de bienestar animal, el operador del matadero, en el marco de lo previsto en el artículo 5 del Real Decreto 361/2009, de 20 marzo, realizará las siguientes actuaciones:

- a) Comprobará la **identidad de cada animal**, utilizando los medios de lectura apropiados, y adoptará la decisión correspondiente.
- b) Verificará la **información que contenga la sección II del DIE** respecto a la aptitud de cada animal para el consumo humano.

Estas actuaciones serán verificadas por el veterinario oficial de acuerdo con las funciones que tiene atribuidas en el artículo 7 del citado Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo.

2. Cuando se produzca el sacrificio o la muerte del animal equino, deberán tomarse las siguientes medidas: a) El **documento de identificación** deberá destruirse (bajo supervisión oficial) y se evitará un posterior uso fraudulento del transpondedor, en particular recuperándolo, destruyéndolo o eliminándolo «in situ».

No obstante lo anterior, cuando el **transpondedor** no pueda recuperarse de un animal equino sacrificado para el consumo humano, el veterinario oficial declarará la carne o la parte de carne o pieza que contenga el transpondedor como no apta para el consumo humano.



Aptitud para el consumo humano y registro de medicamentos.

Se considerará que un animal equino está destinado al sacrificio para el consumo humano excepto cuando se haya declarado de manera irreversible lo contrario en la parte II de la sección II del documento de identificación equina mediante:

- a) La firma del propietario, a su propio criterio, refrendada por el organismo emisor, o
- b) la firma del titular y del veterinario responsable que actúa de acuerdo con el artículo 82 del Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, de medicamentos veterinarios, o
- c) la entrada realizada por el organismo emisor al expedir un duplicado del documento de identificación o un documento de identificación substitutivo.

V. IDENTIFICACIÓN DE AVES DE CORRAL.

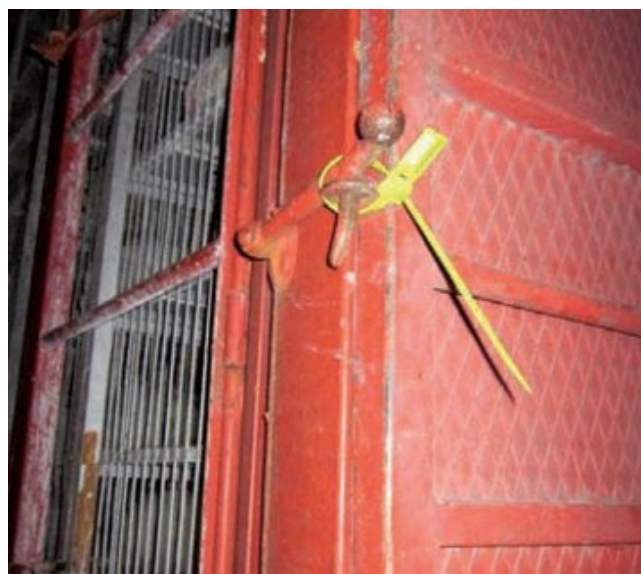
Las aves se identifican según Artículo 15 del **Real Decreto 637/2021**, Todas las aves de corral que abandonen una explotación lo harán en dispositivos de transporte precintados física o electrónicamente, de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto y/o quede registrada su apertura, así como la razón de su apertura.

A estos efectos, se entenderá por dispositivo de transporte cualquier sistema utilizado para trasladar las aves de corral lo que incluye jaulas, cajas, bandejas y elementos de los vehículos de transporte que albergan la carga y que asegure, en todo momento, una separación clara entre animales de orígenes diferentes.

En el supuesto de que los vehículos de transporte utilizados para los traslados contengan animales procedentes de un único origen y con un único destino, será suficiente con precintar el dispositivo de carga del vehículo que alberga a las aves en su conjunto.

Cada jaula o dispositivo donde se transporten los animales portará, en los correspondientes precintos, una marca indeleble y legible que identificará de manera inequívoca, la explotación de origen de las aves de corral transportadas. El código de la explotación de la que proceden (código REGA), tendrá la estructura siguiente:

- a. “ES”, que identifica a España
- b. Dos dígitos que identifican a la provincia
- c. Tres dígitos que identifican el municipio
- d. Siete dígitos que identifican la explotación dentro del municipio de forma única.





V. IDENTIFICACIÓN DE CONEJOS.

Según el Artículo 5 del **Real Decreto 1547/2004**, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas, los animales no reproductores de la especie cunícola que abandonen una explotación ganadera lo harán en dispositivos de transporte precintados de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto.

A estos efectos, se entenderá por dispositivo de transporte cualquier sistema utilizado para trasladar los animales entre explotaciones, lo que incluye jaulas, cajas u otros elementos para el transporte de animales que contengan la carga y que aseguren, en todo momento, una separación clara entre animales de orígenes diferentes en el vehículo de transporte empleado.

Cuando los vehículos de transporte utilizados contengan animales procedentes de un único origen y con un único destino, será suficiente con precintar el habitáculo del vehículo que alberga a todos los animales en su conjunto.

En el caso de que los animales procedan de orígenes diferentes, cada traslado estará asociado a un documento de movimiento diferente.

Los precintos serán de un solo uso, no reutilizables, estarán fabricados de material inalterable, a prueba de falsificaciones, y provistos de una marca indeleble y legible que identificará de manera inequívoca la explotación de origen de los animales de la especie cunícola transportados.

El código de explotación se indicará:

- a. “ES”, que identifica a España
- b. Dos dígitos que identifican a la provincia
- c. Tres dígitos que identifican el municipio
- d. Siete dígitos que identifican la explotación dentro del municipio de forma única.

Página de enlace para consulta:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/identificacion-animal/>

RECUPERACION Y DESTRUCCION MEDIOS DE IDENTIFICACION. DEVOLUCIÓN DOCUMENTOS DE IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL.

El OEM en el ámbito de su Procedimiento para garantizar la identificación animal debe contemplar aquellos aspectos que las normas de sanidad animal contempla la gestión de los sistemas de identificación.

Al respecto, en la **Orden de 28 de abril de 2016**, por la que se regula el acceso a la base de datos en materia de identificación y movimiento de animales de producción, la adquisición de elementos de identificación oficial animal y las relaciones administrativas de las empresas fabricantes, establece:

La persona gestora del matadero será la responsable **de comunicar diariamente** todos los sacrificios realizados a través de la aplicación informática Guía Telemática de Andalucía (GTA) así como de la **devolución de los documentos de identificación** de los animales sacrificados, **dentro de los siete días hábiles siguientes, a las Oficinas Comarcales Agrarias.**

En el caso de los equinos se entenderá como certificación la comunicación de los datos de muerte del animal equino a la base de datos RAIA por parte del matadero, quien deberá destruir el DIE bajo supervisión oficial a fin de que el organismo emisor del pasaporte refleje la citada información en la base de datos.

Las marcas auriculares, los inyectables electrónicos o cualquier otro medio de identificación que portasen los animales sacrificados cada día se colocarán en envases precintados y se depositarán en un lugar que garantice su custodia por parte de la persona gestora del matadero, hasta su destrucción por la misma, mediante un procedimiento que imposibilite la reutilización de los elementos de identificación oficial animal.

El proceso de destrucción **deberá estar documentado y contar con los oportunos registros; asimismo, estará sometido a la verificación por parte de los servicios veterinarios oficiales de matadero o de la Consejería competente en materia de ganadería, quienes podrán efectuar en cualquier momento un control sobre el mismo.**

Tabla resumen:

| ESPECIE | NORMATIVA (**) | MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN | DOCUMENTOS DE IDENTIFICACIÓN |
|--|-------------------------|--|------------------------------|
| BOVINA | Real Decreto 1980/1998 | Dos marcas auriculares termoplásticas de color anaranjado colocadas una en cada oreja | DIB |
| | Reglamento nº 1760/2000 | Dos medios de identificación enumerados en el anexo I: | |
| | | a) marca auricular convencional, y con efecto a partir del 18 de julio de 2019: | |
| | | b) dispositivo de identificación electrónica en forma de marca auricular electrónica | |
| | | c) dispositivo de identificación electrónica en forma de bolo ruminal | |
| d) dispositivo de identificación electrónica en forma de transpondedor inyectable. | | | |
| OVINA/CAPRINA | Real Decreto 685/2013 | Una marca auricular termoplástica de color amarillo colocada en la oreja derecha y un bolo ruminal. | |
| | | Se puede sustituir bolo electrónico por un crotal electrónico amarillo tipo botón-botón que se colocará en la oreja izquierda. | |
| | | En el ganado caprino también podrá autorizar el uso de una banda amarilla electrónica en la cuartilla de la extremidad posterior derecha o un inyectable electrónico en el metatarso derecho, además del crotal no electrónico amarillo/naranja. | |
| | | Los animales menores de 12 meses destinados a matadero podrán ser identificados con una sola marca auricular rectangular de color amarillo, a colocar en la oreja izquierda | |
| PORCINA | Real Decreto 205/1996 | Mediante tatuaje o crotal auricular en el que conste el código de identificación de la explotación. | |
| EQUINA (*) | Real Decreto 676/2016 | Mediante transpondedor electrónico inyectable implantado en el tercio superior del lado izquierdo del cuello, entre la nuca y la cruz en la zona del ligamento nugal con un código de 23 dígitos. | DIE |
| | | Marcado alternativo consistente en una marca auricular electrónica, exclusivamente a aquellos animales nacidos en explotaciones de tipo producción y reproducción | |
| AVES DE CORRAL | Real Decreto 637/2021 | dispositivos de transporte precintados física o electrónicamente, de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto y/o quede registrada su apertura, así como la razón de su apertura | |
| CUNÍCOLA | Real Decreto 1547/2004 | Precinto con REGA que se coloca en el dispositivo en el que van transportadas tales como jaulas, cajas, bandejas o elementos de los vehículos de transporte | |



(*) EL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/963 DE LA COMISIÓN de 10 de junio de 2021 por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429, (UE) 2016/1012 y (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a la identificación y el registro de equinos y por el que se establecen modelos de documentos de identificación para esos animales.

En el Artículo 47: Entrada en vigor establece que será aplicable a partir del 7 de julio de 2021.

No obstante, el anexo II será aplicable a partir del 28 de enero de 2022, que se refiere al contenido del documento de identificación permanente y único

(**) REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/520 DE LA COMISIÓN de 24 de marzo de 2021 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la trazabilidad de determinados animales terrestres en cautividad

Prevee un periodo transitorio para ciertos artículos hasta el 20 de abril de 2023, por lo que la identificación de bovino, porcino, ovino y caprino se puede seguir realizando según

- Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno,
- Reglamento (CE) nº 21/2004 del Consejo, de 17 de diciembre de 2003, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina
- Directiva 2008/71/CE del Consejo, de 15 de julio de 2008, relativa a la identificación y al registro de cerdos

**ANEXO 5:
CRITERIOS DE CONTROL OFICIAL ANTE
INCIDENCIAS DE IDENTIFICACIÓN ANIMAL**



ANEXO 5¹
CRITERIOS DE CONTROL OFICIAL ANTE INCIDENCIAS DE IDENTIFICACIÓN ANIMAL

A continuación se detalla una lista de posibles incidencias en relación con la identificación animal y la documentación de traslado que el SVO se puede encontrar durante el control oficial permanente en matadero, estableciendo para cada una de ellas la decisión y las medidas a adoptar.

| INCIDENCIAS IDENTIFICACIÓN PEQUEÑOS RUMIANTES > 12 MESES (IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL) | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| CROTAL AURICULAR TRADICIONAL CON N° DE IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL | MEDIO DE IDENTIFICACIÓN ELECTRÓNICO | IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL EN GUIA | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| Sí=el n.º es A | Sí=el n.º es A | Sí=el n.º es A | Identificación correcta | Apto para sacrificio para consumo humano | |
| NO | Sí=el n.º es A | Sí=el n.º es A | Identificación correcta si son menos o igual al 5% de la partida (*) los animales sin crotal auricular tradicional | Partida apta para sacrificio para consumo humano | |
| | | | Identificación incorrecta si son más del 5% de la partida los animales sin crotal auricular tradicional. | No aptos para sacrificio para consumo humano los animales sin crotal | Aplazar el sacrificio de los animales y comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación. |
| Sí=el n.º es A | NO | Sí=el n.º es A | Identificación incorrecta: falta el medio de identificación electrónico | No apto para sacrificio para consumo humano | Aplazar el sacrificio de los animales y comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación. |

¹
 Revisión 1. Enero de 2023.



| | | | | | |
|----------------|----------------|----------------|---|---|--|
| NO | NO | Sí=el n.º es A | Identificación incorrecta: faltan los dos medios de identificación | No apto para sacrificio para consumo humano | Sacrificio sin faenado y decomiso. Comunicación de la incidencia al OEM. |
| Sí=el n.º es A | Sí=el n.º es A | NO | Identificación incorrecta: falta en documento de traslado | No apto para sacrificio para consumo humano | Aplazar el sacrificio de los animales y comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación. |
| Sí=el n.º es A | Sí=el n.º es B | Sí=el n.º es A | Identificación incorrecta: no se corresponden los medios de identificación | No apto para sacrificio para consumo humano | Aplazar el sacrificio de los animales y comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación. |
| Sí=el n.º es A | Sí=el n.º es B | Sí=el n.º es B | | | |

(*) En caso de sacrificio de tuberculosis caprina se considera identificación incorrecta, se aplazará el sacrificio para consumo humano, comunicación OEM, y en el caso de no subsanarse, se certificarán como que no se corresponden estos animales según punto 5 del documento conduce de traslado para sacrificio y se decomisarán. Si se subsana son aptos para sacrificio y se podrán certificar como que se corresponden exactamente.



| INCIDENCIAS DE N° Y CORRESPONDENCIA EN DOCUMENTACIÓN DE TRASLADO A MATADERO DE PEQUEÑOS RUMIANTES | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| TIPO IDENTIFICACIÓN (edad) | N° ANIMALES QUE LLEGAN A MATADERO | N° DE ANIMALES EN GUÍA | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| INDIVIDUAL (>12 meses) | Llegan N animales. Identificación = A,B | En Guía aparecen > N. Identificación = A,B,C | Documentación incorrecta | A y B, animales aptos para sacrificio para consumo humano | Comunicación de la incidencia al OEM si no ha sido detectada por este. |
| | | En Guía aparecen < N. Identificación = A | Documentación incorrecta | A, animal apto para sacrificio para consumo humano | Aplazar el sacrificio de B y comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación de B. Si se subsana es apto para sacrificio. Se puede sacrificar por motivos de bienestar animal y retener la canal hasta subsanación. |
| COLECTIVA (<12 meses) | Llegan < de N animales. Llegan el 90% o más de los animales que aparecen en la guía. | En Guía aparecen N animales | Documentación correcta | Partida apta para sacrificio para consumo humano | |
| | Llegan < de N animales. Llegan menos del 90% de los animales que aparecen en la guía. | | Documentación incorrecta | Partida apta para sacrificio para consumo humano | Comunicación de la incidencia al OEM si no ha sido detectada por este. |
| | Llegan > N. | | Documentación incorrecta | Partida de N animales apta para sacrificio para consumo humano | Aplazar el sacrificio del n.º de animales que superan N y comunicación al OEM para que se garantice la identificación mediante nueva guía. Se puede sacrificar por motivos de bienestar animal y retener la canal hasta subsanación. |
| INDIVIDUAL/ COLECTIVA | Llegan N | En Guía aparecen N animales | Documentación correcta | Partida apta para sacrificio para consumo humano | |



| INCIDENCIAS IDENTIFICACIÓN PORCINOS (IDENTIFICACIÓN COLECTIVA) | | | | |
|---|-----------------------------|--|---|--|
| CROTAL AURICULAR TRADICIONAL CON Nº DE IDENTIFICACIÓN REGA O TATUAJE* | IDENTIFICACIÓN REGA EN GUIA | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| Sí, Todos los animales o > o = 95% de la partida tienen crotal/tatuaje con REGA | Sí | Identificación correcta | Apta la partida para sacrificio para consumo humano | |
| NO tienen crotal/ tatuaje con REGA > del 5% de la partida | Sí | Identificación incorrecta | No aptos para sacrificio para consumo humano los animales sin identificar | Aplazar el sacrificio de los animales y comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación. |
| INCIDENCIAS Nº DE ANIMALES CORRESPONDENCIA CON GUÍA | | | | |
| Nº ANIMALES QUE LLEGAN A MATADERO | Nº DE ANIMALES EN GUÍA | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| Llegan N | En Guía aparecen N animales | Documentación correcta | Partida apta para sacrificio para consumo humano | |
| Llegan < de N animales. Llegan el 90% o más de los animales que aparecen en la guía. | En Guía aparecen N animales | Documentación correcta | Partida apta para sacrificio para consumo humano | |
| Llegan < de N animales. Llegan menos del 90% de los animales que aparecen en la guía. | | Documentación incorrecta | Partida apta para sacrificio para consumo humano | Comunicación de la incidencia al OEM si no ha sido detectada por este. |
| Llegan > N. | | Documentación incorrecta | Partida de N animales apta para sacrificio para consumo humano | Aplazae el sacrificio del n.º de animales que superan N y comunicación al OEM para que se garantice la identificación mediante nueva guía. Se puede sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación. |

* Solo en porcino de capa blanca

En el caso que no coincida el REGA de la identificación y el que aparece en la GUIA se aplazará el sacrificio para consumo humano de los animales y comunicación a OEM para subsanación, en su caso.



| IDENTIFICACIÓN VACUNO (IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL) | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----|--|--|-----------------------|
| DOBLE CROTAL AURICULAR TRADICIONAL CON Nº DE IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL | IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL EN GUIA | DIB | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| SÍ | SÍ | SÍ | Identificación correcta | Apto para sacrificio para consumo humano | |
| Falta 1 crotal * | SÍ | SÍ | Identificación correcta | Apto para sacrificio para consumo humano | |

(*) En caso de sacrificio de tuberculosis/brucelosis bovina se considera identificación incorrecta, se aplazará el sacrificio para consumo humano, comunicación al OEM, y en el caso de no subsanarse se sacrificará sin faenado y se decomisará. Esta misma medida se adoptará en el caso que no tenga sistema de identificación alternativo (bolo ruminal). Éstos no serán necesarios si los animales se marcan y se transportan al matadero el mismo día del marcado, y además, se transportan en vehículos precintados por la autoridad competente. Si se subsana son aptos para sacrificio.

En el caso de no coincidencia entre el nº de la identificación individual y/o GUIA y/o DIB y el nº de animales, se aplazará el sacrificio para consumo humano, comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación.



| IDENTIFICACIÓN EQUINO (IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL) | | | | | |
|--|-----------------------------------|---------------|--|---|---|
| IDENTIFICACIÓN ELECTRÓNICA (TRANSPONDEDOR O CROTAL) | IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL EN GUIA | PASAPORTE/DIE | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| SÍ | SÍ | SÍ * | Identificación correcta | Apto para sacrificio para consumo humano | |
| NO | SÍ | SÍ * | Identificación incorrecta: falta el medio de identificación electrónico | No apto para sacrificio para consumo humano | Aplazar el sacrificio de los animales y comunicación al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación. |

(*) No necesario en animales <12 meses con destino a matadero

En el caso de no coincidencia entre el nº de la identificación individual y/o GUIA y/o DIE y el nº de animales, se aplazará el sacrificio para consumo humano, inmovilización, comunicación de la incidencia al OEM para que se garantice la identificación. Si se subsana son aptos para sacrificio. Se pueden sacrificar por motivos de bienestar animal y retener las canales hasta subsanación.



| INCIDENCIAS IDENTIFICACIÓN AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS (IDENTIFICACIÓN COLECTIVA) | | | | |
|---|---|--|--|--|
| PRECINTO CON Nº DE IDENTIFICACIÓN REGA | IDENTIFICACIÓN REGA EN GUÍA | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| Si, todos los dispositivos de transporte tienen precinto de identificación indeleble y legible | SÍ | Identificación correcta | Apta la partida para sacrificio para consumo humano | |
| Si, los dispositivos de transporte presentan precinto de identificación no indeleble pero legible | SÍ | Identificación correcta | Apta la partida para sacrificio para consumo humano | Comunicación al OEM si no ha sido detectado por éste. |
| Si, los dispositivos de transporte no presentan precinto de identificación | SÍ | Identificación incorrecta | Sacrificio por motivo de bienestar animal al final de la jornada | Retención de canales hasta subsanación |
| INCIDENCIAS Nº DE ANIMALES CORRESPONDENCIA CON GUÍA | | | | |
| Nº DE ANIMALES QUE LLEGAN A MATADERO | Nº DE ANIMALES EN GUÍA | CRITERIO DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO) MATADERO | DECISIÓN SVO | MEDIDAS A ADOPTAR SVO |
| Llegan N | En la Documentación aparecen N animales | Documentación correcta | Manada/partida apta para sacrificio para consumo humano | |
| Llegan < N animales. Llegan el 90% o mas de los animales que aparecen en la guía | En la Documentación aparecen N animales | Documentación correcta | Manada/partida apta para sacrificio para consumo humano | |
| Llegan < N animales. Llegan menos del 90% de los animales que aparecen en la guía | | Documentación incorrecta | Manada/partida apta para sacrificio para consumo humano | Comunicación de la incidencia al OEM si no ha sido detectada por éste |
| Llegan > N. Si son menos o igual al 2% de N (manada/día sacrificio) | | Documentación incorrecta | Manada/partida apta para sacrificio para consumo humano | |
| Llegan > N. Si son más del 2% de N (manada/día de sacrificio) | | Documentación incorrecta | Manada/partida apta para sacrificio para consumo humano | Retención del nº de canales que superan N. Comunicación de la incidencia al OEM para que aporte la documentación necesaria |

**ANEXO 6:
ENFERMEDADES RELEVANTES
EN SANIDAD ANIMAL
CON VIGILANCIA EN MATADEROS
DE ANDALUCÍA**



ANEXO 6¹

ENFERMEDADES RELEVANTES EN SANIDAD ANIMAL CON VIGILANCIA EN MATADEROS DE ANDALUCÍA

ÍNDICE:

1. FIEBRE AFTOSA
2. PESTE PORCINA CLÁSICA
3. PESTE PORCINA AFRICANA
4. GRIPE AVIAR ALTAMENTE PATÓGENA
5. PESTE EQUINA AFRICANA
6. LENGUA AZUL
7. ENFERMEDAD VESICULAR PORCINA
8. ENFERMEDAD DE NEWCASTLE
9. MICOPLASMOSIS AVIAR
10. CARBUNCO
11. PERINEUMONIA CONTAGIOSA BOVINA
12. DERMATOSIS NODULAR CONTAGIOSA
13. OTRAS ENFERMEDADES ANIMALES

¹
Revisión 1. Enero de 2023.



1. FIEBRE AFTOSA

La fiebre aftosa es una enfermedad vírica grave del rebaño, sumamente contagiosa y de repercusiones económicas considerables. Afecta a los bovinos y porcinos así como a los ovinos, y caprinos.

El organismo causante de la fiebre aftosa es un aftovirus de la familia Picornaviridae.

En una población susceptible, la morbilidad es de casi un 100%, siendo los animales de cría intensiva más susceptibles que las razas tradicionales.

La enfermedad es rara vez fatal en los animales adultos, pero la mortalidad entre los animales jóvenes suele ser alta debido a la miocarditis o a la falta de amamantamiento si la madre está afectada por la enfermedad.

La fiebre aftosa se caracteriza por fiebre y úlceras en forma de ampollas en la lengua y labios, en la boca, en las ubres y entre las pezuñas. Ocasiona graves pérdidas de producción y aunque la mayoría de animales afectados se recupera, la enfermedad a menudo los deja debilitados.

La fiebre aftosa es una enfermedad inscrita en la lista del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y debe ser declarada a la OIE (*Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE).

Enfermedad de de la lista del Reglamento (UE) 2016/429 y de Declaración Obligatoria del RD 526/2014.

Riesgo para la salud pública

No es transmisible a los humanos.

Signos clínicos

Los bovinos y porcinos de cría intensiva presentan signos más graves que los ovinos y caprinos.

El signo clínico característico es la aparición de ampollas (o vesículas) en la nariz, lengua, labios, cavidad oral, entre los dedos, encima de las pezuñas, ubres y puntos de presión en la piel. Las ampollas reventadas pueden ocasionar cojera extrema y desgana para moverse o inapetencia. Las ampollas abiertas también pueden dar lugar a infecciones bacterianas secundarias. Otros síntomas observados con frecuencia son fiebre, depresión, hipersalivación, pérdida de apetito y de peso, caída de la producción de leche.

Situación en España

En España, el último foco se detectó en junio de 1986. En el año 1989 se prohibió la vacunación frente al virus de la FA en España, siendo desde entonces considerado como **país libre sin vacunación**.

Vigilancia pasiva para la detección temprana de la Fiebre Aftosa

La vigilancia que se realiza en España está en línea con las normas establecidas por la OIE y por la normativa comunitaria, y es similar a la vigilancia establecida en otros países de la UE. El hecho de ser un país libre sin vacunación donde los animales no presentan ninguna inmunidad, asociado al hecho de que los síntomas sean muy característicos, hace que la vigilancia sea pasiva, tanto en animales domésticos como en animales silvestres, debiéndose descartar en el laboratorio en caso de sospecha clínica.

Este tipo de vigilancia se basa en dos elementos esenciales:

- el reconocimiento de los síntomas característicos de la enfermedad en las distintas especies animales y
- la notificación inmediata a los servicios veterinarios oficiales de cualquier sospecha que se produzca.

Más información en:

- <https://www.oie.int/es/enfermedad/fiebre-aftosa/>
- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/fiebre-aftosa/fiebre_aftosa.aspx
- [Ficha técnica](#)
- [The Center for Food Security and Public Health, Iowa State University](#)
- [Manual Merck de Veterinaria](#)



2. PESTE PORCINA CLÁSICA

La peste porcina clásica (PPC) es una enfermedad vírica contagiosa de los cerdos domésticos y salvajes, causada por un virus del género Pestivirus de la familia Flaviviridae.

La enfermedad figura en la lista del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Riesgo para la salud pública

Este virus no afecta al hombre.

Signos clínicos

La enfermedad tiene formas agudas y crónicas y puede ser grave, con una alta mortalidad, o leve, incluso inaparente.

En la forma aguda de la enfermedad, en todos los grupos de edad, hay fiebre, acurrucamiento, pérdida de apetito, apatía, debilidad, conjuntivitis, estreñimiento seguido de diarrea, y andadura irregular.

Varios días después del inicio de los signos clínicos, las orejas, el abdomen y la cara interna de las extremidades pueden presentar una decoloración púrpura. Los animales con la enfermedad aguda mueren en un plazo de 1-2 semanas. Casos graves de la enfermedad son muy similares a los de la peste porcina africana.

Con cepas de baja virulencia, la única expresión puede ser una disminución de la tasa de reproducción y el nacimiento de lechones con defectos neurológicos, tales como el temblor congénito.

Situación en España

En la actualidad España está declarada como país libre de PPC gracias a haber pasado con éxito el proceso de reconocimiento de estatus de libre establecido por la OIE.

Vigilancia de la PPC en España

Se basa en la aplicación del Programa nacional de vigilancia sanitaria porcina, que tiene como objetivo determinar la situación sanitaria de la cabaña porcina nacional con respecto a la peste porcina africana y la peste porcina, demostrando la ausencia de ambas enfermedades para mantenimiento del estatus libre según los criterios establecidos por la OIE y sirviendo como instrumento para la detección temprana de la enfermedad.

La vigilancia pasiva consiste en la comunicación de cualquier síntoma compatible con la enfermedad por parte de los SVO.

Para ello es de aplicación de la “Instrucción para la aplicación de la vigilancia activa en mataderos de Andalucía del Programa Nacional de vigilancia sanitaria porcina ante el riesgo de incursión de peste porcina africana” en vigor².

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-porcina-clasica/peste_porcina_clasica.aspx
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/peste-porcina-clasica/>
- <http://www.cresa.cat/blogs/sesc/deteccio-de-lesions-de-pesta-porcina-a-escorxadors-i-sales-de-tractament-de-carn-de-caca/?lang=es>
- [Ficha técnica](#)
- [The Center for Food Security and Public Health, Iowa State University](#)
- [Manual Merck de Veterinaria](#)

² INSTRUCCIÓN 129/2019. Instrucción para la aplicación de la vigilancia activa en mataderos de Andalucía del Programa Nacional de vigilancia sanitaria porcina ante el riesgo de incursión de peste porcina africana.



3. PESTE PORCINA AFRICANA

Es una enfermedad hemorrágica altamente contagiosa que afecta a cerdos domésticos y silvestres, ocasionando graves pérdidas económicas y productivas. Está causada por un virus ADN de la familia Asfarviridae, que también infecta a las garrapatas del género Ornithodoros.

Si bien los signos de la peste porcina africana y los de la peste porcina clásica pueden ser similares, no hay relación entre los virus causantes de estas enfermedades.

Riesgo para la salud pública

No representa un riesgo para la salud humana.

Signos clínicos

La tasa de mortalidad y los signos clínicos pueden variar en función de la virulencia del virus y del tipo/especie de porcino. La forma aguda de la enfermedad se caracteriza por fiebre elevada, depresión, anorexia y pérdida de apetito, hemorragias (enrojecimiento de la piel de las orejas, abdomen y patas), abortos en las cerdas preñadas, cianosis, vómitos, diarrea y muerte al cabo de 6-13 días (o hasta 20 días). La tasa de mortalidad puede llegar al 100%.

Las formas subagudas y crónicas de la enfermedad las causan virus moderados o menos virulentos, que producen signos clínicos menos intensos que se pueden manifestar durante periodos más prolongados.

Los síntomas de la enfermedad crónica incluyen pérdida de peso, fiebre intermitente, problemas respiratorios, ulceraciones crónicas de la piel y artritis.

En relación con las lesiones en IPM de los animales afectados se prestará especial atención a la posible detección de:

- Esplenomegalia, bazo característico de color violáceo. Presencia de infartos en bazo.
- Edema pulmonar severo.
- Cianosis y eritemas en piel (extremidades, orejas, pecho, abdomen y periné).
- Congestión hemorrágica y aumento de tamaño de ganglios linfáticos, especialmente mesentéricos, mediastínicos, renales y gastrohepáticos.
- Hemorragias petequiales en riñón, mucosa de la vejiga urinaria, pericardio y válvulas cardíacas.
- Hemorragias en la mayor parte de las serosas de los órganos internos.
- Edemas en las cavidades internas.
- Pericarditis (serosa a fibrinosa).
- Procesos de necrosis (piel y cavidad bucal).
- Artritis.

Vigilancia de la PPA en España

En España se ha instaurado un Programa de Vigilancia Sanitaria porcina adaptado al incremento de riesgo de incursión de PPA en la UE que anualmente se actualiza. En el matadero, tiene como objetivo reforzar el sistema de vigilancia mediante la investigación postmortem de lesiones macroscópicas compatibles con las enfermedades objeto de vigilancia, particularmente de PPA y PPC, implementándose en Andalucía mediante la “Instrucción para la aplicación de la vigilancia activa en mataderos de Andalucía del Programa Nacional de vigilancia sanitaria porcina ante el riesgo de incursión de peste porcina africana” en vigor ya mencionada.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-porcina-africana/peste_porcina_africana.aspx
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/peste-porcina-africana/>
- <http://www.cresa.cat/blogs/sesc/lesions-de-pesta-porquina-africana/?lang=es>

4. GRIPE AVIAR ALTAMENTE PATÓGENA

La Influenza aviar, o también conocida como “gripe aviar”, es una enfermedad viral altamente contagiosa causada por el virus de la familia Orthomyxoviridae, del género Influenzavirus A y B. La Gripe Aviar Altamente Patógena (GAAP) es una enfermedad causada por algunos subtipos (H5 y H7) del tipo A

Existen varias cepas del virus de influenza aviar, las cuales pueden clasificarse, de forma general, en dos categorías según la gravedad de la enfermedad en las aves de corral:

- Gripe aviar de baja patogenicidad (GABP), que suele causar una enfermedad leve que, en muchas ocasiones, pasa desapercibida e, incluso, sin presentar sintomatología. Deben adoptarse medidas para evitar su propagación con notificación anual.
- Gripe aviar de alta patogenicidad (GAAP), provocando signos clínicos graves y altas tasas de mortalidad. Deben tomarse medidas de erradicación inmediatas tan pronto como se detecte su existencia con notificación inmediata.

La gripe aviar de alta patogenicidad (GAAP) es una enfermedad vírica contagiosa de las aves que puede tener consecuencias graves en la rentabilidad de la cría de aves de corral, perturbando el comercio dentro de la Unión y las exportaciones a terceros países.

Los virus de la GAAP pueden infectar a las aves migratorias, que a continuación pueden propagar estos virus a largas distancias durante sus migraciones de otoño y primavera. Por tanto, la presencia de virus de la GAAP en las aves silvestres constituye una amenaza continua de introducción directa e indirecta de estos virus en explotaciones en las que se crían aves de corral u otras aves cautivas. En caso de producirse un brote de GAAP, existe el riesgo de que el agente patógeno se propague a otras explotaciones en las que se crían aves de corral u otras aves cautivas.

Riesgo para la salud pública

No hay evidencia que sugiera que el consumo de aves de corral aptas para el consumo humano pueda transmitir el virus de la GAAP a los humanos.

Como medida de precaución, los animales que han sido sacrificados como resultado de medidas para controlar un brote no deben ingresar a la cadena alimentaria humana y animal, y deben respetarse las medidas de precaución para el proceso de limpieza.

Debido a la circulación en curso de varias cepas (por ejemplo, H5N1, H5N2, H5N8, H7N8), los brotes de influenza aviar continúan siendo un problema de salud pública mundial, ya que el ser humano puede contraer el virus de la gripe aviar de los subtipos A(H5N1), A(H7N9) y A(H9N2). Las infecciones humanas se contraen principalmente a través del contacto directo con animales infectados o medios contaminados, aunque no dan lugar a una transmisión eficiente de los virus entre las personas.

Signos clínicos

| INFLUENZA AVIAR ALTAMENTE PATÓGENA | ENFERMEDAD DE NEWCASTLE |
|---|---|
| Signos clínicos | |
| Anorexia y depresión | Anorexia y depresión |
| Incoordinación y temblores | Incoordinación. Temblores, epistónos, tortícolis, parálisis y caída de alas |
| Signos respiratorios severos con sinusitis | Signos respiratorios |
| Diarrea | Diarrea verdosa brillante |
| Edema facial. Crestas y barbillas tumefactas y cianóticas | |
| Alta mortalidad puntual | Alta mortalidad puntual |
| Signos postmortem | |
| Pancreatitis | Hemorragias en el proventrículo |
| Focos necróticos en el bazo | Focos necróticos en el bazo |
| Enteritis | Necrosis en las tonsilas cecales y nódulos linfáticos en el intestino |
| Órganos internos congestivos | Congestión pulmonar |
| | Petequias y exudado en la mucosa traqueal |

Figura 1: Fuente: GUÍA DE ACTUACIÓN EN CASO DE SOSPECHA DE INFLUENZA AVIAR y ENFERMEDAD DE NEWCASTLE PARA VETERINARIOS DE EXPLOTACIÓN

Situación de la enfermedad en España

La circulación de los virus de la influenza no es un fenómeno nuevo. Es una enfermedad de distribución mundial si bien los distintos tipos de cepas se distribuyen de forma heterogénea en las distintas áreas del planeta.

Desde la notificación, el pasado 18 de enero de 2022, de un foco de IAAP H5N1 en una explotación de pavos de engorde en el municipio de Fuentesrebollo, en la provincia de Segovia, se ha aplicado la regionalización tras la aparición de la enfermedad.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/influenza-aviar/influenza_aviar.aspx
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/influenza-aviar/>
- [Fast Facts – Avian Influenza \(Bird Flu\)](#)
- [Highly Pathogenic Avian Influenza](#)

5. PESTE EQUINA AFRICANA

La peste equina africana (PEA) es una enfermedad infecciosa de los équidos, no contagiosa y transmitida por artrópodos, que está causada por un Orbivirus de ARN bicatenario perteneciente a la familia Reoviridae.

Es una enfermedad enzoótica en el África sub-sahariana, aunque se han dado brotes ocasionales en Europa (España, 1966, 1987-1990)

Riesgo para la salud pública

No es una enfermedad zoonótica.

Signos clínicos

La forma pulmonar hiperaguda tiene lugar en animales totalmente susceptibles y es de curso corto, ya que a menudo dura solo unas horas; ocasiona una alta mortalidad. El animal presenta dificultad respiratoria, extiende la cabeza y el cuello y suda profusamente. Por último, excreta espuma por la nariz.

La forma cardíaca, edematosa, tiene un curso más subagudo y la mortalidad llega al 50%. La cabeza y el cuello pueden presentar una intensa hinchazón, que puede avanzar hasta el tórax. También es característica una hinchazón de las fosas supraorbitales y puede haber hinchazón conjuntival con petequias. La parálisis del esófago puede dar lugar a neumonía por aspiración y la presencia de hemorragias sublinguales siempre indican mal pronóstico.

La forma mixta, aguda, es más frecuente y tiene rasgos tanto de la cardíaca como de la pulmonar. La mortalidad puede alcanzar el 70%.

La febril suele pasar desapercibida, ya que es una forma leve de la enfermedad, y se observa en équidos resistentes, como cebras y asnos (Coetzer & Guthrie, 2005).

En IPM se puede observar: Exudado pleural, hidropericardio, edema pulmonar, petequias en pericardio, endocarditis, equimosis en pericardio y miocarditis.

Situación de la enfermedad en España

A partir del año 2013 la OIE establece la obligatoriedad de que el estatus sanitario libre de enfermedad sea reconocido oficialmente a través de una resolución mundial de Delegados de la OIE, en la Sesión General que cada año se realiza en el mes de mayo. Desde esa fecha España es considerada oficialmente libre frente a la PEA.

Vigilancia de la PEA

La vigilancia a nivel de matadero consiste en la vigilancia pasiva de la sintomatología y lesiones de la enfermedad y su declaración en su caso.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-equina/peste_equina.aspx
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/peste-equina/>

6. LENGUA AZUL

La lengua azul es una enfermedad vírica no contagiosa que afecta a los rumiantes domésticos y salvajes (principalmente ovinos, pero también bovinos y caprinos), y es transmitida por los insectos, en particular, por la picadura de ciertas especies de mosquitos del grupo Culicoides.

La especie ovina es la más afectada normalmente, mientras que bovino y caprino no muestran normalmente ningún signo clínico de la enfermedad y pueden actuar como portadores.

El virus causante de la lengua azul es identificado como miembro de la familia Reoviridae.

Se han identificado veinticuatro (24) serotipos distintos, y la capacidad de cada cepa para provocar la enfermedad varía considerablemente.



La gravedad de la enfermedad varía según las diferentes especies, con síntomas más graves en los ovinos que causan la muerte, pérdida de peso e interrupción del crecimiento de la lana. En los ovinos altamente susceptibles, la morbilidad puede alcanzar hasta el 100%. La mortalidad media es de entre 2% y 30% pero puede alcanzar el 70%.

Riesgo para la salud pública

No existen riesgos para la salud pública asociados a la lengua azul.

Signos clínicos

En los ovinos infectados, los signos clínicos son variables y pueden incluir:

- fiebre;
- hemorragias y ulceración del tejido oral y nasal;
- salivación excesiva y descarga nasal y tumefacción de los labios, lengua y mandíbula;
- inflamación de la banda coronaria (encima de la pezuña) y cojera;
- debilidad, depresión, pérdida de peso;
- diarrea profusa, vómitos, neumonía;
- lengua “azul” como resultado de la cianosis (raro);
- las ovejas preñadas pueden abortar;
- puede haber una “interrupción” del crecimiento de la lana en los ovinos en recuperación con pérdida parcial o completa de la lana.

La aparición de signos clínicos en los bovinos dependerá de la cepa vírica.

Situación en España

Los serotipos del virus de la lengua azul detectados en la España peninsular en los últimos años han sido:

- Serotipo 1: detectado en España por primera vez en julio del 2007.
- Serotipo 4: detectado por primera vez en territorio peninsular en octubre 2004 y, tras su erradicación, nuevamente se detectó en octubre de 2010.
- Serotipo 8: detectado por primera vez en la península en enero del 2008 y erradicado en enero 2013 y nuevamente detectado en octubre de 2020.

Vigilancia de la lengua azul

A nivel de matadero consiste en la vigilancia pasiva de la sintomatología y lesiones de la enfermedad y la declaración en su caso

Más información en:

- [Lengua Azul \(mapa.gob.es\)](http://mapa.gob.es)
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/lengua-azul/>
- [Ficha técnica](#)
- [The Center for Food Security and Public Health, Iowa State University](#)
- [Manual Merck de Veterinaria](#)

7. ENFERMEDAD VESICULAR PORCINA

La enfermedad vesicular porcina (EVP) es una enfermedad contagiosa de los cerdos causada por un enterovirus que se caracteriza por la aparición de vesículas en las bandas coronarias, en las pezuñas y, ocasionalmente, en los labios, la lengua, el hocico y pezones. La importancia crucial es la imposibilidad de distinguirla clínicamente de la fiebre aftosa (FA). Producida por un virus de la familia Picornaviridae, género Enterovirus.

Riesgo para la salud pública

Enfermedad exclusiva del ganado porcino.

Signos clínicos

Los síntomas clínicos de todas las enfermedades vesiculares (Fiebre Aftosa, Estomatitis Vesicular y Exantema Vesicular) son similares y no pueden diferenciarse entre sí



Ante la aparición de cualquier síntoma de enfermedad vesicular en cerdos se deben aplicar todas las medidas como si se tratara de Fiebre Aftosa, hasta que el laboratorio confirme de qué enfermedad se trata.

Situación en España

España está considerada internacionalmente como libre de la enfermedad.

Actualmente la EVP ha sido eliminada de la lista de enfermedades de declaración obligatoria de la OIE. Sin embargo, en la UE y en España se mantiene dentro de las listas de declaración obligatoria, haciendo necesaria su notificación en caso de sospecha.

Vigilancia de EVP

La vigilancia de EVP se basará exclusivamente en una vigilancia pasiva a través de la declaración obligatoria inmediata de cualquier sospecha de síntomas compatibles con la enfermedad tanto en cerdos como en jabalíes.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/enfermedad-vesicular-porcina/enf_vesicular_porcina.aspx
- <https://www.cfsph.iastate.edu/diseaseinfo/disease-images/?disease=swine-vesicular-disease&lang=en>
- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/manualpracticoevpjuno2015_tcm30-111054.pdf

8. ENFERMEDAD DE NEWCASTLE

Es una infección altamente contagiosa causada por un virus de la familia Paramyxoviridae y que puede afectar a todas las aves.

Su presentación en los animales puede ser de 3 formas: lentogénica o leve, mesogénica o moderada y velogénica o muy virulenta.

La forma habitual de presentación es una infección respiratoria pudiendo observarse, también, depresión, manifestaciones nerviosas o diarrea.

Se trata de una enfermedad que, al encontrarse endémica en aves silvestres de forma natural, puede afectar a las aves domésticas en cualquier lugar del mundo, por lo que la mayor parte de los países han decidido aplicar una política de vacunación en las mismas.

Un signo muy indicativo de la Enfermedad de Newcastle (y de la Gripe Aviar Altamente Patógena) es la alta mortalidad puntual de las aves.

Riesgo para la salud pública

La enfermedad de Newcastle es una zoonosis muy leve y puede causar conjuntivitis en el hombre, pero suele ser leve y limitada.

Signos clínicos

Algunas cepas del virus atacan el sistema nervioso; otras, el sistema respiratorio o digestivo. Los signos clínicos incluyen:

- Signos respiratorios: jadeo, tos, estornudos y ruidos al respirar
- Signos nerviosos: tembladera, parálisis de las alas y las patas, cuello torcido, desplazamiento en círculos, espasmos y parálisis
- Signos digestivos: diarrea
- Puede haber una interrupción parcial o completa de la producción de huevos. Los huevos pueden presentar anomalías de color, forma o superficie, y pueden tener una albúmina acuosa.
- La mortalidad es variable pero puede alcanzar el 100%.

(Ver cuadro de lesiones GAAP)



Situación en España

España es un país oficialmente libre de enfermedad de Newcastle según las normas internacionales y comunitarias. El último foco en España se declaró en junio del 2022 y España recuperó su estatus de libre de la enfermedad el 13 de octubre de 2022.

Vigilancia para la detección de Enfermedad de Newcastle

La vigilancia a nivel de matadero consiste en la vigilancia pasiva de la sintomatología y lesiones de la enfermedad y la declaración en su caso.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/guiaactuacionsospechaianewcastle_tcm30-111394.pdf
- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/newcastle/Enf_newcastle.aspx
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/enfermedad-de-newcastle/>

9. MICOPLASMOSIS AVIAR

La Micoplasmosis Aviar es una enfermedad infecciosa respiratoria que afecta las aves de corral. Es reconocida mundialmente como una de las enfermedades de mayor impacto económico en la producción avícola intensiva, afectando a la fertilidad, a la viabilidad embrionaria, a la producción de huevos y a pérdidas de ganancia diaria de peso. Tanto las características propias de los agentes causales como las del actual sistema avícola de producción intensiva dificultan el control, erradicación y mantenimiento de lotes de aves libres de micoplasmas.

Los micoplasmas son bacterias que se caracterizan por su tamaño extremadamente pequeño y por la carencia de pared celular, generalmente son frágiles y sólo sobreviven en el ambiente durante unos días. Si bien son microorganismos muy simples y de relativa agresividad, que no suelen generar mortalidades altas, poseen diversos factores de virulencia que les permiten establecer infecciones subclínicas y crónicas. Las especies patógenas asociadas a esta enfermedad son *Mycoplasma gallisepticum* (MG), agente causal de la Enfermedad Respiratoria Crónica (ERC) y *M. synoviae* (MS), involucrado también en afecciones respiratorias y responsable de la Sinovitis Infecciosa. Existen diversas cepas de *M. gallisepticum*, que afectan a diversos grupos (las cepas “R” a las aves de corral y las “P” a las psitácidas). Por otro lado, la especie *M. meleagridis* afecta exclusivamente al pavo.

Riesgo para la salud pública

No se considera una enfermedad zoonótica.

Signos clínicos

El periodo de incubación es por lo general de entre 6-21 días, aunque las aves infectadas pueden ser asintomáticas durante meses, hasta que sufren un episodio de estrés que desencadene la aparición de los síntomas.

Signos respiratorios comunes como: conjuntivitis, edema facial, estertores traqueales y descargas nasales son frecuentes en aves infectadas por micoplasma; en pavos es muy usual observar sinusitis. Las aperturas nasales suelen ver sucias con partículas de alimento y polvo adherido al moco en la cavidad nasal. *M. sinoviae*, tiende a producir una infección más leve, pero puede llegar a ser sistémica, afectando las articulaciones y los ligamentos (sinovitis). En este caso, los corvejones o talones pueden estar inflamados y dispares, pudiendo originar incluso postración en el ave. La mortalidad es generalmente baja en casos sin complicaciones, especialmente en animales adultos. La coinfección de las lesiones con otros agentes patógenos como *E. coli* puede trascender a infecciones más severas y aumento de mortalidad.

Los pavos generalmente presentan una forma grave de la enfermedad, asociada en ocasiones a altos índices de mortalidad. La producción se reduce en las manadas infectadas, por disminución de peso, de la conversión alimentaria y de la producción de huevos. Los síntomas de la micoplasmosis aviar se desarrollan lentamente y el curso de la enfermedad puede ser prolongado, mostrando con frecuencia inflamación de los senos paranasales (infra orbitales). Algunas veces puede producirse una enfermedad respiratoria aguda en las aves jóvenes.

Las lesiones generalmente incluyen sinusitis, traqueítis y aerosaculitis, aunque en casos complicados (si se da una coinfección con *E. coli*) puede observarse engrosamiento y turbidez de los alvéolos, acumulaciones exudativas, pericarditis fibrinopurulenta y perihepatitis. En los pavos puede observarse sinusitis mucopurulenta grave con traqueítis y aerosaculitis.



Situación en España

En España existe un [Programa de Vigilancia y Control de *Mycoplasma gallisepticum* y *Mycoplasma meleagridis* en establecimientos que tienen aves de corral](#), en aplicación del Reglamento 2035/2019 establece un programa de vigilancia de enfermedades en establecimientos que tienen aves de corral y en plantas de incubación.

Vigilancia para la detección de la Micoplasmosis

La vigilancia a nivel de matadero consiste en la vigilancia pasiva de la sintomatología y lesiones de la enfermedad y la declaración en su caso.

Más información en:

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/micoplasmosis-aviar/micoplasmosis_aviar.aspx

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/fichayprogramadevigilanciaycontrolmicoplasmosisaviar_tcm30-562669.pdf

<https://extension.psu.edu/micoplasmosis-aviar>

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdfdirect/10.2903/j.efsa.2017.4953>

10. CARBUNCO

El ántrax o carbunco bacteridiano es una enfermedad causada por la bacteria esporulada *Bacillus anthracis*. El nombre de la bacteria deriva del término griego para el carbón, debido a las úlceras con centros oscuros que se desarrollan en la piel de las personas afectadas.

Está presente en todos los continentes, con alta mortalidad en los rumiantes, y es una zoonosis (enfermedad que afecta principalmente a los animales pero es transmisible al hombre).

La bacteria produce toxinas sumamente potentes que son responsables de los efectos debilitantes y causan una alta tasa de mortalidad. Aunque la mayor parte de mamíferos son sensibles, es una enfermedad típica de los rumiantes y del hombre.

Riesgo para la salud pública

En los humanos, el carbunco se manifiesta de tres maneras distintas.

La más común es una infección de la piel que se produce por la manipulación de animales o productos animales que contienen esporas.

Puede ocurrir con los productores pecuarios o los carniceros que están en contacto con animales enfermos, o cuando la infección se transmite por medio de la lana o el cuero.

Las esporas penetran en el cuerpo a través de los cortes o rasguños en la piel y causan una infección local que, si no se controla, puede propagarse a todo el cuerpo.

La forma digestiva surge cuando se ingieren las esporas. Se llama también “enfermedad de los esquiladores”, ya que las esporas del cuero o el pelo pueden inhalarse. Queda claro que para proteger la salud pública, es indispensable prevenir la enfermedad en los animales.

Debido a su carácter zoonótico, *B. anthracis* se encuentra incluido en el Anexo II del Real Decreto 664/1997, donde se clasifican los distintos agentes biológicos que representan un riesgo potencial para los trabajadores en España, clasificado como agente biológico del grupo 3 aquél que puede causar una enfermedad grave en el hombre y presenta un serio peligro para los trabajadores, con riesgo de que se propague a la colectividad y existiendo generalmente una profilaxis o tratamiento eficaz.

Signos clínicos

Es frecuente encontrar rumiantes muertos sin que se hayan presentado ningún signo de enfermedad. En esta forma aguda de la enfermedad puede haber fiebre alta, temblores musculares y dificultad para respirar justo antes del colapso y muerte del animal.

La sangre sin coagular puede exudar por los orificios corporales y no siempre se observa la rigidez post mortem.



En bovinos, el cuadro clínico puede ser hiperagudo o agudo. En los casos hiperagudos, los animales mueren súbitamente tras la infección sin mostrar ninguna clínica previa, lo que ocurre típicamente al inicio de los brotes. En la forma aguda, suelen aparecer síntomas como septicemia, taquipnea, congestión y hemorragia de las mucosas.

En ovinos y caprinos, la forma típica es la hiperaguda, por lo que los animales suelen sufrir muertes súbitas, sin mostrar síntomas previos.

En equinos, el cuadro clínico suele ser agudo, cursando con cólico y septicemia asociada a temblores musculares, depresión, fiebre alta, cianosis, taquipnea y taquicardia.

Los porcinos son en general resistentes, por lo que el cuadro suele ser subclínico, con síntomas leves

Situación en España

El carbunco se encuentra en todo el mundo, en todos los continentes, excepto la Antártida.

Existen áreas endémicas con brotes más frecuentes y otras áreas sujetas a brotes esporádicos en respuesta a cambios climáticos, que pueden traer a la superficie las esporas que dormitaban en el suelo, estas son ingeridas por los rumiantes, germinan y causan la enfermedad, produciendo casos esporádicos en España.

Vigilancia para la detección de Carbunco

El programa de vigilancia y control del carbunco bacteridiano en España, en aplicación del Reglamento 689/2020, establece la vigilancia pasiva basada en la notificación obligatoria de cualquier sospecha de carbunco bacteridiano en las especies listadas.

Más información en:

- <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/carbunco/Carbunco%20bacteridiano.aspx>
- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/fichayprogramadevigilanciaycontrolcarbuncobacteridiano_tcm30-561885.pdf
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/carbunco-bacteridiano/>

11. PERINEUMONIA CONTAGIOSA BOVINA

La perineumonía contagiosa bovina es una enfermedad de los bovinos causada por *Mycoplasma mycoides* subsp. *Mycoides* (*M. mycoides*).

Como el nombre sugiere, ataca los pulmones y las membranas que cubren las paredes de la cavidad torácica (pleura) causando fiebre y signos respiratorios tales como respiración difícil o rápida, tos y descargas nasales.

Es altamente contagiosa con un porcentaje de mortalidad de hasta el 50%, lo que ocasiona pérdidas económicas considerables.

Riesgo para la salud pública

No se ha mostrado que el ser humano sea sensible.

Signos clínicos

Dependiendo de la forma:

- aguda: La enfermedad cursa con fiebre moderada, dificultad respiratoria, tos y descarga nasal que puede llegar a ser mucopurulenta. Debido a la dificultad respiratoria el animal permanece con el cuello estirado, la boca abierta y extremidades anteriores separadas, lomo arqueado y respiración abdominal.
- subclínica: Se observa un cuadro clínico muy ligero o sin síntomas, con toses ocasionales. El animal permanece infectado, pudiendo diseminar los micoplasmas por medio de las secreciones nasales. Resulta la forma más común de la enfermedad.
- crónica: De progreso lento y larga duración, cursando con emaciación y tos especialmente cuando el animal se alza o realiza ejercicio.

Las lesiones características de esta enfermedad son: hidrotórax serofibrinoso de color amarillento y turbio (hasta 30 litros); pleuresía fibrinosa amarilla que puede resultar muy extensa; apariencia marmórea habitualmente de un solo pulmón debido a la consolidación de lóbulos pulmonares en distintas fases, desde un color rojo rosáceo (lesión reciente) hasta una coloración grisácea (proceso más avanzado); exudado inflamatorio en el tabique interlobulillar y linfangiectasia, ocasionando un aumento del espacio interlobulillar; y secuestros por encapsulamiento de tejido necrótico gris, pudiendo complicarse con infecciones secundarias.

Situación en España

España fue declarada país libre en 1994 al cumplir con el requisito de mantener más del 99,9% de rebaños libres. En los chequeos realizados a partir de 1997 no se ha confirmado ningún rebaño ni ningún animal infectado frente a esta enfermedad.

Anualmente se remite a la UE información sobre la incidencia de la PCB.

Vigilancia para la detección de perineumonía contagiosa bovina

La vigilancia sistemática en matadero de las lesiones patológicas asociadas es una estrategia eficaz. Las lesiones patológicas que se consideren sospechosas deberán ser confirmadas por la identificación del agente etiológico.

Más información en:

- <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/perineumonía-contagiosa-bovina/PCB.aspx>
- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/programadevigilanciapcb_tcm30-561130.pdf
- <https://www.oie.int/es/enfermedad/perineumonía-contagiosa-bovina/>

12. DERMATOSIS NODULAR CONTAGIOSA

La dermatosis nodular contagiosa de los bóvidos (DNC) es una enfermedad producida por un virus de la familia Poxviridae, género Capripoxvirus, que se caracteriza por fiebre, nódulos en la piel, en membranas mucosas y órganos internos, extenuación, inflamación de los nódulos linfáticos, edema cutáneo y en ocasiones la muerte. La enfermedad tiene importancia económica porque causa un elevado descenso en la producción, particularmente en vacas de leche.

Riesgo para la salud pública

Según informe EFSA no afecta al ser humano

Signos clínicos

Los casos clínicos pueden oscilar desde los inaparentes hasta los más severos:

- Fiebre (40-41,5 °C) transitoria o hasta de 2 semanas de duración.
- Tumefacciones o nódulos en la piel, de 1 a 5 cm. de diámetro o más que con mucha frecuencia se generalizan.
- Abatimiento, anorexia, salivación excesiva, secreción óculo nasal, agalaxia y emaciación.
- Nódulos dolorosos, en particular en la piel del hocico, en los ollares, el dorso, las patas, el escroto, el periné, los párpados, la base de las orejas, la mucosa oral y la cola. Los nódulos afectan a toda la piel, el tejido subcutáneo y algunas veces la musculatura.
- Durante la enfermedad los nódulos pueden volverse necróticos y algunas veces se forman costras de gran grosor.
- Cojera provocada por la inflamación y necrosis de los tendones y por edema agudo en el pecho y en las patas.
- Los ganglios linfáticos superficiales que drenan las zonas de la piel infectada pueden multiplicar su tamaño normal de cuatro a diez veces.
- Pueden producirse complicaciones secundarias como la aparición de infección bacteriana de los pezones, que puede provocar una mastitis grave.



Lesiones

- Los nódulos cutáneos afectan a todas las capas de la piel, del tejido subcutáneo y a menudo de la musculatura adyacente, con congestión, hemorragia, edema, vasculitis y necrosis.
- Los ganglios linfáticos que drenan las zonas afectadas aparecen tumefactos, con proliferación linfoidea, edema, congestión y hemorragia.
- Aparecen lesiones variólicas en la mucosa de las cavidades orales y nasales y algunas veces de la faringe, epiglotis y tráquea.
- Aparece edema y zonas de atelectasia lobular focal en los pulmones, y en los casos más graves pleuritis con tumefacción de los ganglios linfáticos mediastínicos.
- Puede aparecer sinovitis y tenosinovitis con fibrina en el fluido sinovial y se pueden producir lesiones variólicas en los testículos y en la vejiga urinaria

Situación en España

En España, hasta la fecha, no se han declarado nunca focos.

Vigilancia para la detección de dermatosis nodular contagiosa

La vigilancia sistemática en matadero de los signos clínicos y las lesiones patológicas asociadas.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/dermatosis-nodular-contagiosa/dermatosis_nodular_cont.aspx
- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/manualpracticodncnov2019_tcm30-111222.pdf

13. OTRAS ENFERMEDADES ANIMALES

• Peste de los pequeños rumiantes

En España nunca se han declarado focos de Peste de los Pequeños Rumiantes, siendo considerado país libre de la enfermedad.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-pequenos-rumiantes/peste_peq_rumiantes.aspx

• Viruela ovina y caprina

En España no se han declarado focos de Viruela Ovin y Caprina desde 1968 siendo nuestro estatus de libre de la enfermedad.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/guiadecampovocabril2019_tcm30-513776.pdf

• Fiebre del Valle del Rift

Actualmente España está considerada libre de FVR.

Más información en:

- [Fiebre del Valle del Rift \(mapa.gob.es\)](https://www.mapa.gob.es)



- **Peste bovina**

Con el último caso identificado en 2001, la peste bovina se convirtió en la segunda enfermedad infecciosa en ser erradicada oficialmente del mundo, tras la erradicación de la viruela en los seres humanos.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-bovina/peste_bovina.aspx#:~:text=La%20peste%20bovina%20es%20una, erradicada%20de%20todos%20los%20pa%C3%ADses.

- **Leucosis enzoótica bovina**

Enfermedad del ganado bovino, producida por el virus de la Leucemia bovina y cuyo cuadro clínico se caracteriza principalmente por la aparición de procesos tumorales en animales mayores de tres años. España fue declarada como Estado Oficialmente Indemne de Leucosis Bovina Enzoótica en 1999.

Más información en:

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/Leucosis-Bovina-Enzootica/Leucosis_bovina_enzootica.aspx

**ANEXO 7:
TABLAS EFSA SOBRE INDICADORES
DE ATURDIMIENTO**



ANEXO 7¹

TABLAS EFSA SOBRE INDICADORES DE ATURDIMIENTO

Este anexo sirve como ayuda al SVO para conocer los indicadores de consciencia e inconsciencia en la evaluación del aturdimiento en el sacrificio y son tablas extraídas y traducidas de las opiniones científicas de EFSA 2013.

Se describen los siguientes tipos de sacrificio y en las distintas especies:

- Tabla 1: sacrificio con aturdimiento de bala cautiva en ovino/caprino.
- Tabla 2: sacrificio con aturdimiento de bala cautiva en porcino.
- Tabla 3: sacrificio con aturdimiento de bala cautiva en bovino.
- Tabla 4: sacrificio con aturdimiento de sistema eléctrico limitado a la cabeza en ovino/caprino.
- Tabla 5: sacrificio con aturdimiento de sistema eléctrico limitado a la cabeza en porcino.
- Tabla 6: sacrificio con aturdimiento eléctrico en tanque de agua en aves.
- Tabla 7: sacrificio con aturdimiento por dióxido de carbono en porcino.
- Tabla 8: sacrificio con aturdimiento por gases en aves.
- Tabla 9: sacrificio sin aturdimiento en bovino.
- Tabla 10: sacrificio sin aturdimiento en ovino/caprino.
- Tabla 11: sacrificio sin aturdimiento en aves.

En la columna central aparecen los indicadores del animal en cada fase del proceso del sacrificio.

Los indicadores recomendados (todos los que aparecen por encima de la línea de rayas) son aquellos que se aconseja utilizar al tener más sensibilidad y se tendrá en cuenta la presencia simultánea de al menos dos indicadores para asegurar que no se recupera la consciencia antes de la muerte del animal.

Los indicadores adicionales tienen una sensibilidad baja y no deberán utilizarse individualmente, sino acompañados de, al menos, un indicador recomendado.

Si se determina que el animal está inconsciente (cuadro verde), se considera que puede pasar a la siguiente fase del proceso de sacrificio. Si el animal muestra signos de consciencia (cuadro rojo), se deberá aplicar una intervención adecuada, por parte del OEM.

Los indicadores en color gris claro no son tan fiables y tienen un valor predictivo limitado. Aunque si aparecen durante la evaluación se interpretarán como señal de alarma y, por lo tanto, se deberán adoptar medidas inmediatamente.

¹ Revisión 1. Enero de 2023.



Tabla 1

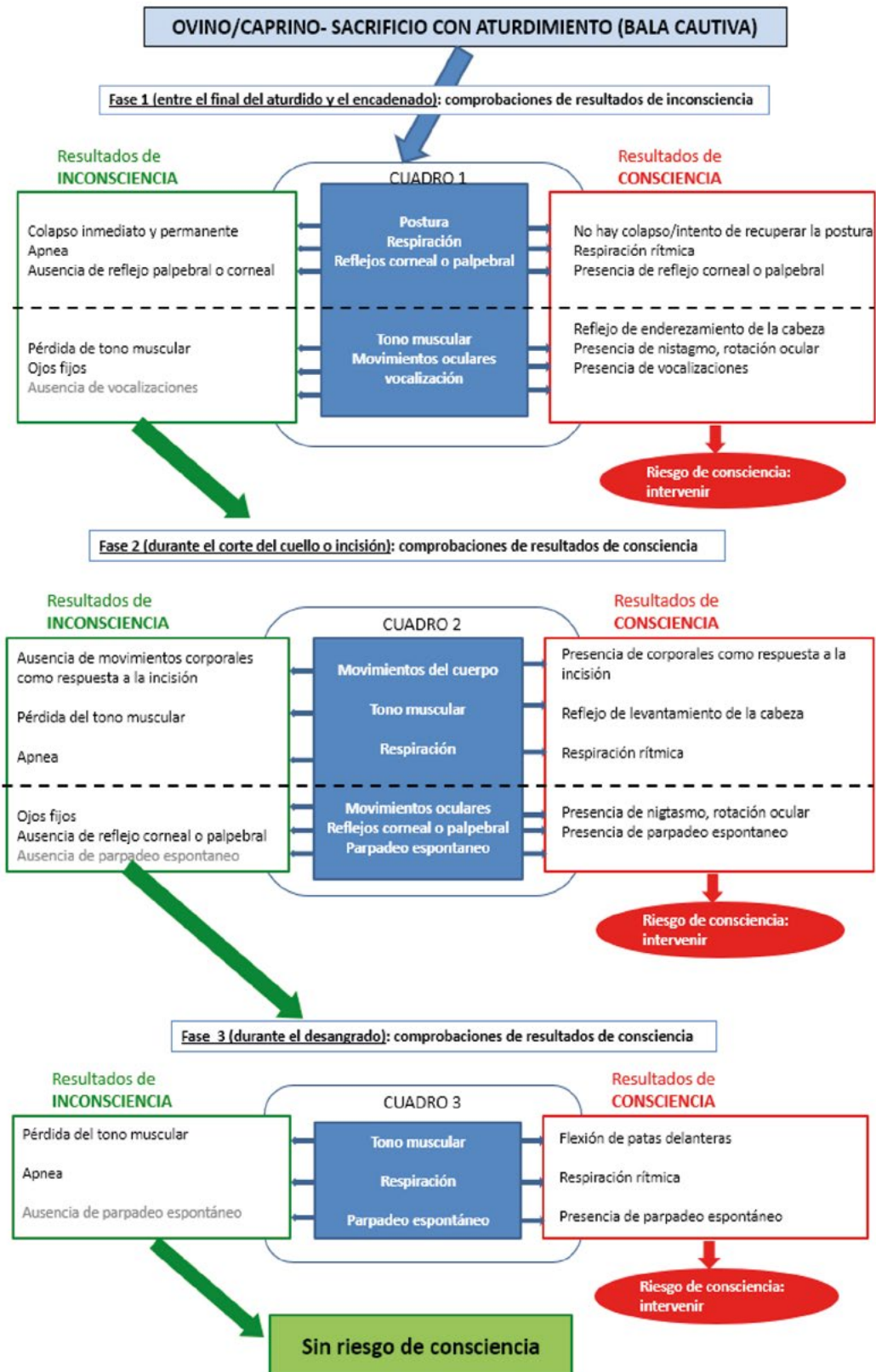


Tabla 2

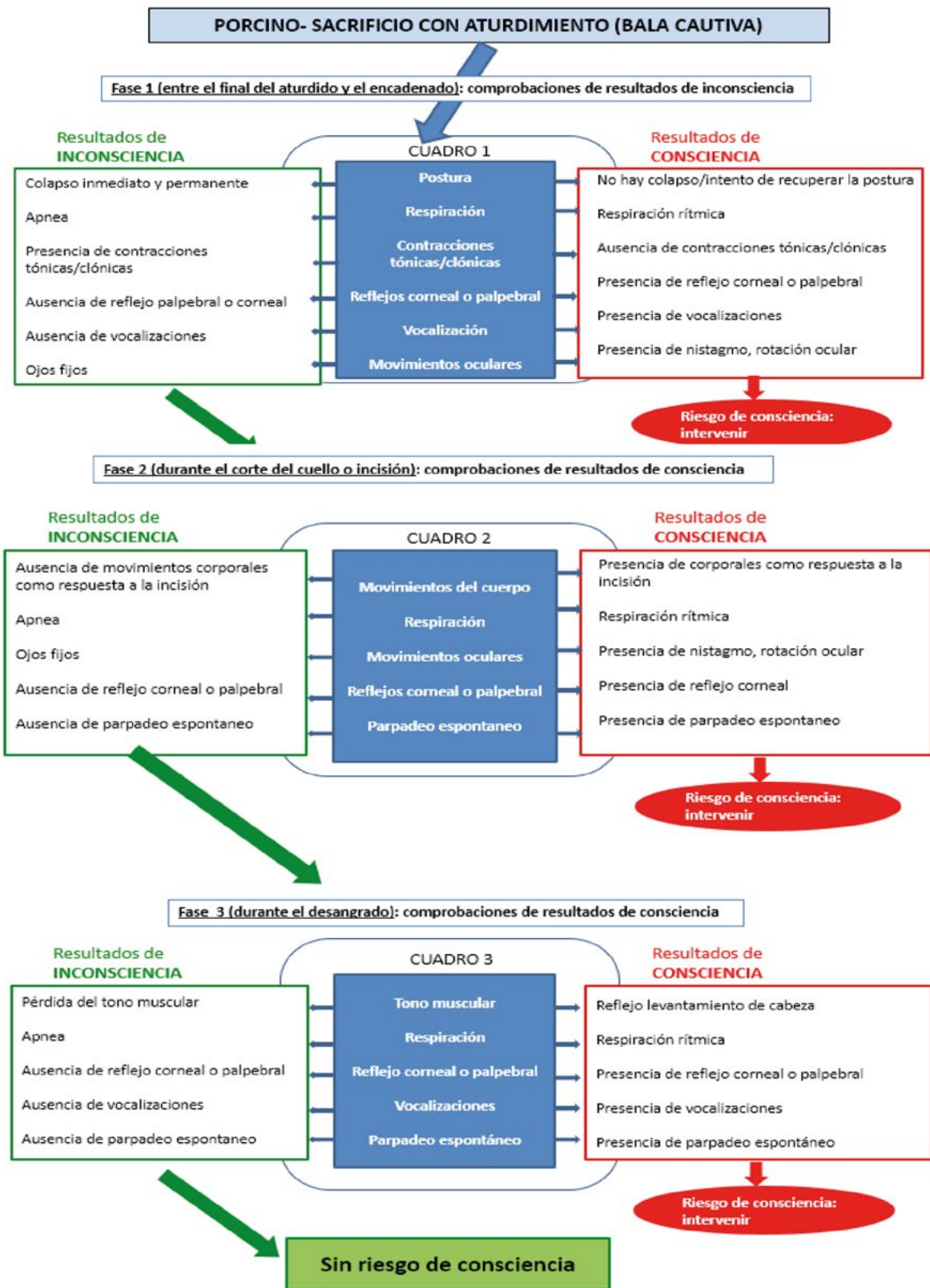




Tabla 3

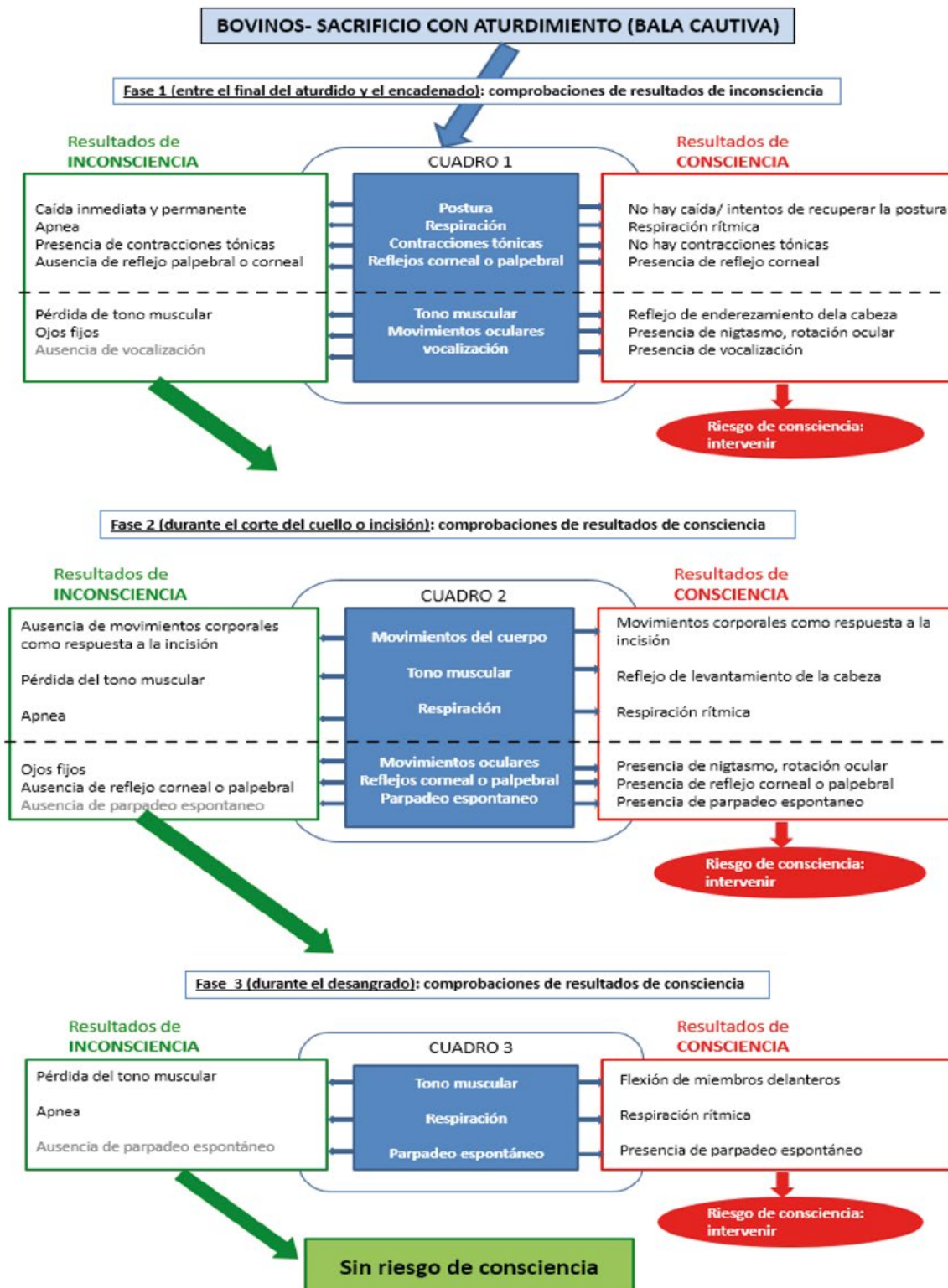


Tabla 4

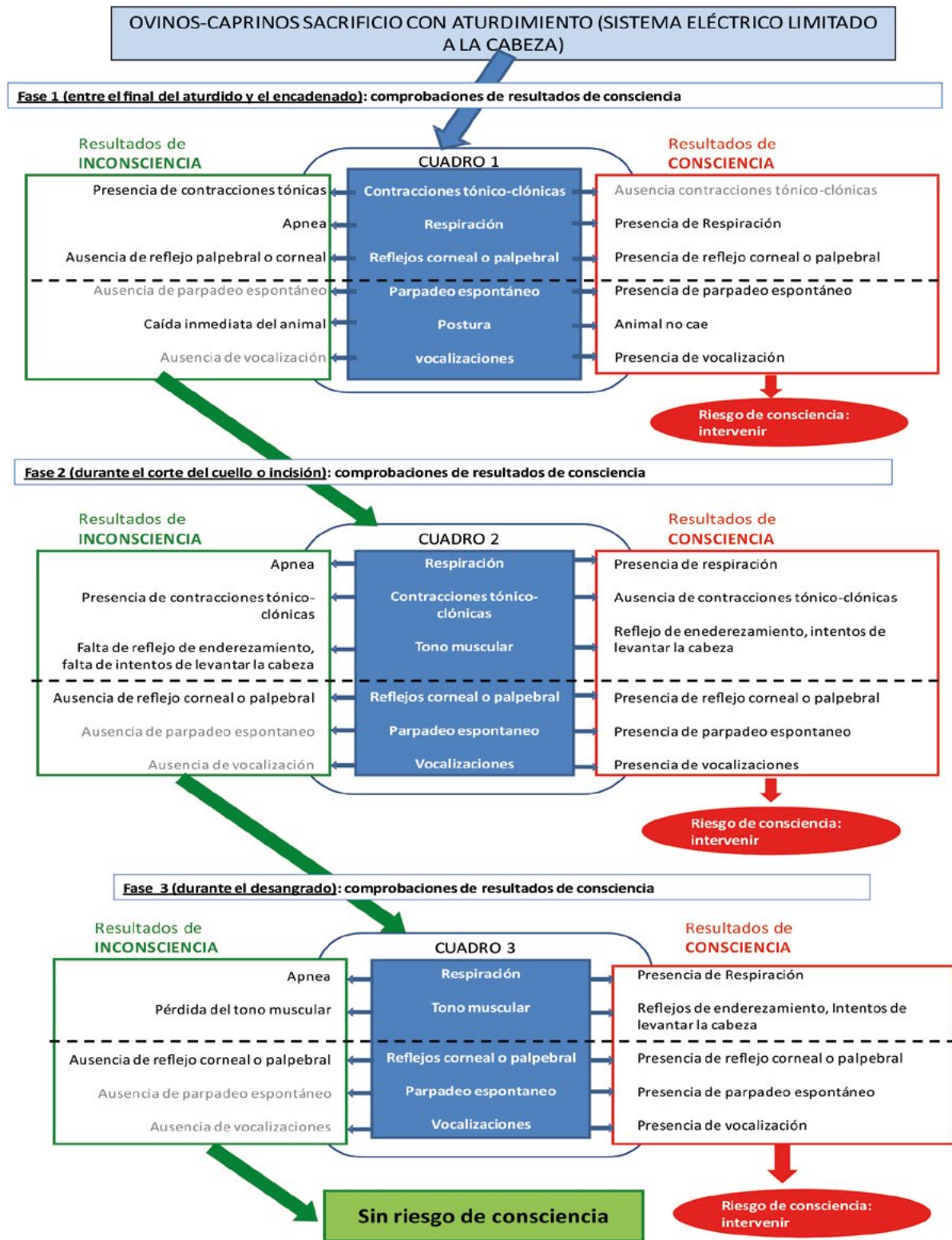




Tabla 5

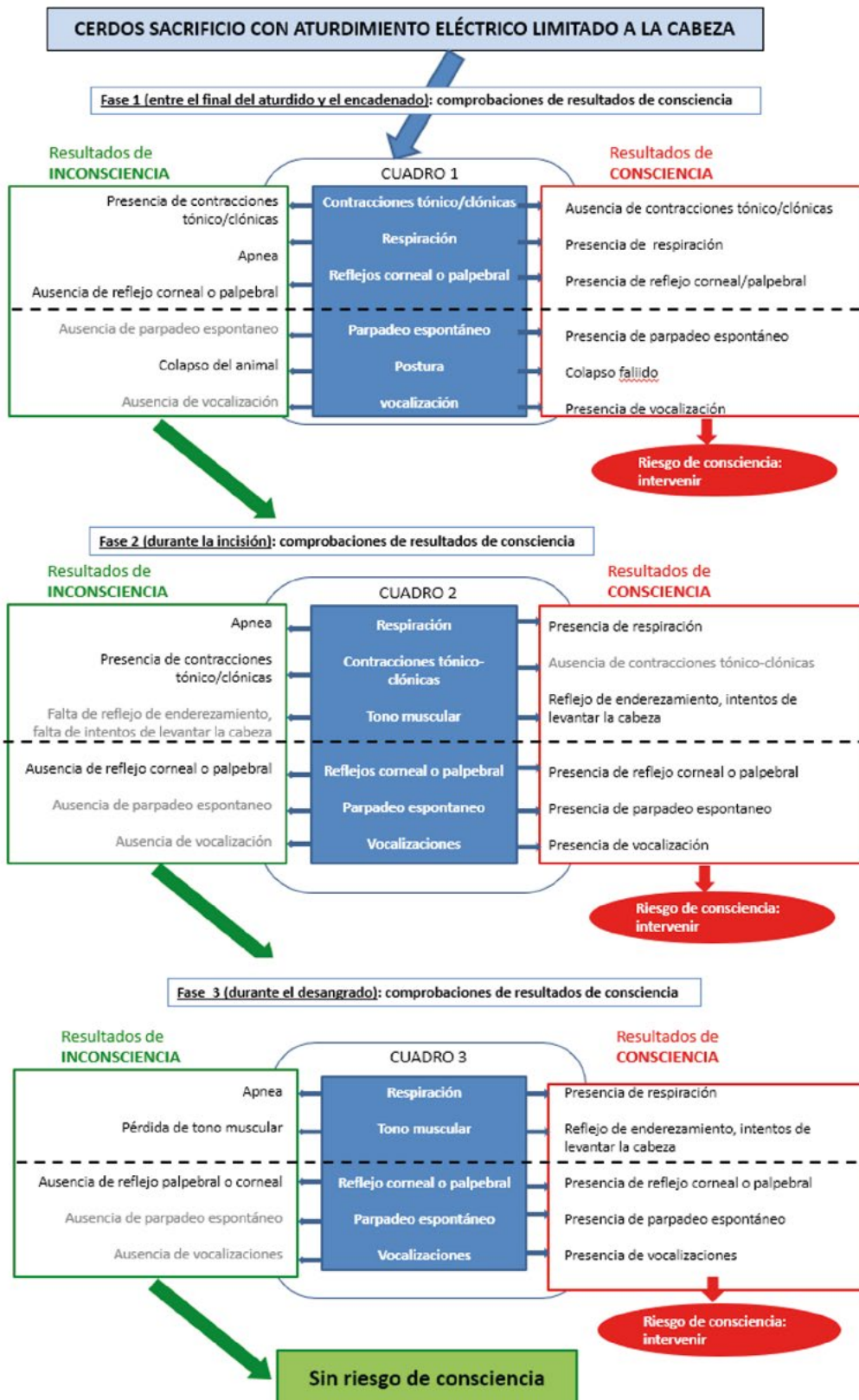
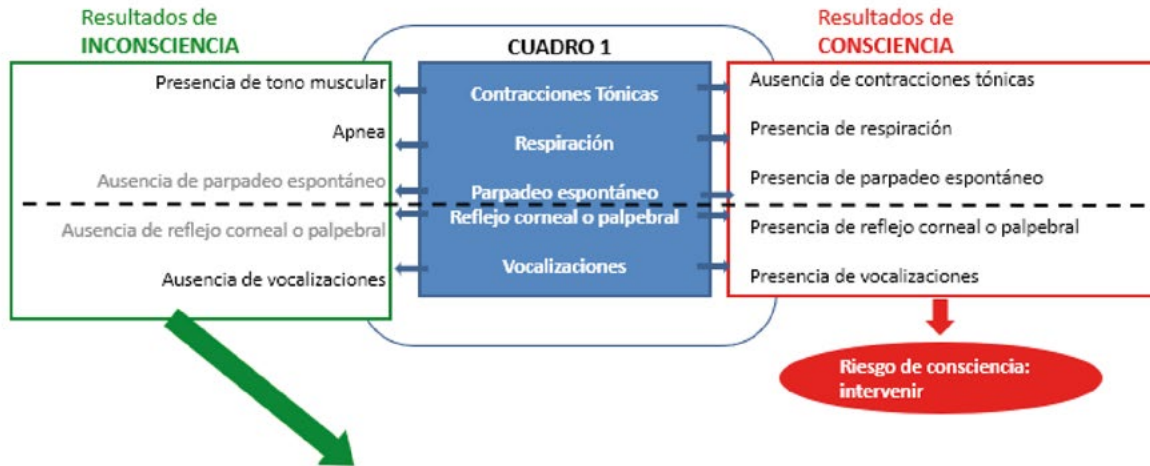


Tabla 6

AVES SACRIFICIO CON ATURDIMIENTO ELÉCTRICO EN TANQUE DE AGUA

Fase 1 (entre la salida de tanque de agua de aturrido y el corte del cuello): comprobaciones de resultados de consciencia



Fase 2 (durante el desangrado): comprobaciones de resultados de consciencia





Tabla 7

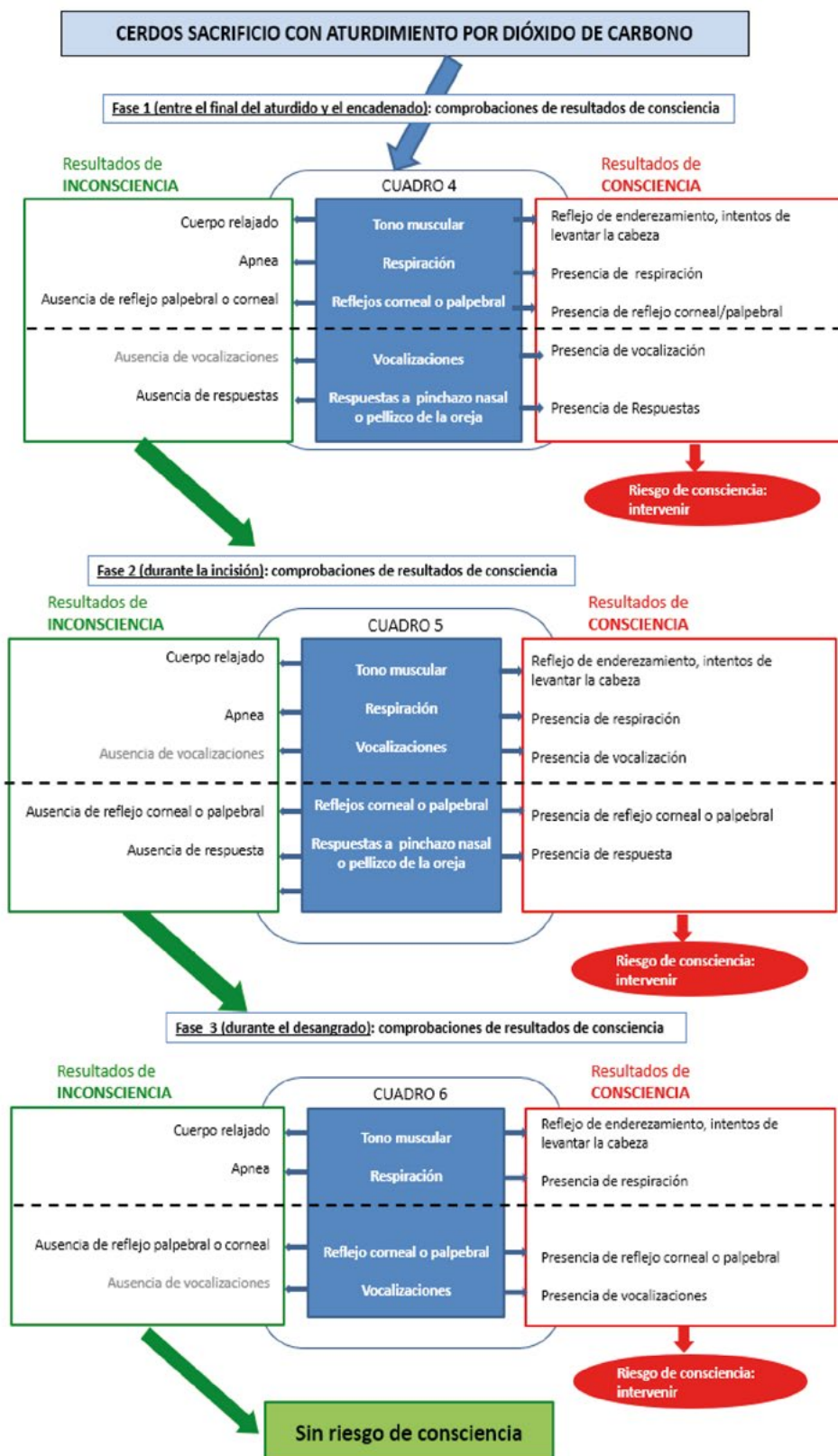


Tabla 8

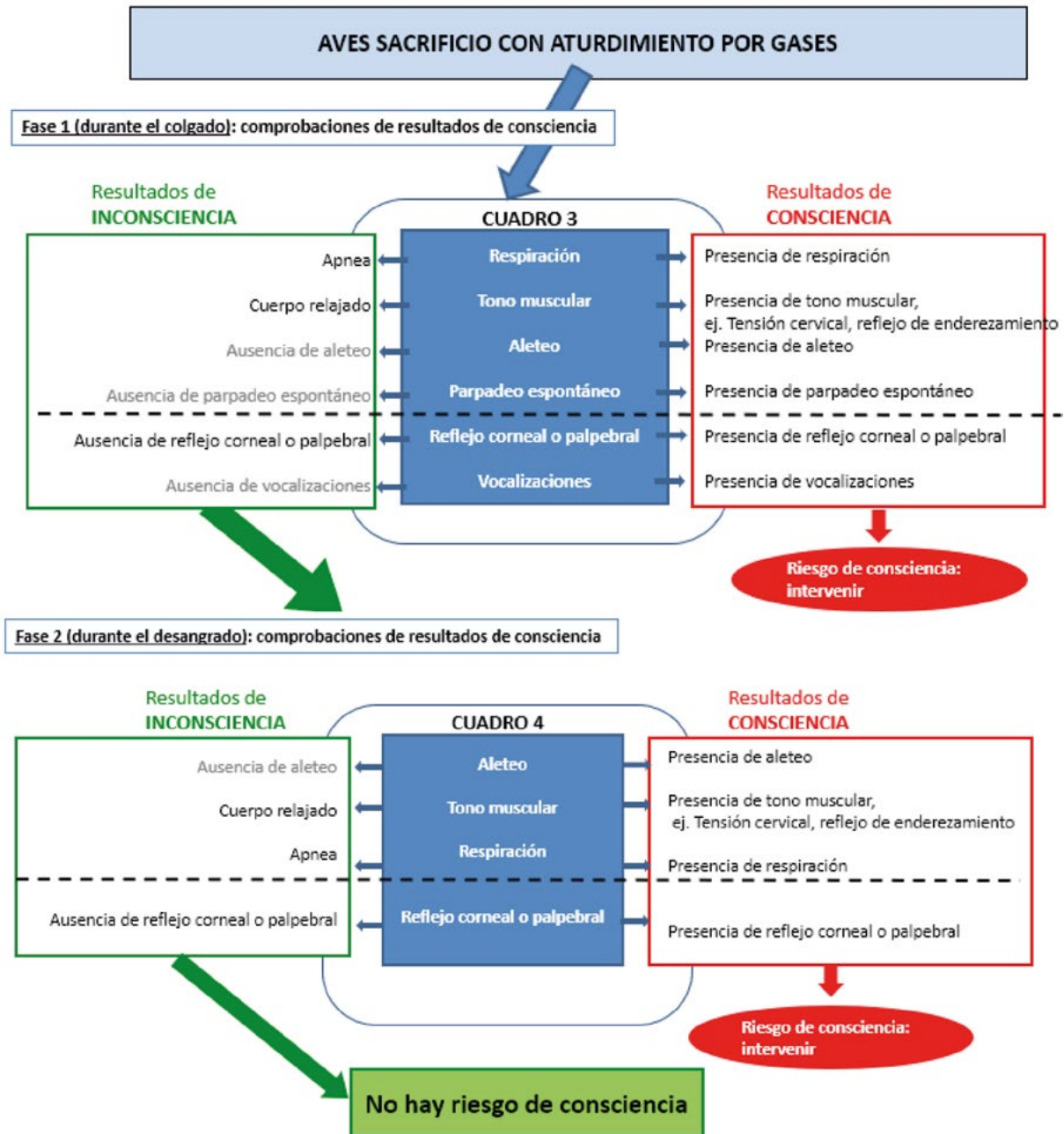


Tabla 9

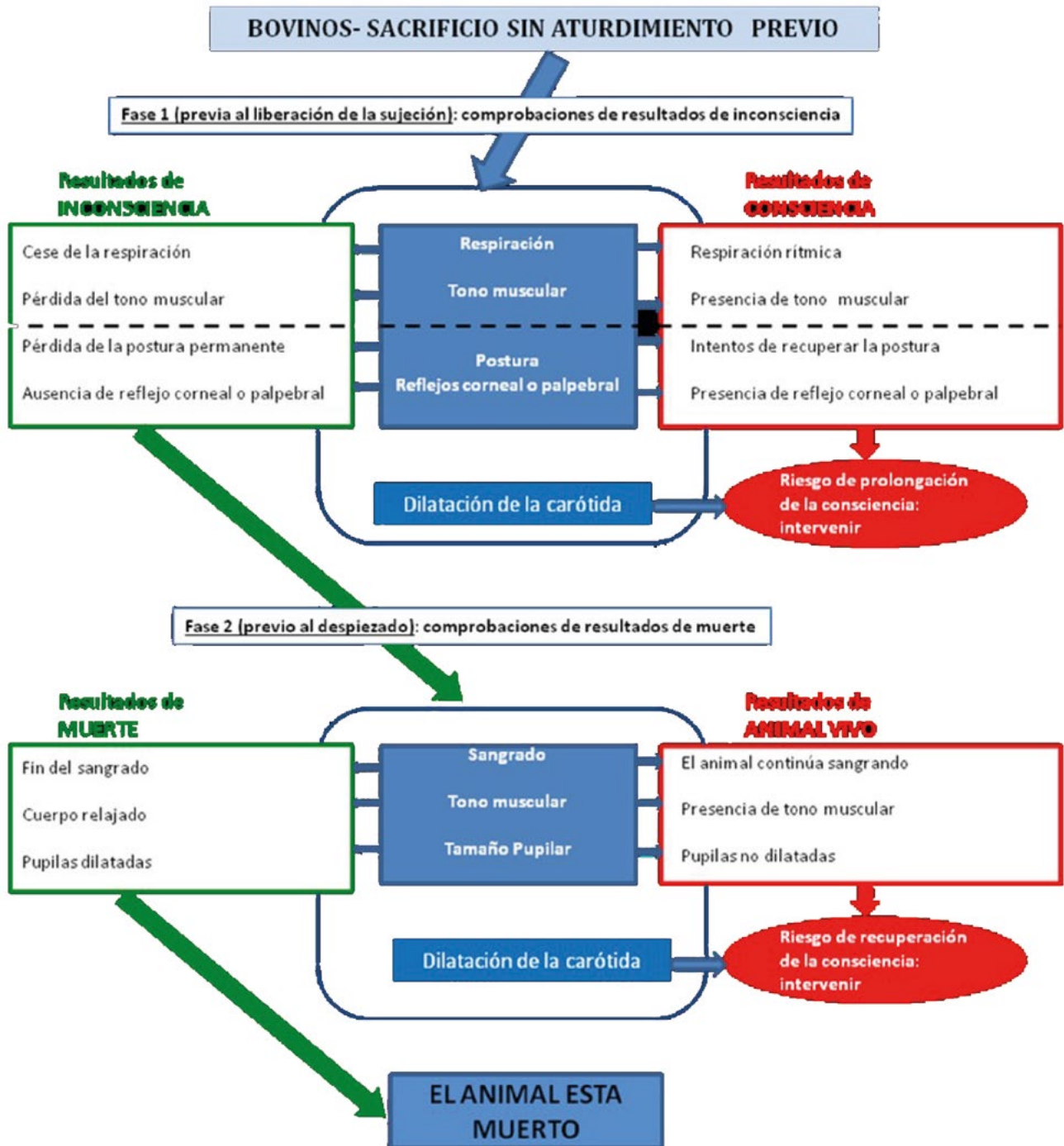


Tabla 10

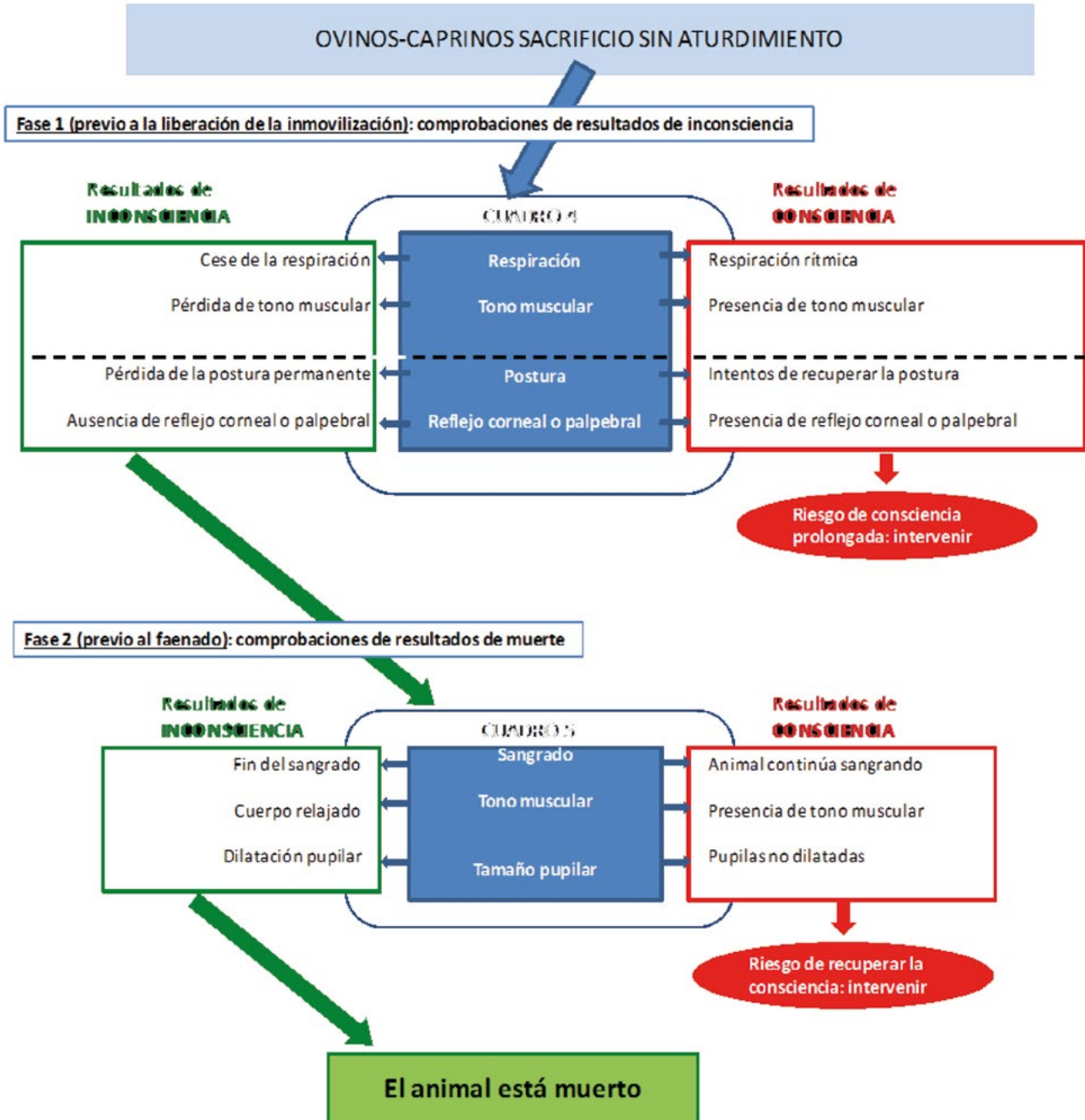


Tabla 11



**ANEXO 8:
PROCEDIMIENTO PARA LA DETECCIÓN
EN MATADERO DE INSUFICIENTE BIENESTAR ANIMAL
EN EXPLOTACIÓN DE POLLOS DE ENGORDE**



ANEXO 8¹

PROCEDIMIENTO PARA LA DETECCIÓN EN MATADERO DE INSUFICIENTE BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIÓN DE POLLOS DE ENGORDE

1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

La Comisión Europea, a través de la Unidad de Auditorías y Análisis de Salud y Seguridad Alimentarios perteneciente a la DG SANTE, recomendó tras la inspección DG(SANCO)/2014-7079 (efectuada con el fin de evaluar los controles del bienestar animal existentes en el momento del sacrificio y durante las operaciones conexas), que se tomaran medidas para garantizar una buena coordinación y cooperación durante las acciones de seguimiento relativas a los signos de insuficiente bienestar animal detectados post-mortem en los mataderos de aves de corral. También recomendó que se proporcionasen a los veterinarios oficiales, las instrucciones correctas y la información necesaria, con el fin de realizar un correcto seguimiento de los indicadores que reflejen el estado de bienestar animal.

A raíz de dicha recomendación se aprobó un procedimiento elaborado, de manera conjunta, por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente y por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. El objetivo del procedimiento era el de sistematizar la detección en mataderos de lesiones derivadas de condiciones deficientes de bienestar animal en las explotaciones durante la inspección post-mortem, así como las actuaciones de las autoridades competentes.

Dicho procedimiento se elaboró a partir de la Información recabada en el estudio “BIENPOC” que el entonces Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) realizó entre 2009 y 2011.

La experiencia adquirida en la aplicación de dicho procedimiento desde su aprobación en 2015 y la publicación de los nuevos Reglamentos de Control oficial y del Real Decreto 637/2021, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas, ha propiciado su revisión a fin de que las autoridades competentes puedan optimizar el sistema de inspección y centrar su labor de control oficial y seguimiento de los hallazgos en aquellos casos en que dicho seguimiento va a suponer un impacto en la situación de los animales en las granjas de origen.

2. BASE LEGAL

El Real Decreto 692/2010, de 20 de mayo, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne y se modifica el Real Decreto 1047/1994, de 20 de mayo, relativo a las normas mínimas para la protección de terneros, incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 2007/43/CE, del Consejo, de 28 de junio por la que se establece las condiciones mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne.

Este Real Decreto establece en su Anexo III, Control y seguimiento en el matadero, que en caso de densidad de población superior a 33 kg/m², la documentación que acompañe a la manada incluirá la mortalidad diaria y la tasa de mortalidad diaria acumulada, calculadas por el titular o el criador, así como el híbrido o la raza de los pollos.

Estos datos, junto con el número de pollos que llegaron muertos, se consignarán bajo la supervisión del veterinario oficial, indicando la explotación y el gallinero al que pertenezcan. Se comprobará la fiabilidad de los datos y de la tasa de mortalidad diaria acumulada, teniendo en cuenta el número de pollos sacrificados y el número de pollos que llegaron muertos al matadero.

Así mismo el Real Decreto establece que en el contexto de los controles efectuados con arreglo a los actuales reglamentos de control oficial (el Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles oficiales y Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 por el que se establecen disposiciones prácticas para la realización de controles oficiales en productos de origen animal), el veterinario oficial evaluará los resultados de la inspección post-mortem, con objeto de determinar otras posibles indicaciones de malas condiciones de bienestar animal, como niveles anormalmente altos de dermatitis de contacto, parasitismo, enfermedades sistémicas en la explotación o en el gallinero de las explotaciones de origen.

¹
Revisión 1. Enero de 2023.



3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Mataderos autorizados para el sacrificio de pollos de engorde procedentes de explotaciones dentro del ámbito de aplicación del Real Decreto 692/2010, de 20 de mayo, por el que se establecen normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne y se modifica el Real Decreto 1047/1994, de 20 de mayo, relativo a las normas mínimas para la protección de terneros.

4. DEFINICIONES

De conformidad con el artículo 2 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, se aplicará la definición de “manada de aves” recogida en el artículo 2, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de noviembre de 2003 sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos:

Manada de aves: todas las aves que tengan el mismo estatuto sanitario y se encuentren en las mismas instalaciones o en el mismo recinto y que constituyan una única unidad epidemiológica; en caso de aves estabuladas, esto incluirá a todas las aves que compartan la misma cubicación de aire.

Cuando, durante el vaciado de una nave, los animales alojados en ella lleguen al matadero en varios camiones, el mismo día o en días sucesivos, se seguirán considerando como animales pertenecientes a la misma manada.




Lote: animales pertenecientes a una misma manada y que se transportan en el mismo vehículo.

5. INDICADORES DE MALAS CONDICIONES DE BIENESTAR ANIMAL EN LAS EXPLOTACIONES DE ENGORDE DE POLLOS:

- Indicador 1: pododermatitis.
- Indicador 2: quemaduras de tarsos.
- Indicador 3: dermatitis en pechugas.
- Indicador 4: grado de suciedad de las aves.
- Indicador 5: tasa de mortalidad durante el transporte.
- Indicador 6: tasa de mortalidad total.
- Indicador 7: presencia de lesiones y enfermedades.

Indicador 1: pododermatitis

La dermatitis de las almohadillas plantares o pododermatitis es una lesión del revestimiento cutáneo. Al principio se caracteriza por una hiperqueratosis (engrosamiento de la piel). En una segunda etapa, aparece una coloración marrón de la piel que se corresponde con la necrosis de los tejidos. En los casos más graves se produce la erosión y ulceración de los tejidos acompañados de una inflamación del tejido subcutáneo. En la zona central se origina la destrucción completa de la epidermis. La úlcera produce un exudado que forma una costra de aspecto negro.

| | | |
|-----------------------|--|--|
| <p>Grado 0</p> | <p>Sin lesiones, lesiones muy pequeñas de 1-2 mm, o lesiones curadas; Ligera decoloración; Hiperqueratosis ligera.</p> |  |
| <p>Grado 1</p> | <p>Lesiones leves localizadas, lesiones superficiales; Decoloración evidente; Papilas sin ulcerar</p> |  |
| <p>Grado 2</p> | <p>Lesiones severas y profundas que afectan a gran parte de la pata afectada, incluso hasta los dedos.</p> |  |

Indicador 2: quemaduras de tarsos

Es una dermatitis de contacto observado en la parte caudal de éstos.

| | | |
|-----------------------|---|--|
| <p>Grado 0</p> | <p>Sin lesiones, lesiones superficiales muy pequeñas de hasta 2 mm; Ligera decoloración en áreas inferiores a 2 mm.</p> | |
| <p>Grado 1</p> | <p>Lesiones superiores a 2 mm, Decoloración en áreas superiores a 2 mm, incluso con tonos marrones o negros</p> | |




Indicador 3: dermatitis en pechugas

Son lesiones de la piel que recubre la quilla. Se observa una pérdida de coloración e incluso infección de la piel afectada.

| | | |
|-----------------------|---|--|
| <p>Grado 0</p> | <p>No se observan lesiones en la pechuga del animal.</p> | |
| <p>Grado 1</p> | <p>Se observa una clara evidencia de la presencia de lesiones en la pechuga del animal.</p> | |

Indicador 4: grado de suciedad de las aves

La observación de animales con exceso de suciedad nos indica que no se está procediendo a un correcto manejo de los mismos a nivel de la explotación, y por lo tanto las camas no se encuentran en unas buenas condiciones, y el exceso de suciedad y humedad acabará dando lugar a la aparición de dermatitis tanto en pechugas como en patas.

| | | |
|-----------------------|--|--|
| <p>Grupo 0</p> | <p>Animales sin suciedad o poco sucios</p> |  |
| <p>Grupo 1</p> | <p>Animales moderadamente sucios</p> |  |
| <p>Grupo 2</p> | <p>Animales muy sucios</p> |  |

Indicador 5: tasa de mortalidad durante el transporte

Metodología: en el matadero se consigna el número de animales muertos a la descarga. Se calcula la tasa de mortalidad durante el transporte mediante la fórmula:

$$\text{Tasa de mortalidad durante el transporte} = \frac{\text{Nº de animales muertos a la descarga en el matadero} \times 100}{\text{Nº de animales cargados para su transporte}}$$

Se calculará la tasa de mortalidad durante el transporte para cada uno de los camiones utilizados hasta completar el transporte al matadero de todos los animales que componen la manada.



Indicador 6: tasa de mortalidad total

En explotaciones con densidad de cría superior a 33 kg pv/m², la documentación de acompañamiento debe consignar la tasa de mortalidad diaria y la tasa de mortalidad diaria acumulada, calculada por el criador o el titular.

Se halla la tasa de mortalidad total sumando la tasa de mortalidad durante el transporte y la tasa de mortalidad diaria acumulada.

Tasa de mortalidad total= tasa de mortalidad durante el transporte + tasa de mortalidad diaria acumulada

Indicador 7: presencia de lesiones y enfermedades

Metodología: se consignan las causas de decomiso total de las canales.

Se determina la incidencia en el lote de cada una de las enfermedades o lesiones causantes del decomiso mediante la fórmula:

Incidencia de enfermedad o lesión= $\frac{\text{N}^{\circ} \text{ de animales del lote decomisados por cada enfermedad o lesión} \times 100}{\text{N}^{\circ} \text{ de animales sacrificados en el lote}}$

6. PROCEDIMIENTO DE CONTROL

a) Información preliminar

Con carácter previo al sacrificio y en el ámbito de los controles documentales ante mortem, se valorará la información de las explotaciones planificadas por el operador del matadero para el sacrificio y, según la información obtenida, se clasificarán las manadas que las componen, para decidir la/s muestra/s sobre la que se va a realizar el control.

Según el Real Decreto 692/2010, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne, la cría de pollos a densidades superiores a 33 kg pv/m² debe ser autorizada por la autoridad competente con un rango de requisitos adicionales para crías de hasta 39 kg pv/m² y otros para crías de hasta 42 kg pv/m². Esta autorización no implica que todas las manadas de la explotación autorizada se críen a densidades altas. En cualquier caso, las explotaciones deben haber comunicado a la autoridad competente, previamente a la introducción de cada manada, su intención de criar pollos a con una densidad superior a 33 kg pv/m².

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) proporcionará a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en el primer semestre de cada año, un listado actualizado del total de las explotaciones de cría de pollos de carne, indicando cuales son las autorizadas a criar animales tanto por debajo de 33 kg pv/m² como por encima de 33 kg pv/m². En este último caso se diferencia entre, si están autorizadas a la cría hasta 39 o hasta 42 kg pv/m². La AESAN transmitirá dicha información a las autoridades competentes de salud pública de las comunidades autónomas.

En la documentación que debe acompañar a los lotes de pollos de carne en su entrada al matadero sería deseable indicar la densidad de cría, pero el Real Decreto 692/2010 se ciñe solo a la obligatoriedad de presentar determinada información sobre la mortalidad y la estirpe de los pollos cuando la densidad de cría es superior a 33 kg pv/m². Por tanto, para conocer la densidad de cría de los animales que componen la manada se revisarán los documentos y base de datos siguientes:

- a) La información sobre la cadena alimentaria (ICA).
- b) El certificado de Inspección ante mortem.
- c) El documento de traslado sanitario.
- d) El Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA). A partir del 01/01/2023 se incluirá en el REGA la información relativa a la densidad máxima de cría autorizada de acuerdo con el apartado 4 del artículo 16 del Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.



En caso de no encontrar la densidad de cría de la manada en esta consulta, se recurrirá al listado proporcionado por el MAPA que incluye todas las explotaciones de cría de pollos de carne declaradas en el REGA, junto con la información relativa a la densidad máxima de cría autorizada para cada una de ellas.

b) Número mínimo de manadas a controlar

i. Atendiendo a la información preliminar recabada sobre las densidades de cría:

- Se controlará el 50 % de las manadas de animales de las que se desconozca su densidad de cría, porque además de no figurar la información en la documentación, no se tienen datos sobre ellas en el listado del MAPA ni en el REGA.
- Se controlará el 50% de las manadas de animales criados en explotaciones autorizadas a cría a densidad mayor a 33 kg pv/m² que lleguen al matadero,
- Se controlará el 10% de las manadas de animales criados en explotaciones autorizadas a cría a densidad inferior o igual a 33 kg pv/m² que lleguen al matadero, o bien porque se aporte este dato en la documentación o porque se pueda consultar el mismo en el listado del MAPA o en el REGA.

| Grupo según densidad de cría | Manadas a controlar* |
|--|----------------------|
| Densidad de cría desconocida | 50 % de las manadas |
| > 33 kg de peso vivo por m ² de zona utilizable | 50 % de las manadas |
| ≤ 33 kg de peso vivo por m ² de zona utilizable | 10 % de las manadas |

*Se debe intentar rotar para evitar repetir las explotaciones a lo largo del año

ii. Además, en función del riesgo, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- En su caso, se tendrá en consideración la información facilitada por el veterinario oficial que realice la inspección ante mortem en la explotación de procedencia en el certificado sanitario respecto al bienestar animal para tomar la decisión de qué manadas inspeccionar.
- Se llevarán a cabo controles en las manadas en las que el VO del matadero observe indicios de insuficiente bienestar animal durante la inspección post mortem. También pueden detectarse estos indicios durante los controles físicos que se realicen a los animales vivos si la inspección ante mortem se efectúa en el matadero o durante las verificaciones periódicas que deben efectuarse cuando la inspección ante mortem se lleve a cabo en la explotación.
- En el caso de explotaciones cuyas manadas que hayan sido objeto de notificación desde el matadero en los últimos 6 meses se llevará a cabo el control sistemático de las manadas que se presenten a sacrificio hasta que se observe un control satisfactorio.
- En el caso explotaciones que en los últimos 2 años hayan sido objeto de al menos 3 controles anuales con resultados favorables, y no hayan dado lugar a ninguna notificación a la producción primaria por razones de bienestar animal, podrán reducirse los controles a una manada/año mientras los resultados de ese control anual continúen siendo favorables.

c) Indicadores a controlar

Para cada una de las manadas seleccionadas se valorará al menos:

- Pododermatitis.
- Tasa de mortalidad total (en manadas provenientes de explotaciones con densidad de cría superior a 33 kg pv/m²).
- Tasa de mortalidad en el transporte.
- Al menos otro indicador de los relacionados en el apartado “Indicadores de deficientes condiciones de bienestar animal en las explotaciones de pollos de engorde”.



d) Método de conteo

i. Pododermatitis y quemaduras de tarsos (indicadores 1 y 2)

El método de conteo será el mismo para ambos indicadores, de modo que para ello se contarán todas las patas derechas o todas las patas izquierdas evitando así una doble valoración de un mismo animal. El procedimiento a seguir será el siguiente:

El número de patas a controlar dependerá del tamaño de la manada seleccionada:

| TAMAÑO DE LA MANADA | Nº PATAS |
|---------------------|---|
| ≤10.000 | 100 (mismo lote) |
| >10.000 ≤ 20.000 | 200, de al menos dos lotes diferentes ¹ (sacrificio el mismo día o posterior) |
| >20.000 | 300, de la menos tres lotes diferentes (sacrificio el mismo día o posterior) |

¹ En caso de que lleguen en varios vehículos

ii. Dermatitis en pechugas y el grado de suciedad (indicadores 3 y 4)

El conteo se hará sobre un único lote del total de lotes que componen la manada y se asumirá que representa a toda la manada. Esto es así porque se trata de indicadores que sirven de apoyo en casos graves de ausencia de bienestar animal y se considera suficiente contarlos una sola vez.

El procedimiento a seguir será el siguiente:

- 1.Dermatitis en pechugas: se evaluará la presencia de dermatitis en 50 pechugas por manada, anotando el resultado obtenido.
- 2.Grado de suciedad: se evaluará el grado de suciedad de 100 aves por manada, anotando el resultado obtenido.

iii. Tasa de mortalidad en el transporte (indicador 5)

Se calculará la tasa de mortalidad durante el transporte para cada uno de los medios de transporte utilizados para el transporte de todos los animales que componen la manada

iv. Enfermedades y lesiones

Se evalúan todos los animales de la manada y se contabilizan los que presenten el indicador (emaciación, ascitis, etc.)



7. DECISIONES A RAÍZ DE LOS CONTROLES

Una vez efectuados los controles, se comunicarán los valores de los indicadores evaluados siempre que estos valores superen los umbrales que se detallan a continuación:

| Indicador | Nº de animales que componen la muestra | Valor a determinar | Valor umbral | | |
|-------------------------------------|---|--|---|----|-----------------|
| Pododermatitis | 100 | (Nº de patas de grado 1 x 0.5 + Nº de patas de grado 2 x 2) | 41 | | |
| | 200 | (Nº de patas de grado 1 x 0.5 + Nº de patas de grado 2 x 2) / 2 | | | |
| | 300 | (Nº de patas de grado 1 x 0.5 + Nº de patas de grado 2 x 2) / 3 | | | |
| Quemaduras de tarso | 100 | Nº de animales afectados con grado 1 | 13 ¹ | | |
| | 200 | Nº de animales afectados con grado 1 / 2 | | | |
| | 300 | Nº de animales afectados con grado 1 / 3 | | | |
| Tasa de mortalidad en el transporte | Todos los de la manada | (Nº de animales muertos a la llegada al matadero/Nº de animales cargados en el transporte) x 100 | 2% ² | | |
| Tasa de mortalidad total | Todos los de la manada | Tasa de mortalidad diaria acumulada + tasa de mortalidad durante el transporte | 9% (sólo en explotaciones con densidad de cría superior a 33kg pv /m ²) | | |
| Grado de suciedad | 100 | (Nº de animales de grado 1+ Nº de animales de grado 2 x 2) | 20 | | |
| Dermatitis en pechuga | 50 | Nº de animales afectados con grado 1 | 10 | | |
| enfermedades y lesiones | Emaciación | Todos los de la manada | Nº canales declaradas no aptas por caquexia /Nº de animales de la manada sacrificados | 3% | 5% ³ |
| | Ascitis o edema | Todos los de la manada | Nº canales declaradas no aptas por ascitis o edema /Nº de animales de la manada sacrificados | 3% | |
| | Septicemia | Todos los de la manada | Nº canales declaradas no aptas por septicemia/Nº de animales de la manada sacrificados | 3% | |
| | Otras (lesiones, celulitis, traumatismos, hematomas...) | Todos los de la manada | Nº canales declaradas no aptas por otras enfermedades o lesiones/Nº de animales de la manada sacrificados | 5% | |

¹La superación del umbral en el caso de las quemaduras de tarso, sólo ha de ser objeto de comunicación si también se observa superación del umbral en el número de pododermatitis

²Cada uno de los medios de transporte utilizados para el transporte de todos los animales que componen la manada será tenido en cuenta de forma independiente en cuanto a la superación del umbral de notificación y, por lo tanto, para ser objeto de notificación

³Umbral de comunicación cuando se valoran de forma conjunta la presencia de varias enfermedades o lesiones

Asimismo, el veterinario oficial de matadero comunicará o transmitirá los resultados de los controles de acuerdo con el punto 9 de este Plan.

**ANEXO 9:
GUÍA PARA LA INSPECCIÓN POST MORTEM
DE UNA MUESTRA REPRESENTATIVA DE ANIMALES
EN AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS EN MATADEROS
DE ANDALUCÍA.**



ANEXO 9¹

GUÍA PARA LA INSPECCIÓN POST MORTEM DE UNA MUESTRA REPRESENTATIVA DE ANIMALES EN AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS EN MATADEROS DE ANDALUCÍA.

1. DEFINICIÓN DE MANADA DE AVES DE CORRAL Y DE LOTE DE LAGOMORFOS DE CRÍA.

De conformidad con el artículo 2 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, se aplicará la definición de “manada de aves” recogida en el artículo 2, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de noviembre de 2003 sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos:

Manada de aves: todas las aves que tengan el mismo estatuto sanitario y se encuentren en las mismas instalaciones o en el mismo recinto y que constituyan una única unidad epidemiológica; en caso de aves estabuladas, esto incluirá a todas las aves que compartan la misma cubicación de aire.

Cuando animales de la misma manada lleguen al matadero en varios camiones, en el mismo día, se seguirán considerando como animales pertenecientes a la misma manada. Por tanto, en caso de someterse a IPM por muestreo, solo será necesario inspeccionar la muestra seleccionada de cada manada (no de cada camión).

Lote: En el caso de los lagomorfos domésticos, se entenderá por lote todos los lagomorfos de cría sacrificados el mismo día y procedentes de una misma explotación.

2. REQUISITOS DE LOS MATADEROS PARA PODER REALIZAR LA IPM POR MUESTREO

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 establece que las autoridades competentes podrán decidir aplicar este sistema de inspección solo si se cumplen las condiciones establecidas en las letras a), b) y c) del apartado 2 del artículo 25 del citado reglamento.

Para una aplicación armonizada del sistema de IPM por muestreo resulta necesario fijar criterios en relación con cada uno de los tres requisitos recogidos en la normativa a los mataderos:

a) los explotadores de empresa alimentaria disponen de un sistema, a satisfacción del veterinario oficial, que permite detectar y separar las aves contaminadas, o con anomalías o defectos;

Este sistema podrá ser automático o basado en la presencia de personal del matadero, formado a satisfacción del veterinario oficial.

En cualquiera de los dos casos, el sistema deberá ser capaz de revisar el 100% de las canales, junto con las que realiza el SVO.

b) el matadero tiene un largo historial de cumplimiento de los requisitos relativos a:

- i. los requisitos generales y específicos de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 852/2004, incluidos los criterios microbiológicos de los puntos 1.28 y 2.1.5 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005;
- ii. los procedimientos basados en los principios del APPCC, de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 852/2004; y
- iii. las normas específicas de higiene, de conformidad con el artículo 5 y la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004;

¹
Revisión 1. Enero de 2023.



Para valorar este apartado se tendrán en cuenta los antecedentes del establecimiento en los últimos dos años, contabilizando una puntuación en la cual se tendrá en cuenta el historial del establecimiento en lo referente a:

- Cumplimiento de los criterios microbiológicos
- Cumplimiento de los requisitos relativos al control de temperatura y al mantenimiento de la cadena de frío.
- Implantación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria (APPCC)
- Cumplimiento de los requisitos de higiene específicos de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004

Para su aplicación se usará la siguiente tabla:

| Tipo de no conformidad (*) | Puntuación |
|---|------------|
| Incumplimiento reiterado de los criterios microbiológicos en el caso de las aves, en particular los recogidos en los puntos 1.28, y 2.1.5 Y 2.1.9 del anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005, que haya requerido la presentación de un plan de acción por el operador, de conformidad con los artículos 35 y 36 del reglamento (UE) 2019/627. Se tendrá en cuenta lo establecido en el Anexo sobre Verificación de los criterios microbiológicos en Matadero. | 5 |
| Deficiencia en el cumplimiento de los requisitos de mantenimiento de las temperaturas. | 1 |
| Incumplimiento tipo II o NC mayores de los requisitos de mantenimiento de las temperaturas. | 5 |
| Incumplimiento tipo I o NC críticas de los requisitos de mantenimiento de las temperaturas. | 10 |
| Deficiencia en el cumplimiento de los requisitos relativos al sistema de gestión de la seguridad alimentaria del establecimiento | 1 |
| Incumplimiento tipo II o NC mayores de los requisitos en relación con el sistema de gestión de la seguridad alimentaria del establecimiento. | 5 |
| Incumplimiento tipo I o NC críticas de los requisitos en relación con el sistema de gestión de la seguridad alimentaria del establecimiento. | 10 |
| Deficiencia en el cumplimiento de los requisitos de higiene específicos de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 | 1 |
| Incumplimiento tipo II o NC mayores de los requisitos de higiene específicos de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 | 5 |
| Incumplimiento tipo I o NC críticas de los requisitos de higiene específicos de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 | 10 |

(*) El tipo de no conformidad se corresponde con lo descrito en este Plan.

c) no se han encontrado anomalías indicativas de un problema grave para la salud humana o animal durante la **inspección ante mortem**, ni la verificación de la **información sobre la cadena alimentaria** indica que sean necesarias las medidas establecidas en los artículos 40 a 44 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 (medidas en caso de incumplimientos de los requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria (ICA), registrados en la ICA, información engañosa sobre la cadena alimentaria, de los requisitos relativos a los animales vivos o de los requisitos relativos al bienestar de los animales).

3. SISTEMA DEL OEM PARA LA DETECCIÓN DE ANOMALÍAS EN CANALES DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS

El OEM deberá diseñar e implantar un sistema que garantice que se controla mediante personal formado, todas las canales y despojos que no son sometidas a IPM por el SVO.

El sistema deberá estar firmado por la alta dirección del matadero, con la fecha del documento.

Se describirá el procedimiento de ejecución para detectar todas aquellas anomalías o defectos que hagan a la canal o los despojos no aptos para el consumo humano, incluidas las canales con contaminación, con independencia que este aspecto puede estar asociado al sistema APPCC, y así se contemplará.



El personal formado debería poder identificar una serie de anomalías que puede encontrar con mayor frecuencia durante la inspección :

- Para las aves:
 - Micosis generalizada.
 - Enfermedades infecciosas generalizadas.
 - Parasitismo extendido.
 - Olor, color, sabor, anormales.
 - Tumores múltiples.
 - Manchas o contaminación.
 - Importantes lesiones y equimosis.
 - Lesiones mecánicas extendidas, incluidas por escaldado excesivo.
 - Insuficiente sangrado.
 - Caquexia.
 - Ascitis.

- Para los conejos:
 - Putrefacción generalizada o parcial (olor y consistencia pegajosa).
 - Canales sanguinolentos o con hematomas o carnes hemorrágicas.
 - Abscesos múltiples.
 - Tumores múltiples.
 - Infestación masiva parasitaria.
 - Traumatismos graves.
 - Grandes desgarros musculares.
 - Fracturas.
 - Carnes con olores, sabores o colores anormales.
 - Anomalías de la consistencia, edemas.
 - Caquexia.
 - Contaminaciones

El sistema contendrá los nombres de los responsables de realizar dicho control, aportando la formación o competencias adquiridas.

Aspectos como la metodología del proceso de retirada, su registro y la comunicación al SVO, así como si se implanta una vigilancia por personal de calidad, cuándo y cómo se realiza, son puntos fuertes del sistema.

El documento contará con el compromiso de que el OEM de estar a disposición de lo que establezca el SVO ante la posibilidad de que se verifiquen sospecha en la IAM o en la IPM, de manera que pueda suspender este tipo de control, asumiendo la IPM de todas las canales y despojos el propio SVO.

4. EVALUACIÓN DEL HISTORIAL DE CUMPLIMIENTO DEL MATADERO

Para que en un matadero se pueda realizar la IPM de una muestra representativa, en la evaluación del historial de cumplimiento de los dos últimos años se debe obtener una puntuación inferior o igual a 15 para cada uno de los años valorados.

En Andalucía, tras aplicar la tabla evaluando los incumplimientos comunicados por los SVO en los años 2019 y 2020, todos los mataderos de aves de corral están puntuados por debajo de 15 puntos, por lo que se cumple este criterio sobre los antecedentes del establecimiento en todos los mataderos.

Para el mantenimiento del sistema, al final de cada año el SVO debe aplicar la evaluación mediante la puntuación descrita para verificar que sigue en tendencia de cumplimiento, al igual que determinar el número de canales decomisadas (computadas las que realiza el SVO más las apartadas por el OEM) y el cálculo del % de decomisos, para estudiar la estrategia del muestreo y poderla ajustar, comunicándose al Servicio de Seguridad Alimentaria, previa petición de este.



En el caso que se supere la puntuación del historial el SVO en la revisión anual se instará al OEM a solucionar los incumplimientos en el menor plazo posible, pasando mientras de la IPM por muestreo a la IPM total del 100% de las aves por el SVO.

5. METODOLOGÍA DE LA IPM DE UNA MUESTRA REPRESENTATIVA DE LA MANADA DE AVES O LOTE DE LAGOMORFOS

A. IPM de una muestra representativa de aves

Cuando la IPM de las aves de corral se pueda llevar a cabo en una muestra representativa, según se indica en los apartados anteriores, se realizarán los siguientes controles:

a) IPM de una muestra de cada manada.

El tamaño del número de animales a realizar IPM (muestra) en los mataderos de Andalucía será calculado para asegurar la detección de alteraciones que supongan que las canales no son aptas para el consumo humano, para un umbral de decomisos esperado del 2 %, con un grado de confianza del 95 %, de acuerdo con la tabla del Anexo 9 A o la aplicación que se pueda establecer en un futuro, pudiéndose ver algunos ejemplos en el Anexo 19 B.

La inspección de las superficies externas de las canales y las cavidades corporales se comenzará sobre los primeros animales sacrificados de cada manada hasta alcanzar el número a muestrear.

Si se conoce la velocidad de la cadena en el momento del sacrificio de la manada, el número de animales de la muestra a inspeccionar se podrá computar por tiempo en el punto de inspección (a modo de ejemplo en una cadena de 6000 aves/h se debe inspeccionar una muestra de 500 aves, por lo que se inspeccionará durante al menos 5 minutos esa manada).

En el caso que **se supere el valor “c”** (número de canales que se decomisan en la muestra) establecido para cada tamaño de muestra, se repetirá el muestreo, tantas veces como sea necesario hasta que no se supere el citado nivel para la muestra, en su caso, o se inspeccionen todos los animales.

La inspección de las superficies externas de los despojos se realizará a continuación de la inspección de las canales sobre la muestra de despojos que corresponda.

Cuando el veterinario oficial considere que puede existir un posible riesgo para la salud pública, la salud animal o el bienestar animal, se deberá realizar la IPM de todas las aves de la manada.

b) Inspección post mortem del 100% de las aves identificadas y apartadas por el operador como contaminadas, o con anomalías o defectos que suponen su decomiso.

c) Cualquier otro examen necesario cuando haya motivos para sospechar que la carne de las aves en cuestión podría no ser apta para el consumo humano.

Para el cálculo del valor “c” se tendrán en cuenta las canales declaradas como no aptas en la IPM de la muestra llevada a cabo por el SVO, no contabilizándose aquellas apartadas por el sistema de detección del operador.

En el caso que en el ámbito de la IAM se detecte en una manada/lote un problema grave para la salud humana o animal o bienestar animal o la ICA presenta graves deficiencias, se comunicará al OEM la incidencia y se procederá a la IPM del total de la manada por el SVO.

B. IPM de una muestra representativa de lagomorfos

Se aplicarán a los lagomorfos de cría las disposiciones prácticas para la IPM de aves de corral establecidas en el apartado anterior. En el caso de los lagomorfos, la muestra representativa de una manada de aves de corral sería equivalente a la muestra representativa del lote de lagomorfos de cría (todos los animales sacrificados el mismo día y procedentes de una misma explotación).



ANEXO 9 A

TABLA DE LOS TAMAÑOS DE MUESTRA DE AVES DE CORRAL O LAGOMORFOS QUE SE PUEDEN CONSIDERAR REPRESENTATIVA PARA SU IPM EN EL MATADERO.

| Tamaño de la muestra para manadas/lotos y valor “c” por encima del cual se considera que el sistema está fuera de control para un umbral de decomisos esperado del 2% | | | |
|--|---|------------------|---------------------------------------|
| Tamaño del lote o manada | Tamaño de la muestra a controlar mediante IPM por el SVO | Valor “c” | % Umbral de decomisos esperado |
| > 8.480 (*) | 424 | 15 | 2% |
| 5.200-8.480 | 800 | 7 | 2% |
| 2.200-5.199 | 710 | 6 | 2% |
| 1.200-2.199 | 630 | 5 | 2% |
| 600-1.199 | 495 | 4 | 2% |
| <600 | Se deberá realizar la IPM de todas las canales | | |

(*) Todas las manadas o lotos de más de 8.480 animales, independientemente de su tamaño, se consideran una población infinita y les corresponde el mismo tamaño de animales a muestrear.



ANEXO 9 B

EJEMPLOS PARA CALCULAR EL TAMAÑO DE MUESTRA Y EL VALOR “c” EN MANADAS GRANDES Y PEQUEÑAS

a) Manadas grandes (más de 8.480 animales)

- **Manada de 10.000 broilers que se sacrifican en un matadero que tiene un 2% de decomisos:**

- o Tamaño mínimo de muestra a inspeccionar = 424 aves

- o Valor “c” = 15 aves.

Al inspeccionar 424 animales se detectan 18 que no son aptas para el consumo humano. Puesto que 18 es mayor que el valor “c”, se consideraría que el sistema está fuera de control y sería preciso realizar la IPM de otras 424 animales, según los criterios establecidos.

b) Manadas pequeñas (hasta 8.480 animales)

- **Manada de 1.000 pavos que se sacrifican en un matadero que tiene un 2% de decomisos.**

- o Tamaño mínimo de muestra a inspeccionar = 495 pavos

- o Valor “c” = 4 animales.

Al inspeccionar 495 animales se detectan 3 que no son aptos para el consumo humano. Puesto que 3 es menor que el valor “c”, se consideraría suficiente realizar la IPM de la muestra, además de aquellas identificadas por el operador como aves contaminadas, o con anomalías o defectos.

- **Lote de 2000 conejos que se sacrifican en un matadero que tiene un 2% de decomisos.**

- o Tamaño mínimo de muestra a inspeccionar = 630 conejos

- o Valor “c” = 5 animales.

Al inspeccionar 630 animales se detectan 5 que no son aptos para el consumo humano.

Puesto que no se supera el valor “c”, se consideraría suficiente realizar la IPM de la muestra, además de aquellas identificadas por el operador como aves contaminadas, o con anomalías o defectos.

**ANEXO 10:
GUÍA DE ORIENTACIONES SOBRE
LOS PROCEDIMIENTOS ADICIONALES
EN IPM EN MATADEROS DE ANDALUCÍA.**

ANEXO 10¹

GUÍA DE ORIENTACIONES SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ADICIONALES EN IPM EN MATADEROS DE ANDALUCÍA.

1. INTRODUCCIÓN.

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, ha tenido en consideración los dictámenes científicos de EFSA sobre los riesgos para la salud humana que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne de porcino, vacuno, ovino y caprino, solípedos y caza de cría. En ellos se recomienda evitar en lo posible la palpación y la incisión durante la inspección post mortem (IPM) de los animales sometidos a sacrificio ordinario, ya que así puede reducirse la propagación y la contaminación cruzada.

Mientras que para los suidos, los solípedos y la caza de cría, EFSA recomienda llevar a cabo una inspección solo visual como criterio general, para los bovinos y los pequeños rumiantes considera necesario mantener ciertos procedimientos de palpación e incisión durante la IPM, con el fin de detectar la tuberculosis y la cisticercosis por *Taenia saginata* en bovinos y la tuberculosis y la fasciolosis en ovinos y caprinos adultos.

De manera complementaria, el SVO aplicará los procedimientos adicionales de IPM establecidos en el reglamento, que incluyen la palpación y/o la incisión, en los casos en que haya elementos que apunten a que haya algún posible riesgo para la salud pública, la salud animal o el bienestar de los animales.

Teniendo en cuenta que determinadas alteraciones y patologías no se pueden detectar por inspección solamente visual, en esta Guía se dan orientaciones a los SVO sobre los casos en que procede realizar incisiones y palpaciones adicionales en el curso de la IPM y las condiciones en que deben realizarse.

El objetivo es doble: detectar determinadas alteraciones y patologías y además reducir el riesgo de contaminaciones cruzadas con patógenos en la inspección mediante palpación e incisión, cuando el SVO considere que debe hacerse este tipo de inspección, conforme a las recomendaciones de EFSA.

El SVO realizará una IPM adicional aplicando incisiones y palpaciones en un animal o partida de animales cuando como resultado de los controles que realiza, considere que puede existir un posible riesgo para la salud pública, la salud animal o el bienestar animal.

Si con motivo de la IAM o de la IPM se decide llevar a cabo la inspección con incisiones y palpaciones adicionales de un animal, parte de un lote o un lote entero, siempre que sea posible, debería hacerse al final de la jornada de trabajo extremando las medidas higiénicas y procediendo a una posterior limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y útiles de trabajo.

De acuerdo con la normativa, el SVO determinará el tipo de IPM a realizar en cada partida o animal en función de:

- los controles y análisis de la información de la cadena alimentaria y otros documentos presentados (p. ej. certificado de la inspección ante mortem en caso de sacrificio de urgencia en la explotación)
- el resultado de la inspección ante mortem,
- los resultados de las verificaciones del cumplimiento de las normas de bienestar animal,
- las lesiones que pueda observar durante la propia IPM,
- los datos epidemiológicos adicionales u otros datos de la explotación de procedencia.

El SVO informará al operador económico sobre las decisiones relativas al tipo de IPM que se deben aplicar a cada partida/animal con el objetivo de que este organice la actividad de sacrificio, en el caso que se determine en la IAM.

El operador económico tiene que disponer de procedimientos de trabajo que describan:

- Cómo realiza los controles y las verificaciones para garantizar que los animales que recibe en el establecimiento y la documentación que los acompaña cumplen con los requisitos establecidos en la normativa.

¹ Revisión 1. Enero de 2023.



El operador económico tiene que comprobar que la documentación que ampara el traslado de los animales al matadero, la información sobre la cadena alimentaria, la procedencia de explotaciones de régimen extensivo en su caso, la identificación de los animales, la revisión del estado general, su estado de limpieza y el bienestar animal son adecuados;

- Cómo se organiza la actividad de sacrificio en función de las decisiones del SVO. En estos procedimientos, es necesario que el operador económico describa la sistemática de trabajo, las condiciones y requisitos en relación con las medidas de higiene, instalaciones, velocidades de línea, ubicación, diferenciando el tipo de IPM que sea aplicable a cada partida/animal.

2. CASOS EN LOS QUE PROCEDE REALIZAR IPM MEDIANTE INCISIONES Y PALPACIONES ADICIONALES.

El SVO debe usar su juicio profesional para determinar los casos en que es necesario aplicar procedimientos adicionales de IPM.

A continuación se determinan una lista de casos, que sin ser exhaustiva, orienten al SVO a la toma de decisiones.

- ✓ En los controles de la ICA y la Documentación de traslado:
 - ICA con deficiencias en su cumplimentación o cuando presente dudas sobre su validez o fiabilidad, independiente de las comprobaciones documentales adicionales que puedan efectuarse.
 - animales que han sido tratados con medicamentos veterinarios.
 - animales que proceden de explotaciones en las que en los 12 últimos meses se han diagnosticado enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne.
 - resultados positivos en muestras tomadas en los últimos 6 meses en el marco de control de zoonosis.
 - alguna notificación desde un matadero de hallazgos de relevancia sanitaria en otros animales de la explotación.
- ✓ Valoración de datos epidemiológicos:
 - animales que proceden de explotaciones con antecedentes epidemiológicos en los últimos 12 meses por patologías infecciosas o parasitarias de relevancia en Sanidad Animal o Salud Pública, con especial atención en el caso de zoonosis (tuberculosis, hidatidosis, etc.).
 - animales en régimen extensivo en contacto directo con fauna salvaje (información que debe proporcionar el operador del matadero).
 - animales procedentes de explotaciones sometidas a determinadas medidas de restricción o vigilancia por parte de la Autoridad Competente, (riesgo de entrada de enfermedades de otras regiones, comunidades autónomas o países, establecimiento de límites de seguridad respecto a explotaciones positivas o sospechosas a patologías de relevancia epidemiológica, etc.).
 - animales que proceden de explotaciones en las que han detectado residuos o contaminantes que superan los niveles establecidos en virtud de la legislación comunitaria en los controles oficiales rutinarios realizados en los últimos 6 meses.
- ✓ Casos derivados de la inspección ante mortem en animales:
 - que no han acabado su fase de cebo: animales con crecimiento retrasado, etc.
 - con síntomas de enfermedad aguda.
 - que presenten conformación sospechosa en base a la edad, sexo y/o raza, así como aquellos en los que se detecten incorrecciones de concordancia documental con respecto a la reseña de los animales presentados a sacrificio.
 - sospechosos de padecer enfermedad de declaración obligatoria o incluida en la lista de enfermedades Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).
 - animales de desvieje.
 - animales reproductores.
 - sacrificados de urgencia conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) N° 853/2004.
 - con comportamiento anómalo.

- ✓ Casos derivados del bienestar animal en animales:
 - delgados, postrados.
 - con lesiones en la cola: caudofagía.
 - con signos de sufrimiento, apáticos, con miedo.

▷ En los animales con estrés agudo, como norma general se debería efectuar una IPM minimizando los procedimientos de palpación e incisión, salvo que hubiese otros factores que aconsejasen la inspección con incisión y palpación

- ✓ Casos derivados de los hallazgos detectados durante la IPM.
 - Animales que presenten abscesos, procesos purulentos, proliferativos, tumores y, en general, lesiones que precisen ser evaluadas para determinar la localización o generalización del proceso como base del dictamen de aptitud;
 - Animales mal sangrados (puede enmascarar otros signos post mortem)
 - Animales con lesiones hemorrágicas en la piel, mucosas o vísceras (petequias, equimosis, púrpura)
 - Animales cuyas carnes presenten anomalías organolépticas, fisiopatológicas o de consistencia;
 - Sospecha de carnes febriles, anémicas o ictéricas (puede ser parte de una enfermedad sistémica), septicémicas, piémicas y toxémicas;
 - Animales con linfadenitis;
 - Casos de peritonitis y/o pleuritis con adherencias viscerales;
 - Animales con artritis y poliartritis.
 - Sospecha de residuos de medicamentos veterinarios, tratamientos ilegales.

**ANEXO 11:
PELIGROS ESPECÍFICOS:
ZONOSIS EN MATADERO.**



ANEXO 11¹.

PELIGROS ESPECÍFICOS: ZONOSIS EN MATADERO.

ÍNDICE:

1. ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME TRANSMISIBLE (EET).2
2. TUBERCULOSIS.9
3. BRUCELOSIS.15
4. SALMONELOSIS.17
5. CAMPILOBACTERIOSIS.23
6. CISTICERCOSIS.26
7. ECHINOCOCOSIS.32
8. TRIQUINELOSIS.35
9. MUERMO.37

1 Revisión 1. Enero de 2023.

1. ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME TRANSMISIBLE (EET).

Las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET), o enfermedades priónicas, son un tipo de enfermedades mortales, progresivas y neurodegenerativas que afectan a los animales y a los humanos. Son enfermedades que no tienen tratamiento, y su diagnóstico solo puede realizarse post mortem. El agente responsable es poco usual, porque se trata de una proteína anormal (PrP^{Sc}) con propiedades infecciosas denominada **proteína priónica**.

La progresión de la enfermedad provoca con el tiempo una acumulación de PrP^{Sc} en los tejidos del sistema nervioso central, causando la disrupción del tejido, que se caracteriza por la formación de vacuolas (estructura “esponjosa”), presentándose alteraciones neurológicas y los cambios en el comportamiento del individuo que caracterizan a estas EET.

En el cuadro siguiente se detallan las principales EET y sus portadores naturales:

| ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES | PORTADOR NATURAL |
|--|-------------------------------------|
| Tembladera clásica | Ovejas y cabras |
| Tembladera atípica | |
| Enfermedad debilitante crónica (EDC) | Alce/ciervo cola blanca/venado rojo |
| Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB): forma clásica (C-EEB) y forma atípica (L-EEB/ H-EEB) | Bovinos |
| Kuru | Humanos |
| Enfermedad Creutzfeldt-Jakob (ECJ) | |
| Nueva Variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob (nvECJ) | |

Riesgo para la salud pública

En cuanto al potencial zoonótico de la EET, la forma **clásica** de **EEB**, provocó la epidemia en el ganado bovino en el Reino Unido y se transmitió a los humanos por consumo de productos de vacuno originando nvECJ por lo que el potencial zoonótico está más que demostrado.

En 2004 se detectaron dos formas **atípicas** de EEB: la **EEB de tipo L** (baja) y la EEB de **tipo H** (superior) y todo indica que sea **una enfermedad espontánea y esporádica**, aunque con potencial zoonótico.

En relación con la **Tembladera Clásica y Atípica**, tal y como confirmó la EFSA, no existe evidencia de una relación causal entre la tembladera y las EET humanas, por lo que se considera **no zoonótica**.

EET POTENCIAL ZONÓTICO



Signos clínicos

Principales características de la EEB en bovino

La mayoría de los casos **clásicos de EEB** han sido diagnosticados en vacas de 4 a 6 años (rango 20 meses-18 años). Los casos han sido más frecuentes en el ganado lechero. No parece haber factores de riesgo asociados al sexo, la raza o el genotipo. El período de incubación oscila entre los 30 meses y los ocho o más años, con solo raras excepciones en animales jóvenes. Tras el inicio de los síntomas clínicos, el estado del animal se deteriora rápidamente. El proceso tiene una duración de dos semanas a seis meses, y en todos los casos el animal muere. No existe cura para la enfermedad.

En cuanto a los **síntomas clínicos** la EEB suele tener un inicio insidioso en el ganado y progresa irremediamente hasta signos severos que justifican el sacrificio del animal afectado. Los síntomas pueden incluir déficit importante del paso (particularmente ataxia de las extremidades posteriores), hiperactividad a estímulos, temblores, cambios de conducta como agresiones, nerviosismo o aprensión, cambios de temperamento e incluso frenesí.

Características de la Tembladera en pequeños rumiantes

La **Tembladera Clásica**, es transmisible en condiciones naturales. La mayoría de los casos clásicos de tembladera se han diagnosticado en ovejas de 2 a 5 años, pero pueden darse casos en animales más jóvenes. La vida comercial de las ovejas es a menudo demasiado corta para permitir el desarrollo de los síntomas clínicos. El principal modo de transmisión es de madre a hijos entre el nacimiento y el destete. La placenta y las membranas fetales son fuentes de contaminación ambiental.

Los **signos clínicos** tempranos pueden ser bastante inespecíficos pero con la progresión de la enfermedad se revela el cuadro más claro de un trastorno neurológico caracterizado por prurito combinado con la alopecia en áreas como la cabeza, el cuello, los flancos o la región lumbar, y en estadios más avanzados con lesiones cutáneas, cambios posturales y modificaciones del paso. La enfermedad puede progresar hasta la emaciación antes de la muerte.

El Reglamento (CE) nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de mayo de 2001, es la norma que establece todas las medidas aplicables para la prevención, el control y la erradicación de determinadas EET.

Las medidas de prevención consisten principalmente en:

- Medidas de seguimiento de la incidencia de las EET mediante una **vigilancia activa y pasiva**.
- Medidas sobre los **Materiales especificados de riesgo**.
- Medidas sobre prohibiciones de alimentación animal.

Vigilancia pasiva de las EETs:

Consiste en la obligación de comunicación de todos los casos de animales sospechosos de estar infectados por una EET y, si el examen clínico que se realice al animal no pudiera excluir la presencia de EET, la realización de pruebas de laboratorio a dichos animales.

Por ello, al realizar la IAM sobre bovinos, ovinos y caprinos, se atenderá a signos por especie, para establecer un criterio de sospecha.

Cualquier animal del que se sospeche que está infectado por una EET quedará inmovilizado hasta que se conozca el resultado de un examen clínico y epidemiológico efectuado por la autoridad competente, o deberá sacrificarse para su examen en laboratorio bajo supervisión oficial.

Vigilancia activa de las EETs:

Se llevará a cabo por el SVO siguiendo un protocolo previamente definido que incluye las pruebas rápidas de animales de diferentes sub-poblaciones mediante unos planes nacionales de seguimiento.

En bovino los animales a muestrear están definidos en el Programa Nacional Plurianual de Vigilancia, control y erradicación de la Encefalopatía Espongiforme Bovina del año en vigor².

² [Encefalopatía Espongiforme Bovina \(mapa.gob.es\)](http://mapa.gob.es)

Actualmente se definen:

- Animales sacrificados para consumo humano:
 - Mayores de 30 meses si proceden de países terceros y EEMM no autorizados a revisar su programa de seguimiento, siempre que sean animales sanos sacrificados para consumo humano o animales sacrificados en campañas de erradicación sin síntomas de enfermedad. Se incluyen los animales nacidos o no en Gran Bretaña e importados desde Gran Bretaña desde el 01/01/2021.



- **Mayores de 48 meses** (si se trata de animales de EEMM autorizados a revisar su programa); o mayores de 24 meses (si se trata de animales de EEMM no autorizados a revisar su programa, terceros países y se incluyen los animales nacidos o no en Gran Bretaña e importados desde Gran Bretaña desde el 01/01/2021), siempre que sean **animales sacrificados de urgencia o animales que presentan alguna sintomatología de enfermedad distinta a EETs, en la inspección ante mortem.**
- En España, además, los animales sanos sacrificados para consumo humano nacidos con anterioridad al **1 de enero de 2001**, si proceden de explotaciones en las que se hayan diagnosticado **focos de EEB.**

Las canales y sus partes quedarán inmovilizadas hasta la llegada de los resultados.

Los países miembros autorizados para revisar sus programas de seguimiento de la EEB se contempla en la Decisión de la Comisión 2009/719/CE.

En pequeños rumiantes los animales a muestrear están definidos en el Programa Nacional Plurianual de vigilancia, control y erradicación de la Encefalopatía Espongiforme de los pequeños rumiantes (Tembladera) en vigor³ y se basa en un muestreo aleatorio para la realización de pruebas rápidas de diagnóstico, según el censo de ovinos / caprinos adultos de cada Estado miembro.

Se incluyen los animales ovinos y caprinos mayores de 18 meses o que tienen dos incisivos permanentes ya brotados en la encía, y el SVO realizará la toma de muestras según la “Instrucción para el muestreo de Encefalopatía Espongiforme Transmisible en pequeños rumiantes en mataderos de Andalucía” en vigor.

En el muestreo de ovino/caprino sacrificado, los animales deben ser seleccionados al azar, evitando la sobre-representación de cualquier grupo en cuanto al origen, edad, raza, tipo de producción o cualquier otra característica.

Además, deberá realizarse muestreo de todos los animales mayores 18 meses procedentes de **explotación positiva a tembladera** (tras descartar EEB). Debe constar en la GOSP y en la ICA, y se toman por el SVO en el ámbito de medidas de seguimiento, control y erradicación de la EET.

Las muestras destinadas a ~~ser examinadas para~~ detectar la presencia de una EET se recogen utilizando los métodos y protocolos establecidos en la última edición del Manual de pruebas de diagnóstico y vacunas para animales terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)⁴. Ver figura 2.

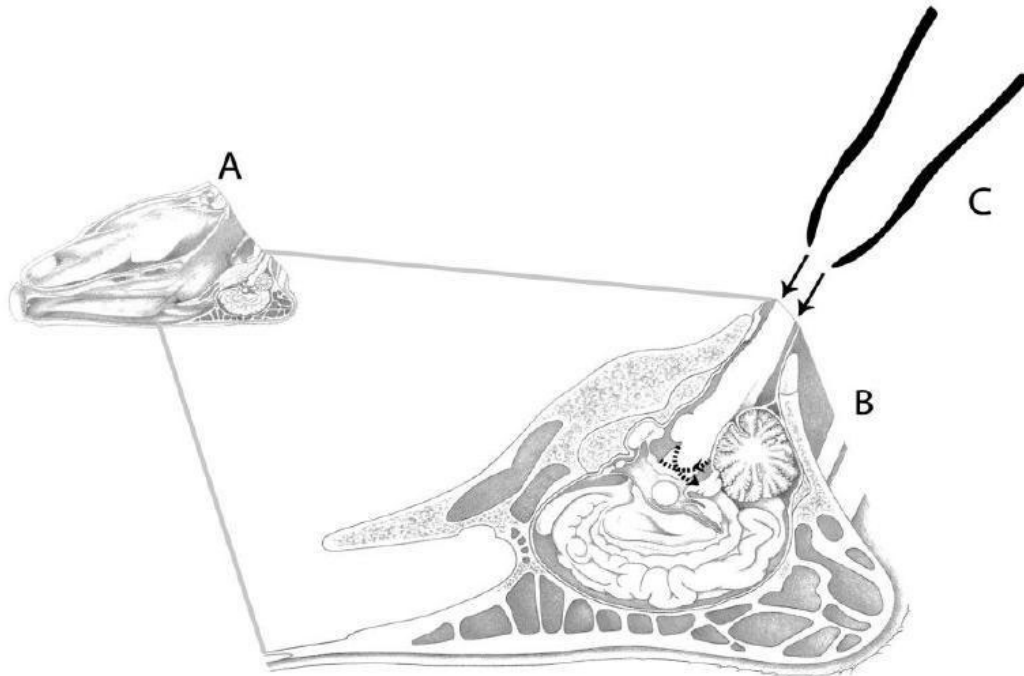


Fig. 2. Después de separar la cabeza del cuerpo mediante un corte entre la vértebra atlas y los cóndilos occipitales del cráneo, se coloca en un soporte con la superficie ventral hacia arriba (A), con el extremo caudal del tronco encefálico (bulbo raquídeo) visible por el agujero occipital (véase B, un dibujo ampliado del cráneo). Se inserta el instrumento (C) a través del agujero occipital entre la duramadre y la cara ventral/dorsal (dependiendo del enfoque específico) del bulbo raquídeo y se desplaza hacia adelante en sentido craneal, manteniendo la parte convexa del instrumento apoyada contra el hueso craneal y realizando con ella un movimiento rotatorio de un lado a otro. Con ello se separan las raíces de los nervios craneales sin dañar el tejido encefálico. De este modo se hace avanzar al instrumento en sentido rostral hasta una distancia de aproximadamente 7 cm en esa dirección y luego se realiza un movimiento angular abrupto (es decir, hacia el plano dorsal/ventral del tronco encefálico, dependiendo del enfoque) cortando y separando el tronco encefálico (con algunos fragmentos del cerebelo) del resto del encéfalo. El instrumento, que se mantiene en ángulo, a continuación se retira del cráneo para extraer el tejido por el agujero occipital.

Material especificado de riesgo. Retirada y control.

En los animales infectados con la EEB se ha demostrado que los priones se concentran en los tejidos denominados materiales especificados de riesgo, por lo que presentan un mayor potencial de infectividad.

La retirada de los MER es la medida **de protección de la salud humana más importante** contra la EEB porque su exclusión de la cadena alimentaria reduce la exposición de los consumidores a cualquier agente eventualmente presente de la EEB.

La definición de MER en los bovinos depende del **estatus de riesgo** de la EEB del país de origen del bovino (insignificante, controlado o indeterminado, de menor a mayor riesgo).

³Scrapie o Tembladera (mapa.gob.es)

⁴<https://www.oie.int/es/inicio/>



En los EEMM con un estatus de riesgo insignificante de EEB se aplica una “Lista reducida de MER” y en los Estados miembros o terceros países con un estatus de riesgo de EEB controlado o indeterminado se aplica “Lista completa de MER”

La clasificación se establece en la **Decisión 2007/453/CE** y se modifica regularmente, basándose en las clasificaciones de la OIE para los países de acuerdo con sus estatus en relación a la EEB, por consiguiente los inspectores deben comprobar la última modificación de la Decisión⁵.

Definición de material especificado de riesgo: Lista de MER

Los siguientes tejidos serán designados como material especificado de riesgo si proceden de animales originarios de un Estado miembro o un tercer país, o de una de sus regiones, con un **riesgo controlado o indeterminado de EEB**:

- a) por lo que respecta a los **bovinos**:
- i) el cráneo, excluida la mandíbula e incluidos el cerebro y los ojos, y la médula espinal de los animales mayores de 12 meses,
 - ii) la columna vertebral, excluidas las vértebras de la cola, las apófisis espinosas y transversas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares y la cresta sacra media y las alas del sacro, pero incluidos los ganglios de la raíz dorsal, de los animales mayores de 30 meses, y
 - iii) las amígdalas, los últimos cuatro metros del intestino delgado, el ciego y el mesenterio de los animales de todas las edades;
- b) por lo que respecta a los **ovinos y caprinos**: el cráneo, incluidos el cerebro y los ojos, y la médula espinal de los animales de más de doce meses o en cuya encía haya hecho erupción un incisivo definitivo.

Se considerarán materiales especificados de riesgo los tejidos enumerados en el punto 1, letra a), inciso i), y en el punto 1, letra b), que procedan de animales originarios de un Estado miembro con un **riesgo insignificante de EEB**.

Inmediatamente después de la retirada, los MER deberán almacenarse en recipientes especiales marcados con “MER” o “material de Categoría 1”, y deberán teñirse con un colorante (colorantes alimentarios utilizados: Tartrazina (E-102), o Azul Patentado V (E-131) o cualquier otro colorante que persista el tratamiento térmico de estos tejidos) y se eliminarán de conformidad con el Reglamento 1069/2009.

A partir del **1 de julio de 2017**, cuando se requiera la retirada de la columna vertebral, las canales o los cortes de piezas de canales de animales de la especie bovina que contengan columna vertebral, se identificarán mediante **una banda roja claramente visible en la etiqueta**.

Los documentos comerciales añadirán el número de canales o piezas de venta al por mayor que es obligatorio extraer la columna y las carnicerías deberán conservar el documento comercial mencionado durante al menos **un año**.

Recogida de lenguas de bovinos

Las lenguas de bovinos de todas las edades destinadas al consumo humano o animal se recogerán en el matadero mediante un corte transversal rostral con respecto a la apófisis lingual del corpus ossis hyoidei, excepto las de aquellos bovinos originarios de Estados miembros con un riesgo insignificante de EEB.

Recogida de carne de cabeza de bovino

La carne de cabeza de los bovinos de más de 12 meses se recogerá en los mataderos conforme a un sistema de control, reconocido por la autoridad competente, que impida su posible contaminación con tejido del sistema nervioso central. El sistema incluirá, como mínimo, las siguientes disposiciones:

- a) la recogida tendrá lugar en un área específica, separada físicamente del resto de la cadena de sacrificio;
- b) si se retiran las cabezas de la cinta transportadora o de los ganchos antes de recoger la carne de cabeza, el orificio frontal del disparo y el foramen magnum se sellarán con una obturación impermeable y duradera; si se toman muestras de tronco encefálico para las pruebas de laboratorio de detección de la EEB, el foramen magnum se sellará inmediatamente después del muestreo;
- c) no se recogerá carne de cabezas en las que los ojos hayan sufrido daños o se hayan desprendido inmediatamente antes o después del sacrificio, o que hayan sufrido otros daños que puedan dar lugar a su contaminación con tejido nervioso central;

⁵ TEXTO consolidado: 32007D0453 — ES — 10.08.2021 (europa.eu)

- d) no se recogerá carne de cabezas que no se hayan sellado correctamente de conformidad con la letra b);
- e) sin perjuicio de las normas generales de higiene, se impartirán instrucciones de trabajo específicas para prevenir la contaminación de la carne de cabeza durante la recogida, especialmente en caso de que se haya desprendido la obturación a la que se hace referencia en la letra b) o se hayan dañado los ojos durante la actividad;
- f) existirá un plan de muestreo que utilice una prueba de laboratorio adecuada para detectar tejidos del sistema nervioso central, con objeto de verificar que se aplican correctamente las medidas de reducción de la contaminación.

Si la recogida se efectúa sin retirar la cabeza de los bovinos de la cinta transportadora o de los ganchos, lo dispuesto en los puntos anteriores no será de aplicación.

Más información:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/encefalopatas-espongiformes-transmisibles/EETs.aspx>

2. TUBERCULOSIS.

La tuberculosis es la infección por cualquiera de las especies de micobacterias del Complejo *Mycobacterium tuberculosis* (MTC) presente en animales bovinos (incluyendo todas las especies *Bos* y *Bubalus bubalis*) y en el bisonte (*Bison bison* y *Bison bonasus*), en cérvidos, cabras o camélidos.

Agente causal:

Complejo *Mycobacterium tuberculosis* (MTC), bacteria de la familia *Mycobacteriaceae* y género *Mycobacterium*, integrado, entre otros, por *Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae*, *Mycobacterium tuberculosis*.

La tuberculosis bovina (TB) es una enfermedad bacteriana crónica de los animales causada por el complejo de *Mycobacterium tuberculosis*, principalmente por *M. bovis*, pero también por *M. caprae* y, en menor medida, por *M. tuberculosis*.

Es una importante enfermedad infecciosa del ganado bovino que también afecta a otros animales domésticos y a ciertas poblaciones de animales silvestres y que produce un estado general de enfermedad, neumonía, pérdida de peso y, a la larga, la muerte.

El nombre de ‘tuberculosis’ proviene de los nódulos, llamados “tubérculos”, que se forman en los ganglios linfáticos y en los otros tejidos de los animales afectados.

El ganado vacuno es considerado como el principal reservorio de *M. bovis* y constituye la primera fuente de infección para los seres humanos. No obstante, la enfermedad se ha notificado en muchos otros animales domésticos y salvajes.

La mayoría de los casos de tuberculosis humana son causados por la especie bacteriana *Mycobacterium tuberculosis*. La tuberculosis zoonótica es una forma de tuberculosis en las personas causada esencialmente por una especie estrechamente relacionada, *M. bovis*, perteneciente al complejo *M. tuberculosis*.

Transmisión y propagación

La enfermedad es contagiosa y se transmite directamente por contacto con animales domésticos o silvestres infectados o, de forma indirecta, por ingestión de piensos contaminados.

La vía de infección habitual en los rebaños bovinos es la inhalación de gotículas infectadas que un animal enfermo expulsa al toser. Los terneros pueden infectarse al ingerir calostro o leche de vacas infectadas.

Los humanos pueden infectarse al ingerir lecha cruda de vacas infectadas o a través del contacto con tejidos infectados en mataderos o carnicerías.

La enfermedad es de evolución lenta y pueden pasar meses o incluso años hasta que el animal infectado muera. Por consiguiente, un solo animal infectado puede diseminar la bacteria dentro del rebaño antes de manifestar signos clínicos. Por lo tanto, el desplazamiento de animales domésticos infectados es una de las principales vías de propagación de la enfermedad.



Signos clínicos

La tuberculosis bovina puede ser subaguda o crónica, con una tasa de progresión variable. Una pequeña cantidad de animales puede verse gravemente afectada en pocos meses de infección, mientras que otros animales tardan varios años en desarrollar signos clínicos. La bacteria también puede permanecer latente en el huésped sin causar enfermedad durante largos periodos.

Los signos clínicos habituales son los siguientes:

- debilidad
- pérdida de apetito y de peso
- fiebre fluctuante
- disnea y tos seca intermitente
- signos de neumonía de bajo grado
- diarrea
- ganglios linfáticos grandes y prominentes.

Prevención y control

Los programas nacionales de erradicación y control de la enfermedad basados en pruebas y el sacrificio de animales infectados se han implementado con éxito en numerosos países, como el enfoque de elección para la gestión de la tuberculosis bovina.

La detección de animales infectados evita que la carne contaminada ingrese en la cadena alimentaria y permite a los servicios veterinarios rastrear el rebaño de origen del animal infectado, que luego puede someterse a pruebas y eliminarse si es necesario.

A nivel nacional se aplica el Programa Nacional de Erradicación de Tuberculosis Bovina (Infección por el complejo *Mycobacterium tuberculosis*)⁶

VIGILANCIA PASIVA: SISTEMA DE VIGILANCIA EN MATADEROS

Los sistemas de vigilancia y control a nivel de granja deben ser necesariamente complementados por un sistema de vigilancia en matadero de los animales sacrificados de rutina para consumo humano, independientemente de la calificación sanitaria del rebaño de origen de los animales.

Para optimizar el rendimiento de la vigilancia de la tuberculosis bovina en los mataderos resulta fundamental que se encuentre establecida una sistemática homogénea de actuación con dos pilares básicos que permitirán aumentar el índice de detección de rebaños infectados no identificados por las pruebas de campo y la eficacia de las actuaciones sobre éstos:

- La toma de muestras y remisión al laboratorio de granulomas compatibles con lesión tuberculosa (granuloma compatible) que se detecten mediante la IPM en animales sacrificados de rutina.
- Las comunicaciones rápidas y eficientes que permitan realizar las actuaciones correspondientes en el rebaño de origen de los animales.

Las autoridades competentes en seguridad alimentaria del matadero notificarán, a las de sanidad animal donde radique el matadero, la detección de lesiones sospechosas y la toma de muestras de las mismas en el plazo establecido según el punto 9 de este Plan sobre Registros y Comunicaciones.

⁶ programatb2021versionabril_tcm30-561045.pdf (mapa.gob.es)

LESIONES COMPATIBLES CON TUBERCULOSIS

Se puede consultar en el siguiente enlace de la Agencia de Salud Pública de Cataluña imágenes de lesiones.



Figura 1. Gangli limfático mediastínico marcadament incrementat de mida. Granuloma tuberculós multifocal coalescent que ocupa la pràctica totalitat del ganoll imrauc. vaca oroceden d'una campanva de saneiament. es oren mostra del teixit lesionat ver a la confirmacio laboratoria de tuberculosi.

Manual de lesiones en bovino. Agencia de Salud Pública de Cataluña. Punto 3 Tuberculosis.

Espècie bovina. Manual lesional de suport per al dictament de carns fresques

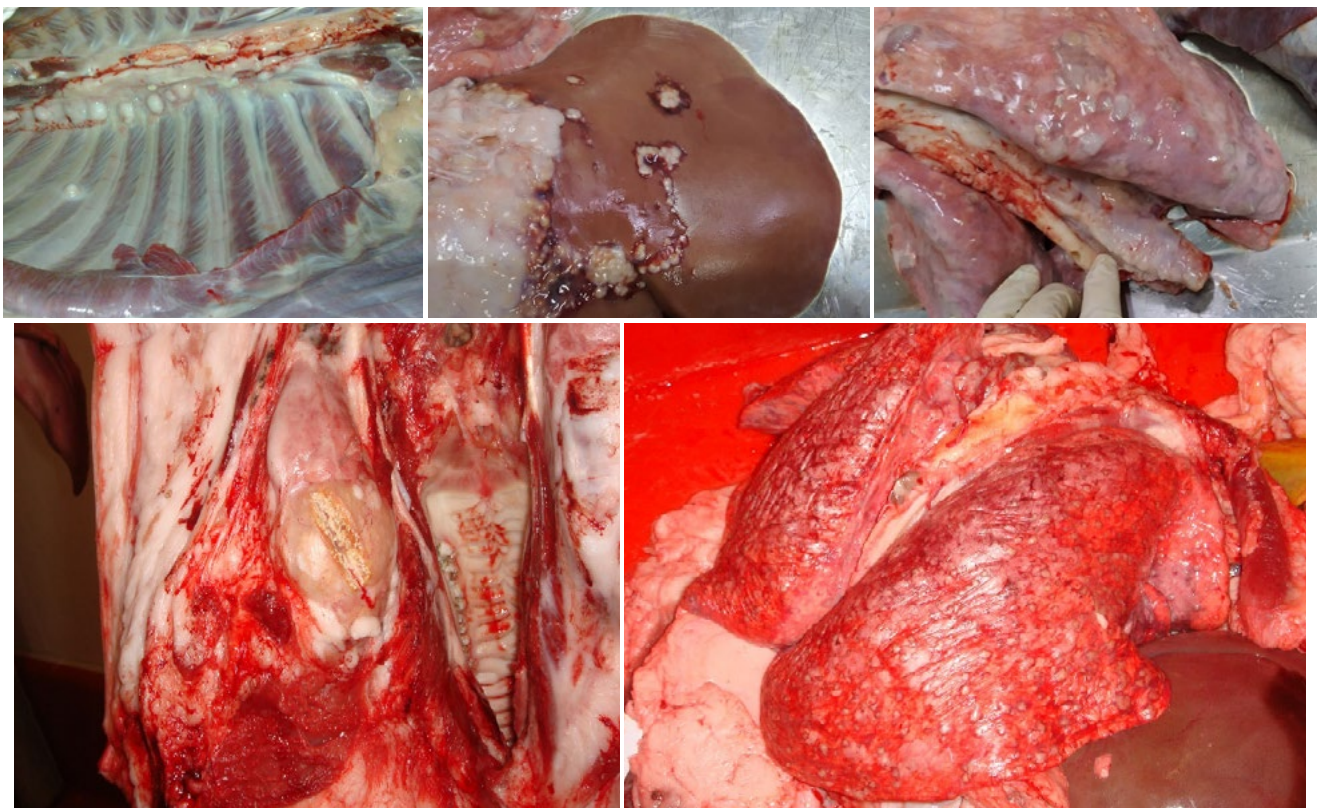


Figura 1: Lesiones tuberculosas en costillar, hígado, pulmón y ganglios linfáticos mediastínicos de pequeños rumiantes (producción propia).

Más información:

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/tuberculosis/Tuberculosis_bovina.aspx



3. BRUCELOSIS.

La brucelosis es el nombre general de las infecciones causadas por especies del género *Brucella* en los animales o en el hombre.

El ganado bovino en España se ve afectado principalmente por *Brucella abortus* y raramente por *Brucella melitensis*, mientras que el ganado ovino y caprino es afectado por *Brucella melitensis*. En el caso de la especie porcina el causante de la enfermedad es *Brucella suis*,

Clínicamente la enfermedad se caracteriza por la presencia de abortos, retención de placenta, orquitis, epididimitis y raramente artritis, con excepción de los microorganismos en las descargas uterinas y en la leche.

Transmisión y propagación

Por regla general, la brucelosis se transmite cuando un animal enfermo aborta. En los líquidos del parto de ese animal habrá una gran cantidad de bacterias, que pueden sobrevivir varios meses en el medio externo, especialmente en condiciones frías y húmedas, y siguen siendo infecciosas para otros animales, que se contagiarán al ingerirlas. Las bacterias también colonizan las ubres y contaminan la leche. También puede transmitirse a animales y personas a través de heridas en la piel o de las mucosas.

Resalta su importancia en la fauna salvaje, afectando al cerdo salvaje, el bisonte, el alce y la liebre europea. La presencia de un reservorio en este ámbito complica la lucha por erradicar la enfermedad.

Riesgo para la salud pública

Es una zoonosis extremadamente infecciosa para el ser humano, causante de una dolencia llamada Fiebre de Malta. El ser humano presenta síntomas tales como fiebre intermitente o irregular, cefalea, debilidad, sudor abundante, escalofríos, pérdida de peso y dolor general. También puede producirse la infección de órganos como el hígado o el bazo. Los veterinarios, granjeros y empleados de matadero están expuestos a la infección cuando manipulan animales infectados o bien fetos o placentas tras un aborto.

Las personas también pueden contagiarse al consumir leche no pasteurizada procedente de animales infectados.

Signos clínicos

Suele tratarse de una enfermedad leve, y la hembra infectada muestra pocos signos clínicos hasta que aborta. A veces se observa inflamación testicular en los machos, y ocasionalmente la bacteria se instala en las articulaciones, donde provoca artritis.

En los equinos causa una afección denominada cruz fistulosa, que provoca inflamación del cuello o el lomo. Las yeguas preñadas pueden abortar, o parir un potrillo débil y vulnerable.

La importancia radica en que reduce sobremedida el rendimiento reproductivo, debido a casos de aborto, infertilidad, retención placentaria, mortalidad neonatal o debilidad de la progenie. Todo ello se traduce en pérdidas económicas considerables para los productores de ganado lechero, ovejas, cabras o cerdos.

Prevención y control

La vigilancia con fines de detección puede pasar por la realización sistemática de pruebas serológicas y de análisis de la leche, con técnicas como la prueba del anillo en leche.

Estas medidas de vigilancia pueden resultar de gran ayuda en las campañas para eliminar la enfermedad. También se practican análisis de animales concretos con fines de comercio o de lucha contra la enfermedad.

En España se aplica el Programa Nacional de vigilancia y control de la brucelosis bovina⁷ y de la brucelosis ovina y caprina⁸ (Infección por *B. abortus*, *B. melitensis* y *B. suis*)

⁷Programa de BB 2006 (mapa.gob.es)

⁸PROGRAMA NACIONAL DE ERRADICACIÓN DE LA BRUCELOSIS (mapa.gob.es)

Lesiones

Durante la IPM se pueden encontrar lesiones inflamatorias granulomatosas en el trato reproductivo, en la ubre, y en los nódulos linfáticos suprarrenales.

Después de un aborto, se puede observar endometritis, la placenta suele estar abultada y edematosa y puede presentar exudado.

El feto abortado puede ser normal o con edema subcutáneo.

En los toros, en ocasiones se observa epididimitis, vesiculitis seminal, orquitis o abscesos testiculares.

En ambos sexos puede provocar artritis.

En cualquier caso, las lesiones no son patognomónicas.

Más información:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/brucelosis/brucelosis.aspx>

4. SALMONELOSIS.

La salmonelosis es una enfermedad del hombre y los animales causada por microorganismos del género *Salmonella* pertenecientes a la familia Enterobacteriaceae. Esta familia está compuesta por muchos serotipos. No todos los serotipos tienen importancia en sanidad animal, pues algunos no causan enfermedad en animales, sin embargo si son importantes en Salud Pública porque son la causa de una de las principales toxiinfecciones alimentarias. La enfermedad puede afectar a todas las especies de animales domésticos, siendo los más susceptibles los animales jóvenes, en estado de gestación, o lactantes.

Agente causal:

La inmensa mayoría de las infecciones humanas por *Salmonella* son transmitidas por los alimentos y se deben, en la mayor parte de los casos, a *Salmonella* Enteritidis y *Salmonella* Typhimurium. Los serotipos de *Salmonella* y la prevalencia pueden ser muy distintos según la localidad, el distrito, la región y el país; por tanto, la vigilancia y la identificación de los serotipos prevalentes en los humanos y en las aves de corral deberán llevarse a cabo con vistas a elaborar un programa de control para el área en cuestión. En la mayoría de las especies animales de las que se obtienen alimentos destinados al consumo humano, *Salmonella* puede provocar una infección sin manifestación clínica, de duración variable, pero importante por su potencial zoonótico. La contribución de esas especies animales a la propagación de la infección entre parvadas y a la infección humana por los alimentos puede ser importante. Esta última puede surgir al introducir en la cadena alimentaria carne, huevos, o productos derivados de ambos, y producir alimentos contaminados.

La manifestación más común de la enfermedad es la entérica, pero se puede observar un espectro muy amplio de síntomas clínicos que incluye septicemia aguda, aborto, artritis y enfermedad respiratoria. Por otro lado, muchos animales, en especial los cerdos y las aves, pueden estar infectados por determinados serotipos sin manifestar la enfermedad clínica. Tales animales son los importantes en la difusión de la enfermedad entre explotaciones y como fuentes de contaminación alimentaria y de infección humana.

Es la segunda enfermedad zoonótica más común tras la campilobacteriosis en la UE, y la salmonela es una causa común de los brotes de enfermedades de origen alimentario.

Fuentes y transmisión

Las salmonelas están muy presentes en animales domésticos y salvajes. Son prevalentes en animales comestibles como las aves de corral, los porcinos y vacunos, y también en mascotas, como gatos, perros, pájaros y reptiles como las tortugas. En los alimentos, se encuentra con mayor frecuencia en huevos y carne cruda de cerdo, pavo y pollo. Puede propagarse a los seres humanos a través de alimentos contaminados. La manipulación segura de la carne cruda y de otros ingredientes crudos, la cocción a fondo y una buena higiene en la cocina pueden prevenir o reducir el riesgo que representan estos alimentos contaminados.



Por lo general, las personas contraen la salmonelosis a través del consumo de alimentos contaminados de origen animal (principalmente huevos, carne, aves de corral y leche), en los últimos años se ha detectado un aumento de la frecuencia y gravedad de las infecciones causadas por el consumo de productos cárnicos de las especies porcina o bovina, aunque también hay otros alimentos que se han vinculado a la transmisión, como por ejemplo las hortalizas contaminadas por estiércol.

También pueden transmitirse entre las personas por vía fecal u oral.

Los síntomas agudos de la salmonelosis humana son la fiebre, la diarrea y los calambres abdominales. Si llega a infectar el torrente sanguíneo, puede poner en peligro la vida. La salmonela se encuentra habitualmente en los intestinos de aves y mamíferos sanos.

Es una de las enfermedades zoonóticas con mayor implicación en la salud pública, más frecuentes y de mayor impacto económico, por lo que son necesario estrategias y programas de control para reducir la prevalencia de determinados serotipos (los de importancia en salud pública) en la cabaña ganadera.

Signos clínicos

Las salmonellas son agentes etiológicos causantes de infecciones diarreicas y sistémicas. A menudo causan infecciones subclínicas y pueden ser expulsadas en grandes cantidades con las heces de los animales que presentan signos clínicos o que son portadores, lo cual da lugar a una contaminación del medioambiente.

El periodo de incubación es variable. Suele durar varias semanas, aunque puede reducirse a pocas horas.

En general:

• Curso agudo:

Normalmente se produce una evolución a forma crónica. Según los órganos afectados, el tipo de Salmonella y la especie animal, se pueden dar diarreas persistentes, afección de la parte superior del aparato respiratorio; inflamación de articulaciones, tendones, meninges, testículos, y matriz, y abortos.

- En cerdos: fiebre continua o intermitente, diarrea líquida amarillenta, síntomas respiratorios y nerviosos y cianosis.
- En aves: retraso del crecimiento y caída de la producción. Las lesiones son alteraciones septicémicas (debidas a la presencia en la sangre de microorganismos patógenos), congestión y degeneración de los tejidos; petequias en el epicardio, pleura, hígado, corteza renal, vejiga urinaria y mucosa gastrointestinal e hipertrofia del bazo.

Hallazgos de IPM:

Las lesiones post-mortem pueden estar presentes en muchos órganos debido a la bacteriemia. Las lesiones más comunes son: inflamación del bazo o hígado (esplenomegalia y hepatomegalia, peritonitis, neumonía, aerosaculitis). En aves jóvenes, se puede hallar el remanente del saco vitelino caseoso o sin absorber. Las lesiones necróticas en el intestino y focos caseosos en los ciegos son comunes. Artritis y condronecrosis aunque menos frecuentes, también pueden estar presentes.

Debido a que los signos clínicos y hallazgos de necropsia no son patognomónicos de Salmonella, deben realizarse el aislamiento, cultivo e identificación del microorganismo desde muestras fecales y muestras de órganos internos.

- En conejos: la mortalidad y la morbilidad pueden ser altas. Se presenta en cuatro formas:
 - enteritis/diarrea
 - septicemia
 - abortos
 - portadores asintomáticos (pueden serlo los conejos recuperados de la enfermedad aguda).

• Curso crónico:

Animales con grado severo de emaciación. Se observan focos necróticos (muerte de las células) e inflamación crónica (granulomas) en el hígado, riñón, bazo y pulmones.

- Cerdos: Pueden infectarse desde los cerdos recién destetados hasta los mayores de 5 meses. Salmonella cholerasuis tiende a producir casos septicémicos y Salmonella typhimurium, casos entéricos.
- Aves: Salmonella Pullorum causa Pullorosis (enfermedad sistémica que afecta a animales jóvenes menores de 3 semanas) y Salmonella Typhimurium produce Tifosis (enfermedad septicémica que afecta a animales de mayor edad).
- Bovino: Salmonella Dublin provoca una enfermedad que dura varios días o semanas, y muestra varias fases (septicémica, orgánica, entérica o intestinal y articular). Los terneros pueden morir debido a un curso sobreagudo.

Métodos de prevención:

La prevención exige medidas de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta la elaboración, fabricación y preparación de alimentos, tanto en establecimientos comerciales como en los hogares.

Sensibilidad: Muchos desinfectantes son efectivos contra la Salmonella, el amonio cuaternario y fenólico pueden inactivar este germen de muchas superficies. La eliminación de Salmonella es más difícil con la presencia de materia orgánica, por ejemplo, esta puede encontrarse en la materia fecal de roedores, aves silvestres e insectos, donde esta considerablemente protegida de los desinfectantes. Por esta razón, la eliminación de la materia orgánica antes de la desinfección incrementará mucho la efectividad de esta.

La Salmonella puede permanecer por hasta por más un año en las excretas de las aves, además, una alta humedad ambiental mejora sus probabilidades de sobrevivir. El compostaje de la cama puede eliminar toda la Salmonella, siempre y cuando se alcance una temperatura mínima de 55 ° C (135 ° F).

Para proteger los alimentos de la contaminación, se han usado efectivamente compuestos como formaldehído (1-2 kg / tonelada), ácidos orgánicos (6-10kg / tonelada), cabe destacar que los ácidos orgánicos no destruyen la bacteria, pues la Salmonella puede crecer en pH muy variable (4.0 a 9.0); pero si pueden disminuir la carga bacteriana del alimento.

En el matadero es fundamental que la prevención contemple medidas de higiene. Esto es especialmente importante en situaciones en las que la presencia de ciertos agentes zoonóticos, como es el caso de salmonella, no es detectable mediante pruebas organolépticas o de laboratorio ordinarios y en las que tal vez haya que adoptar medidas especiales.

Medidas en producción primaria

La producción primaria es una fuente importante de peligros relacionados con la carne. Hay cierto número de peligros presentes en las poblaciones de animales de sacrificio, por ejemplo E. coli O157:H7, Salmonella spp. y Campylobacter spp. Así pues, la producción primaria deberá gestionarse de una manera que reduzca la probabilidad de introducción de peligros y contribuya en forma apropiada a que la carne sea inocua y apta para el consumo humano.

La producción primaria deberá incluir programas oficiales u oficialmente reconocidos para el control y la vigilancia de los agentes zoonóticos presentes en las poblaciones animales y en el medio ambiente según corresponda.

Actualmente se desarrollan en base a la normativa de la UE los siguientes planes en España:

1. PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE DETERMINADOS SEROTIPOS DE SALMONELLA EN PAVOS DE ENGORDE Y REPRODUCCIÓN

Tiene como objetivo reducir el porcentaje máximo de manadas de pavos de engorde positivas en las pruebas de **Salmonella Enteritidis y Salmonella Typhimurium, incluyendo las cepas monofásicas de Se Salmonella Typhimurium con fórmula antigénica 1,4,[5],12:i:-**,

La toma de muestras se efectuará dentro de las tres últimas semanas anteriores a la salida de las aves con destino sacrificio.

2. PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE DETERMINADOS SEROTIPOS DE SALMONELLA EN POLLOS DE CARNE DE LA ESPECIE Gallus gallus

El objetivo nacional que se pretende alcanzar en este programa es el **control de la presencia de Salmonella Enteritidis y Salmonella Typhimurium, incluyendo las cepas monofásicas de Salmonella Typhimurium con fórmula antigénica 1,4,[5],12:i:-, en los pollos de engorde**

La toma de muestras se efectuará dentro de las tres últimas semanas anteriores a la salida de las aves con destino sacrificio.

3. PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE DETERMINADOS SEROTIPOS DE SALMONELLA EN GALLINAS PONEDORAS DE LA ESPECIE Gallus gallus

El objetivo que se pretende alcanzar en este programa es **el control de la presencia de Salmonella Enteritidis (SE) y Salmonella Typhimurium (ST) incluyendo las cepas monofásicas de Salmonella Typhimurium con fórmula antigénica 1,4,[5],12:i:-, en las gallinas ponedoras adultas de la especie Gallus gallus cuyos huevos se destinen a comercialización para consumo humano,**

Los muestreos se llevarán a cabo **cada 15 semanas durante la fase de puesta.**

4. PROGRAMANACIONAL DE CONTROL DE DETERMINADOS SEROTIPOS DE Salmonella EN GALLINAS REPRODUCTORAS DE LA ESPECIE Gallus gallus

El objetivo que se pretende alcanzar **es el control de la presencia de los 5 serotipos de Salmonella, S. Enteritidis,**



S. Typhimurium (incluyendo las cepas monofásicas de Salmonella Typhimurium con fórmula antigénica 1,4,[5],12:i:-), S. Infantis, S. Virchow y S. Hadar en manadas de aves reproductoras Gallus gallus

Los muestreos se llevarán a cabo **cada 2 semanas durante la fase de puesta**

Todos los resultados de los análisis de las muestras deberán conocerse antes de que los animales salgan para el matadero y notificarse adecuadamente, tal y como determina la normativa vigente.

En el marco del Real Decreto 361/2009, sobre información de la cadena alimentaria, el operador de la explotación ganadera debe asegurarse de que en todos los envíos de animales al matadero se traslada al operador del matadero la información completa de los resultados de todos los análisis de las muestras tomadas que tengan importancia para la salud humana, en el marco de la vigilancia y el control de Salmonella, es decir, si el resultado del último análisis (o últimos análisis, si las muestras se han tomado en fechas próximas) ha sido negativo o positivo a Salmonella spp. y, en este último caso, además, si es negativo o positivo a S. Enteritidis o S. Typhimurium; y la información del resultado/os de dicho/os análisis debe de estar incluida en la ICA (Información de la Cadena Alimentaria) para poder considerarla correcta o conforme.

Medidas en matadero

El control del proceso de las buenas prácticas de higiene durante el faenado prestando especial atención al desplumado, depilado y retirada de la piel así como a la contaminación durante el eviscerado.

Más información:

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/salmonella/salmonella_general.aspx

<https://extension.psu.edu/salmonelosis-aviar>

<http://www.cresa.es/granja/salmonelosis.pdf>

https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/f_tecnica_salmonelosis_aviar_v2-2016.pdf

5. CAMPILOBACTERIOSIS.

La campilobacteriosis es una enfermedad zoonótica, una enfermedad o infección que puede transmitirse directa o indirectamente entre animales y humanos, por contacto directo o por consumo de agua y alimentos contaminados.

Es una enfermedad infecciosa de distribución mundial producida por bacterias del género Campylobacter. Es la causa más común de gastroenteritis en los países desarrollados, alrededor del 5-14% de los casos, y la zoonosis más frecuente en la UE.

En la Unión Europea, desde 2005, la campilobacteriosis ha sido la enfermedad gastrointestinal más frecuentemente notificada. En la UE, en 2018 se confirmaron 246.571 casos en humanos. La tendencia de la campilobacteriosis humana ha permanecido estable entre los años 2014-2018.

En los años 2017 y 2018 se notificaron en España respectivamente 18.860 casos y 18.411 casos en humanos, con una tasa de notificación en 2018 del 57.6 por 100 000 habitantes. Tanto en 2017 como en 2018, la especie más frecuentemente aislada fue C.jejuni, con un porcentaje del 89.2%, seguida de C.coli, con un 10.6%. En España ha tenido una ligera tendencia ascendente desde 2014, con una ligera disminución en 2018 en el número de casos confirmados.

Agente causal:

Son bacilos Gram negativos, con forma de “espiral”, que crecen con poco oxígeno y que presentan su crecimiento óptimo a 42-43°C).

Cuando las bacterias Campylobacter pasan a los alimentos (carne de ave, bovino y cerdo) procedentes de los animales hospedadores se multiplica rápidamente a la temperatura óptima de 37°C y en ambientes pobres en oxígeno.

La refrigeración (0-10 °C) detiene el crecimiento de estos microorganismos y la congelación, además puede destruir una pequeña parte de la población.

A pesar de que algunas de las especies más patógenas son termotolerantes (crecen bien a temperaturas de 40-42°C), se pueden considerar que son sensibles al calor, ya que no sobreviven a tratamientos térmicos superiores a 60 °C. Tampoco presentan características particulares de resistencia a la sal o los ácidos.

Dentro del género *Campylobacter* existen varias especies. *C. jejuni* y *C. coli* son las que se aíslan con más frecuencia en las enteritis de personas y animales domésticos.

Campylobacter se puede aislar en el intestino de animales domésticos y silvestres sanos, y raramente causa enfermedad en ellos. Los reservorios principales de este microorganismo son las aves, el porcino y el vacuno.

Fuentes y transmisión

La transmisión se produce sobre todo por el consumo de alimentos contaminados. Se puede transmitir también por el consumo de agua contaminada, así como por el contacto con animales y sus heces. Se ha descrito la transmisión de persona a persona, pero no es frecuente.

Por lo general, la campilobacteriosis se asocia al consumo de carne y productos cárnicos consumidos crudos o poco cocinados, fundamentalmente de aves de corral, aunque también de ungulados domésticos. Puede transmitirse también por consumo de leche cruda o productos lácteos sin tratamiento térmico, pescados y productos de la pesca y frutas y hortalizas consumidas crudas. Por otra parte, el agua o el hielo contaminados también pueden ser una fuente de infección.

La carne de ave cruda está contaminada frecuentemente con *Campylobacter*, ya que esta bacteria puede vivir en el intestino de las aves sanas. También se encuentra en los ganados porcinos y bovinos.

La fuente de infección más común es comer carne de pollo poco cocinada, o alimentos listos para el consumo que han estado en contacto con pollo crudo. En sus evaluaciones, la EFSA ha comprobado que los pollos y la carne de pollo pueden representar directamente entre el 20 y el 30 % de los casos en seres humanos.

Métodos de prevención

La prevención exige medidas de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta la elaboración, fabricación y preparación de alimentos, tanto en establecimientos comerciales como en los hogares.

El seguimiento de *Campylobacter* a lo largo de la cadena alimentaria se realiza durante la producción primaria de los animales de granja, el sacrificio y su procesamiento en matadero.

Se ha establecido un límite reglamentario (criterio de higiene del proceso microbiológico para *Campylobacter* para las canales de pollos de engorde en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 (punto 2.1.9 del capítulo 2 del anexo I).

Este criterio tiene como objetivo estimular la acción para reducir los recuentos de *Campylobacter* en las canales de pollos de engorde y reducir el número de casos de campilobacteriosis humana debido al consumo o manipulación de carne de pollo.

Los operadores utilizarán el criterio para validar y verificar el correcto funcionamiento de sus procedimientos de gestión de la seguridad basados en los principios HACCP y las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

El operador económico debe realizar acciones correctivas si se excede el objetivo del criterio.

Muestras oficiales tomadas por Las Autoridades Competentes sirven para auditar las acciones de las empresas y asegurar que se cumple con los requisitos reglamentarios.

En el matadero es fundamental que la prevención contemple medidas de higiene. Esto es especialmente importante en situaciones en las que la presencia de ciertos agentes zoonóticos, como es el caso de *campylobacter* no es detectable mediante pruebas organolépticas o de laboratorio ordinarios y en las que tal vez haya que adoptar medidas especiales.

Las posibles medidas de control en relación con *Campylobacter* en matadero deben estar basadas en las Buenas Prácticas de Higiene /Programas de Prerrequisitos y en el peligro *campylobacter* en el caso que así se contemple en su sistema.

Un ayuno previo al sacrificio y un manejo que reduzca el estrés mediante condiciones óptimas de espera son buenas prácticas para prevenir *Campylobacter*.

Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la higiene durante la matanza y el faenado.

Los establecimientos deberán estar ubicados, diseñados y construidos de manera que se reduzca en la mayor medida posible la contaminación de la carne.



En el escaldado, la renovación y el flujo del agua y su temperatura son aspectos a considerar.

Las instalaciones y el equipo deberán estar diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se reduzca en la mayor medida posible la contaminación de la carne.

Los establecimientos, las instalaciones y el equipo deberán estar diseñados de manera que permitan al personal desempeñar sus funciones en forma higiénica.

El control de la temperatura de enfriamiento de las canales y sus condiciones son fundamentales.

Como conclusión, el operador del establecimiento es el principal responsable de aplicar los sistemas de control del proceso. Cuando se apliquen dichos sistemas, la autoridad competente deberá verificar que cumplan con todos los requisitos relativos a la higiene de la carne.

El control del proceso deberá limitar en la mayor medida posible la contaminación microbiológica usando un método basado en el análisis de riesgos.

El sistema HACCP deberá ser aplicado, cuando sea posible, como sistema preferido de control del proceso, y estar respaldado por buenas prácticas de higiene que incluyan procedimientos operativos normalizados de higiene. Más información:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/campilobacteriosis.htm

<https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/campylobacter>

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2020.6090>

6. CISTICERCOSIS.

La teniasis humana es una infección intestinal provocada por tres especies de tenias: *Taenia solium* (tenia del cerdo), *Taenia saginata* (tenia del vacuno) y *Taenia asiática*, si bien solamente *T. solium* causa problemas graves de salud.

La teniasis por *T. Solium* se transmite al ser humano a través de la ingestión de quistes larvarios de tenia (cisticercos) presentes en la carne de cerdo poco cocinada o mediante huevos de *T. solium* debido a una higiene deficiente (a través de la vía fecal-oral) o la ingesta de alimentos o agua contaminados.

La cisticercosis humana puede tener efectos devastadores para la salud. Las larvas (cisticercos) se pueden desarrollar en los músculos, la piel, los ojos y el sistema nervioso central. Cuando se desarrollan en el cerebro, la enfermedad toma el nombre de neurocisticercosis. Sus síntomas incluyen cefaleas graves, ceguera, convulsiones y ataques epilépticos, y puede ser mortal.

CISTICERCOSIS EN BOVINO

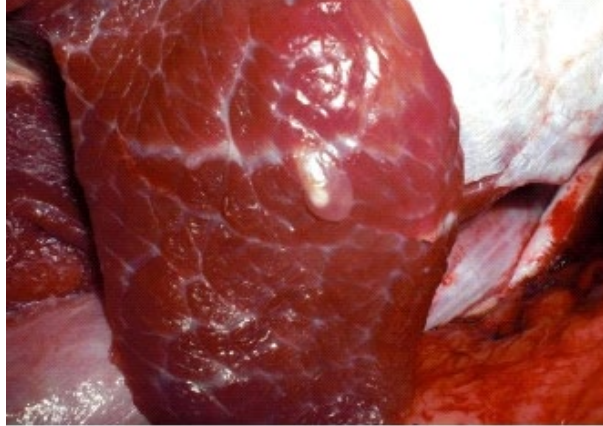
El cisticerco es la forma larvaria de los parásitos que conocemos como gusanos planos y que pertenecen al género *Taenia*.

La cisticercosis bovina está causada por la fase larvaria (*Cysticercus bovis*), donde los bovinos actúan de huéspedes intermediarios del parásito humano *Taenia saginata*, y se evidencian en la IPM por vesículas musculares.

Los cisticercos se forman en la musculatura, principalmente en los maseteros, la lengua, el diafragma y el corazón, y, en segundo lugar, en el esófago, la pleura y el peritoneo.

El tipo de lesiones que provocan son:

- Cisticercos: vesículas transparentes de forma ovoide de 5-10 mm que contienen líquido en su interior y a través de su pared se observa un escólex invaginado de color blanco.



Cisticerco en masetero

- Quistes perlas opacas: los cisticercos que comienzan a degenerar presentan una cápsula reactiva, blanca y opaca, en forma de perlas opacas de 0,5 cm.



Cisticerco degenerado en lengua

- Quistes caseificados y/o calcificados: una vez degenerados, la cápsula es más gruesa y contiene material caseoso amarillo-verdoso que evoluciona hasta la calcificación completa.

CISTICERCOSIS EN PORCINO

En ganado porcino nos encontramos dos tipos de cisticercos, ya que es el huésped intermediario de dos clases de Taenia y según la especie se dan dos tipos de presentación:

1. CISTICERCOSIS HEPATOPERITONEAL (en porcino y otras especies)

En el intestino se liberan los embriones hexacantos que a través de la vena porta llegan al hígado, donde perforan vasos sanguíneos y migran por el parénquima hepático (pueden formar trayectos hemorrágicos, fibrosos y/o calcificados, dependiendo de la cronicidad).

Si quedan atrapados, formarán quistes intraparenquimáticos (generalmente no calcificados).

Si atraviesan la cápsula podrán formar vesículas en las serosas del hígado (las más frecuentes), del peritoneo y del mesenterio.

La morfología de este cisticerco se caracteriza por ser una vesícula esferoide que contiene líquido acuoso y transparente donde se puede observar un punto blanquecino, que es el escólex de la larva.

Este líquido con el tiempo puede fibrarse y adquirir un color blanquecino.

Estas vesículas son muy superficiales y se localizan en la cavidad abdominal, preferentemente adheridas al hígado, pero también en el peritoneo, en el mesenterio y en otras vísceras abdominales.

Conocido también como **Cysticercus tenuicollis**, debemos saber que es la forma larvaria de la **Taenia hydatigena**, que encontramos a los huéspedes definitivos carnívoros (perros, muy habitualmente).

► No es una zoonosis y, además del cerdo, este cisticerco también está presente muy frecuentemente en los pequeños rumiantes.

Antes de formarse los cisticercos, las formas larvarias deben atravesar el hígado, donde pueden producir trayectos hemorrágicos y procesos inflamatorios. Estas lesiones también pueden observarse.

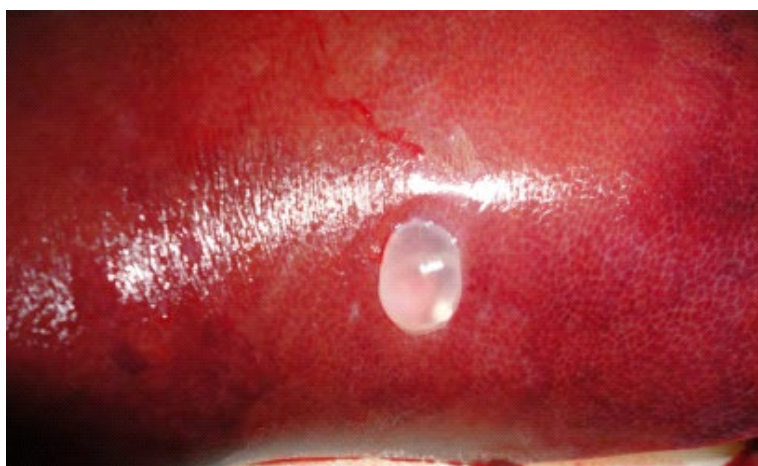
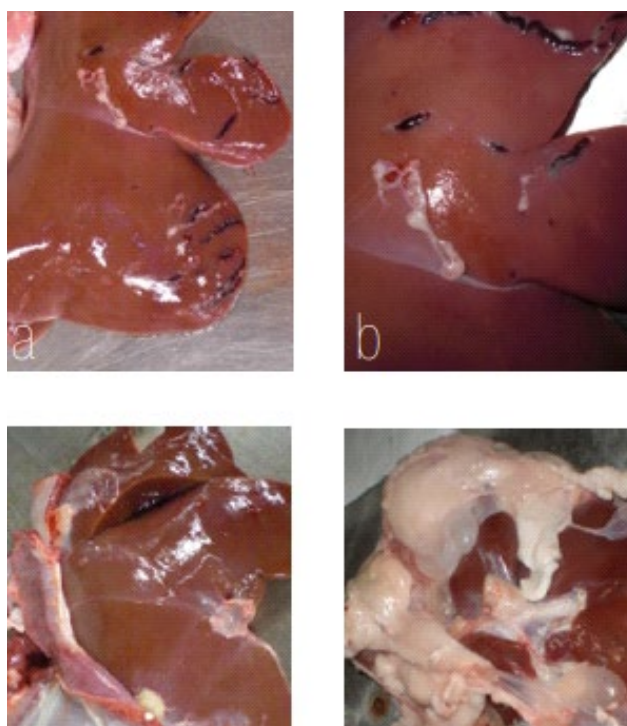


Figura 2: Cisticerco tenuicollis en hígado de porcino



2. CISTICERCOSIS MUSCULAR EN PORCINO

En este caso, el cisticerco queda enquistado en la musculatura y queda cubierto por una capa parenquimatosa con algunas fibrillas musculares (quiste) y en el sentido de las fibras musculares.

Son unos quistes blanquecinos de consistencia blanda que con el tiempo se pueden fibrosar.

Se localizan preferentemente en la musculatura esquelética, el corazón, la lengua y el cerebro. Si la infección es muy intensa pueden llegar a encontrarse en el globo ocular, el hígado, el riñón, el pulmón, etc.

Conocido también como **Cysticercus cellulosae**, debemos saber que es la forma larvaria de la **Taenia solium**, que tiene como huésped definitivo al hombre.

Es una zoonosis. Ahora bien, esta **zoonosis lleva años erradicada del territorio español.**

Si sospecháramos necesitaríamos confirmación laboratorial.

CUADRO RESUMEN:

| Fase larvaria | Parásito adulto | Hospedador definitivo | Hospedadores intermedios | Hallazgos de matadero | Zona de lesiones | Comentarios |
|-------------------------|-------------------|-----------------------|---|---|------------------|---------------------------|
| Cysticercus bovis | Taenia saginata | Hombre | Bovino | Vesículas en la musculatura esquelética (masetero, lengua, etc.) y miocardio. | musculatura | Se trata de una ZONOSIS |
| Cysticercus cellulosae | Taenia solium | Hombre | Cerdo Hombre | Vesículas en la musculatura esquelética (masetero, lengua, etc.) y miocardio. | musculatura | Se trata de una ZONOSIS*. |
| Cysticercus tenuicollis | Taenia hydatigena | Perro (cánidos) | Ovino, caprino y bovino. Porcino y équido. | Vesículas transparentes en la superficie del hígado, omento u otras vísceras abdominales. También se pueden encontrar en el parénquima hepático formando trayectos de migración hemorrágicos. | hepatoperitoneal | NO ES ZONOSIS. |

*ATENCIÓN: Esta zoonosis hace años que está erradicada de España, en caso de sospecha es imprescindible remitir muestras al laboratorio para su confirmación. No debe confundirse cisticercosis porcina por C. cellulosae con otros parásitos no zoonóticos como C. tenuicollis.

Más información:

http://www.zoonosis.unam.mx/contenido/m_academico/archivos/Cisticercosis_porcina.pdf

7. ECHINOCOCOSIS.

La equinococosis, o enfermedad hidática, es una infección provocada por cestodos de la familia de las tenias y del género *Echinococcus*, unos gusanos diminutos de pocos milímetros de longitud.

Se han identificado cinco especies de *Echinococcus* que infectan a una gran cantidad de animales domésticos y salvajes. Es una zoonosis considerada grave.

Como todos los cestodos, el ciclo biológico de *Echinococcus* se desarrolla en dos animales. En el hospedador definitivo, un carnívoro, donde los gusanos adultos se adhieren a las paredes intestinales. En el hospedador intermediario, que puede ser prácticamente cualquier mamífero, incluido el ser humano, los cestodos forman quistes en distintos órganos.

Así pues, en los animales de granja la enfermedad está provocada por la forma larvaria de la tenia.

Esta enfermedad parasitaria en los animales de renta (principalmente en el ovino), está producida por la forma larvaria (que es una hidátide) que se conoce como Quiste hidatídico, de la forma adulta del parásito que es la tenia *Echinococcus granulosus*.

Las lesiones que se observan son formaciones vesiculares o quistes principalmente en el hígado y en el pulmón, aunque también se pueden encontrar en otros órganos (corazón, bazo, riñones, etc.).

La hidátide es una vesícula de grandes dimensiones que contiene vesículas más pequeñas (vesículas prolíferas) que, a su vez, contienen varios escólices invaginados (protoescólices). La hidátide junto con las envueltas quísticas producidas por el hospedador como reacción se conoce como quiste hidatídico.



Cuadro resumen:

| Fase larvaria | Parásito adulto | Hospedador definitivo | Hospedadores intermedios | Hallazgos de matadero | Zona de lesiones | Comentarios |
|-------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|---|------------------------------|--------------|
| Quiste hidatídico | Echinococcus granulosus | Perro | Rumiantes, Cerdo, Hombre | Vesícula de grandes dimensiones que contiene vesículas más pequeñas (vesículas prolíferas) que, a su vez, contienen varios escólices invaginados (protoescólices). Se encuentra en hígado, pulmón y otros órganos. La hidátide junto con las envueltas quísticas producidas por el hospedador se conoce como quiste hidatídico. | Distintas vísceras y órganos | Es zoonosis. |

Mas información:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/equinococosis/Equinococosis.aspx#:~:text=La%20equinonocosis%20o%20hidatidosis%20es,ganadera%20y%20de%20salud%20p%C3%ABlica.>

8. TRIQUINELOSIS.

La triquinelosis o triquinosis es una enfermedad parasitaria producida por diversas especies del género *Trichinella* (triquina), que afecta a las personas y a numerosas especies hospedadoras, principalmente mamíferos silvestres y domésticos (jabalíes, cerdos domésticos, cerdos asilvestrados o híbridos).

Las larvas de *Trichinella* desarrollan todas las etapas de su ciclo biológico, desde larva hasta adulto, dentro del cuerpo del mismo hospedador y poseen especificidad hacia el tejido muscular estriado.

En España, las especies habitualmente identificadas son *T. spiralis* y *T. britovi*. Además, en 2014 se detectó por primera vez en España *T. pseudospiralis*.

La principal fuente de infección para los humanos es el consumo de carne y productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo infectado.

También se puede contraer esta enfermedad a través de la carne de otras especies de consumo menos frecuente, como los solípedos (caballos, burros, mulas, etc.).

La gran mayoría de los brotes de triquinelosis están asociados al consumo de jabalíes cazados para autoconsumo y cerdos sacrificados en matanzas domiciliarias que no han sido sometidos a un análisis de triquina. Por ello es muy importante tomar las medidas necesarias para su prevención.

La manifestación clínica en las personas es muy variable, dependiendo de la sensibilidad del individuo, de su estado inmunitario y de la cantidad de larvas de triquina ingeridas.

Puede manifestarse como una enfermedad asintomática o cursar con síntomas como dolor de cabeza, párpados hinchados, fiebre, sudoración profusa, dolores musculares, diarrea, cansancio y postración, pudiendo llegar a producir cuadros severos e incluso la muerte.

La legislación de la Unión Europea regula los controles oficiales para detectar la presencia de triquina en la carne. En los mataderos se toman muestras de las canales de los animales de especies susceptibles de estar infestados por *Trichinella* (como cerdos o equinos) para realizar un análisis de detección de triquinas.



De forma generalizada y sistemática se analizan todas las canales de estos animales, con algunas excepciones recogidas en la legislación, por lo que el riesgo de triquinosis por consumo de carne sacrificada en mataderos se reduce al mínimo.

El artículo 7 del Reglamento (UE) nº 1375/2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, establece que las autoridades competentes de los Estados miembros elaborarán planes de contingencia con todas las medidas que vayan a adoptarse en caso de que las muestras den positivo en las pruebas para la detección de triquina (cualquier nematodo perteneciente al género *Trichinella*) en canales de cerdo, jabalíes, caballos u otras especies animales de cría o silvestres sensibles a la infestación por triquina.

En España existe un Plan nacional de contingencia frente a *Triquina*⁹ que establece las condiciones de comunicación entre los distintos estamentos y las actuaciones a seguir.

Mas información:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/Triquina/triquina.aspx>

9. MUERMO.

El muermo es una enfermedad infecciosa y mortal causada por la bacteria *Burkholderia mallei* que afecta principalmente a los caballos, asnos o mulos.

Es transmisible al hombre por lo que es una zoonosis.

El muermo no aparece explícitamente en el Anexo I del Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, si bien se debe considerar como “otras zoonosis o agentes zoonóticos” como notificable.

Transmisión y propagación

La fuente de infección más extendida es la ingesta de alimentos o de agua contaminados.

También pueden ser fuente de infección aerosoles (producidos al toser y estornudar) y fomites contaminados que entran en contacto con los animales a través de los arreos y el material para su cuidado.

La bacteria puede penetrar igualmente en el organismo por contacto con lesiones u abrasiones de la piel o por las mucosas. En ese caso, se desarrolla una infección local con ulceración que se irá diseminando a otras partes del cuerpo según vaya evolucionando la enfermedad.

Riesgo para la salud pública

El muermo es una zoonosis mortal para la cual no existe vacuna.

Es una enfermedad poco frecuente en el hombre con casos observados en veterinarios, personas que trabajan en contacto directo con los caballos y en trabajadores de laboratorios.

Aparte de los animales con signos clínicos, los animales infectados asintomáticos suponen un riesgo para el hombre. El hombre es un huésped secundario y la transmisión de hombre a hombre es poco frecuente.

En el hombre, la enfermedad puede tener diversas formas: nasal, localizada con nódulos y abscesos, pulmonar, septicemia con infección crónica o diseminada, respectivamente. No obstante, la curación es posible en el hombre si los casos son tratados rápidamente con antibióticos; la tasa de mortalidad es muy alta en las infecciones no tratadas.

La infección puede suceder por contacto directo con animales infectados, con sus secreciones, y por contacto indirecto a través de fomites, comida, tierra y agua contaminados.

La transmisión al hombre puede prevenirse si se controla la enfermedad en los animales, evitando el contacto con animales infectados, y se toman medidas preventivas de higiene.

⁹PLAN NACIONAL DE CONTINGENCIA FRENTE A TRIQUINA (mapa.gob.es)



Signos clínicos

El muermo causa en los animales la formación de nódulos y ulceraciones en las vías respiratorias y los pulmones. Existe también una forma cutánea conocida con el nombre de “farcy”.

Se han descrito tanto formas agudas como crónicas de la enfermedad.

Las formas agudas suelen observarse en asnos y mulos, que presentan fiebre alta y signos respiratorios. En los caballos, la evolución del muermo suele ser crónica y pueden sobrevivir durante varios años.

Existen cuatro manifestaciones clínicas de muermo:

- nasal
- pulmonar
- cutáneo
- portador asintomático.

Estas diferentes formas de la enfermedad suelen describirse según la localización de la primera infección. Las formas nasal y pulmonar son de índole generalmente aguda, mientras que la forma cutánea está relacionada con un proceso crónico.

Se forman en los conductos nasales nódulos inflamatorios y úlceras que provocan un moquillo amarillo y pegajoso. Tras la curación de las úlceras, aparecen unas cicatrices en estrella.

La formación de abscesos nodulares en los pulmones se acompaña de astenia progresiva, tos y, a veces, diarrea. En la forma cutánea, los vasos linfáticos están tumefactos, con formación de abscesos nodulares en su trayecto, ulceración y supuración de pus amarillo.

Se suelen hallar nódulos en el hígado y el bazo, lo que induce una pérdida de peso considerable y la muerte.

Información epidemiológica sobre la situación de la enfermedad en España

Se trata de una enfermedad no presente en nuestro país desde 1956.

Más información:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/muermo/Muermo.aspx>

**ANEXO 12:
EL MERCADO SANITARIO
Y LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN EN MATADERO.**

ANEXO 12¹

EL MERCADO SANITARIO Y LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN EN MATADERO.

Las consideraciones en relación con el mercado sanitario y la marca de identificación se establecen en la normativa, por lo que este anexo establece un resumen de la misma.

El Reglamento de ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión de 15 de marzo de 2019 establece disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles y actuaciones oficiales en relación con la elaboración de productos de origen animal destinados al consumo humano, y determina los requisitos técnicos y las modalidades prácticas en cuanto al mercado sanitario a que hace referencia el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Así contempla:

1. MERCADO SANITARIO.

CAPÍTULO V:

MERCADO SANITARIO, TRAS LAS INSPECCIONES ANTE MORTEM Y POST MORTEM, DE LA CARNE APTA PARA EL CONSUMO HUMANO.

Artículo 48: Requisitos técnicos de la marca sanitaria y modalidades prácticas de marcado.

1. El veterinario oficial supervisará el mercado sanitario y las marcas utilizadas.
2. El veterinario oficial se asegurará en particular de que:
 - a) se aplique la marca sanitaria únicamente a los ungulados domésticos y mamíferos de caza de cría, distintos de los lagomorfos, que hayan sido sometidos a inspección ante mortem y post mortem, y a la caza mayor silvestre que haya sido sometida a una inspección post mortem, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a), b) y c), del Reglamento (UE) 2017/625, cuando no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano.

No obstante, podrá procederse al marcado antes de disponer de los resultados de los análisis de detección de triquinas o de EET, de conformidad con las disposiciones establecidas, respectivamente, en el artículo 4, apartado 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 y en el capítulo A del anexo III del Reglamento (CE) n.º 999/2001, en los puntos 6.2 y 6.3 del punto I y en los puntos 7.2 y 7.3 del punto II.
 - b) el mercado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que si las canales se cortan en medias canales o cuartos, o si las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.
3. Las autoridades competentes garantizarán que las modalidades prácticas de marcado sanitario se apliquen de conformidad con el anexo II.

¹ Revisión 1. Enero de 2023.



ANEXO II

MODALIDADES PRÁCTICAS DE MERCADO SANITARIO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 48

1. La marca sanitaria consistirá en una marca ovalada que tenga como mínimo 6,5 cm de ancho y 4,5 cm de alto y que presente, en caracteres perfectamente legibles, la información siguiente:
 - a) el nombre del país en que está situado el establecimiento, consignado entero en letras mayúsculas o bien mediante su código ISO de dos caracteres. No obstante, en el caso de los Estados miembros dichos códigos serán BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE y UK;
 - b) el número de autorización del matadero; y
 - c) (cuando la marca se aplique en un establecimiento situado en la Unión) las siglas CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE o WE. Estas siglas no figurarán en las marcas que se apliquen a carne importada en la Unión procedente de mataderos situados fuera de ella.
2. Las letras tendrán una altura mínima de 0,8 cm y las cifras de 1 cm. Las dimensiones y caracteres de la marca podrán reducirse para el marcado sanitario de corderos, cabritos y lechones.
3. La tinta utilizada estará autorizada de conformidad con las normas de la Unión sobre el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.
4. La marca sanitaria podrá incluir además una indicación del veterinario oficial que efectuó la inspección sanitaria de la carne.

En relación con la posibilidad que contempla el reglamento para el marcado de corderos, cabritos y lechones el **Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre**, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, establece:

Artículo 10.

Dimensiones y caracteres de la marca sanitaria de corderos, cabritos y lechones.

Las dimensiones y caracteres de la marca sanitaria de corderos, cabritos y lechones, podrá reducirse utilizándose un sello de, como mínimo, 4,5 cm de anchura y 3 cm de altura. Las letras y cifras tendrán como mínimo una altura de 0,6 y 0,8 cm, respectivamente.

2. MARCA DE IDENTIFICACIÓN

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 establece:

CAPÍTULO II

Requisitos específicos al mercado de identificación

Artículo 5:

El cumplimiento de los requisitos del Reglamento (CE) n.º 853/2004 relativos a la aplicación del mercado de identificación se comprobará en todos los establecimientos autorizados de conformidad con ese Reglamento, además de la comprobación del cumplimiento de los demás requisitos de trazabilidad, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002.

Así pues, los requisitos de la marca de identificación se determinan en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo:

Artículo 5:

Mercado sanitario y de identificación

1. Los operadores de empresa alimentaria no pondrán en el mercado productos de origen animal manipulados en un establecimiento sujeto a autorización de conformidad con el apartado 2 del artículo 4 que no lleven:
 - a) una marca sanitaria fijada de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004,

o bien

- b) en caso de que el citado Reglamento no contemple la aplicación de una marca sanitaria, una marca de identificación fijada de conformidad con lo dispuesto en la sección I del anexo II del presente Reglamento.
2. Los operadores de empresa alimentaria podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha producido de conformidad con el presente Reglamento en establecimientos que cumplan los requisitos del artículo 4.
3. Los operadores de empresa alimentaria no podrán retirar de la carne una marca sanitaria fijada de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004 a menos que despiecen, procesen o manipulen de otra forma dicha carne.

ANEXO II

REQUISITOS RELATIVOS A VARIOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

SECCIÓN I: **MERCADO DE IDENTIFICACIÓN**

Cuando resulte necesario de conformidad con lo dispuesto en los artículos 5 y 6, y sin perjuicio de lo dispuesto en el anexo III, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la fijación de una marca de identificación en los productos de origen animal de conformidad con las siguientes disposiciones.

A. FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

1. La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento de producción.
2. No obstante, deberá fijarse una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.
4. Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

B. FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

5. La marca deberá ser legible e indeleble, y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.
6. La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras conforme a la norma ISO correspondiente.
No obstante, en el caso de los Estados miembros dichos códigos serán BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE y UK(NI).
7. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se les aplique, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.
8. Las marcas fijadas en establecimientos situados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÚ, EK, EB, EZ o WE.

Estas siglas no se incluirán en las marcas fijadas en productos importados en la Comunidad procedentes de establecimientos situados fuera de su territorio.



C. MÉTODO DE MARCADO

9. Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.
10. En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje, o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.
11. Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, transformación, envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.
13. Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.
14. Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

**ANEXO 13:
CRITERIOS PARA EL CONTROL DE AUTORIZACIONES,
REGISTROS Y EXCEPCIONES EN MATADERO.**

ANEXO 13¹

CRITERIOS PARA EL CONTROL DE AUTORIZACIONES, REGISTROS Y EXCEPCIONES EN MATADERO

1. AUTORIZACIÓN EN EL RGSEAA: LINEAS DE SACRIFICIO.

INTRODUCCIÓN:

Los operadores de empresa alimentaria pondrán en el mercado productos de origen animal fabricados en la Comunidad únicamente si han sido elaborados y manipulados exclusivamente en establecimientos que:

- a) cumplan los requisitos pertinentes del Reglamento (CE) n.º 852/2004, relativo a higiene de los productos alimenticios, y los anexos II y III del Reglamento (ce) N.º 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de productos de origen animal, así como otros requisitos pertinentes de la legislación alimentaria, y
- b) hayan sido registrados por la autoridad competente o, cuando sea preceptivo en virtud del apartado 2 del artículo 4 del citado Reglamento 853/2004, hayan recibido autorización.

Así pues todos los mataderos deben de contar con la autorización e inscripción en el Registro General sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

CRITERIOS DE CONTROL:

El matadero dispondrá de la autorización en el RGSEAA y así deberá constar en ALBEGA(deberán coincidir ambas bases de datos) sobre las líneas de sacrificio, que se corresponden con:

CLAVE 10: CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA.

CATEGORÍA 6: Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores.

ACTIVIDADES:

- 06 Matadero de aves
- 11 Matadero de lagomorfos
- 60 Matadero de bovino
- 61 Matadero de porcino
- 62 Matadero de ovino
- 63 Matadero de caprino
- 64 Matadero de solípedos
- 65 Matadero de ratites
- 75 Sacrificio rito religioso (para mantener un censo a efectos de la Ley 32/2007).
- 83 Pequeño matadero
- 84 Matadero móvil
- 85 Establecimiento que recibe reses lidiadas sangradas

En el caso de procedimientos de autorización de mataderos nuevos, los SVO seguirán lo establecido para ese nivel en el Proceso de Registro/Anotaciones sanitarias en Protección de Salud (2ª edición).

No obstante se tendrá presente lo recogido en la Guía de RGSEAA en vigor para comprobar las actividades².

Dado que es responsabilidad del OEM la exactitud de los datos registrales, en aquellos casos que exista una actividad o línea no autorizada se considerará un incumplimiento con riesgo inminente/extraordinario para la salud o incumplimiento Tipo I, adoptando las medidas cautelares oportunas hasta tanto se restituya la legalidad, siguiendo para ello el proceso de medidas cautelares.

Cuando tengan actividades o líneas autorizadas pero durante 6 meses no se realiza el sacrificio de alguna o todas las especies autorizadas, se instará al OEM a iniciar el trámite registral oportuno de manera que si en el plazo concedido no se realiza se iniciará la baja de oficio, previo deslistado temporal de la línea sin actividad, siguiendo para ello el procedimiento previsto en la Guía para el registro sanitario de empresas y establecimientos sanitarios de la AESAN, sobre comunicación de suspensión temporal.

1 Revisión 1. Enero de 2023.

2 Guía de RGSEAA vigente.



2. AUTORIZACIONES PARA LA SALIDA Y TRANSPORTE DE CARNES SIN ALCANZAR LA TEMPERATURA ESTABLECIDA EN UNGULADOS .

INTRODUCCIÓN:

La carne de ungulados domésticos deberá alcanzar la temperatura establecida (no superior a 3 °C en el caso de los despojos y a 7 °C en otros tipos de carne), y permanecer a dicha temperatura durante el almacenamiento. La carne deberá alcanzar dichas temperaturas antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte. Sin embargo, en el punto 3 del capítulo VII de la Sección I del Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004, se establece que estos requisitos no serán de aplicación para dos tipos de situaciones en las que se requiere autorización:

- a) El transporte de carne para **la producción de productos específicos** puede tener lugar antes de que se alcance la temperatura establecida, si la **autoridad competente lo autoriza**, siempre que:
 - i) el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que las autoridades competentes de origen y de destino estipulen para el transporte desde un establecimiento determinado a otro,
 - ii) la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas, y que
 - iii) dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas.
- b) El transporte de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de ovino y caprino, de bovino y de porcino, podrá comenzar antes de que se alcance la temperatura establecida, siempre que se cumplan una serie de condiciones establecidas en el punto 3.b del capítulo VII de la Sección I del Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004, ya citado

CRITERIOS DE CONTROL:

El SVO solicitará que el OEM presente la autorización concedida por la autoridad competente, en el caso que se acoja a estas modalidades de salida de carne sin alcanzar la temperatura de 3°C para despojos y de 7°C para el resto de carnes, verificando que se cumplen las condiciones recogidas en la propia autorización.

Para ello se tendrá presente las Instrucciones en vigor que regulen estas autorizaciones³.

En el caso de **procedimientos de autorización nuevos**, los SVO seguirán lo establecido para ese nivel en el Proceso de Registro/Anotaciones sanitarias en Protección de Salud (2ª edición), y en la Instrucción 100/2010 sobre autorización del transporte de carnes sin refrigerar.

Si se acoge a la excepción sin contar con la debida autorización se considerará un incumplimiento con riesgo inminente/ extraordinario para la salud o incumplimiento Tipo I, adoptando las medidas cautelares oportunas hasta tanto se restituya la legalidad, siguiendo para ello el proceso de medidas cautelares.

3. RECONOCIMIENTO DE PEQUEÑO O MUY PEQUEÑO MATADERO PARA REDUCCIÓN DE FRECUENCIAS MUESTREO MICROBIOLÓGICO:

INTRODUCCIÓN:

El Reglamento (CE) 2073/2005 establece los criterios microbiológicos para determinados alimentos y las normas de aplicación que deben cumplir los operadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el Reglamento (CE) 852/2004.

Una de las posibilidades de flexibilidad, se encuentra recogida en el Reglamento (CE) 2073/2005, permitiendo la reducción de la frecuencia del muestreo microbiológico en pequeños mataderos siempre y cuando se encuentre justificado en función de un análisis del riesgo y la autoridad competente lo autorice.

³ Excepción letra a) según INSTRUCCIÓN 100/2010 AUTORIZACIÓN DEL TRANSPORTE DE CARNES SIN REFRIGERAR. Excepción letra b) por desarrollar.

CRITERIOS DE CONTROL:

El SVO, según la instrucción en vigor sobre Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne, y los documentos nacionales al respecto⁴, comprobará que el OEM ha **solicitado o comunicado** mediante Declaración responsable la reducción de la frecuencia, y que consta como tal en el DAP/AGS.

El SVO comprobará que se mantiene el cumplimiento de los requisitos establecidos en la instrucción que permiten la reducción de frecuencia de muestreo (volumen sacrificio y resto de requisitos).

Si se acoge a la excepción sin contar con la debida **comunicación** se considerará un incumplimiento Tipo II.

4. ACTIVIDAD DE SACRIFICIO RITUAL SIN ATURDIMIENTO EN RGSEAA:**INTRODUCCIÓN:**

Según la Guía de Registro Sanitario de empresas y establecimientos sanitarios de la AESAN, y con el objetivo de mantener un censo a efectos de la Ley 32/2007 para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio, y aunque no se vuelquen estos datos en la base de datos de los establecimientos autorizados en la UE, es necesario que se registre la actividad de “Sacrificio por rito religioso sin aturdimiento”

CRITERIOS DE CONTROL:

El SVO en aquellos mataderos que practiquen el sacrificio ritual sin aturdimiento previo verificarán que el establecimiento cuenta con el censado de esta actividad en el RGSEAA⁵:

Clave 10: CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA

CATEGORIA6: Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores

Actividad 75:

Sacrificio por rito religioso

Si realiza la actividad sin contar con el debido asiento en el registro sanitario se considerará un incumplimiento Tipo II.

Cuando tenga la actividad registrada pero no realice el sacrificio ritual sin aturdimiento, se instará al OEM a iniciar el trámite de registro sanitario oportuno, de manera que si en el plazo concedido no se realiza, se iniciará la baja de oficio de la actividad.

5. AUTORIZACIÓN COMO MATADERO SANITARIO PARA PNEEA:**INTRODUCCIÓN:**

La Orden de 29 de noviembre de 2004 establece las condiciones que deben cumplir los mataderos para su autorización como matadero sanitario para el sacrificio obligatorio de animales procedentes de los Planes Nacionales de Erradicación de Enfermedades Animales (PNEEA), modificada por la Orden de 22 de junio de 2018, por la que se desarrollan las normas de calificación de explotaciones de la especie caprina frente a tuberculosis en Andalucía.

Dicha autorización es competencia del departamento correspondiente de la Consejería competente en materia de sanidad animal, previo Dictamen favorable de la Dirección General de la Consejería competente en materia de Salud.

⁴ FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 EN PEQUEÑOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE DE AVES DE CORRAL. Actualmente Instrucción 119/2012

⁵ No es necesario censar el sacrificio ritual si se realiza con aturdimiento previo.



Las condiciones que se deben cumplir y deben ser verificadas por el SVO en el momento de realizar el informe para emitir el Dictamen, se resumen en:

- Cumplimiento estricto de los Planes de Prevención de Riesgos Laboral.
- Contar con una cámara frigorífica de capacidad adecuada a las previsiones de sacrificio para el mantenimiento de los decomisos y despojos.
- Contar con un emplazamiento e instalaciones autorizadas para la limpieza y desinfección de los vehículos de transporte de los animales de abasto. El matadero procederá a la desinfección del vehículo tras la descarga y a la emisión del correspondiente certificado de desinfección.
- Los sacrificios se realizarán siempre en días exclusivos o al final de la jornada de matanza sin que exista contacto entre los animales positivos y las demás reses de abasto ni en corrales ni en la línea de sacrificio.
- Todos los animales que vayan a ser sacrificados, serán previamente verificados, con el fin de comprobar su identificación y documentación, de manera que el matadero informará a la Oficina Comarcal Agraria, en un plazo de 24 horas, sobre cualquier irregularidad que afecte al número e identificación de animales transportados, y de forma inmediata al veterinario oficial del matadero.
- El matadero está obligado a comunicar a los Servicios Veterinarios Oficiales de la Oficina Comarcal Agraria de su domicilio mediante fax o correo electrónico el número de animales objeto de sacrificio obligatorio al inicio de la jornada de trabajo.
- Cuando se produzcan decomisos (de canales o despojos), el matadero deberá comunicar este hecho inmediatamente, mediante fax, a la Oficina Comarcal Agraria de su domicilio, manteniendo almacenados los decomisos en su cámara para que, por parte de la Oficina Comarcal Agraria, se pueda realizar, si se considera oportuno, una investigación complementaria y una toma de muestras. Esta situación no se mantendrá más de 48 horas, pudiéndose levantar con anterioridad si expresamente así lo decide el Director de la citada Oficina Comarcal Agraria.
- El matadero conservará durante un período mínimo de un mes los crotales de identificación de los animales sacrificados, así como otro sistema de identificación, responsabilizándose de su destrucción y notificación a la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca correspondiente, bajo la verificación del control oficial.
- El matadero conservará copia de la documentación de los animales sacrificados durante un período mínimo de tres años tras el sacrificio.
- El personal del matadero remitirá, en el plazo máximo de 5 días naturales los documentos que amparan el traslado de animales positivos al matadero a los Servicios Veterinarios Oficiales con competencia en ganadería de donde procedan los animales sacrificados.
- El matadero contemplará en su sistema de autocontrol el peligro específico de tuberculosis.
- En el plan de formación el matadero dispondrá de actuaciones específicas que prevengan el riesgo para los trabajadores y la seguridad alimentaria.

Actualmente, la autorización de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible se concede para el sacrificio de ganado vacuno reaccionante positivo a tuberculosis y brucelosis y para el sacrificio de ganado caprino reaccionante positivo a tuberculosis, y con una duración de 5 años.

CRITERIOS DE CONTROL:

El SVO comprobará que en aquellos mataderos que practiquen el sacrificio de vacunos y caprinos procedentes de campañas de saneamiento ganadero, deben de contar con la mencionada autorización en vigor, además de seguir cumpliendo con las condiciones establecidas para ella (días de sacrificio, volumen de sacrificio, otros).

Si realiza la actividad sin contar con la debida autorización se considerará un incumplimiento con riesgo inminente/ extraordinario para la salud o incumplimiento Tipo I, adoptando las medidas cautelares oportunas.

Si la autorización está caducada por superar los 5 años concedidos para su renovación se considerará un incumplimiento Tipo II.

Cuando tenga autorizada el sacrificio pero no lo realice, se instará al OEM a iniciar el trámite oportuno ante las autoridades de la Consejería competente en materia de sanidad animal.



6. AUTORIZACIÓN PARA EL CORTE DE CANALES DE PORCINO EN MÁS DE 6 TROZOS EN SALA CONTIGUA O EN LAS INSTALACIONES DEL MATADERO ANTES DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE TRIQUINAS.

INTRODUCCIÓN:

El Reglamento de Ejecución(UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, establece en el artículo 3, punto 2:

“A la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, y a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad, las canales de cerdos domésticos y de solípedos podrán cortarse en seis trozos como máximo en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones.”

Así pues, hasta 6 trozos se podrán cortar las canales en el matadero o sala de despiece dentro de las instalaciones con el único requisito de garantizar la trazabilidad por el OEM, aún sin contar con los resultados del análisis de triquina.

Sin embargo, el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 prevee una excepción para poder cortar en más de 6 trozos en el artículo 3, punto 5 letras b):

“las canales procedentes de cerdos domésticos podrán cortarse en más trozos en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero siempre que:

- i) la autoridad competente haya autorizado el procedimiento,
- ii) se aplique el corte en caliente para la elaboración de productos específicos,
- iii) en caso de darse un resultado positivo, todos los trozos se declaren no aptos para el consumo humano.”

CRITERIOS DE CONTROL:

El SVO solicitará que el OEM presente la autorización concedida por la autoridad competente, en el caso que se acoja a esta modalidad de poder cortar en más de 6 trozos las canales de porcino en salas de despiece contigua o dentro del matadero.

Para ello se tendrá presente las Instrucciones en vigor que regulen estas autorizaciones.

Si se acoge a la excepción sin contar con la debida autorización se considerará un incumplimiento Tipo II.

7. AUTORIZACIÓN PARA EL MARCADO DE CANALES ANTES DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE TRIQUINAS

INTRODUCCIÓN:

El Reglamento de Ejecución(UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, establece en el artículo 4, punto 3:

“Cuando en un matadero exista un procedimiento para garantizar que ninguna parte de las canales analizadas salga de sus instalaciones antes de que haya dado negativo el análisis para la detección de triquinas y que dicho procedimiento esté oficialmente autorizado por la autoridad competente, podrá aplicarse el marcado sanitario antes de que se disponga de los resultados del análisis para la detección de triquinas.”

CRITERIOS DE CONTROL:

El SVO solicitará que el OEM presente la autorización concedida por la autoridad competente, en el caso que se acoja al marcado de canales antes de obtener los resultados de triquina.

Para ello se tendrá presente las Instrucciones en vigor que regulen estas autorizaciones.

Si se acoge a la excepción sin contar con la debida autorización se considerará un incumplimiento Tipo II.



8. AUTORIZACIÓN PRESENTACIÓN DE CANALES NO DIVIDIDAS POR LA MITAD EN UNGULADOS .

INTRODUCCIÓN:

Los puntos 2 y 3 del artículo 15 del Reglamento 627/2019 sobre prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal, establecen que:

El veterinario oficial exigirá que las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas se presenten para la inspección post mortem divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

Si la inspección post mortem así lo exige, el veterinario oficial podrá pedir que se corte longitudinalmente cualquier cabeza o canal. Sin embargo, a fin de tener en cuenta determinados hábitos alimentarios, condiciones técnicas o situaciones sanitarias específicas, el veterinario oficial podrá autorizar la presentación de las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas no divididas en dos mitades

CRITERIOS DE CONTROL:

El SVO solicitará que el OEM presente la autorización concedida por el veterinario oficial.

Para ello se tendrá presente las Instrucciones en vigor que regulen estas autorizaciones.

En el caso de procedimientos de autorización nuevos, los SVO seguirán lo establecido para ese nivel en el Proceso de Registro/Anotaciones sanitarias en Protección de Salud (2ª edición), y en la Instrucción 101/2010 sobre autorización de la presentación de canales no divididas por la mitad.

Si se acoge a la excepción sin contar con la debida autorización se considerará un incumplimiento Tipo II.

**ANEXO 14:
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS
ESTRUCTURALES Y OPERACIONALES EN MATADERO.**



ANEXO 14 (Revisión 1. Enero de 2023):

PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS ESTRUCTURALES Y OPERACIONALES EN MATADERO.

| | | | |
|---|-----------|-------------------|-----------|
| RAZÓN SOCIAL: | | | |
| DIRECCIÓN: | | | |
| LOCALIDAD: | | Nº RGSEAA: | |
| PROVINCIA: | | | |
| LINEAS: | | | |
| EXTERIORES/ACCESOS | SI | NO | NP |
| Está dotado de medios de aislamiento en todo el perímetro, de manera que se impide el acceso de animales indeseables. | | | |
| Exteriores libres de objetos ajenos a la actividad, suciedad, maleza y otros elementos no deseables. | | | |
| Adecuado diseño de los circuitos de entrada de vehículos de animales y de salida de vehículos de carne o se produce en momentos diferentes. | | | |
| Vías de acceso al establecimiento pavimentadas, en buen estado y con drenaje suficiente. | | | |
| Suficientemente aislado de otras actividades que pudieran suponer un riesgo de contaminación. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| LOCALES DE ESTABULACIÓN | SI | NO | NP |
| Dispone de establos/corrales adecuados e higiénicos, fáciles de limpiar y desinfectar. | | | |
| Su capacidad es suficiente para el número de animales que albergan. | | | |
| Su diseño e iluminación permiten realizar la IAM con eficacia. | | | |
| Disponen de sistemas de evacuación de aguas residuales que eviten encharcamientos. | | | |
| Existe corral/instalación independiente y en emplazamiento adecuado para albergar animales sospechosos o enfermos, con cierre y sistema de evacuación independiente. | | | |
| Existe la posibilidad de inmovilizar un animal, ante la sospecha de enfermedad, para la realización de exámenes suplementarios o examen clínico. | | | |
| Pasillos diáfanos sin útiles almacenados. | | | |
| El operador económico sigue las instrucciones del veterinario oficial en la IAM. | | | |
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - Disponer de establos o de corrales de espera, siempre y cuando el traslado de los animales desde la explotación de origen sea directo y el sacrificio se efectúe de forma inmediata tras su llegada al matadero. | | | |
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - Tener instalaciones independientes con cerradura para animales enfermos o que se sospeche que lo estén, si existe otra forma efectiva de aislarlos del resto de los animales. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |



| CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE DE LOS LOCALES | SI | NO | NP |
|---|-----------|-----------|-----------|
| Suelos impermeables, de fácil limpieza y desinfección, con salida de agua con sumideros trasegados y rejillas, en buen estado de mantenimiento. | | | |
| Paredes y puertas impermeables, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado de mantenimiento. | | | |
| Techos de fácil limpieza, en buen estado de mantenimiento. | | | |
| Ventanas y aberturas al exterior protegidas. | | | |
| Iluminación suficiente y protegida frente a rotura. | | | |
| No hay condensación visible en los locales de manipulación de carnes: techos y equipos. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| SACRIFICIO (SANGRADO) | SI | NO | NP |
| Separación en el espacio o en el tiempo de: aturdimiento y sangrado | | | |
| El sangrado se realiza sin demora y de forma higiénica evitando la contaminación de la carne. | | | |
| Se usa sistema de doble cuchillo para el sangrado de ungulados domésticos (salvo en cerdos blancos o de cría intensiva en los que el uso de un solo cuchillo para el sangrado no incrementa el riesgo de contaminación) y se desinfectan entre animales. | | | |
| Orden correcto de sacrificio. | | | |
| Se introducen en el local de sacrificio solo los animales admitidos a sacrificio tras IAM. Y una vez introducidos los animales en el local de sacrificio se procede a este sin demora innecesaria. | | | |
| Se realiza sin demora tras el aturdimiento un sangrado completo. | | | |
| La carne de la zona de sangrado no se destina a consumo humano. | | | |
| La sangre para consumo se recoge higiénicamente. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| LOCAL DE SACRIFICIO, FAENADO Y MANIPULACIÓN | SI | NO | NP |
| Dispone de un número suficiente de salas para las tareas que realiza. Salas con dimensiones adecuadas. En el caso de las aves y lagomorfos, debe disponer de salas independientes para la evisceración y posterior faenado. | | | |
| Existe separación adecuada entre líneas de sacrificio | | | |
| En la zona de escaldado la ventilación es adecuada y no se producen condensaciones. | | | |
| Maquinaria, útiles y equipos de uso adecuado, con superficie en contacto con la carne lisa, resistente a la corrosión, no tóxica, no contaminante. | | | |
| Lavamanos en número suficiente según áreas/puesto de trabajo, con agua potable fría y caliente de accionamiento no manual, con jabón, toallas de un solo uso y sistema de recogida de papeleras, con desagüe conectado al sistema de evacuación. | | | |
| Esterilizadores con agua a 82°C en número suficiente según áreas/puesto de trabajo (o sistemas equivalentes) | | | |
| Antes y durante el transcurso de la matanza los locales de sacrificio, faenado y manipulación se mantienen en condiciones de higiene tales que no suponen un riesgo de contaminación para las canales y carnes. | | | |
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - En los mataderos de ungulados y en los de aves de corral y lagomorfos, contar con salas independientes para la evisceración y el faenado siempre y cuando dichas operaciones se realicen en momentos diferentes y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |



| DESOLLADO/EVISCERACIÓN | SI | NO | NP |
|--|----|----|----|
| Separación en espacio/tiempo operaciones aturdimiento/sangrado, escaldado, depilado, raspado y quemado (en cerdos) evisceración y posterior faenado, manipulación de tripas limpias/preparación y limpieza de despojos . | | | |
| No se realiza ningún tipo de faenado en el animal hasta finalizar el sangrado. | | | |
| Tras la muerte el desuello y la evisceración se efectúan sin demora. | | | |
| El procedimiento de faenado evita la contaminación cruzada de la carne, incluido los flujos de personal. | | | |
| Se evita que la piel entre en contacto con la canal. | | | |
| Se evita la contaminación por contacto de la canal con instalaciones u otras canales no faenadas. | | | |
| La temperatura del agua de escaldado es la adecuada para obtener un depilado completo y evitar quemaduras en la carne. | | | |
| El agua de escaldado se renueva correctamente evitando el riesgo de contaminación de la carne. | | | |
| El escaldado, depilado, raspado y quemado en cerdos es completo. | | | |
| No existe contaminación de la canal a través de las manos o los útiles durante el faenado. | | | |
| La leche o el calostro durante la extracción de las ubres no contamina la canal así como la bilis no entra en contacto con la carne. | | | |
| Desuello completo de la canal y demás partes destinadas a consumo humano salvo excepciones permitidas sobre cabezas y patas . | | | |
| Si no se consideran SANDACH, las cabezas y patas deberán ser desolladas o escaldadas y depiladas (salvo que se autorice que salgan a un establecimiento transformador siendo visiblemente limpias) | | | |
| Si no se consideran SANDACH los intestinos deberán ser vaciados y limpiados | | | |
| Si no se consideran SANDACH los estómagos deberán ser escaldados o lavados, salvo que se destinen a producir cuajo en cuyo caso solo deberán ser vaciados en bovinos jóvenes y no estarán sujetos a ser vaciados, escaldados ni lavados en ovinos y caprinos jóvenes. | | | |
| La apertura de la cavidad torácica y abdominal se realizan evitando la rotura de órganos y el derrame del contenido del tubo digestivo, y en caso de contaminación es eliminada de inmediato mediante recorte u otro medio de efecto equivalente. | | | |
| Tráquea y esófago permanecen intactos (excepto rito religioso). | | | |
| Las vísceras se presentan a inspección en soporte adecuado. | | | |
| Se mantiene la trazabilidad entre la canal y todas sus partes durante la cadena de sacrificio | | | |
| No se realizan salpicaduras de agua por lavado del personal o los útiles | | | |
| No se realizan prácticas como clavar cuchillos en la carne, usar trapos o usar las botas como ayuda para el desuello o la evisceración. | | | |
| Las canales/vísceras no contactan entre ellas antes de finalizar la IPM. | | | |
| Se extirpan higiénicamente tras la IPM las amígdalas de los bovinos, porcinos y solípedos. | | | |
| Excepto riñones, las vísceras o partes de ellas que queden en la canal se retiran, salvo excepciones (RD 1086/2020): - Las canales de los ungulados domésticos (corderos y cabritos lechales, lechones), aves de corral (pavo, pato, pintada, oca, faisán, perdiz, codorniz y paloma) y conejos podrán contener las vísceras, distintas al estómago y al intestino, que se mantengan en conexión anatómica con el cuerpo. - En el caso de las aves, las canales podrán contener también el proventrículo y la molleja. | | | |
| Hasta que haya finalizado la IPM las partes del animal sacrificado que sea sometido a dicha inspección deberán poder reconocerse como pertenecientes a una determinada canal y permanecer fuera de contacto con otras canales, despojos o vísceras, incluidos aquéllos que ya hayan sido sometidos a la inspección post mortem. | | | |
| Se podrá dividir las canales de ungulados domésticos en medias canales o en cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes, en los mataderos. Cualquier otra operación de corte y deshuesado deberá efectuarse en una planta de despiece. | | | |



| | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| En su caso, las cabezas, incluidos morros y labios, y las patas se manipularán evitando contaminación. | | | |
| La recogida de la carne de la cabeza de los bovinos que se considere MER, se efectuará sin retirar la cabeza de la cinta transportadora o de los ganchos. En caso contrario, la recogida tiene lugar en un área específica, separada físicamente del resto de la cadena de sacrificio. | | | |
| Se retirará la cubierta grasa de ambos riñones. En el caso de los bovinos y porcinos y de los solípedos, también deberá retirarse la cápsula perirrenal. | | | |
| Se retira todo el material MER en condiciones adecuadas. | | | |
| Todo el material especificado de riesgo deberá colorearse con un tinte y, cuando proceda, marcarse con un marcador inmediatamente después de ser extraído del animal | | | |
| Las canales no presentan contaminación fecal visible. | | | |
| Las partes visiblemente contaminadas se eliminan de inmediato mediante su recorte o por otros medios que tengan un efecto equivalente. | | | |
| Las canales y despojos no tocan con suelo/paredes/mostradores. | | | |
| Tras la IPM y la declaración de aptitud se limpia la canal mediante un duchado intenso y completo en el interior y exterior de la canal. | | | |
| Las partes no aptas para el consumo humano, se retiran adecuadamente de la zona limpia. | | | |
| Se garantiza que las partes no aptas, carnes retenidas, decomisos y material MER no entran en contacto con la carne apta para el consumo. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| CADENA DE FAENADO | SI | NO | NP |
| Concebidas de modo que permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes. | | | |
| El ritmo de sacrificio y faenado es adecuado en relación con el número de operarios en la cadena para el desarrollo higiénico de las distintas actividades. | | | |
| Existen los puntos de inspección veterinaria necesarios para la IPM de vísceras y canales. | | | |
| El o los puntos de inspección veterinaria de cada línea cuentan con la ubicación adecuada, con iluminación suficiente y dotados de lavamanos y esterilizadores e instalaciones para llevar a cabo la inspección veterinaria correctamente. | | | |
| En caso necesario, plataformas o escaleras para acceder a zonas altas. | | | |
| En caso necesario se dispone de espejos para ver todas las superficies. | | | |
| Dependiendo del grado de mecanización de la cadena y de su velocidad, se debe poder apartar canales (desvío para su reinspección, expurgo u otra manipulación) o, en su caso, se debe posibilitar la parada de la cadena. | | | |
| A la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, y a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad, las canales de cerdos domésticos y de solípedos podrán cortarse en seis trozos como máximo en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones. | | | |
| A la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, las canales de cerdos domésticos se podrán cortar en más de 6 trozos en una sala de despiece en las mismas instalaciones o contigua al matadero si existe un procedimiento autorizado por la autoridad competente, se aplique ese despiece en caliente para la elaboración de productos específicos y en caso de ser positivo el resultado, todos los trozos se declaren no aptos para el consumo humano. | | | |
| Las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas se presentan para la inspección post mortem divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral. Si la inspección post mortem así lo exige, el veterinario oficial podrá pedir que se corte longitudinalmente cualquier cabeza o canal. Sin embargo, a fin de tener en cuenta determinados hábitos alimentarios, condiciones técnicas o situaciones sanitarias específicas, el veterinario oficial podrá autorizar la presentación de las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas no divididas en dos mitades. | | | |



| | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|
| <p>La carne de ungulados domésticos deberá alcanzar la temperatura establecida (no superior a 3 °C en el caso de los despojos y a 7 °C en otros tipos de carne), y permanecer a dicha temperatura durante el almacenamiento. La carne deberá alcanzar dichas temperaturas antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte. Sin embargo, el transporte de carne para la producción de productos específicos puede tener lugar antes de que se alcance la temperatura establecida si la autoridad competente lo autoriza, siempre que el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que las autoridades competentes de origen y de destino estipulen para el transporte desde un establecimiento determinado a otro, la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas, y que dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas.</p> | | | |
| <p>Si la autoridad competente lo autoriza, el transporte de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de ovino y caprino, de bovino y de porcino, podrá comenzar antes de que se alcance la temperatura establecida, siempre que se cumplan una serie de condiciones establecidas en el punto 3.b del capítulo VII de la Sección I del Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004.</p> | | | |
| <p>Observaciones:</p> | | | |
| <p>MARCADO SANITARIO/MARCA DE IDENTIFICACIÓN</p> | <p>SI</p> | <p>NO</p> | <p>NP</p> |
| <p>Consiste en un sello marcado a tinta o fuego, marchamo o marca de identificación construido con material resistente, que pueda estar en contacto con los alimentos, fijado sobre la superficie externa de la canal y que asegure su permanencia durante toda la vida comercial de la canal y diseñado de tal manera que se impide su reutilización.</p> | | | |
| <p>La marca sanitaria consistirá en una marca ovalada que tenga como mínimo 6,5 cm de ancho y 4,5 cm de alto y que presente, en caracteres perfectamente legibles, la información siguiente: el nombre del país en que está situado el establecimiento, el número de autorización del matadero y las siglas CE. Las letras tendrán una altura mínima de 0,8 cm y las cifras de 1 cm. Las dimensiones y caracteres de la marca sanitaria de corderos, cabritos y lechones podrá reducirse utilizándose un sello de, como mínimo, 4,5 cm de anchura y 3 cm de altura. Las letras y cifras tendrán como mínimo una altura de 0,6 y 0,8 cm, respectivamente.</p> | | | |
| <p>El marcado sanitario se hace sobre la superficie externa de las canales, y de manera que si las canales se cortan en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.</p> | | | |
| <p>La información es perfectamente legible, indeleble y de caracteres fácilmente descifrables.</p> | | | |
| <p>Se fija de forma claramente visible una vez realizada la inspección ante y post-mortem habiéndose considerado aptas para consumo y antes de abandonar el establecimiento.</p> | | | |
| <p>Si se marcan las canales antes del resultado de triquina, existe un procedimiento para garantizar que ninguna parte de las canales analizadas salga de sus instalaciones antes de que haya dado negativo el análisis para la detección de triquinas y que dicho procedimiento esté oficialmente autorizado por la autoridad competente.</p> | | | |
| <p>Observaciones:</p> | | | |
| <p>LOCAL DE PREPARACIÓN Y LIMPIEZA DE DESPOJOS</p> | <p>SI</p> | <p>NO</p> | <p>NP</p> |
| <p>Cumple todas las condiciones higiénicas generales</p> | | | |
| <p>Existen emplazamientos separados para evitar contaminación entre los productos</p> | | | |
| <p>En su caso, los estómagos son escaldados o lavados adecuadamente</p> | | | |
| <p>En su caso, los intestinos son vaciados y lavados adecuadamente</p> | | | |
| <p>En su caso, las cabezas y patas son desolladas o escaldadas y depiladas adecuadamente</p> | | | |
| <p>La preparación, limpieza y envasado de despojos son correctos</p> | | | |



| | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - En los mataderos de ungulados, contar con una sala independiente para vaciar y limpiar estómagos e intestinos siempre y cuando dichas operaciones se realicen en momentos diferentes al sacrificio y faenado y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación. Tampoco será necesario si destinan estómagos e intestinos a subproductos sin vaciar. - En los mataderos de ungulados, contar con una sala independiente para la manipulación de tripas una vez limpias y la preparación y limpieza de otros despojos siempre y cuando dichas operaciones se realicen en momentos diferentes al sacrificio y faenado y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación. | | | |
| Observaciones: | | | |
| SANDACH | SI | NO | NP |
| Disponen de contenedores en número y ubicación adecuada para el depósito y almacenamiento de subproductos. | | | |
| Los contenedores son estancos, se encuentran en buen estado de mantenimiento y son de fácil limpieza y desinfección. | | | |
| Los contenedores están identificados según la categoría de sandach. | | | |
| Se retiran de la zona de manipulación con la frecuencia adecuada y los circuitos son adecuados. | | | |
| Se utilizan cuchillos exclusivos para el faenado de los MER. | | | |
| La zona de extracción de MER se mantiene limpia, recogiendo los restos que caen para introducirlos en contenedor Categoría 1. | | | |
| Disponen los desagües de aguas residuales, de un sistema de filtrado con malla no superior a 6 mm. o sistema equivalente, que garantice que no salgan al alcantarillado los residuos sólidos eliminados mayores de la citada medida en mataderos de rumiantes. | | | |
| Existe un local o una zona adecuada de almacenamiento hasta su expedición. | | | |
| Existe zona de almacenamiento de estiércol adecuada. | | | |
| La obtención, almacenamiento y manipulación de las pieles, pelos, sangre no destinada a consumo humano, etc. se realiza de forma higiénica. | | | |
| Los subproductos son recogidos, almacenados y expedidos según su categoría. | | | |
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - Disponer de local para el almacenamiento estanco de pieles, cuernos, pezuñas y cerdas siempre y cuando se garantice la retirada de manera inmediata tras la finalización de las operaciones de sacrificio y faenado. - Disponer de local para el almacenamiento de los subproductos si existe un emplazamiento o contenedor dentro del matadero que garantice que no habrá contaminación cruzada y que el almacenamiento se hace en condiciones de temperatura adecuada. - Disponer de una zona o lugar para el almacenamiento de estiércol y del contenido del tubo digestivo si se puede garantizar que la recogida y eliminación se realiza inmediatamente después de la finalización de las operaciones de sacrificio o faenado o bien el matadero no cuenta con corrales y/o no realiza el vaciado y lavado de tripas. | | | |
| Observaciones: | | | |
| CÁMARA DE CARNE NO APTA/RETENIDA | SI | NO | NP |
| Instalaciones con cerradura para almacenamiento frigorífico de la carne retenida, y en su caso para el almacenamiento de la carne declarada no apta para el consumo humano. | | | |
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - Contar con instalaciones con cerradura para el almacenamiento frigorífico de carne retenida, si hay posibilidad de mantenerla separada del resto de la carne. | | | |
| Observaciones: | | | |



| CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN | SI | NO | NP |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Suelos, techos, paredes y puertas en buen estado. | | | |
| Evaporadores en buen estado y sin condensaciones. | | | |
| Ventilación adecuada que evitan las condensaciones. | | | |
| Iluminación suficiente, que no altera colores y protegida. | | | |
| Estiba adecuada y capacidad suficiente. | | | |
| Cuentan con registro gráfico de temperaturas u otro sistema de control. La temperatura es la adecuada. | | | |
| En ungulados, salvo disposiciones contrarias expresas, la inspección post mortem deberá ir inmediatamente seguida de una refrigeración en el matadero para garantizar una temperatura de toda la carne no superior a 3 °C en el caso de los despojos y a 7 °C en otros tipos de carne, siguiendo a tal efecto una curva de enfriamiento que garantice un descenso ininterrumpido de la temperatura. | | | |
| En el caso de aves y lagomorfos tras su inspección post mortem deberán refrigerarse lo antes posible a no más de 4 °C, salvo en los casos de despiece en caliente. | | | |
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - En los mataderos de ungulados, disponer de cámaras para una refrigeración inmediata de las canales tras la inspección «post mortem», siempre y cuando tras el faenado sean retiradas de forma inmediata en vehículo frigorífico con destino a una sala de despiece o a una carnicería que cuenten con instalaciones de refrigeración suficientes en las que deberá alcanzarse la temperatura establecida. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| LOCAL DE LA INSPECCIÓN VETERINARIA | SI | NO | NP |
| Dispone de una instalación correctamente equipada y que puede cerrarse con llave para uso exclusivo de los SVO. | | | |
| Existe laboratorio dotado con los medios necesarios para la detección de triquinias, conforme a la normativa vigente. | | | |
| Dispone de instalación dotada de agua fría y caliente | | | |
| Dispone de superficie de fácil limpieza y desinfección para el acondicionamiento de muestras | | | |
| En los pequeños mataderos no será necesario (RD 1086/2020): - Disponer de una instalación adecuadamente equipada y que pueda cerrarse con llave o, en caso necesario, de un espacio para uso exclusivo del servicio veterinario oficial, siempre que este pueda utilizar para su uso alguna instalación o local contiguos. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| LOCAL MATERIAL Y PRODUCTOS LIMPIEZA | SI | NO | NP |
| Existe y cumple las condiciones higiénicas. | | | |
| Los productos utilizados son adecuados. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |



| ASEOS Y VESTUARIOS | SI | NO | NP |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Aseos en número adecuado, bien dotados y en buen estado de mantenimiento y limpieza. | | | |
| Vestuarios en número suficiente, bien dotados con doble taquilla y en buen estado de mantenimiento y limpieza. | | | |
| Los inodoros no comunican directamente con la sala en la que se manipulan los productos alimenticios. | | | |
| Su ventilación, natural o forzada, no supone riesgo de contaminación para las carnes. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| PERSONAL | SI | NO | NP |
| Llevan ropa y calzado exclusivo de trabajo, apropiado y limpio. | | | |
| No existen cruces de personal de zona sucia a zona limpia. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| MUELLES DE EXPEDICIÓN DE CANALES | SI | NO | NP |
| Dispone de muelles de expedición de canales/carne adecuadamente protegidos. | | | |
| El vehículo encaja en la boca del muelle para evitar el contacto con el exterior en el momento de la carga, sin entrada de gases. | | | |
| Buen estado de limpieza y mantenimiento. | | | |
| Las canales y carnes se cargan de forma correcta. | | | |
| Las canales y carnes se expiden a temperatura adecuada. | | | |
| Los envíos de productos de origen animal van acompañados de los certificados u otros documentos correspondientes. La documentación recoge el lote y/o la trazabilidad de la carne de bovino. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |
| VEHÍCULOS DE CARNES | SI | NO | NP |
| Si dispone de vehículos, son aptos para el transporte de las carnes (dispone del certificado correspondiente), garantizando la temperatura exigida. | | | |
| Buen estado de limpieza y mantenimiento. | | | |
| Si se expiden canales en caliente dispone de autorización y procedimientos de control. | | | |
| La estiba de canales y carnes en los vehículos es correcta. | | | |
| Dispone de instalaciones para el lavado y desinfección de los vehículos diferentes de las de los vehículos de transporte de animales vivos | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

**ANEXO 15:
PROTOCOLO SOBRE CONDICIONES
DE BIENESTAR ANIMAL EN MATADERO**



ANEXO 15 (REVISIÓN 1. ENERO DE 2023):

PROTOCOLO SOBRE CONDICIONES DE BIENESTAR ANIMAL EN MATADERO

| | | | | | |
|--|--|-------------------|-----------|-----------|-----------|
| RAZÓN SOCIAL: | | | | | |
| DIRECCIÓN: | | | | | |
| LOCALIDAD: | | Nº RGSEAA: | | | |
| PROVINCIA: | | | | | |
| LÍNEAS: | | | | | |
| REQUISITOS GENERALES DE LA MATANZA Y OPERACIONES CONEXAS | | | SI | NO | NP |
| Durante la matanza o las operaciones conexas a ella no se causará a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitable. | | | | | |
| Los animales gozan de comodidad física y protección, en particular, manteniéndolos limpios y en condiciones adecuadas de temperatura y evitando que sufran caídas o resbalones. | | | | | |
| Los animales están protegidos de lesiones. | | | | | |
| Los animales son tratados y alojados teniendo en cuenta su comportamiento normal. | | | | | |
| Los animales no muestran signos de dolor, miedo u otro comportamiento anormal evitables. | | | | | |
| Los animales no sufren una falta prolongada de comida o agua. | | | | | |
| Los animales no sufren interacciones evitables con otros animales que pudieran perjudicar su bienestar. | | | | | |
| REQUISITOS DEL TRANSPORTE | | | SI | NO | NP |
| El diseño, construcción, mantenimiento y uso de los medios de transporte evita lesiones y sufrimiento a los animales y se garantiza su seguridad, de manera que: | | | | | |
| Protegerá de las inclemencias del tiempo, es decir, protección superior siempre y protección lateral para protegerlos de la lluvia y el frío (importante en aves). Es un buen indicador de un transporte adecuado que los animales están tranquilos e incluso dormidos, la ausencia de animales jadeando y pegados al exterior de las jaulas en el caso del calor o pegados al interior en el caso del frío y mojados por la lluvia. | | | | | |
| Deberá garantizarse una ventilación suficiente para satisfacer plenamente las necesidades de los animales, teniendo en cuenta, en particular, el número y el tipo de animales que deben transportarse, así como las condiciones meteorológicas previstas durante el viaje. Los contenedores deberán estibarse de modo que no se obstruya la ventilación. | | | | | |
| Durante el transporte y la manipulación, los contenedores deberán mantenerse siempre en posición vertical con la parte superior hacia arriba y se procurarán evitar las sacudidas o los choques violentos. Los contenedores deberán ir sujetos de modo que no puedan desplazarse con el movimiento del medio de transporte. | | | | | |
| Evitará lesiones. Se comprobará la ausencia de animales con alas/patas o cabezas atrapadas por los módulos o contenedores. | | | | | |
| Facilitará el acceso para su inspección. | | | | | |
| Los animales no escapan o caerán. | | | | | |
| Deberá disponer de espacio por encima cuando estén de pie los animales. | | | | | |
| Deberá contar en su caso con equipos para descarga. | | | | | |
| Los suelos serán antideslizantes. | | | | | |
| Cuando se realice el control del vehículo se realizará un control documental que abarcará los siguientes aspectos: | | | | | |
| Copia de Autorización de transportista | | | | | |
| Número de Autorización del medio de transporte. | | | | | |
| Certificado de competencia/formación del conductor/cuidador | | | | | |



| | | | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Hoja de Ruta o Cuaderno de a bordo (CAB): para viajes largos de más de 8 horas que se efectúen entre Estados miembros y en los que tengan origen o destino en países no miembros de la unión Europea y que transporten équidos (que no sean équidos registrados) o animales de las especies bovina, ovina, caprina o porcina. | | | | | |
| Se cumple el espacio disponible para los animales, al menos a las cifras siguientes: | | | | | |
| Équidos | | | SI | NO | NP |
| Caballos adultos | 1,4 m ² (1 × 1,4 m) | | | | |
| Potros (6 - 24 meses) (para viajes de hasta 48 horas) | 1,2 m ² (0,6 × 2 m) | | | | |
| Potros (6 - 24 meses) (para viajes de más de 48 horas) | 2,4 m ² (1,2 × 2 m) | | | | |
| Poneys (menos de 144 cm) | 1 m ² (0,6 × 1,8 m) | | | | |
| Potrillos (0 - 6 meses) | 1,4 m ² (1 × 1,4 m) | | | | |
| Nota: En los viajes largos, los potrillos y potros deberán poder tumbarse. Estas cifras podrán variar en un 10 % como máximo para los caballos adultos y para los poneys, y en un 20 % como máximo para los potros y potrillos, no sólo en función del peso y el tamaño de éstos sino también de su estado físico, de las condiciones meteorológicas y de la duración probable del trayecto. | | | | | |
| Bovinos | | | | | |
| Categoría | Peso aproximado (en kg) | Superficie m ² por animal | SI | NO | NP |
| Terneros de cría | | 0,30 a 0,40 | | | |
| Terneros medianos | | 0,40 a 0,70 | | | |
| Terneros pesados | | 0,70 a 0,95 | | | |
| Bovinos medianos | | 0,95 a 1,30 | | | |
| Bovinos pesados | | 1,30 a 1,60 | | | |
| Bovinos muy pesados | >700 | >1,60 | | | |
| Nota: Estas cifras podrán variar, no sólo en función del peso y el tamaño de los animales, sino también de su estado físico, de las condiciones meteorológicas y de la duración probable del trayecto. | | | | | |
| Ovinos/Caprinos | | | | | |
| Categoría | Peso en kg | Superficie m ² por animal | SI | NO | NP |
| Ovinos esquilados y corderos de más de 26 kg | <55 | 0,20 a 0,30 | | | |
| | >55 | >0,30 | | | |
| Ovinos no esquilados | <55 | 0,30 a 0,40 | | | |
| | >55 | >0,40 | | | |
| Hembras ovinas en estado de gestación avanzada | <55 | 0,40 a 0,50 | | | |
| | >55 | >0,50 | | | |
| Caprinos | <35 | 0,20 a 0,30 | | | |
| | 35 a 55 | 0,30 a 0,40 | | | |
| | >55 | 0,40 a 0,75 | | | |
| Hembras caprinas en estado de gestación avanzada | <55 | 0,40 a 0,50 | | | |
| | >55 | >0,50 | | | |
| Nota: La superficie en el suelo que se indica en el presente cuadro puede variar en función de la raza, tamaño, estado físico y longitud del pelaje de los animales, así como en función de las condiciones meteorológicas y de la duración del viaje. A modo de ejemplo, para los corderos pequeños puede disponerse una superficie inferior a 0,2 m ² por animal. | | | | | |
| Porcinos | | | SI | NO | NP |



| | | | | |
|---|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Todos los cerdos deberán, como mínimo, poder tumbarse simultáneamente y permanecer de pie en su posición natural. | | | | |
| Para que puedan cumplirse estos requisitos mínimos, la densidad de carga de los cerdos de 100 kg de peso aproximado en el transporte no debería superar los 235 kg/m ² . | | | | |
| La raza, el tamaño y el estado físico de los cerdos pueden requerir el aumento de la superficie mínima en el suelo establecida en el párrafo anterior; dicha superficie podrá también incrementarse en hasta un 20 % en función de las condiciones meteorológicas y de la duración del viaje. | | | | |
| Aves de corral | | SI | NO | NP |
| Categoría | Espacio en cm ² | | | |
| Pollos de un día | 21 - 25 cm ² por pollo | | | |
| Aves de menos de 1,6 kg | 180 a 200 cm ² /kg | | | |
| Aves de 1,6 kg a 3 kg | 160 cm ² /kg | | | |
| Aves de 3 kg a 5 kg | 115 cm ² /kg | | | |
| Aves de más de 5 kg | 105 cm ² /kg | | | |
| Nota: Estas cifras podrán variar, no sólo en función del peso y del tamaño de las aves, sino también de su estado físico, de las condiciones meteorológicas y de la duración probable del trayecto. Para el cálculo se dividirá el n.º total de cm ² de los contenedores/jaulas entre el peso de la carga del vehículo destarado (peso total - peso vehículo con los contenedores vacíos). | | | | |
| Los conejos han de viajar en cajas o contenedores que garanticen un espacio suficiente para su bienestar. Se recomienda una densidad de 75 kg vivo/m ² . En las épocas de calor, se puede rebajar a 64 kg vivo/m ² . | | | | |
| DESCARGA/MANEJO | | SI | NO | NP |
| Con la finalidad de no causar a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitable, estos se descargarán lo antes posible después de su llegada al matadero (salvo aves de corral y lagomorfos). | | | | |
| Deberá disponer de un registro con los datos de la explotación, datos de los animales (especie, número y categoría), datos del transporte, fecha y hora de llegada, fecha y hora de descarga. | | | | |
| Todas las personas que intervienen en la descarga, conducción, estabulación, sujeción, aturdimiento y sacrificio poseen la preparación y destreza necesarias. | | | | |
| Los mataderos y los vehículos, en su caso, disponen de equipos e instalaciones apropiados para descargar los animales de los medios de transporte de modo que se eviten lesiones y sufrimiento a los animales y se garantiza su seguridad. | | | | |
| Los equipos para la descarga de los animales tienen un pavimento que no sea resbaladizo y, en caso necesario, cuentan con protección lateral. | | | | |
| Los animales deben descargarse de los vehículos lo antes posible después de su llegada, evitando retrasos innecesarios. Si se retrasa la operación de descarga: Se les protege de las inclemencias del tiempo. Se les proporciona una ventilación adecuada. | | | | |
| En el caso de las aves y lagomorfos, deberán disponer de una sala u otro espacio cubierto para la recepción de los animales y su inspección ante mortem. | | | | |
| Durante la descarga no se asusta, ni causa agitación, ni se maltrata a los animales y se tiene cuidado de no derribarlos. | | | | |
| Los contenedores donde se transporten animales se manipulan con cuidado (no se arrojan, no se dejan caer o no se vuelcan). | | | | |
| Cuando sea posible los contenedores se cargan y descargan horizontalmente por medios mecánicos. | | | | |
| Los animales que sean expedidos en contenedores de fondo flexible o perforado, se descargan con especial cuidado para no causarles heridas y se descargan de los contenedores a los animales individualmente. | | | | |
| LOCALES DE ESTABULACIÓN | | SI | NO | NP |
| El matadero puede presentar, cuando se le requiera por la autoridad competente, al menos la siguiente información: | | | | |
| Número máximo de animales por hora de cada línea de sacrificio. | | | | |
| Categorías y pesos de los animales para los que puede utilizarse el equipamiento de sujeción y aturdimiento disponible. | | | | |



| | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Capacidad máxima de cada área de estabulación. | | | |
| En todas las instalaciones de estabulación: | | | |
| Los sistemas de ventilación están diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se asegure permanentemente el bienestar de los animales, teniendo en cuenta las distintas condiciones climáticas previsibles. Se consideran condiciones adecuadas de temperatura (18-20°C corderos y cabritos lechales, 20-25°C lechones, 20-25°C en pollos, 16-24°C en pavos, 18-24°C en conejos). | | | |
| Si es necesario un medio de ventilación mecánica (ventiladores y paneles evaporativos), se toman medidas para disponer de un sistema de alarma y de un sistema auxiliar de emergencia en caso de avería. | | | |
| Las instalaciones de estabulación están diseñadas y construidas de manera que se reduzca al máximo el riesgo de que los animales sufran heridas y la posibilidad de ruidos repentinos. | | | |
| Las instalaciones de estabulación están diseñadas y construidas de manera que faciliten la inspección de los animales. Se proporcionará una iluminación fija o móvil adecuada para que puedan inspeccionarse los animales en cualquier momento. | | | |
| En las instalaciones de estabulación para los animales que no se entreguen en contenedores | | | |
| Los corrales, corredores y pasillos están diseñados y contruidos de tal manera que: | | | |
| los animales puedan moverse libremente en la dirección adecuada según sus características de comportamiento y sin distracción. | | | |
| los cerdos o las ovejas puedan caminar paralelamente, salvo en el caso de los pasillos que conduzcan al equipamiento de sujeción. | | | |
| Las rampas y puentes están provistos de protecciones laterales para impedir la caída de los animales. | | | |
| El sistema de suministro de agua de los corrales está diseñado, construido y mantenido de tal manera que todos los animales dispongan en todo momento de agua limpia sin sufrir lesiones ni verse limitados en sus movimientos. | | | |
| Cuando se utilice un corral de espera (o capilla), este está construido con suelo liso y separaciones sólidas entre los corrales de estancia y el pasillo que conduce al lugar de aturdimiento, y diseñado de tal manera que los animales no puedan quedarse atrapados ni ser pisoteados. | | | |
| Los pisos están contruidos y mantenidos de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de que los animales resbalen, se caigan o sufran lesiones en las pezuñas. | | | |
| Cuando los mataderos tengan estabulación al aire libre carente de refugio o sombra naturales, se proporción una protección adecuada frente a las condiciones meteorológicas adversas. De no existir tal protección, no se emplea dicha estabulación en condiciones meteorológicas adversas. Si no hubiera una fuente natural de agua, se proporciona sistemas de abrevado. | | | |
| LLEGADA, MOVIMIENTO Y MANEJO | SI | NO | NP |
| Los animales se descargan lo antes posible después de su llegada y, posteriormente, se sacrifican sin demoras indebidas. Se estabulan los mamíferos distintos de los conejos y las liebres que no se lleven directamente al lugar de sacrificio. | | | |
| Se suministra alimentos a los animales que no hayan sido sacrificados dentro de las 12 horas siguientes a su llegada y, posteriormente, se les proporcionará cantidades moderadas de alimentos a intervalos apropiados. En esos casos, se proporciona a los animales una cantidad apropiada de yacijas o material equivalente que garantice un nivel de comodidad adecuado para las distintas especies y el número de animales. Ese material garantiza un drenaje eficaz o una absorción adecuada de orina y excrementos. | | | |
| Cuando los contenedores se superpongan, se adoptan las precauciones necesarias para limitar la caída de orina y excrementos sobre los animales situados debajo, garantizar la estabilidad de los contenedores y asegurar que no se impida la ventilación | | | |
| A efectos del sacrificio, los animales no destetados, los animales lecheros en período de lactación, las hembras que hayan parido durante el trayecto o los animales entregados en contenedores tendrán prioridad sobre otros tipos de animales. Si no es posible darles prioridad, se adoptan medidas para aliviar su sufrimiento, en particular: a) ordeñando los animales lecheros a intervalos de no más de 12 horas; b) proporcionando las condiciones adecuadas para la lactancia y el bienestar de los animales recién nacidos, en caso de hembras recién paridas; c) abrevando a los animales entregados en contenedores. | | | |



| | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Los mamíferos, salvo los conejos y las liebres, que no se trasladen directamente al lugar del sacrificio después de su descarga dispondrán permanentemente de agua potable suministrada en instalaciones adecuadas. | | | |
| Se vela por que haya un suministro constante de animales al punto de aturdimiento y matanza para evitar que los operarios tengan que apremiar los animales desde los corrales de estancia. | | | |
| Queda prohibido: | | | |
| a) golpear o dar puntapiés a los animales; | | | |
| b) presionar cualquier parte especialmente sensible del cuerpo de los animales de una forma que les cause dolor o sufrimiento evitables; | | | |
| c) levantar o arrastrar a los animales asiéndolos por la cabeza, las orejas, los cuernos, las patas, la cola o la lana o manejarlos de una forma que les cause dolor o sufrimiento (la prohibición de levantar a los animales cogiéndolos de las patas no se aplica a las aves de corral, los conejos y las liebres); | | | |
| d) utilizar agujijones u otros instrumentos puntiagudos; | | | |
| e) retorcer, aplastar o romper el rabo de los animales o agarrar los ojos de cualquier animal. | | | |
| Debe evitarse, en la medida posible, la utilización de instrumentos que administren descargas eléctricas. En cualquier caso, estos aparatos se utilizan únicamente con bovinos adultos o porcinos adultos que rehúsen moverse y solo cuando tengan espacio delante para avanzar. Las descargas no deben durar más de un segundo, se espacian convenientemente y se aplican únicamente en los músculos de los cuartos traseros. Las descargas no deben aplicarse de forma repetida si el animal no reacciona. | | | |
| Los animales no son amarrados por los cuernos, las astas o anillos en la nariz y las patas no se atarán juntas. | | | |
| Cuando los animales deban ser atados, las cuerdas, las correas u otros medios utilizados deben: | | | |
| a) ser suficientemente resistentes para no romperse; | | | |
| b) permitir a los animales acostarse, comer y beber en caso de necesidad; | | | |
| c) estar diseñados de tal manera que elimine cualquier peligro de estrangulación o lesión y permitan liberar rápidamente a los animales. | | | |
| Los animales que no puedan caminar no son arrastrados hasta el lugar de sacrificio, sino que se matan allí donde yazcan. | | | |
| Normas adicionales para mamíferos estabulados (salvo los conejos y las liebres) | | | |
| Cada animal dispone de espacio suficiente para levantarse, acostarse y, excepto para el ganado bovino estabulado de forma individual, darse la vuelta. | | | |
| Los animales están estabulados de manera segura y se toman precauciones para que no puedan escaparse y estén protegidos de los depredadores. | | | |
| Para cada corral, se indica mediante una señal visible la fecha y hora de llegada y salvo para el ganado estabulado individualmente el número máximo de animales que pueden alojarse en él. | | | |
| Cada jornada de funcionamiento del matadero, antes de la llegada de los animales, deben prepararse y mantenerse listos para un uso inmediato los corrales de aislamiento de los animales que precisen un cuidado específico. | | | |
| REQUISITOS DE LAS OPERACIONES DE SUJECIÓN EN LOS MATADEROS | SI | NO | NP |
| El equipamiento y las instalaciones de sujeción están diseñados, construidos y mantenidos de tal manera que: | | | |
| a) se consiga una aplicación óptima del método de aturdimiento o matanza; | | | |
| b) se evite que los animales sufran lesiones o contusiones; | | | |
| c) se reduzca al mínimo el forcejeo y la vocalización de los animales al ser sujetados; | | | |
| d) se reduzca todo lo posible el tiempo de sujeción. | | | |
| Para los animales de la especie bovina, el box de sujeción cuando se utilice una pistola neumática de perno cautivo debe estar dotado de un sistema que limite los movimientos tanto laterales como verticales de la cabeza del animal. | | | |
| No se utilizan sistemas de sujeción de bovinos por inversión o que conlleven cualquier posición no natural, excepto en el caso de animales sacrificados por rito religioso. | | | |



| Se prohíben los siguientes métodos de sujeción: | SI | NO | NP |
|--|-----------|-----------|-----------|
| a) suspender o elevar los animales conscientes (salvo los ganchos en aves de corral); | | | |
| b) atar o apresar mecánicamente las patas o las pezuñas de los animales (salvo los ganchos en aves de corral); | | | |
| c) seccionar la médula espinal, por ejemplo, con una puntilla o estilete; | | | |
| d) utilizar, a efectos de inmovilizar a los animales, corriente eléctrica que no aturda ni mate a los animales en circunstancias controladas, en particular, cualquier aplicación de corriente eléctrica que no incluya el cerebro. | | | |
| INSTRUCCIONES Y USO DEL EQUIPAMIENTO DE SUJECIÓN Y ATURDIMIENTO | SI | NO | NP |
| Se dispone de las instrucciones adecuadas para su uso, de forma que se aseguren unas condiciones óptimas de bienestar animal de los equipamientos de sujeción o aturdimiento. | | | |
| En dichas instrucciones se especifican en particular: | | | |
| a) la especie, categoría, número o el peso de los animales a los que está destinado el equipamiento. | | | |
| b) los parámetros recomendados para los distintos casos de uso, con inclusión de los parámetros clave del método de aturdimiento empleado. | | | |
| c) un método de supervisión de la eficacia del equipamiento de aturdimiento por lo que respecta al cumplimiento de las normas establecidas. | | | |
| d) las recomendaciones para el mantenimiento y, si es necesario, calibración del equipamiento de aturdimiento. | | | |
| Los mataderos velan por que todo equipamiento utilizado para la sujeción o el aturdimiento de los animales sea mantenido y verificado, de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes, por personas específicamente formadas a tal fin. | | | |
| Los mataderos llevan registros de mantenimiento. Conservan dichos registros durante al menos un año y los ponen a disposición de la autoridad competente cuando se les pide. | | | |
| Los mataderos velan por que durante las operaciones de aturdimiento, esté inmediatamente disponible en el lugar un equipamiento auxiliar adecuado y se utilice si falla el equipamiento de aturdimiento utilizado inicialmente (el método auxiliar podrá diferir del de primer uso). | | | |
| Los mataderos velan porque no se sitúe a los animales en el equipamiento de sujeción, incluidos los sujeta-cabezas, hasta que la persona encargada del aturdimiento o sangrado se encuentre listo para aturdir o sangrar a los animales lo más rápidamente posible. | | | |
| MÉTODOS DE ATURDIMIENTO | SI | NO | NP |
| Los animales se matan únicamente previo aturdimiento, y se mantiene la pérdida de conciencia y sensibilidad hasta la muerte del animal. | | | |
| El aturdimiento va seguido lo más rápidamente posible del sangrado que provoque ineludiblemente la muerte, tal como el sangrado, por lo que no debe aplicarse el aturdimiento cuando no sea posible sangrar a los animales inmediatamente después. | | | |
| MÉTODOS MECÁNICOS | SI | NO | NP |
| 1. Pistola de perno cautivo penetrante: Todas las especies | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | | | |
| Posición y dirección del disparo. | | | |
| Velocidad, longitud de salida y diámetro adecuados del perno en función del tamaño y la especie del animal. | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado/muerte (en segundos). | | | |
| 2. Pistola de perno cautivo no penetrante: Rumiantes, aves de corral, conejos y liebres. | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | SI | NO | NP |
| Posición y dirección del disparo. | | | |
| Velocidad y diámetro y forma adecuados del perno en función del tamaño y la especie del animal. | | | |
| Resistencia del cartucho utilizado. | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado/muerte (en segundos). | | | |



| | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | SI | NO | NP |
| Se presta especial atención a evitar que se fracture el cráneo. | | | |
| Solo se utiliza para los rumiantes de menos de 10 kg de peso vivo. | | | |
| MÉTODOS MECÁNICOS NO HABITUALES Y SOLO COMO MÉTODOS AUXILIARES | SI | NO | NP |
| 3. Dislocación cervical: Aves de corral de hasta 5 kg de peso vivo | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | SI | NO | NP |
| No se emplean estos métodos en los mataderos, salvo como método auxiliar de aturdimiento. | | | |
| Ninguna persona mata mediante dislocación cervical manual más de 70 animales por día. | | | |
| No se usa la dislocación cervical manual en animales de más de 3 kg de peso vivo. | | | |
| 4. Golpe contundente en la cabeza: Cochinitos, corderos, cabritos, conejos, liebres y aves de corral de hasta 5 kg de peso vivo | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | SI | NO | NP |
| Fuerza y lugar del golpe. | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | SI | NO | NP |
| No se emplean estos métodos en los mataderos, salvo como método auxiliar de aturdimiento. | | | |
| Ninguna persona mata mediante golpe contundente en la cabeza más de 70 animales por día. | | | |
| MÉTODOS ELÉCTRICOS | SI | NO | NP |
| Equipamiento de aturdimiento eléctrico (excepto el equipamiento de aturdimiento por baño de agua) | | | |
| El equipamiento de aturdimiento eléctrico está dotado de un dispositivo que muestre y registre los detalles de los parámetros eléctricos clave para cada animal aturdido. El dispositivo está colocado de manera tal que sea claramente visible para el personal y emite un aviso claramente visible y audible si la duración de la exposición desciende a un nivel inferior al requerido. Los registros se conservarán como mínimo durante un año. | | | |
| Los equipamientos eléctricos automáticos de aturdimiento asociados con dispositivos de sujeción producen una corriente constante. | | | |
| Equipamiento de aturdimiento por baño eléctrico | | | |
| Las líneas de ganchos se diseñan y posicionan de tal manera que las aves suspendidas no encuentran ningún obstáculo y que se reduce al mínimo la molestia ocasionada a los animales. | | | |
| Las líneas de ganchos están diseñadas de tal manera que las aves no permanecen suspendidas en ellos estando conscientes durante más de un minuto. No obstante, los patos, ocas y pavos no permanecen suspendidos estando conscientes durante más de dos minutos. | | | |
| Debe poder accederse fácilmente a todo el recorrido de las líneas de ganchos hasta el punto de entrada en el tanque de escaldado en caso de que los animales deban retirarse de la línea de sacrificio. | | | |
| El tamaño y la forma de los ganchos de metal deben ser adecuados para el tamaño de las patas de las aves que se vayan a sacrificar de tal manera que se garantice el contacto eléctrico sin causar dolor. | | | |
| El equipamiento de aturdimiento por baño eléctrico está dotado de una rampa de acceso aislada eléctricamente y diseñada y mantenida de manera que se evite el desbordamiento de agua en la entrada. | | | |
| El baño de agua está diseñado de tal manera que se pueda adaptar el nivel de inmersión del ave con facilidad. | | | |
| Los electrodos del equipamiento de aturdimiento por baño de agua se extienden por toda la longitud del tanque de agua. El tanque de agua se diseñará y mantendrá de tal manera que cuando los ganchos de suspensión pasen sobre el agua estén permanentemente en contacto con la toma de tierra. | | | |
| Desde el punto de suspensión de las aves hasta la entrada en el aturdidor de baño de agua se instala un sistema en contacto con la pechuga de las aves para calmarlas. | | | |



| | | | | |
|---|------------------|-----------|-----------|-----------|
| Debe poder accederse al equipamiento de aturdimiento por baño de agua para permitir el sangrado de las aves que hayan sido aturdidas y permanezcan en el baño de agua como consecuencia de una avería o un retraso en la línea. | | | | |
| El equipamiento para aturdimiento por baño de agua está dotado de un dispositivo que muestre y registre los detalles de los parámetros eléctricos clave utilizados. Los registros se conservarán como mínimo durante un año. | | | | |
| 5. Aturdimiento eléctrico limitado a la cabeza: Todas las especies | | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | | SI | NO | NP |
| Corriente mínima (A o mA). | | | | |
| Tensión mínima (V). | | | | |
| Frecuencia máxima (Hz). | | | | |
| Tiempo mínimo de exposición. | | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado/ muerte (en segundos). | | | | |
| Frecuencia de la calibración del equipamiento. | | | | |
| Optimización del flujo de corriente. | | | | |
| Prevención de descargas eléctricas antes del aturdimiento. | | | | |
| Posición y área de contacto de los electrodos. | | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | | SI | NO | NP |
| Los electrodos abarcan el cerebro del animal y se adapta al tamaño de este. | | | | |
| Se efectúa respetando las corrientes mínimas establecidas en el cuadro siguiente: | | | | |
| Categoría de animales. | Corriente mínima | SI | NO | NP |
| Bovinos de más de 6 meses | 1,28 A | | | |
| Bovinos de menos de 6 meses | 1,25 A | | | |
| Animales de las especies ovina y caprina | 1,00 A | | | |
| Animales de la especie porcina | 1,30 A | | | |
| Pollos | 240 mA | | | |
| Pavos | 400 mA | | | |
| 6. Aturdimiento eléctrico de cabeza-tronco: Todas las especies | | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | | SI | NO | NP |
| Corriente mínima (A o mA). | | | | |
| Tensión mínima (V). | | | | |
| Frecuencia máxima (Hz). | | | | |
| Tiempo mínimo de exposición. | | | | |
| Frecuencia de la calibración del equipamiento. | | | | |
| Optimización del flujo de corriente. | | | | |
| Prevención de los choques eléctricos antes del aturdimiento. | | | | |
| Posición y dimensión de la superficie de contacto de los electrodos. | | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado (en segundos) | | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | | SI | NO | NP |
| Las corrientes mínimas para el aturdimiento eléctrico de cabeza-tronco son de 1 amperio para las ovejas y las cabras y 1,30 amperios para los cerdos. | | | | |
| 7. Baño de agua eléctrico: Aves de corral | | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | | SI | NO | NP |
| Corriente mínima (A o mA). | | | | |
| Voltaje mínimo (V). | | | | |
| Frecuencia máxima (Hz). | | | | |
| Frecuencia del calibrado del equipamiento. | | | | |



| | | | | | | |
|---|---------|--------------------|---------------------|-----------|-----------|-----------|
| Prevención de descargas eléctricas antes del aturdimiento. | | | | | | |
| Reducción al mínimo del dolor causado por la suspensión de los ganchos. | | | | | | |
| Optimización del flujo de corriente. | | | | | | |
| Tiempo máximo de suspensión de los ganchos antes del baño de agua. | | | | | | |
| Tiempo mínimo de exposición para cada animal. | | | | | | |
| Inmersión de las aves hasta la base de las alas. | | | | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado/ muerte (en segundos) para una frecuencia superior a 50 Hz (s) | | | | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | | | | SI | NO | NP |
| Los animales no se suspenden de los ganchos si son demasiado pequeños para el aturdimiento por baño de agua o si el gancho puede causarles dolor o agravarlo (por ejemplo, en el caso de animales visiblemente lesionados). En esos casos, los animales se matan por otro método. | | | | | | |
| Los ganchos de suspensión deben mojarse antes de colgar y exponer las aves vivas a la corriente. Las aves se suspenderán por las dos patas. | | | | | | |
| El aturdimiento por baño de agua se efectúa respetando las corrientes mínimas establecidas en el siguiente cuadro, que se aplican a los animales durante un mínimo de cuatro segundos. | | | | | | |
| Se efectúa respetando las corrientes mínimas y frecuencias establecidas en el cuadro siguiente: | | | | | | |
| Frecuencia (Hz) | <200 Hz | Entre 200 y 400 Hz | Entre 400 y 1500 Hz | SI | NO | NP |
| Pollos | 100 mA | 150 mA | 200 mA | | | |
| Pavos | 250 mA | 400 mA | 400 mA | | | |
| Patos y ocas | 130 mA | No permitido | No permitido | | | |
| Codornices | 45 mA | No permitido | No permitido | | | |
| MÉTODOS DE ATMÓSFERA CONTROLADA | | | | SI | NO | NP |
| Equipamiento de aturdimiento de gas para cerdos y aves de corral | | | | | | |
| Los aturdidores de gas, incluidas las cintas transportadoras se diseñan y construyen de tal manera que: | | | | | | |
| a) se logre una aplicación óptima del aturdimiento por gas; | | | | | | |
| b) se evite que los animales sufran lesiones o contusiones; | | | | | | |
| c) se reduzca al mínimo el forcejeo y la vocalización de los animales al ser sujetos. | | | | | | |
| El aturdidor de gas está equipado para medir de forma continua, visualizar y registrar la concentración de gas y el tiempo de exposición y emitir un aviso claramente visible y audible si la concentración de gas desciende a un nivel inferior al requerido. | | | | | | |
| El dispositivo está colocado de manera tal que sea claramente visible para el personal. | | | | | | |
| Los registros se conservarán como mínimo durante un año. | | | | | | |
| El aturdidor de gas está diseñado de tal manera que, incluso al máximo rendimiento permitido, los animales puedan acostarse sin estar hacinados. | | | | | | |
| Equipamiento de aturdimiento por baja presión atmosférica | | | | | | |
| El equipamiento de aturdimiento por baja presión atmosférica se diseña y construye de manera que se garantice un vacío de la cámara que permita una lenta descompresión gradual con reducción del oxígeno disponible y mantenga una presión mínima. | | | | | | |
| El sistema se equipa para medir continuamente, mostrar y registrar la presión de vacío absoluta, la duración de la exposición, la temperatura y la humedad, y para emitir una señal de alarma claramente visible y audible si la presión se desvía de los niveles exigidos. | | | | | | |
| El dispositivo debe ser claramente visible para el personal. | | | | | | |
| 8. Dióxido de carbono en concentraciones altas: Cerdos | | | | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | | | | SI | NO | NP |
| Concentración de dióxido de carbono. | | | | | | |
| Duración de la exposición. | | | | | | |
| Calidad del gas. | | | | | | |



| | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Temperatura del gas. | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | SI | NO | NP |
| Para cerdos se usará una concentración mínima del 80 %. | | | |
| En ningún caso se introducirán los gases en la cámara o el lugar en el que se vayan a aturdir y matar los animales de manera que puedan provocar quemaduras o agitación como consecuencia de la congelación o la falta de humedad. | | | |
| 9. Dióxido de carbono en dos fases: Aves de corral | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | SI | NO | NP |
| Concentración de dióxido de carbono. | | | |
| Duración de la exposición. | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado (en segundos). | | | |
| Calidad del gas. | | | |
| Temperatura del gas. | | | |
| 10. Dióxido de carbono asociado a gases inertes: Cerdos y aves de corral | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | SI | NO | NP |
| Concentración de dióxido de carbono. | | | |
| Duración de la exposición. | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado/muerte (en segundos). | | | |
| Calidad del gas. | | | |
| Temperatura del gas. | | | |
| Concentración de oxígeno | SI | NO | NP |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | | | |
| En ningún caso se introducirán los gases en la cámara o el lugar en el que se vayan a aturdir y matar los animales de manera que puedan provocar quemaduras o agitación como consecuencia de la congelación o la falta de humedad. | | | |
| 11. Gases inertes: Cerdos y aves de corral | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | SI | NO | NP |
| Concentración de oxígeno. | | | |
| Duración de la exposición. | | | |
| Calidad del gas. | | | |
| Intervalo máximo entre el aturdimiento y el sangrado/muerte (en segundos). | | | |
| Temperatura del gas. | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | SI | NO | NP |
| En ningún caso se introducirán los gases en la cámara o el lugar en el que se vayan a aturdir y matar los animales de manera que puedan provocar quemaduras o agitación como consecuencia de la congelación o la falta de humedad. | | | |
| 12. Aturdimiento por baja presión atmosférica: Pollos de engorde de hasta 4 kg de peso vivo | | | |
| Se han definido los siguientes parámetros clave: | SI | NO | NP |
| Tasa de descompresión. | | | |
| Duración de la exposición. | | | |
| Calidad del gas. | | | |
| Temperatura ambiente y humedad. | | | |
| Se cumplen los siguientes requisitos específicos: | SI | NO | NP |
| Durante la primera fase, la tasa de descompresión no será superior a la equivalente a una reducción de la presión atmosférica normal al nivel del mar de 760 a 250 torrs durante un período no inferior a 50 segundos. | | | |
| Durante una segunda fase, se alcanzará una presión atmosférica normal al nivel del mar mínima de 160 torrs en los 210 segundos siguientes. | | | |



| | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| La curva presión-tiempo se ajustará para garantizar que todas las aves estén irreversiblemente aturdidas en el tiempo de duración del ciclo. | | | |
| La cámara se someterá a un ensayo de fugas y los manómetros se calibrarán antes de cada sesión operativa y al menos diariamente. | | | |
| Se conservarán al menos durante un año los registros de presión de vacío absoluta, duración de la exposición, temperatura y humedad. | | | |
| SACRIFICIO/SANGRADO | SI | NO | NP |
| Cuando una persona se encargue del aturdimiento, la suspensión de los ganchos, la elevación y el sangrado, efectúa todas estas operaciones consecutivamente con un mismo animal antes de someter otro animal a alguna de ellas. | | | |
| En caso de aturdimiento simple, o de sacrificio conforme a rito religioso, se seccionan sistemáticamente las dos arterias carótidas o los vasos de los que nacen. La estimulación eléctrica solo se efectúa cuando se haya comprobado la pérdida de consciencia por parte del animal. El faenado o el escaldado solo se efectúan cuando se haya comprobado la falta de signos de vida del animal. | | | |
| Las aves no se sacrifican con degolladores automáticos salvo si es posible determinar si el degollador ha seccionado efectivamente ambos vasos sanguíneos. En el caso de que los degolladores no hayan resultado efectivos las aves deben sacrificarse inmediatamente. | | | |
| SACRIFICIO POR RITO RELIGIOSO SIN ATURDIMIENTO PREVIO | SI | NO | NP |
| La actividad de sacrificio por rito religioso “sin aturdimiento” se encuentra censada en el registro por comunicación previa. | | | |
| Existe un Procedimiento Normalizado de Trabajo para este tipo de sacrificio | | | |
| La persona que realiza el sacrificio cuenta con certificado de competencia | | | |
| Los responsables del sacrificio efectúan controles sistemáticos para asegurarse de que los animales no presentan ningún signo de consciencia o sensibilidad antes de ser liberados de la sujeción y que no presentan ningún signo de vida antes de ser sometidos al faenado. | | | |
| Están diseñados los indicadores para detectar signos de inconsciencia y consciencia o sensibilidad de los animales; o los indicadores para detectar la ausencia de signos de vida. | | | |
| Se especifican las medidas que deben adoptarse cuando los controles indiquen que un animal aún presenta signos de vida. | | | |
| Existe sujeción individual. Para los rumiantes (bovinos y pequeños rumiantes) se procederá a la sujeción mecánica. | | | |
| Los sistemas de sujeción de bovinos por inversión o que conlleven cualquier posición no natural están dotados de un sistema que limite los movimientos tanto laterales como verticales de la cabeza del animal y se puedan ajustar para adaptarse al tamaño del animal. | | | |
| REQUISITOS DEL SISTEMA DE VIDEOVIGILANCIA DEL BIENESTAR ANIMAL (*) | SI | NO | NP |
| Cuenta con un sistema formado por un circuito cerrado de televisión y un sistema para la grabación, el almacenamiento, la recuperación, la reproducción, la transmisión y la copia de las imágenes | | | |
| El sistema proporciona una imagen completa y clara de todas las áreas del matadero, sin puntos ciegos, donde se encuentren animales vivos, desde la descarga hasta la muerte de los animales. | | | |
| Cuenta con cámaras en áreas de difícil acceso para el personal incluyendo espacios reducidos, instalaciones que componen el sistema de aturdimiento y en el punto de entrada a la zona de escaldado en aves y porcino y en la zona del inicio del faenado para el resto de especies | | | |
| Proporciona una resolución de la imagen suficientemente nítida como para identificar a las personas y las manipulaciones que efectúen, los equipos y los animales. | | | |
| Garantiza una visualización clara en áreas con poca iluminación, como en las líneas de suspensión de las aves de corral en los ganchos. | | | |
| Se encuentra en funcionamiento en todo momento en las instalaciones en las que se encuentren animales vivos en el matadero, debiendo grabar también la descarga de animales fuera del horario laboral habitual. | | | |



| | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Debe generar grabaciones lo más cercanas posible a tiempo real (mínimo quince imágenes por segundo), ser capaz de generar imágenes para su comprobación en tiempo real o después de ser grabadas, sin detener el funcionamiento general del sistema y registrar la fecha, hora y ubicación de las grabaciones tomadas. | | | |
| Se garantiza que las cámaras se mantienen en buen estado de funcionamiento, mantenimiento y limpieza, contando con programa escrito para ello. | | | |
| Las cámaras están colocadas lo más accesibles que resulte posible para facilitar su limpieza y mantenimiento, así como protegidas, en la medida de lo posible, frente a cualquier daño, salpicaduras o vapores. | | | |
| (*) aplicable el 24/08/2023. en pequeños mataderos el 24/08/2024 | | | |
| PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN DEL ATURDIMIENTO POR EL OPERADOR ECONÓMICO | SI | NO | NP |
| Los operadores económicos velan por que los responsables del aturdimiento u otro personal designado efectúen controles regulares para asegurarse de que los animales no presentan ningún signo de consciencia o sensibilidad en el período comprendido entre el final del proceso de aturdimiento y la muerte. | | | |
| Esos controles se efectúan sobre una muestra de animales suficientemente representativa y su frecuencia se determinará teniendo en cuenta el resultado de controles previos y de cualquier factor que pueda afectar a la eficacia del proceso de aturdimiento. | | | |
| Cuando el resultado de los controles indique que un animal no está correctamente aturdido, la persona encargada del aturdimiento toma inmediatamente las medidas adecuadas especificadas en los procedimientos normalizados de trabajo elaborados. | | | |
| Los operadores económicos elaboran y aplican Procedimientos de supervisión donde se describa la forma en que deben hacerse los controles regulares sobre la consciencia o sensibilidad, que incluirán al menos los elementos siguientes: | | | |
| a) el nombre de las personas responsables del procedimiento de supervisión; | | | |
| b) los indicadores diseñados para detectar signos de inconsciencia y consciencia o sensibilidad de los animales; | | | |
| c) los criterios para determinar si son satisfactorios los resultados mostrados por los indicadores mencionados en la letra b); | | | |
| d) las circunstancias o el momento en que debe efectuarse la supervisión; | | | |
| e) el número de animales de cada muestra que se verificará durante la supervisión; | | | |
| f) los procedimientos adecuados para asegurarse de que si no se cumplen los criterios mencionados en la letra c) se revisarán las operaciones de aturdimiento y matanza para determinar las causas de cualquier deficiencia y los cambios necesarios que deberán introducirse en dichas operaciones | | | |
| Los explotadores de empresas aplicarán un procedimiento de supervisión específico para cada línea de sacrificio. | | | |
| La frecuencia de los controles tendrá en cuenta los principales factores de riesgo, como los cambios relativos a los tipos o al tamaño de los animales sacrificados o los patrones de trabajo del personal, y se establecerá de manera que se garanticen resultados con un elevado nivel de confianza | | | |
| PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE TRABAJO DE BIENESTAR | SI | NO | NP |
| Los operadores económicos planifican de antemano la matanza de animales y las operaciones conexas a ella y las llevan a cabo aplicando procedimientos normalizados de trabajo (PNT) que está a disposición del control oficial cuando este lo solicite. | | | |
| Los operadores económicos elaboran y aplican tales PNT de manera que la matanza y las operaciones conexas a ella se lleven a cabo de manera que no se cause a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitable. | | | |
| Por lo que respecta al aturdimiento, en los PNT: | | | |
| a) se tendrán en cuenta las recomendaciones de los fabricantes del equipamiento. | | | |
| b) se definirán para cada método de aturdimiento utilizado, sobre la base de las pruebas científicas disponibles, los parámetros clave establecidos en el anexo I, capítulo I, que garanticen la eficacia del aturdimiento del animal; | | | |



| | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| c) se especificarán las medidas que deben adoptarse cuando los controles sobre el aturdimiento indiquen que un animal no ha sido correctamente aturdido. | | | |
| PNT DEL SISTEMA DE VIDEOVIGILANCIA (*) | SI | NO | NP |
| Contará con un plano con la ubicación de todas las cámaras y con su identificación. | | | |
| Indicará el personal del matadero designado para efectuar el visionado y descripción de la comunicación ante incumplimientos. | | | |
| Para cada zona se establecerá el objetivo de los controles, la información que debe grabarse, el sistema de selección y frecuencia del visionado (según volumen, horas de funcionamiento, controles previos, eficacia medidas correctoras, especies y categorías de animales y cambios de personal) | | | |
| Se describirán las medidas correctoras. | | | |
| Plan ante averías. | | | |
| Se designará el personal o empresa responsable de la revisión, mantenimiento y reparación, y conservación y almacenamiento de grabaciones. | | | |
| El registro del visionado deberá incluir: fecha del visionado, identificación cámaras, responsable visionado, fecha y hora de la grabación visionada, indicación de la detección de incumplimientos o no. | | | |
| Los incumplimientos detectados se registrarán: fecha y hora de la grabación, cámara, descripción del incumplimiento, responsable del incumplimiento, medidas correctoras adoptadas, plazo y verificación de la corrección. | | | |
| Los registros del visionado y de los incumplimientos se conservarán durante un año. | | | |
| El operador del matadero dispondrá de los medios necesarios para la conservación y el almacenamiento de las grabaciones del SVBA durante un mes desde la fecha en que se captaron. | | | |
| El personal del matadero designado para la conservación y almacenamiento de las grabaciones debe tener un conocimiento práctico de las capacidades de almacenamiento y transmisión del SVBA. | | | |
| El operador del matadero debe disponer de todos los códigos de acceso y contraseñas necesarios para acceder a las imágenes del SVBA y debe garantizar el acceso restringido a las imágenes por personal autorizado y debidamente autenticado para ello, así como que las imágenes no se manipulan, que se custodian adecuadamente y que cuenta con mecanismos que así lo garanticen | | | |
| Deberán disponerse los mecanismos o sistemas de seguridad que garanticen adecuadamente la integridad, autenticidad, calidad, protección, y conservación de los datos en ellos contenidos | | | |
| El operador del matadero establecerá un procedimiento documentado para definir los controles necesarios para la identificación, la autenticación, el almacenamiento, la protección, la recuperación, el tiempo de retención y la disposición de la información. | | | |
| Se le facilitará el acceso al SVO para inspeccionar el SVBA y cualquier grabación obtenida por dicho sistema, tanto en tiempo real como almacenada en los últimos treinta días. | | | |
| (*) aplicable el 24/08/2023. en pequeños mataderos el 24/08/2024 | | | |
| FORMACIÓN: CERTIFICADO DE COMPETENCIA Y ENCARGADO DE BIENESTAR ANIMAL | SI | NO | NP |
| La matanza y las operaciones conexas a ella deberán realizarlas únicamente personas con el nivel de competencia adecuado para ese fin, sin causar a los animales dolor, angustia o sufrimiento evitable. | | | |
| Los operadores económicos velan por que las siguientes operaciones de sacrificio se realicen únicamente por personas que tengan un certificado de competencia para dichas operaciones: | | | |
| a) el manejo y el cuidado de los animales antes de su sujeción; | | | |
| b) la sujeción de los animales para aturdirlos o matarlos; | | | |
| c) el aturdimiento de los animales; | | | |
| d) la evaluación de la efectividad del aturdimiento; | | | |
| e) la suspensión de los ganchos o la elevación de animales vivos; | | | |
| f) el sangrado de animales vivos; | | | |
| g) el sacrificio por rito religioso. | | | |



| | | | |
|--|--|--|--|
| Los correspondientes certificados de competencia están expedidos por el IFAPA, en su caso. | | | |
| Los operadores económicos nombran a un encargado del bienestar animal en cada matadero para que les asista en el cometido de garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento. Aunque el explotador del matadero es el que tiene la responsabilidad jurídica global de cumplir la normativa de la UE, el encargado del bienestar animal tiene la responsabilidad técnica de llevar a la práctica estas obligaciones, convirtiéndose en el interlocutor válido para el control oficial en los temas de bienestar animal. | | | |
| El encargado del bienestar animal actúa bajo la autoridad directa del operador económico, al que informará directamente de las cuestiones relacionadas con el bienestar de los animales. Dicho encargado está en disposición de pedir que el personal del matadero tome las medidas correctoras necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas. | | | |
| Las responsabilidades del encargado del bienestar animal se establecerán en los procedimientos normalizados de trabajo del matadero y se comunicarán eficazmente al personal interesado. | | | |
| El encargado del bienestar animal llevará un registro de las actuaciones realizadas para mejorar el bienestar animal en el matadero en el que desempeñe sus tareas. Dicho registro se conservará un año como mínimo y se pondrá a disposición de la autoridad competente cuando esta lo requiera. | | | |
| El encargado del bienestar animal o una persona con las competencias adecuadas inspeccionarán periódicamente la situación y el estado de salud de los animales estabulados. | | | |
| <p>Nota: La figura del encargado del bienestar animal no es necesaria para mataderos que sacrifiquen menos de 1.000 cabezas de ganado o menos de 150.000 aves o conejos al año. Sin embargo, las obligaciones relacionadas a sus tareas como se han descrito anteriormente se mantienen y tienen que ser implementadas por el operador del matadero.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los animales adultos de la especie bovina (1) y equina son equivalentes a 1 unidad de ganado mayor; • Otros animales de la especie bovina son equivalentes a 0,5 unidades de ganado; • Los cerdos con un peso vivo superior a 100 kg equivalen a 0,2 unidades de ganado; • Otros cerdos son equivalentes a 0,15 unidades de ganado; • Las ovejas y las cabras son equivalentes a 0,1 unidades de ganado; • Corderos, cabritos y lechones de peso vivo inferior a 15 kg de peso en vivo son equivalentes a 0,05 unidades de ganado. | | | |
| (*) En aplicación del Real Decreto 695/2022 a partir del 24 de agosto de 2023 (y del 24 de agosto del 2024 en pequeños mataderos) | | | |

**ANEXO 16:
PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PRERREQUISITOS,
APPCC Y TRAZABILIDAD EN EL ÁMBITO DE LA IBR.**

ANEXO 16¹

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PRERREQUISITOS, APPCC Y TRAZABILIDAD EN EL ÁMBITO DE LA IBR.

El SVO verificará en el ámbito de la IBR que el OEM dispone y ejecuta procedimientos operativos sobre los aspectos básicos de higiene, salud y bienestar animal necesarios para la actividad que desarrollan.

Los contenidos de dichos procedimientos deberán estar basados en la metodología contemplada en el “DOCUMENTO ORIENTATIVO DE ESPECIFICACIONES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL” o al menos cumplir los objetivos que se establecen en cada uno de ellos, pudiendo incluir en relación con el bienestar animal guías aprobadas, en su caso.

La revisión de los procedimientos documentales se realizará bajo la metodología de la inspección, es decir, en ningún caso el objetivo será realizar el estudio de la eficacia de los planes generales de higiene o del plan APPCC, cuya finalidad está garantizada en la herramienta de auditoría. No obstante, a título orientativo los contenidos de este anexo podrán utilizarse como documento de apoyo en auditorías.

1. CONTROL DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS:

1.1. PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO (control de la calidad del agua).

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Está detallado el procedimiento de ejecución (tipo de abastecimiento, depósitos, distribución)
- Se describen los controles de vigilancia, frecuencia y medidas correctoras.
- Comprobación de existencia de registros.

1.2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (higiene antes, durante y después de las operaciones)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y de su aplicación.
- Procedimiento de ejecución: descripción de delimitación de zonas, maquinarias y útiles según grado de suciedad y riesgo. Descripción del método de limpieza, tipos de productos, dosis y frecuencias. Se describen las prácticas higiénicas en todo el procesado, desde la entrada de animales, antes del sacrificio, durante todo el proceso y hasta el producto final.
- Descripción de la vigilancia, frecuencia y medidas correctoras.
- Comprobación de existencia de registros.

1.3. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS (D+D)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución: descripción de las medidas preventivas (barreras anti vectores, ordenación del medio, alteración del medio ambiente de vectores), medios utilizados.
- Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras: responsable de la vigilancia, procedimiento y frecuencia; en caso necesario contrato con empresa autorizada y existencia de diagnóstico de situación y certificado de tratamiento.
- Comprobación de existencia de registros.

1.4. PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS (diseño y el mantenimiento de los locales y el equipamiento)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y de su aplicación
- Procedimiento de ejecución: frecuencia de comprobación del estado de instalaciones y equipos, quién lo hace y cómo.
- Procedimiento de vigilancia, frecuencia y medidas correctoras.
- Comprobación de existencia de registros

1.5. PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO (control de temperatura).

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución: descripción de equipos y locales de la cadena de frío; descripción de los productos que se almacenan y forma de controlar la temperatura; aparatos de lectura, conexión con otros PGH.
- Procedimiento de vigilancia: límites críticos asociados a tipos de productos y acciones correctoras, responsables y frecuencias.
- Comprobación de existencia de registros.

¹ Revisión 1. Enero de 2023.



1.6. PLAN DE ELIMINACIÓN PARA LA GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Y RESIDUOS (Gestión de residuos y subproductos, la eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo).

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- El procedimiento de ejecución: recoge una correcta identificación de SANDACH y su clasificación y/o residuos, en cuanto a:
 - Que se contempla la correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y eliminación de los residuos.
 - Que exista una correcta recogida y manipulación, clasificación, identificación, almacenamiento, eliminación y expedición conforme a cada una de las categorías de SANDACH (prestando especial atención a los materiales especificados de riesgo)
 - Que la documentación de acompañamiento refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación, teniendo en cuenta el o los posibles destinos de los SANDACH expedidos.
 - Que los medios de transporte que recogen los SANDACH, especialmente los MER, son los adecuados (empresa autorizada) y recogen las indicaciones correctas según categoría de SANDACH.
 - Que el destino sea un establecimiento autorizado/registrado para la gestión de cada categoría de SANDACH.
 - Que se lleva a cabo un registro de todos los envíos y de los correspondientes documentos de acompañamiento de los SANDACH incluidos los MER y residuos que se han expedido.
- Cuentan con procedimientos permanentes basados en el APPCC relativos a la gestión de los MER.
- Procedimiento de vigilancia: responsable, frecuencia y medidas correctoras.
- Comprobación de los registros: verificar si existen registros de salida con la frecuencia establecida, que se corresponde con la cantidad y la clasificación del material enviado, se utiliza la base de datos de movimientos SANDACH y si se registran las acciones correctoras o en el caso que se asocie a procedimientos APPCC sus registros.

1.7. PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS (formación en procedimientos de higiene y de trabajo)

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución. Responsable de la formación, contenidos, metodología, listado de manipuladores formados y mención de su actividad dentro de la empresa.
- Procedimiento de vigilancia: responsable, frecuencia y medidas correctoras.
- Comprobación de existencia de registros.

1.8. PLAN DE ESPECIFICACIONES DE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN DE PROVEEDORES (incluirá el control de los animales, la documentación que los acompaña y la evaluación de la información de la cadena alimentaria)

- Existe un procedimiento documentado con un responsable y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución: Se describe listado de proveedores y especificaciones establecidas.
- En cuanto a los animales: Se describe la evaluación para garantizar la identificación y la documentación animal es adecuada, la participación del matadero en la información sobre la cadena alimentaria, cómo se garantiza el estado de limpieza, cómo aparta los animales que pueden suponer un riesgo y la comunicación al SVO.
- Procedimiento de vigilancia: responsable, frecuencia y medidas correctoras.
- Comprobación de existencia de registros.

1.9. BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN/MANIPULACIÓN/HIGIENE DEL SACRIFICIO Y FAENADO Y DEL PERSONAL.

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución. Están descritas las buenas prácticas de sacrificio y faenado en todas las fases o puestos de trabajo. Se describe las condiciones de higiene del personal antes y durante las operaciones.
- Procedimiento de vigilancia: responsable, frecuencia y medidas correctoras. Ciertos aspectos de la vigilancia de la contaminación pueden estar asociados a procedimientos basados en APPCC.
- Comprobación de existencia de registros

1.10. PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE BIENESTAR ANIMAL

- Existe un procedimiento escrito en el que figura su objetivo y el responsable de su aplicación (encargado del bienestar animal en su caso).
- Procedimiento de ejecución:
 - Descripción de los equipos y locales con su mantenimiento y uso.
 - Procedimientos en todas las fases: a la llegada en el vehículo, la descarga, el manejo, la estabulación, la sujeción, el aturdimiento y el sangrado.

- Se contempla sacrificio ritual (en su caso).
- Se establecen los parámetros claves para el aturdimiento.
- Estrategia de formación/comunicación en bienestar.
- Procedimiento de vigilancia: responsable, frecuencia y medidas correctoras. Se describe la supervisión de la inconsciencia o ausencia de signos de vida, los indicadores a controlar. Las acciones correctoras en caso de desviaciones.
- Comprobación de existencia de registros.

Incluido en el anterior Procedimiento o de forma independiente existe escrito un **PNT del SISTEMA DE VIDEOVIGILANCIA DEL BIENESTAR ANIMAL**, como procedimiento de control de verificación del Bienestar Animal, que incluya:

Un plano con la ubicación de todas las cámaras y con su identificación.

La indicación del personal del matadero designado para efectuar el visionado.

Para cada zona del matadero:

1.º El objetivo del control.

2.º La descripción de la información mínima que deben grabar las cámaras sobre las instalaciones, equipos, personas y animales.

3.º Sistema de selección y frecuencia del visionado de las grabaciones, los cuales deben ser representativos de las operaciones que se llevan a cabo en las diferentes zonas del matadero por todo el personal implicado en las mismas. **Se tendrán en cuenta al menos los siguientes elementos:**

- i. El volumen de animales descargados, estabulados y sacrificados por hora o día.
- ii. El número de horas de funcionamiento del matadero por día o por semana.
- iii. Resultados de controles previos.
- iv. Eficacia de las medidas correctoras ante incumplimientos.
- v. Especies y categorías de animales.
- vi. Cambios relativos al personal y a los procedimientos de trabajo.

En caso de incumplimiento de la normativa de bienestar de los animales, **descripción del canal de comunicación** entre el personal del matadero designado para efectuar el visionado con el encargado del bienestar animal o, en caso de no disponer de esta figura, con el operador del matadero.

Una relación expresa y concreta de las medidas correctoras en caso de detectar incidencias del funcionamiento del SVBA e incumplimientos de la normativa de bienestar de los animales.

El plan de actuación ante averías.

f) El personal o empresa responsable de:

1.º La revisión, mantenimiento y reparación del SVBA, debiendo dejar constancia documental de estas operaciones.

2.º La conservación y almacenamiento de las grabaciones.

En relación con la conservación y acceso a las grabaciones del sistema de videovigilancia.

El operador del matadero dispondrá de los medios necesarios para la conservación y el almacenamiento de las grabaciones del SVBA durante un mes desde la fecha en que se captaron.

El operador del matadero establecerá un procedimiento documentado independiente, para definir los controles necesarios para la identificación, la autenticación, el almacenamiento, la protección, la recuperación, el tiempo de retención y la disposición de la información. En los casos en los que los servicios del SVBA sean contratados a empresas externas, el operador de matadero se asegurará de que se establezcan acuerdos contractuales para que los documentos y registros generados sean archivados y conservados por estas organizaciones externas en las condiciones establecidas y sean puestos a disposición de las autoridades competentes, cuando estas así lo requieran.



Deberán disponerse los mecanismos o sistemas de seguridad que garanticen adecuadamente la integridad, autenticidad, calidad, protección, y conservación de los datos en ellos contenidos. En particular, dichos mecanismos o sistemas asegurarán la identificación de las personas responsables del SVBA que introduzcan datos en los mismos, así como el control de contenido. Los registros a conservar serán originales o copias debidamente autenticadas.

g) Registro del visionado de las imágenes, que deberá incluir:

- 1.º Fecha del visionado.
- 2.º Identificación de la cámara o cámaras de las que se ha realizado el visionado.
- 3.º Persona que ha realizado el visionado.
- 4.º Fecha y hora de la grabación visionada.
- 5.º Indicación de la detección o no de incumplimientos.

h) Registro de los incumplimientos detectados por el personal designado por el matadero durante el visionado de las grabaciones. Este registro incluirá:

- 1.º Fecha y hora de la grabación de los incumplimientos encontrados.
- 2.º Identificación de la cámara.
- 3.º Descripción del incumplimiento detectado.
- 4.º Responsable del incumplimiento.
- 5.º Medidas correctoras adoptadas.
- 6.º Plazo de subsanación (en su caso).
- 7.º Verificación de su corrección.

2. CONTROL DEL APPCC CON TÉCNICA DE INSPECCIÓN.

Se comprobará que dispone de un plan APPCC que controle los puntos críticos de control de la industria.

Existe un procedimiento establecido (definido, documentado e implantado) y actualizado en el que figura:

- Identificación del documento.
- Responsable o equipo responsable del plan y de su aplicación.
- Descripción de los productos (fichas técnicas)
- Diagramas de flujos de los procesos/productos.
- Que cumpla los principios recogidos en el art 5 del Reglamento CE n.º 852/04:
 1. Análisis de peligros y medidas de control.
 2. Determinación de los PCCs.
 3. Descripción de los límites críticos para cada PCC.
 4. Descripción del sistema de vigilancia para cada PCC.
 5. Descripción de medidas correctoras para cada PCC.
 6. Descripción del procedimiento de comprobación y verificación.
 7. Documentación y registros.

Se prestará una atención especial a que dichos procedimientos garantice que la carne fresca:

- a) Cumple los criterios microbiológicos del artículo 3 del Reglamento (CE) 2073/2005;
- b) Cumple la normativa sobre residuos y peligros químicos.
- c) No presenta peligros físicos tales como cuerpos extraños.
- d) no presenta cambios o anomalías patológicas;
- e) No presenta:
 - contaminación fecal;
 - cualquier otro tipo de contaminación que pueda suponer un riesgo para la salud humana;
- f) no contiene materiales especificados de riesgo, de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) nº 999/2001.



3. TRAZABILIDAD.

- Existe un procedimiento escrito en el que figura el responsable del plan y su aplicación.
- Procedimiento de ejecución.

La trazabilidad es una herramienta de gestión implícita en el sistema de Autocontrol del matadero que requiere por tanto de un procedimiento documentado orientado a la identificación de todo producto que se encuentre bajo la responsabilidad del operador, y que debe incluir:

- Trazabilidad hacia atrás: se debe establecer el origen con el código REGA de explotación de todos los animales, número de animales, fecha de entrada, fecha de sacrificio, entre otros datos, pudiéndose asociar a un control de proveedores.
- Trazabilidad interna: se debe establecer la asociación durante el sacrificio y faenado de todas las partes de los animales, hasta obtener el dictamen de aptitud de las carnes tras la IPM, detallando en su caso la fase del proceso y su ubicación.
- Trazabilidad hacia delante: se debe establecer el destino de las carnes frescas (fecha de salida de las canales, número de lote, establecimiento de destino).
- En relación con los destinos de las canales y resto de carnes frescas, se comprobará que se describe la forma de recuperación de los productos afectados por algún peligro sanitario (supera fecha de caducidad u otros motivos comerciales) ya distribuidos, almacenamiento separado del resto de productos, bien identificados y puesta a disposición de la autoridad competente mediante comunicación a esta de la retirada efectuada. Se verificará en su caso si existen registros sobre la fecha de devolución, producto devuelto, cantidad, causa y destino de estos productos.
- Comprobará la verificación del sistema de trazabilidad que realiza el OEM mediante ejercicios internos o por verificaciones indirectas (denuncias, reclamaciones, alertas, etc.).

Relacionado con el plan de trazabilidad, y con respecto al marcado sanitario y la marca de identificación, y etiquetado en general se contemplaran los requisitos establecidos en la normativa, y en concreto

- Marcado de acuerdo al dictamen del veterinario oficial de matadero.
- Etiquetado obligatorio según el Reglamento (CE) 999/2001 en lo relativo a la banda roja y la posibilidad de tener o no determinados MER.
- Etiquetado obligatorio según el Reglamento (CE) 1760/2000 en lo referente a la identificación y registro de los animales de la especie bovina.

- Procedimiento de vigilancia: responsable, frecuencia y medidas correctoras. Ciertos aspectos de la vigilancia de la trazabilidad pueden estar asociados a procedimientos basados en APPCC.
- Comprobación de existencia de registros.

**ANEXO 17:
VERIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS
MICROBIOLÓGICOS EN MATADERO**

ANEXO 17¹

VERIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS EN MATADERO

La seguridad de los productos alimenticios se garantiza principalmente mediante un enfoque preventivo, con la adopción de buenas prácticas de higiene y la aplicación de procedimientos basados en los principios APPCC.

El Reglamento 2073/2005 establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los operadores económicos. La utilización de los criterios microbiológicos debería formar parte integrante de los procedimientos basados en la aplicación de los principios del APPCC y otras medidas de higiene implantadas por la empresa alimentaria, de tal forma que pueden usarse en la validación y verificación de los procedimientos APPCC y otras medidas de control de la higiene.

De otra parte el Reglamento 2073/2005 establece que la autoridad competente verificará el cumplimiento por parte de los operadores económicos de las empresas alimentarias de las normas y criterios microbiológicos. sin perjuicio de su derecho a realizar más muestreos y análisis con el fin de detectar y medir otros microorganismos, sus toxinas o metabolitos, ya sea a efectos de verificar procesos, en el caso de alimentos de los que se sospecha no sean seguros, o en el contexto de un análisis de riesgo.

En mataderos de Andalucía con líneas de sacrificio autorizadas de bovino, porcino, ovino, caprino, equino y aves de corral, la verificación del cumplimiento del Reglamento 2073/2005 se realiza básicamente con la aplicación del Programa de Control de Peligros Biológicos (PCPB) vigente, donde se establece que las actuaciones del Control Oficial irán dirigidas a la toma de muestras y a la verificación documental del procedimiento instaurado por el operador económico.

En los mataderos de lagomorfos, para los que esta normativa no ha fijado criterios microbiológicos, no será obligatorio, y su aplicación dependerá de lo contemplado en el sistema de autocontrol del establecimiento.

- ✓ En los mataderos, la toma de muestras por parte del SVO se realizará anualmente, dentro del marco de la programación del Plan de Peligros Biológicos y según las directrices marcadas en el punto 8.3 de Toma de Muestras de este Plan de Mataderos; para verificar tanto criterios de Seguridad Alimentaria como Higiene de Procesos.
- ✓ La verificación documental del cumplimiento de los criterios microbiológicos se realizará por el SVO dentro del control programado de la IBR y según directrices del Programa de verificación del control documental del cumplimiento de los criterios microbiológicos y de biotoxinas marinas (del .PCPB vigente).
 - Para llevar a cabo dicha verificación se tendrá en cuenta la Instrucción 122/2013 sobre el Procedimiento para la Verificación del Cumplimiento de los Criterios microbiológicos por los OE.
 - En aquellos mataderos en los que se realiza la verificación de la correcta aplicación de los criterios de higiene de procesos mediante el muestreo oficial, esta verificación documental se realizará cuando se haya finalizado la fase de muestreo.

La eficacia del procedimiento como parte integrante de los procedimientos basados en la aplicación de los principios del APPCC se realizará mediante la auditoria del matadero por el EA.

1. CONTROLES OFICIALES EN IBR:

- Se solicitará al OEM el documento que contenga el Plan de muestreo, que podrá ser independiente o no, pero siempre asociado al Sistema de Autocontrol de la empresa, de forma que los resultados de los muestreos sean utilizados para la verificación y validación de los procedimientos del propio sistema.
- Se deberá comprobar que el Plan de muestreo engloba todos los **microorganismos** para asegurar los criterios microbiológicos del Reglamento 2073/2005.
- Que los **métodos** de toma de muestras y el **número de unidades** (n) para verificar **criterios microbiológicos** coincidan con los establecidos en el Reglamento 2073/2005.
- Que **la frecuencia** de muestreo es adecuada, momento y localizaciones. Se tendrá en cuenta la reducción de frecuencia por criterios de flexibilidad en ciertos mataderos.

¹ Revisión 1. Enero de 2023.



- **Supervisión del procedimiento de toma de muestras** por parte del OEM, si coincide durante la inspección, para comprobar que se adapta al método y número de muestras.
- Que en los mataderos de aves de corral (pollos de engorde y pavos, principalmente) cuando se detecta *Salmonella* spp. en canales se procede al **serotipado** de las cepas aisladas para *Salmonella Typhimurium* y *Salmonella enteritidis* con el fin de verificar el cumplimiento del criterio de seguridad alimentaria para carne fresca de aves de corral.
- Que en los mataderos de aves de corral el Plan de muestreo contempla el **sacrificio logístico** de manadas, en aplicación de la guía del sector en relación a *Salmonella*.
- Con independencia de que el laboratorio de **análisis** sea de la propia empresa o externo contratado, se deberá verificar documentalmente que los análisis microbiológicos se realizan conforme a los **métodos de referencia** establecidos en el Reglamento 2073/2005 para cada microorganismo. En caso de utilizar métodos alternativos, se deberá comprobar que están validados conforme al protocolo de la Norma EN/ISO 16140.
- En el caso que el matadero establezca el muestreo de superficies en su APPCC o como prueba de verificación del Plan de limpieza y Desinfección se verificará que el plan contempla muestreos de zonas de trabajo, superficies y/o equipos y se comprobará que para la toma de muestra se utiliza como método de referencia, la Norma ISO 18593.
- Existen registros y se evalúan por el OEM para verificar si se cumplen los límites.
- El Plan de muestreo contempla las **medidas correctoras** en caso de superación de los límites, y en el caso de criterios de seguridad alimentaria, se dispone de procedimiento para la retirada del producto con comunicación a los clientes (asociado o no a la trazabilidad del matadero). Las medidas correctoras van encaminadas a evitar la recurrencia.
- Se realizan estudios de tendencias sobre los resultados o incumplimientos en su caso.
- Ante resultados insatisfactorios en mataderos sujetos a reducción de frecuencia de muestreo, se suspenderá de manera inmediata dicha reducción y se volverá a la frecuencia semanal establecida en la normativa de referencia.

Para el control se tendrán presentes los siguientes ASPECTOS EN FUNCIÓN DEL PELIGRO:

1- SALMONELLA CRITERIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CARNE FRESCA DE AVES DE CORRAL

| Categorías de alimentos | Microorganismos | Plan de muestreo | | Límites | Método analítico de referencia | Fase en la que se aplica el criterio |
|---|--|------------------|---|----------------------|---|--|
| | | N | C | | | |
| Carne fresca de aves de corral(20) (21) | <i>Salmonella typhimurium</i> (21) y <i>Salmonella enteritidis</i> | 5 | 0 | No detectado en 25 g | EN/ISO 6579-1 (para la detección) esquema White-Kaufman-Le Minor (para el serotipado) | Productos comercializados durante su vida útil |

(20) Este criterio se aplicará a la carne fresca de manadas de aves reproductoras de *Gallus gallus*, gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y de engorde.

(21) Por lo que respecta a la *Salmonella typhimurium*, solo se incluye la 1,4,[5],12:i:

Interpretación de los resultados de las pruebas

- satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria,
- insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

2. SALMONELLA CRITERIO DE HIGIENE DEL PROCESO

Canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas

| Microorganismos | Plan de muestreo(1) | | Límites(2) | | Fase en la que se aplica el criterio(3) | Acción en caso de resultados insatisfactorios |
|-----------------|---------------------|------|---|---|---|---|
| | n | C | M | M | | |
| Salmonella | 50(5) | 2(6) | No detectado en la zona examinada por canal | | Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento | Mejoras en la higiene del sacrificio, revisión de los controles de proceso y del origen de los animales |

Canales porcinas

| Microorganismos | Plan de toma de muestra(1) | | Límites(2) | | Fase en la que se aplica el criterio(3) | Acción en caso de resultados insatisfactorios |
|-----------------|----------------------------|------|---|---|---|--|
| | n | C | M | M | | |
| Salmonella | 50(5) | 3(6) | No detectado en la zona examinada por canal | | Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento | Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen |

Canales de pollos de engorde y pavos

| Microorganismos | Plan de toma de muestra(1) | | Límites(2) | | Fase en la que se aplica el criterio(3) | Acción en caso de resultados insatisfactorios |
|----------------------|----------------------------|------|---|---|---|--|
| | n | C | M | M | | |
| Salmonella spp. (10) | 50(5) | 5(6) | No detectado en 25 g de una muestra conjunta de piel del cuello | | Canales tras la refrigeración | Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen |

(1) n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras que dan valores entre m y M.

(2) En los puntos 2.1.3 2.1.5 y 2,2,19, se entenderá que m = M.

(3) Se utilizará la última versión de la norma.

(5) Las 50 muestras procederán de diez sesiones consecutivas de muestreo, conforme a las normas y frecuencias de muestreo establecidas en el presente Reglamento.

(6) El número de muestras cuando se detecta la presencia de Salmonella. El valor c está sujeto a revisión con el fin de tener en cuenta los progresos obtenidos en la reducción de la prevalencia de Salmonella. Los Estados miembros o las regiones que tengan baja prevalencia de Salmonella podrán usar valores c inferiores incluso antes de la revisión

(10) Si se detecta Salmonella spp., se hará un serotipado de las cepas aisladas para la Salmonella typhimurium y la Salmonella enteritidis con el fin de verificar el cumplimiento del criterio microbiológico establecido en la entrada 1.28 del capítulo 1

Interpretación de los resultados de las pruebas

- satisfactorio, si la presencia de Salmonella se detecta en un máximo de c/n muestras,
- insatisfactorio, si la presencia de Salmonella se detecta en más de c/n muestras.



3.- CAMPYLOBACTER CRITERIO DE HIGIENE DEL PROCESO

Canales de pollos de engorde

| Microorganismos | Plan de toma de muestra(1) | | Límites(2) | | Fase en la que se aplica el criterio | Acción en caso de resultados insatisfactorios |
|-----------------|----------------------------|------------------------------------|------------|---|--------------------------------------|--|
| | n | C | M | M | | |
| Campylobacter | 50(5) | 15 A partir de 1.1.2025 C=10 | 1000 ufc/g | | Canales tras la refrigeración | Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen |

(1) n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras que dan valores entre m y M.

(2) En los puntos 2.1.3 2.1.5 y 2,2,19, se entenderá que m = M.

(5) Las 50 muestras procederán de diez sesiones consecutivas de muestreo, conforme a las normas y frecuencias de muestreo establecidas en el presente Reglamento.

Interpretación de los resultados de las pruebas

- satisfactorio, si un máximo de c/n valores es superior a m,
- insatisfactorio, si más de c/n valores son superiores a m.

4. ENTEROBACTERIÁCEAS CRITERIO DE HIGIENE DEL PROCESO

| Categoría de alimento | Plan de muestreo | | Límites | | Fase en la que se aplica el criterio | Método analítico de referencia | Acción en caso de resultados insatisfactorios |
|---|------------------|---|---------------------------------|---------------------------------|---|--------------------------------|---|
| | n | c | m | M | | | |
| Canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas | | | 1.5 log ufc/cm ² (*) | 2.5 log ufc/cm ² (*) | Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento | ISO 21528-2 | Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso |
| Canales porcinas | | | 2.0 log ufc/cm ² (*) | 3.0 log ufc/cm ² (*) | Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento | ISO 21528-2 | Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso |

(*) m y M solo se aplican en muestras obtenidas por el método destructivo. La media logarítmica diaria se calcula tomando primero un valor logarítmico de cada resultado de prueba individual y calculando la media de dichos valores logarítmicos.

Interpretación de los resultados de las pruebas

- satisfactorio, si la media logarítmica diaria es inferior o igual a m,
- aceptable, si la media logarítmica diaria se encuentra entre m y M,
- insatisfactorio, si la media logarítmica diaria es superior a M.

5.-RECUENTO COLONIAS AEROBIAS CRITERIO DE HIGIENE DEL PROCESO

| Categoría de alimento | Plan de muestreo | | Límites | | Fase en la que se aplica el criterio | Método analítico de referencia | Acción en caso de resultados insatisfactorios |
|--|------------------|---|---------------------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|---|
| | n | c | m | M | | | |
| Canales bovinas, ovinas , caprinas y equinas | | | 3.5 log ufc/cm ² (*) | 5.0 log ufc/cm ² (*) | Canales después de su faenado, pero antes del enfriamiento | ISO 4833-1 | Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso |
| Canales porcinas | | | 4.0 log ufc/cm ² (*) | 5.0 log ufc/cm ² (*) | Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento | ISO 4833-1 | Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso |

(*) m y M solo se aplica en muestras obtenidas por el método destructivo. La media logarítmica diaria se calcula tomando primero un valor logarítmico de cada resultado de prueba individual y calculando la media de dichos valores logarítmicos.

Interpretación de los resultados de las pruebas

- satisfactorio, si la media logarítmica diaria es inferior o igual a m,
- aceptable, si la media logarítmica diaria se encuentra entre m y M,
- insatisfactorio, si la media logarítmica diaria es superior a M.

Para el control se tendrán presentes los siguientes FRECUENCIAS DE MUESTREO:

- Los explotadores de mataderos tomarán muestras para el análisis microbiológico al menos una vez por semana. El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana.
- Por lo que se refiere al muestreo de canales para los análisis relativos a enterobacteriáceas y recuento de colonias aerobias, la frecuencia podrá reducirse a una prueba cada dos semanas si se obtienen resultados satisfactorios durante seis semanas consecutivas.
- En el caso del muestreo de canales para los análisis de detección de la Salmonella, la frecuencia de muestreo podrá reducirse a una vez cada dos semanas si se obtienen resultados satisfactorios durante treinta semanas consecutivas.
- En el caso de la toma de muestras en las canales de aves de corral para la detección de Campylobacter, la frecuencia de muestreo podrá reducirse a una vez cada dos semanas si se obtienen resultados satisfactorios durante cincuenta y dos semanas consecutivas.
- Esta reducción de muestreo por resultados satisfactorios será directamente aplicable, sin necesidad de autorización y estará sujeta al control oficial como cualquier parte del plan de muestreo

EN EL CASO DE FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 EN PEQUEÑOS O MUY PEQUEÑOS MATADEROS se aplicará la Instrucción 119/2012 en vigor².

Para el control se tendrán presentes las siguientes DIRECTRICES PARA EL DE MUESTREO EN CANALES DE BOVINOS, PORCINOS, OVINOS, CAPRINOS Y EQUINOS.

- Los métodos de muestreo destructivos y no destructivos, la selección de las localizaciones de muestreo y las normas para el almacenamiento y el transporte de las muestras se establecen en la norma ISO 17604.
- En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de cinco canales. Las localizaciones del muestreo deberán seleccionarse teniendo en cuenta la tecnología de sacrificio utilizada en cada matadero.
- Si se hace un muestreo para los análisis de enterobacteriáceas y recuento de colonias aerobias, se tomarán muestras de cuatro localizaciones de cada canal.
 - ✓ Mediante el método destructivo se obtendrán cuatro muestras de tejido que representen un total de 20 cm² de superficie muestreada (4x5 cm).

²Instrucción 119/2012 en vigor



- ✓ Si se utiliza el método no destructivo, la zona de muestreo abarcará cuatro zonas diferentes, con un mínimo de 100 cm² por localización (4x100 cm²= 400 cm²). Para canales de pequeños rumiantes la superficie a muestrear será de 50 cm² por cada localización (4x50 cm² = 200 cm²)
- Cuando se tomen muestras para analizar la presencia de Salmonella, se utilizará un método de muestreo de esponja abrasiva. Se seleccionarán las zonas en las que la contaminación sea más probable. Se tomarán 4 localizaciones por canal de 100 cm² (4 x 100 cm² = total 400 cm²).
- Cuando se tomen las muestras de diferentes localizaciones de una canal se mezclarán antes de examinarlas.

Para el control se tendrán presentes las siguientes DIRECTRICES PARA EL MUESTREO DE CANALES DE AVES DE CORRAL

- Los mataderos procederán al muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a Campylobacter y a Salmonella.
- Para la toma de muestras, darán prioridad a las canales enteras de aves de corral con la piel del cuello, si están disponibles, pero también analizarán piezas de aves con piel y/o piezas de aves sin piel o con poca piel, y la elección se hará en función del riesgo.
- Los mataderos incluirán en sus planes de muestreo canales de aves de corral de manadas cuya situación en lo que respecta a la Salmonella se desconozca o den resultado positivo en la investigación de Salmonella enteritidis o Salmonella typhimurium.

Análisis en el mismo laboratorio:

- Cuando se realicen pruebas para comprobar el cumplimiento del criterio de higiene del proceso establecido para la detección de Campylobacter y de Salmonella en las canales de aves de corral en los mataderos, si dichas pruebas se realizan en el mismo laboratorio, en cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel del cuello de un mínimo de quince canales de aves de corral después de la refrigeración.
- Antes del examen, las muestras de piel del cuello procedentes de al menos tres canales de aves de corral de la misma manada de origen se mezclarán en una muestra de 26 g. De este modo, se obtendrán cinco muestras finales de 26 g de piel del cuello (se necesitan 26 gramos para realizar en paralelo el análisis de Campylobacter y de la Salmonella en una sola muestra).
- Las muestras deberán conservarse después del muestreo y transportarse al laboratorio a una temperatura de entre 1 °C y 8 °C; el lapso de tiempo entre la toma de muestras y las pruebas relativas a Campylobacter deberá ser inferior a 48 horas con el fin de garantizar la integridad de la muestra.
- Las muestras que hayan alcanzado una temperatura de 0 °C no deberán utilizarse para verificar el cumplimiento del criterio relativo a Campylobacter.
- Las cinco muestras de 26 g se utilizarán para comprobar el cumplimiento de los criterios de higiene del proceso que figuran en las entradas 2.1.5 y 2.1.9 del capítulo 2 del Reglamento y de los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la entrada 1.28 del capítulo 1.

Análisis en dos laboratorios distintos:

- Cuando se lleven a cabo las pruebas para comprobar el cumplimiento del criterio de higiene del proceso establecido en las entradas 2.1.5 y 2.1.9 del capítulo 2 para la detección de Campylobacter y de la Salmonella en las canales de aves de corral en los mataderos, si dichas pruebas se realizan en dos laboratorios distintos, en cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel del cuello de un mínimo de veinte canales de aves de corral después de la refrigeración.
- Antes del examen, las muestras de la piel del cuello procedentes de al menos cuatro canales de aves de corral de la misma manada de origen se mezclarán en una muestra de 35 g. De este modo, se obtendrán cinco muestras de 35 g de piel del cuello, que, a su vez, se dividirán para obtener cinco muestras finales de 25 g (para el análisis de la Salmonella) y cinco muestras finales de 10 g (para el análisis de Campylobacter).

- Las muestras deberán conservarse después del muestreo y transportarse al laboratorio a una temperatura de entre 1 °C y 8 °C; el lapso de tiempo entre la toma de muestras y las pruebas relativas a *Campylobacter* deberá ser inferior a 48 horas, con el fin de garantizar la integridad de la muestra. Las muestras que hayan alcanzado una temperatura de 0 °C no deberán utilizarse para verificar el cumplimiento del criterio relativo a *Campylobacter*.
- Las cinco muestras de 25 g se utilizarán para comprobar el cumplimiento con los criterios de higiene del proceso establecido en la entrada 2.1.5 del capítulo 2 y con los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la entrada 1.28 del capítulo 1.
- Las cinco muestras finales de 10 g se utilizarán para verificar el cumplimiento del criterio de higiene del procedimiento establecido en la entrada 2.1.9 del capítulo 2.

Control de las medidas correctoras/seguimiento ante incumplimiento.

Se solicitarán los informes analíticos de aquellas muestras que hubieran supuesto incumplimientos frente a los criterios de seguridad alimentaria y de procesos, a fin de verificar las medidas correctoras de la empresa y en su caso el destino de los productos. Dichas medidas deberán estar especificadas en los procedimientos del Sistema de Autocontrol.

- ✓ Incumplimientos de criterios de seguridad alimentaria

Se solicitará del operador económico documentación que evidencien las actuaciones realizadas, tales como:

- Paralización de la partida antes de su comercialización
- Retirada de los productos de la comercialización: identificando lote/s afectados, cantidad y fecha de la retirada.
- Identificación de la causa del problema
- Medidas tomadas para evitar nuevos incumplimientos
- Destino de los productos
- Modificación del Sistema APPCC
- Comunicación de la incidencia a la autoridad competente.

- ✓ Incumplimientos de criterios de procesos

Se solicitará del operador económico documentación que evidencien las actuaciones realizadas, y que éstas coinciden con las acciones indicadas en el Capítulo 2 del Anexo I del Reglamento 2073/2005, tales como:

- Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
- Mejoras en la selección del origen de los animales
- Revisión de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen

ANÁLISIS DE TENDENCIAS Y REGISTROS.

Los resultados analíticos, además de proceder a su archivo para estar disponibles ante los controles oficiales, se analizarán mediante su representación gráfica permitiendo un análisis de tendencias. Cuando se evidencie una tendencia a resultados insatisfactorios se adoptarán sin demora innecesaria las medidas oportunas.

Este análisis se podrá utilizar, en su caso, para:

- Justificación de la reducción de la frecuencia de muestreo por resultados satisfactorios.
- Sistema de aviso ante la posibilidad de resultados insatisfactorios.
- Evidenciar la tendencia de mejora tras la adopción de medidas.

TOMA DE MUESTRA OFICIAL EN MATADEROS PARA VERIFICAR CRITERIO DE HIGIENE DEL PROCESO PARA SALMONELLA Y CAMPYLOBACTER

Se aplicará la Instrucción 126/2016 rev. 5 en los controles oficiales de aquellos mataderos donde la verificación se haga mediante la realización de un muestreo oficial de *Salmonella* en carne de ungulados y aves (broilers y pavos) y *Campylobacter* en canales de broilers en los mataderos establecidos en el Programa de Control de Peligros Biológicos.

- En el caso de que el criterio de higiene del proceso para *Salmonella* en canales de ungulados no se cumpla en más de dos ocasiones consecutivas, el SVO requerirá oficialmente al operador, mediante acta de inspección, a que desarrolle y aplique un plan de acción que incluirán acciones como las señaladas del punto 2.1.4. del capítulo 2.1. del anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005.



El operador podrá a disposición del SVO dicho plan de acción. El SVO evaluará el plan de acción haciéndole al operador cuantas observaciones considere, y supervisará estrictamente su aplicación y su efectividad, requiriéndole a efectuar las modificaciones en el mismo que considere necesarias.

En tanto se implanta el Plan de Acción el SVO puede valorar la adopción de medidas específicas como:

1. La reducción de la velocidad de la cadena de sacrificio.
 2. Sacrificio logístico: sacrificar en último lugar las `partidas que proceden de explotaciones que han sido muestreadas con detección de Salmonella spp en canales.
- Si en muestreos oficiales, se comprueba el incumplimiento del criterio de higiene del proceso (dos o más incumplimientos) para Salmonella en canales de broiler y pavos y para Campylobacter en canales de broiler, el SVO valorará la adopción de medidas específicas en tanto las mejoras/acciones correctoras planteadas por el establecimiento son puestas en marcha. Entre estas medidas:
1. Reducción de la velocidad de la cadena de sacrificio.
 2. Sacrificio logístico

Si de los aislamientos de Salmonella spp, obtenidos en canales por la aplicación de muestreos oficiales, se determina la presencia de Salmonella enteritidis o Salmonella tiphymurium, el SVO deberá adoptar las medidas establecidas en el Programa de Control de Peligros Biológicos, como incumplimiento de un criterio de Seguridad Alimentaria, entre los cuales se encuentra la valoración de una propuesta de alerta ascendente.

**ANEXO 18:
ETIQUETADO DE CANALES Y CARNES**

ANEXO 18¹

ETIQUETADO DE CANALES Y CARNES

1. CANALES DE VACUNO

1.1. INTRODUCCIÓN:

El vigente sistema comunitario de etiquetado de la carne de vacuno está constituido por el **Reglamento (CE) n.º 1760/2000** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno, y por el **Reglamento (CE) n.º 1825/2000** de la Comisión, de 25 de agosto de 2000, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

Para la mejor comprensión y la aplicación en España de estos dos últimos reglamentos, se aprobó el **Real Decreto 1698/2003**, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

En el PNCOCA, en referencia al etiquetado, se especifica que se verificará que cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, y en concreto se realizará, etiquetado obligatorio según el Reglamento (CE) 1760/2000 en lo referente a la identificación y registro de los animales de la especie bovina.

2. CONTROLES:

2.1. DOCUMENTALES

Se revisará los registros de trazabilidad del matadero al objeto de verificar lo siguiente:

- Que en **registro de entrada** se anotan los siguientes campos:
 - Número o código de referencia relacionado con el número de identificación del animal
 - Número de identificación de animal si no coincide con el número de referencia.
 - Fecha de nacimiento.
 - Fecha de entrada.
 - Código de la explotación de origen del animal.
 - País de nacimiento del animal.
 - País o países de engorde del animal.
- Que en **registro de salida** se anotan los siguientes campos:
 - Fecha de sacrificio.
 - Edad y sexo del animal de que procede la canal.
 - Fecha de salida de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal.
 - Peso de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal.
 - Establecimiento de destino de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal.

Estos registros se conservarán por un período mínimo de **tres años**.

¹Revisión 1. Enero de 2023.



2.2. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE CANALES

El **sistema de etiquetado obligatorio garantizará** una relación entre la identificación de las canales, cuartos o trozos de carne, por un lado, y, por otro, cada animal, o, cuando ello sea suficiente para permitir establecer la veracidad de la información que contenga la etiqueta, el grupo de animales correspondiente.

En el matadero se etiquetarán, cada canal y media canal, en la cadena de sacrificio, y cada media canal despiezada en un máximo de tres piezas o cuarto de canal, **lo más pronto posible**, de manera que exista una relación inequívoca con el animal del que proceden mediante un sistema que permita garantizar esa relación en todo momento.

El SVO del matadero verificará que llevan adherida una etiqueta con la siguiente información:

1. La denominación de venta que se establecen en el anexo I, relativas a la categoría del animal o de los animales de los que procede la carne en función de su sexo y edad.
2. La fecha de sacrificio.
3. El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.
4. Mención de los Estados miembros y países terceros que intervienen. (sin abreviaturas)
 - a) El nombre del Estado miembro o el tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, «Nacido en» o «País de nacimiento».
 - b) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: «Criado en» o «Engordado en» o «Cebado en» o «País de engorde».

En el caso de que el animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en el Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.
 - c) El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención «Sacrificado en», seguida del número de RGSA del matadero.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención «Origen» y el número de autorización sanitaria del matadero.
5. En el caso de los animales de edad igual o inferior a doce meses, se indicarán las siguientes menciones:
 - a) «Edad de sacrificio: Hasta 8 meses», categoría «V», cuando se trate de animales de edad inferior o igual a ocho meses, y que corresponde a la denominación «ternera blanca» o «carne de ternera blanca».
 - b) «Edad de sacrificio: De 8 a 12 meses», categoría «Z», cuando se trate de animales de edad superior a ocho meses e inferior a doce, y que corresponde a la denominación «ternera» o «carne de ternera».
6. Para la carne de reses de lidia definida de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
 - a) El número de referencia, establecido en apartado 1, será el código de identificación del animal establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
 - b) El número de autorización sanitaria del matadero será sustituido por el número asignado al lugar en el que se desarrolle el espectáculo taurino o festejo popular asignado en la base de datos de identificación y registro de bovinos establecida en el artículo 12 del Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre.

En el caso de que el faenado o despique de los animales se realice en alguno de los establecimientos recogidos en el artículo 3.5.a) y b) del Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, (a) sala de tratamiento de carne de reses de lidia. b) una sala de despique o en una sala de tratamiento de carne de caza silvestre), autorizadas se indicará, además, el número o los números de autorización sanitaria de dichos establecimientos.
 - c) La mención «Reses de lidia lidiadas».
7. En los casos en que la extracción de la columna vertebral sea obligatoria, las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de bovino que incluyan la columna vertebral se identificarán mediante una banda roja claramente visible sobre la etiqueta mencionada en el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1760/2000. Cuando proceda, en los documentos comerciales relativos a partidas de carne se añadirá información específica sobre el número de canales o de piezas de venta al por mayor de canales de bovino de las que es obligatorio extraer la columna vertebral.

3. OTRAS CANALES.

El Reglamento de Ejecución (UE) 1337/2013 establece normas sobre la indicación, en la etiqueta, del país de origen o el lugar de procedencia de la carne fresca, refrigerada o congelada de **porcino, ovino, caprino y aves de corral**.

Los **explotadores de empresas alimentarias**, en cada etapa de la producción y distribución de la carne, dispondrán de un **sistema de identificación y registro** y lo utilizará.

La información de la etiqueta podrá ser aportada por cualquier sistema, siempre que se garantice la información en las etapas posteriores de la producción y la distribución, salvo cuando la carne sea destinada a suministrarse al **consumidor final o a las colectividades** que incluirá entonces las indicaciones siguientes:

- a) el Estado miembro o tercer país en el haya tenido lugar la cría precedido de la mención «País de cría: (nombre del Estado miembro o tercer país)», de acuerdo con los criterios siguientes:

| REQUISITOS PARA IDENTIFICAR EL PAÍS DE CRÍA DE LOS ANIMALES | | |
|---|--|---|
| ESPECIES | EDAD DE SACRIFICIO | ESTADO MIEMBRO O PAÍS 3º DE CRÍA |
| PORCINO | Más de 6 meses de vida | Estado miembro o país 3º en el cual ha tenido lugar los últimos 4 meses del periodo de cría |
| | Menos de 6 meses de vida con más de 80 kg de peso vivo | Estado miembro o país tercero en el cual el cerdo ha sido criado a partir de 30 kg hasta el sacrificio. |
| | Menos de 6 meses de vida con menos de 80 kg de peso vivo | Estado miembro o país tercero en el cual ha tenido lugar todo el periodo de cría desde el nacimiento. |
| OVINO Y CAPRINO | Más de 6 meses de vida | Estado miembro o país tercero en el cual tuvo lugar el último periodo de 6 meses de la cría |
| | Menos de 6 meses de vida | Estado miembro o país tercero en el que tuvo lugar toda la cría desde el nacimiento |
| | Más de 1 mes de vida | Estado miembro o país tercero en el que tuvo lugar el último mes de cría |
| AVES | Al menos 1 mes de vida | Estado miembro o país tercero en el que tuvo lugar toda la cría desde el nacimiento. |

- b) el Estado miembro o tercer país en el haya tenido lugar el sacrificio precedido de la mención «País de sacrificio: (nombre del Estado miembro o tercer país)», y
- c) el código del lote que identifica la carne suministrada al consumidor o a las colectividades.
- Las indicaciones a que se refieren las letras a) y b) podrán sustituirse por la mención «Origen: (nombre del Estado miembro o tercer país)» si el explotador de la empresa alimentaria demuestra a satisfacción de la autoridad competente que la carne se ha obtenido de animales nacidos, criados y sacrificados en un único Estado miembro o tercer país.

4. CANALES CONGELADAS.

La fecha de congelación es obligatoria en el etiquetado de la carne congelada, de los preparados de carne congelados y de los productos de la pesca no transformados congelados únicamente si estos artículos **están envasados**.

Hasta la fase en la que un alimento es etiquetado de conformidad con, el Reglamento (UE) 1169/2011, los operadores de empresas alimentarias deben garantizar que, en el caso de alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano, se comunique la información siguiente al operador de empresa alimentaria al que se suministre el alimento y, previa petición, a la autoridad competente:

- a) la fecha de producción (es decir, la fecha del sacrificio en el caso de canales, medias canales y cuartos de canales);
 y
 b) la fecha de congelación, en caso de que no coincida con la fecha de producción.

El proveedor del alimento congelado podrá elegir **la forma adecuada** en la que debe transmitirse la información, en la medida en que la información requerida se transmita claramente y de manera inequívoca al operador de la empresa al que se suministre el alimento, y que este pueda acceder a ella.



ANEXO I

Denominación de venta

Denominación de venta aplicable a la carne de vacuno en relación con la categoría del animal establecida en función de su sexo y edad

| Denominación de venta | Sexo | Edad |
|---|-----------------|-----------------------------------|
| «Tertera blanca» o «Carne de tertera blanca» | Macho o hembra. | Menor o igual a 8 meses. |
| «Tertera» o «Carne de tertera» | Macho o hembra. | Mayor de 8 meses hasta 12 meses. |
| «Añojo» o «Carne de añojo» | Macho o hembra. | Mayor de 12 meses hasta 24 meses. |
| «Novillo» o «Novilla» o «Carne de novillo» o «Carne de novilla» | Macho o hembra. | Mayor de 24 meses hasta 48 meses. |
| «Cebón» o «Carne de cebón» | Macho castrado. | Menor o igual a 48 meses. |
| «Buey» o «Carne de buey» | Macho castrado. | Mayor de 48 meses. |
| «Vaca» o «Carne de vaca» | Hembra. | Mayor de 48 meses. |
| «Toro» o «Carne de toro» | Macho. | Mayor de 48 meses. |

**ANEXO 19:
CUADRO DE EQUIVALENCIAS
ENTRE DIFERENTES TIPOS
DE DICTÁMENES GLOBALES**



ANEXO 19¹

CUADRO DE EQUIVALENCIAS ENTRE DIFERENTES TIPOS DE DICTÁMENES GLOBALES

| Plan Andaluz de Controles Oficiales en Mataderos. | | Proceso de Inspección 2ª edición | | Plan IBR 2020-2023 | |
|---|--|--|--|--|--|
| Dictamen global | Definición | Dictamen global | Definición | Dictamen global | Definición |
| 1. SIN DEFICIENCIAS | | 1. SIN DEFICIENCIAS | | 1. SIN DEFICIENCIAS | |
| 2. CON DEFICIENCIA | DEFICIENCIA: Una no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos sin trascendencia directa para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal. | 2. SIMPLES IRREGULARIDADES | SIMPLES IRREGULARIDADES: Ligeras desviaciones en el cumplimiento de la normativa o estándares de referencia, siempre que el riesgo asociado no tenga implicaciones en la salud pública y puedan ser subsanadas con carácter inmediato. | 2. CON SIMPLES IRREGULARIDADES | SIMPLES IRREGULARIDADES: Ligeras o puntuales desviaciones en el cumplimiento de la normativa objeto de un control oficial que no tienen implicaciones ni directa ni indirectamente en la seguridad de los productos o de los subproductos, no pudiendo catalogarse como incumplimientos. |
| | | 3. CON DEFICIENCIAS LEVES | DEFICIENCIA LEVE: Incumplimiento de la normativa o estándares de referencia, sin trascendencia directa para la salud pública y que requieran un corto plazo de tiempo para su subsanación. | 3. CON INCUMPLIMIENTOS LEVES | INCUMPLIMIENTOS LEVES: Todo incumplimiento que no influya, o es probable que no influya, directamente sobre la seguridad del producto o de los subproductos y no de lugar a riesgos con implicaciones en la salud pública. |
| 3. CON INCUMPLIMIENTO TIPO II | INCUMPLIMIENTO TIPO II: Una no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que pueda suponer un riesgo para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal. | 4. CON DEFICIENCIAS GRAVES | DEFICIENCIA GRAVE: Incumplimiento con desviaciones significativas evidentes de lo dispuesto en la normativa aplicable y que puedan dar lugar a riesgo con implicaciones en la salud pública. | 4. CON INCUMPLIMIENTOS GRAVES | INCUMPLIMIENTOS GRAVES: Todo incumplimiento que influya, o es probable que influya directamente sobre la seguridad del producto o de los subproductos y pueda dar lugar a riesgos con implicaciones en la salud pública. |
| 4. CON INCUMPLIMIENTO TIPO I | INCUMPLIMIENTO TIPO I: Una no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que supone un riesgo inminente o extraordinario para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal. | 5. CON RIESGO INMINENTE / EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD | | 5. CON RIESGO INMINENTE / EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD | |

¹ Revisión 1. Enero de 2023.

**ANEXO 20:
REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE LOS CONTROLES.
SISTEMAS DE INFORMACIÓN.**

ANEXO 20¹

REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE LOS CONTROLES. SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

El artículo 13 del Reglamento (UE) 625/2017 establece que las autoridades competentes elaborarán registros escritos de los controles oficiales que lleven a cabo. Dichos registros podrán llevarse en papel o en versión electrónica.

El SVO registrará todos los controles realizados y efectuará una evaluación de los resultados de los mismos de manera que oriente a inspecciones y controles futuros, por lo que tendrá que disponer de un sistema de información que pueda contener y gestionar todos los datos de los controles en matadero. Para ello se han diseñado los siguientes registros para implementar los controles en matadero:

1. REGISTROS Y COMUNICACIÓN DE LOS CONTROLES VETERINARIOS ESPECÍFICOS.

1.1 REGISTRO EN EL LIBRO DE REGISTRO DE SACRIFICIOS Y DE INSPECCIÓN VETERINARIA (LIBRO DE MATADERO).

Los resultados de los controles veterinarios específicos serán anotados a diario en el **libro de registro de sacrificios y de inspección veterinaria** de donde se obtendrá la información necesaria para generar los diferentes sistemas de información.

Para facilitar las tareas de registro y procesamiento de datos se han elaborado un libro electrónico que servirá de herramienta básica de trabajo, concebidas como un sistema dinámico de cálculo, resumen y análisis de datos. Este libro irá acompañado de las instrucciones para su cumplimentación. Se podrá utilizar este sistema o cualquier otro siempre que se recojan todos los datos necesarios sobre los controles específicos.

El libro recogerá ítems en tres apartados principalmente: datos de la partida/ documentación, datos IAM y datos IPM, además de un apartado de observaciones supletorio para los anteriores.

- En los **datos de la partida/documentación** se recogerán:
- Fecha de entrada: dd/mm/aaaa
 - Fecha de sacrificio: dd/mm/aaaa
 - Especie (porcino, ovino, caprino, bovino, equino, ratites, gallina, pavos, ocas, pintadas..etc)
 - Raza (si procede)
 - Origen (nacional, UE, tercer país)
 - Código de Explotación (ES000000000000)
 - Municipio/Provincia
 - Documento de traslado (Guía de Origen y Sanidad Pecuaria, conduce...etc)
 - N^a animales en documento.
 - Identificación individual (ES0000000000)
 - Fecha de nacimiento (si procede): dd/mm/aaaa
 - Edad (si procede): en meses
 - Sexo (si procede)
 - ICA (correcto/incorrecto)
 - Certificado de desinfección (correcto/incorrecto)
- En cuanto a los **datos de IAM** se registrarán:
- Certificado sanitario (correcto/incorrecto).
 - Identificación animal (correcto/incorrecto).
 - Bienestar animal (correcto/incorrecto)
 - Estado de limpieza (correcto/incorrecto)

¹
Revisión 1. Enero 2023.



- Estado de salud (correcto/incorrecto)
- Animales recepcionados
- Animales Aptos para su sacrificio (nº)
- Animales Aptos (nº)
- Animales Excluidos (nº y causa)
- Animales retenidos (nº y fecha de liberación)
- Rito religioso (si/no)
- PNEEAA (si/no)
- Sacrificio de urgencia (si/no)
- Reses de lidia sangradas (si/no)

- En el **apartado de IPM** se anotarán:
- Canales aptas (nº)
 - Decomisos totales (nº y causa)
 - Decomisos parciales (nº y causa)
 - Zoonosis
 - Enfermedades Sanidad Animal/EDO
 - Muestreo (especificar PNIR, PPB, EET, etc) y nº Acta
 - Retirada de MER
 - Lote (código o número)

En las **observaciones** se aclararán todas las cuestiones recogidas en los apartados anteriores.

1.2 COMUNICACIÓN DEL RESULTADO DE LOS CONTROLES VETERINARIOS ESPECÍFICOS:

- a) Una vez realizados los controles veterinarios específicos por parte del SVO y tomadas las correspondientes decisiones anotadas en el libro de matadero, se realizarán las comunicaciones previstas en el artículo 39 del Reglamento 627/2019, cuando los controles veterinarios específicos pongan de manifiesto un **hallazgo originado en la explotación (o en el transporte)** en relación con la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, usando para ello el modelo de **Comunicación de Resultados de Inspección Veterinaria de Matadero** (CRIV)².

Si el problema ha surgido en la producción primaria, la información se facilitará con la colaboración del operador económico, dando traslado del CRIV a los responsables que a continuación se detallan:

- i) al veterinario que se ocupe de la explotación de procedencia;
- ii) al veterinario oficial que llevó a cabo la inspección ante mortem en la explotación de procedencia, si fue otro del mencionado en i);
- iii) al titular de la explotación ganadera

² Ver modelo CRIV



Se trasladará así mismo la información a la explotación de origen cuando en el matadero se detecten las siguientes lesiones:

| | PROCESOS DE INTERÉS SANITARIO (*) | SE DEBE TRANSMITIR LA INFORMACIÓN AL GANADERO SIEMPRE QUE SE DETECTE, AL MENOS |
|-----------------------|-----------------------------------|--|
| BOVINO | Fasciolosis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Dicroceliosis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Abcesos hepáticos | > 20 % de las vísceras afectadas |
| | Neumonías/Pleuritis | > 20 % de las vísceras afectadas |
| | Sarnas/Tiñas | > 10 % de animales afectados |
| OVINO-CAPRINO | Cisticercosis visceral | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Fasciolosis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Dicroceliosis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Sarcocistis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Neumonías/Pleuritis | > 20 % de las vísceras afectadas |
| | Sarnas/Tiñas | > 10 % de animales afectados |
| PORCINO | Cisticercosis visceral | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Mal Rojo | En cualquier caso |
| | Ascaridiosis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Rinitis atróficas | > 20 % de las vísceras afectadas |
| | Neumonías/Pleuritis | > 20 % de las vísceras afectadas |
| | Sarnas/Tiñas | > 10 % de animales afectados |
| EQUINO | Melanosis | En cualquier caso |
| | Cisticercosis visceral | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Fasciolosis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Neumonías/Pleuritis | > 20 % de las vísceras afectadas |
| AVES DE CORRAL | Psitacosis | > 10 % de las canales afectadas |
| | Colibacilosis | > 10 % de las canales afectadas |
| | Bronquitis infecciosa | > 10 % de las canales afectadas |
| | Coccidiosis | > 10 % de las canales afectadas |
| | Aspergilosis | > 10 % de las canales afectadas |
| | Parasitosis externa | > 10 % de animales afectados |
| LAGOMORFOS | Mixomatosis | En cualquier caso |
| | Estafilococias | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Colibacilosis | > 10 % de las canales afectadas |
| | Cisticercosis visceral | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Verminosis | > 10 % de las vísceras afectadas |
| | Coccidiosis | > 10 % de las canales afectadas |
| | Coccidiosis | > 10 % de animales afectados |

(*) Siempre se deben comunicar los peligros específicos y las enfermedades del Reglamento de sanidad animal, así como el proceso que provoque un nivel de decomisos totales o parciales del 50% de los animales sacrificados en una misma jornada.

La comunicación se realizará de manera diaria o por periodo de tiempo (semanal) con la colaboración del OEM.

- b) A petición del OEM, se podrán comunicar los decomisos mediante documento interno que tenga establecido el SVO generado en su actividad diaria, mediante el CRIV o mediante hoja de control. Se realizará de manera diaria o por periodo de tiempo (semanal), según se acuerde con el OEM.



- c) Si como resultado de los controles veterinarios específicos se dictamina hallazgos de sospecha o detección de las enfermedades relacionadas en los peligros específicos, enfermedades animales para las que se establecen normas zoonositarias en el Reglamento (UE) 2016/429, no conformidades relativas a competencias de control de la producción primaria, con origen en la explotación, sobre el bienestar animal (como por ejemplo caudofagia, superar los umbrales en explotación de pollos de engorde, animales muy sucios, animales no aptos para el transporte) o motivados en el transporte (problemas de densidades, elevado número de muertes en el transporte, estado deficiente del vehículo) o de identificación animal, se comunicará a la Autoridad competente en Producción Primaria responsable de supervisar la explotación de procedencia si se dispone de los datos o la Oficina Comarcal Agraria que corresponda a la ubicación del matadero, en un plazo no superior a cinco días o a la mayor brevedad posible, teniendo en cuenta que para ello se podrá usar:
- los documentos oficiales que se hayan instaurado por alguna instrucción específica (por ejemplo para triquina, o el anexo específico para sacrificio de un foco declarado por enfermedades animales del Reglamento de sanidad animal).
 - El CRIV en el caso que se haya documentado para su comunicación a origen.
 - Hoja de control o acta.
- d) Se comunicará a la Autoridad Competente en Salud Pública, a través del DSAP/AGS a las DT copia de las comunicaciones realizadas según el punto anterior.

► La comunicación de la documentación generada se podrá realizar por cualquier vía que se estime oportuna (email, fax, bandeja, etc)

2. REGISTROS Y COMUNICACIÓN DE LOS CONTROLES DE LA ACTIVIDAD DE MATADERO: HOJA DE CONTROL DE INSPECCIÓN PERMANENTE DEL SACRIFICIO Y DE LA ACTIVIDAD (HOJA DE CONTROL PERMANENTE DE MATADERO).

Los controles de inspección permanente quedarán anotados en la Hoja de Control de Inspección Permanente del Sacrificio y de la Actividad³ confeccionadas al efecto que dispone de una capacidad para el registro del mes completo. Por analogía con las Hojas de Control usadas para el resto de planes se cumplimentarán los datos del establecimiento, así como el mes y el año.

En la hoja de control permanente se recogen dos apartados de control:

- a) En el apartado 2.1 sobre controles veterinarios específicos: si como consecuencia de los controles veterinarios específicos se detecta una no conformidad del OEM se registrarán las no conformidades como D (deficiencia), II (incumplimiento tipo II) o I (incumplimiento tipo I), y se asociará en el punto 3 a la Hoja de Control (si es una deficiencia) o al Acta levantada (si es un incumplimiento).
En el caso de que el control sea satisfactorio no será necesario registrar nada.
- b) En el apartado 2.2 sobre control actividad OEM: el resultado de cada control en el ámbito de los controles de la actividad del matadero se registrará como B (Bien) y las no conformidades como D (deficiencia), II (incumplimiento tipo II) o I (incumplimiento tipo I), según la frecuencia/momento establecida en el epígrafe 8.1.2 del Plan Andaluz de Controles Oficiales en Mataderos. Cuando el resultado de un control sea no conforme (D, I o II) en el punto 3 habrá que hacer referencia a una Hoja de control (si es una deficiencia) o a un Acta (si es un incumplimiento).

Esta hoja de control permanente de matadero será firmada mensualmente por el SVO y por el OEM, al que se le entregará una copia de la misma.

Mensualmente, el SVO emitirá al Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria el resumen de esta Hoja de Control de Inspección Permanente (junto con las hojas de control de informe relacionadas, en su caso). Con objeto de facilitar la realización de estos resúmenes se ha diseñado una hoja excel que incluye una pestaña por mes y un sumatorio final del año.

³Ver Modelo de Hoja de control permanente de matadero

Las no conformidades detectadas que supongan un Incumplimiento y reflejadas en Acta se comunicarán al Distrito Sanitario/Área de Gestión a la mayor brevedad en el caso de Incumplimientos tipo I y semanalmente en el caso de incumplimientos tipo II.

3. REGISTRO DE LOS CONTROLES DE ACUERDO A UNA PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO Y TOMA DE MUESTRAS.

Los controles y resultados relativos a inspecciones basadas en el riesgo (IBR), auditorias del sistema de autocontrol y de toma de muestras (según plan de muestreo) se registrarán en sus respectivos documentos (Acta, Informes, Hoja de control IBR de matadero,.etc) cuando se realice el control, quedando anotadas en ALBEGA, remitiéndose al DSAP/AGS según los procesos aplicables en cada caso.

En relación con la IBR, se adjunta el nuevo modelo de **Hoja de Control de Mataderos** (IBR)⁴. Todos los ítems de la hoja de control correspondiente deberán ser marcados en alguna de las situaciones:

- **B:** sin deficiencias.
- **D:** Deficiencia.
- **II:** Incumplimiento tipo II.
- **I:** Incumplimiento tipo I.
- **N.P. (no procede):** cuando el ítem no sea aplicable en el establecimiento.
- **N.V. (no verificable):** cuando el ítem no se pueda verificar en la visita

Al final se anotará el dictamen global de la IBR.

4. SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

Tras la cumplimentación de los resultados de los controles obtenidos en el Libro de Registro de sacrificios y de controles veterinarios podremos trasladar el resumen de los datos a los sistemas de información requeridos por las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma:

4.1. Hoja de producción⁵

- Datos de animales excluidos en IAM.
- Datos de canales aptas para consumo humano.
- Datos de decomisos en IPM

Estos datos se remitirán, según el modelo adjunto, desde el Matadero a la Unidad de Protección de la Salud del Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria en el que esté ubicado el Matadero con una periodicidad mensual, hasta el día 10 del mes siguiente. Desde el Distrito Sanitario se remitirá la suma de datos de cada matadero, a la Delegación Territorial, con carácter anual, antes del 31 de Enero. Asimismo, se trasladará desde la Delegación Territorial al Servicio de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Salud y Familia, la suma de datos de cada matadero y la suma de datos de la provincia, también con carácter anual, antes del 15 de febrero.

⁴Ver Modelo de Hoja de Control de matadero (IBR)

⁵Ver Modelos de Hoja de producción.



4.2. Indicadores de evaluación de las actuaciones realizadas en el programa integral coordinado de vigilancia y control de las E.E.T. de Andalucía⁶.

Estos datos se remitirán, según el modelo adjunto, con carácter mensual desde el matadero a la Unidad de Protección de la Salud del Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria en el que esté ubicado el matadero, antes del día 10 del mes siguiente. Desde el Distrito Sanitario a la Delegación Territorial los datos de cada matadero, antes del día 15 del mes siguiente. Asimismo, se trasladará desde la Delegación Territorial al Servicio de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Salud y Familia, la suma de datos de la provincia, antes del 20 del mes siguiente.

4.3. Declaración de zoonosis en mataderos de conformidad con las “Directrices para la remisión de los informes de Agentes Zoonóticos”⁷ en su versión actualizada.

El modelo de zoonosis adjunto, se remitirá con carácter anual, desde el Matadero a la Unidad de Protección de la Salud del Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria en el que esté ubicado el Matadero, antes del día 10 de Enero. Se enviará el modelo de zoonosis de cada matadero, desde el Distrito Sanitario/Área de Gestión a la Delegación Territorial antes del 31 de Enero y desde la Delegación Territorial al Servicio de Seguridad Alimentaria de la Consejería antes del 15 de Febrero, junto al sumatorio de datos de la provincia.

⁶ Ver Modelo Indicadores EET.

⁷ Ver Modelo declaración de zoonosis.



| FECHA: | | HORA: | | Nº Ref. CRIV: | |
|---|--|--|-----------------------------|-------------------------------------|--|
| Establecimiento: _____ Actividad: _____ Dirección: _____ Municipio: _____ Provincia: _____ Código Postal: _____ Nº RSA: _____ Razón Social: _____ N.I.F.: _____ Domicilio Social: _____ Teléfono: _____ Municipio: _____ Provincia: _____ Código Postal: _____ Compareciente: _____ Cargo: _____ N.I.F.: _____ | | | | | |
| 1 Explotación de Procedencia | | | | | |
| Titular: _____ | | Tif.: _____ | | Municipio: _____ | |
| Dirección/Tlfno.: _____ | | Provincia: _____ | | C.P.: _____ | |
| Código de la explotación: _____ | | E-Mail: _____ | | | |
| Identificación Animal: _____ | | Cifra total de animales: _____ | | Especie animal: _____ | |
| Problemas de identificación: _____ | | ID de Rebaño/Manada/Jaula: _____ | | | |
| Nº de Documento traslado: _____ | | Documento anexo de identificación animal: _____ | | | |
| 2 RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ANTE MORTEM | | | | | |
| Bienestar: _____ | | Nº animales afectados: _____ | | Tipo/clase/edad: _____ | |
| Observaciones (ejemplo caudofagia): _____ | | | | | |
| Suciedad de los animales: _____ | | | | | |
| Datos clínicos (enfermedad): _____ | | | | Nº animales afectados: _____ | |
| Tipo/clase/edad: _____ | | Observaciones: _____ | | | |
| Fecha inspección: _____ | | | | | |
| Resultados de laboratorio: _____ | | | | | |
| 3 RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM | | | | | |
| Observaciones macroscópicas: _____ | | Nº canales afectadas: _____ | | | |
| | | Tipo/clase/edad: _____ | | | |
| Fecha sacrificio: _____ | | Organo/parte afectada: _____ | | | |
| Observaciones: _____ | | | | | |
| Observaciones macroscópicas: _____ | | Nº órganos afectados: _____ | | | |
| | | Tipo/clase/edad: _____ | | | |
| Fecha sacrificio: _____ | | Organo/parte afectada: _____ | | | |
| Observaciones: _____ | | | | | |
| Resultados de laboratorio: _____ | | | | | |
| Otros resultados (parásitos, cuerpos extraños): _____ | | | | | |
| Observaciones sobre bienestar (patas rotas): _____ | | | | | |
| 4 INFORMACIÓN ADICIONAL/OBSERVACIONES | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Si esta casilla está marcada, significa que hallazgo se ha originado en la fase de producción primaria, en cuyo caso debe remitirse copia de esta información, con la colaboración administrativa del matadero, a: <input type="checkbox"/> Veterinario Responsable de la Explotación de Procedencia. _____ <input type="checkbox"/> Titular de la Explotación de procedencia o representante que la trasmita al responsable, a condición de que esta información no comprometa actuaciones judiciales posteriores: Citado en el apartado 1 <input type="checkbox"/> Autoridad competente de supervisar dicha explotación _____ | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Si esta casilla está marcada, significa que hallazgo es compatible con la sospecha de una enfermedad contemplada en el Reglamento 2016/429, en cuyo caso debe remitirse copia de esta información, con la colaboración administrativa del matadero, a: <input type="checkbox"/> Autoridad competente de supervisar dicha explotación _____ | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Si esta casilla está marcada, significa que hallazgo es compatible con la sospecha de una enfermedad contemplada en el RD 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis, en cuyo caso debe remitirse copia de esta información, con la colaboración administrativa del matadero, a: <input type="checkbox"/> Distrito Sanitario / Área de Gestión Sanitaria _____ | | | | | |
| 5 LUGAR, FECHA, FIRMA Y SELLO | | | | | |
| En | | | EL/ LA COMPARECIENTE | | |
| VETERINARIOS OFICIALES | | | | | |
| Fdo: | | | | | |
| | | | D./Dña. | | |
| | | | N.I.F.: | | |



| HOJA DE CONTROL OFICIAL MATADEROS (IBR) | | <small>CONSEJERÍA DE SALUD Y CONSUMO - SERVICIO ANDALUZ DE SALUD</small> | |
|--|---|--|--------------|
| <small>Junta de Andalucía</small> | | Nº: | |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | |
| Razón Social: | | | Nº. R.G.S.: |
| Dirección: | | | NIF/CIF: |
| Localidad: | | Provincia: | Cod. Postal: |
| Actividad Alimentaria: | | | |
| 2. CONTROLES EFECTUADOS | | | |
| 2.1. Actividad alimentaria conforme a la autorizada | | | |
| 2.2. Condiciones estructurales y operacionales | | | |
| Exteriores y accesos | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| Transporte de animales | Condiciones vehículo | | |
| | Autorizaciones | | |
| | Densidad | | |
| | Descarga | | |
| | Documentación (GOSP, ICA.....) | | |
| Locales de estabulación | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| | Bienestar animal | | |
| Sacrificio/sangrado | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| | Bienestar animal | | |
| Desollado/depilado/desplumado | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| | Eficacia | | |
| Eviscerado | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| | Flujos | | |
| | Prácticas manipulación | | |
| | Retirada de mer | | |
| | Retirada de subproductos | | |
| Cámara carne no apta/retenida | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| Cámaras frigoríficas | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| | Estiba canales | | |
| Resto de locales | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| Ropa de trabajo e higiene personal | | | |
| Vehículos de transporte de canales | Mantenimiento | | |
| | Limpieza | | |
| | Autorizaciones | | |
| Marcado Sanitario / Marca de Identificación | | | |
| 2.3. Procedimientos operativos/prerequisitos/APPCC y de Bienestar Animal | | | |
| Plan de control de agua | Registros OEM | | |
| | Control SVO | | |
| Plan de limpieza y desinfección | Registros OEM | | |
| | Productos de limpieza (almacenamiento, FDS) | | |
| | Locales | | |
| Plan de control de plagas: desinsectación y desratización | Registros OEM | | |
| | Medidas preventivas | | |
| | Presencia | | |
| Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos | Registros OEM | | |
| | Mantenimiento | | |
| Plan de mantenimiento de la cadena de frío | Gráficas de Tº/registro OEM | | |
| | Control Tº expedición SVO | | |
| Plan de formación de manipuladores | Acreditación | | |
| | BPM | | |
| Plan gestión subproductos y eliminación de residuos | Mantenimiento contenedores | | |
| | Categorización contenedores | | |
| | Documentación expedición | | |
| Plan de proveedores | Registros OEM | | |
| | Documentación animales (revisión incidencias) | | |
| Plan de Bienestar animal | Documentado | | |
| | Registros OEM | | |
| Sistema APPCC | Registros OEM | | |
| | Revisión de incidencias | | |
| 2.4. Cumplimiento de los criterios microbiológicos | | | |
| Plan de muestreo | | | |
| Criterio de higiene de procesos | | | |
| Criterio de seguridad alimentaria | | | |
| Superficies | | | |
| Tendencias | | | |
| 2.5. Plan de trazabilidad, retirada y recuperación. | | | |
| Plan documentado | | | |
| Prueba trazabilidad | | | |
| 2.6. Etiquetado | | | |
| Conforme a Norma | | | |
| (*) Se registrará siempre que se realice el control como bien (B), la no conformidad como D. I (incumplimiento tipo I) o II (incumplimiento tipo II), no verificable (NV) o no procede (NP). | | | |
| 3. RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCION (marcar solo una de las opciones) | | | |
| SIN DEFICIENCIAS | | | |
| CON DEFICIENCIAS | | | |
| INCUMPLIMIENTOS TIPO | | Seguimiento | Fecha |
| INCUMPLIMIENTOS TIPO | | Seguimiento | Fecha |
| (*) se levantará Acta/Informe | | | |
| 4. LEVANTAMIENTO DE ACTAS | | | |
| Acta de inspección | Nº Acta: | | |
| | Nº Informe: | | |



| Junta de Andalucía | | ANIMALES EXCLUIDOS EN IAM | | | | |
|---|---------------------------------|---|-------------|----|---------|---------------------------|
| ESPECIE | Nº TOTAL ANIMALES RECEPCIONADOS | CAUSA | Número | | | Nº total excluidos en IAM |
| | | | NACIONAL | UE | 3º PAIS | |
| BOVINO | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| OVINO | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| CAPRINO | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| PORCINO | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| EQUINO | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| AVES GÉNERO GALLUS | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| OTRAS AVES DE CORRAL (PAVOS, PATOS, OCAS, PINTADAS) | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| LAGOMORFOS | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| CAZA DE CRIA (RATITES, UNGULADOS) | | MUERTOS | | | | |
| | | IA/DOC | | | | |
| | | ALTERACIÓN GENERALIZADA | | | | |
| | | NO APTOS TRANSP | | | | |
| | | OC | | | | |
| Causas de animales excluidos en IAM | | | | | | |
| | | Causa | | | | Código |
| | | Animal muerto en el transporte | MT | | | MUERTOS |
| | | Animal muerto en los corrales | MC | | | |
| | | Fallos en la Información de la Cadena Alimentaria (ICA) | ICAS | | | IA/DOC |
| | | Fallos en la documentación de traslado | DOC. TRASL. | | | |
| | | Identificación animal (tras plazo no se corrige) | ID. AN. | | | |
| | | Emaciación, caquexia, desnutrición | EM/CQ | | | ALTERACIÓN GENERALIZADA |
| | | Animal con enfermedad generalizada | AN. ENF. | | | |
| | | Tumores, abscesos, | AB/TM | | | |
| | | Trastornos comportamiento o conducta | TC | | | |
| | | Bienestar animal (no apto para transporte) | BA | | | NO APTOS TRANSP |
| | | Limpieza (tras plazo no se corrige) | LM | | | OC |
| | | otras causas | OC | | | |



| Junta de Andalucía | | PARTE DE PRODUCCIÓN | | FEC. IMPRESIÓN: | Matadero: | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|-----------------|-----------|--------------|----------------|--|
| PERIODO DESDE | | A | NÚMERO DE CANALES APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO | | | | | |
| ESPECIE | Nº TOTAL ANIMALES APTOS AL SACRIFICIO | CLASIFICACIÓN | | NÚMERO | | | | |
| | | | | NACIONAL | UE | PAÍS TERCERO | RITO RELIGIOSO | |
| BOVINO | | < 12 meses/< 218 kg canal (vacuno joven) | | | | | | |
| | | > 12 meses/> 218 kg canal (vacuno pesado) | | | | | | |
| | | SUBTOTAL | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | TOTAL BOVINO | | 0 | | | | |
| OVINO | | < 12 kg canal/ < 12 meses | | | | | | |
| | | >12 kg canal | Entre 12 y 18 meses | | | | | |
| | | | > 18 meses | | | | | |
| | | SUBTOTAL | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTAL OVINO | | 0 | | | | | | |
| CAPRINO | | < 12 kg canal/ < 12 meses | | | | | | |
| | | >12 kg canal | Entre 12 y 18 meses | | | | | |
| | | | > 18 meses | | | | | |
| | | SUBTOTAL | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTAL OVINO | | 0 | | | | | | |
| PORCINO | | < 25 kg canal/ lechones | | | | | | |
| | | >25 kg canal | cebo | | | | | |
| | | | desvieje | | | | | |
| | | SUBTOTAL | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTAL PORCINO | | 0 | | | | | | |
| EQUINO | | SUBTOTAL | | | | | | |
| TOTAL EQUINO | | 0 | | | | | | |
| AVES GÉNERO GALLUS | | POLLOS | | | | | | |
| | | GALLINAS | | | | | | |
| | | SUBTOTAL | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTAL GENERO GALLUS | | 0 | | | | | | |
| OTRAS AVES DE CORRAL (PAVOS, PATOS, OCAS, PINTADAS) | | PAVOS | | | | | | |
| | | PATOS | | | | | | |
| | | OCAS | | | | | | |
| | | PINTADAS | | | | | | |
| | | SUBTOTAL | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTAL OTRAS AVES DE CORRAL | | 0 | | | | | | |
| LAGOMORFOS | | SUBTOTAL | | | | | | |
| TOTAL LAGOMORFOS | | 0 | | | | | | |
| CAZA DE CRIA (RATITES, UNGULADOS) | | RATITES | | | | | | |
| | | UNGULADOS | | | | | | |
| | | SUBTOTAL | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTAL CAZA DE CRIA | | 0 | | | | | | |



| Junta de Andalucía | | MES INICIO | MES FINAL | Matadero | | | | | | | |
|--|---------------|------------|-----------|----------|------------------|---|-------|----------|----|---------|--------------------|
| DECOMISOS TOTALES (canales) | | | | | | DECOMISOS PARCIALES (partes o visceras) | | | | | |
| ESPECIE | CAUSA | Número | | | Nº total canales | parte o viscera | CAUSA | Número | | | Nº total decomisos |
| | | NACIONAL | UE | 3º PAIS | | | | NACIONAL | UE | 3º PAIS | |
| BOVINO | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| OVINO | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| CAPRINO | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| PORCINO | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| EQUINO | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| AVES GÉNERO GALLUS | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| OTRAS AVES DE CORRAL (PAVOS, PATOS, OCAS, PNTADAS) | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| LAGOMORFOS | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| CAZA DE CRIA (RATITES, UNGULADOS) | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |
| | POR RESIDUOS | | | | | HIGADOS | | | | | |
| OTROS | PEL. ESPEC. | | | | | RIÑONES | | | | | |
| | ENF. SAN. AN. | | | | | PAQ. DIGESTIVO | | | | | |
| | OC2 | | | | | OTROS | | | | | |
| | AF | | | | | CORAZONES | | | | | |
| | MAL FAENADO | | | | | PULMONES | | | | | |

| Causas de decomisos (total o parcial) | | | Causas de decomisos (total o parcial) | | |
|--|--------|--------------------------------|---------------------------------------|------------------------|------------------|
| Causa | Código | Grupo | Causa | Código | Grupo |
| ALTERACIONES FISIOLÓGICAS/ORGANOLEPTICAS | AF | AF | ENCEFALOPATÍAS ESPONG. TRANSMISIBLE | EET | PEL. ESPECIFICOS |
| ICTERICIA | IC | | TUBERCULOSIS | TB | |
| SEPTICEMIA, TOXEMIA, VIREMIA | ST | | BRUCELOSIS | BR | |
| EMACIADO | EM | | SALMONELOSIS | SAL | |
| PARASITOSIS GENERALIZADA | PS | | CAMPYLOBACTERIOSIS | CPB | |
| MAL SANGRADO | HR | | CISTICERCOSIS | CC | |
| LESIONES EN PIEL | LP | | ECHINOCOCOSIS | EC | |
| CONTAMINACIÓN FECAL | CF | | TRIQUINELOSIS | TQ | |
| CONTAMINACIÓN BILIAR | CB | | MUERMO | MM | |
| CONTAMINACIÓN EN LA MANIPULACIÓN | CONT | | OTRAS ZOONOSIS | OZ | |
| PRESENCIA DE MER | MER | FIEBRE AFTOSA | FAF | ENF. DE SANIDAD ANIMAL | |
| PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS | CE | PESTE PORCINA CLÁSICA | PPC | | |
| AVERÍAS EN CADENA | AV | PESTE PORCINA AFRICANA | PPA | | |
| USO DE SUSTANCIA DESCONTAMINANTE | S.DES. | GRYPE AVIAR ALTAMENTE PATÓGENA | GAP | | |
| SUST. PROHIBIDAS | S.PRO | PESTE EQUINA AFRICANA | PEA | | |
| USO DE MEDICAMENTOS | MED | LENGUA AZUL | LAZ | | |
| OTROS RESIDUOS | O RES | ENFERMEDAD VESICULAR PORCINA | EVP | | |
| ABSCESOS | AB | ENFERMEDAD DE NEWCASTLE | ENW | | |
| ASCITIS | AC | MICOPLOSMOSIS AVIAR | MCA | | |
| MAL ROJO | MR | CARBUNCO | CAR | | |
| INSPECCIÓN INCOMPLETA | II | PERINEUMONIA CONTAGIOSA BOVINA | PCB | | |
| | | DERMATOSIS NODULAR CONTAGIOSA | DNC | | |
| | | OTRAS ENFERMEDADES ANIMALES | OEA | | |



|  | | ZOONOSIS EN MATADEROS | |
|---|------------------------------------|--|--|
| | | Matadero <input type="text"/> | |
| Procedencia de los animales: Territorio Nacional/Comunitario/Terceros Países | | | |
| COMUNIDAD AUTÓNOMA: | | Andalucía | |
| | | PERIODO: | |
| ESPECIE | DIAGNÓSTICO ANATOMOPATOLÓGICO | Nº DE ANIMALES AFECTADOS POR DECOMISOS TOTALES Y/O PARCIALES | |
| Bovino | Echinococcus granulosus | | Nº Total de Animales Sacrificados de rutina: |
| | Cisticercosis | | |
| | Brucelosis | | Nº Total de Animales sacrificados por PNEEA de Tuberculosis: |
| | Tuberculosis rutina | | |
| | Tuberculosis de PNEEA | | |
| | Tuberculosis total | | Nº Total de Animales Sacrificados: |
| Otras Zoonosis Alimentarias | | | |
| Ovino | Echinococcus granulosus | | Nº Total de Animales Sacrificados: |
| | Cisticercosis | | |
| | Brucelosis | | |
| | Tuberculosis | | |
| | Otras Zoonosis Alimentarias | | |
| Caprino | Echinococcus granulosus | | Nº Total de Animales Sacrificados de rutina: |
| | Cisticercosis | | |
| | Brucelosis | | Nº Total de Animales sacrificados por PNEEA de Tuberculosis: |
| | Tuberculosis de rutina | | |
| | Tuberculosis de PNEEA | | |
| | Tuberculosis total | | Nº Total de Animales Sacrificados: |
| Otras Zoonosis Alimentarias | | | |
| Porcino | Echinococcus granulosus | | Nº Total de Animales Sacrificados: |
| | Cisticercosis | | |
| | Brucelosis | | |
| | Tuberculosis | | |
| | Triquinelosis | | |
| | Otras Zoonosis Alimentarias | | |
| Equino | Echinococcus granulosus | | Nº Total de Animales Sacrificados: |
| | Cisticercosis | | |
| | Brucelosis | | |
| | Tuberculosis | | |
| | Triquinelosis | | |
| | Otras Zoonosis Alimentarias | | |
| Conejo | Nº Total de Animales Sacrificados: | | |
| Pollos de engorde | Nº Total de Animales Sacrificados: | | |
| Gallinas | Nº Total de Animales Sacrificados: | | |
| Pavos | Nº Total de Animales Sacrificados: | | |
| Aves silvestres | Nº Total de Animales Sacrificados: | | |
| Otros | Nº Total de Animales Sacrificados: | | |
| Número de muestras tomadas de Tuberculosis en bovino sacrificados de rutina | | | |
| Número de muestras tomadas de Tuberculosis en porcino | | | |
| PNEEA: Plan Nacional de Erradicación de Enfermedades Animales | | | |
| OBSERVACIONES | | | |

**ANEXO 21:
NORMATIVA E INSTRUCCIONES ASOCIADAS
AL PLAN DE MATADERO.**

ANEXO 21¹

NORMATIVA E INSTRUCCIONES ASOCIADAS AL PLAN DE MATADERO

NORMATIVA EUROPEA:

Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio de 2000 que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 820/97 del Consejo.

Reglamento (CE) 999/2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles, regula todo lo concerniente a las EET, en cuanto a la vigilancia y el material especificado de riesgo.

Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de noviembre de 2003 sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos.

Reglamento (CE) nº 21/2004 del Consejo, de 17 de diciembre de 2003, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina y se modifica el Reglamento (CE) nº 1782/2003 y las Directivas 92/102/CEE y 64/432/CEE.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 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) nº 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) n.º 1255/97.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Directiva 2007/43/CE del Consejo de 28 de junio de 2007 por la que se establecen las disposiciones mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne.

Directiva 2008/71/CE del Consejo, de 15 de julio de 2008, relativa a la identificación y al registro de cerdos.

Reglamento (CE) nº 504/2008 de la Comisión de 6 de junio de 2008 por el que se aplican las Directivas 90/426/CEE y 90/427/CEE por lo que se refiere a los métodos de identificación de los équidos.

Directiva 2008/120/CE del Consejo, de 18 de diciembre de 2008, relativa a las normas mínimas para la protección de cerdos.

¹ Revisión 1. Enero de 2023



Reglamento (CE) nº 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002.

Reglamento (UE) nº 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Reglamento (UE) nº 653/2014 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de mayo de 2014 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1760/2000 en lo referente a la identificación electrónica de los animales de la especie bovina y al etiquetado de la carne de vacuno.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 DE LA COMISIÓN de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/262, de la Comisión de 17 de febrero de 2015, que establece normas con arreglo a las Directivas 90/427/CEE y 2009/156/CE del Consejo por lo que respecta a los métodos de identificación de los équidos (Reglamento del pasaporte equino).

Recomendación (EU) 2016/336 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2016 respecto de la aplicación de la Directiva 2008/120/CE del Consejo relativa a las normas mínimas para la protección de cerdos en lo que se refiere a medidas para disminuir la necesidad de practicar el raboteo.

Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento y del Consejo de 9 de marzo de 2016 relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal.

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo.

Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión de 8 de febrero de 2019 relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales.

Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2020, por el que se establecen normas para la aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429 y (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los modelos de certificados zoonosanitarios, los modelos de certificados oficiales y los modelos de certificados zoonosanitarios-oficiales para la entrada en la Unión y los desplazamientos dentro de la Unión de las partidas de determinadas categorías de animales y mercancías, así como la certificación oficial relativa a dichos certificados, y se

derogan el Reglamento (CE) n.o 599/2004, los Reglamentos de Ejecución (UE) n.o 636/2014 y (UE) 2019/628, la Directiva 98/68/CE y las Decisiones 2000/572/CE, 2003/779/CE y 2007/240/CE .

NORMATIVA NACIONAL:

Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.

Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.

Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.

Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.

Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de la avicultura de carne.

Real Decreto 728/2007, de 7 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales o tarjeta de movimiento equina.

Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.

Real Decreto 692/2010, de 20 de mayo, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne y se modifica el Real Decreto 1047/1994, de 20 de mayo, relativo a las normas mínimas para la protección de terneros.

Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.

Real Decreto 37/2014, de 24 de enero, por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Orden de 17 de febrero de 2014, por la que se establecen los modelos y sistemas normalizados de las solicitudes y comunicaciones prevista en el Decreto 65/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan las condiciones de sanidad y zootécnicas de los animales.

Real Decreto 526/2014, de 20 de junio, por el que se establece la lista de las enfermedades de los animales de declaración obligatoria y se regula su notificación.

Real Decreto 577/2014, de 4 de julio, por el que se regula la tarjeta de movimiento equina.

Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre, por el que se regula el sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.



Real Decreto 637/2021, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.

Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia.

Real Decreto 990/2022, de 29 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte.

NORMATIVA ANDALUZA:

Orden de 29 de noviembre de 2004 establece las condiciones que deben cumplir los mataderos para su autorización como matadero sanitario para el sacrificio obligatorio de animales procedentes de los Planes Nacionales de Erradicación de Enfermedades Animales (PNEEA).

Decreto 20/2005 de 25 de enero por el que se atribuyen y desconcentran competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia sanitaria.

Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía.

Decreto 65/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan las condiciones de sanidad y zootécnicas de los animales.

Orden de 22 de junio de 2018, por la que se desarrollan las normas de calificación de explotaciones de la especie caprina frente a tuberculosis en Andalucía.

Decreto 226/2020, de 29 de diciembre, por el que se regula la organización territorial provincial de la Administración de la Junta de Andalucía.

PROGRAMAS/PLANES/PROCESOS:

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (2021-2025).

Manual de Procesos en Protección. 2º edición

Proceso de Inspección. 2ª edición

Proceso de Alertas. 2ª edición

Proceso de Registros 2ª edición v.3.2

Proceso de Certificaciones a demanda

Proceso de Gestión de denuncias

Proceso de Gestión de muestras

Proceso de Medidas cautelares

Proceso de Auditorias 2021

Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistema de Autocontrol.

Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol de las Empresas Alimentarias de Andalucía.

Programa de Control de Peligros Biológicos en Productos Alimenticios.

Plan de Investigación de residuos en alimentos de origen animal de Andalucía (PNIR) 2018.

Programa Nacional de vigilancia, control y erradicación de EEB.

Programa de control de bienestar animal en mataderos de Andalucía.

Programa de control de la Información Alimentaria Facilitada al Consumidor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:²

Instrucción 108-2011 Tuberculosis en bovino y en porcino del tronco ibérico en mataderos y en especies de caza mayor en establecimientos de manipulación de caza de Andalucía. Rev 2-2017.

Instrucción 101-2012 EET. Rev 8-2022.

Instrucción 117-2012 Sacrificio por rito religioso sin aturdimiento.

Instrucción 120-2012 Plan coordinado de control de carne de equino.

Instrucción 119-2012 Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne. Rev 2-2017.

Instrucción 122-2013 Procedimiento para la verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos.

Instrucción 125-2016 Procedimiento para la verificación del cumplimiento por los operadores económicos de la información alimentaria suministrada al consumidor y su conexión con la trazabilidad.

Instrucción 126-2016 Directrices para el muestreo en mataderos de aves, bovino y porcino para la verificación oficial de la correcta aplicación por operadores de matadero del criterio de higiene del proceso para salmonella y campylobacter en canales. Rev 3-2018.

Instrucción 129-2019 Para la aplicación de la vigilancia activa en los mataderos de Andalucía del Programa Nacional de Vigilancia Porcina ante el riesgo de incursión de peste porcina africana. Rev 3 -2022.

Instrucción 132-2020 Instrucciones para la emisión de certificados y atestados para exportación así como el autoprecintado de mercancías.

Instrucción.138-2020 Ejecución del Plan Nacional de Contingencia de Triquina.

Instrucción 140-2020 De actuaciones ante casos positivos o sospechosos de salmonella en la C.A. de Andalucía

Instrucción 11-2021 para la coordinación de la supervisión de los laboratorios designados para Control Oficial de Triquina conforme al Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles.

² En relación con las instrucciones del Servicio de Seguridad Alimentaria se aplicarán las detalladas en este apartado, en su última versión, y dejan de estar vigentes aquellas que se opongan o contravengan a lo descrito en este Plan de mataderos.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.
Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

