



INTERCAMBIO DE BUENAS PRÁCTICAS EN MATERIA DE HIGIENE EN MATADEROS

Alicia Rubio González

S.G.S.A.L.S.P.

rubio_aligon@gva.es

Jornada Higiene en el Sacrificio

Vitoria- Gasteiz, 5 de junio de 2019



Proyecto de
Higiene en
Mataderos

Visita Estudio
a España 2016

Iniciativa de
la Comunitat
Valenciana.

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

OBJETIVO

MEJORAR EL CONTROL DE LA HIGIENE EN EL SACRIFICIO



REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN LAS CANALES

- Creando una red de expertos
- Compartiendo información y experiencias
- Desarrollando estrategias viables
- Sensibilizando a los O.E
- Elaborando Guía de buenas prácticas (si se estima necesario)
- Proponiendo cambios en la normativa (si se estima necesario)



1º TALLER DE HIGIENE EN MATADEROS
Madrid, 22 de febrero de 2016

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

ANTECEDENTES

- 30 años de auditorías de la HFAA
- Exceso de confianza en APPCC y Microbiología

Contaminación
de canales

Problema
persistente

Nuevo enfoque colaborativo Unidad
F de la DG SANTE



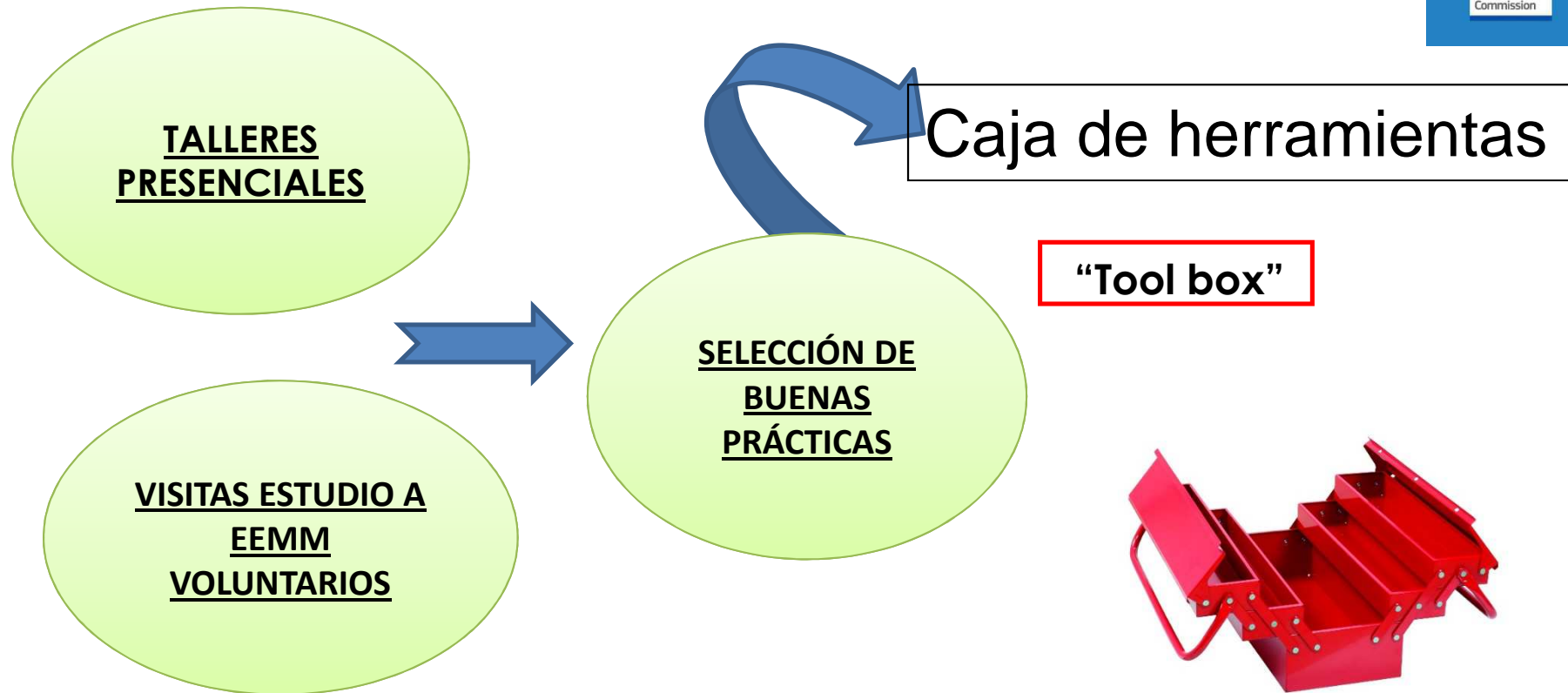
Puesta en marcha del proyecto
“Share experiences in slaughter hygiene”

Noviembre 2014



PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

METODOLOGIA



PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

METODOLOGIA



TALLERES
PRESENCIALES



1º nov 2014
2ª mayo 2015
3º enero 2016
4ª enero 2017

VISITAS ESTUDIO A
EEMM
VOLUNTARIOS



2015: 8 países

Irlanda
Reino Unido
Bélgica
Lituania
Eslovenia
Noruega
Eslovaquia
Suecia

2016: 7 países

Países Bajos
I. Del Norte
Polonia
Grecia
Francia
Austria
España

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

2016 ¿VISITA ESTUDIO A ESPAÑA?



1º TALLER DE HIGIENE EN MATADEROS
Madrid, 22 de febrero de 2016



Aragón



Comunitat
Valenciana

CCAA
VOLUNTARIAS

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

VISITA ESTUDIO A ESPAÑA



- 17-21 de octubre de 2016
- 2 representantes de DG SANTE + 3 expertos de Polonia, Letonia e Italia
 - ❑ **Reunión inicial:** AECOSAN +AACC de las CCAA visitadas + MAPAMA.
 - ❑ **Reunión con el sector:** Representantes del sector cárnico expusieron sus iniciativas e inquietudes relacionadas con el proyecto.
 - ❑ **Visitas a mataderos** en Aragón y en Valencia
 - ❑ **Reunión final**

- Se valoraron:
- **Iniciativas de las CCAA visitadas.....a continuación**
 - **Iniciativas de AECOSAN**

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

VISITA ESTUDIO A ESPAÑA



INICIATIVAS DE AECOSAN

Foros de Discusión Técnica


Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

DOCUMENTO APROBADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2009.
MODIFICADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL DE 16 DE ENERO DE 2013.

AUTORIZACIÓN DEL TRANSPORTE DE CARNE SIN REFRIGERAR.



Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

Guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales en la inspección post mortem en ganado porcino en matadero



Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para salmonela en canales de porcino en matadero

Rev. 0



FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº2073/2005 PARA CANALES EN PEQUEÑOS MATADEROS Y PARA CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE DE AVES DE CORRAL EN ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN PEQUEÑAS CANTIDADES

Rev. 1

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

VISITA ESTUDIO A ESPAÑA



2º TALLER DE HIGIENE EN MATADEROS
Madrid, 30 de marzo de 2017



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY

Health and Food Audits and Analysis
Unit F1 Food

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain
Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992
Study Visit: Share of Best Practice in Slaughter Hygiene
Dates: 17 to 21 October 2016
FVO participant: Jellen Goossens

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Share Experiences in Slaughter Hygiene”

VISITA ESTUDIO A ESPAÑA



AUTORIDADES COMPETENTES: PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

- 1) AUTORIZACIÓN DE UN MATADERO
- 2) LIMPIEZA DE GANADO
- 3) EVALUACIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE CANALES
- 4) MARCADO SANITARIO E HIGIENE DE LAS CANALES
- 5) RELACIÓN ENTRE EL OPERADOR ECONÓMICO Y LA AUTORIDAD COMPETENTE.

2
N

OPERADORES DE MATADEROS:

- 1) DISEÑO Y EQUIPO DE LAS LÍNEAS DE SACRIFICIO
- 2) IMPLANTACIÓN DE B.P.H.
- 3) IMPLANTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL APPCC.
- 4) IMPLANTACIÓN DE POLÍTICAS DE ANIMALES LIMPIOS



Visita Estudio
a España 2016



PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS

“Visita Estudio en la Comunitat Valenciana”

ORGANIZACIÓN



NUEVO ENFOQUE DE COLABORACIÓN Y PARTICIPACIÓN ACTIVA DEL SECTOR Y AACC

- 1) Permitir que el control oficial sea más efectivo, más avanzado en materia de higiene y mejorar también por parte de operador. Incrementar nivel de protección al consumidor. Cumplir normativa.
- 2) **Mejorar las BPH** que las autoridades sanitarias están obligadas a verificar y **compartir** experiencias en el espacio UE. El objetivo del sistema APPCC debe ser la producción de canales no contaminadas.
- 3) Recabar ideas de cuestiones ya resueltas en higiene, debatir y participar en resolver problemas.

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS “Visita Estudio en la Comunitat Valenciana”

METODOLOGIA



CONTROL OFICIAL: **Implementación** de nuevos procedimientos inspirados en buenas prácticas identificadas durante visitas estudio previas



CONTROL OFICIAL:
Jornadas Abril- Mayo 2016

1º TALLER DE HIGIENE EN MATADEROS
Madrid, 22 de febrero de 2016

• CONTROL OFICIAL:
DIFUSION DEL MATERIAL
EN AULA VIRTUAL



OPERADORES DE MATADEROS:
Reuniones y difusión

PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS

“Visita Estudio en la Comunitat Valenciana”

METODOLOGIA: MATADEROS VISITADOS



MATADERO DE BOVINO

Gran Capacidad de Producción

Alta tecnología

Amplio ámbito de comercialización, nacional, comunitaria y exportación a terceros países > 15

MATADERO DE BOVINO, OVINO/CAPRINO

Pequeña Producción

Granja Propia la mayor parte de los animales sacrificados

Métodos tradicionales

Ámbito de comercialización

MATADERO VISITADO



BUÑOL

DTO 23 MANISES

ACTIVIDAD MATADERO	
Nº días de sacrificio al año en matadero:	
Nº TRABAJADORES TOTALES:	
Nº TRABAJADORES EN LÍNEA:	
VETERINARIOS: 10	

	HORARIO DE INSPECCIÓN VETERINARIA						
	L	M	X	J	V	S	D
Horario de actividad de sacrificio	06:00-17:00	06:00-16:00	06:00-16:00	06:00-16:00	06:00-18:00	06:00-12:00	
Horario de inspección veterinaria	5:00-17:00	5:00-16:00	5:00-16:00	5:00-16:00	5:00-18:00	05:00-12:00	

Nº ANIMALES SACRIFICADOS	
<i>Especie y grupo de edad</i>	<i>Ritmo de sacrificio (animales/hora)</i>
Bovinos	65 / 75

CONTROL OFICIAL

ISSA CONSELLERIA DE SANIDAD Alicia Rubio González (rubio_aligon_sc) Usuario 12:37 01/09/2016

Búsqueda de establecimientos > Ficha de establecimiento 1 / 5 Acciones

Datos de actividad

Definitivo Alta: 07/03/2007
Etiquetas Baja:

Nº Registro:	Fecha:
EM-26.14481/V	25/02/2015
10.20735/V	07/03/2007
40.25836/V	08/10/2008

Actividades	Registro	Control	Estaciones
-------------	----------	---------	------------

Resumen Estado Sanitario

Bloque	Valoración
A - CONDICIONES ESTRUCTURALES Y DE UBICACION	5.7
B - EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS	5.7
C - SERVICIOS, VESTUARIOS Y LAVAMANOS	2.1
D - PERSONAL MANIPULADOR	2.1
G - PROCESADO Y ENVASADO	10.2
H - ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE	2.7
I - ETIQUETADO	1.51
J.1 - Plan de control de la calidad del agua	3
J.2 - Plan de limpieza y desinfección	9
J.3 - Plan de formación y control de manipuladores	6.9
J.4 - Plan de mantenimiento preventivo	3
J.5 - Plan de control de plagas y sistema de vigilancia	3
J.6 - Plan de gestión de residuos	2.1
J.7 - Plan de control de la trazabilidad	3
K - Vigilancia de PCC	40
TOTAL PUNTOS E.S. -	100

Ver detalle Cancelar

Planificación

Programable Programa Vigilancia Sistemática 2016 30/06/2016

6/6 10.1.23 (Fabricación) Productos cárni

Departamento: 23 MANISES

Nº de trabajadores: 300
Estado sanitario: A 100
Grado autocontrol: APPCC Viable 27/06/2008

Ordenación alimentaria

MA-145/2013 Ampliación de actividad Otros Modificación de instalaciones
MA-246/2009 Modificación de instalaciones Ampliación de actividad
Ver Todas

Visitas

AG	Matadero	Fecha
AG382	Matadero	31/08/2016
AG383	Matadero	31/08/2016
AG381	Matadero	31/08/2016

Nueva V. Control Nueva T. Muestra Ver Todas

Otras medidas

Sancciones: 1

ESTADO
SANITARIO A

GRADO DE AUTOCONTROL APPCC

MATADERO VISITADO



GABIEL
DTO 04 SAGUNTO

Con ganadería integrada

Nº días de sacrificio al año en matadero:	
Nº TRABAJADORES TOTALES:	
Nº TRABAJADORES EN LÍNEA:	
VETERINARIOS: 1	

HORARIO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

	L	M	X	J
Horario de actividad de sacrificio	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00
Horario de inspección veterinaria	8.00-15.00	8.00-15.00	8.00-15.00	8.00-15.00

Nº ANIMALES SACRIFICADOS

<i>Especie y grupo de edad</i>	<i>Ritmo de sacrificio (animales/hora)</i>
Bovinos	2-4/hora
Ovinos	15/hora – 10/hora

CONTROL OFICIAL

ISSA CONSELLERIA DE SANIDAD Alicia Rubio González (rubio_aligon_sc) Usuario 12:40 01/09/2016

Departamento: 4 SAGUNTO
Nº de trabajadores: 4
Estado sanitario: B 94.22
Grado autocontrol: PCH 08/10/2002

Datos de actividad

Definitivo Alta: 08/10/2002 Nº Registro: 10.17210/CS Fecha: 08/10/2002

Etiquetas Baja:

Actividades	Registro	Control	Estacional
10.6.06 Sala de despiece de carnes de ungulados	✓	✓	✗ / ✗
10.4.97 (Almacenamiento) frigorífico de carnes y derivados	✓	✓	✗ / ✗
10.6.60 Matadero de bovino	✓	✓	✗ / ✗
10.6.62 Matadero de ovino	✓	✓	✗ / ✗
10.6.63 Matadero de caprino	✓	✓	✗ / ✗

Histórico

Ordenación alimentaria

Ver Todas

Visitas

Nº	Actividad	Fecha
3999	Vigilancia Sistemática	30/06/2016
26760	Matadero	13/06/2016
27106	Matadero	05/05/2016

Nueva V. Control Nueva Tr. Muestra Ver Todas

Otras medidas

Sancciones: 0
Denuncias: 0

Observaciones

Cº Titular: 09/02/06, antes: SILVESTRE, SANTAFE, NATIVIDAD

Guardar

Etiquetas

Ver detalle Cancelar

Planificación

Programable Programa Vigilancia Sistemática 2016 30/06/2016

Resumen Estado Sanitario

Bloque	Valoración
A - CONDICIONES ESTRUCTURALES Y DE UBICACION	5.7
B - EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS	5.7
C - SERVICIOS, VESTUARIOS Y LAVAMANOS	2.1
D - PERSONAL MANIPULADOR	2.1
G - PROCESADO Y ENVASADO	10.2
H - ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	2.7
I - ETIQUETADO	1.51
J - REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD	30
K - Vigilancia de PCC	31.5
TOTAL PUNTOS E.S. -	94.22



**ESTADO
SANITARIO B**

GRADO DE AUTOCONTROL PCH

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS : comunes a los dos establecimientos

- 1) Los mataderos eran suficientemente espaciosos con un flujo continuo hacia delante, sin cruces y con vías de retención, separadas para realizar los expurgos.
- 2) Buena distribución del espacio y buena iluminación, que implica gran influencia sobre la higiene.
- 3) Diseño, infraestructura y equipos adecuados con respecto a la especie animal sacrificada
- 4) Velocidad óptima de sacrificio atendiendo a la tecnología de sacrificio

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

1) Buenas Prácticas de manipulación de animales vivos :

- Excelentes condiciones de alojamiento de los animales,
- Pasillos con espacio adecuado,
- Música suave y relajante,
- Manipulación suave de los animales

**Método
Temple Grandin**



RAL
IA DE S

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

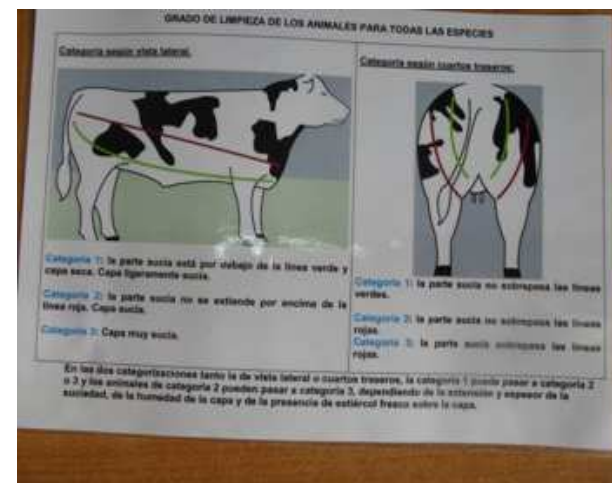
Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

II) Política de animales limpios.

- Clasificación en categorías 1, 2 y 3 según grado de suciedad
- Las medidas propuestas cuando se detectan animales sucios (2 y 3) son :

- rasurado de la línea media ventral
- reducción de la velocidad de la línea.



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

III) Muy buena dotación de los puestos de trabajo en línea:

Todos disponen de lavamanos y todos los operarios cumplen con las normas de lavado de manos y son muy cuidadosos

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

IV) La contención de las aguas residuales está conectada directamente al desagüe , hace que el suelo se encuentre siempre limpio, seco y sin residuos. Se ha conseguido un ambiente sin condensación en la mayor parte del matadero

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

V) Los tubos y cables de la sierra de corte vertical y del cuchillo neumático están dispuestos con bridas de plástico, de una forma que evita el contacto con la canal, importante éste aspecto porque muchas los tubos y cables suelen contactar con el suelo y luego con la canal

Se evita la contaminación de la canal por contacto con plataformas y superficies sucias

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

VI) La disposición de los ganchos en railes redondos, evita que se toquen las partes desolladas de las que mantienen la piel en el cambio de línea en el desollado.

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

VII) En la cámara de refrigeración , el espacio entre canales es adecuado, lo que permite un flujo correcto de aire en la cámara.

- Las canales están muy limpias.

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

VIII) Buenas Prácticas en materia de higiene

La empresa ha sabido transmitir a los trabajadores una **filosofía** definida de un elevado grado de consciencia de que trabajan produciendo alimentos



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

IX) Buenas Prácticas en materia de higiene

APPCC. Evaluación de la contaminación macroscópica de los canales.

- Poseen un procedimiento adecuado para cuando se detecta contaminación, monitorizando el 100% de los canales .

- Evidencias de no observación de contaminaciones fecales o de ingesta en canales tras la refrigeración. Registro. Tolerancia cero.

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

X) Buenas Prácticas en materia de higiene

- Poseen un procedimiento adecuado para cuando detectan contaminación, la canal es desviada para realizar un expurgo inmediato

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

XI) Buenas Prácticas en materia de higiene

- Tienen registros informatizados en los puestos de inspección, lo que hace que se pueda trabajar a mayor velocidad y permiten hacer estadísticas, trasladar información a explotación de origen, etc.



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Con ganadería integrada

PRERREQUISITOS

1) Buenas Prácticas de manipulación de animales vivos

-Tiene implantado un procedimiento para renovar las camas de los corrales con una frecuencia entre 20 y 25 días



Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

II) En la línea de bovino, buen diseño de plataformas fijas consecutivas con alturas decrecientes que permite a los operarios realizar las distintas fases del desollado (método descendente), de forma que la carne no entra en contacto con las plataformas.



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

III) Buen diseño y recogida eficiente de residuos y aguas residuales, en ambas líneas



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

IV) Buenas Prácticas en materia de higiene

- En la línea de bovino, una solución muy inteligente es colgar los animales a diferente nivel (codo o pezuña) para evitar que no toque en el suelo. Solución sencilla , barata y funciona.

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

PRERREQUISITOS

V) Buenas Prácticas en materia de higiene

- En la línea de bovino, se practica el embolsado del recto, y clip en el esófago.



Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

VI) Buenas Prácticas en materia de higiene

- En la línea de bovino, los operarios se toman el tiempo suficiente para hacer su trabajo, lo hacen muy bien, se evidencia que la empresa ha sabido transmitir a los trabajadores que lo importante no es sólo la velocidad sino hacerlo correctamente.

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

VII) Buenas Prácticas en materia de higiene

- En la línea de ovino, el tiro de ganchos usados para separar las dos patas es muy estable, evita el contacto.



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

VIII) Buenas Prácticas en materia de
higiene

- Los colgadores de canales para ovino son redondos , permiten colgar muchas canales y garantiza la correcta circulación del aire.



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

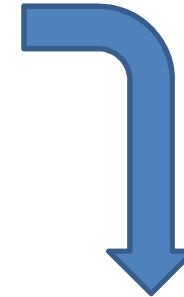
PRERREQUISITOS

IX) Buenas Prácticas en materia de higiene

- Inserción de un cono de plástico (o celulosa) en el recto de ovinos/ caprinos para evitar la liberación de heces. El cono permanece dentro hasta el final de la evisceración.



Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/
RECORD OF STUDY VISIT
Country: Spain
Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

X) Buenas Prácticas en materia de higiene

- Eliminación del punto de degüello con la retirada de la cabeza en ovinos



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016
SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

PRERREQUISITOS

XI) Buenas Prácticas en materia de higiene

- Las canales están muy limpias.



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE SANIDAD UNIVERSAL Y SALUD PÚBLICA



GPCH

PRODUCTO	PELIGRO	ETAPA
<ul style="list-style-type: none"> - CANALES DE BOVINO - CANALES DE OVINO/CAPRINO 	Biológico: Contaminación microbiana por rotura y derrame del contenido del tracto intestinal	EVISCERACIÓN PCC 1
	Biológico: Contaminación macroscópica por un incorrecto procesado	REVISIÓN DE CANALES ROH 1
	Biológico: Contaminación por tejido procedente del sistema nervioso central	EXTRACCIÓN DE MER ROH 2
	Biológico: Proliferación microbiana	ENFRIAMIENTO PCC 2

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016

SANTE.F1 JG/

RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

ASPECTOS A MEJORAR

- Algún empleado toca zona sucia en el desollado de ovino.
- Hay una plataforma de evisceración que entra en contacto con la canal.
- La polea motorizada puede contaminar la carne por el lugar donde se sitúa.



PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DE LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO PRINCIPIO BÁSICO

Grange, 24.11.2016

SANTE.F1 JG/


RECORD OF STUDY VISIT

Country: Spain

Theme/Subject: DG(SANTE)2016-8992

- se debe mejorar la implantación de la política de animales limpios, pues todos los animales son categorizados como 1.
- Vigilar la condensación debido al diseño y al flujo del aire en cámara.
- Equipos sofisticados tan novedosos a veces dan problemas, hay que estar muy atentos.





Iniciativa de
la Comunitat
Valenciana.



ACTIVIDADES DESARROLLADAS

1. Revisión del Programa de Mataderos.
2. Revisión del PNT e instrucciones.
3. Análisis pormenorizado de la higiene del proceso de las líneas de bovino, ovino y caprino: diseño de encuestas de higiene.



CATEGORIZACIÓN EN BASE AL RIESGO DE HIGIENE

PROGRAMA DE CONTROL DE MATADEROS 2016

EVALUACIÓN Y CONTROL DE LA HIGIENE EN MATADEROS EN FUNCIÓN DEL RIESGO.

- Control Diario Preoperativo/ Operativo por observación directa y/o registro
- Control REGULAR de los procedimientos de autocontrol

PROGRAMA DE MATADEROS

PLANIFICACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO

PERIODICIDAD BASADA EN EL RIESGO

CLASIFICACIÓN DEL RIESGO EN HIGIENE	AUDITORÍA DE REVISIÓN DEL SISTEMA RPHT/APPCC PCH (RR/AR/CP)	VERIFICACIÓN PREOPERATIVO DE HIGIENE (Observación Directa y Registro)	VERIFICACIÓN OPERATIVO DE HIGIENE (Observación Directa y Registro))
RIESGO BAJO	Anual	Mensual (semestral todas las áreas)	Mensual (semestral todas las áreas)
RIESGO MODERADO	Anual	Semanal (Trimestral todas las áreas)	Semanal (Trimestral todas las áreas)
RIESGO RELEVANTE	Semestral	diaria (Trimestral todas las áreas)	diaria (Trimestral todas las áreas)

PNT

P 27- ASA_01 PNT MATADEROS UNGULADOS

DGSP	<i>PROCEDIMIENTO DE CONTROL OFICIAL VETERINARIO EN MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS</i>	•P27-ASA
		•Revisión 3
		•Página 47 de 61

PROTOCOLO DE ACTUACION. FUNCIONES DEL CONTROL OFICIAL

1. CONTROL DIARIO

El control diario de la higiene en matadero, se realiza con la verificación del preoperativo / operativo de la higiene por observación directa y/o registro.

2. CONTROLES REGULARES

1.- **Sistema de autocontrol de la higiene:**, con la frecuencia establecida según la clasificación del riesgo en higiene del establecimiento:

2.- **La verificación del preoperativo / operativo de higiene:** se realizará por observación directa, al menos mensualmente y teniendo en cuenta la clasificación del riesgo en higiene y la frecuencia de control del establecimiento,

3.- **Verificación de contaminación de canales:** con una frecuencia mensual.

Nuevo

PNT

IT01-P27-P-29-P30-ASA INSTRUCCIÓN PARTE DIARIO

•DGSP	INSTRUCCIÓN PARA LA UTILIZACIÓN DEL PARTE DIARIO DE INSPECCIÓN.	•IT01-P27-P29-P30 ASA
		•Revisión 1
		•Página 1 de 6

PARTE DIARIO Representa el registro base de nuestro sistema de información puesto que refleja todas las actuaciones realizadas en el día y remite al resto de registros generados como resultado de las mismas.

Teniendo en cuenta la presencia continua de la inspección veterinaria durante la actividad de sacrificio, ante la detección de no conformidades relacionadas con el autocontrol se procederá al registro de las mismas mediante el correspondiente documento y su anotación en el apartado de Actuaciones.

I. AUDITORIA DE VERIFICACIÓN DE AUTOCONTROL		Documental		In situ		ACTUACIONES (indicar documento)
	Preoperativo					
	Operativo					
	Control contaminación de canales					
	RPHT					
	APPCC/GPCH					
	Bienestar animal					
	Control microbiológico canales					
	Control temperatura					
	Otros especificar (.....)					
	Transporte /Descarga/ Conducción					

“Tool box”



REGISTRO DE CONTROL CONTAMINACIÓN DE CANALES

Matadero: _____ Fecha: _____ Veterinario: _____

BOVINO/ EQUINO
OVINO/ CAPRINO

Defecto	Puntuación /canal										Total	Nº de canal	Fecha de sacrificio	Localización de la contaminación
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10				
Pelosianna	1											1		
	5											2		
(o un medición)												3		
Contaminación macroscópica ¹	5											4		
Cuero	< 1cm ²	15										5		
	> 1cm ²	30										6		
MER	presencia	30										7		
												8		
												9		
												10		

Puntuación de contaminación

Contaminación macroscópica¹ = fecal, ingesta, billis, leche

Número de canales a muestrear en la sesión de control

Nº de canales aptos /línea/ día	Canales a controlar
Hasta 100 canales	10 canales o todas si son menos de 10
De 101 a 200 canales	20 canales
De 201 a 300 canales	30 canales
> 300 canales	El 10 %

Registro de control de Contaminación de canales

Markado Sanitario SI/NO

PUNTUACIÓN Y CÓDIGO

< 1	VERDE
≥ 1 pero < 2	AMBAR
≥ 2	ROJO

Puntuación de contaminación = _____
Nº Canales muestreadas

En todas detecciones de contaminación macroscópica de canales, independiente de la puntuación obtenida, se procederá a la higienización y expurgo por parte del operador.
En caso de valoración de código ambar se notificará al operador del matadero para que identifique las causas de la contaminación. (parte de notificación)
En el caso de valoración de código rojo además de la notificación se le requerirán al operador las medidas que garanticen la higiene de las canales y la no recurrencia . (parte de notificación)

Causas de la contaminación detectadas por el operador:

Acciones correctoras tomadas por el operador:



BOVINO/EQUINO	<input type="checkbox"/>
OVINO/CAPRINO	<input type="checkbox"/>

Matadero: _____ Fecha: _____ Veterinario: _____

Defecto	Puntuación /canal	Puntuación de contaminación										Total	Nº de canal	Fecha de sacrificio	Localización de la contaminación	
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10					
Pelos/lana	6 - 10	1												1		
	> 10 (o un mechón)	5												2		
														3		
														4		
Contaminación macroscópica ¹	Presencia	5												5		
Cuero	< 1cm ²	15												6		
	> 1cm ²	30												7		
MER	presencia	30												8		
														9		
														10		
Contaminación macroscópica¹ = fecal, ingesta, bilis, leche																
Número de canales a muestrear en la sesión de control																
Puntuación de contaminación																

Nº de canales aptas/Línea/día	Canales a controlar
Hasta 100 canales	10 canales o todas si son menos de 10
De 101 a 200 canales	20 canales
De 201 a 300 canales	30 canales
> 300 canales	30 canales

Nº de canales a muestrear

Valoración de la contaminación

Defecto	Puntuación /canal	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	Total
Pelos/lana	6 – 10											
	> 10 (o un mechón)											
Contaminación macroscópica ¹	Presencia											
Cuero	< 1cm ²											
	> 1cm ²											
MER	presencia											
Puntuación de contaminación												
Contaminación macroscópica ¹ = fecal, ingesta, bilis, leche												

Marco Sanitario

SI/NO

PUNTUACIÓN Y CÓDIGO

< 1	VERDE
≥ 1 pero < 2	AMBAR
≥ 2	ROJO





Puntuación de contaminación
Nº Canales muestreadas = -----

Nº de canales de bovino sacrificadas: 6

Nº de canales controladas: 6





Defecto		Puntuación/ canal	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	Total
Pelos/lana	6 – 10	1			X			X					2
	> 10 (o un mechón)	5											
Contaminación macroscópica ¹	Presencia	5				X							5
Cuero	< 1cm ²	15											
	> 1cm ²	30											
MER	presencia	30											
Puntuación de contaminación												7	

Contaminación macroscópica¹ = fecal, ingesta, bilis, leche

Marcado Sanitario	SI/NO			PUNTUACIÓN Y CÓDIGO				
<u>Puntuación de contaminación</u> Nº Canales muestreadas	=	7	-----	= 1,16		< 1	VERDE	
						≥ 1pero < 2	AMBAR	
						≥ 2	ROJO	

Defecto		Puntuación/ canal	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	Total
Pelos/lana	6 – 10	1			X								1
	> 10 (o un mechón)	5						X					5
Contaminación macroscópica ¹	Presencia	5											
Cuero	< 1cm ²	15		X									15
	> 1cm ²	30											
MER	presencia	30											
Puntuación de contaminación												21	

Contaminación macroscópica¹ = fecal, ingesta, bilis, leche

Marcado Sanitario	SI/NO			PUNTUACIÓN Y CÓDIGO	
<u>Puntuación de contaminación</u>	=	21		< 1	VERDE 
<u>Nº Canales muestreadas</u>	=	6		≥ 1 pero < 2	AMBAR 
				≥ 2	ROJO 




Nº de canales de bovino sacrificadas: 6

Nº de canales controladas: 6

Defecto		Puntuación/ canal	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	Total
Pelos/lana	6 – 10	1	X		X			X					3
	> 10 (o un mechón)	5											
Contaminación macroscópica ¹	Presencia	5											
Cuero	< 1cm ²	15											
	> 1cm ²	30											
MER	presencia	30											
Puntuación de contaminación												3	

Nº de canales de bovino sacrificadas: 6

Nº de canales controladas: 6

Marcado Sanitario	SI/NO				PUNTUACIÓN Y CÓDIGO		
<u>Puntuación de contaminación</u>	=	3			< 1	VERDE	
<u>Nº Canales muestreadas</u>	=	6			≥ 1 pero < 2	AMBAR	
					≥ 2	ROJO	

Investigación de la causa de la contaminación

BOVINO/EQUINO

OVINO/CAPRINO




Procedimiento: _____

Total	Canal	Nº de canal	Fecha de sacrificio	Localización de la contaminación
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			

Marcado Sanitario SI/NO

PUNTUACIÓN Y CÓDIGO

Puntuación de contaminación
N° Canales muestreadas = -----

< 1	VERDE	
≥ 1 pero < 2	AMBAR	
≥ 2	ROJO	

En todas detecciones de contaminación macroscópica de canales, independiente de la puntuación obtenida, se procederá a la higienización y expurgo por parte del operador.

En caso de valoración de código ambar se notificará al operador del matadero para que identifique las causas de la contaminación. (parte de notificación)

En el caso de valoración de código rojo además de la notificación se le requerirán al operador las medidas que garanticen la higiene de las canales y la no recurrencia . (parte de notificación)

Causas de la contaminación detectadas por el operador:

Acciones correctoras tomadas por el operador:

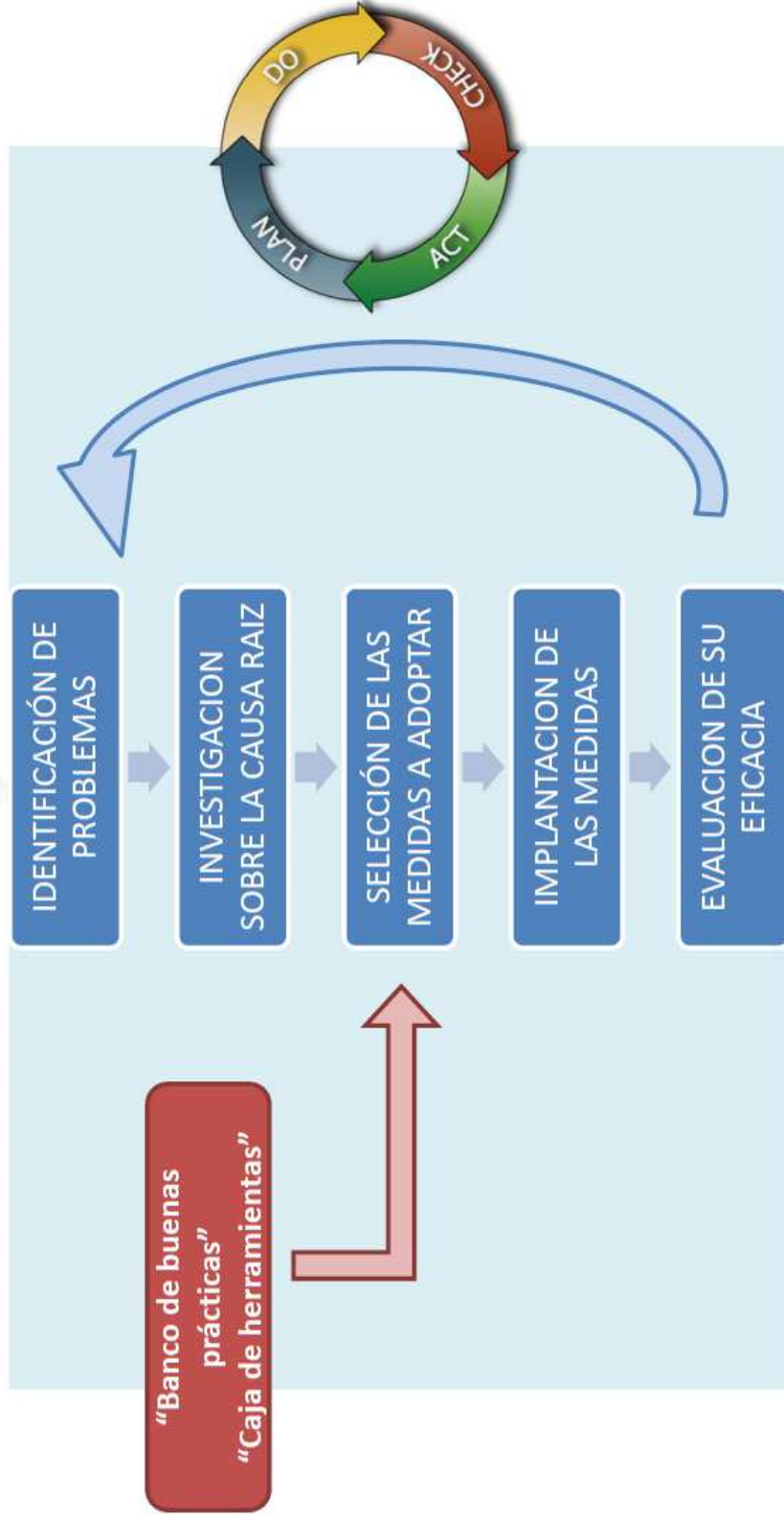
ACTUACIONES SVO:

   SUPERVISIÓN DEL EXPURGO E HIGIENIZACIÓN SIEMPRE

 NOTIFICACIÓN

 NOTIFICACIÓN Y REQUERIMIENTO

METODOLOGÍA EN EL ENFOQUE DE LA MEJORA CONTINUA



“Tool box”



Encuestas de higiene en líneas de sacrificio de bovino y de ovino/ caprino

Programa de control oficial de mataderos 2017



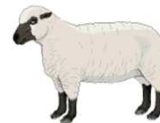
ENCUESTAS DE HIGIENE

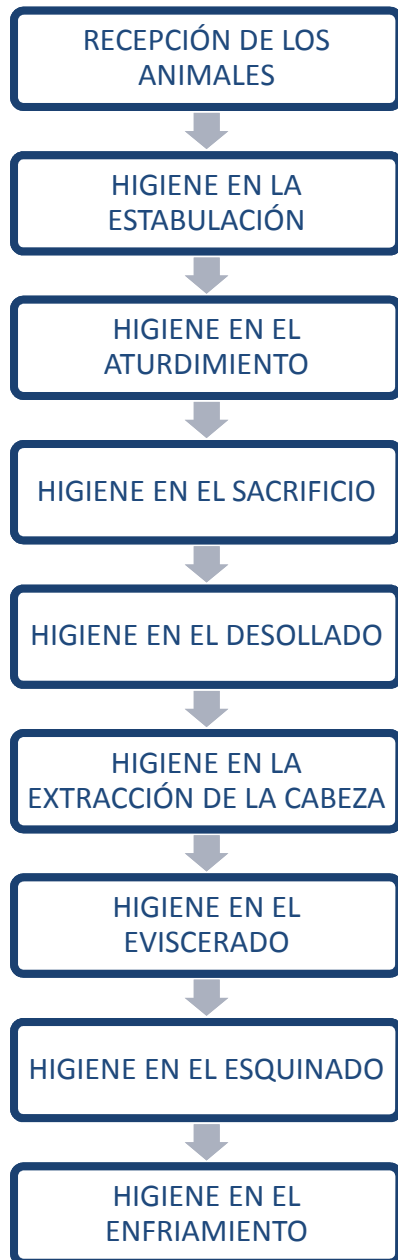
- ✓ Análisis pormenorizado del proceso de higiene de las líneas de bovino, ovino y caprino: diseño de encuestas de higiene.
- ✓ Se han desarrollado dos cuestionarios específicos para describir y evaluar prácticas correctas de higiene en :

- Línea de bovino



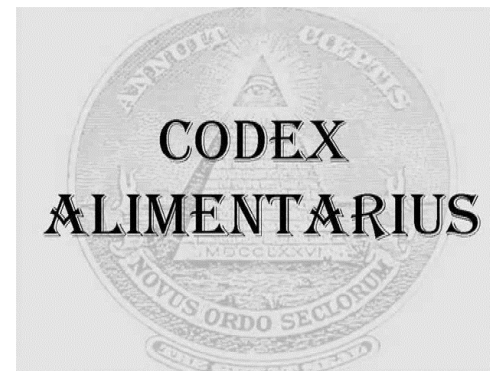
- Línea de ovino/ caprino





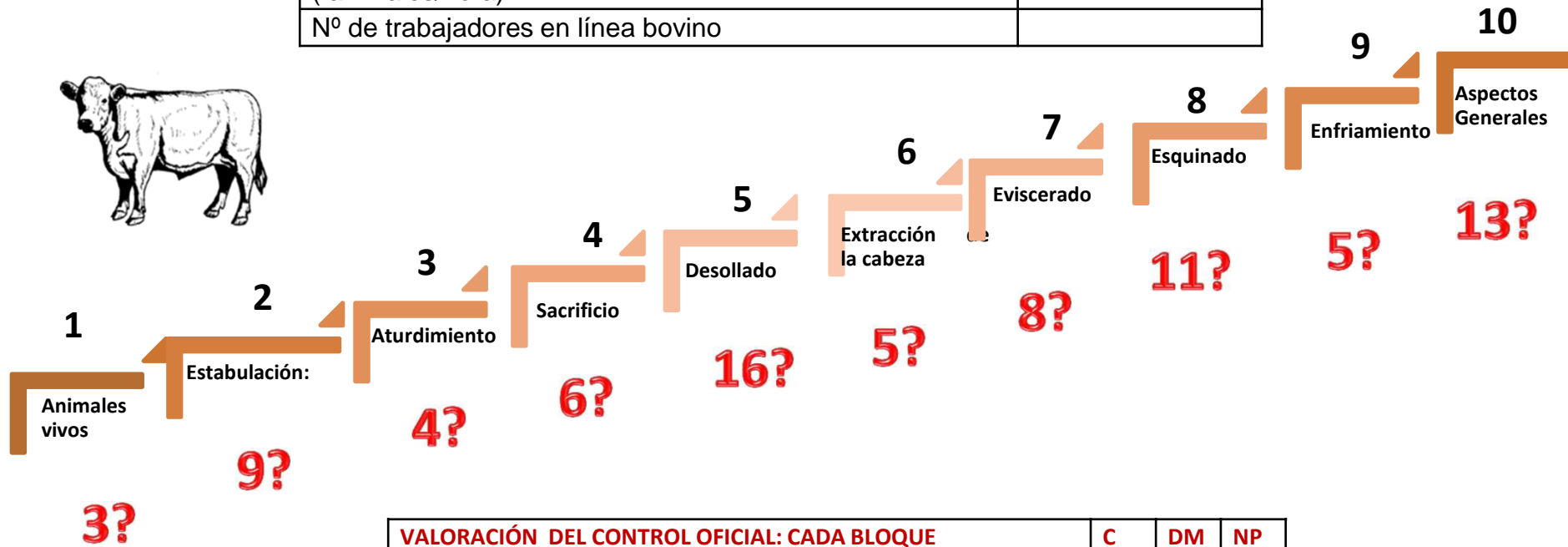
BOVINO

Etapas de procesado identificadas de riesgo para producir contaminación cruzada en las canales finales



Higiene procesado Bovino

VELOCIDAD DE SACRIFICIO DE LA LÍNEA DE BOVINO (animales/hora)	
Nº de trabajadores en línea bovino	



VALORACIÓN DEL CONTROL OFICIAL: <u>CADA BLOQUE</u>	C	DM	NP
		*	
DESCRIBIR LOS ITEMS VALORADOS COMO DEBE MEJORAR (DM)			



Higiene procesado Bovino

BLOQUE 1	RECEPCIÓN DE ANIMALES
3)	¿ El matadero dispone de un sistema eficaz para comunicar al ganadero la detección de animales sucios con el fin de que aplique medidas en granja para evitar reincidencias? <i>Codex</i>
RESPUESTA	SI NO

BLOQUE 2	HIGIENE EN LA ESTABULACIÓN
8)	En caso de disponer de cama o lecho, ¿ tiene definido en su plan de limpieza la frecuencia de cambio y es correcto? <i>study visit</i>
RESPUESTA	Si, en caso afirmativo especificar frecuencia NO

BLOQUE 3	HIGIENE EN EL ATURDIMIENTO
15)	Ante excreciones de heces en el aturdimiento del animal, ¿ se procede a su retirada antes del aturrido del siguiente animal?
RESPUESTA	SI NO

BLOQUE 4	HIGIENE DEL SACRIFICIO
27)	¿ Cuánto tiempo dura el sangrado del animal, desde el corte hasta la siguiente etapa del faenado, inicio del desollado?



Higiene procesado Bovino

BLOQUE 5	HIGIENE DEL DESOLLADO
23)	En el cambio de línea y sistema de suspensión, ¿ se aplica procedimientos para evitar que la canal descubierta contamine con el cuero , cuchillo sucio, raíles de suspensión, mano del operario?
RESPUESTA	SI , describir técnica NO

study visit

BLOQUE 6	HIGIENE DE LA EXTRACCIÓN DE LA CABEZA
39)	¿ Se utiliza alguna técnica para evitar la contaminación por salida del contenido digestivo por el esófago?
RESPUESTA	LIGADO EMBOLSADO PINZADO OTROS (describir) NIGUNO

BLOQUE 7	EVISCERADO
48)	¿ El operario realiza la operación de eviscerado con destreza, evidenciando una correcta capacitación y experiencia?
RESPUESTA	SI NO



Higiene procesado Bovino

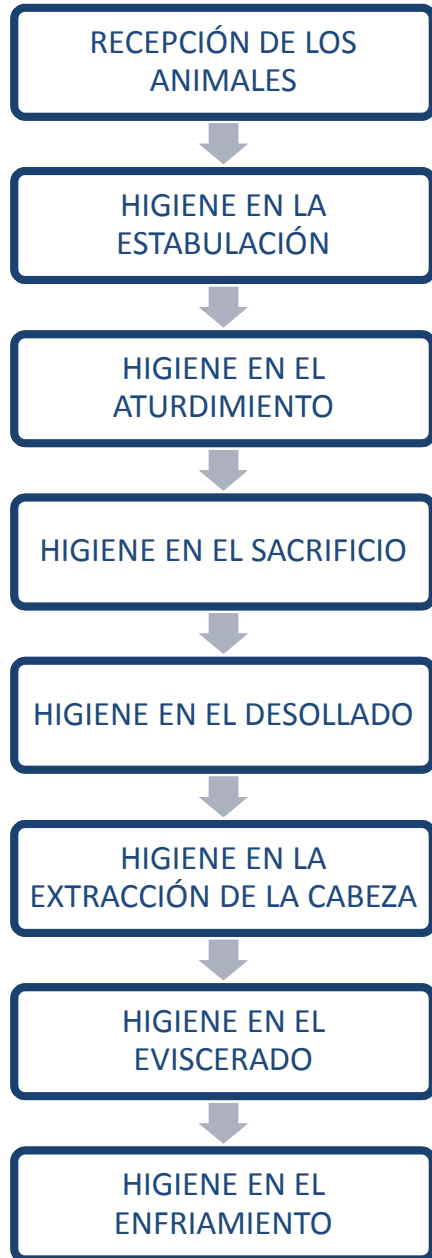
BLOQUE 8	HIGIENE DEL ESQUINADO
23)	¿La velocidad de la línea es adecuada para permitir que la operación sea correcta? Codex
RESPUESTA	SI NO

BLOQUE 9	HIGIENE DEL ENFRIAMIENTO
65)	¿ El espacio entre las canales, paredes, suelo y techo permite el flujo correcto del aire?
RESPUESTA	SI NO

BLOQUE 10	ASPECTOS GENERALES
73)	¿ La capacitación y la experiencia de los operarios es acorde con las operaciones que han de realizar para garantizar la higiene?
RESPUESTA	SI NO

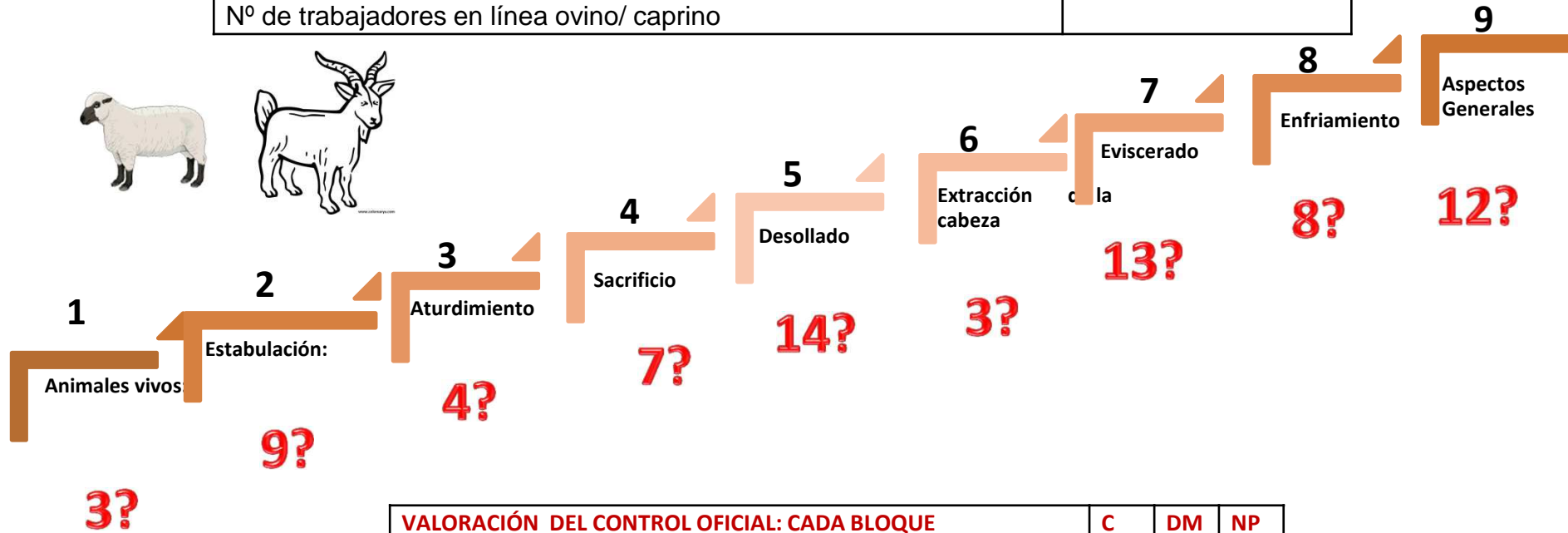
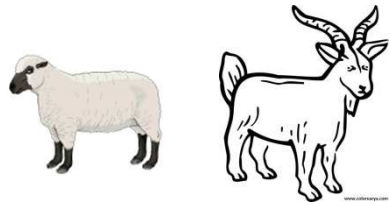
OVINO/CAPRINO

Etapas de procesado identificadas de riesgo para producir contaminación cruzada en las canales finales



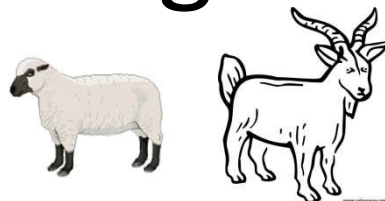
Higiene procesado ovino/ caprino

VELOCIDAD DE SACRIFICIO DE LA LÍNEA DE OVINO/ CAPRINO (animales/hora)	
Nº de trabajadores en línea ovino/ caprino	



VALORACIÓN DEL CONTROL OFICIAL: <u>CADA BLOQUE</u>	C	DM	NP
		*	
DESCRIBIR LOS ITEMS VALORADOS COMO DEBE MEJORAR (DM)			

Higiene procesado ovino/ caprino



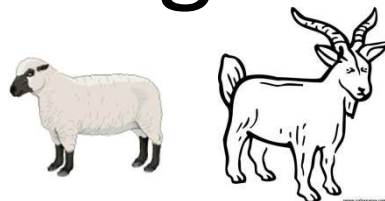
BLOQUE 1	RECEPCIÓN DE ANIMALES
7)	¿ Se mezclan animales de diferentes orígenes y especies en el mismo corral?
RESPUESTA	SI NO

Codex

BLOQUE 5	HIGIENE DEL DESOLLADO
29)	La técnica utilizada para el desollado es:
RESPUESTA	a) usando el puño b) Desollado mecánico c) Mixto

BLOQUE 8	HIGIENE EN EL ENFRIAMIENTO
55)	¿El espacio entre canales, paredes, suelo y techo permite el flujo correcto del aire?
RESPUESTA	SI NO

Higiene procesado ovino/ caprino



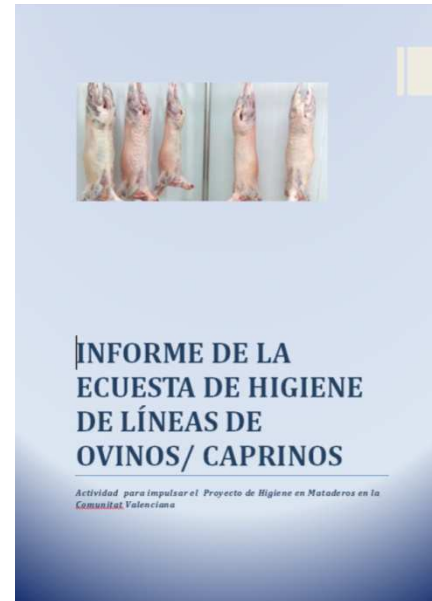
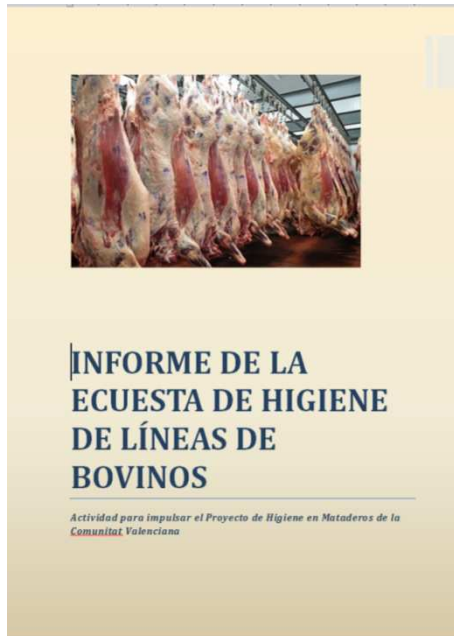
BLOQUE 8	HIGIENE EN EL ENFRIAMIENTO
55)	¿ Cómo se organiza el paso a cámara para enfriamiento? Codex
RESPUESTA	a) REGULARMENTE POR TANDAS DE SACRIFICIO B) REGULARMENTE POR LOTES DE SACRIFICIO C) POR NÚMEROS DE CARROS , especificar nº D) POR TIEMPO REGULAR, especificar tiempo E) NO ES REGULAR NI ESTÁ ESPECIFICADO EN SU PROCEDIMIENTO

Encuestas de Higiene

software



Proyecto Higiene en Mataderos de la Comunitat Valenciana



Programa de Control Oficial de
Mataderos 2017

Introducción

- El Programa de Control Diario de Mataderos de 2016 incorporó un conjunto de actividades para impulsar el proyecto "Share Experiences in Slaughter Hygiene" liderado por la HFAA- Unidad F de la Comisión Europea, y en el que participó la Comunidad Valenciana en el año 2016 recibiendo una visita estudio.

Objetivo Principal: mejorar la higiene en el sacrificio y por tanto la reducción de la persistencia de la contaminación macroscópica de canales.

BOVINO





valoración

	Recepción	Estabulación	Aturdido	Desollado	Extracción cabeza	Eviscerad o	esquinado	TOTALES
	4							
Diseño			1	2	1	3	3	10
Mantenimiento		1	2	2				5
Uso			1		2	2	3	8
Destreza del operario				1	1			2
TOTALES	4	1	4	5	4	5	3	25

BUENAS PRÁCTICAS DE INTERÉS

- **Uso de plásticos desechables en patas delanteras para evitar la contaminación en el desollado.**
- **Aumentar el número de operarios en las etapas críticas, según características de la línea (aturdido, desollado, eviscerado, revisión de canales, etc) .**
- **Eficacia de la revisión de las canales en caliente por el operador.**

OVINO





valoración

	Recepción	Establación	Aturdido	Sacrificio	Desollado	Extracción cabeza	Eviscerado	TOTALES
	2							2
Diseño			2		3		1	6
Mantenimiento		4						4
Uso				1		2	2	5
Destreza del operario					2			2
TOTALES	2	4	2	1	5	2	3	19

BUENAS PRÁCTICAS DE INTERÉS

- **En cadenas de avance manual, uso de distanciadores entre canales en los raíles aéreos que eviten el contacto entre canales.**
- **En cadenas de avance manual, uso de esterilizadores móviles que permiten adaptarse mejor a la producción del día, facilita su uso a los operario.**
- **Realizar el lavado de cabezas fuera de la línea.**
- **Control informatizado en la entrada de animales valorando bienestar, limpieza, enfermedad o lesión.**
- **Faldeados mecánicos en fase de desuello.**

Líneas Bovino/ Ovino-Caprino

ETAPA	LINEA	
	BOVINO	OVINO/CAPRINO
RECEPCIÓN	4	2
ESTABULACION	1	4
ATURDIMIENTO	4	2
SACRIFICIO	0	1
DESOLLADO	5	5
EXTRACCIÓN DE LA CABEZA	2	2
EVISCERADO	3	3
ESQUINADO	3	_____
ENFRIAMIENTO	0	0
TOTALES	25	19

Revisión de la normativa

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

14642

ORDEN de 26 de julio de 2001 para la aplicación del anexo XI del Reglamento (CE) número 999/2001, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes.



DISPONGO:

Artículo 1.

1. Para evitar la posible contaminación de los tejidos adyacentes y de la propia columna vertebral de bovinos de más de doce meses de edad, ésta se extraerá con la médula espinal en su interior, sin apertura del canal vertebral, bajo la supervisión de la autoridad sanitaria competente, en los mataderos.

Así mismo, la columna vertebral, con la médula espinal en su interior, de medias canales cargadas de bovinos de más de doce meses de edad, se podrá extraer en salas de despiece anexas o situadas en el mismo recinto físico donde se ubique el matadero que haya sacrificado los animales, con la misma o distinta razón social, previa autorización para ello.

2. No obstante se podrá proceder, en los mataderos, a la apertura del canal vertebral de bovinos mayores de doce meses de edad, para la posterior eliminación de la columna vertebral, siempre que, previamente a su apertura, se haya extraído la médula espinal mediante un método que la elimine sin contaminación. En este caso, la columna vertebral abierta de los bovinos de más de doce meses de edad podrá extraerse en los mataderos, salas de despiece o puntos de venta al consumidor, previamente autorizados para ello.



**MUCHAS GRACIAS
POR VUESTRA ATENCIÓN**

<http://www.sp.san.gva.es/>

