1. **Utilización del presente documento**

Esta pauta de evaluación debe ser utilizada por el/la Médico Veterinario Oficial (MVO) para verificar el cumplimiento de los requisitos para habilitación de establecimientos faenadores, despostadores, procesadores, elaboradores y frigoríficos de los productos proveniente aves de corral que deseen exportar a la Unión Europea.

Como resultado de la evaluación los requisitos deben ser calificados como: cumple (C), no cumple (NC) o no aplica (N/A), para lo cual es necesario completar aquellas partes de la pauta de evaluación que correspondan.

Para ser aprobados, los establecimientos deben cumplir el **100%** de los requisitos aplicables a la(s) actividad(es) evaluada(s).

Primera habilitación: Si el establecimiento no cumple con los porcentajes de aceptación definidos en la/s pauta/s técnica/s, en un plazo no superior de 6 días hábiles se procederá a notificar por escrito al interesado junto con indicar los requisitos incumplidos. El establecimiento tendrá un máximo de 30 días corridos para solucionar los NC, se podrá reevaluar el establecimiento con énfasis en los parámetros calificados como NC, en la primera visita. Si superado dicho periodo no se corrigen los incumplimientos, se rechazará la solicitud de habilitación.

Mantención de la habilitación: Si el establecimiento no cumple con los porcentajes de aceptación definidos en la/s pauta/s técnica/s, se le informará al establecimiento que dispone de 15 días calendario para entregar un Informe de solución de no conformidad o informe de acciones correctivas, que incluya las acciones correctivas que dieron solución a los incumplimientos detectados.

1. **REFERENCIA NORMATIVA**

La base legal de esta pauta de evaluación está constituida por la siguiente normativa:

* Reglamento (CE) N° 1099/2009 y sus modificaciones del Consejo relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.
* Reglamento (CE) Nº 999/2001 y sus modificaciones por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.
* Reglamento (CE) N° 178/2002 y sus modificaciones 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 y sus modificaciones sobre el control de la *Salmonella* spp*.* y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos.
* Reglamento (CE) Nº 852/2004 y sus modificaciones relativo a la higiene de los productos alimenticios.
* Reglamento (CE) Nº 853/2004 y sus modificaciones por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
* Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
* Reglamento (UE) N° 1169/2011 y sus modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE
* Reglamento (CE) N° 1935/2004 y sus modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE
* Reglamento Delegado (UE) 2020/692 y sus modificaciones de la Comisión, de 30 de enero de 2020, que completa el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a las normas para la entrada en la Unión, y para el desplazamiento y la manipulación tras la entrada, de las partidas de determinados animales, productos reproductivos y productos de origen animal
* Reglamento (CE) N° 1333/2008 y sus modificaciones Del Parlamento Europeo y Del Consejo. Establece los aditivos alimenticios autorizados según producto
* Directiva (UE) 2020/2184 y sus modificaciones, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.
* Reglamento de Ejecución (UE) N° 2015/1375 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Nombre Oficina SAG, Región**

|  |
| --- |
|  |

**Pauta número (1)**

|  |
| --- |
|  |

**Fecha Inspección (2)**

|  |
| --- |
|  |

**MVO’s (3)**

|  |
| --- |
| Mercado o país |
| Unión Europea |

**Objetivo de la evaluación (4)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Actividad | Especie | Línea |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ANTECEDENTES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO**

|  |
| --- |
|  |

Nombre y N° Registro LEEPP

del Establecimiento (5)

|  |
| --- |
|  |

Nombre contraparte técnica (6)

1. Indicar número de ingreso de la solicitud de habilitación.
2. Indicar fecha en que se realiza la visita de inspección para aplicación de la pauta.
3. Indicar nombre y apellidos del Médico Veterinario Oficial responsable de la evaluación.
4. Indicar el mercado o país, actividad, especie y línea a evaluar.
5. Indicar nombre y número de registro LEEPP del establecimiento a evaluar.
6. Indicar nombre y apellido de la contraparte técnica.
7. **REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO**

**Directiva (UE) 2020/2184 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 1 | Toda el agua utilizada en la empresa alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinados al consumo humano es considerada como “agua destinada al consumo humano” y cumple con los requisitos mínimos establecidos en la Directiva (UE) 2020/2184. (Directiva (UE) 2020/2184) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 2 | El establecimiento controla que, a través de un análisis microbiológico en 100 ml de muestra de agua destinada al consumo humano, haya cero UFC de enterococos intestinales y Escherichia coli (E. coli). (Directiva (UE) 2020/2184, anexo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 3 | El establecimiento controla que al agua destinada al consumo humano utilizada en los procesos de elaboración de alimentos se encuentre en conformidad con los parámetros químicos estipulados en la Parte B del anexo I de la Directiva (UE) 2020/2184. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 4 | El establecimiento controla que al agua destinada al consumo humano utilizada en los procesos de elaboración de alimentos se encuentre en conformidad con los parámetros indicadores estipulados en la Parte C del anexo I de la Directiva (UE) 2020/2184. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 5 | Los controles periódicos de la calidad de las aguas destinadas al consumo humano implementados por el establecimiento responden a los requerimientos establecidos en la parte A del anexo II de la Directiva (UE) 2020/2184. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 6 | La lista de parámetros en los programas de control de la calidad de las aguas destinadas al consumo humano implementados por el establecimiento incluye, como mínimo, Escherichia coli (E. coli) y enterococos intestinales, y se controlan, al menos, con las frecuencias establecidas en el punto 2, cuadro 1 de la parte A del anexo II de la Directiva (UE) 2020/2184. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 7 | Si los resultados de la evaluación de riesgos del sistema de suministro de agua destinada al consumo humano indican que la lista de parámetros o frecuencias establecidas en la parte B no basta para cumplir con las obligaciones impuestas en el artículo 13, los programas de control del establecimiento consideran frecuencias de muestreo aumentadas. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 8 | Si como resultado de la evaluación de riesgos del sistema de suministro de agua destinada al consumo humano, se redujeron la lista de parámetros y las frecuencias de muestreo de los programas de control del establecimiento, esto se realizó en conformidad con el punto 2, parte B del anexo II de la Directiva (UE) 2020/2184, sin perjuicio que tanto la lista de parámetros como las frecuencias de muestreo deben cumplir con los mínimos exigidos por el SAG. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 9 | Las muestras en la red de distribución se realizan con arreglo a la norma ISO 5667-5 y las muestras de cumplimiento de parámetros microbiológicos se toman y manipulan en conformidad con la norma EN ISO 19458, muestreo con objetivo a). (Directiva (UE) 2020/2184, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 10 | Los métodos de análisis empleados, a excepción de aquellos utilizados para evaluar turbidez, están validados y documentados en conformidad con la norma EN ISO/IEC 17025 u otras equivalentes aceptadas a nivel internacional. La evaluación de la equivalencia se realizó utilizando la norma EN ISO 17994, EN ISO 16140 u otra similar aceptada internacionalmente para determinar la equivalencia de métodos basados en principios distintos del cultivo. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 11 | Los métodos de análisis para los parámetros microbiológicos son los siguientes: a) Escherichia coli (E. coli) y bacterias coliformes (EN ISO 9308-1 o EN ISO 9308-2);b) enterococos intestinales (EN ISO 7899-2);c) recuento de colonias o recuento heterotrófico en placas a 22 °C (EN ISO 6222);d) Clostridium perfringens (incluidas las esporas) (EN ISO 14189);e) Legionella (EN ISO 11731, para el cumplimiento del valor establecido en el anexo I, parte D); para el control de la verificación basada en riesgos y para complementar los métodos de cultivo, en métodos de adición, como el de ISO/TS 12869, pueden utilizarse métodos rápidos de cultivo, métodos no basados en el cultivo y métodos moleculares, en particular la RCP en directo (qPCR);f) colífagos somáticos, para el control operativo, pueden utilizarse lo dispuesto en el anexo II, parte A, y las normas EN ISO 10705-2 y EN ISO 10705-3. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 12 | Los métodos de análisis utilizados para los parámetros químicos e indicadores que figuran en el cuadro 1 del punto 1, parte B de la Directiva (UE) 2020/2184, son capaces, como mínimo, de medir las concentraciones iguales al valor paramétrico con un límite de cuantificación, como se define en el artículo 2, punto 2, de la Directiva 2009/90/CE de la Comisión, igual o inferior al 30 % del valor paramétrico pertinente y una incertidumbre de medida como se especifica en el cuadro 1 del presente anexo. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 13 | El establecimiento vela por que los materiales destinados a su utilización en instalaciones nuevas o, en caso de obras de reparación o reconstrucción, en instalaciones existentes para la extracción, el tratamiento, el almacenamiento o la distribución de aguas destinadas al consumo humano y que entren en contacto con esas aguas:a) no pongan en peligro, directa ni indirectamente, la protección de la salud humana conforme a lo previsto en la presente Directiva;b) no afecten negativamente al color, el olor o el sabor del agua;c) no favorezcan la proliferación microbiana;d) no filtren contaminantes en el agua en niveles superiores a lo necesario para el fin previsto de dicho material. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 14 | Los materiales utilizados responden a los requerimientos de los puntos 1, 2, 3, 4 y 5 del anexo V de la Directiva (UE) 2020/2184, y los ensayos se encuentran en conformidad con el cuadro 1 de dicho anexo. (Directiva (UE) 2020/2184, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) N° 1333/2008 Establece los aditivos alimenticios autorizados según producto.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 15 | El establecimiento cumple con lo establecido en este reglamento y sus modificaciones y ha incluido en su Sistema de Aseguramiento de Calidad (SAC), los aditivos utilizados en los productos elegibles para exportar a la Unión Europea, están en su totalidad autorizados en el reglamento y sus modificaciones, y están incluidos en las fichas técnicas de cada producto. (Reglamento (CE) N° 1333/2008, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) N° 178/2002 fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 16 | El establecimiento asegura el cumplimiento de los principios generales de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento (CE) Nº 178/2002, aplicables a todas las etapas de la producción, transformación y distribución de alimentos y piensos, excluyendo únicamente la producción primaria para uso privado y el consumo doméstico. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 1.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 17 | De manera de lograr un nivel adecuado de protección, el establecimiento realiza análisis de riesgo basado en pruebas científicas disponibles. Y este se realiza de manera independiente, objetiva y transparente. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 6.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 18 | En circunstancias específicas, cuando, tras haber evaluado la información disponible, sigue existiendo incertidumbre científica, el establecimiento adopta medidas provisionales de gestión del riesgo para asegurar el nivel elevado de protección, en espera de disponer de información científica adicional que permita determinar del riesgo. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 6.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 19 | El establecimiento controla y verifica en todas las etapas de la producción, de transformación y distribución que tienen lugar en la empresa que los alimentos que producen y/o comercializa son seguros y cumplen con la legislación alimentaria. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 17.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 20 | Existe un procedimiento escrito de trazabilidad del producto que considere todas las etapas de producción, transformación y distribución del producto. Y el establecimiento verifica que con lo descrito le permite hacer trazabilidad desde el producto final hasta el origen y viceversa. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 18.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 21 | Existen ejercicios de trazabilidad que permite verificar lo descrito en el punto anterior. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 18.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 22 | El procedimiento incluye control de proveedores, de materia prima y cualquier sustancia que se incorpora al alimento. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 18.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 23 | La codificación de la etiquetada del producto final permite realizar la trazabilidad del producto hasta su origen. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 18.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 24 | Cuando el establecimiento considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha producido, transformado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos, y, por lo tanto, puede afectar la salud de los consumidores, este retiene el producto y notifica inmediatamente a la Autoridad Competente. Si el producto ya se distribuyó, retira los productos distribuidos a nivel nacional y en el caso del producto exportado notifica de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente del tercer país. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 19.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 25 | Existe un procedimiento por escrito sobre retiro de producto, que incluye el destino de los productos y las acciones preventivas y correctivas las que son a su vez notificadas a las autoridades. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 19.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) N° 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 26 | El establecimiento se asegura que los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios, incluidos aquellos regulados por medidas específicas como el Reglamento (UE) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos, se fabriquen conforme a las buenas prácticas de fabricación, de modo que, en condiciones normales o previsibles de uso, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana según la normativa de seguridad alimentaria de la UE, alteren inaceptablemente la composición del alimento o modifiquen sus características organolépticas de manera indeseable. (Reglamento (CE) N° 1935/2004, artículo 3.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) N°1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la faena.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 27 | Durante la faena (todo proceso inducido deliberadamente que cause la muerte de un animal) o las operaciones conexas a ella (operaciones como el manejo, estabulación, sujeción, aturdimiento y sangrado de los animales realizadas en el contexto y en el lugar de faena) no se causa a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitable.Las instalaciones están diseñadas, construidas, mantenidas y utilizadas de tal manera que garantizan el cumplimiento de las obligaciones. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, capítulo II, artículo 3.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 28 | Se asegura que los animales sean sacrificados únicamente tras un aturdimiento previo, conforme a los métodos del anexo 1, manteniendo la pérdida de consciencia y sensibilidad hasta la muerte, y que en el caso de aturdimiento simple se aplique inmediatamente un procedimiento que provoque la muerte irreversible (sangrado, descabello, electrocución o anoxia), exceptuando únicamente los casos de sacrificio religioso realizado en mataderos autorizados. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, capítulo II, artículo 4.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 29 | El establecimiento garantiza que el personal responsable realiza controles sistemáticos para verificar que los animales no presenten signos de consciencia o sensibilidad entre el aturdimiento y la muerte, aplicando medidas correctivas conforme a los procedimientos normalizados de trabajo, y que, en casos de sacrificio sin aturdimiento, se asegura que los animales no muestran signos de consciencia antes de ser liberados de la sujeción ni signos de vida antes del desposte o escaldado. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 5.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 30 | El establecimiento planifica previamente la faena de animales y sus operaciones conexas, y las ejecuta aplicando procedimientos normalizados de trabajo elaborados por el explotador de manera que aseguren el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) N° 1099/2009. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 6.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 31 | Los procedimientos normalizados de trabajo del establecimiento relacionados con el aturdimiento consideran las recomendaciones del fabricante del equipamiento, definen los parámetros clave de eficacia basados en el anexo I, capítulo I del Reglamento (CE) N° 1099/2009, incluyen medidas correctivas ante fallos de aturdimiento según el artículo 5, y están disponibles para ser presentados al SAG cuando la autoridad lo solicite. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 6.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 32 | El establecimiento garantiza que la faena y las operaciones conexas sean realizadas únicamente por personas con el nivel de competencia adecuado, sin causar dolor, angustia o sufrimiento evitable a los animales, y que dichas personas cuenten con un certificado de competencia conforme al artículo 21 del Reglamento (CE) N° 1099/2009, o con una capacitación reconocida por el SAG en manejo y bienestar animal. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 7.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 33 | Las instrucciones del equipamiento de sujeción o aturdimiento, son las adecuadas para su uso, de forma que se aseguren unas condiciones óptimas de bienestar animal. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 8.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 34 | El establecimiento garantiza que el equipamiento de sujeción y aturdimiento sea mantenido y verificado por personal formado según las instrucciones del fabricante, manteniendo registros disponibles para el SAG por al menos un año, que exista y esté disponible equipamiento auxiliar en caso de fallo durante el aturdimiento, y que los animales no sean situados en el equipo de sujeción hasta que el operador esté preparado para realizar el aturdimiento o sangrado de forma inmediata. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 9.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 35 | El establecimiento faenador vela por que el diseño, la construcción y los equipamientos y con el cumplimiento de las normas establecidas en el anexo II del Reglamento (CE) N° 1099/2009 del Consejo y cuando así se le requiera el SAG entrega al menos la siguiente información: a) el número máximo de animales por hora de cada línea de sacrificio;b) las categorías y los pesos de los animales para los que puede utilizarse el equipamiento de sujeción o aturdimiento disponible;c) la capacidad máxima de cada área de estabulación. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, capítulo III, artículo 14.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 36 | El control sobre los procesos de sacrificio, considera al menos los siguientes elementosa) registro del nombre de quien supervisa o controla.b) signos vitales y de conciencia con los que se evalúa la efectividad del proceso de acuerdo con el artículo 4, apartado 4.c) criterios de aceptabilidad.d) frecuencia de supervisión o control.e) número de animales de muestra.f) acciones correctivas y preventivas. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 16.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 37 | El establecimiento faenador tiene un encargado del bienestar animal para que les asista en el cometido de garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 17.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 38 | Dicho encargado, está en disposición de pedir que el personal del establecimiento faenador tome las medidas correctoras necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 17.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 39 | Los siguientes puntos no se aplicarán a los mataderos en losque se sacrifiquen menos de 150 000 aves.1. Los establecimientos tiene nombrado a un encargadodel bienestar animal para su matadero, para que les asista en elcometido de garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el Reglamento N°1099/2009.2. El encargado del bienestar animal actúa bajo la autoridad directa del establecimiento, al que informarádirectamente de las cuestiones relacionadas con el bienestar delos animales. Dicho encargado está en disposición de pedirque el personal del matadero tome las medidas correctorasnecesarias para garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento.3. Las responsabilidades del encargado del bienestar animalse establecen en los procedimientos normalizados de trabajodel matadero y se comunicarán eficazmente al personal interesado.4. El encargado del bienestar animal tiene un certificado de competencia, previsto en el artículo 21 de este reglamento, expedido para todas las operaciones realizadas en los mataderos que estén bajo su responsabilidad.5. El encargado del bienestar animal lleva un registro de lasactuaciones realizadas para mejorar el bienestar animal en elmatadero en el que desempeñe sus tareas. Dicho registro seconservará un año como mínimo y se pondrá a disposiciónde la autoridad competente cuando esta lo requiera. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 17.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 40 | En caso de faena de emergencia, el establecimiento adopta todas las medidas necesarias para matarlos cuanto antes. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 19.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 41 | Los métodos de aturdimiento utilizados cumplen con las condiciones de uso, parámetros clave y requisitos específicos. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 19.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 42 | Los sistemas de ventilación, están diseñados, construidos y mantenidos de manera que se asegura permanentemente el bienestar de los animales, teniendo en cuenta las distintas condiciones climáticas previsibles. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II, punto 1.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 43 | Si es necesario un medio de ventilación mecánica, se toman medidas para disponer de un sistema de alarma y de un sistema auxiliar de emergencia en caso de avería. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 44 | Las instalaciones de estabulación están diseñadas y construidas de manera que se reduce al máximo el riesgo de que los animales sufran heridas y la posibilidad de ruidos repentinos. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 45 | Las instalaciones de estabulación están diseñadas y construidas de manera que facilita la inspección de los animales Se proporciona una iluminación fija o móvil adecuada para que se puedan inspeccionar los animales en cualquier momento. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 46 | Cuando el establecimiento faenador tengan estabulación al aire libre, carente de refugio o sombra naturales, se proporciona 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 hay una fuente natural de agua, se proporcionan sistemas de abrevado. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II, punto 5.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 47 | El establecimiento deberá disponer de un sistema de aturdimiento por gas para aves de corral, incluido su sistema de transporte, diseñado y construido para asegurar una aplicación óptima del gas, minimizar lesiones, contusiones, forcejeo y vocalizaciones. El sistema debe permitir que los animales se recuesten sin hacinamiento incluso en condiciones de máximo rendimiento. Además, deberá contar con dispositivos para medir, visualizar y registrar de forma continua la concentración de gas y el tiempo de exposición, con alarmas visibles y audibles ante niveles inadecuados, siendo estos dispositivos visibles para el personal. Los registros deberán conservarse por al menos un año. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II, punto 6.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 48 | El encargado de bienestar animal, o una persona que informe directamente a dicho encargado, evalúan sistemáticamente en el momento de la llegada, las condiciones de bienestar de cada envío de animales, con el fin de identificar las prioridades, en particular, determinando qué animales tienen necesidades específicas en materia de bienestar y las medidas que deben adoptarse al respecto. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 49 | Se descargan los animales, lo antes posible después de su llegada y, posteriormente, se sacrifican sin demoras indebidas. Se suministra alimento a los animales que no serán sacrificados dentro de las 12 horas siguientes a su llegada según lo indicado (intervalos, cantidades, materiales adecuados). (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 50 | Los contenedores utilizados para el transporte de animales se mantienen en buen estado y manipulados cuidadosamente, especialmente si poseen fondo perforado o flexible. No son arrojados, dejados caer ni volcados, y siempre que sea posible, su carga y descarga se realizará horizontalmente mediante medios mecánicos. Además, se procurará descargar a los animales de forma individual. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 51 | Cuando se utilizan contenedores superpuestos para el transporte de animales, se deberán tomar las precauciones necesarias para limitar la caída de orina y excrementos sobre los animales ubicados en niveles inferiores, garantizar la estabilidad de los contenedores y asegurar una ventilación adecuada. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 52 | Cumple con no realizar las prácticas prohibidas indicadas en este reglamento (golpear o dar puntapiés, utilizar instrumentos puntiagudos, etc.). (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 53 | Se evita, en la medida posible, la utilización de instrumentos que administren descargas eléctricas Estos aparatos son utilizados según lo indicado. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 54 | En caso de aturdimiento simple, o de sacrificio conforme a lo dispuesto en el Artículo 4, apartado 4, se seccionan sistemáticamente las dos arterias carótidas o los vasos de los que nacen. Solo se efectúa la estimulación eléctrica cuando se ha comprobado la pérdida de consciencia por parte del animal.Sólo se efectúa el faenado o el escaldado cuando se ha comprobado la falta de signos de vida del animal. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 55 | Las aves no se sacrifican con degolladores automáticos salvo si es posible determinar si el degollador secciona efectivamente ambos vasos sanguíneos. En el caso de que los degolladores no sean efectivos las aves son sacrificadas inmediatamente. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 56 | La disposición, el diseño, la construcción y el tamaño del establecimiento, permite que, de manera documentada (procedimientos y registros):- Se efectúen correctamente procedimientos basados en HACCP,- Se mantengan condiciones adecuadas de flujo de producción, manipulación higiénica, mantenimiento, capacidad de almacenamiento y control de temperatura (incluyendo la mantención de la cadena de frío),- Se evite la acumulación de suciedad y la formación de moho, humedad y otros focos de contaminación; el contacto de producto/materias primas con materiales y superficies contaminantes,- Se efectúe un control efectivo de plagas y vectores. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 57 | El establecimiento se cerciora que, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control, se cumplen los requisitos de higiene. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 58 | El establecimiento adopta, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas: a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios mediante métodos de muestreo y análisis establecidos en la legislación de la UE o equivalentes y reconocidos internacionalmenteb) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en este reglamento c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios; d) mantenimiento de la cadena del frío;e) muestreo y análisis. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 59 | El establecimiento aplica y mantiene los siguientes principios HACCP: a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables; b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables; c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico; e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces;g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f). (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 60 | El establecimiento:a) aporta a la autoridad competente, en la manera en que ella lo solicite, pruebas que cumplen el requisito contemplado en los principios HACCP, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentariab) garantiza que los documentos que describen sus procedimientos, desarrollados de acuerdo con el HACCP, estén actualizados permanentementec) conserva los demás documentos y registros durante un período adecuado. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 61 | En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios están separadas de las destinadas a lavarse las manos. (Reglamento (CE) N°852/2004, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 62 | El diseño y disposición de las salas en las que se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios permiten prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. (Reglamento (CE) N°852/2004, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 63 | Se dispone, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones están construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y tienen un suministro suficiente de agua caliente y fría. (Reglamento (CE) N°852/2004, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 64 | Se toman las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios tienen un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del Capítulo VII, y se mantienen limpios y, en caso necesario, desinfectados. (Reglamento (CE) N°852/2004, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 65 | Si fuese necesario, los equipos están provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento (CE) N° 852/2004. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 66 | Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello se hace conforme a las prácticas correctas. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 67 | El establecimiento garantiza que los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros residuos se retiran con rapidez de las zonas de manipulación de alimentos, se depositan en contenedores adecuados (provistos de cierre salvo justificación), con características que permiten su limpieza y desinfección, se almacenan y eliminan higiénicamente en instalaciones diseñadas para evitar contaminación y acceso de plagas, y se eliminan de forma respetuosa con el medio ambiente conforme a la normativa comunitaria aplicable. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 68 | Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, ésta circula por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no contiene ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni tiene posibilidad alguna de reflujo hacia ésta. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 69 | El agua reciclada que se utiliza en el proceso de transformación o como ingrediente no representa riesgos de contaminación y es de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 70 | El hielo utilizado en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos se hace con agua potable, y se elabora, manipula y almacena en condiciones que lo protegen de toda contaminación. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 71 | El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no contiene sustancias que entrañen peligro para la salud o puedan contaminar el producto. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 72 | Cuando se aplique el tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, se vela porque el agua utilizada para enfriarlos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación de los productos alimenticios. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 73 | Todas las personas que trabajan en una zona de manipulación de productos alimenticios mantienen un elevado grado de limpieza y llevan vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VIII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 74 | Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas y diarrea, no están autorizadas para manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se encuentre en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios pone inmediatamente en conocimiento del establecimiento la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo VIII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 75 | El establecimiento no acepta materias primas o ingredientes distintos de animales vivos, ni otro material que intervenga en la transformación de los productos, si sabe que están contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, extrañas o en descomposición (o cabe prever que lo estén) que, incluso después que haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sea apto para el consumo humano. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo IX.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 76 | Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en la empresa del sector alimentario se conservan en condiciones adecuadas y se protegen de la contaminación en todas las etapas productivas, de manera de evitar su deterioro nocivo y mantener su aptitud para el consumo humano. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo IX.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 77 | Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, se refrigeran cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico o la fase final de la preparación, en caso de que éste no se aplique a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo IX.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 78 | La descongelación de los productos alimenticios se realiza de tal modo que se reduce al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas Durante la descongelación, los productos alimenticios están sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la saludCuándo el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud, se drena adecuadamenteUna vez descongelados, los productos alimenticios se manipulan de tal modo que se reduce al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo IX.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 79 | El establecimiento controla y verifica que el equipo, medios de transporte o recipientes utilizados para la recolección, el transporte o el almacenamiento de alguna de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, mencionados en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, no se utilizarán para la recolección, el transporte ni el almacenamiento de alimentos que no contengan dicha sustancia o producto, a menos que se hayan limpiado el equipo, los medios de transporte o los recipientes y se haya comprobado la ausencia en ellos de cualquier resto visible de dicha sustancia o producto. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo IX.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 80 | Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no son una fuente de contaminación. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo X.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 81 | Los envases se almacenan de modo que no están expuestos a algún riesgo de contaminación. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo X.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 82 | Las operaciones de envasado y embalaje se realizan de forma que se evita la contaminación de los productosEn su caso, y en particular tratándose de latas y tarros de vidrio, se garantiza la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo X.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 83 | Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios son fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo X.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 84 | El establecimiento establece y mantiene una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y presenta pruebas de ello, mediante el cumplimiento de los siguientes requisitos: a) compromiso de la dirección, y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos; b) participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentariac) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;e) disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo XI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 85 | El compromiso de la dirección incluye: a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria; b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios.c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada; d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas; e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes; f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo XI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 86 | La cultura de seguridad alimentaria tiene en cuenta: La naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo XI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 87 | El establecimiento garantiza que los manipuladores de alimentos reciben supervisión, instrucción o formación en higiene alimentaria adecuada a su función; que el personal responsable del desarrollo, aplicación y mantenimiento del sistema basado en los principios del HACCP o de las guías pertinentes ha recibido una formación apropiada; y que se cumple con los requisitos establecidos por la legislación nacional en cuanto a programas de formación obligatoria para trabajadores del sector alimentario. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo XII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 88 | En el caso de los establecimientos que comercializan alimentos en recipientes herméticamente cerrados, los procesos de tratamientos térmicos utilizados para la transformación de productos sin transformar o para seguir transformando productos transformados:a) mantienen todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante un período de tiempo determinado. b) evitan la contaminación del producto durante el proceso. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo XI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 89 | El establecimiento que comercializa alimentos en recipientes herméticamente cerrados: Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, el establecimiento controla regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, temperatura, presión, cierre y microbiología), lo que puede hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos. (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo XI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 90 | El establecimiento que comercializa alimentos en recipientes herméticamente cerrados: El proceso utilizado cumple las normas reconocidas internacionalmente (por ejemplo, la pasteurización, la temperatura ultra alta o la esterilización). (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo XI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) Nº 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 91 | El Establecimiento vela por el cumplimiento de los criterios microbiológicos de “seguridad alimentaria” establecidos en el anexo I, capítulo 1 del reglamento (CE) N°2073/2005. (Reglamento (CE) N°2073/2005, artículo 3.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 92 | El Establecimiento vela por el cumplimiento de los criterios microbiológicos de “higiene de los procesos” establecidos en el anexo I, capítulo 2 del reglamento (CE) N°2073/2005. (Reglamento (CE) N°2073/2005, artículo 3.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 93 | El Establecimiento vela que se implementen los métodos de referencia analíticos y los planes y métodos de toma de muestras que figuran en el anexo I del Reglamento (CE) N° 2073/2005. (Reglamento (CE) N°2073/2005, artículo 5.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 94 | Para los análisis microbiológicos, de no disponer de los métodos de referencia, El Establecimiento vela que aquellos métodos alternativos están validados conforme al protocolo de la norma EN/ISO 16140-2 o protocolos internacionalmente aceptados y su uso haya sido autorizado por la autoridad competente. (Reglamento (CE) N°2073/2005, artículo 5.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) Nº 2160/2003 Control de la Salmonella spp. y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 95 | El establecimiento establece programas de control de la Salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos que cubran, en la medida de lo posible, todas las fases de producción, transformación y distribución, y, comunica periódicamente sus resultados a la autoridad competente. (Reglamento (CE) N°2160/2003, artículo 7.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (CE) Nº 853/2004 normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 96 | El establecimiento utiliza exclusivamente agua potable u otras sustancias expresamente autorizadas por la Unión Europea para eliminar la contaminación de superficie de los productos de origen animal. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 97 | El establecimiento fija una marca de identificación al producto de origen animal, únicamente si el producto se ha producido de conformidad con el Reglamento Nº 853/2004. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 98 | El establecimiento vela por que los envíos de productos de origen animal vayan acompañados de los certificados u otros documentos correspondientes. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 99 | El establecimiento que tenga la intención de poner en el mercado los siguientes alimentos de origen animal en Suecia o Finlandia cumplirá las normas en relación con la Salmonella para: b) la carne de aves de corral de las siguientes especies: gallinas domésticas, pavos, pintadas, patos y gansos, incluida la carne picada, pero excluidos los preparados de carne y la CSM. (Reglamento (CE) N° 853/2004, articulo 8.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 100 | El establecimiento fija la marca de identificación en los productos de origen animal antes de que abandonen el establecimiento, y en caso de desembalaje o nueva transformación en otro establecimiento, se aplica una nueva marca con el número de autorización correspondiente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 101 | El establecimiento cuenta con sistemas y procedimientos para identificar al establecimiento de los cuales ha recibido y a los cuales ha entregado productos de origen animal en conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) Nº 178/2002. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 102 | La marca de identificación es legible, indeleble, sus caracteres son fácilmente descifrables, está fijada de forma claramente visible para las autoridades competentes, e indica el nombre del país en que se encuentra el establecimiento, ya sea escrito en su totalidad o abreviado con el código de dos letras según la norma ISO correspondiente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, B.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 103 | Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca se fijó directamente en el producto, envase o embalaje, o bien, está estampada en una etiqueta fijada a cualquiera de éstos. La marca consiste también en una etiqueta inamovible de material resistente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, letra C.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 104 | En el caso de los embalajes que contengan carne despostada o despojos, la marca se fijó a una etiqueta sujeta al embalaje, o está estampada en el embalaje, de tal modo que se destruye cuando éste se abre. Sin embargo, esto no es necesario si el proceso de apertura destruye el embalaje. Cuando el envase ofrece la misma protección que el embalaje, la etiqueta puede colocarse en el envase. (Reglamento (CE) N° 853/2004, letra C.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 105 | Cuando los productos de origen animal se introducen en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinan a su posterior manipulación, transformación, envasado o embalado en otro establecimiento, la marca se fija en la superficie exterior del contenedor o embalaje. (Reglamento (CE) N° 853/2004, letra C.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 106 | Cuando los productos de origen animal se ponen en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, se fija la marca en el exterior de dicho embalaje. (Reglamento (CE) N° 853/2004, letra C.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 107 | Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados están autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios. (Reglamento (CE) N° 853/2004, letra C.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 108 | El establecimiento faenador, garantiza que los procedimientos que han establecido de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento (CE) N° 852/2004, cumplen los requisitos cuya necesidad haya quedado demostrada por el análisis de peligros (HACCP), así como los requisitos específicos enumerados en el punto 2 siguiente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, sección II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 109 | Los procedimientos garantizan que cada animal o, en su caso, cada lote de animales, que se acepte en los locales del establecimiento:• ha sido convenientemente identificado• van acompañados de la información pertinente de su explotación de procedencia• no procede de una explotación o de una zona sujeta a prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita• están limpios y gozan de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de la empresa alimentaria• se encuentra, al llegar al establecimiento faenador, en un estado satisfactorio en lo que respecta al bienestar.En el caso que no se cumpla alguno de los requisitos enumerados en el anterior, el operador de la empresa alimentaria notifica al médico veterinario oficial y toma las medidas oportunas. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo III y IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 110 | El establecimiento faenador solicita, recibe, verifica e interviene en la información sobre la cadena alimentaria, tal como figura en la presente sección III, con relación a todos los animales distintos de la caza silvestre, que se hayan enviado o que se vayan a enviar al establecimiento faenador. (Reglamento (CE) N° 853/2004, sección III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 111 | El establecimiento faenador acepta animales solo cuando ha solicitado y recibido la información de inocuidad alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia, conforme al Reglamento (CE) N° 852/2004 y recibe esta información al menos 24 horas antes de la llegada de los animales Si llegara sin la información notifica inmediatamente a la autoridad competente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, sección III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 112 | La información de inocuidad alimentaria mencionada en el punto anterior incluye, en particular:• el estado de salud de los animales;los medicamentos médico 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;• la aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne;• 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 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;• 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 médico veterinario oficial;• datos de producción, cuando puedan indicar la presencia de enfermedades;• el nombre y la dirección del médico veterinario privado que atiende normalmente la explotación de procedencia. (Reglamento (CE) N° 853/2004, sección III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 113 | El establecimiento faenador, tras evaluar la información correspondiente sobre la cadena alimentaria, da una copia de la información al médico veterinario oficial sin dilación y, por lo menos 24 horas antes de la llegada del animal o del lote, el establecimiento faenador notifica al médico veterinario oficial toda información que plantee inquietud respecto de la salud, antes de la inspección ante mortem del animal de que se trate. (Reglamento (CE) N° 853/2004, sección III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 114 | Durante su recogida y transporte, los animales vivos son manipulados con cuidado a fin de evitarles sufrimientos innecesarios. (Reglamento (CE) N°853/2004, capítulo I. ) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 115 | Los animales que presentan síntomas de enfermedad o que procedan de grupos de los que se conozca su contaminación con agentes de riesgo para la salud pública, son solo transportados al establecimiento faenador una vez autorizado por la autoridad competente. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo I. ) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 116 | Las jaulas empleadas para el envío de los animales al establecimiento faenador y, en su caso, los módulos, están fabricados de material anticorrosivo que sea fácil de limpiar y desinfectar. Después de desocupado todo el equipo empleado para la recogida y entrega de los animales vivos se limpian, lavan y desinfectan. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo I. ) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 117 | El establecimiento dispone de una sala u otro espacio cubierto para la recepción de los animales y su inspección ante mortem.a) dispone de un número suficiente de salas que sean apropiadas para las tareas que deban efectuarse A fin de evitar los riesgos de contaminación de la carne.b) dispone de salas independientes para la evisceración y posterior faenado, incluida la adición de condimentos a las canales enteras de ave o se lleven a cabo en distintos momentos lo que es autorizado por la autoridad competente. c) garantiza la separación, en el espacio o en el tiempo, de las siguientes operaciones: i) el aturdimiento y sangrado; ii) el desplume o desuello y el escaldado iii) la expedición de la carne.d) dispone de instalaciones que impiden todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación.e) dispone de cadenas de sacrificio concebidas de modo que, cuando estén en funcionamiento, permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes y cuando en la misma instalación funcione más de una cadena de sacrificio, se establece entre ellas la separación adecuada para evitar que se contaminen entre sí. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 118 | El establecimiento dispone de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 119 | El equipo destinado al lavado de manos del personal que manipula la carne sin embalar, está provisto de grifos para impedir la difusión de contaminación. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo II. ) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 120 | Hay instalaciones con cerradura para:- el almacenamiento frigorífico de la carne retenida. - el almacenamiento de la carne declarada no apta para el consumo humano. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo II. ) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 121 | Existe un espacio independiente, con instalaciones apropiadas para la limpieza, lavado y desinfección de: jaulas y demás equipos empleados para el transporte;medio de trasporte. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 122 | Dispone de una instalación adecuadamente equipada, que pueda cerrarse con llave o, en caso necesario, de espacio para uso exclusivo del servicio veterinario. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo II. ) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 123 | Las instalaciones están construidas de tal forma que se evita la contaminación de la carne; en particular: i) permiten un avance constante de las operaciones;ii) garantizan una separación entre los diferentes lotes de producción;b) dispone de salas para almacenar por separado la carne embalada y la carne sin embalar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o de manera tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento no constituyan fuentes de contaminación de la carne;c) dispone de un equipo para el lavado de manos del personal que manipule la carne sin embalar, provisto de grifos para impedir la difusión de contaminación;d) dispone de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 124 | La carne de animales no se destina al consumo humano cuando dichos animales han muerto por causas diferentes del sacrificio en el establecimiento faenador. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 125 | El establecimiento faenador sigue las instrucciones de la autoridad competente para garantizar que la inspección ante mortem se efectúe en condiciones adecuadas. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 126 | Cuando un establecimiento está autorizado para el sacrificio de distintas especies o para la manipulación de ratites de cría o de especies de caza menor silvestre, se toman las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separando en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie yse dispone de instalaciones independientes para la recepción y almacenamiento de las canales de ratites de cría sacrificadas en la explotación y otras especies de la caza menor silvestre. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 127 | Las operaciones de aturdimiento, sacrificio, sangrado, desuello o desplume, evisceración y otros trabajos se llevan a cabo sin demoras innecesarias, evitando la contaminación de la carne y, especialmente, y se toman las medidas oportunas para impedir que durante la evisceración se derrame el contenido del tubo digestivo. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 128 | Los responsables del establecimiento faenador siguen las instrucciones de la autoridad competente a fin de garantizar que la inspección post mortem pueda efectuarse en condiciones adecuadas y, en particular, que se lleva a cabo adecuadamente la inspección de las aves de corral sacrificadas. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 129 | Tras la inspección post mortem: a) las partes no aptas para el consumo humano se retiran cuanto antes de la zona limpia del establecimiento. b) la carne retenida o declarada no apta para el consumo humano y los despojos no comestibles no entran en contacto con la carne que se haya declarado apta para ese consumo. c) con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal se retiran sin demora y, si es posible, en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice otro procedimiento. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 130 | Tras su inspección y evisceración los animales sacrificados se limpian y refrigeran lo antes posible a no más de 4 °C, salvo en los casos en que la carne se corta en caliente. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 131 | Cuándo las canales se someten a un proceso de refrigeración por inmersión:a) se toman medidas necesarias para evitar que las canales se contaminen, considerando factores como el peso de las canales, la temperatura del agua, el volumen y dirección del flujo de ésta y el tiempo de refrigeración; b) el equipo se vacía completamente y se limpia y desinfecta cada vez que ello sea preciso, y como mínimo una vez al día. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 132 | Los animales enfermos (o que se sospeche lo estén) y los sacrificados en aplicación de programas de erradicación o control de enfermedades, no se sacrifican en el establecimiento a menos que así lo permita la autoridad competente. En ese caso, el sacrificio se efectúa bajo supervisión oficial y se toman las medidas oportunas para impedir toda contaminación.Las instalaciones se limpian y desinfectan antes de volverlas a utilizar. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 133 | Las operaciones a las que se somete la carne se organizan de tal modo que se impida o reduzca al mínimo la contaminación Para ello, el establecimiento garantiza, en particular, lo siguiente: a) la carne que se despieza se introduce en las instalaciones previstas para tal fin, a medida que se necesita;b) durante las operaciones de desposte, deshuesado, recorte, corte en rebanadas, corte en dados, envasado y embalado, la carne se mantiene a una temperatura no superior a 4 °C, mediante temperatura ambiente de 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes;c) cuando el establecimiento tiene autorizado el desposte de carne de distintas especies animales, se toman las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose en el tiempo o espacio las operaciones destinadas a cada especie. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 134 | No obstante, la carne puede deshuesarse y despostarse antes que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en la letra b) del punto anterior, cuando la sala de desposte esté emplazada en el mismo lugar que las dependencias del establecimiento faenador, a condición de que la carne se traslade a la sala de desposte en alguna de las dos condiciones siguientes:a) desde el local del sacrificio directamente;b) tras un tiempo de espera en una sala de refrigeración o de enfriamiento. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 135 | Una vez despostada y, en su caso, embalada, la carne se refrigera a una temperatura igual o inferior a 4°C. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 136 | La carne deberá alcanzar una temperatura igual o inferior a 4°C antes del transporte, y mantenerse a esa temperatura durante el transporte. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, el hígado para la producción de foie gras podrá ser transportado a una temperatura superior a 4 °C, siempre y cuando:a) el transporte se realice de conformidad con los requisitos que la autoridad competente establezca para el transporte desde un establecimiento determinado a otro, yb) la carne salga inmediatamente del establecimiento faenador o la sala de desposte y la duración del transporte sea igual o inferior a dos horas. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capitulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 137 | La carne sin embalar se almacena y transporta por separado de la carne embalada, a menos que su almacenamiento o transporte tengan lugar en momentos diferentes o se efectúen de manera tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento no constituyan fuentes de contaminación. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 138 | El establecimiento dispone de las instalaciones necesarias para reunir las aves y someterlas a una inspección ante mortem en grupo. El establecimiento cuenta con instalaciones adecuadas para que el sacrificio de las aves y su posterior manipulación se efectúen en condiciones higiénicas. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 139 | El establecimiento informa por anticipado a la autoridad competente la fecha y hora del sacrificio. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 140 | Se cumplen los requisitos sobre bienestar animal. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 141 | En el caso de establecimiento de carne de aves de corral, este verifica que la carne tratada específicamente para fomentar la retención de agua no se comercializada como carne fresca, sino como preparados de carne, o sea, utilizada para la producción de productos transformados. (Reglamento (CE) N°853/2004, anexo III, capítulo VII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 142 | Los preparados de carne, los productos de la carne y la CSM, según corresponda, fue elaborado a partir de carne obtenida en mataderos y salas de desposte habilitados a la UE. (Reglamento (CE) N°853/2004, artículo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 143 | Estén construidos de tal forma que se evite la contaminación de la carne y de los productos, en particular, permitiendo un avance constante de las operaciones O garantizan una separación entre los diferentes lotes de producción. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 144 | Almacena por separado la carne y productos embalados, de la carne y productos sin embalar o tiene lugar en momentos distintos. (Reglamento (CE) N°853/2004.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 145 | Dispone de salas equipadas que garanticen el cumplimiento de los requisitos de temperatura enunciados en el capítulo III de Reglamento 853/2004. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 146 | Disponen de un equipo para el lavado de manos del personal que manipule la carne y los productos sin embalar provisto de grifos diseñados para evitar la difusión de contaminación. (Reglamento (CE) N°853/2004.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 147 | Dispone de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura de no menos de 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 148 | Las materias primas empleadas para preparar carne picada:a) cumplen con los requisitos para la carne fresca, es decir, que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada. b) proceden de músculos esqueléticos, incluidos los tejidos grasos adheridos. (Reglamento (CE) N°853/2004.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 149 | Las materias primas empleadas para preparar carne picada, no proceden de: i) de recortes ni desperdicios (salvo que se trate de cortes de músculos enteros),ii) de CSM,iii) de carne que contenga fragmentos de hueso o piel, niiv) de carne de la cabeza, (salvo los maseteros), de la parte no muscular de la línea alba y la región del carpo y el tarso, de raspaduras de hueso ni de músculos del diafragma (salvo que se haya extraído la serosa). (Reglamento (CE) N°853/2004.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 150 | Las siguientes materias primas podrán utilizarse para elaborar preparados de carne:a) la carne fresca;b) la carne que cumple los requisitos del punto 1, yc) si el preparado de carne claramente no va a ser destinado al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico:i) la carne obtenida del picado o fragmentación de carne que cumple con los requisitos del punto 1, excepto el del inciso i) de su letra c), yii) la CSM que cumple con los requisitos de la letra d) del punto 3 del capítulo III. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 151 | Las materias primas utilizadas para la producción de CSM: cumplen los requisitos para la carne fresca. (Reglamento (CE) N°853/2004.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 152 | El establecimiento (carne picada, preparados de carne o CSM) garantiza que las operaciones a las que se someta la carne se organizan de tal modo que se impida o se reduzca al mínimo la contaminación A tal efecto, los establecimientos garantizan, en particular, que la carne utilizada:a) está a una temperatura no superior a 4 °C en el caso de las aves de corral 3°C en el caso de los despojos.b) y estas se introducen en la sala de preparación progresivamente a medida que va necesitándose. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 153 | La producción de carne picada y preparados de carne cumple con los siguientes requisitos (a autoridad competente autorice que la carne sea deshuesada inmediatamente antes de ser picada): la carne congelada o ultracongelada que se utiliza para elaborar carne picada o preparados de carne se deshuesa antes de congelarla y se almacena durante un período limitado. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 154 | En caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada se prepara:- Cuando se trata de aves de corral dentro de los tres días siguientes al sacrificio. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 155 | La carne picada y los preparados de carne se envasan o embalan inmediatamente después de su preparación: - Se refrigeran a una temperatura interna no superior a 2°C en el caso de la carne picada, y de 4°C en el caso de los preparados de carne o bien- Se congelan a una temperatura interna no superior a – 18°C.Estas condiciones que se mantienen durante el almacenamiento y trasporte. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 156 | Se aplicarán los siguientes requisitos a la producción y al uso de CSM producida con técnicas que no alteren la estructura de los huesos utilizados y cuyo contenido de calcio no sea notablemente mayor que el de la carne picada:  a) las materias primas para deshuesado que proceden del establecimiento faenador del propio establecimiento, se utilizan en un plazo máximo de 7 días; Si proceden de otro establecimiento faenador se utilizan en un plazo máximo de 3 días. b) la separación mecánica se efectúa inmediatamente después del deshuesado.  c) si no se utiliza inmediatamente después de su producción la CSM: - Se envasa o embala y después se refrigera a una temperatura no superior a 2°C o se congela a una temperatura interna no superior a – 18°C, requisitos de temperatura se mantienen durante el almacenamiento y el transporte. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 157 | Si el establecimiento ha realizado análisis que demuestran que la CSM cumple los criterios microbiológicos de la carne picada adoptados de conformidad con el Reglamento (CE) N° 852/2004, ésta se utiliza en preparados de carne que claramente no vayan a destinarse al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico y en productos cárnicos. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 158 | La CSM de la que no se demuestre que cumple los criterios mencionados en el punto anterior, se usa tan sólo para fabricar productos cárnicos tratados térmicamente. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 159 | Se aplicarán los siguientes requisitos a la producción y al uso de CSM producida con técnicas distintas de las mencionadas en los puntos anteriores : a) las materias primas para deshuesado que procedan del establecimiento faenador del propio establecimiento se utilizan en un plazo máximo de 7 días; cuando proceden de otro establecimiento faenador se utilizan en un plazo máximo de 3 días. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 160 | En caso de que la separación mecánica no se efectúe inmediatamente después del deshuesado, los huesos carnosos se almacenan y transportan a una temperatura no superior a 2°C, o, en caso de congelarse, a una temperatura no superior a – 18°C. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 161 | Los huesos carnosos extraídos de canales congeladas no vuelven a congelarse. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 162 | En caso de no utilizarse dentro de la hora siguiente a su producción, la CSM se refrigera inmediatamente a una temperatura no superior a 2°C y si tras esta refrigeración, la CSM no vaya a ser transformada en un plazo de 24 horas, se congela dentro de las 12 horas siguientes a su producción alcanzando en un plazo de 6 horas una temperatura no superior a -18°C. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 163 | La CSM congelada se envasa o embala antes de su almacenamiento o transporte, no se almacena durante más de tres meses y se mantiene a una temperatura no superior a – 18 °C durante su almacenamiento y su transporte. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 164 | La CSM sólo se utiliza para producir productos cárnicos tratados térmicamente. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 165 | Una vez descongelados, la carne picada, los preparados de carne y la CSM no vuelven a congelarse. (Reglamento (CE) N°853/2004.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 166 | Los preparados de carne sometidos a maduración en seco deberán cumplir los requisitos establecidos en la sección I, capítulo VII, punto 2 bis, del anexo III de este reglamento. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 167 | Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o preparados de carne en los que haya CSM, tienen un rótulo en el que se indica que los productos deben cocinarse antes de su consumo. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 168 | En la elaboración de productos cárnicos no se utiliza:- la cabeza (salvo crestas, oídos, barbas y carúnculas), el esófago, el buche, los intestinos y los órganos genitales. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 169 | Los alimentos destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades irán acompañados de información alimentaria conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011. (Reglamento (UE) N° 1169/2011, capítulo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

**Reglamento Delegado (UE) 2020/692 para el desplazamiento y la manipulación tras la entrada, de las partidas de determinados animales, productos reproductivos y productos de origen animal.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)***Marca con una x la que corresponda* |
| 170 | El establecimiento se asegura que todas las partidas de carne fresca se mantienen estrictamente separadas de la carne fresca que no cumpla los requisitos zoosanitarios pertinentes para la entrada en la Unión Europea de carne fresca, establecidos en los artículos 124 a 146, durante todas las operaciones de faena y desposte y hasta que, o bien:a) haya sido envasada para su posterior almacenamiento o expedición a la Unión Europea,ob) haya llegado a la Unión Europea, en el caso de la carne fresca no envasada. (Reglamento Delegado (UE) 2020/692, artículo 128.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |

1. **RESULTADO DE LA EVALUACIÓN**
* Cálculo del porcentaje de cumplimiento:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N° de requisitos | **Aplicables** | **Cumplen** | **%** |
|  |  |  |

***Nota;*** *Para ser aprobados, los establecimientos deben cumplir el 100% de los requisitos aplicables a la actividad(es) evaluada(s).*

Resultado de la evaluación: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Aprobado/Rechazado)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre, apellidos, firma y timbre

Médico veterinario oficial

1. **COMPROBANTE DE VISITA**

**DECLARACIÓN DEL/LA INTERESADO/A**

Quien firma bajo este párrafo, declara haber recibido la vista de inspección solicitada, conocer, aceptar y cumplir las condiciones estipuladas en los procedimientos de inscripción, habilitación, así como los requisitos de inspección, incluida la dotación establecida por el SAG, las sanciones y los costos asociados para obtener la Certificación Zoosanitaria de Exportación amparados por la Resolución Nº 2592/2003 del SAG.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**NOMBRE Y FIRMA**

**INTERESADO/A**