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 frigoríficos de los productos proveniente reses 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 a 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.
* Reglamento (CE) N° 1760/2000 que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

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

**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° 1760/2000 que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)**  *Marca con una x la que corresponda* |
| 16 | El sistema de etiquetado del establecimiento faenador garantiza que cada canal, cuarto o trozo de carne esté vinculado correctamente con la identificación del animal o, cuando sea suficiente, con el grupo de animales correspondiente, de manera que se pueda verificar la veracidad de la información contenida en la etiqueta. (Reglamento (CE) N° 1760/2000, sección I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 17 | La etiqueta de la carne de vacuno incluye las siguientes indicaciones de acuerdo con la normativa:  a) Un número de referencia que garantice la relación entre la carne y el animal o grupo de animales, que puede ser el número de identificación del animal o el número de identificación de un grupo de animales. b) El número de autorización del establecimiento faenador donde fue sacrificado el animal o grupo de animales, seguido del país en el que se encuentra el matadero, con la mención: "Sacrificado en: (nombre del Estado miembro o tercer país) (número de autorización)". c) El número de autorización de la sala de desposte donde se despiezó la canal o grupo de canales, seguido del nombre del Estado miembro o tercer país en el que se encuentra la sala de desposte, con la mención: "Desposte en: (nombre del Estado miembro o tercer país) (número de autorización)". (Reglamento (CE) N° 1760/2000, sección I, artículo 13.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 18 | Cuando la etiqueta no se dispone de la información exigida en el artículo 13, incluye las indicaciones “Origen: no comunitario” y “Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)”. (Reglamento (CE) N° 1760/2000, sección I artículo 15.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 19 | El establecimiento que elabore carne de vacuno picada indica en la etiqueta las menciones «producido en (nombre del Estado miembro o del tercer país)», según el lugar en que se haya elaborado la carne y su «origen» cuando el país o los países en cuestión no sean el país de producción. (Reglamento (CE) N° 1760/2000, sección I artículo 15.) | [ ] 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* |
| 20 | 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 |
| 21 | 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 |
| 22 | 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 |
| 23 | 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 |
| 24 | 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 |
| 25 | Existen ejercicios de trazabilidad que permite verificar lo descrito en el punto anterior. (Reglamento (CE) N° 178/2002, artículo 18.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 26 | 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 |
| 27 | 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 |
| 28 | 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 |
| 29 | 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* |
| 30 | 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° 999/2001 disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)**  *Marca con una x la que corresponda* |
| 31 | Se considerarán materiales especificados de riesgo: Por lo que respecta a los bovinos: i) el cráneo, excluida la mandíbula e incluidos el cerebro y los ojos, y la médula espinal de los animales mayores de 12 meses.  (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 32 | Se considerarán materiales especificados de riesgo: Por lo que respecta a los ovinos y caprinos: i) el cráneo, incluidos el cerebro y los ojos y la médula espinal de los animales de más de 12 meses o en cuya encía haya hecho erupción un incisivo definitivo. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 33 | Marcado y eliminación:  Todo material especificado de riesgo se coloreará con un tinte o se marcará, según proceda, de otra manera inmediatamente después de ser extraído, y se eliminará de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) N° 1069/2009, y en particular en su artículo 12. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 34 | Extracción del material especificado de riesgo: a) El material especificado de riesgo se extrae en el matadero. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 35 | Medidas concernientes a la carne separada mecánicamente  se prohíbe el uso de huesos o piezas con hueso de animales bovinos, ovinos y caprinos para la producción de carne separada mecánicamente que vaya con destino a Europea. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 36 | Medidas concernientes a la laceración de tejidos  En bovinos y Ovinos: se prohíbe la laceración de tejido nervioso central ya sea por medio de un instrumento alargado o mediante inyección de gas en la cavidad craneal. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 37 | Si es que van a ser destinadas a la exportación al mercado europeo: las lenguas de bovinos de todas las edades destinadas al consumo humano o animal se recogen en el establecimiento faenador mediante un corte transversal rostral con respecto a la hipófisis lingual del corpus ossis hyoidei. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 38 | La carne de cabeza de los bovinos de más de 12 meses que vaya a ser destinada a la exportación al mercado europeo: se recoge en los establecimientos faenadores conforme a un sistema de control, reconocido por la autoridad competente, que impida su posible contaminación con tejido del sistema nervioso central Dicho sistema incluye como mínimo las siguientes disposiciones: (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 39 | La carne de cabeza es recogida en un área específica, separada físicamente del resto de la cadena de sacrificio. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 40 | Si se retiran las cabezas de la cinta transportadora o de los ganchos antes de recoger la carne de cabeza se realiza el sellado del orificio frontal del disparo y del foramen mágnum con una obturación impermeable y duradera Si se toman muestras de tronco encefálico para las pruebas de laboratorio de detección de EEB, el foramen mágnum es sellado inmediatamente después del muestreo. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 41 | Se prohíbe recoger carne de cabezas en las que los ojos hayan sufrido daños o se hayan desprendido inmediatamente antes o después del sacrificio, o que hayan sufrido otros daños que puedan dar lugar a su contaminación con tejido nervioso central. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 42 | Se prohíbe recoger la carne de las cabezas que no se hayan sellado correctamente en conformidad con lo estipulado en la letra b. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 43 | Existe un plan de muestreo que utilice una prueba de laboratorio adecuada para detectar la presencia de tejidos del sistema nervioso central en la carne de cabezas, con objeto de verificar que se aplican correctamente las medidas de reducción de la contaminación. (Reglamento (CE) N° 999/2001, anexo V.) | [ ] 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* |
| 44 | 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 |
| 45 | 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 |
| 46 | 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 |
| 47 | 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 |
| 48 | 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 |
| 49 | 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 |
| 50 | 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 |
| 51 | 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 |
| 52 | 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 |
| 53 | El establecimiento faenador asegura el cumplimiento de las normas operativas del anexo III del Reglamento (CE) N° 1099/2009, garantizando la sujeción individual de todos los animales sacrificados sin aturdimiento previo conforme al artículo 4, apartado 4, aplicando sujeción mecánica en rumiantes y evitando sistemas de inversión o posiciones no naturales en bovinos, salvo en los casos permitidos y siempre que se limite el movimiento de la cabeza y el sistema sea ajustable al tamaño del animal. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, capítulo III, artículo 15.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 54 | El control sobre los procesos de sacrificio, considera al menos los siguientes elementos a) 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 |
| 55 | 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 |
| 56 | 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 |
| 57 | Los siguientes puntos no se aplicarán a los mataderos en los que se sacrifiquen menos de 1 000 unidades de ganado mamífero. 1. Los establecimientos tiene nombrado a un encargado del bienestar animal para su matadero, para que les asista en el cometido 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 informará directamente de las cuestiones relacionadas con el bienestar de los animales. Dicho encargado está en disposición de pedir que el personal del matadero tome las medidas correctoras necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento. 3. Las responsabilidades del encargado del bienestar animal se establecen en los procedimientos normalizados de trabajo del 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 las actuaciones realizadas para mejorar el bienestar animal en el matadero en el que desempeñe sus tareas. Dicho registro se conservará un año como mínimo y se pondrá a disposición de la autoridad competente cuando esta lo requiera.  (Reglamento (CE) N° 1099/2009, artículo 17.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 58 | 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 |
| 59 | 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 |
| 60 | 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 |
| 61 | 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 |
| 62 | 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 |
| 63 | 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 |
| 64 | Para el caso de los animales que se estabulen: a) los animales pueden moverse libremente en la dirección adecuada según sus características de comportamiento y sin distracción. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II, punto 2.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 65 | Los cerdos o las ovejas pueden caminar paralelamente, salvo en el caso de los pasillos que conducen al equipamiento de sujeción. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 66 | Las rampas y puentes están provistos de protecciones laterales para impedir la caída de los animales. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 67 | El sistema de suministro de agua de los corrales está diseñado, construido y mantenido de tal manera que todos los animales disponen en todo momento de agua limpia, sin sufrir lesiones ni verse limitados en sus movimientos. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 68 | Cuando se utiliza un corral de espera, éste está construido con suelo liso y separaciones sólidas entre los corrales de estancia y el pasillo que conduce al lugar de aturdimiento, y diseñado de tal manera que los animales no pueden quedarse atrapados ni ser pisoteados. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 69 | Los pisos están construidos y mantenidos de forma que se reduce al mínimo el riesgo de que los animales resbalen, caigan o sufran lesiones en las pezuñas. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 70 | 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.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 71 | Equipamiento de aturdimiento eléctrico (excepto el equipamiento de aturdimiento por baño de agua) El equipamiento de aturdimiento eléctrico está dotado de un dispositivo que muestre y registre los detalles de los parámetros eléctricos clave para cada animal aturdido. El dispositivo está colocado de manera tal que sea claramente visible para el personal y emitirá un aviso claramente visible y audible si la duración de la exposición desciende a un nivel inferior al requerido. Los registros se conservarán como mínimo durante un año.  Los equipamientos eléctricos automáticos de aturdimiento asociados con dispositivos de sujeción producirán una corriente constante. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo II, punto 4.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 72 | El establecimiento deberá disponer de un sistema de aturdimiento por gas para cerdos, 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 |
| 73 | 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 |
| 74 | Se descargan los animales, lo antes posible después de su llegada y, posteriormente, se sacrifican sin demoras indebidas. Se estabulan los mamíferos que no son llevados directamente al lugar de sacrificio. 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 |
| 75 | 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 |
| 76 | 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 |
| 77 | A efectos del sacrificio, los animales no destetados, los animales lecheros en período de lactación, las hembras que hayan parido durante el trayecto o los animales entregados en contenedores tienen prioridad sobre otros tipos de animales Si no es posible darles prioridad, se adoptan las medidas indicadas para aliviar su sufrimiento. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 78 | Los mamíferos que no se trasladan directamente al lugar del sacrificio después de su descarga disponen permanentemente de agua potable suministrada en instalaciones adecuadas. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 79 | Se vela por que haya un suministro constante de animales al punto de aturdimiento y faena para evitar que los operarios tengan que apremiar los animales desde los corrales de estancia. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 80 | 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 |
| 81 | Se evita, en la medida posible, en cualquier caso, estos aparatos se utilizarán únicamente con bovinos adultos o porcinos adultos que rehúsen moverse y solo cuando tengan espacio delante para avanzar. Las descargas no deberán durar más de un segundo, se espaciarán convenientemente y se aplicarán únicamente en los músculos de los cuartos traseros. Las descargas no deberán aplicarse de forma repetida si el animal no reacciona. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 82 | Los animales no son amarrados por los cuernos, las astas o anillos en la nariz y las patas no se atan juntas. Cuando deben ser atados las cuerdas, correas u otros medios utilizados cumplen con lo requerido. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 83 | Los animales que no pueden caminar no son arrastrados hasta el lugar de sacrificio, sino que son matados allí donde yacen. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 84 | Cada animal dispone de espacio suficiente para levantarse, acostarse y, excepto para el ganado bovino estabulado de forma individual, darse la vuelta. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 85 | Los animales están estabulados de manera segura y se toman precauciones para que no puedan escaparse y estén protegidos de los depredadores. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 86 | Para cada corral, se indica, mediante una señal visible la fecha y hora de llegada y salvo para el ganado estabulado individualmente, el número máximo de animales que pueden alojarse en él. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 87 | Cada jornada de funcionamiento del matadero, antes de la llegada de los animales, los corrales de aislamiento de los animales que precisan un cuidado específico son preparados y mantenidos listos para un uso inmediato. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 88 | El encargado de bienestar animal o una persona con las competencias adecuadas inspeccionan periódicamente la situación y el estado de salud de los animales estabulados. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 89 | Cuando una persona se encarga del aturdimiento, la suspensión de los ganchos, la elevación y el sangrado, efectúa todas estas operaciones consecutivamente con un mismo animal antes de someter otro animal a alguna de ellas. (Reglamento (CE) N° 1099/2009, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 90 | 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 |

**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* |
| 91 | 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 |
| 92 | 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 |
| 93 | 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 internacionalmente b) 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 |
| 94 | 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 |
| 95 | 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 alimentaria b) garantiza que los documentos que describen sus procedimientos, desarrollados de acuerdo con el HACCP, estén actualizados permanentemente c) conserva los demás documentos y registros durante un período adecuado.  (Reglamento (CE) N°852/2004, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 96 | 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 |
| 97 | 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 |
| 98 | 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 |
| 99 | 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 |
| 100 | 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 |
| 101 | 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 |
| 102 | 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 |
| 103 | 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 |
| 104 | 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 |
| 105 | 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 |
| 106 | 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 |
| 107 | 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 |
| 108 | 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 |
| 109 | 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 |
| 110 | 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 |
| 111 | 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 |
| 112 | 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 |
| 113 | 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 salud Cuándo el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud, se drena adecuadamente Una 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 |
| 114 | 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 |
| 115 | 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 |
| 116 | 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 |
| 117 | Las operaciones de envasado y embalaje se realizan de forma que se evita la contaminación de los productos En 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 |
| 118 | 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 |
| 119 | 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 alimentaria c) 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 |
| 120 | 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 |
| 121 | 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 |
| 122 | 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 |
| 123 | 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 |
| 124 | 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 |
| 125 | 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* |
| 126 | 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 |
| 127 | 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 |
| 128 | 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 |
| 129 | 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* |
| 130 | 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* |
| 131 | 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 |
| 132 | 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 |
| 133 | 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 |
| 134 | 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:  a) la carne de vacuno y de porcino, incluida la carne picada, pero excluidos los preparados de carne y la carne separada mecánica­mente (CSM) (Reglamento (CE) N° 853/2004, articulo 8.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 135 | 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 |
| 136 | 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 |
| 137 | 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 |
| 138 | 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 |
| 139 | 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 |
| 140 | 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 |
| 141 | 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 |
| 142 | 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 |
| 143 | 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 |
| 144 | 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 |
| 145 | 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 |
| 146 | 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 |
| 147 | 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 |
| 148 | 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 |
| 149 | El establecimiento faenador dispone de corrales adecuados e higiénicos o, si el clima lo permite, de corrales de espera que sean fáciles de limpiar y desinfectar Estas instalaciones están equipadas para abrevar a los animales y, si es necesario, alimentarlos La evacuación de aguas residuales no afecta la seguridad de los alimentos. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 150 | El establecimiento faenador dispone, para los animales enfermos o que se sospeche que lo estén, de instalaciones independientes con cerradura, o, si el clima lo permite, de corrales que cuenten con una evacuación independiente y se hallen emplazados de tal forma que se impida la contaminación de los demás animales, a menos que la autoridad competente considere que esas instalaciones resultan innecesarias. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 151 | El tamaño de los corrales garantiza el bienestar de los animales Su distribución interior facilita las inspecciones ante mortem, incluida la identificación de los animales o grupos de animales. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 152 | El establecimiento faenador:  a) dispone de un número suficiente de salas que sean apropiadas para las tareas que deban efectuarse. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 153 | El establecimiento faenador:  b) dispone de una sala independiente para vaciar y limpiar los estómagos e intestinos, a menos que la autoridad competente autorice para cada caso en particular, que dentro de un establecimiento faenador específico dichas operaciones se lleven a cabo en distintos momentos. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 154 | El establecimiento faenador:  c) garantiza la separación, en el espacio y en el tiempo, de las siguientes operaciones:  i) aturdimiento y sangrado ii) en el caso de los cerdos, escaldado, depilado, raspado y quemado iii) evisceración y el posterior faenado iv) manipulación de las tripas, una vez limpias v) preparación y limpieza de otros despojos, en particular la manipulación de las cabezas desolladas, cuando esta operación no se lleve a cabo en la cadena de sacrificio vi) embalado de los despojos  vii) expedición de la carne (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 155 | El establecimiento faenador:  d) dispone de instalaciones que impiden todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 156 | El establecimiento faenador:  e) dispone de cadenas de sacrificio diseñadas de modo que, cuando estén en funcionamiento, permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes Cuando en las mismas instalaciones 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 |
| 157 | Hay instalaciones con cerradura para el almacenamiento frigorífico de la carne retenida e instalaciones independientes con cerradura para el almacenamiento de la carne declarada no apta para el consumo humano. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 158 | Dispone de instalaciones que pueden cerrarse con llave, reservadas para el sacrificio de los animales enfermos o que se sospeche que lo estén Estas instalaciones no son indispensables si el sacrificio tiene lugar en otros establecimientos autorizados para tal fin por la autoridad competente o se efectúa al terminar el turno normal de las operaciones de sacrificio. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 159 | En caso de que el estiércol y el contenido del tubo digestivo se almacenen en el establecimiento faenador, cuenta con una zona o lugar especial para ese fin. (Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 160 | El establecimiento de desposte: Está construido de tal forma que se evita la contaminación de la carne, en particular: a) permitiendo un avance constante de las operaciones, o b) garantizando una separación entre los diferentes lotes de producción. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 161 | El establecimiento de desposte: 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 embalado y el modo de almacenamiento no constituyan fuentes de contaminación de la carne. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 162 | El establecimiento de desposte: Tiene salas para las operaciones de despiece que garanticen el cumplimiento de los requisitos enunciados en el capítulo V, del reglamento 853/2004. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 163 | El establecimiento de desposte: Dispone de un equipo para el lavado de manos provisto de grifos para impedir la difusión de la contaminación, para uso del personal que manipula la carne sin embalar. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo III.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 164 | La carne se destina al consumo humano solo cuando los animales han sido sacrificados en el establecimiento faenador y no han muerto por otras causas. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 165 | La carne de los animales que se sacrifican tras sufrir un accidente en un establecimiento faenador sólo se destina al consumo humano en caso que, al inspeccionar al animal, no se detecten más lesiones graves que las debidas al propio accidente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 166 | Las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello, evisceración y otros trabajos se llevan a cabo sin tardanza, y de manera tal que se evita contaminar la carne, específicamente:  a) durante el sangrado, la tráquea y el esófago permanecen intactos, salvo en el caso de los sacrificios efectuados siguiendo un rito religioso.  b) al retirar la piel y la lana:  i) se evita que la superficie externa de la piel entre en contacto con la canal.  ii) no tocan la carne los operarios y equipos que tengan contacto con dicha superficie externa c) durante la evisceración, y después de dicha operación, se toman medidas para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y garantizar que la operación se realice lo antes posible después del aturdimiento d) durante la extracción de las ubres, la leche o el calostro no contaminan la canal (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 167 | En el caso de los porcinos que no se desuellen, las cerdas se retiran de inmediato.  El riesgo de contaminación de la carne por el agua de escaldar se reduce al mínimo.  En esta operación sólo se utilizan aditivos autorizados A continuación, se procede a un lavado completo con agua potable de los animales de la especie porcina. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 168 | Las canales no presentan contaminación fecal visible Las partes visiblemente contaminadas se eliminan de inmediato mediante su recorte o por otros medios que tengan un efecto equivalente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 169 | Las canales y los despojos no entran en contacto con el suelo, paredes y mostradores. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 170 | Hasta que haya finalizado la inspección post mortem, las partes del animal sacrificado que sea sometido a dicha inspección:  a) son reconocibles como pertenecientes a una determinada canal. b) permanecen sin contacto con otras canales, despojos o vísceras, incluidos aquellos que ya hayan sido sometidos a la inspección post mortem. No obstante, siempre que no presente ninguna lesión patológica, el pene es extraído y desechado inmediatamente. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 171 | Se retira la cubierta grasa de ambos riñones En el caso de los bovinos, porcinos y solípedos, también se retira la cápsula perirrenal. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 172 | Antes de concluir la inspección post mortem se recogen en un mismo recipiente la sangre u otros despojos de varios animales, el contenido completo de dicho recipiente se declara no apto para el consumo humano en el caso que la canal de uno o varios de esos animales sea declarada no apta para dicho consumo. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 173 | Tras la inspección post mortem: a) las amígdalas de los bovinos y solípedos se extirpan higiénicamente. b) las partes no aptas para el consumo humano se retiran cuanto antes de la zona limpia del establecimiento. c) 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. d) con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que aún permanecen en la canal se retiran lo antes posible en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice lo contrario. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 174 | Una vez concluidos el sacrificio y la inspección post mortem, la carne se almacena de conformidad con las disposiciones del capítulo VII. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 175 | A menos que estén destinados a ser utilizados como subproductos animales de conformidad con el reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo  a) los estómagos son escaldados o lavados. Sin embargo, si están destinados a la producción de cuajo, solo deben ser vaciados si son de bovinos jóvenes, mientras que, en el caso de ovinos y caprinos jóvenes, no hay ninguna obligación de vaciamiento, escaldado ni lavado. b) los intestinos son vaciados y lavados. c) las cabezas y patas son desolladas o escaldadas y depiladas  o se envían a un establecimiento autorizado y desollarse o escaldarse y depilarse en él las cabezas visiblemente limpias, que no contengan materiales especificados de riesgo de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, y patas visiblemente limpias, destinadas a la transformación en alimentos. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 176 | En caso de que el establecimiento faenador no disponga de instalaciones con cerradura reservadas para el sacrificio de animales enfermos o sospechosos de estarlo, las instalaciones utilizadas para el sacrificio de dichos animales se limpian, lavan y desinfectan bajo supervisión oficial antes de reanudar los sacrificios de otros animales. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo IV.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 177 | El establecimiento faenador, divide las canales de ungulados domésticos en medias canales o en cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes. Cualquier otra operación de corte y deshuesado debe efectuarse en un establecimiento de desposte o deshuesado. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 178 | Las operaciones a las que se somete la carne se organizan de tal modo que se impide o se reduce al mínimo la contaminación. Para ello, el establecimiento garantiza, en particular, lo siguiente:  a) la carne que se despieza se va introduciendo en las instalaciones previstas para tal fin a medida que se necesite; 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 3 °C para los despojos y a 7 °C para el resto de la carne, mediante una temperatura ambiente no superior a 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes; c) cuando el establecimiento tenga autorizado el desposte de carne de distintas especies animales, toma las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separando, en su caso, en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 179 | La carne también puede deshuesarse y despostarse antes que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en el punto anterior cuando la sala de desposte esté emplazada en el mismo lugar que las dependencias del establecimiento faenador. En este caso, la carne se traslada a la sala de desposte directamente desde las dependencias del establecimiento faenador, o bien tras un tiempo de espera en una sala de refrigeración o de enfriamiento.  Inmediatamente después de ser despostada y, en su caso, embalada, la carne es refrigerada a la temperatura indicada en el punto anterior. En este caso, durante todo el desposte o deshuesado, la carne deberá estar sometida a temperaturas del aire que garanticen un descenso interrumpido de la temperatura de la misma. Inmediatamente después de ser despostada y, en su caso, embalada, la carne deberá refrigerarse a la temperatura indicada en el punto 2, letra b), en caso de que no esté ya por debajo de dicha temperatura. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 180 | El establecimiento garantiza que la carne de ungulados domésticos que hayan sido sacrificados de urgencia fuera del establecimiento faenador sólo puede utilizarse para consumo humano si cumple los siguientes requisitos:  1. Se trata de un animal que, estando sano, sufrió un accidente que impidió su transporte al establecimiento faenador atendiendo a su bienestar.  2. Un médico veterinario efectuó una inspección ante mortem del animal.  3. El animal sacrificado y sangrado se transportó al establecimiento faenador en condiciones higiénicas satisfactorias y sin demora injustificada; La extracción del estómago y los intestinos, y ningún otro faenado, se efectuó sobre el terreno, bajo la supervisión del médico veterinario;  Toda víscera extraída acompaña al animal sacrificado hasta el establecimiento faenador y se identifica como perteneciente a ese animal.  4. Si transcurren más de 2 horas entre el sacrificio y la llegada al establecimiento faenador, el animal se refrigera; Si las condiciones climáticas lo permiten, no es necesario el enfriamiento activo.  5. Acompaña al animal sacrificado, al establecimiento faenador, una declaración del establecimiento que lo haya criado, en la que consta la identidad del animal y, en su caso, los medicamentos médico veterinarios u otros tratamientos administrados al animal, las fechas de su administración y los tiempos de espera.  6. El animal sacrificado viene acompañado de un certificado acorde a lo establecido en el anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, o este se envía por adelantado en cualquier formato.  El establecimiento sigue todas las instrucciones que, en relación con el uso de la carne, pueda dar el médico veterinario oficial tras la inspección post mortem. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 181 | La maduración en seco de carne de vacuno se realiza de acuerdo con lo que se indica en el Reglamento 853/2004 capítulo VII 2 bis. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 182 | El trasporte de la carne se realiza de acuerdo con lo indicado en el Reglamento 853/2004 capítulo VII. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 183 | Los métodos de medición de la temperatura en la superficie están validados y se utilizan como referencia el método siguiente: termómetro calibrado de acuerdo con la última versión de la norma ISO 13485. El sensor se introduce perpendicularmente en la parte más gruesa a una profundidad de entre 0,5 y 1 cm de la parte externa de:  a) La paleta, o  b) La pierna en bovinos, ovinos y caprinos o el jamón o la superficie interna del jamón en la parte superior media en el caso de los porcinos.  Se realizan cinco mediciones de la temperatura, de acuerdo como se indica en el tercer guion del punto 3, letra b), número ix), del capítulo VII del anexo III.  Al menos una de las cinco temperaturas está por debajo de los requisitos de temperatura de la superficie establecidos en el inciso viii de la norma. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 184 | La carne que va a congelarse lo hace de inmediato sin demora injustificada; no obstante, en caso necesario, se deja transcurrir un tiempo de estabilización antes de procederse a la congelación. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 185 | 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 de ésta. (Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo VI.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 186 | 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 |
| 187 | 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 |
| 188 | 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 |
| 189 | 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 |
| 190 | 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 |
| 191 | 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 |
| 192 | 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 |
| 193 | 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, ni iv) 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 |
| 194 | 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, y c) 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), y  ii) 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 |
| 195 | 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 |
| 196 | Las materias primas utilizadas para la producción de CSM no se emplea:  - huesos de la cabeza, pies, rabo, fémur, tibia, peroné, húmero, radio y cúbito. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 197 | 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: 3°C en el caso de los despojos  Y 7°C en el caso de carnes.  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 |
| 198 | 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 |
| 199 | En caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada se prepara:  - Cuando se trata de animales distintos de las aves de corral dentro de los seis días siguientes al sacrificio. - Cuando se trate de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, dentro de los 15 días siguientes al sacrificio. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 200 | 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 |
| 201 | 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 5 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 |
| 202 | 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 |
| 203 | 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 |
| 204 | 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 5 días. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 205 | 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 |
| 206 | Los huesos carnosos extraídos de canales congeladas no vuelven a congelarse. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 207 | 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 |
| 208 | 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 |
| 209 | La CSM sólo se utiliza para producir productos cárnicos tratados térmicamente. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 210 | 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 |
| 211 | 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 |
| 212 | Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de solípedos 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 |
| 213 | En la elaboración de productos cárnicos no se utiliza: a) los órganos genitales, tanto de las hembras como de los machos, salvo los testículos b) los órganos urinarios, salvo los riñones y la vejiga c) el cartílago de la laringe, la tráquea y los bronquios extralobulares. d) los ojos y los párpados e) el meato auditivo externo f) el tejido córneo (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 214 | Toda la carne, incluida la carne picada y los preparados de carne, utilizada para producir productos cárnicos cumple los requisitos para la carne fresca. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 215 | En el caso de la Grasa Fundida y Chicharrones, los establecimientos de donde se recogen las materias primas disponen de instalaciones donde las almacenan a una temperatura no superior a 7 °C. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 216 | En el caso de las grasas fundidas y chicharrones el establecimiento tiene: a) instalaciones de refrigeración (no se requiere si en el suministro de materias primas se garantiza que nunca se almacenan ni transportan sin una refrigeración activa de distinta forma a la que se establece en la letra d) del punto 1 del capítulo II de este reglamento) b) un local de expedición, excepto si el establecimiento expide las grasas animales únicamente en cisternas, y c) cuando sea necesario, equipos apropiados para la preparación de productos a base de grasas animales fundidas mezcladas con otros productos alimenticios o condimentos. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo I.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 217 | En el caso de las grasas fundidas y chicharrones, las materias primas: a) proceden de animales que han sido sacrificados en un establecimiento faenador y se han considerado aptos para el consumo humano tras ser sometidos a una inspección ante mortem y post mortem; b) están compuestas de tejidos adiposos o huesos que tengan la menor cantidad posible de sangre e impurezas; c) procede de establecimientos registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) no 852/2004 o del presente Reglamento, y d)Son transportadas y almacenadas en condiciones higiénicas y a una temperatura central no superior a 7 °C hasta que se efectúe la fusión. (No obstante, las materias primas podrán almacenarse y transportarse sin refrigeración activa siempre que la fusión se efectúe dentro de las 12 horas siguientes al día de su obtención). (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 218 | Grasa fundida y chicharrones, en el establecimiento durante el proceso de fusión no se utilizan disolventes. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 219 | Cuando las grasas destinadas a refinación cumplan las normas establecidas en el punto 4, las grasas animales fundidas preparadas de conformidad con los puntos 1 y 2 podrán someterse a un procedimiento de refinación en el mismo establecimiento o en otro, con objeto de mejorar sus cualidades fisicoquímicas. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 220 | Las grasas animales fundidas, según su tipo, deberán cumplir las siguientes indicadas en el cuadro del punto 4 del capítulo II de la sección XII. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XII, capítulo II.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 221 | Estómagos, vejigas e intestinos a) proceden de animales que han sido sacrificados en un establecimiento faenador y se han consideran aptos para el consumo humano tras ser sometidos a una inspección ante mortem y post mortem;  b) han sido salados, calentados o secados, y c) tras el tratamiento mencionado en la letra b), se toman medidas eficaces para evitar la contaminación posterior. (Reglamento (CE) N°853/2004, capítulo I, sección XIII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 222 | Los estómagos, vejigas e intestinos tratados que no puedan conservarse a la temperatura ambiente deberán almacenarse refrigerados utilizando las instalaciones previstas a tal fin hasta su expedición. En particular, los productos que no estén salados o secados deberán conservarse a una temperatura no superior a 3 °C. (Reglamento (CE) N°853/2004, capítulo I, sección XIII.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 223 | Establecimiento productor de gelatina cumple y verifica los requisitos específicos que se establecen del reglamento 854/2004, sección XIV. capítulos I, II y III. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección V.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 224 | Establecimiento productor de colágeno cumple y verifica los requisitos específicos que se establecen del reglamento 854/2004, sección XV. capítulos I, II y III. (Reglamento (CE) N°853/2004, sección XV.) | [ ] 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* |
| 225 | 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* |
| 226 | 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,  o b) 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 |

**Reglamento de ejecución (UE) 2015/1375 normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Requisito de cumplimiento** | **Cumplimiento (C / NC / N/A)** *Marca con una x la que corresponda* |
| 227 | Todas las canales de porcinos son analizadas para detectar triquina. (Reglamento de ejecución (UE)N° 2015/1375, artículo 2.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 228 | El funcionamiento de laboratorio utilizado para el análisis de muestras para la detección de triquina cuenta con la designación de la autoridad competente. (Reglamento de ejecución (UE)N° 2015/1375, artículo 2.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 229 | Para la detección de triquinas, el laboratorio cumple con el método de detección de referencia que establece el capítulo I del anexo I o un método de detección equivalente del capítulo II de anexo I del reglamento 2015/1375. (Reglamento de ejecución (UE)N° 2015/1375, artículo 2.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 230 | La trazabilidad de las canales para el análisis de muestras para la detección de triquina está garantizada. (Reglamento de ejecución (UE)N° 2015/1375, artículo 2.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 231 | Las canales y sus partes destinado al consumo humano o animal no salen del establecimiento antes de que los resultados de análisis para la detección de triquina sean negativos. (Reglamento de ejecución (UE)N° 2015/1375, artículo 4.) | [ ] C [ ] NC [ ] N/A |
| 232 | El personal encargado del análisis de triquina está debidamente formado y participa en programas de control de la calidad de las pruebas, y evaluaciones periódicas de los procedimientos de ensayo, registro y análisis de laboratorio. (Reglamento de ejecución (UE)N° 2015/1375, artículo 5.) | [ ] 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**