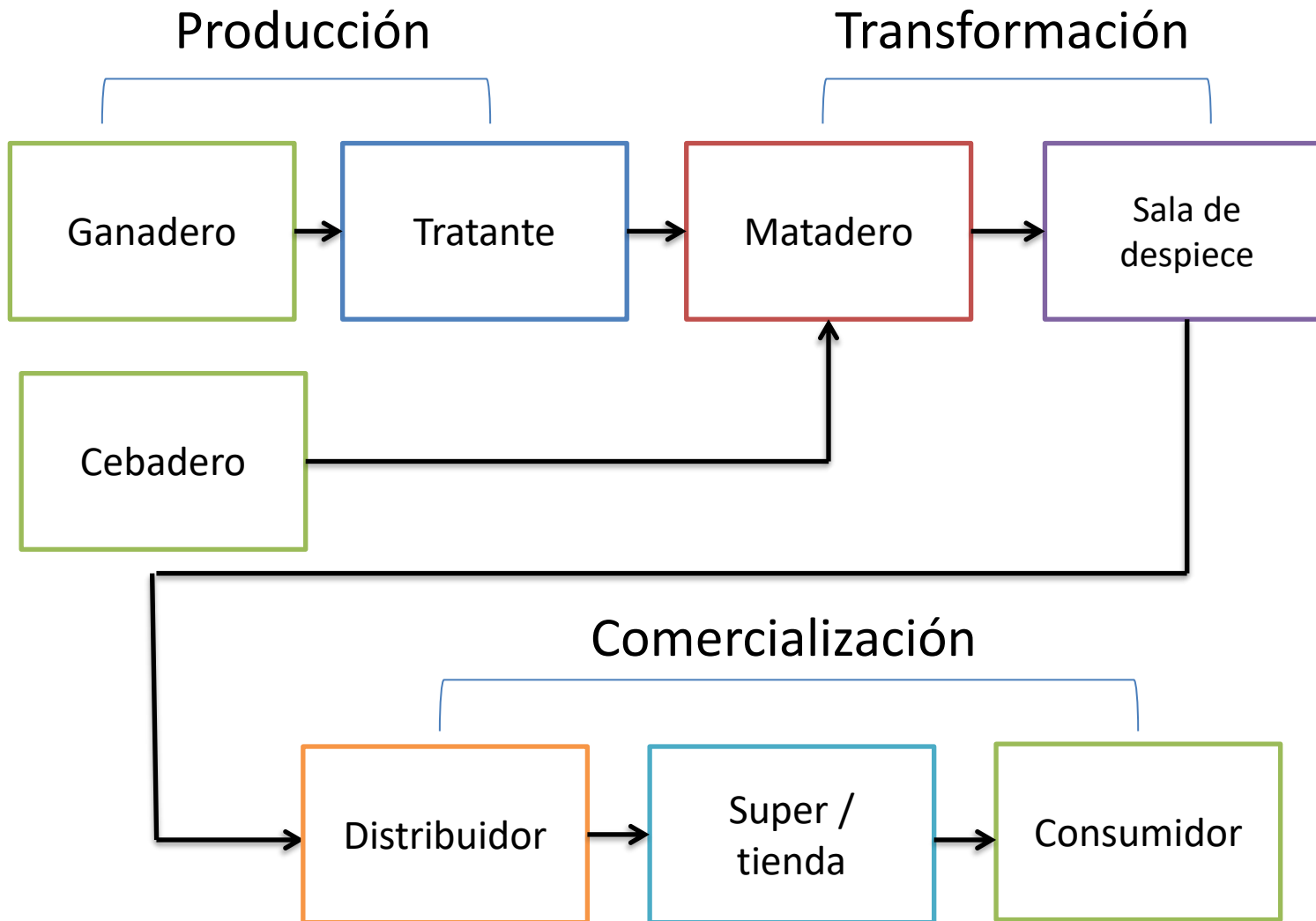
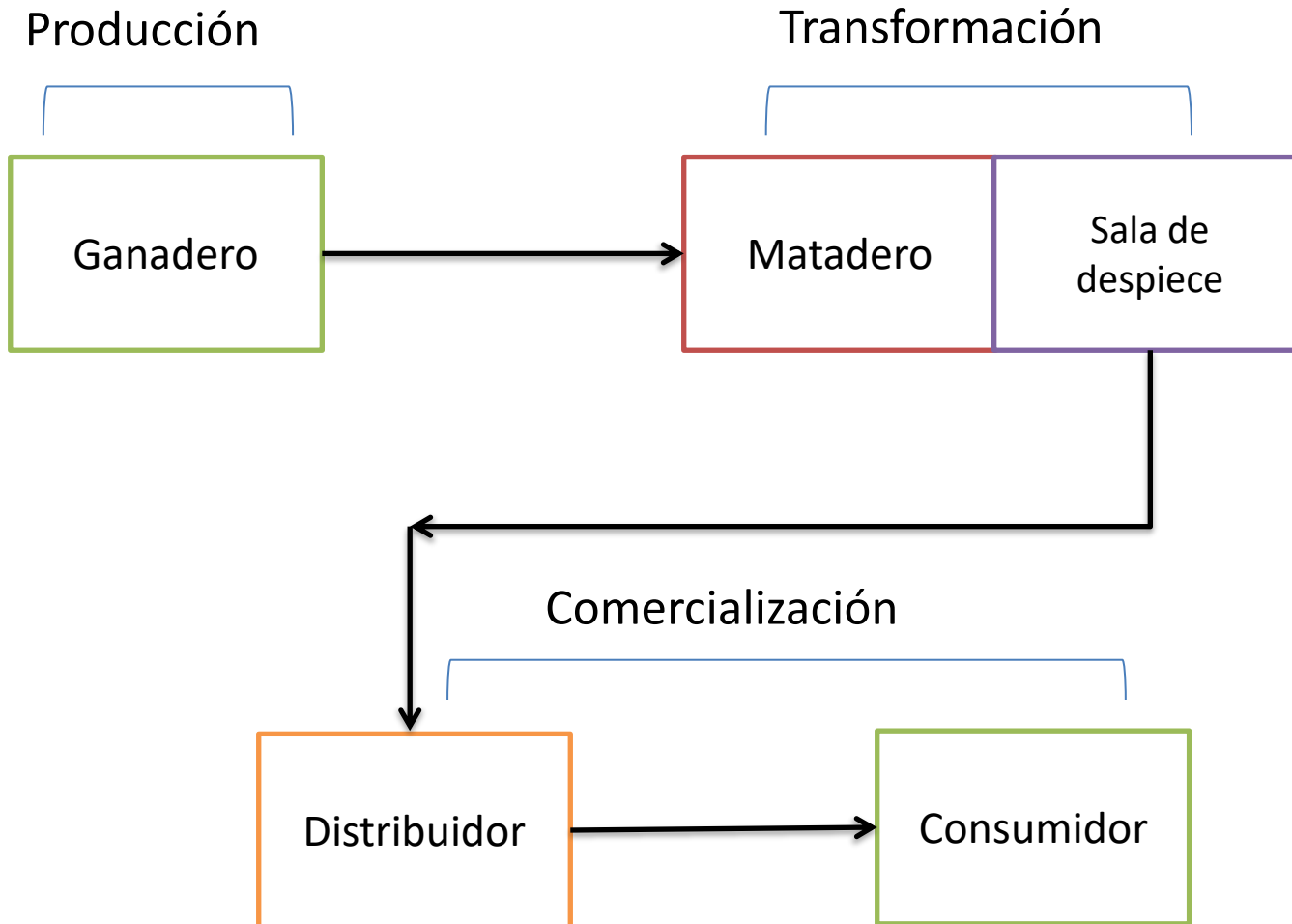


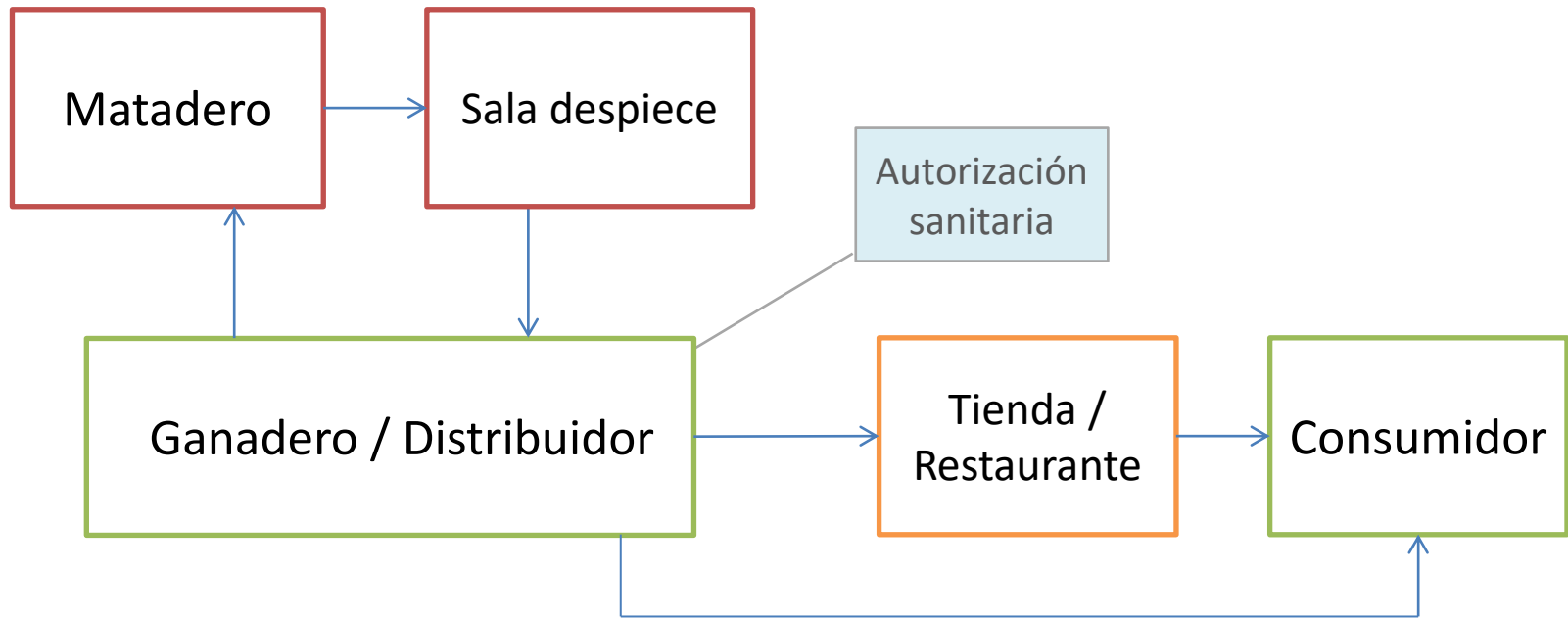
Índice de la sesión

- Cadena alimentaria
- Proceso
- Instalaciones
- Autorización
- Inspección oficial
- Autocontrol
- Comercialización

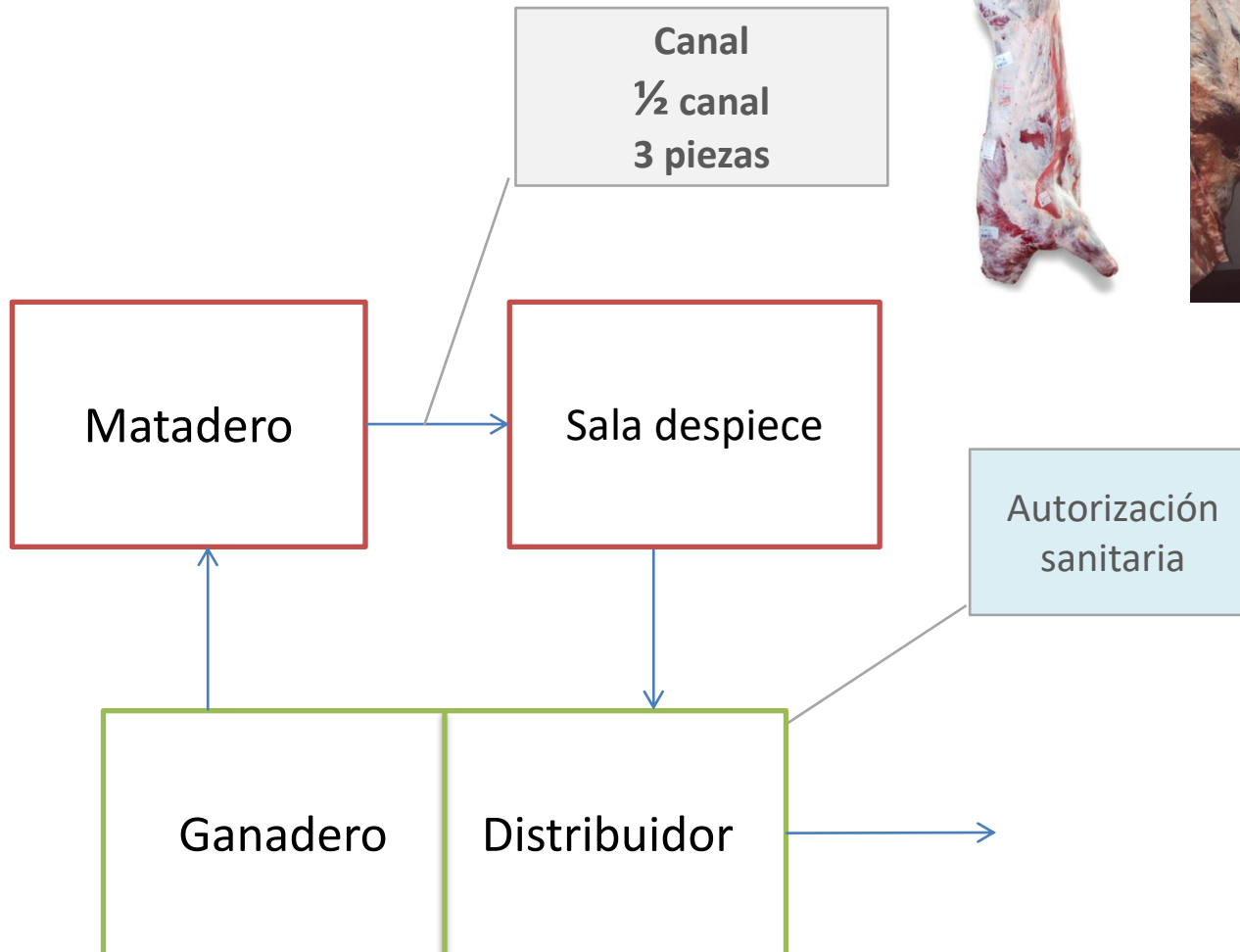
Circuito convencional de comercialización de carne

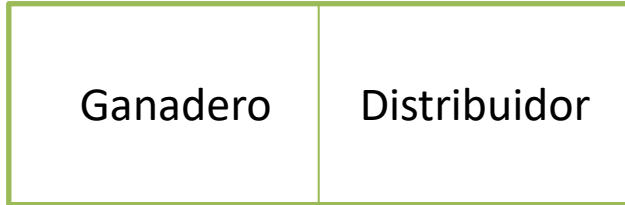






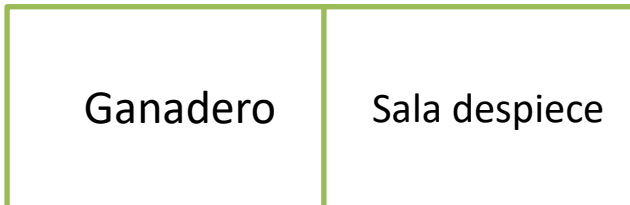
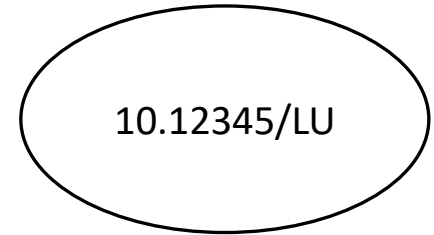
Comercialización de carne por productores





Registro sanitario

Instalaciones?



Registro sanitario

Sala de despiece

- Oficina comarcal veterinaria
- Solicitud (sede electrónica)
- Tasa
- Instalaciones
 - Superficie fácil limpieza
 - Agua potable (clorada)
 - Cámara de frío
 - Lavabos
 - Lavamanos
 - Mesas
 - Equipos
 - Temperatura local < 12 °C
- Vehículo

- Concesión registro 1 mes.
- Visitas trimestrales



DIAGRAMA DE FLUJO

OPERACIONES EN MATADERO

DIAGRAMA DE FLUJO
OPERACIONES EN MATADERO

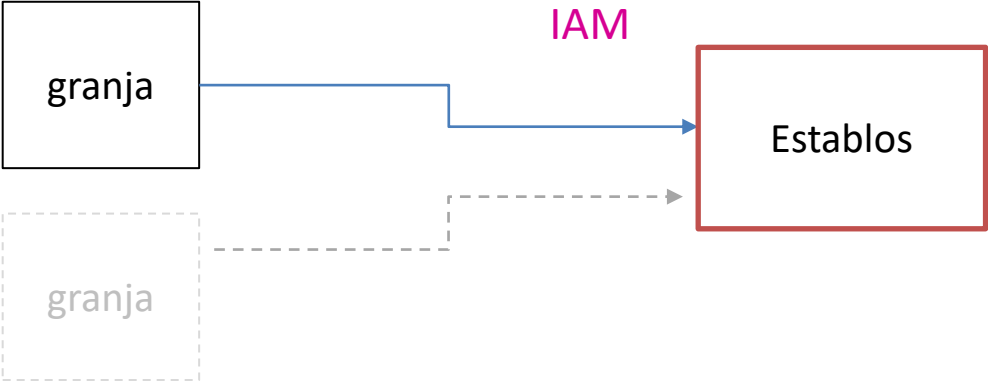


DIAGRAMA DE FLUJO
OPERACIONES EN MATADERO

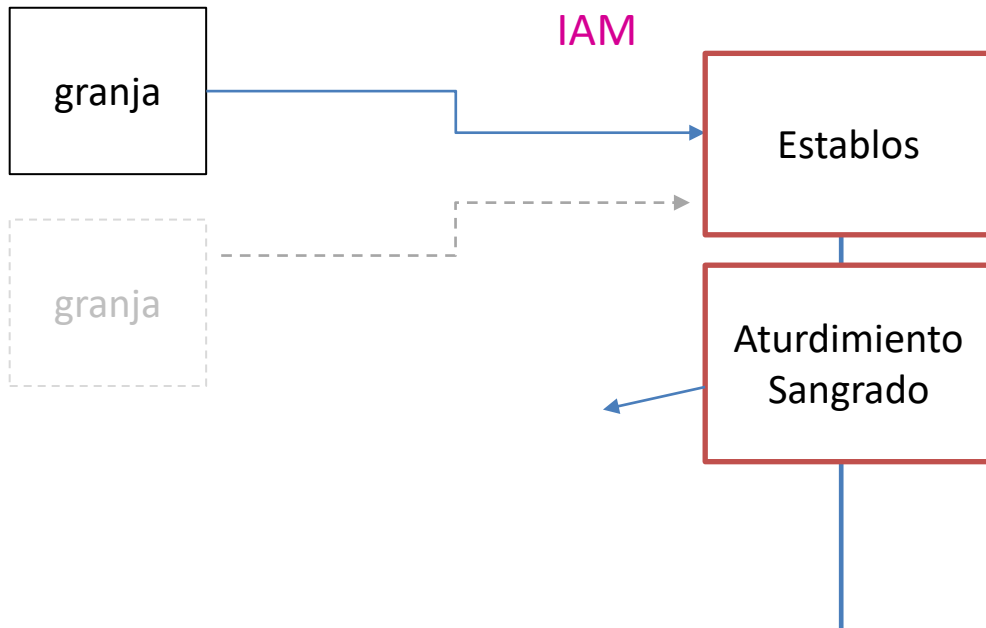
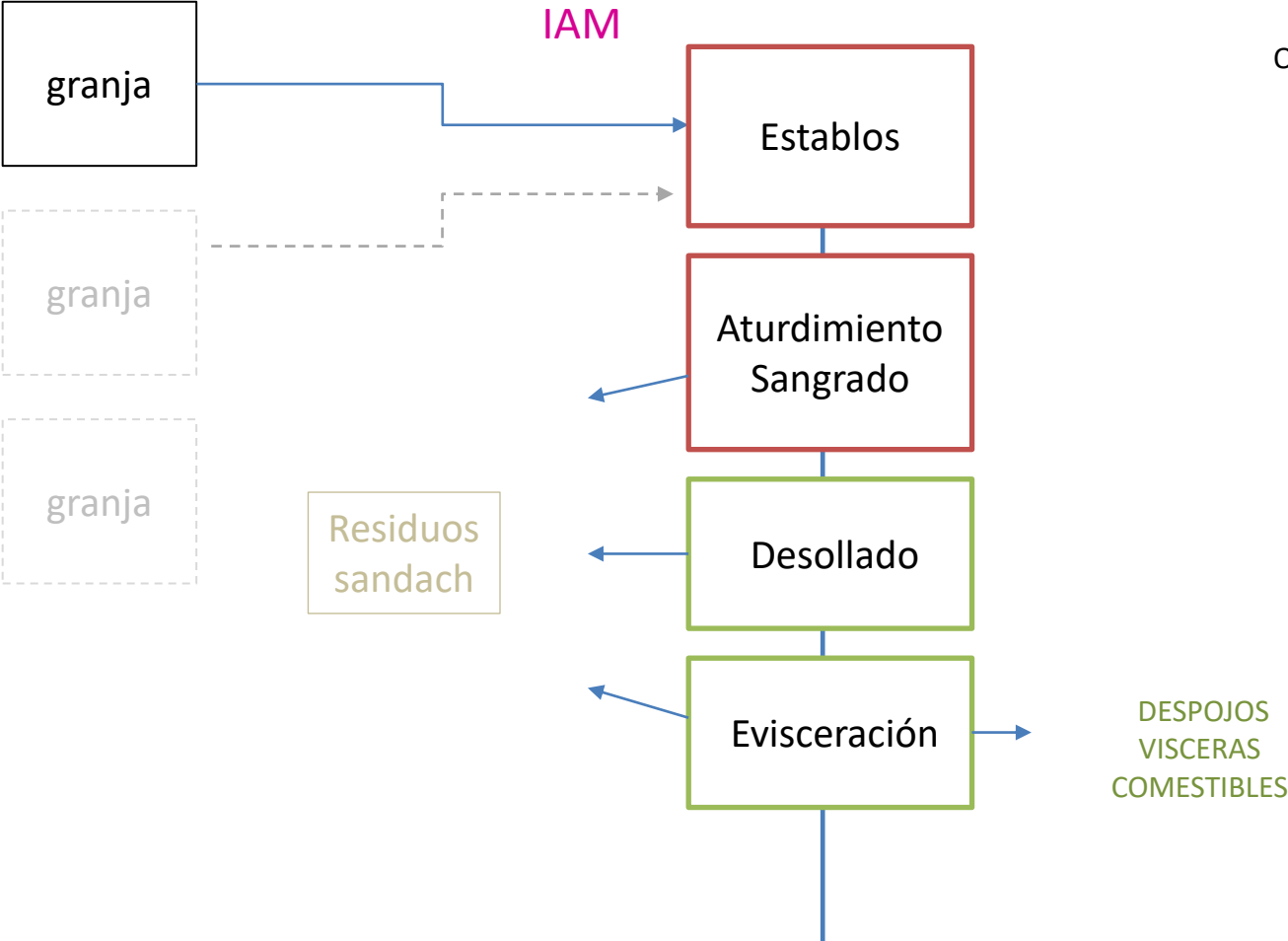
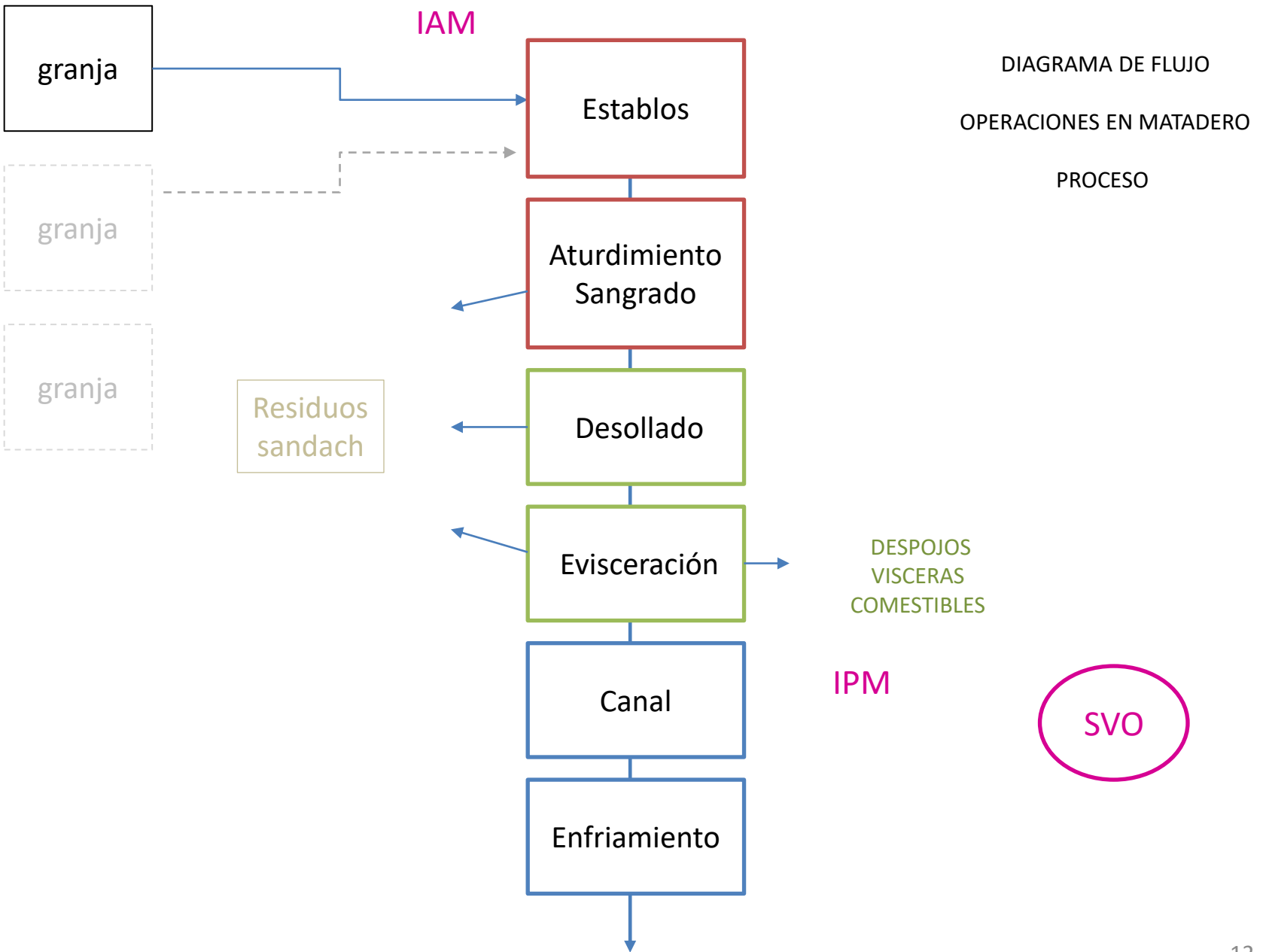
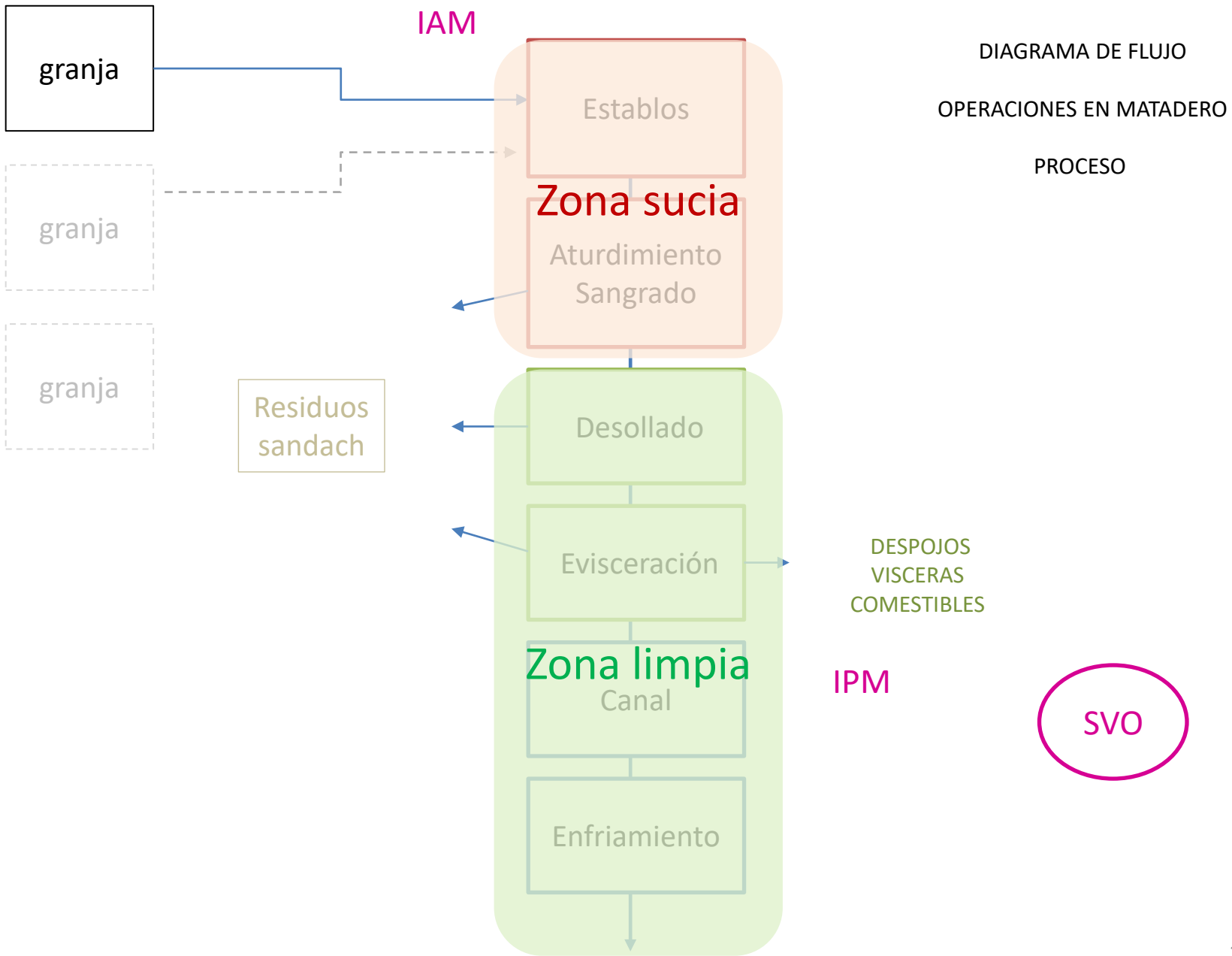


DIAGRAMA DE FLUJO
OPERACIONES EN MATADERO

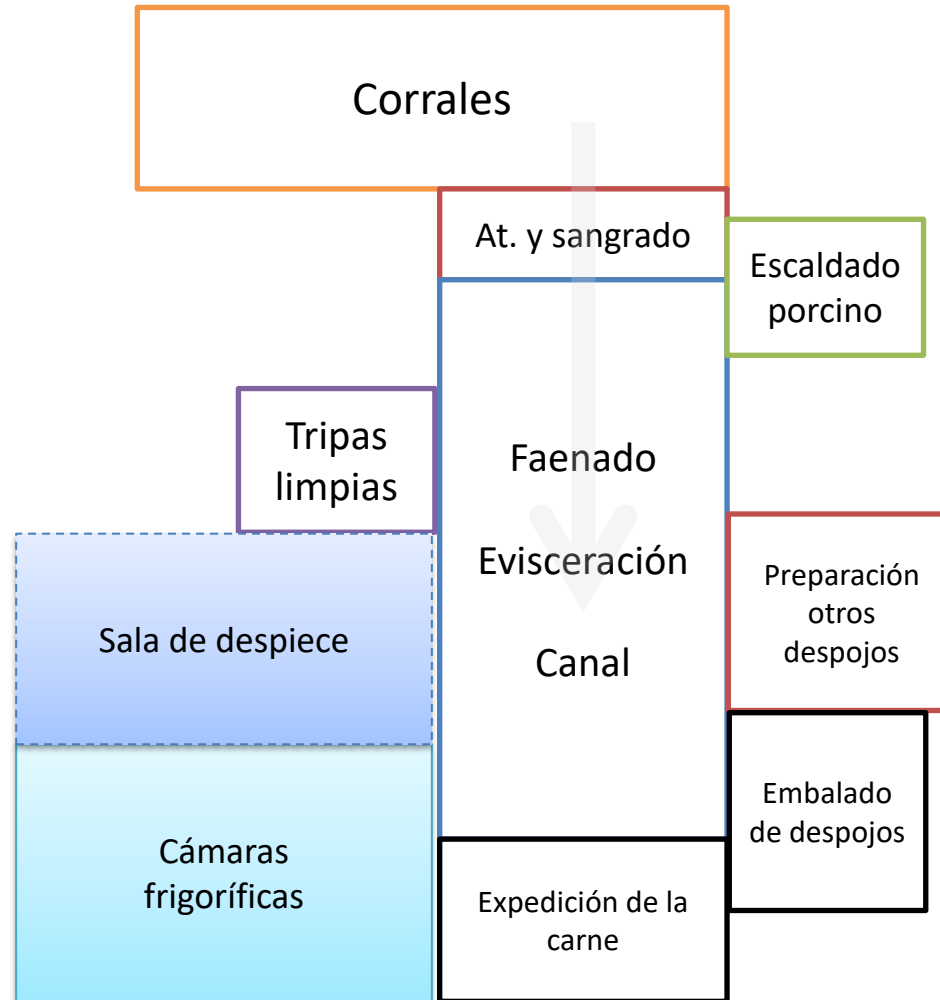






Matadero ungulados

Rº 853/2004



Reglamento 853/2004

2 A fin de evitar los riesgos de contaminación de la carne, los mataderos deberán:

a) disponer de un número suficiente de salas que sean apropiadas para las tareas que deben efectuarse;

b) disponer 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 matadero concreto dichas operaciones se llevan a cabo en distintos momentos;

c) garantizar la **separación, en el espacio y en el tiempo**, de las siguientes operaciones;

i) el aturdimiento y el sangrado,

ii) en el caso de los cerdos, el escaldado, depilado, raspado y quemado,

iii) la evisceración y el posterior faenado,

iv) la manipulación de las tripas una vez limpias,

v) la 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) el embalado de los despojos

y

vii) la expedición de la carne;

d) disponer de instalaciones que impidan todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación.

y

e) disponer de cadena 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 unas mismas instalaciones funcione más de una cadena de sacrificio, deberá establecerse entre ellas la separación adecuada para evitar que se contaminen entre sí.

Matadero aves y lagomorfos

Rº 853/2004



REAL DECRETO 1086/2020

- ⇒ **Regulan y flexibilizan** determinadas condiciones de aplicación en materia de higiene, producción y comercialización, y se
- ⇒ **regulan actividades excluidas** de su **ámbito** de aplicación.

Paquete de
higiene

Entre otras normas (20 aprox.) **deroga** el RD 640/2006

Bloque I

Excepciones y Adaptaciones
Alimentos tradicionales
Pequeños mataderos
Sacrificio aves fuera de matadero
Evisceración parcial Vaciado estómagos
Producción de cuajo M. sanitaria menor
Sacrificio animales peligrosos
Corte previo a resultado triquinas
Reducción de frecuencias análisis

Bloque II

Regulación actividades excluidas
Suministro directo de productores
Sacrificio ungulados consumo privado
Comercialización producción primaria
Suministro directo ave de corral
Suministro directo carne de caza

RD 1086/2020

Bloque III

Medidas correcta aplicación normativa
Evisceración caza silvestre
Entrega directa cazadores
Amplia ámbito sacrificios de urgencia
Leche cruda
Leyenda cocinado cárnicos
Transporte carne sin refrigerar Requisitos MER
Criterios calostro Comidas testigo

Definiciones 1086/2020

Pequeño matadero: 2000 UGM / año
50 UGM / semana

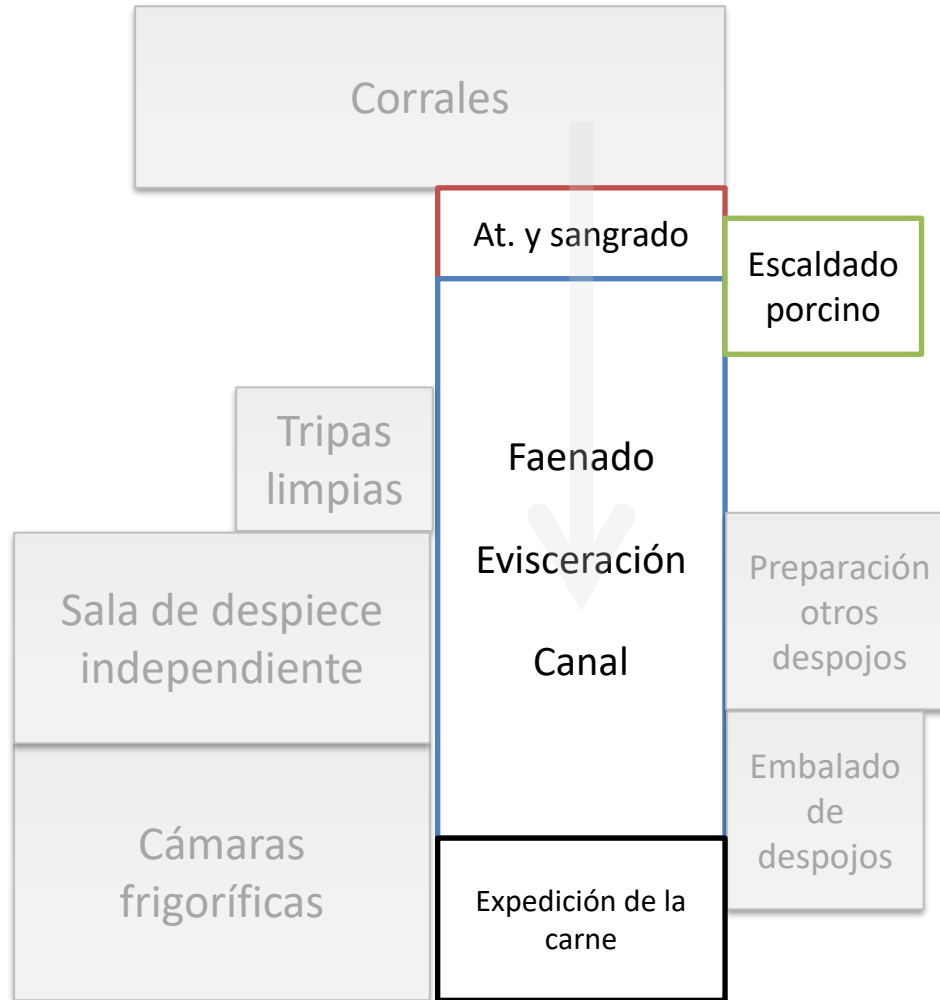
1 vaca > 2 años	= 1 UGM
otros bovinos	= 0,5 UGM
1 gallina ponedora	= 0,0065 UGM
1 oveja	= 0,10 UGM

Excepciones, adaptaciones en pequeños mataderos. Art 6 RD 1086/2020

En	Se exime de	Siempre que
TODOS	Establos Corrales de espera	Sacrificio inmediato Traslado directo
TODOS	Instalaciones animales enfermos con cerradura	Aislamiento efectivo
M. Ungulados	Sala independiente para vaciar y limpiar estómagos	Momentos distintos , Evitar contaminación , o sin vaciar como subproductos
M. Ungulados	Sala indep. manipulación y preparación de tripas.	Momentos distintos Evitar contaminación
M. Ungulados M. aves y lagomorfos	Sala indep. de evisceración y faenado	Momentos distintos Evitar contaminación
TODOS	Sala de despiece (SD) independiente	Momentos distintos , L + D previa Camaras frigoríficas , < 12 °C Evitar contaminación.
TODOS	Instalaciones independientes carne retenida	Mantener separada del resto de la carne
TODOS	Local estanco pieles, cueros, pezuñas	Retirada inmediata
TODOS	Local almacenamiento subproductos	Contenedor estanco, asegurar temperatura adecuada
TODOS	Zona o lugar para estiércol y contenido digestivo	Recogida y eliminación inmediata o No se vacían las tripas
M. Ungulados.	Cámaras de refrigeración inmediata de canales	Retiradas de forma inmediata en vehículo frig. a una SD o carnicería.
TODOS	Local con llave para veterinario oficial	Disponer de una instalación o local contiguo.

Matadero ungulados

Rº 853/2004



Autorización

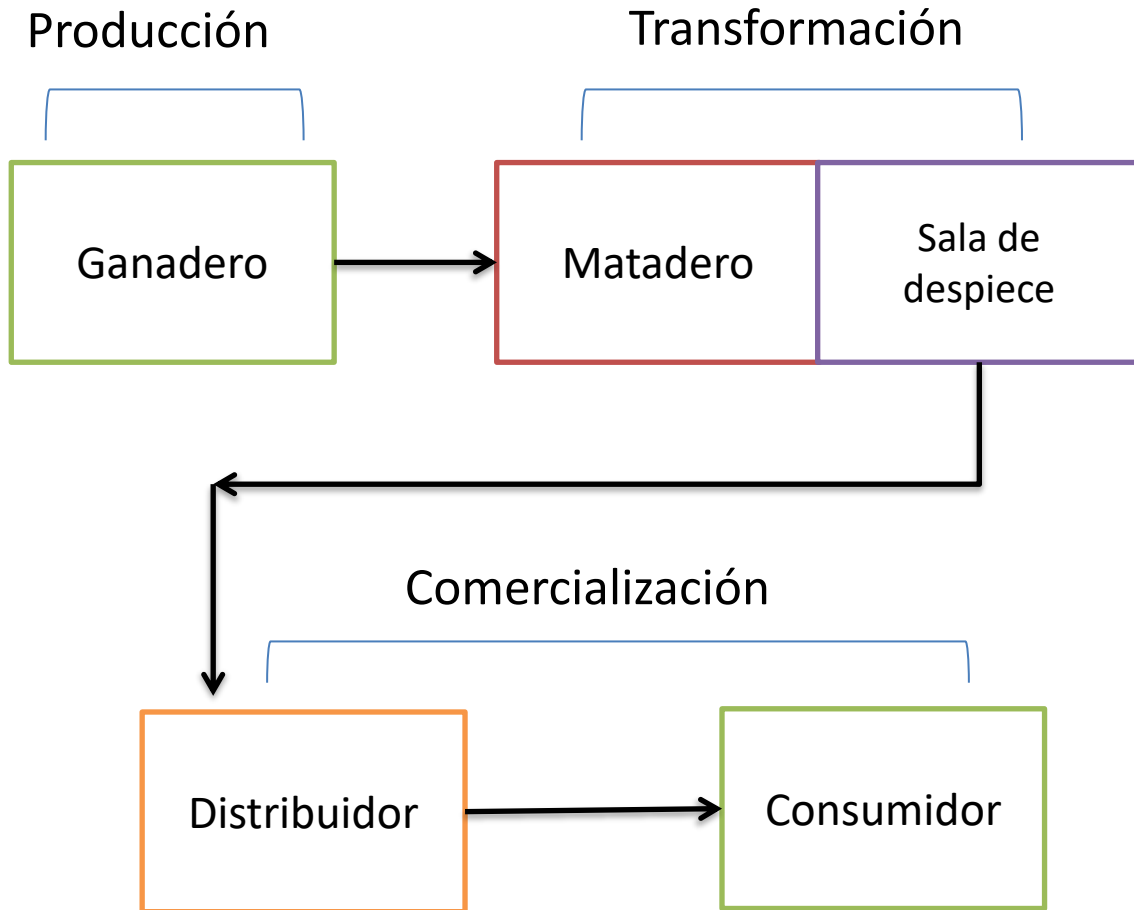
- Trámite administrativo
- Solicitud, memoria (sede electrónica)
- Visita previa a autorización (oficina comarcal veterinaria)
 - Comprobación instalaciones
 - Sistema de autocontrol
- Tasa de inscripción (100 euros)
- Concesión número de registro sanitario

Control oficial

- Establecimientos objeto de control oficial
 - Derechos de los operadores
 - Obligaciones de los operadores
- 1ª visita previa a autorización
- Inspección rutinaria por SVO
 - Animales (IAM, IPM)
 - Instalaciones
 - Prácticas higiénicas
 - Producto final
 - Documentación
- Tasa de inspección: 1 euro/porcino, 0,28 euros por ovino.

Autocontrol

- Diseñar, implantar y mantener un sistema de gestión de inocuidad alimentaria
 - Prerrequisitos + plan APPCC
- Planes de higiene o prerrequisitos de higiene
 - Control de agua
 - Bienestar animal
 - Limpieza y desinfección
 - Mantenimiento
 - Proveedores
 - Trazabilidad
 - BPM
 - Residuos
 - Formación
- Guías de prácticas correctas de higiene. Guías de APPCC.



Comercialización

- Envasado y embalado (proteger e identificar)
- Etiquetado
- Documentación de acompañamiento
 - albarán con detalle del producto, y lotes.
- Transporte en frío
 - Vehículo
 - Garantizar temperaturas de conservación



TRAZABILIDAD

EXCEPCIONES para pequeños mataderos (art 5)



Incluye

pequeños mataderos
mataderos móviles
solo faenan animales sacrificados de urgencia