

APLICACIÓN DE LA NUEVA NORMATIVA RELATIVA A LOS MATADEROS AVÍCOLAS (I)



JESÚS LUIS LÓPEZ AZNAR

Inspector veterinario de Salud Pública
de la Xunta de Galicia
jlla@colvet.es

Resumen

El propósito de este trabajo es la revisión de la nueva normativa que se aplica desde finales del año pasado y afecta a los controles oficiales en la industria alimentaria, fábricas de piensos, sanidad y bienestar animal, así como a los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera de aves, piensos y subproductos.

La nueva normativa

Desde finales del 2019, se aplica el **Reglamento R° (UE) 2017/625**, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para **garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos**, y de las normas sobre **salud y bienestar de los animales** y además deroga entre otros los Reglamentos n.º 854/2004 y 882/2004, que formaban parte del denominado "paquete de higiene". Este reglamento generó a su vez una nueva normativa - reglamentos de ejecución y delegados -.

Los principales beneficios que aporta el nuevo reglamento son:

- 1 Enfoque reglamentario armonizado y consistente**
- 2 Mayor transparencia**
- 3 Reglas sobre el fraude más estrictas - protección al consumidor -**
- 4 Mayor flexibilidad en relación con la acreditación de laboratorios oficiales**
- 5 Reducción de las cargas administrativas, procesos más eficientes**
- 6 Más dinámico**

Se definen como **controles oficiales** las actividades realizadas para comprobar el cumplimiento por parte de las empresas de las normas contempladas y que los animales y mercancías cumplen los requisitos establecidos, en particular para la expedición de certificados y atestaciones oficiales.

Las diferencias estriban en que el certificado oficial es un documento en papel o formato electrónico firmado por un agente certificador que ofrece garantías sobre el cumplimiento de requisitos establecidos. En cambio, atestación oficial se refiere a toda etiqueta, marca o marchamo u otra forma - precinto -, expedida por la empresa bajo la supervisión por medio de controles oficiales específicos de las autoridades y que ofrezca garantías sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos.

Esto tiene importancia para las importaciones o exportaciones a terceros países de productos de origen animal, que se pueden realizar por medio de la expedición de certificados o de atestaciones oficiales.

EL R° DE EJECUCIÓN 2019/628, RELATIVO A LOS MODELOS DE CERTIFICADOS OFICIALES INFORMA SOBRE EL "MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE CARNE DE AVES DE CORRAL, RATITES, AVES SILVESTRES DE CAZA, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN".

También sobre otros modelos de certificados para animales, productos compuestos, productos reproductivos y subproductos animales.

Se cambian las definiciones de autoridad competente, veterinario oficial e incluye las figuras del inspector oficial de sanidad vegetal y de autoridad de control ecológico para realizar los controles oficiales. Los puestos de inspección fronterizos - PIF - pasan a denominarse puestos de control fronterizos - PCF -.

Otra novedad es que, en los mataderos de aves, los controles oficiales se realizarán por un veterinario oficial de forma presencial "in vigilando", bajo su supervisión, y si existen garantías suficientes bajo su responsabilidad - sin su presencia -.



El ámbito de aplicación del presente Reglamento se extiende a los controles oficiales realizados a:

- 1** Los alimentos y la seguridad alimentaria, unas normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores, y la fabricación y el uso de materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- 2** Los organismos modificados genéticamente – OMG –.
- 3** Los piensos.
- 4** La sanidad animal, los subproductos animales y los productos derivados.
- 5** El bienestar de los animales.
- 6** La protección contra las plagas de los vegetales; comercialización y el uso de productos fitosanitarios y al uso sostenible de los plaguicidas.
- 7** La producción y el etiquetado de los productos ecológicos – pollos y huevos camperos y ecológicos –.
- 8** El uso y el etiquetado de las denominaciones de origen protegidas, de las indicaciones geográficas protegidas y de las especialidades tradicionales garantizadas – Gallina de Mos, Euskaloiloa, Castellana Negra, Española Carablanca o del Prat, entre otras –.



Veterinaria oficial realizando controles oficiales en un matadero avícola.

Incorpora de forma explícita las prácticas equitativas en el comercio y la protección de los intereses y la información de los consumidores, los materiales en contacto con los alimentos – fabricación y uso –, los subproductos y el bienestar animal.

Otros aspectos contemplados en el reglamento son:

- ➔ Los **métodos de muestreo**, así como los análisis, ensayos y diagnósticos de laboratorio utilizados durante los controles oficiales y otras actividades oficiales, que cumplirán la normativa de la UE.
- ➔ **Un segundo examen pericial** con el que se garantizará que las empresas cuyos animales o mercancías sean sometidas a muestreo, tengan derecho a un segundo examen pericial.
- ➔ **Venta a distancia**. Los muestreos de animales y mercancías puestos a la venta por medios de comunicación a distancia podrán utilizarse a efectos de un control oficial, sin identificarse a las empresas. Una vez en posesión de las muestras, se adoptarán todas las medidas necesarias para asegurarse que estas sean informadas de la toma de muestras, así como que pueden ejercer el derecho a un segundo examen pericial.
- ➔ También sobre la designación de los **laboratorios oficiales** y las auditorías de estos.

Personal asistente en mataderos

El **Rº 2019/624**, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de la carne, exige unos requisitos mínimos de formación para el personal de los mataderos.

El personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de tareas relacionadas con controles oficiales y con otras actividades de control tendrá una formación adecuada. También deberán cumplir los requisitos mínimos de formación.

Sólo se podrá nombrar personal que haya recibido una formación de al menos 500 h. teóricas y 400 h. prácticas y haya aprobado un examen. Se podrá reducir la formación y los exámenes si se demuestra formación académica y una experiencia profesional suficientes respectivamente.

Consideramos también que está en vigor el Real Decreto 340/2014, que debe adaptarse a la nueva normativa, sobre el personal asistente en mataderos de aves, que establece que el plan de actuación e integración en el sistema de autocontrol APPCC - análisis de peligros y puntos de control crítico - debe incluir la asignación de tareas, imparcialidad y formación específica al puesto.

Basándose en los resultados de un análisis de riesgos, se podrá autorizar al **personal de los mataderos** a que preste

asistencia en la realización de tareas relacionadas con los **controles oficiales** en los mataderos de aves de corral, a condición de que dicho personal:

- ➔ **trabaje con independencia del personal de producción del matadero;**
- ➔ **haya recibido la formación adecuada para realizar dichas tareas, y**
- ➔ **realice dichas tareas en presencia del veterinario oficial o del auxiliar oficial y siguiendo sus instrucciones (bajo su supervisión).**

En Galicia el personal asistente de los mataderos de aves y conejos ya ha recibido formación y ha sido evaluado mediante un examen.

No obstante, debido a la idiosincrasia de los mataderos de aves, creemos que la formación debería extenderse también a:

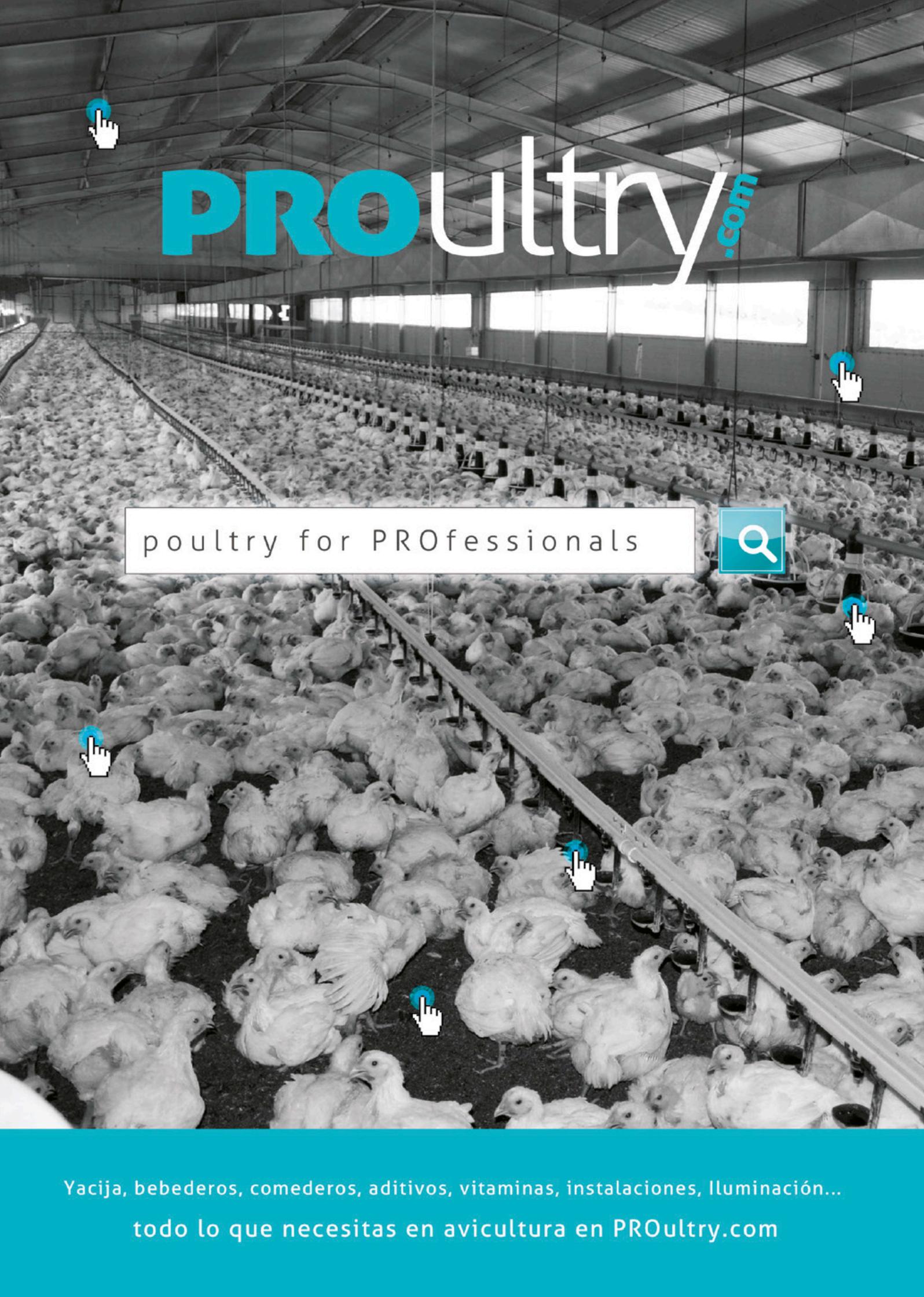
- ➔ **Las zonas de clasificación de canales de pollos, patos y pavos;**
- ➔ **Las salas de despiece de pollos, patos y pavos, con decomisos parciales o expurgos por presencia de miopatía pectoral profunda, dermatitis, celulitis, contusiones, hematomas, aerosaculitis, etc.;**
- ➔ **La zona de selección de patas para consumo humano, con decomisos por melanosis, coloraciones anómalas, congestión, dermatitis gangrenosa, dermatitis plantar, etc.**



Supervisión del personal asistente por el veterinario oficial.



Zona de clasificación de canales y separación de aquellas en las que es preciso realizar un expurgo o decomiso parcial de las partes afectadas.



PROultry.com

poultry for PROfessionals



Yacija, bebederos, comederos, aditivos, vitaminas, instalaciones, Iluminación...
todo lo que necesitas en avicultura en PROultry.com



Zona de selección de patas, contenedor con las patas no aptas para consumo humano por dermatitis, melanosis, congestión, etc..

Bienestar animal

Por otra banda, ya se aplica en su totalidad el Reglamento (CE) nº 1099/2009 relativo a los métodos de aturdimiento empleados en los mataderos. Los métodos de aturdimiento empleados en los mataderos avícolas de medio o de gran tamaño generalmente son el baño de agua (90%) y en menor medida el aturdimiento por gas (10%).

El método de aturdimiento por baja presión atmosférica – LAPS – consiste en la eliminación del aire de una cámara sellada en la que las aves quedan inconscientes por una reducción gradual de la tensión de oxígeno. Es un método permitido desde 2018.

Se exige que el equipamiento para el aturdimiento de las aves esté dotado de un **dispositivo que muestre y registre los parámetros clave utilizados, además los registros se conservarán como mínimo durante un año:**

- 1** Baño de agua: corriente mínima o intensidad (A o mA), voltaje mínimo (v), frecuencia (Hz) y tiempo exposición (s).
- 2** Aturdimiento por gas: concentración de gas y el tiempo de exposición.
- 3** Sistema de atmósfera de baja presión: presión de vacío absoluta, duración de la exposición, temperatura y humedad.

En la práctica, que todas las aves en la entrada al escalador no presentan ningún signo de vida.

Además, el veterinario oficial comprobará que se cumplen las normas relativas a la protección de las aves durante el transporte desde las granjas según el Rº nº 1/2005.



Aturridor eléctrico de aves que muestra y registra la intensidad (Amperios), la frecuencia (Hz) y el voltaje (voltios).



Aturridor por gases de aves que muestra y registra la concentración de gas (CO₂) y el tiempo de exposición.

Auditorías

La implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios de Análisis de peligros y puntos de control crítico - APPCC - es el instrumento más valioso con el que cuentan las empresas para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Las funciones de auditoría tal y como vienen descritas en este reglamento se corresponden más bien con una labor de supervisión del cumplimiento permanente de los procedimientos aplicados por el operador, las buenas prácticas y el sistema de autocontrol.

El **Rº (UE) n.º 2019/627** preconiza las prácticas uniformes para la realización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano relativos a:

- ➔ **Los requisitos específicos y la frecuencia mínima de los controles oficiales en los productos de origen animal y de la carne fresca respecto a auditorías y marcado de identificación.**
- ➔ **Las medidas a tomar cuando la carne no cumpla con la protección de la salud pública, sanidad animal, bienestar animal o el mercado sanitario.**

LA NATURALEZA Y FRECUENCIA DE LAS TAREAS DE AUDITORÍA DEPENDERÁN DEL RIESGO QUE SE EVALÚE: COMO AQUELLOS QUE AFECTAN A LA SALUD DE LAS PERSONAS Y A LA SANIDAD ANIMAL, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN, LOS ANTECEDENTES DE LA INDUSTRIA Y, EN EL CASO DE LOS MATADEROS, LOS ASPECTOS RELATIVOS AL BIENESTAR DE LOS ANIMALES.

Los requisitos relativos a las **auditorías de buenas prácticas de higiene – BPH – “auditorías en línea”** irán enfocadas y tendrán un alcance de:

- ➔ El diseño y mantenimiento de las instalaciones y equipamiento
- ➔ Plan de Buenas prácticas de fabricación y de manipulación: higiene antes, durante y después, higiene de los manipuladores, plan de limpieza
- ➔ Plan de formación
- ➔ Plan de control de plagas
- ➔ Plan de calidad del agua
- ➔ Plan de control de temperatura
- ➔ Plan de trazabilidad y de control de proveedores: control de los animales que entran y de los alimentos que salen: documentación de entrada y de salida - albaranes facturas, CMR, etc.-



Esta descripción de las tareas de supervisión en los mataderos avícolas no se corresponde con el concepto de auditoría como una actividad puntual, planificada, sistemática e independiente. Son actividades más ligadas al día a día de la tarea de control oficial que a lo que implica una auditoría en el sentido de una actividad programada que se lleva a cabo en un momento concreto por un auditor independiente.



Al auditar los procedimientos basados en el sistema APPCC se verificará que los aplican de forma continua y adecuada y que cumplan la normativa sobre:

- ➔ **Criterios microbiológicos - peligros biológicos -.**
- ➔ **Residuos químicos, antibióticos, antiparasitarios, sustancias prohibidas, contaminantes y plaguicidas - peligros químicos -.**
- ➔ **Ausencia de cuerpos extraños - peligros físicos - por ejemplo, por medio de detectores de metales tras el envasado.**

En el caso de que la industria utilice procedimientos que fijan las Guías de prácticas correctas de higiene GPCH se auditará el uso apropiado de las mismas, determinar si el personal cumple en materia de higiene y del APPCC - por ejemplo. guías sectoriales de producción de carne, de huevos y de mataderos).

Al auditar los Mataderos se verificará además el cumplimiento permanente de:

- ➔ **Los procedimientos de recogida, transporte, almacenamiento, manipulación y eliminación de los subproductos de origen animal.**
- ➔ **La evaluación de la información sobre la cadena alimentaria -ICA-.**
- ➔ **Que la carne fresca no presenta cambios o anomalías patológicas, ni contaminación fecal o de otro tipo y cumple los criterios microbiológicos según el Rº 2073/2005.**

Se tendrá en cuenta los resultados de las auditorías efectuadas anteriormente y

se controlará las deficiencias detectadas por su propio sistema privado de control o certificaciones independientes a cargo de terceros - incluidas las distintas normas de calidad y medio ambiente ISO, IFS, BRC, Food Defense, etc.-.

El conocimiento por el veterinario oficial del documento o manual del sistema de autocontrol del matadero es fundamental para realizar estos controles, ya que consiste en verificar lo que la empresa haya definido para garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar animal en su autocontrol.

La sistemática de realización dependerá del tamaño y diseño del establecimiento, el volumen de sacrificio, si cuenta con un departamento de calidad, dotación de veterinarios oficiales, etc., de manera que se cumplan las frecuencias que se describen, pero sea flexible y adaptable el modo de su ejecución a fin de alcanzar el objetivo de realizar estas auditorías en línea eficazmente.

En Galicia se emplea el **sistema SEMAGA** - Servicio de mataderos de Galicia - que es una aplicación informática y de comunicación que facilita la acción inspectora y de control del sacrificio de las aves, a la vez que implanta un sistema que garantiza la trazabilidad de todos los procesos y registra la información allí donde se produce para ponerla a disposición de los usuarios a tiempo real.

La información incluye el bienestar animal, inspección ante mortem - IAM -, inspección post mortem - IPM -, prerequisites de higiene, protocolos de buenas prácticas de higiene, etc.

Además de otra aplicación VETMAGA que es una biblioteca virtual donde se puede acceder a los procedimientos, atlas, fotos y normativa. Otro programa empleado es el **HERME** que es una aplicación para identificar las entidades inspeccionables - registro sanitario nacional para las industrias o autónomo para los minoristas -.

(Continuará)