

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

4211 *REAL DECRETO 265/2008, do 22 de febreiro, polo que se establece a Lista marco de establecementos rexistrados para a exportación de carne e produtos cárnicos. («BOE» 56, do 5-3-2008.)*

Como resultado da progresiva eliminación de barreiras comerciais por mor da superación de problemas relacionados coa sanidade animal no noso país, foi posible a expansión e desenvolvemento das exportacións españolas de produtos de orixe animal, que alcanzaron grande importancia nos últimos anos. A iso súmase o avance da industria agroalimentaria española, que impulsou notablemente as exportacións tanto ao mercado intracomunitario como a países terceiros.

A exportación de carnes frescas e produtos de orixe animal a países non membros da Unión Europea está suxeita ao cumprimento de variados requisitos, de acordo co exixido en cada caso polos países terceiros de destino, relativos en particular aos ámbitos da hixiene, da sanidade animal, da rastrexabilidade e do benestar animal. Dentro deste marco, hai que ter en conta que algúns países terceiros exixen, para exportar a eles, uns requisitos específicos e adicionais a aqueles que son aplicables ao comercio intracomunitario.

O capítulo II do título II da Lei 8/2003, do 24 de abril, de sanidade animal, regula os controis para a exportación de, entre outros, os produtos de orixe animal, prevendo que estes deberán ser inspeccionados con carácter previo á súa saída do territorio nacional, e dispón que nas exportacións, as inspeccións ou probas sanitarias tamén poderán iniciarse nos establecementos de produción autorizados para tal efecto pola Administración xeral do Estado. Por outro lado, a Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, no seu artigo 38, dispón que son competencia exclusiva do Estado a sanidade exterior e as relacións e acordos sanitarios internacionais e que son actividades de sanidade exterior todas aquelas que se realicen en materia de vixilancia e control dos posibles riscos para a saúde derivados da importación, exportación ou tránsito de mercadorías e do tráfico internacional de viaxeiros. Así mesmo, dispón a colaboración entre os ministerios competentes para facilitar que as actividades de inspección ou control de sanidade exterior sexan coordinadas con aquelas outras que puidesen estar relacionadas, coa finalidade de simplificar e axilizar o tráfico.

O obxecto principal deste real decreto é:

a) Desenvolver regulamentariamente a Lei 8/2003, segundo o establecido na súa disposición derradeira quinta, para facilitar as actuacións de control dos requisitos exixidos por diversos países terceiros para exportar a eles, cando estes son específicos, e adicionais a aqueles que son aplicables ao comercio intracomunitario.

b) Establecer, en aplicación dos principios de eficiencia, eficacia, servizo ao cidadán e axilidade na tramitación administrativa, que a solicitude de inclusión na Lista supón, así mesmo, a solicitude da preceptiva autorización sanitaria prevista no artigo 11.2 do Real decreto 218/1999, do 5 de febreiro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización con países terceiros de carnes frescas, produtos cárnicos e outros produtos de orixe animal, para o que a documentación acreditativa presentada producirá efectos en ambos os supostos.

Na elaboración deste real decreto foron consultadas as comunidades autónomas e as entidades representativas dos intereses dos sectores afectados.

Este real decreto dítase en virtude da habilitación contida na disposición derradeira quinta da Lei 8/2003, do 24 de abril, de sanidade animal, e no artigo 38.4 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade e ao abeiro do disposto no artigo 149.1, regras 10.^a e 16.^a da Constitución, polas que se lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de, respectivamente, comercio exterior e sanidade exterior.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Agricultura, Pesca e Alimentación e do ministro de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado, e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 22 de febreiro de 2008,

DISPÕO:

Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

Este real decreto ten por obxecto establecer un rexistro voluntario de natureza administrativa, denominado «Lista marco de establecementos rexistrados», para a exportación de carne e produtos cárnicos.

Artigo 2. *Definicións.*

1. Para os efectos deste real decreto serán de aplicación as definicións a que se refiren:

a) O artigo 3 da Lei 8/2003, do 24 de abril, de sanidade animal.

b) O artigo 2 do Real decreto 218/1999, do 5 de febreiro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización con países terceiros de carnes frescas, produtos cárnicos e outros determinados produtos de orixe animal.

c) O anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal.

d) O Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimentarios, no regulamento.

e) O Regulamento (CE) n.º 854/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas para a organización de controis oficiais dos produtos de orixe animal destinados ao consumo humano.

f) O Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguraza Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguraza alimentaria.

g) O Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, sobre os controis oficiais efectuados para garantir a verificación do cumprimento da lexislación en materia de pensos e alimentos e a normativa sobre saúde animal e benestar dos animais.

h) No Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comisión, do 15 de novembro de 2005, relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimentarios.

2. Así mesmo, entenderase como:

a) Autoridades competentes: a Dirección Xeral de Gandaría e a Dirección Xeral de Saúde Pública, no ámbito das súas respectivas atribucións.

b) Diagrama de fluxo: representación sistemática da secuencia de fases ou operacións levadas a cabo na produción ou elaboración dun determinado produto alimentario.

c) Límite crítico: criterio que diferencia a aceptabilidade ou inaceptabilidade do proceso nunha determinada fase.

d) Sistema de autocontrol: conxunto de actuacións, procedementos e controis que, de forma específica e programada, se realizan na empresa do sector alimentario para asegurar que os alimentos, desde o punto de vista sanitario, son seguros para o consumidor. O sistema de autocontrol, que deberá estar documentado, constitúeno os plans xerais de hixiene (PXH) e o Plan de Análise de Perigos e Puntos de Control Críticos (APPCC).

e) Plans xerais de hixiene (PXH): conxunto de programas e actividades preventivas básicas que terán que desenvolver todas as empresas alimentarias para a consecución da seguraza alimentaria. Teñen como obxectivo establecer procedementos sobre aspectos básicos da hixiene e sobre determinadas actividades da súa empresa. Todos os PXH requiren uns plans específicos. Os PXH fan referencia a:

Control da auga potable.
 Limpeza e desinfección.
 Control de pragas: desinsectación e desratización.
 Mantemento de instalacións, equipamentos e útiles.
 Rastrexabilidade e loteado.
 Formación de manipuladores.
 Control de provedores.
 Eliminación de residuos e verteduras.
 Programa Normalizado de Control de Hixiene (PNCH) ou Procedementos Operativos Estándar de Saneamento (POES).

f) Validación do sistema de autocontrol: constatación de que os elementos do sistema de autocontrol son efectivos.

g) Verificación do sistema APPCC: aplicación de métodos, procedementos, ensaios e outras avaliacións, ademais da vixilancia, para constatar o cumprimento do plan APPCC.

Artigo 3. *Lista marco de establecementos rexistrados para a exportación.*

1. Créase o rexistro administrativo denominado Lista marco de establecementos rexistrados para a exportación, en diante Lista, adscrito e xestionado pola Dirección Xeral de Gandaría, de acordo co previsto no artigo 1.

2. A Lista constituirase nunha base de datos informatizada, que terá carácter público e informativo, sen prexuízo dos límites que legalmente correspondan para a protección dos datos de carácter persoal, e será accesible a través da páxina web do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

3. Na Lista constarán, polo menos, os datos seguintes: razón social do establecemento, enderezo completo, número de Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos, segundo o Real decreto 1712/1991, do 29 de novembro, carnes e produtos cárnicos a que se refire a inclusión, organismo independente de control para a verificación do cumprimento dos requisitos previstos no anexo I e, se é o caso, limitacións respecto de produtos ou países terceiros que consten na inclusión na Lista.

4. Estableceranse os procedementos adecuados para que a información contida na Lista marco se lle comunique ao Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos e sexa accesible para todas as autoridades sanitarias.

Artigo 4. *Procedemento e requisitos.*

1. Para a inclusión dos establecementos na Lista, deberán cumprirse os requisitos seguintes:

a) Estar autorizados polos órganos competentes das comunidades autónomas, de acordo co previsto no Real decreto 1712/1991, do 29 de novembro, no Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, e no Regulamento (CE) n.º 854/

2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004.

b) Acreditar o cumprimento das condicións establecidas nos «pregos de condicións para a exportación de carnes e produtos cárnicos», nos termos recollidos no anexo I mediante informe de control a cargo de organismos independentes de control que se axusten ao previsto no anexo II en canto á súa acreditación, requisitos e procedementos de actuación.

2. Os establecementos que cumpran os citados requisitos e desexen ser incluídos na Lista solicitarano ante a Dirección Xeral de Gandaría, nos rexistros e oficinas a que se refire o artigo 38.4. da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, cubrindo o formulario cuxo modelo figura como anexo III desta norma, dispoñible de forma electrónica para tal efecto na páxina web do ministerio. O formulario deberá ir acompañado da documentación acreditativa do cumprimento das condicións exixidas, de acordo co recollido no citado anexo III.

3. Coa solicitude de inclusión na Lista entenderase presentada simultaneamente tamén a solicitude da preceptiva autorización sanitaria prevista no artigo 11.2 do Real decreto 218/1999, do 5 de febreiro. Para tal efecto, o Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, unha vez recibida unha solicitude de inclusión, dará traslado inmediato da petición á Dirección Xeral de Saúde Pública, para a súa resolución por este departamento, de acordo coa normativa específica aplicable. A denegación da autorización sanitaria levará consigo a non inclusión na Lista marco e será comunicada á comunidade autónoma competente en materia de control oficial de alimentos.

4. A Dirección Xeral de Gandaría será o órgano competente para resolver as solicitudes de inclusión na Lista. O prazo máximo en que se debe ditar e notificar a resolución expresa será de catro meses, e contarase desde que a solicitude teña entrada no rexistro do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

En caso de superarse ese prazo sen terse notificado resolución expresa, os interesados poderán entender estimada a súa solicitude de inclusión na Lista.

Contra as resolucións da citada dirección xeral, que non esgotarán a vía administrativa, poderá recorrerse en alzada ante o ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Artigo 5. *Efectos da inclusión na Lista.*

1. Os establecementos incluídos na Lista serán os únicos que terá en conta, con carácter xeral, o Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, na negociación dos acordos de índole sanitaria e veterinaria para a exportación de carnes e produtos cárnicos, con aqueles países terceiros que exixan requisitos específicos e adicionais aos previstos para os intercambios intracomunitarios, pero non apliquen un sistema de inspección directa por parte das súas propias autoridades para a autorización específica de cada establecemento.

2. Os efectos da inclusión na Lista poderán limitarse a determinados produtos ou carnes, ou a que o envío destes se pretenda efectuar a determinados países terceiros tendo en conta os requisitos exixidos polo país terceiro no ámbito sanitario e veterinario.

3. As autoridades competentes poderán acordar a inclusión automática na Lista daqueles establecementos que se encontren autorizados para a exportación a determinados países terceiros, conforme a súa normativa establecida.

4. A inclusión na Lista producirá efectos por un ano, debendo renovarse anualmente.

Artigo 6. *Obrigas dos establecementos.*

Os establecementos solicitantes ou rexistrados deberán cumprir, sen prexuízo do resto de obrigas previstas na normativa vixente, as seguintes:

a) Comunicarlles ás autoridades competentes calquera modificación na súa actividade, instalacións, autorizacións administrativas ou en calquera dos datos consignados na solicitude.

b) Permitirlles a entrada ás súas instalacións aos inspectores e controladores designados para o efecto polas autoridades competentes, así como facilitar o acceso aos arquivos relativos ao seu comercio con países terceiros e proporcionar a información que eses inspectores e controladores consideren necesaria, colaborando en todo momento na realización dos controis e inspeccións que se efectúen no marco do previsto neste real decreto.

c) Comunicarlles ás autoridades competentes aquela información relevante relativa aos rexeitamentos de mercadorías polas autoridades sanitarias do país terceiro destinatario.

Artigo 7. *Modificación, suspensión, renovación e baixa.*

1. Sen prexuízo das sancións que se lles puideren impor ás empresas como consecuencia da comisión de infraccións tipificadas de acordo coa normativa vixente, a inclusión dun establecemento na Lista poderá ser modificada, os seus efectos quedar suspendidos temporalmente, ou ben os establecementos poderán causar baixa, cando concorran as causas específicas correspondentes.

2. Serán causas específicas de suspensión dos efectos da inclusión na Lista, sen prexuízo do disposto no número primeiro, as seguintes:

a) A solicitude fundada do titular, durando a suspensión o período solicitado por este, sempre que non exceda o prazo que medie ata a seguinte renovación na Lista.

b) Cando concorran motivos zosanitarios ou calquera outro fenómeno ou causa que poida constituír un grave perigo para a sanidade animal ou de saúde pública.

c) Cando, con posterioridade á súa inclusión na Lista, o establecemento fose incluído nunha zona de protección ou vixilancia, establecida en aplicación da normativa vixente, en relación con algunha enfermidade que garde relación epidemiolóxica co produto a exportar. A suspensión finalizará cando se declare extinguido o foco de que se trate ou o establecemento quede excluído da zona de protección ou vixilancia.

d) Cando, como resultado dos controis e inspeccións previstos no artigo seguinte, ou por calquera outro motivo, exista sospeita fundada do incumprimento sobrevido dalgún dos requisitos exixibles.

e) Cando exista sospeita fundada de que a documentación acreditativa, ou parte dela, baseándose na cal se concedeu a autorización, modificación ou renovación, era falsa ou incorrecta.

f) Cando a autorización do establecemento prevista no artigo 4.1.a) se encontre suspendida administrativa ou xudicialmente.

A suspensión da inclusión na Lista finalizará cando se comprobe que desapareceron as causas específicas que motivaron esa suspensión.

3. Serán causas de baixa das inscricións na Lista as seguintes:

a) A solicitude do titular.

b) Cando concorran motivos zosanitarios ou calquera outro fenómeno ou causa que poida constituír un grave perigo para a sanidade animal ou a saúde pública, e non proceda a súa modificación ou suspensión.

c) Se se comproba o incumprimento sobrevido dalgún requisito exixible para a inclusión na Lista.

d) Se se comproba que a documentación acreditativa, ou parte dela, con base na cal se concedeu a inclusión na Lista, modificación ou renovación, era falsa ou incorrecta.

e) Se se impide, imposibilita ou dificulta gravemente a realización dos controis e inspeccións previstos neste real decreto.

f) O vencemento do prazo previsto nestas sen terse solicitado no tempo e na forma procedentes a súa renovación.

A baixa da inclusión na Lista comportará, de forma automática, a cancelación e a correspondente exclusión dese rexistro do establecemento de que se trate.

4. Os efectos das inscricións na Lista serán modificados cando concorra algún cambio en calquera das condicións previstas nelas, e sempre que non proceda a súa suspensión ou revogación.

5. O procedemento para a suspensión, modificación ou baixa iniciárase de oficio ou por solicitude de interesado, e o prazo máximo para ditar e notificar a resolución expresa será de 90 días desde a data do acordo de iniciación en caso de iniciarse de oficio, ou nos iniciados por solicitude do interesado, desde a data en que a solicitude tivese entrada no rexistro do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación. Non obstante, cando se trate de modificacións relativas ao titular do establecemento, o citado prazo será de 30 días como máximo.

6. As empresas incluídas na Lista deberán renovar a súa inscrición anualmente mediante a presentación dunha solicitude segundo o modelo do anexo III, antes de finalizar os efectos da inclusión, acompañada dun informe de control realizado polo organismo independente de control para o efecto, en que se poña de manifesto que a empresa segue cumprindo os requisitos que deron lugar á súa inscrición. Esa solicitude, acompañada do informe, presentarase antes dos 12 meses seguintes á data de inclusión inicial na Lista ou da súa última renovación, conforme o procedemento establecido no artigo 4.2. O prazo para resolver e notificarlle ao interesado a resolución será de dous meses como máximo desde a entrada da solicitude no rexistro do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

7. Para efectos das ulteriores renovacións da inclusión na Lista, segundo establece o punto anterior, e no caso de que, con posterioridade á inclusión dun ou máis establecementos na Lista, se modifique algún dos requisitos previstos no anexo I deste real decreto, os informes de control presentados a partir da modificación, deberán facer mención expresa ao cumprimento dos novos requisitos que se establecesen.

8. A Dirección Xeral de Gandaría será o órgano competente para resolver sobre as modificacións, suspensións, renovacións ou baixas, e contra as resolucións da citada dirección xeral, que non esgotarán a vía administrativa, poderá recorrerse en alzada ante o ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Artigo 8. *Controis e inspeccións.*

1. Os organismos independentes de control verificarán, mediante visita de control cunha periodicidade mínima anual, que os establecementos cumpren os requisitos establecidos neste real decreto, e emitirán o correspondente informe válido para a inclusión ou renovación da inclusión na Lista.

2. Para efectos das actuacións realizadas polos organismos independentes de control, as autoridades competentes establecerán as directrices necesarias que garantan a aplicación homoxénea dos controis e inspeccións.

3. As autoridades competentes poderán realizar as comprobacións administrativas e sobre o terreo que consideren oportunas para comprobar o cumprimento das condicións previstas neste real decreto. Os controis poderán afectar tanto as actuacións dos organismos independentes de control como os establecementos rexistrados, co obxecto de comprobar o cumprimento e mantemento dos requisitos exixidos.

Os responsables dos organismos independentes de control e dos establecementos rexistrados prestaranlle ao persoal designado polas autoridades competentes a axuda e colaboración necesarias para o cumprimento das súas funcións.

4. Os organismos independentes de control deberán comunicarlle a súa acreditación ou autorización provisoria e as modificacións que se produzan á comunidade autónoma competente en materia de control oficial de alimentos.

Artigo 9. *Infraccións e sancións.*

No caso de incumprimento do disposto neste real decreto, será de aplicación o réxime de infraccións e sancións establecido na Lei 8/2003, do 24 de abril, de sanidade animal, e na Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, sen prexuízo das posibles responsabilidades civís, penais ou doutra orde que puidesen concorrer.

Disposición adicional única. *Recursos humanos e materiais.*

A creación e funcionamento da Lista non supón incremento do gasto público e será atendido cos medios persoais e materiais existentes no Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Disposición transitoria primeira. *Establecementos autorizados para a exportación a determinados países terceiros no momento da entrada en vigor deste real decreto.*

Os establecementos que, no momento da entrada en vigor deste real decreto, se encontren autorizados para a exportación das carnes e produtos cárnicos aos países terceiros que exixan para iso requisitos específicos e adicionais aos previstos para os intercambios intracomunitarios desas mercadorías poderán solicitar a súa inclusión na Lista marco de establecementos rexistrados para exportación. Respecto destes, nesa Lista constarán os datos previstos no artigo 3.3.

Salvo que con anterioridade concorra algún dos supostos de modificación, suspensión ou extinción previstos no artigo 7, a duración máxima da inscrición na Lista dos establecementos a que se refire o punto anterior será de 12 meses, a partir da entrada en vigor deste real decreto, pasados os cales quedará extinguida, salvo que con anterioridade se solicite a súa renovación, caso en que na solicitude de renovación deberá presentarse a documentación acreditativa do cumprimento dos requisitos exixidos para a inclusión na Lista.

Disposición transitoria segunda. *Organismos independentes de control.*

1. Os organismos independentes de control que soliciten a correspondente acreditación poderán ser autorizados provisoriamente mediante resolución da Dirección Xeral de Gandaría, de acordo co procedemento que se estableza de maneira conxunta co Ministerio de Sanidade

e Consumo, por un período máximo de ata dous anos desde a notificación da citada autorización provisoria, mentres obteñen a acreditación, logo de solicitude e presentación da documentación prevista no anexo II.

2. O prazo máximo para resolver e notificar esa autorización provisoria será de catro meses.

3. A autorización provisoria limitarase en canto á súa validez e eficacia para os efectos previstos neste real decreto.

4. Os organismos independentes de control deberán conservar para a súa posible consulta polas autoridades competentes, durante un prazo de cinco anos, os expedientes, documentación e datos dos controis realizados e dos informes emitidos.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1, regras 10.^a e 16.^a da Constitución, polas que se lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de, respectivamente, comercio exterior e sanidade exterior.

Disposición derradeira segunda. *Modificación do Real decreto 218/1999, do 5 de febreiro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización con países terceiros de carnes frescas, produtos cárnicos e outros produtos de orixe animal.*

Engádeselle ao número terceiro do artigo 11 do Real decreto 218/1999, do 5 de febreiro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización con países terceiros de carnes frescas, produtos cárnicos e outros produtos de orixe animal, o seguinte parágrafo:

«Para estes efectos, os informes realizados polos organismos independentes de control para a inclusión dos establecementos na Lista marco de establecementos rexistrados para a exportación, establecida polo Real decreto 265/2008, do 22 de febreiro, serán postos á disposición da dirección xeral antes citada, que os terá en conta para a concesión da autorización prevista neste artigo.»

Disposición derradeira terceira. *Facultade de desenvolvemento regulamentario.*

Facúltanse os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación, e de Sanidade e Consumo para que, no ámbito das súas respectivas competencias, diten as disposicións necesarias para o desenvolvemento e a aplicación do establecido neste real decreto.

Así mesmo, facúltanse os citados ministerios para que modifiquen, de forma conxunta e mediante orde ministerial, os anexos deste real decreto.

Disposición derradeira cuarta. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor no prazo de seis meses desde o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 22 de febreiro de 2008.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta primeira do Goberno
e ministra da Presidencia,

MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

ANEXO I**Requisitos dos establecementos****ANEXO I A*****Prego de condicións hixiénico-sanitarias que deben cumprir os establecementos de carne e produtos cárnicos para a exportación a países terceiros*****APPCC**

Todos os establecementos deben desenvolver e aplicar un plan APPCC por escrito que cubra todos os produtos manipulados por ese establecemento. O plan APPCC debe incluír os seguintes puntos:

- Descrición do produto.
- Diagrama de fluxo.
- Análise de perigos.
- Puntos de control crítico (PCC).
- Establecemento de límites críticos.
- Procedemento de control ou vixilancia.
- Medidas correctivas.
- Mantemento de rexistros.
- Procedementos de verificación e reavaliación.

A. Relativo á descrición do produto

O plan APPCC deberá incluír:

- O nome do establecemento e do produto.
- Os ingredientes e as materias primas utilizadas.
- O tipo de envase utilizado.
- A temperatura a que debe manterse, distribuírse e venderse o produto.
- A forma de preparación do produto para o seu consumo.
- O uso ou consumidores previstos do produto rematado.

B. Relativo ao diagrama de fluxo

Deberá disporse dun esquema en que se describan os pasos de cada proceso e o fluxo de produtos do establecemento (diagrama de fluxo).

C. Relativo á análise de perigos

1. Todos os establecementos deberán ter realizado unha análise de perigos para determinar aqueles perigos para a seguranza dos alimentos cunha probabilidade razoable de que se produzan durante o proceso de produción e para identificar as medidas preventivas que o establecemento pode aplicar para controlar eses perigos.
2. A análise de perigos constará de:
 - Identificación e listaxe de todos os pasos do proceso onde poden ser importantes os perigos.
 - Identificación das medidas preventivas para controlar o perigo identificado.

D. Relativo aos puntos de control crítico (PCC)

O sistema APPCC deberá ter establecidos e documentados os puntos de control crítico. Para identificar os PCC, utilizarase a ferramenta denominada "árbore de decisións", incluíndo todos os perigos identificados na análise de perigos, aínda que se poderán utilizar outros enfoques ou sistemas.

E. Relativo ao establecemento de límites críticos

1. Débense ter establecidos e documentados os límites críticos para cada PCC e determinar a súa validez.
2. Os límites críticos deberán proceder de fontes adecuadas (requisitos legais, literatura científica, estudos experimentais, consulta a expertos). Poden establecerse límites críticos máis estritos que os regulamentarios, pero nunca menos estritos.
3. O establecemento debe ter arquivada a documentación que xustifique os límites críticos.

F. Relativo aos procedementos de control ou vixilancia

1. Débese ter establecido un sistema de vixilancia para cada PCC. Trátase da medición ou observación programada dun PCC en relación cos seus límites críticos. Mediante os procedementos de control ou vixilancia deberá poderse detectar unha perda de control no PCC.
2. Os procesos de control deben ser continuos ou cunha frecuencia de control suficiente para garantir que o perigo estea baixo control.
3. Débense ter desenvolvido procedementos para rexistrar dunha forma sistemática os datos de control.
4. Deben estar designados os empregados responsables do control.
5. Deben estar designados os empregados responsables de revisar os rexistros de control.

6. Débense ter establecido procedementos para usar os resultados de control e con iso axustar o proceso e manter o control.

G. Relativo ás medidas correctivas

1. Débense ter establecido e documentado medidas correctivas específicas para cada PCC.
2. As medidas correctivas deben ir dirixidas a:
 - Identificar e eliminar a causa da desviación.
 - Restablecer o control no PCC despois de tomada a medida correctiva.
 - Establecer medidas para previr que se repita a desviación.
 - Evitar que entren no mercado produtos que sexan nocivos para a saúde ou estean adulterados dalgunha outra forma como resultado dunha desviación.
3. Débense ter establecido procedementos de rexistro das medidas correctivas.
4. Débese dispor de procedementos para revisar os rexistros de medidas correctivas.

H. Relativo ao mantemento de rexistros

1. O establecemento disporá dun sistema de rexistro que documente o control dos PCC. Os rexistros conterán valores reais e as observacións feitas durante o control.
2. Débense ter establecido procedementos de mantemento de rexistros do sistema APPCC. Disporase da relación de cada PCC cos seus correspondentes rexistros, e teranse identificados os empregados de control responsables de anotar os datos nos rexistros e asegurarse que cumpren o seu papel.
3. Os rexistros deben conter como mínimo a seguinte información:
 - Título e data do rexistro.
 - Identificación do produto.
 - Criterios ou límites críticos.
 - Un lugar para a sinatura do responsable.
 - Un lugar para a sinatura do revisor.
 - Unha forma ordenada de anotación dos datos requiridos.
4. Cada entrada nun rexistro mantido conforme o plan APPCC deberá realizarse no momento en que ocorra o feito específico e indicar a data e o momento rexistrado, e deberá levar a sinatura ou as iniciais do empregado do establecemento que fai a entrada.
5. Os documentos e rexistros deberanse conservar durante un período adecuado:
 - Produtos sen data de caducidade: conservaranse polo menos durante un ano para produtos refrixerados e dous anos para produtos conxelados.
 - Produtos con data de caducidade ou data de consumo preferente: conservaranse polo menos ata seis meses despois da citada data.
6. O uso de rexistros mantidos informaticamente é aceptable sempre que se apliquen os controis necesarios para asegurar a integridade dos datos electrónicos e das sinaturas.

I. Relativo aos procedementos de verificación, validación e reavaliación

1. O establecemento disporá de procedementos de verificación para asegurar que cada un dos PCC e límites críticos son correctamente controlados.
2. O establecemento disporá de procedementos para validar que o plan APPCC e en xeral todo o sistema de autocontrol funciona correctamente.
3. Para comprobar que o sistema funciona correctamente, o establecemento realizará probas, cando proceda, cos criterios microbiolóxicos de produto e de hixiene de proceso legalmente establecidos.
4. A verificación e validación deberá efectualas unha persoa distinta da encargada da vixilancia e das medidas correctivas.
5. O establecemento disporá de procedementos para reavaliar o sistema de autocontrol (incluíndo os PXH) de forma regular ou sempre que se introduzan cambios significativos no persoal, equipamento, estrutura, produto, proceso ou o envasado. O establecemento reavaliará a adecuación do sistema polo menos cada ano e sempre que se produza algún cambio significativo.

J. Relativo ao coñecemento e compromiso da alta dirección do establecemento

1. O sistema de autocontrol requirirá o coñecemento e compromiso da alta dirección do establecemento. Isto significa que o establecemento acepta e aplica o sistema de autocontrol.
2. O plan APPCC asinarase e datarase:
 - Coa aceptación inicial.
 - Con calquera modificación ou cambio significativo.
 - Polo menos unha vez ao ano, á súa reavaliación.

LIMPEZA E DESINFECCIÓN

A. Relativo ao plan de limpeza e desinfección/documentación

1. Formando parte dos plans xerais de hixiene ou prerequisites do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de limpeza adecuadamente documentado que garanta que as instalacións, equipamentos e utensilios se manteñen limpos en todo momento. Débese ter presente que o plan de limpeza e desinfección, en realidade, forma parte dun prerequisite máis amplo denominado Programa normalizado de control de hixiene (véxase Programa normalizado de control de hixiene).
2. Deberán especificarse as superficies, equipamentos e utensilios que deben limparse, o método e a frecuencia da limpeza e os responsables desta. Así mesmo, nos procedementos de limpeza e desinfección é moi importante ter en conta aquelas zonas en que se espera que se forme condensación. Existen determinadas situacións en que os establecementos esperan que se forme condensación como resultado de certas operacións. É responsabilidade dos establecementos controlar aquelas condensacións que poidan contaminar o produto e crear condicións insalubres (por exemplo, a condensación do teito do refrixerador que gotea sobre as canais). Deberanse ter documentadas as medidas para garantir que a condensación non chegue a contaminar o produto nin crear condicións insalubres. O máis frecuente será que os establecementos controlen esa condensación limpando e desinfectando, a diario ou cando sexa necesario, a(s) superficie(s) onde se espera que se forme condensación.
3. Deberanse documentar as fichas técnicas dos produtos de limpeza e desinfección utilizados. Os fabricantes de deterxentes e desinfectantes de uso na industria alimentaria deberán estar inscritos no Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos. Por outra parte, os produtos utilizados na limpeza e desinfección que sexan considerados biocidas segundo se define no Real decreto 1054/2002, do 11 de outubro, polo que se regula o proceso de avaliación para o rexistro, autorización e comercialización de biocidas, só poderán utilizarse se se encontran autorizados e inscritos no Rexistro Oficial de Biocidas da Dirección Xeral de Saúde Pública do Ministerio de Sanidade e Consumo.
4. Os produtos de limpeza deberán utilizarse de acordo coas instrucións do fabricante, de modo que non deixen residuos nin afecten os equipamentos, materiais, materias primas e produtos. Tras a súa utilización, realizarase un aclarado completo con auga potable, salvo que as instrucións de utilización fagan innecesario este aclarado.

B. Relativo ao estado de limpeza

Os locais destinados aos produtos alimentarios deberán conservarse limpos.

C. Relativo á sala de limpeza/productos de limpeza

1. Os produtos e utensilios de limpeza e desinfección non deberán almacenarse nas zonas en que se manipulen produtos alimentarios. Os produtos de limpeza almacenaranse en recipientes ben pechados e en armarios ou sitios que poidan pecharse con chave. Todos os produtos de limpeza deberán levar a súa pertinente etiqueta e, en caso de ter sido transvasados a outro recipiente que non sexa o orixinal, deberán estar en todo momento adecuadamente identificados.
2. Disporase, en caso necesario, de instalacións adecuadas para a limpeza, desinfección e almacenamento do equipamento e os utensilios de traballo. Esas instalacións deberán estar construídas con materiais resistentes á corrosión, ser fáciles de limpar e ter unha subministración suficiente de auga quente e fría.
3. A sala de limpeza de útiles e equipamentos encontrarase adecuadamente separada doutras dependencias de produción ou almacenamento de alimentos.

PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE HIXIENE (PNCH)

1. O establecemento disporá dun Programa normalizado de control de hixiene (tamén coñecido por Procedementos Operativos Estándar de Saneamento (POES), que constará duns procedementos preoperativos e duns procedementos operativos.
2. O programa será asinado e datado polo responsable do establecemento ou unha persoa coa suficiente autoridade deste.
3. Os procedementos preoperativos describirán aqueles procedementos rutineiros de control da hixiene que deban realizarse antes da xornada laboral, identificaranse como tales e referiranse, como mínimo, á limpeza das superficies que entren en contacto con alimentos, das instalacións, do equipamento e dos utensilios.
4. Os procedementos operativos deberán describir os procedementos de control da hixiene diarios, que se realizan durante as operacións, para previr a contaminación do produto. Os procedementos establecidos deben dar como resultado un contorno hixiénico para preparar, almacenar ou manipular todos os produtos alimentarios cárnicos. Os procedementos establecidos durante as operacións poden incluír, cando corresponda:
 - Limpeza, hixiene e desinfección de equipamentos e utensilios durante a produción, segundo sexa necesario, nas pausas, entre quendas e nas limpeza dentro da quenda.
 - Hixiene dos empregados: hixiene persoal, limpeza das pezas de roupa exteriores e das luvas, cubrir o cabelo, lavado das mans, estado de saúde etc.

5. Requírese que o establecemento controle diariamente a aplicación dos procedementos de hixiene considerados no programa (preoperativos e operativos). A avaliación da efectividade dos procedementos pode realizarse usando un ou máis dos métodos seguintes:
 - Organoléptico ou sensorial (por exemplo, vista, tacto, olor).
 - Químico.
 - Microbiolóxico.
6. Co propósito de valorar a hixiene do proceso de produción tomaranse mostras e analizaranse as zonas e equipamento de traballo ou os propios produtos alimentarios. Neste tipo de controis non será imprescindible axustarse a unha frecuencia diaria. No proceso de toma de mostras de zonas de traballo ou equipamentos utilizarase como método de referencia a norma ISO 18593, aínda que se poderán utilizar outros procedementos e probas se proporcionan garantías equivalentes e se encontran validados.
7. Cando se produzan desviacións dos procedementos sanitarios establecidos dentro do Programa normalizado de control de hixiene, o establecemento debe tomar medidas correctivas para previr a contaminación do produto. Débenselles dar instrucións aos empregados e aos xefes de xestión sobre a documentación das medidas correctivas.
8. Cada establecemento deberá manter rexistros diarios suficientes para documentar a aplicación e control do programa e as medidas correctivas adoptadas. Os empregados do establecemento, especificados no programa como responsables da aplicación e control dos procedementos especificados neste, deberán autenticar os rexistros coas súas iniciais e a data. Os rexistros manteranse como mínimo un ano.

SUBMINISTRACIÓN DE AUGA

K. Relativo ao plan de control de auga potable/documentación

1. Formando parte dos prerrequisitos do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de control de auga potable adecuadamente documentado, que garanta que a auga que se utiliza no establecemento non afecta a salubridade dos alimentos.
2. Disporase dun plano xeral da rede de distribución de auga potable fría e quente do establecemento en que se indiquen as entradas e acometidas de auga e as saídas ou puntos de toma de auga, e en caso de que se conte con eles, tamén se indicarán os depósitos, equipamentos de tratamento de auga ou calquera outra característica que poida afectar a salubridade da auga. No plano os distintos puntos de toma de auga serán identificados asignándolles unha numeración correlativa.
3. En caso de contar con depósitos intermedios, disporase dun plan de mantemento e limpeza destes.
4. O establecemento deberá levar un control analítico da auga (autocontrol). Na acta de toma de mostras e no resultado analítico consecuente ao control de potabilidades referenciarase a identificación do punto de toma de mostra asignada anteriormente.
5. O control analítico realizarase segundo os parámetros e a frecuencia establecidos no Real decreto 140/2003, do 7 de febreiro, polo que se establecen os criterios sanitarios da calidade da auga de consumo humano.
6. Os establecementos deberán levar un control microbiolóxico do xeo, que poida entrar en contacto ou que se utilice como ingrediente do produto, coa periodicidade necesaria para garantir a súa potabilidade.

L. Relativo á auga/xeo/vapor

1. Deberá contarse cunha subministración e presión suficiente de auga potable fría e quente.
2. Os depósitos, conducións etc., utilizados na recollida e almacenamento de auga potable manteranse nas condicións de estanquidade adecuadas para previr contaminacións e evitar a entrada de vectores.
3. Cando a subministración de auga potable é propia (pozo, manancial, corrente fluvial, mariña), existirán e manteranse adecuadamente equipamentos de filtración e purificación autorizados.
4. Cando se utilice auga non potable, por exemplo, para a prevención de incendios, a produción de vapor, a refrixeración e outros usos semellantes, deberá circular por unha canalización independente debidamente sinalizada. A auga non potable non deberá establecer ningunha conexión coa rede de distribución de auga potable nin haberá posibilidade ningunha de refluxo cara a esta.
5. O xeo que vaia estar en contacto cos alimentos deberá facerse con auga potable. Elaborarase, manipularase e almacenarase en condicións que o protexan da contaminación.
6. Os establecementos deberán levar un control microbiolóxico do xeo, que poida entrar en contacto ou que se utilice como ingrediente do produto, coa periodicidade necesaria para garantir a súa potabilidade.
7. A auga reciclada non deberá representar riscos de contaminación. Non se poderá reutilizar auga para fins de fabricación, tratamento, conservación ou comercialización de produtos ou substancias destinadas ao consumo humano. Só se permite reutilizar auga para o seu uso en procesos e limpeza segundo as condicións establecidas no Real decreto 1620/2007, do 7 de decembro, polo que se establece o réxime xurídico da reutilización de augas depuradas.
8. O vapor utilizado en contacto directo cos produtos alimentarios non deberá conter ningunha substancia que entrañe perigo para a saúde ou que poida contaminar o produto.

VERTEDURAS E RETIRADA DE REFUGALLO

M. Relativo ao plan de eliminación de residuos e verteduras/documentación

1. Formando parte dos prerrequisitos do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de eliminación de residuos e verteduras co fin de evitar que estes se convertan nun foco de contaminación para os produtos alimentarios. Neste plan deberase ter en conta:

- Residuos sólidos.
- Augas residuais.
- Subprodutos animais non destinados ao consumo humano.

2. O plan terá en conta que o destino, a xestión e o tratamento de subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano se fará segundo o establecido no Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 3 de outubro de 2002, polo que se establecen as normas sanitarias aplicables aos subprodutos animais non destinados ao consumo humano. A súa retirada e transporte farase a través de empresas legalmente autorizadas e rexistradas, que xustificarán a realización do servizo solicitado mediante entrega do certificado correspondente.
3. Disporase dun plano xeral da rede de evacuación de augas residuais do establecemento.

N. Relativo ás augas residuais

As redes de evacuación de augas residuais deberán ser suficientes para cumprir os obxectivos pretendidos e estar concibidas e construídas de modo que se evite todo risco de contaminación. Cando as canles de desaugamento estean total ou parcialmente abertas, deberán estar deseñadas de tal modo que se garanta que os residuos non van dunha zona contaminada a outra limpa e, en particular, a unha zona en que se manipulen produtos alimentarios que poidan representar un alto risco para o consumidor final.

O. Relativo ao refugallo e aos subprodutos

1. Os desperdicios de produtos alimentarios, os subprodutos non comestibles e os materiais de refugallo non biolóxico deberán retirarse hixienicamente coa maior rapidez posible das salas en que estean depositados alimentos para evitar a súa acumulación.
2. Os subprodutos animais non destinados ao consumo humano, tal como se definen no Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do Parlamento Europeo e do Consello, do 3 de outubro de 2002, deben manterse separados e identificables e deben seguir séndoo durante as operacións de recollida e transporte.

P. Relativo ás instalacións e equipamentos de refugallo

1. A instalación para os residuos estará lonxe das áreas de operación con produtos e de almacenamento de ingredientes e envases.
2. Os desperdicios, os subprodutos non comestibles e os residuos doutro tipo deberán depositarse en contedores provistos de cerramento, estancos e identificados. Os citados contedores deberán presentar unhas características e uns materiais de construción adecuados, estar en bo estado e ser de fácil limpeza e, en caso necesario, de fácil desinfección; cando as carnes non destinadas a consumo humano sexan evacuadas por condutos, estes deberán estar construídos e instalados de forma que se evite calquera risco de contaminación de carnes frescas.
3. Aqueles equipamentos que están destinados a conter comisos, refugallo e subprodutos utilizaranse exclusivamente para este fin e estarán perfectamente identificados.
4. No caso de que se dispoña dun sistema de fundición para o aproveitamento das graxas, este estará provisto dun depósito fixo, será de material impermeable, permitirá o baleirado completo a diario e estará situado nunha zona debidamente pavimentada e drenada.

CONTROL DE PRAGAS

Q. Relativo ao plan de control de pragas/documentación

1. Formando parte dos prerrequisitos do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de control e loita contra insectos e calquera outro animal indesexable. O plan debe incluír:
 - Medidas preventivas encamiñadas a impedir o acceso de roedores (adequado mantemento de instalacións, mallas en ventás, insectocutores, trampas, ultrasóns etc.).
 - En caso necesario, a aplicación de medidas químicas, como insecticidas e raticidas.
2. Se o tratamento de control de pragas é levado a cabo por empresas externas, estas deberán estar autorizadas. Deberase coñecer o número de rexistro da empresa externa, o número de carné de aplicador do persoal que realiza os tratamentos e archivar os certificados de tratamentos realizados correctamente cubertos (situación, actuación, produtos...).
3. Se o tratamento o realiza persoal interno da propia empresa, tamén deberá estar en posesión das autorizacións oportunas (carné de aplicador).
4. Disporase de información e fichas técnicas dos produtos químicos utilizados: autorizacións, principio activo, presentación, método de aplicación, prazo de supresión, toxicidade. Os praguicidas de uso na industria alimentaria deben estar fabricados por industrias e establecementos que se encontren inscritos no Rexistro Sanitario de Alimentos. Por outra parte, os produtos biocidas segundo se definen no Real decreto 1054/2002, do 11 de outubro, deberán estar autorizados e inscritos no Rexistro Oficial de Biocidas da Dirección Xeral de Saúde Pública do Ministerio de Sanidade e Consumo.
5. Disporase dun plano coa localización dos cebos raticidas, que estarán numerados.
6. Disporase de trampas de atracción de insectos en número suficiente e en correctas condicións. Débese contar cun plano en que se mostre a localización e se numeren as trampas de atracción de insectos nas distintas zonas do establecemento.
7. En caso necesario, deberase ter documentado o plan de mantemento das trampas antiinsectos. Neste plan deberase prever cando proceda a substitución das lámpadas ultravioleta para garantir a súa eficacia.

R. Relativo á aplicación/localización de insectocutores/almacenamento de produtos

1. As lámpadas de luz ultravioleta estarán colocadas exclusivamente no interior dos edificios e non se verán desde o exterior a través de portas ou accesos de comunicación. Colocarase preferiblemente en lugares que posúan menos iluminación para aumentar a súa efectividade, e evitarase a súa colocación en lugares onde exista risco potencial de caída de insectos sobre os produtos alimentarios.
2. Os insecticidas e rodenticidas mediante cebos, pastillas e po non se aplicarán en zonas con presenza de alimentos ou produtos que contacten cos alimentos. A súa aplicación está restrinxida a lugares tales como canalizacións, ocos de ascensores e locais similares.
3. Cando se utilicen insecticidas de contacto en áreas de procesamento de alimentos, vixiarase que estes se encontren protexidos ou fosen retirados, e posteriormente á aplicación do insecticida lavarase os teitos, paredes, pavimentos, maquinaria e útiles expostos ao insecticida para eliminar residuos destes. Non se deberán utilizar insecticidas de acción prolongada nas áreas de procesamento de produtos alimentarios, a excepción do interior de cadros eléctricos, interruptores de luz, proteccións de motores etc., e sempre que non provoque contaminación de produtos alimentarios.
4. Vixiarase que non se superen as doses máximas recomendadas para os insecticidas. A utilización de insecticidas na sala de maquinaria, caldeiras, vestiarios etc., realizase de forma que se evite a transferencia dos citados produtos a roupas, útiles de traballo etc., que poidan entrar en contacto posteriormente con materias primas e/ou produtos elaborados. Ao utilizalos no perímetro exterior do establecemento, tomaranse precaucións para impedir a súa posible vaporización no interior deste por condutos, aberturas, tubos de ventilación etc.
5. Os insecticidas e rodenticidas en cebo, pastillas, po etc., serán claramente identificables (mediante cores ou outros procedementos adecuados).
6. O almacenamento de praguicidas e substancias químicas utilizados para o control de pragas farase en lugares cerrados e separados para o efecto, e deberán levar a súa pertinente etiqueta e almacenarse en recipientes separados e ben cerrados baixo chave.

MANTEMENTO DE INSTALACIÓNS/CALIBRACIÓN E VERIFICACIÓN DE EQUIPAMENTOS**S. Relativo ao plan de mantemento/departamento de mantemento**

1. Formando parte dos prerrequisitos do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de mantemento de equipamentos e instalacións con obxecto de garantir que os equipamentos e instalacións se manteñen nun estado correcto e se eviten contaminacións.
2. No plan deberase incluír o mantemento preventivo de instalacións e equipamentos que por malas condicións de mantemento poidan crear un problema de seguranza alimentaria.
3. As substancias perigosas utilizadas nos labores de mantemento deberán levar a súa pertinente etiqueta e almacenarse en recipientes separados e ben cerrados.
4. O persoal de mantemento que traballe nunha zona de manipulación de produtos alimentarios deberá manter un elevado grao de limpeza e deberá levar unha vestimenta adecuada, limpa e, se é o caso, protectora. Ademais, a vestimenta do persoal de mantemento deberá contar con algún distintivo que o diferencie do resto do persoal.

T. Relativo ao estado de mantemento e conservación

Os locais destinados aos produtos alimentarios deberán encontrarse en bo estado de mantemento. O estado de conservación e mantemento de artigos, instalacións e equipamentos deberá reducir ao mínimo o risco de contaminación e deberá permitir que se limpen perfectamente, e en caso necesario que se desinfecten.

U. Relativo ao Plan de calibración e verificación

1. O establecemento disporá dun plan de calibración para os equipamentos de medida (básculas, termómetros, detector de metais...) que inclúa como mínimo a calibración periódica de patróns e a verificación do resto dos equipamentos usando estes patróns.
2. Nos procedementos de verificación debe documentarse o alcance da verificación, o método que se deberá seguir, os criterios de aceptación e as accións que se deberán tomar cando os resultados non sexan satisfactorios.
3. Os equipamentos de medida e os patróns son calibrados e/ou verificados segundo o programa establecido e consérvanse os certificados de calibración e os rexistros de verificación segundo corresponda.

CONTROL DE PROVEDORES

1. Formando parte dos prerrequisitos do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de control de provedores que garanta que as materias primas, ingredientes e material de envasado non orixinen nos produtos finais riscos para a saúde humana.
2. O plan de control de provedores debe consignar por escrito que é o que se lles vai solicitar aos provedores (especificacións) e o método de control destes. A condición mínima que se lles debe exixir a todos os provedores é que dispoñan de número de rexistro xeral sanitario de alimentos, sempre que esa condición sexa un requirimento legal.
3. Os establecementos disporán dunha listaxe de provedores homologados, en que conste o número de rexistro sanitario de todos eles cando ese requirimento sexa un requisito legal.

RASTREXABILIDADE

V. Relativo ao plan de rastrexabilidade/documentación

1. Formando parte dos prerrequisitos do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de control da rastrexabilidade.
Co plan de rastrexabilidade deberase conseguir establecer unha correspondencia entre a orixe do alimento, o seu procesamento e a súa distribución. Concretamente, deberase poder efectuar un seguimento desde as materias primas, a súa incorporación aos produtos elaborados, procesamento, localización e destino, sendo posible tamén este seguimento en sentido inverso.
2. No plan de rastrexabilidade deberase ter en conta:
 - Identificación e definición de lote.
 - Rastrexabilidade de materiais e obxectos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - Procedemento de localización, inmovilización e retirada dos produtos.
 - Rastrexabilidade cara a atrás.
 - Rastrexabilidade interna ou de proceso.
 - Rastrexabilidade cara a diante.
3. Deberá rexistrarse toda a información pertinente para efectos de rastrexabilidade, dependendo de cada plan de rastrexabilidade, para que se cumpra o seu obxectivo. Para iso, definirase un sistema de rexistros e xestión da información que poida compartirse facilmente con outras partes interesadas, e que se porá á disposición das autoridades competentes se estas así o solicitan.

W. Relativo ao loteado

1. Para poder aplicar calquera sistema de rastrexabilidade, cada empresa deberá agrupar dalgunha forma o conxunto de unidades que produce, fabrica, envasa ou, en termos amplos, manexa. A empresa debe definir claramente o que considera un lote e explicar claramente como os identifica.
2. O lote deberá identificar separadamente partidas de produción, manipuladas, fabricadas ou envasadas nas mesmas circunstancias e que son susceptibles de ter os mesmos riscos, e permitirá relacionar os produtos finais coa información interna procedente do sistema APPCC e o control de calidade deses produtos.
3. Só poderán comercializarse produtos alimentarios se van acompañados dunha indicación que permita identificar o lote a que pertencen eses produtos.

X. Relativo á rastrexabilidade de materiais e obxectos destinados a entrar en contacto con alimentos

1. A rastrexabilidade dos materiais e obxectos deberá estar garantida en todas as etapas para facilitar o control, a retirada dos produtos defectuosos, a información dos consumidores e a atribución de responsabilidades.
2. Tendo debidamente en conta a viabilidade tecnolóxica, os establecementos porán en práctica sistemas e procedementos que permitan a identificación das empresas que lles subministrasen os materiais ou obxectos (e, cando proceda, as substancias ou produtos que se utilizasen na súa fabricación), así como a súa relación coas operacións ou procesos que estes seguiron dentro da empresa e cos produtos finais que saen dela.

Y. Relativo ao procedemento de localización, inmovilización e retirada dos produtos

Deberá existir un procedemento documentado polo cal se poidan identificar e retirar do mercado alimentos que poidan representar un risco para a saúde dos consumidores, que fosen producidos, transformados e distribuídos por unha empresa:

- Os establecementos deberán manterse informados dos riscos que os seus produtos poidan presentar. Con este fin, rexistrarán e estudarán aquelas reclamacións das cales puidese deducirse a existencia dun risco e, se é o caso, realizarán probas de mostraxe dos produtos comercializados ou establecerán outros sistemas axeitados.
- Se se produce un incidente ou se un establecemento considera ou ten motivos para pensar que algún dos alimentos que importou, produciu, transformou, fabricou ou distribuíu non cumpre os requisitos de seguranza dos alimentos, ten a obriga específica de considerar as seguintes actuacións, en ocasións de maneira simultánea:
 - ✓ Coñecer a natureza do incidente.
 - ✓ Localizar o produto afectado.
 - ✓ Proceder inmediatamente á súa retirada do mercado.
 - ✓ Se o produto chegou aos consumidores, adoptar, sen necesidade de requirimento dos órganos competentes, as medidas adecuadas para evitar os riscos, incluíndo, informar os consumidores mediante, se é o caso, a publicación de avisos especiais, retirar os produtos do mercado ou recuperalos dos consumidores.
 - ✓ Informar diso as autoridades competentes, agás que eses alimentos estean sometidos ao seu control inmediato, caso en que non lle incumbe a obriga de informar as autoridades competentes.
 - ✓ Tamén informar das medidas adoptadas, en caso necesario, para previr os riscos para o consumidor final.

- ✓ Informar outros operadores económicos, en caso necesario.
- ✓ Realizar un informe postincidente e sacar conclusións.

Z. Relativo á rastrexabilidade cara a atrás

Os establecementos deberán poder identificar calquera persoa ou empresa que lles subministrase un alimento, un animal destinado á produción de alimentos ou calquera substancia destinada a ser incorporada nun alimento ou con probabilidade de selo.

AA. Relativo á rastrexabilidade de proceso

1. Os establecementos deberán poder relacionar os produtos que se recibisen na empresa, as operacións ou procesos que estes seguiron, dentro desta e os produtos finais que saen dela.
2. Rexistrarse e controlarse a información relacionada cos procesos levados a cabo, ademais de toda aquela derivada do sistema de autocontrol (APPCC) e da lexislación de seguranza alimentaria.

BB. Relativo á rastrexabilidade cara a diante

1. Os establecementos deberán poder identificar calquera persoa ou empresa á cal lle subministrasen un alimento, un animal destinado á produción de alimentos ou calquera substancia destinada a ser incorporada nun alimento ou con probabilidade de selo.
2. Deberá poder coñecerse que lote ou grupo de lotes se venderon e a que clientes foron distribuídos.

PERSOAL

CC. Relativo aos manipuladores de alimentos

1. Os manipuladores deberán coñecer e cumprir as instrucións de traballo establecidas pola empresa para garantir a seguranza e salubridade dos alimentos. Deberán manter un grao elevado de aseo persoal.
2. Controlarse e limitarse o acceso de persoal ás instalacións
3. A preparación e a manipulación das carnes ou produtos cárnicos deberánelles prohibir ás persoas que poidan contaminalas.
4. O persoal que traballe en locais ou zonas onde se manipulen ou transporten carnes ou produtos cárnicos sen embalar deberá levar unha vestimenta ou outras pezas de roupa de protección limpas, de cor clara e de uso exclusivo e utilizar cobrecabeza e calzado adecuado. A barba, onde sexa necesario, debe ser cuberta.
5. Os manipuladores deberán cubrir os cortes e as feridas con vendaxes impermeables axeitadas.
6. Os manipuladores deberán lavar as mans con auga quente e xabón ou desinfectantes adecuados, tantas veces como se requira no traballo, sempre antes de incorporarse, despois da súa ausencia ou de realizar actividades alleas ao seu cometido específico.
7. Durante o exercicio da actividade, os manipuladores non poderán:
 - Fumar.
 - Mastigar goma de mascar.
 - Comer no posto de traballo.
 - Espirrar ou tusir sobre os alimentos.
 - Realizar calquera outra actividade que poida ser causa de contaminación dos alimentos.
 - Levar postos efectos persoais que poidan entrar en contacto directo cos alimentos (aneis, pulseiras, reloxo ou outros obxectos).
8. As persoas que padezan ou sexan portadoras dunha enfermidade que poida transmitirse a través dos produtos alimentarios, ou teñan, por exemplo, feridas infectadas, infeccións cutáneas, chagas ou diarrea non deberán estar autorizadas a manipular os produtos alimentarios nin a entrar baixo ningún concepto en zonas de manipulación de produtos alimentarios cando exista risco de contaminación directa ou indirecta. Toda persoa que se encontre en tales circunstancias, que estea empregada nunha empresa do sector alimentario e que poida estar en contacto con produtos alimentarios deberá pór inmediatamente en coñecemento do establecemento a enfermidade que padece ou os síntomas que presenta e, se é posible, tamén as súas causas.
9. O persoal da zona sucia (animais vivos, comisos etc.) deberá levar unha vestimenta con algún distintivo que o diferencie do resto do persoal manipulador.
10. O persoal da zona sucia (animais vivos, comisos etc.) non manipulará produtos na zona limpa durante a xornada de traballo.
11. Na entrada á zona de manipulación desde os vestiarios, servizos e outras zonas, utilizaranse sistemas adecuados de limpeza e desinfección do calzado existentes para tal efecto, a non ser que o establecemento dispoña doutro sistema de eficacia equivalente para evitar que o calzado actúe como un vehículo de contaminación para os produtos que nel se elaboran.
12. Os visitantes das zonas de elaboración e manipulación de alimentos deberán levar roupa protectora e cumprir cando proceda as normas de hixiene previstas neste punto.

DD. Relativo á formación en hixiene alimentaria**b.1) Plan de formación de manipuladores**

1. Formando parte dos prerrequisitos do sistema de autocontrol do establecemento, deberase contar cun plan de formación de manipuladores que garanta a supervisión e a instrución ou formación dos manipuladores de produtos alimentarios en cuestións de hixiene alimentaria, de acordo coa súa actividade laboral.
2. A formación que reciban os manipuladores de alimentos deberá poder acreditarse, dependendo de se a imparten directamente as empresas alimentarias ou se o fan a través de entidades autorizadas.
 - Os responsables das empresas do sector alimentario que formen directamente os seus traballadores deberán dispor da documentación que demostre os tipos de programas impartidos aos manipuladores, a periodicidade con que os realiza e a supervisión das prácticas de manipulación.
 - Se a formación se imparte a través de entidades autorizadas, as entidades autorizadas acreditarán o aproveitamento da formación recibida polos manipuladores de alimentos durante os cursos de formación en hixiene alimentaria mediante a expedición de certificados de formación aos manipuladores de alimentos.

b.2) Formación responsable APPCC

Os establecementos garantirán que os que teñan ao seu cargo o desenvolvemento e mantemento do sistema APPCC, procedemento ou a aplicación das guías pertinentes, recibisen unha formación adecuada no tocante á aplicación dos principios do sistema APPCC.

CONTROL ANALÍTICO DE PRODUTO

Os establecementos, como parte do seu sistema APPCC, levarán a cabo, na medida en que proceda, a mostraxe e análise dos seus produtos e a aplicación de accións correctivas correspondentes para garantir e verificar que en xeral se cumpren os requisitos da lexislación alimentaria e especificamente os criterios microbiolóxicos de seguranza alimentaria e de hixiene de proceso recollidos no Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comisión, do 15 de novembro de 2005.

A. Relativo á toma de mostras e métodos analíticos:

1. Os métodos de toma de mostras e análises serán os establecidos pola lexislación nacional ou comunitaria. Na falta destes, utilizaranse métodos que estean validados cientificamente segundo as normas ou protocolos recoñecidos internacionalmente.
2. No relativo aos controis microbiolóxicos, aplicaranse os métodos analíticos e os plans e métodos de toma de mostras que figuran no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comisión, do 15 de novembro de 2005, tendo en conta as seguintes consideracións:
 - Na falta de normas máis específicas sobre a recollida das mostras e a preparación destas para as probas, usaranse como métodos de referencia as normas ISO pertinentes e as directrices do *Codex Alimentarius*.
 - O número de unidades de mostra dos plans de mostraxe poderá reducirse se o establecemento puidese demostrar, mediante documentación histórica, que conta con procedementos eficaces baseados nos principios de APPCC. Esta excepción non será válida cando o obxectivo da proba sexa avaliar especificamente a aceptabilidade de certo lote de produtos alimentarios ou dun proceso
 - Os establecementos poderán usar outros procedementos de toma de mostras e de probas se poden demostrar, á satisfacción das autoridades competentes, que eses procedementos proporcionan polo menos garantías equivalentes. Eses procedementos poderán incluír o uso de localizacións de mostraxe alternativas e de análise de tendencias.
 - Autorizarase o uso de métodos analíticos alternativos cando os métodos estean validados con respecto ao método de referencia e, se se utiliza un método rexistrado, certificado por terceiros conforme o protocolo da norma EN/ISO 16140 ou outros protocolos similares internacionalmente aceptados.
 - Se o establecemento desexase utilizar métodos analíticos distintos dos validados e certificados tal como se describiu no parágrafo anterior, os métodos deberán validarse conforme protocolos internacionalmente aceptados e o seu uso deberá ser autorizado pola autoridade competente.
3. Os establecementos deben decidir por si mesmos, como parte dos seus procedementos baseados nos principios de APPCC e outros procedementos de control da hixiene, as frecuencias adecuadas de toma de mostras:
 - Os establecementos adoptarán esta decisión no contexto dos seus procedementos baseados nos principios de APPCC e as prácticas de hixiene correctas, tendo en conta o modo de emprego do produto alimentario.
 - A frecuencia da toma de mostras poderá adaptarse á natureza e dimensións do establecemento, sempre que non perigue a seguranza dos produtos alimentarios.
 - Nos casos en que a lexislación estableza frecuencias específicas, a frecuencia da toma de mostras será, como mínimo, a prevista nesta.

B. Relativo aos resultados insatisfactorios

1. Os establecementos analizarán as tendencias dos resultados das probas. Cando observen unha tendencia a resultados insatisfactorios, adoptarán sen demora innecesaria as medidas adecuadas para rectificar a situación co fin de evitar a repetición dos riscos microbiolóxicos.
2. Cando os resultados das probas realizadas sexan insatisfactorios, segundo os criterios de seguranza alimentaria, establecidos no Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comisión, do 15 de novembro de 2005, os establecementos tomarán as medidas indicadas a continuación:
 - Retirada ou recuperación do produto ou lote de produtos alimentarios, segundo o procedemento definido pola empresa para tal efecto.
 - Os produtos comercializados que aínda non se encontren no comercio retalista e que non cumpran os criterios de seguranza alimentaria poderán ser sometidos a unha transformación ulterior mediante un tratamento que elimine o risco en cuestión. O establecemento poderá utilizar o lote para fins distintos dos previstos orixinalmente, sempre que este uso non supoña un risco para a saúde pública ou a saúde animal e o uso se decidise dentro dos procedementos baseados nos principios APPCC e nas prácticas de hixiene correctas e estea autorizado pola autoridade competente.
 - Outras medidas correctivas definidas nos seus procedementos baseados nos principios de APPCC.
 - Outras medidas necesarias para protexer a saúde dos consumidores.
 - Medidas para encontrar a causa dos resultados insatisfactorios co fin de evitar a repetición da contaminación microbiolóxica inaceptable. Esas medidas poderán incluír modificacións dos procedementos baseados nos principios de APPCC ou outras medidas de control da hixiene dos produtos alimentarios en vigor.

C. Relativo aos estudos de vida útil

Cando sexa necesario, os establecementos responsables da fabricación do produto realizarán estudos para investigar o cumprimento dos criterios ao longo de toda a vida útil:

- Os estudos consistirán no seguinte:
 - ✓ Especificacións das características fisicoquímicas do produto, como pH, aw, contido de sal, concentración de conservantes e tipo de sistema de envasado, tendo en conta as condicións de almacenamento e transformación, as posibilidades de contaminación e a vida útil prevista; e
 - ✓ A consulta da bibliografía científica e dos datos de investigación dispoñibles acerca dos aspectos que caracterizan o crecemento e a supervivencia dos microorganismos en cuestión.
- Cando sexa necesario, baseándose nos estudos antes mencionados, o explotador da empresa alimentaria realizará estudos complementarios, entre os que poden incluírse os seguintes:
 - ✓ Elaboración de modelos matemáticos de prognóstico establecidos para o alimento de que se trate, utilizando factores críticos de crecemento ou supervivencia aplicables aos microorganismos en cuestión presentes no produto;
 - ✓ Probas para investigar a capacidade que ten o microorganismo en cuestión, adecuadamente inoculado, para crecer ou sobrevivir no produto en diferentes condicións de almacenamento razoablemente previsibles;
 - ✓ Estudos para avaliar o crecemento ou supervivencia dos microorganismos en cuestión que poidan estar presentes no produto durante a súa vida útil en condicións razoablemente previsibles de distribución, almacenamento e utilización.
- Os estudos anteriormente citados terán en conta a variabilidade inherente ao produto, os microorganismos en cuestión e as condicións de transformación e almacenamento.

CONTORNO E INFRAESTRUTURAS EXTERIORES

Relativo ás condicións xerais

1. O establecemento estará o suficientemente illado doutras industrias susceptibles de producir contaminación
2. As condicións exteriores do establecemento permitirán unhas prácticas de hixiene alimentaria correctas, incluída a protección contra a contaminación e o control das pragas. O perímetro exterior e o resto das instalacións da industria manteranse en condicións hixiénicas que eviten o almacenamento indebido de maquinaria usada, embalaxes, residuos, refugallo ou calquera outra circunstancia susceptible de producir contaminación, como zonas areosas, lameiras etc.
3. O perímetro exterior dos edificios e vías de comunicación entre estes estarán adecuadamente pavimentados e provistos de drenaxes suficientes.
4. Os puntos de luz exteriores (faróis, faros de alta intensidade etc.) estarán lonxe de paredes e fachadas dos edificios onde se encontran as diferentes unidades de produción para evitar atraer insectos a estas zonas.
5. Os peiraos de carga e descarga das mercadorías estarán construídos de modo que se permita a súa fácil limpeza e contarán con dispositivos adecuados de protección ante posibles contaminacións ambientais (po, chuvia), ou entrada de vectores, mediante equipamentos de cortinas de aire, foles etc. Ademais deberán ter dispositivos para salvar o posible desnivel entre a súa superficie e a dos planos de carga dos vehículos.

6. O axuste de cerramento das portas ao exterior, mecanismos de acceso, aberturas etc., ás diferentes áreas do establecemento permitirá manter as condicións adecuadas de estanquidade.
7. Disporase dunha localización e instalacións adecuadas para a limpeza e a desinfección dos medios de transporte de carnes e produtos cárnicos.
 - Salvo no caso de almacéns frigoríficos que unicamente reciban e almacenen, para a súa expedición, carnes frescas ou produtos cárnicos hixienicamente embalados.
 - Non obstante, esas localizacións e esas instalacións non serán obrigatorias se os medios de transporte se limpan e desinfectan en instalacións autorizadas.

INFRAESTRUTURAS E INSTALACIÓNS INTERIORES

EE. Relativo ao deseño/distribución/fluxo de produto

1. O deseño e a estrutura das diferentes zonas da unidade produtiva gardarán unha orde preestablecida de elaboración de produto desde a recepción ata a expedición, evitando retrocesos e cruzamentos innecesarios entre as distintas operacións.
A estrutura e distribución dos distintos edificios que compoñen a unidade produtiva do establecemento permitirá a elaboración e o manexo dos produtos en condicións hixiénicas sen que entren en contacto co exterior.
2. Non existirá ningún punto do circuíto produtivo onde exista a posibilidade de contaminación de produtos alimentarios con produtos comisados, refugallo, subprodutos etc.
3. Manterase unha separación adecuada entre as diferentes estancias e operacións cando a ausencia desta supoña un risco de contaminación do produto.

FF. Relativo ás estruturas xerais

As instalacións permitirán unhas prácticas de hixiene alimentaria correctas:

- Mantemento, limpeza e/ou desinfección adecuados.
- Control de pragas.
- Evitar ou reducir ao mínimo a contaminación transmitida polo aire.
- Permitir espazo de traballo suficiente para a realización hixiénica de todas as operacións
- Evitar a acumulación de sucidade.
- Evitar o contacto con materiais tóxicos.
- Evitar o depósito de partículas nos produtos alimentarios.
- Evitar formación de condensación ou mofo indesexable nas superficies.

b.1) Pavimentos e paredes

1. O pavimento será de materiais impermeables, fácil de limpar e de desinfectar, resistente, imputrescible e disposto de forma que facilite a saída da auga.
2. O deseño e a estrutura na construción dos pavimentos dispón da inclinación suficiente para que o desaugadoiro cara aos sumidoiros sexa correcto.
3. Non obstante, non se exige a saída da auga cara aos sumidoiros:
 - Nas cámaras de conxelación.
 - Nas zonas e corredores polos que se transporten carnes.
 - Nos locais destinados á embalaxe de despoños dos matadoiros.
4. Os sumidoiros estarán trasfegados con sifóns e provistos de reixas.
5. As paredes deberán ser lisas, resistentes e impermeables.
6. A liña de unión das paredes co chan debe ser redondeada ou dotada dun acabado similar.

b.2) Teitos/Estruturas elevadas

1. Os teitos serán fáciles de limpar.
2. Os teitos (ou, cando non houbese teitos, a superficie interior do tellado), falsos teitos e demais instalacións suspendidas deberán estar construídos e traballados de forma que impidan a acumulación de sucidade e reduzan a condensación, a formación de mofo non desexable e o desprendemento de partículas. No caso de que o teito estea construído de paneis sobre raís, as xuntas estarán adecuadamente seladas.
3. As escaleiras de acceso ou comunicación dunha dependencia a outra do establecemento estarán deseñadas e localizadas de tal forma que permita a súa fácil limpeza e desinfección.
4. As escaleiras de suspensión aérea estarán situadas de tal forma que eviten a contaminación dos produtos alimentarios que se elaboren debaixo delas.

b.3) Ventás, ocós e portas

1. As ventás e demais ocós practicables deberán estar construídos de forma que impidan a acumulación de sucidade.

2. O peitoril interior e exterior das ventás das áreas de procesamento e almacenaxes posuirá inclinación suficiente para evitar a acumulación de po, sucidade e utilización indebida para colocar útiles e ferramentas.
3. As ventás e ocos que poidan comunicar co exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que se manterán limpas e íntegras.
4. As ventás que se instalen nas paredes das salas de produto exposto deberán ter cristal de plástico acrílico ou policarbonado ou outro material irrestelable, ou dispor de calquera outro método de protección que evite o risco de contaminación por rotura.
5. As portas deberán ser fáciles de limpar e desinfectar, o que requirirá que as súas superficies sexan lisas e non absorbentes. Os marcos das portas de acceso ás cámaras de refrixeración e conxelación e outras áreas húmidas de procesamento estarán revestidos de láminas metálicas cuxas soldaduras sexan lisas e resistentes á corrosión e cuxa unión estea selada.
6. Os accesos das áreas de procesamento e almacenaxe da planta terán a altura e largura suficiente para permitir o paso de maquinaria, sen que esta toque os marcos ou proteccións laterais.
7. As portas de intercomunicación entre salas de procesamento posuirán un dispositivo de cerramento automático.
8. As portas das cámaras de refrixeración e conxelación serán isotermas, de cerramento hermético.

b.4) Ventilación e iluminación

1. Deberá disporse de medios adecuados e suficientes de ventilación mecánica ou natural e de evacuación de vapores para eliminar na medida do posible a condensación nas superficies, tales como paredes e teitos. Evitarase a excesiva condensación de vapor que dificulte ou impida a visibilidade ou dea lugar a posibles contaminacións dos produtos.
2. Deberán evitarse as correntes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpas. Os sistemas de renovación de aire funcionarán debidamente en todas as áreas para impedir a retención inadecuada de olores, gases tóxicos e outros non perceptibles polos sentidos (CO₂ etc.).
3. As tomas de aire dos sistemas de ventilación e renovación forzados estarán provistas de filtros para eliminar po, contaminación ambiental etc.
4. Os locais destinados aos produtos alimentarios deberán dispor de suficiente luz natural ou artificial. A título orientativo, as intensidades de luz son:
 - Áreas xerais de traballo ou manipulación de produtos: 216 lux (medición co fotómetro a 1 metro do chan).
 - Puntos de inspección de canais, cabezas ou vísceras ou onde sexa necesario para facer a inspección: 540 lux (medidos no punto de inspección).
 - Cámaras de refrixeración ou conxelación: 108 lux (medidos á altura da zona máis baixa da canal).
5. Todos os puntos de luz artificial estarán debidamente protexidos, para que en caso de rotura non se produza ningunha contaminación das áreas onde se manipulen produtos.
6. A colocación dos puntos de luz e a súa dirección será a adecuada segundo as actividades a que se destinan.

GG. Relativo aos equipamentos-utensilios

c.1) Requisitos xerais

1. Os materiais, equipamentos e utensilios utilizados no establecemento estarán autorizados para uso na industria alimentaria. Deben ser fáciles de limpar e, en caso necesario, de desinfectar. Estarán construídos de forma que non queden ocos, con materiais lisos, lavables, resistentes á corrosión e non tóxicos. A súa instalación permitirá a limpeza adecuada do equipamento e da zona circundante.
2. Deberán manterse en bo estado. A excepción dos recipientes e envases non recuperables, a súa construción, composición e estado de conservación e mantemento deberán permitir que se limpen perfectamente e, en caso necesario, se desinfecten.
3. O uso dos seguintes materiais está restrinxido a:
 - Aceiro inoxidable: sen restrición, sempre que a aliaxe sexa inalterable en condicións de uso normal.
 - Aluminio ou aluminio anodizado: soamente en superficies que non estean en contacto co produto e ingredientes.
 - Tratamento electrolítico de recubrimento ou galvanizado: só para equipamentos auxiliares e cuxo recubrimento debe permanecer inalterable durante o uso normal (perchas de colgado, bastidores, palés etc.).
 - Aliaxes metálicas: que non posúan un contido en chumbo superior ao 5% e o seu uso estea restrinxido polas súas características a aquelas utilizacións onde non se alteren as superficies e non se produza contaminación do produto.
 - Plásticos: a súa utilización está restrinxida polas súas características a aqueles usos onde non se alteren as superficies e non se produza contaminación do produto.
 - Cobre, bronce, latón: só en conducións de aire, auga, chumaceiras, rodamentos, engrenaxes, que non estean en contacto co produto.
 - Cristal: de uso restrinxido en ventás grandes, claraboias e naquelas outras instalacións onde, polas súas características (vidro temperado de Pírex de alta resistencia ao impacto), permitan a súa utilización, limpeza e inspección en condicións de seguranza.
 - Pintura: só naquelas partes da maquinaria ou equipamentos que non estean en contacto co produto ou sobre el.

- Madeira: só como material auxiliar en zonas non húmidas e cuxa superficie estea descascada e/ou pulida (Ex. palés en almacenamento de produtos terminados, canas de colgar produtos curados etc.). Poderase usar madeira nas salas para a curación, afumadura, maduración, embutido, almacenamento e despacho de preparados de carne e carne manufacturada cando iso sexa esencial por motivos tecnolóxicos mentres non se poñan en perigo os requisitos de hixiene da carne.

c.2) *Maquinaria/Equipamentos*

1. A maquinaria e equipamentos estarán construídos, deseñados e instalados de maneira que permitan o seu fácil acceso e desmontaxe para a inspección e limpeza de todas aquelas partes que poidan estar en contacto directo ou indirecto con este. A maquinaria e equipamentos de grandes dimensións posuirán dispositivos de acceso adecuado (escaleiras, pasarelas etc.) para proceder á súa limpeza e inspección.
2. A maquinaria, útiles e equipamentos fixos encontraranse para a súa limpeza e inspección:
 - Suficientemente separados de paredes e teitos.
 - Suficientemente separados do chan ou selados a este.
3. Os rodamentos e chumaceiras da maquinaria estarán afastados suficientemente do circuíto do produto ou situados de maneira que non o contaminen con substancias estrañas (graxas, aceites lubricantes, aerosois etc.).
4. As maquinarias con dispositivo de limpeza automático posuirán un sistema de desaugadoiro conectado directamente á drenaxe xeral do establecemento.
5. As soldaduras serán lisas, uniformes, sen saíntes no posible con respecto á superficie de unión. As superficies e equipamentos de metal que fosen soldados inspeccionaranse antes de usalos para comprobar que están libres de boliñas de metal ou anacos de soldadura.

c.3) *Útiles*

1. Os útiles de corte e as cartucheiras de coitelos e outros estarán construídos de metal, plástico e outros materiais impermeables autorizados, e serán facilmente lavables.
2. Os taboleiros das mesas estarán construídos de plástico ou outro material autorizado. A suxeición do taboleiro permitirá unha fácil montaxe e desmontaxe para a súa limpeza.

c.4) *Detector de metais ou outros corpos estraños*

1. Como parte da análise de perigos e determinación dos puntos de control crítico do sistema APPCC, o establecemento avaliará a necesidade de dispor dun equipamento de detector de metais ou outros corpos estraños.
2. O equipamento detector de metais deberá incorporar unha alarma (acústica ou visual) que deteña automaticamente as liñas de produción.

c.5) *Equipamentos de transporte de produtos*

1. Os equipamentos utilizados no transporte de produtos na planta estarán construídos en aceiro inoxidable.
2. No caso de que os equipamentos de transporte sexan de material galvanizado, serán regalvanizados cando sexa necesario e/ou se procede á súa substitución cando presentan gretas ou roturas por equipamentos novos.

c.6) *Instalacións para lavar produtos alimentarios.*

As instalacións destinadas a lavar os produtos alimentarios deberán estar separadas das destinadas a lavar as mans.

c.7) *Sistemas de limpeza e desinfección do calzado*

Na entrada á zona de manipulación desde os vestiarios, servizos e outras zonas, disporase de sistemas de limpeza e desinfección adecuados do calzado ou sistemas equivalentes, situados en lugares estratéxicos e en número suficiente.

c.8) *Lavamáns*

1. Disporase dun número suficiente de lavamáns situados en puntos estratéxicos nas áreas de traballo.
2. As billas non deberán accionarse coa man. Disporán de auga corrente quente e fría, de dosificador de xabón e de toallas dun só uso, con papeleiras sanitarias para a recollida destas.

c.9) *Armarios/Andeis*

Todos os armarios situados en áreas de almacenamento, laboratorio, sala de condimentos etc., posuirán na súa parte superior unha estrutura inclinada en forma de tellado que evite a acumulación de po e a utilización indebida como lugar de almacenamento.

HH. Relativo ás instalacións á disposición do servizo veterinario

Os establecementos porán á disposición das autoridades sanitarias unha dependencia ou instalacións adecuadas durante o exercicio das súas funcións.

II. Relativo ás zonas de devolucións e produto non conforme

1. Os establecementos posuirán locais ou zonas para devolucións de materias primas.
2. Os establecementos posuirán locais ou zonas para a recepción de devolucións de produtos elaborados.

JJ. Relativo ás salas refrixeradas e cámaras

1. En caso necesario, deberase contar con equipamentos de refrixeración que permitan manter as carnes e produtos cárnicos ás temperaturas internas exixidas.
2. As empresas que elaboren, manipulen e envasen produtos alimentarios transformados deberán dispor de salas adecuadas con suficiente capacidade para almacenar as materias primas separadas dos produtos transformados.
3. Disporase de salas para almacenar por separado a carne embalada e a carne sen embalar, a menos que o seu almacenamento teña lugar en momentos distintos ou de maneira tal que o material de embalaxe e o modo de almacenamento non poidan constituír fontes de contaminación da carne.
4. Cada cámara ou sala refrixerada contará cun termómetro fiable, de fácil lectura e regularmente contrastado, cuxo elemento sensible estará situado de tal modo que mida a temperatura máis alta no interior da cámara.
5. O deseño, estrutura e colocación dos equipamentos de frío serán os adecuados para evitar a contaminación dos produtos (condensacións, goteo, mala filtración etc.).

KK. Relativo aos servizos/vestiarios/dependencias do persoal

1. Disporase de vestiarios para o persoal separados por sexos, en número e con capacidade suficiente.
2. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a unha rede de evacuación eficaz.
3. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente e destinados á limpeza das mans. As billas non deberán accionarse coa man.
4. Os lavabos deberán dispor de auga corrente quente e fría, e deberán estar dotados de dosificador de xabón, toallas dun só uso e papeleiras sanitarias para a recollida destas.
5. Os vestiarios estarán provistos dun número adecuado de duchas (nos almacéns frigoríficos que só almacenen produtos en embalaxes non será necesaria a presenza de duchas). Disporase nas duchas de toallas limpas e xabón suficiente para o seu uso polos empregados do establecemento.
6. Os vestiarios terán paredes e pavimentos lisos, impermeables e lavables.
7. Os inodoros non deberán comunicar directamente coas salas en que se manipulen os produtos alimentarios. Os servizos estarán separados dos vestíbulos por paredes ata o teito, o acceso non será directo ás salas de procesamento ou almacenamento, as portas posuirán dispositivos de cerramento automático e o seu axuste evitará a saída de olores a outras áreas.
8. O persoal disporá de dous armarios ou compartimentos separados para a roupa de traballo e para a roupa de rúa, fabricados con materiais de fácil limpeza e desinfección.
9. Os armarios posuirán na súa parte superior unha estrutura inclinada en forma de tellado que evite a acumulación de po e a utilización indebida como lugar de almacenamento.
10. Evitarase gardar o calzado de traballo sen proceder á súa limpeza (ou húmido) nos armarios.
11. Os empregados non poderán utilizar os armarios para gardar alimentos, agás que estes se encontren en envases herméticos.
12. No caso de que a empresa xestione a limpeza dos uniformes, disporase dun número adecuado de contedores específicos para a roupa sucia e/ou contaminada dos empregados do establecemento.

CONTROL DA CADEA DE FRÍO

1. As materias primas, ingredientes e produtos alimentarios que poidan contribuír á multiplicación de microorganismos patóxenos ou á formación de toxinas non deberán conservarse a temperaturas que poidan dar lugar a riscos para a saúde. A carne e os produtos cárnicos deberán respectar as temperaturas de elaboración e conservación establecidas pola normativa aplicable a cada tipo de produto.
2. Controlaranse as temperaturas de cámaras e salas a temperatura regulada. En caso de non dispor dun sistema de rexistro automático da temperatura, procederase a un rexistro manual coa periodicidade conveniente.
3. Non deberá interromperse a cadea de frío. Non obstante, permitiranse períodos limitados non sometidos ao control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante a preparación, transporte, almacenamento, presentación e entrega dos produtos alimentarios, sempre que iso non supoña un risco para a saúde.
4. As operacións de carga e descarga dos vehículos debe efectuarse tan rapidamente como sexa posible, utilizándose para iso cantos medios de manutención se consideren necesarios, de tal forma que non se produza unha elevación da temperatura dos produtos que poida afectar a súa calidade. Por iso, o traxecto entre o vehículo e o almacén deberá ser o máis curto posible.
5. Cando os produtos alimentarios deban conservarse a baixas temperaturas, deberán refrixerarse canto antes, para non dar lugar a riscos para a saúde.

BOAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN**A. Relativo aos requisitos xerais**

1. En todas as etapas de produción, transformación e distribución, a carne e os produtos cárnicos deberán estar protexidos contra calquera foco de contaminación que poida facelos non aptos para o consumo humano ou nocivos para a saúde, ou contaminalos de maneira que poida considerarse razoablemente desaconsellable o seu consumo nese estado

2. A carne ou produtos cárnicos e os recipientes que a conteñen non deberán entrar en contacto directo co chan, coas paredes ou coas estruturas fixas non deseñadas para tal efecto.
3. Está prohibido espaxar serraduras ou calquera outra substancia análoga no chan dos locais de traballo e almacenamento.
4. Cando, debido á apertura das ventás, puidese producirse contaminación, estas deberán permanecer cerradas durante a produción.

B. Relativo á recepción de envases e embalaxes

Non se deberán aceptar materiais de envasado e embalaxe que poidan ser unha fonte de contaminación para os produtos alimentarios.

C. Relativo ao almacenamento de produtos alimentarios

1. As materias primas e produtos deberán almacenarse en condicións adecuadas que permitan evitar a súa deterioración nociva e protexelos da contaminación.
2. A estiba dos produtos no interior das cámaras entorpecerá o mínimo a circulación do aire, de modo que non se interfira no intercambio de calor aire-produto, nin se creen atmosferas localizadas que poidan prexudicar os alimentos almacenados.
3. A carne fresca embalada ou envasada non deberá almacenarse nos mesmos locais que aquela sen embalar ou sen envasar, a menos que o seu almacenamento teña lugar en momentos distintos ou de tal maneira que o material de embalaxe e o modo de almacenamento non poidan constituir fontes de contaminación.
4. A carne e produtos cárnicos suxeitos a conxelación almacenaranse de maneira que poida coñecerse en todo momento a data en que foi conxelada.

D. Relativo ao almacenamento de envases e embalaxes

Os envases deberán almacenarse de modo que non estean expostos a ningún risco de contaminación:

- Os envases e embalaxes non deberán almacenarse en contacto co chan e terán unha separación da parede suficiente de forma que permita a súa inspección.
- Os locais de almacenamento destes materiais están libres de po e parasitos.

E. Relativo á elaboración/fabricación/preparación

Desconxelación:

A desconxelación deberá realizarse de tal modo que se reduza ao mínimo o risco de multiplicación de microorganismos patóxenos. Unha vez desconxelados, os produtos alimentarios manipularanse de tal xeito que se reduza ao mínimo o risco de multiplicación de microorganismos patóxenos.

F. Relativo ao envasado e embalaxe

1. As operacións de envasado e embalaxe deberán realizarse de forma que se evite a contaminación dos produtos.
2. Os envases e embalaxes non deberán ser reutilizados, salvo se son de materiais resistentes á corrosión, fáciles de limpar, e sempre que previamente fosen limpados e desinfectados.
3. Os envases e embalaxes deberán satisfacer todas as normas de hixiene e en particular:
 - Non poderán alterar os caracteres organolépticos da carne.
 - Non poderán transmitirle á carne substancias nocivas para a saúde humana.
 - Serán dunha solidez suficiente para garantir unha protección eficaz das carnes durante o transporte e as manipulacións.

ANEXO I B

Prego de condicións hixiénico-sanitarias que deben cumprir os matadoiros

SISTEMA DE AUTOCONTROL

Relativo ao sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC)

Os procedementos deberán garantir que cada animal ou, se é o caso, cada lote de animais que se acepte nos locais do establecemento:

- Foi convenientemente identificado;
- Vai acompañado da información pertinente da súa explotación de procedencia conforme o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, e tendo en conta as datas de aplicación establecidas no Regulamento (CE) n.º 2076/2005, do 5 de decembro de 2005, polo que se establecen disposicións transitorias para a aplicación dos regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, e se modifican os regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004 .

- Non procede dunha explotación ou dunha zona suxeitas a unha prohibición de desprazamento ou a outra restrición por motivos de sanidade animal ou pública, excepto cando a autoridade competente así o permita.
- Está limpo.
- Goza de boa saúde, na medida en que así pode xulgalo o establecemento.
- Está, ao chegar ao matadoiro, nun estado satisfactorio polo que respecta ao benestar.

LIMPEZA E DESINFECCIÓN

Relativo ao estado de limpeza

O estado de limpeza das cortes, anexos, currais de retención, lazareto e matadoiro sanitario cumprirán as seguintes consideracións:

- Eliminación adecuada de refugallos orgánicos.
- Retirada adecuada de lixos, útiles inservibles etc.
- Estado adecuado de comedeiros e bebedeiros.
- Estado adecuado de limpeza dos útiles, instrumentos e equipamentos no matadoiro sanitario (en caso de que exista).

PROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINACIÓN FECAL, CONTIDO GASTROINTESTINAL, INXESTA E LEITE

Durante a preparación, as canais, os órganos e outras partes deberán ser manipulados de forma sanitaria co fin de previr a contaminación por material fecal, ouriños, pelo, sucidade ou materia estraña. Se se produce contaminación, esa canal, órgano ou outra parte deberá ser retirado de maneira satisfactoria.

- En caso de rotura e/ou esgazadura das vísceras abdominais, procederase a expurgar e limpar as partes afectadas da canal, esterilización do coitelo e limpeza das instalacións e equipamentos.
 - Durante a extracción dos ubres, o leite ou costro non deberán contaminar a canal. En caso de contaminación por leite, procederase a expurgar inmediatamente a canal e a lavar o equipamento e as instalacións.
1. En cada un dos establecementos dedicados ao sacrificio de gando, deberá levarse a cabo un programa de inspección co fin de verificar que o establecemento está producindo canais que non están contaminadas con material fecal, contido gastrointestinal ou leite.
 2. O programa de inspección deberá contar con persoal que leve a cabo controis en continuo na liña de sacrificio.
 3. Cando o persoal do programa de inspección encontre feces, a canal será reexaminada e reprocesada polo establecemento.

SUBMINISTRACIÓN DE AUGA

Relativo á auga/xeo/vapor

A rede de auga quente disporá de termómetros ou de calquera outro sistema en diferentes puntos da rede para garantir o control e mantemento da temperatura de 82 °C.

VERTEDURAS E RETIRADA DE REFUGALLO

Relativo ás verteduras, zonas de refugallo e subprodutos

a.1.) *Residuos e subprodutos:*

A carne retida ou declarada non apta para o consumo humano e os despoños incomedibles non deberán entrar en contacto coa carne que se declarase apta para o consumo.

a.2.) *Instalacións e equipamentos de refugallo:*

1. Deberase dispor de instalacións con pechadura para almacenamento en refrixeración de carne retida.
2. Deberase dispor de instalacións independentes para carne non apta.

MANTEMENTO DE EQUIPAMENTOS E INSTALACIÓN/CALIBRACIÓN DE EQUIPAMENTOS

Relativo ao estado de mantemento e conservación:

O estado xeral das cortes, anexos, currais de retención, lazareto e matadoiro sanitario cumprirán as seguintes consideracións:

- Estado xeral de mantemento de paredes, teitos, pavimentos, portas, ventás e pintura.
- Estado adecuado de comedeiros e bebedeiros.

- Drenaxe adecuada.
- Estado adecuado de mantemento dos útiles, instrumentos e equipamentos no matadoiro sanitario (en caso de que exista).

RASTREXABILIDADE

A. Relativo ao loteado

1. No referente ás canais e canais divididas en anacos de especies distintas da vacúa, un lote de sacrificio estará composto polo conxunto de animais sacrificados no mesmo matadoiro e nas mesmas circunstancias, non conterá animais de distinta especie ou categoría (por exemplo, leitóns e porcos cebados) e permitirá sempre identificar as explotacións de procedencia dos animais. Ademais, un lote de sacrificio corresponderá, como máximo, á matanza dun día.
Cómpre aclarar que, no caso das canais de vacún, a identificación non se levará a cabo mediante lotes, senón de forma individual. Nas canais, medias canais e medias canais divididas nun máximo de tres anacos e cuartos de canal de vacún debe existir un código referencia que relacione inequivocamente a canal co animal de procedencia.
2. Un lote de despozos estará composto como máximo por aqueles despozos extraídos nun día de sacrificio.

B. Relativo á rastrexabilidade cara a atrás

1. Á chegada ao matadoiro, anotaranse as entradas das distintas partidas ou "lotes de explotación". O lote de explotación incluírá os animais dun mesmo tipo chegados dunha explotación nun mesmo día. Cada lote de explotación irá acompañado de distinto documento sanitario ("Guía"), polo que poderá considerarse o número do documento sanitario como número de lote de explotación.
2. No momento da recepción dos animais no matadoiro, deberase rexistrar:
 - Número de lote de explotación/n.º de certificado sanitario ou guía.
 - Código de identificación da explotación orixe dos animais (REGA).
 - Data de entrada.
 - Cantidade de animais por lote.

C. Relativo á rastrexabilidade de proceso

A empresa deberá garantir a rastrexabilidade interna tanto das canais como dos despozos:

c.1.) *Canais:*

Mediante rexistros manuais ou informáticos, deberase deixar constancia:

- Da relación entre os lotes explotación e o lote de sacrificio.
- Da data en que se produciu o sacrificio.
- Do peso e cantidade do lote de sacrificio.
- De calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

c.2.) *Despozos:*

Mediante rexistros manuais ou informáticos, deberase deixar constancia:

- Da relación entre o lote de sacrificio e o lote de despozos.
- Da data en que se produciu a extracción dos despozos.
- Do número de identificación do lote.
- Do peso do lote.
- De calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

D. Relativo á rastrexabilidade cara a diante

A empresa deberá garantir a rastrexabilidade cara a diante tanto das canais como dos despozos.

d.1.) *Canais:*

1. No momento da expedición, deberase rexistrar:

- Denominación do produto.
- Número de lote de sacrificio.
- Data de sacrificio.
- Peso e cantidade.
- Data de saída.
- Establecemento de destino (nome, enderezo, número de rexistro sanitario).
- Datos do transporte (empresa transportista e matrícula do vehículo ou contedor).
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

2. Incluíranse coa partida os seguintes datos (na etiqueta, albará ou factura):

- Denominación do produto.
- Número de lote.
- Número de rexistro sanitario do matadoiro.
- Peso da partida.

d.2.) *Despoxos:*

1. No momento da expedición, deberase rexistrar:

- Denominación do produto.
- Número de lote de despoxos.
- Data de sacrificio/extracción de despoxos.
- Peso.
- Data de saída.
- Establecemento de destino (nome, enderezo, número de rexistro sanitario).
- Datos do transporte (empresa transportista e matrícula do vehículo ou contedor).
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

2. Xuntaranse á partida os seguintes datos (etiqueta, albará, factura):

- Denominación do produto.
- Número de lote.
- Número de rexistro sanitario do matadoiro (marcación de identificación).
- Peso da partida.

PERSOAL

Relativo aos manipuladores de alimentos

1. O persoal asignado ao sacrificio dos animais, á preparación ou á manipulación de carnes frescas, estará obrigado a levar unha vestimenta de traballo limpa ao comezo de cada xornada laboral e, se fose necesario, deberá cambiar esa vestimenta durante a xornada e lavar e desinfectar as mans varias veces no transcurso desta, así como en cada reinicio do traballo.
2. As persoas que estivesen en contacto con animais enfermos ou con carnes infectadas deberán inmediatamente lavar con coidado as mans e os brazos con auga quente e logo desinfectalos.

CONTROL ANALÍTICO DE PRODUTO

A. Relativo ao programa de autocontrol de residuos

Os propietarios ou responsables de todos os establecementos tomarán todas as medidas necesarias, en particular mediante autocontrois para determinación de residuos, co fin de:

- Aceptar unicamente, ben mediante entregas directas ou ben a través dun intermediario, animais para os que o produtor estea en condicións de garantir que se respectaron os prazos de espera.
- Asegurarse de que os animais de explotación ou os produtos introducidos no establecemento:
 - ✓ Non presentan niveis de residuos que superen os límites máximos autorizados.
 - ✓ Non presentan substancias ou produtos prohibidos nin indicios da súa administración.

B. Relativo ao control bacteriolóxico de canais

Os matadoiros terán establecidos uns controis regulares de hixiene de proceso mediante a análise microbiolóxica das canais.

b.1) *Métodos de obtención e localizacións de toma de mostras*

1. Os métodos destrutivos e non destrutivos de obtención de mostras, a selección das localizacións de toma de mostras e as normas para o almacenamento e transporte das mostras describíense na norma ISO 17604.
2. En cada sesión de mostraxe tomaranse mostras de cinco canais aleatoriamente. As localizacións das mostras seleccionaranse tendo en conta a tecnoloxía de sacrificio utilizada en cada matadoiro.
3. Cando se faga unha mostraxe para efectuar recontos de colonias de bacterias aerobias e enterobacteriáceas, tomaranse mostras de catro localizacións de cada canal. Mediante o método destrutivo obteranse catro mostras de tecido que representen un total de 20 cm². Se para este efecto se utilizase o método non destrutivo, a zona de mostraxe abarcaría un mínimo de 100 cm² por cada localización de toma de mostras.
4. Cando se tomen mostras para analizar a presenza de *Salmonella*, utilizarase un método de mostraxe de hisopo abrasivo. Seleccionaranse as zonas de máis probable contaminación. A área total de mostraxe terá como mínimo 400 cm².
5. Cando se tomen mostras de diferentes localizacións dunha canal, xuntaranse antes de examinalas.

b.2.) Frecuencia de mostraxe

- Os explotadores dos matadoiros tomarán mostras para a análise microbiolóxica polo menos unha vez por semana. O día da toma de mostras cambiará cada semana, de modo que queden cubertos todos os días da semana.
- Esta frecuencia poderá reducirse a unha proba cada dúas semanas se se obteñen resultados satisfactorios durante seis semanas consecutivas.
- No caso da toma de mostras nas canais para a detección de *Salmonella*, a frecuencia de mostraxe poderá reducirse a unha vez cada dúas semanas cando se obteñan resultados satisfactorios durante trinta semanas consecutivas. A frecuencia de mostraxe para as análises de *Salmonella* poderá reducirse tamén se existe un programa nacional ou rexional de control da *Salmonella* e se ese programa inclúe probas que substitúan a mostraxe antes citada. A frecuencia de mostraxe poderá reducirse máis se o programa nacional ou rexional de control da *Salmonella* demostra que a prevalencia de *Salmonella* é baixa nos animais comprados polo matadoiro.
- Porén, os pequenos matadoiros poderán ser dispensados das citadas frecuencias de mostraxe cando a análise do risco o xustifique e, en consecuencia, a autoridade competente o autorice.

Criterios microbiolóxicos:

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de toma de mostras ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾		Método analítico de referencia ⁽³⁾	Fase en que se aplica o criterio
		n	c	m	M		
Canais porcinos ⁽⁴⁾	Reconto de colonias aerobias			4,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	ISO 4833	Canais despois da súa preparación pero antes do arrefriamento
	<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	3,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	ISO 21528-2	Canais despois da súa preparación pero antes do arrefriamento
	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Ausencia na zona examinada por canal		EN/ISO 6579	Canais despois da súa preparación pero antes do arrefriamento
Canais bovinas, ovinas, caprinas e equinas ⁽⁴⁾	Reconto de colonias aerobias			3,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	ISO 4833	Canais despois da súa preparación pero antes do arrefriamento
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	2,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	ISO 21528-2	Canais despois da súa preparación pero antes do arrefriamento
	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Ausencia na zona examinada por canal		EN/ISO 6579	Canais despois da súa preparación pero antes do arrefriamento

⁽¹⁾ n = número de unidades que compoñen a mostra; c = número de unidades de mostraxe que dan valores entre m e M.

⁽²⁾ Entenderase que m = M.

⁽³⁾ Utilizarase a última versión da norma.

⁽⁴⁾ Os límites (m e M) só se lles aplican ás mostras obtidas polo método destrutivo. A media logarítmica diaria calcúlase tomando primeiro un valor logarítmico de cada resultado de proba individual e calculando a media deses valores.

⁽⁵⁾ As 50 mostras proceden de dez sesións consecutivas de mostraxe, conforme as normas e frecuencias de mostraxe establecidas.

⁽⁶⁾ O número de mostras cando se detecta a presenza de *Salmonella*. O valor c está suxeito a revisión co fin de ter en conta os progresos obtidos na redución da prevalencia de *Salmonella*. Os estados membros ou as rexións que teñan baixa prevalencia de *Salmonella* poderán usar valores c inferiores incluso antes da revisión.

- **Interpretación dos resultados das probas para o reconto de aerobios e enterobacterias:**

- ✓ Satisfactorio se a media logarítmica diaria é ≤ m.
- ✓ Aceptable se a media logarítmica diaria se encontra entre m e M.
- ✓ Insatisfactorio se a media logarítmica diaria é > M.

- **Interpretación dos resultados das probas para a análise de *Salmonella*:**

Tras cada sesión de mostraxe para a análise de *Salmonella*, avalíaranse os resultados das dez últimas sesións, co fin de obter o número n de mostras, logo interpretarase como:

- ✓ Satisfactorio se a presenza de *Salmonella* se detecta nun máximo de c/n mostras.
- ✓ Insatisfactorio se a presenza de *Salmonella* se detecta en máis de c/n mostras.

b.3) Acci3ns en caso de resultados insatisfactorios

Cando os resultados das probas realizadas sexan insatisfactorios, os explotadores das empresas alimentarias tomarán as medidas indicadas a continuaci3n:

- Para o caso de colonias aerobias e *enterobacteriaceae*:
 - ✓ Melloras na hixiene do sacrificio e revisi3n dos controis do proceso.
- Para o caso de *Salmonella*:
 - ✓ Melloras na hixiene do sacrificio e revisi3n dos controis do proceso, da orixe dos animais e das medidas de bioseguranza nas explotacións de orixe.

CONTORNO E INFRAESTRUTURAS EXTERIORES

A. Relativo ás condicións exteriores xerais

1. Os matadoiros disporán de medios que permitan controlar calquera entrada e saída do matadoiro.
2. Existirá unha clara separaci3n entre a zona sucia e a zona limpa co fin de protexer esta última de calquera contaminaci3n.

B. Relativo ás cortes:

1. Os matadoiros deberán dispor dun número suficiente de locais adecuados e hixiénicos de estabulaci3n:
 - O seu tamaño garantizará o benestar dos animais.
 - Estarán dotados de protecci3n para resgardar os animais da intemperie ou, se a situaci3n climatolóxica o permite, de currais de espera para albergar os animais.
2. Se, ademais dos locais de estabulaci3n citados anteriormente, os matadoiros dispuxesen de prados para o gando sen abrigo ou sombra naturais, instalárase unha protecci3n adecuada para resgardalos da intemperie. As condicións de mantemento dos prados garantirán que a saúde dos animais non se vexa ameazada por factores físicos, químicos ou doutra índole.
3. A súa localizaci3n debe facilitar a inspecci3n *ante mortem*.
4. Os matadoiros deberán dispor, para os animais enfermos ou que se sospeite que o estean, de instalacións independentes con pechadura, ou, se o clima o permite, de currais que contén cunha evacuaci3n independente e se encontren situados de tal forma que se impida a contaminaci3n dos demais animais, a menos que a autoridade competente considere que esas instalacións resultan innecesarias.
5. Os locais de estabulaci3n deberán contar con:
 - Pavimentos que reduzan ao mínimo o risco de esvaramento e que non lles causen feridas aos animais que estean en contacto con eles.
 - Paredes e pavimentos resistentes, impermeables e fáciles de limpar e de desinfectar.
 - Teito.
 - Dispositivos de subministraci3n de auga para beberen os animais e, se fose necesario, para a súa alimentaci3n.
 - Se é o caso, redes de evacuaci3n para a saída dos líquidos.
 - Tomas de auga situadas en lugares estratéxicos para realizar unha limpeza eficaz destes.
 - Ventilaci3n adecuada para as condicións extremas previsibles de temperatura e humidade. Cando sexa necesario un sistema de ventilaci3n mecánica, disporase dun sistema de recambio, que en caso de avaría entre en funcionamento inmediatamente.
 - Iluminaci3n de intensidade suficiente para realizar a inspecci3n *ante mortem* e poder examinar todos os animais en calquera momento, debendo disporse en caso de necesidade dunha iluminaci3n artificial de recambio adecuada.
 - Se procede, dispositivos para atar os animais con ramais.
 - En caso necesario, cantidades suficientes de cama adecuada para todos os animais que pasen a noite neses locais.

Almacén de esterco

Débese dispor dun lugar especialmente acondicionado sempre que o esterco tivese que estar almacenado no recinto do matadoiro.

INFRAESTRUTURAS E INSTALACI3NS INTERIORES

A. Relativo aos equipamentos-utensilios

Esterilizadores

Existirán esterilizadores de útiles próximos aos postos de traballo, de metal resistente á corrosi3n e provistos dun mecanismo que manteña a auga a 82 °C durante a xornada diaria ou sistema equivalente.

B. Relativo ás instalacións ao dispor do servizo veterinario

Disporase dun local suficientemente acondicionado, cerrado con chave e á disposición exclusiva do servizo veterinario.

C. Relativo ás salas refrixeradas e cámaras de frío

Débese contar con equipamentos de refrixeración que permitan manter nas carnes as temperaturas internas exixidas.

- +7 °C para carne fresca
- +3 °C para despozos (vísceras e sangue)

D. Relativo á sala de sacrificio e preparación

1. No caso de que existan liñas simultáneas de sacrificio dunha ou varias especies, deberá existir unha separación neta entre esas liñas para evitar que se contaminen entre si.
2. Disporase dunha rede de raís aéreos para o mantemento e manexo ulterior das carnes que tras o atordamento permita a preparación no posible co animal suspendido. En ningún caso o animal deberá entrar en contacto co chan durante a preparación.
3. Existirá un box de atordamento e unha área de izamento:
 - O deseño e construción das áreas de atordamento e de izamento impedirá a saída accidental dos animais destas áreas.
 - Manteranse secos e limpos ao longo das operacións de sacrificio.
4. Deberase garantir a separación no espazo e tempo de:
 - Atordamento e sangradura.
 - Escaldadura, depilación, raspadura e queima.
 - Evisceración e preparación.
 - Preparación e limpeza de despozos.
 - Envasado de despozos.
 - Expedición da carne.

E. Relativo á triparía

Disporase dunha sala independente para baleirado, lavado e limpeza de estómagos e intestinos, a menos que a autoridade competente autorice para cada caso particular que dentro dun matadoiro esas operacións se leven a cabo en distintos momentos:

F. Relativo ao laboratorio para detección de triquinas (porcino e equino)

Os matadoiros disporán dun local suficientemente equipado para a detección de triquinas, axustándose aos requisitos e métodos descritos no Regulamento (CE) n.º 2075/2005 da Comisión, do 5 de decembro de 2005, polo que se establecen normas específicas para os controis oficiais da presenza de triquinas na carne sempre que ese exame teña lugar no establecemento. Os laboratorios de detección de triquinas deberán encontrarse próximos aos locais de sacrificio dos porcos e cabalos e poderán pecharse con chave.

CONTROL DA CADEA DE FRÍO

Relativo ao almacenamento

As carnes frescas deberán refrixerarse inmediatamente despois da inspección *post mortem* e manterse permanentemente a unha temperatura interna igual ou inferior a:

- +7 °C para as canais e os seus anacos
- +3 °C para os despozos (vísceras e sangue)

BOAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN**LL. Relativo ás condicións hixiénico-sanitarias xerais**

1. Deberá impedirse a entrada de calquera animal nos establecementos, agás os destinados ao sacrificio. Dentro do recinto do matadoiro, propiamente dito só se permitirá a entrada do número de animais necesarios para o seu correcto funcionamento.
2. Os animais deben estar limpos.
3. No local de sacrificio só poderán entrar animais vivos que vaian ser sacrificados, con excepción de:
 - Animais sacrificados de urxencia.
 - Caza silvestre.

- Animais de caza de cría sacrificados no lugar de produción conforme a sección III do Regulamento 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004.
4. Deberá informarse o veterinario oficial da existencia de todo animal morto no establecemento, prohibíndose a súa introdución na sala de sacrificio e procedéndose á súa identificación e destrución no prazo máis breve posible.
 5. Unha vez introducidos os animais no local do sacrificio, deberá procederse a este sen demora.
 6. Estará prohibido cravar coitelos nas carnes, así como limpar esas carnes cun pano ou calquera outro material.

MM. Relativo á recepción e estabulación

1. Tras a súa chegada ao matadoiro, os animais deberán ser sacrificados sen demora innecesaria. Non obstante, cando así o requira o seu benestar, deberá dárselles un tempo de descanso antes do sacrificio.
2. Todo animal ou lote de animais que se envíe ao matadoiro deberá estar identificado de forma que poida coñecerse a súa orixe. A identificación dos animais das especies porcina, ovina e caprina vén regulada polo Real decreto 205/1996, do 9 de febreiro, polo que se establece un sistema de identificación e rexistro dos animais das especies bovina, porcina, ovina e caprina, e da especie bovina polo Real decreto 1980/1998, do 18 de setembro, polo que se establece un sistema de identificación e rexistro dos animais da especie bovina.

b.1.) Información sobre a cadea alimentaria

1. Os establecementos deberán, se é o caso, solicitar, recibir, verificar e intervir na información sobre a cadea alimentaria tal como figura nesta sección en relación con todos os animais, distintos da caza silvestre, que se enviase ou que se vaian enviar ao matadoiro.
2. Os establecementos non deberán aceptar animais nos locais do matadoiro a menos que soliciten e recibisen a correspondente información de inocuidade alimentaria contida nos rexistros da explotación de procedencia. Esta información incluírá, en particular:
 - a) A situación da explotación de procedencia ou a situación rexional en canto á saúde animal.
 - b) O estado de saúde dos animais.
 - c) Os medicamentos veterinarios ou outros tratamentos administrados aos animais durante un período adecuado e cun tempo de espera superior a cero, xunto coas datas da súa administración e prazos de retirada.
 - d) A aparición de enfermidades que poidan afectar a inocuidade da carne.
 - e) Os resultados, sempre que sexan pertinentes para a protección da saúde pública, das análises efectuadas sobre mostras tomadas aos animais ou outras mostras recollidas para diagnosticar as enfermidades que poidan afectar a inocuidade da carne, incluídas as mostras tomadas no marco da vixilancia e o control das zoonoses e os residuos.
 - f) Calquera informe pertinente relacionado con anteriores inspeccións *ante mortem* e *post mortem* en animais procedentes da mesma explotación de procedencia, incluídos, en particular, os informes do veterinario oficial.
 - g) Datos de produción, cando poidan indicar a presenza de enfermidades.
 - h) O nome, enderezo e o documento nacional de identidade (DNI) ou número de identidade de estranxeiro (NIE) do veterinario privado que atende normalmente a explotación de procedencia.

Porén, non é necesario que os operadores dos matadoiros reciban:

- A información mencionada nas letras a), b), f) e h) se o establecemento xa é consciente da citada información (por exemplo, a través dun acordo permanente ou dun sistema de aseguramento da calidade).
- A información a que se fai referencia nas letras a), b), f) e g) se o produtor declara que non hai información pertinente que notificar.

Non é necesario facilitar a información como un extracto textual dos rexistros da explotación de procedencia. Pode achegarse por medio de intercambio de datos electrónicos ou en forma dunha declaración normalizada asinada polo produtor.

3. Os establecementos deberán recibir esa información polo menos 24 horas antes da chegada dos animais ao matadoiro.
 - Non obstante, se a autoridade competente así o permite, a información sobre a cadea alimentaria poderá acompañar ao matadoiro os animais a que se refire, sen necesidade de que chegue polo menos con 24 horas de antelación, no caso de:
 - ✓ Animais porcinos ou caza de cría que fosen sometidos a unha inspección *ante mortem* na explotación de procedencia se os acompaña un certificado asinado polo veterinario en que declare que examinou os animais na explotación e que os encontrou sans.
 - ✓ Solípedes domésticos,
 - ✓ Animais que fosen sometidos a un sacrificio de urxencia se os acompaña unha declaración asinada polo veterinario en que se rexistre o resultado favorable da inspección *ante mortem*.
 - ✓ Animais que non se entregan directamente a partir da explotación de procedencia ao matadoiro.

4. Os establecementos deberán avaliar a información pertinente. Se aceptan os animais para o sacrificio, deberán subministrarlle os documentos mencionados nos puntos anteriores ao veterinario oficial. O sacrificio do animal non poderá ter lugar ata que o veterinario oficial o permita.
5. Os establecementos deberán comprobar os pasaportes que acompañen o solípede doméstico para asegurarse de que o animal está destinado ao sacrificio para o consumo humano. Se aceptan o animal para o sacrificio, deberán subministrarlle o pasaporte ao veterinario oficial.
6. Os establecementos que decidan aceptar animais nos locais do matadoiro, tras avaliar a información correspondente sobre a cadea alimentaria, deberán darlle unha copia da información ao veterinario oficial sen dilación e, excepto nas circunstancias mencionadas no punto 3, polo menos 24 horas antes da chegada do animal ou do lote. O establecemento deberá notificarlle ao veterinario oficial toda información que presente inquietude respecto á saúde antes da inspección *ante mortem* do animal de que se trate.
7. Cando os animais cheguen ao matadoiro sen a información sobre a cadea alimentaria, o operador deberá notificarllo inmediatamente ao veterinario oficial. O sacrificio do animal non poderá ter lugar ata que o veterinario oficial o permita.
8. A aplicación do comprendido neste punto farase tendo en conta as datas de aplicación establecidas no Regulamento (CE) n.º 2076/2005, da Comisión, do 5 de decembro de 2005.

b.2.) Normas de benestar animal

1. Para a descarga de animais deberá utilizarse un equipamento adecuado, como pontes, ramplas e pasarelas:
 - Ese equipamento estará equipado de pavimento non esvaradío e, en caso necesario, dunha protección lateral.
 - A inclinación das ramplas non deberá ser superior a un ángulo de 20 graos, é dicir, ao 36,4% con respecto á horizontal cando se transporten porcos, tenreiros e cabalos, nin a un ángulo de 26 graos 34 minutos, é dicir, ao 50% con respecto á horizontal no caso de ovellas e bovinos que non sexan tenreiros. Cando a pendente sexa superior a 10 graos, é dicir, ao 17,6% con respecto á horizontal, as ramplas estarán equipadas cun sistema, por exemplo uns listóns transversais, que garanta que os animais suban ou baixen sen risco nin dificultade.
2. As ramplas de descarga de animais, corredores, currais e estrutura anexas manteranse en condicións suficientes de limpeza para evitar lesións nos animais durante o seu manexo.
3. Os animais serán descargados o antes posible despois da súa chegada. Se non pode evitarse o atraso da operación, serán protexidos das inclemencias do tempo e proporcionaráselles unha ventilación adecuada.
4. Manteranse e estabularanse separados os animais susceptibles de lesionarse entre si a causa da súa especie, sexo, idade ou orixe.
5. Cando estivesen expostos a un tempo húmido e con temperaturas altas, serán refrescados con medios adecuados.
6. Os animais só serán trasladados ao lugar de sacrificio cando vaian ser sacrificados de inmediato. Os animais que non sexan sacrificados inmediatamente despois da súa chegada deberán estar estabulados.
7. Os animais que padecesen sufrimento ou dores durante o transporte ou á súa chegada ao matadoiro, así como os animais que non fosen destetados, deberán ser sacrificados inmediatamente. De non ser posible, illaranse e sacrificaranse o antes posible e como máximo dentro das dúas horas seguintes. Os animais que non poidan andar non serán arrastrados ao lugar de sacrificio, senón que se lles dará morte alí onde xazan ou, se for practicable sen que iso entrañe ningún sufrimento innecesario, serán transportados ata o local de sacrificio de urxencia nunha carretilla ou plataforma rodante.
8. O manexo dos animais polo persoal nos labores de descarga, condución a currais e inspección *ante mortem* realizarase por medios adecuados e de forma humanitaria:
 - Durante a descarga non se asustarán nin causará axitación nin se maltratarán os animais e terase coidado de non derrubalos. En caso necesario, serán conducidos individualmente. Prohíbese:
 - a) golpear ou darlles patadas aos animais;
 - b) aplicar presión nos puntos especialmente sensibles do corpo dos animais de maneira que se lles cause dor ou sufrimento innecesario e, en particular, esmagar, retorcer ou quebrar os rabos dos animais, ou coller os animais polos ollos;
 - c) colgar os animais por medios mecánicos;
 - d) levantar ou arrastrar os animais pola cabeza, as orellas, os cornos, as patas, a cola ou o pelo, ou manipularlos de modo que se lles cause dor ou sufrimento innecesario;
 - e) utilizar picos ou outros instrumentos aguzados;
 - f) obstaculizar voluntariamente o paso a un animal ao que se guía ou conduce en calquera lugar en que se manipulen animais.
 - Conduciranse os animais con coidado. Os corredores estarán deseñados de tal modo que se reduza ao mínimo o risco de que os animais poidan ferirse e a súa disposición permitirá aproveitar a natureza gregaria destes. Os instrumentos destinados a guiar os animais só poderán empregarse con este fin e unicamente durante breves momentos. Os instrumentos que administren descargas eléctricas só poderán empregarse con gando vacún adulto e porcino que se resista a avanzar e sempre que as descargas non duren máis dun segundo, se administren a intervalos adecuados e os animais dispoñan de espazo libre diante deles para avanzar. As descargas só poderán aplicarse nos músculos dos cuartos traseiros.

9. Os animais que non sexan trasladados directamente ao lugar de sacrificio despois da súa chegada deberán ter constantemente á súa disposición auga potable, distribuída permanentemente mediante equipamentos adecuados. Subministraráselles alimentos aos animais que non fosen sacrificados dentro das doce horas seguintes á súa chegada e, posteriormente, daráselles cantidades moderadas de alimentos a intervalos apropiados.
Os animais que permanezan doce horas ou máis nun matadoiro serán aloxados e, cando proceda, amarrados con ramais, de tal modo que poidan tenderse sen dificultade. Se non estivesen amarrados con ramais, deberán dispor de alimentos que lles permitan alimentarse sen ser molestados.
10. Inspeccionarase a condición e estado sanitario dos animais, como mínimo, cada mañá e cada tarde.
11. Procederase a lavar os animais por medios adecuados, deixando un tempo para que sequen antes de proceder ao seu atordamento.

NN. Relativo á elaboración/fabricación/preparación

c.1.) *Atordamento*

Normas de benestar animal

1. Antes do seu sacrificio atordaranse os animais.
2. A suxeición dos animais antes do seu atordamento realizarase conforme o seguinte:
 - Os animais suxeitaranse de forma adecuada para evitarlles, na medida do posible, toda dor, sufrimento, axitación, ferida ou contusión evitables.
 - No caso do sacrificio ritual, será obrigatoria a suxeición dos animais da especie vacúa antes do sacrificio mediante un procedemento mecánico, co fin de lles evitar a eses animais dores, sufrimentos e excitacións, así como feridas ou contusións evitables.
 - Tampouco se atarán as patas dos animais nin estes serán suspendidos antes do atordamento ou matanza. O feito de bloquear un animal nun sistema de suxeición non poderá considerarse de ningún modo como unha suspensión.
 - Os animais que vaian ser atordados ou sacrificados por medios mecánicos ou eléctricos aplicados á cabeza presentaranse nunha posición que permita aplicar e facer funcionar o aparello con facilidade, precisión e durante o tempo necesario. As autoridades competentes poderán, non obstante, autorizar o recurso a medios adecuados de restrición dos movementos da cabeza no caso de solípedes e vacúns.
 - Prohíbese utilizar os aparellos de atordamento eléctrico para efectuar a suxeición ou inmovilización ou para obrigar aos animais a moverse.
3. A insensibilización do animal deberá prolongarse ata o final da sangradura.
4. Non deberá practicarse o atordamento cando non sexa posible sangrar os animais inmediatamente despois.
5. Os métodos autorizados para realizar o atordamento son os seguintes:
 - a) *Pistola de caravilla perforadora:*
 - Existirán dispositivos de seguranza para evitar a descarga accidental.
 - O tipo de aplicador e proxectil será o adecuado para cada especie, sexo e idade dos animais sacrificados.
 - Os animais non se introducirán nos boxes de atordamento ata que a persoa encargada do atordamento estea preparada para efectualo tan axiña como o animal se encontre no box. Non se suxeitará a cabeza do animal ata que o matachín estea preparado para realizar o atordamento.
 - Os instrumentos situaranse de modo que o proxectil se introduza no córtex cerebral. Prohíbese, en particular, dispararlle na caluga ao gando vacún.
 - Autorízase, en cambio, este método cando se trate de ovinos e caprinos cuxos cornos impidan o disparo frontal. En tal caso, o disparo efectuarase inmediatamente detrás da base dos cornos e en dirección á boca, debendo comezar a sangradura dentro dos quince segundos seguintes ao disparo.
 - Cando se utilice un instrumento de caravilla perforadora, o operario comprobará que, despois de cada disparo, a caravilla retrocede toda a súa lonxitude. De non ser así, o instrumento non volverá a utilizarse de novo ata que fose reparado.
 - b) *Percusión*
 - Unicamente poderá recorrerse a este procedemento se se utiliza un instrumento mecánico que administre un golpe no cráneo.
 - O operario deberá asegurarse de aplicar o instrumento na posición correcta e de que a carga do cartucho sexa adecuada e acorde coas instrucións do fabricante, co fin de conseguir un atordamento eficaz sen fracturar o cráneo.
 - c) *Electronarcese por eléctrodos*
 - Os eléctrodos colocaranse de maneira que cingan o cerebro para que a corrente poida atravesalo. Convén, así mesmo, tomar as medidas oportunas para obter un bo contacto eléctrico, e especialmente eliminar o exceso de la ou mollar a pel.
 - A corrente aplicarase de forma que se evite a produción de hemorraxias ou outras modificacións dos tecidos que puidesen dificultar os procedementos de inspección posterior.
 - Existirán e utilizaranse aparellos de control de tempo, voltaxe e intensidade da corrente. Cando os animais sexan atordados individualmente, o aparello:

- ✓ Irá provisto dun dispositivo que mida a impedancia da carga e impida o seu funcionamento se non circula a intensidade mínima requirida.
- ✓ Irá provisto dun dispositivo acústico ou visual que indique o tempo da súa aplicación ao animal.
- ✓ Estará conectado a un dispositivo que indique a tensión e a intensidade da corrente, colocado onde o operario poida velo con claridade.

d) *Exposición ao dióxido de carbono*

- A concentración de dióxido de carbono para a operación de atordamento dos animais será, como mínimo, do 70% en volume.
 - A mestura non presentará gases nocivos e irritantes.
 - A cámara onde os porcos sexan expostos ao gas e o equipamento utilizado para transportalos a través dela estarán deseñados, construídos e conservados de tal modo que se evite ocasionarlles feridas aos animais e comprimirlles o tórax, e de forma que poidan permanecer en pé ata perderen a consciencia. O equipamento transportador e a cámara estarán debidamente iluminados, co fin de que os porcos poidan verse entre si ou ver o que os circunde.
 - A cámara contará con dispositivos que midan a concentración de gas no punto de máxima exposición. Eses dispositivos deberán emitir un sinal de alerta que poida verse e oírse perfectamente se a concentración de dióxido de carbono descende por debaixo do nivel exixido.
 - Os porcos serán colocados en boxes ou en contedores de forma que poidan verse entre si e serán introducidos na cámara de gas nun prazo de trinta segundos desde a súa entrada na instalación. Serán trasladados desde a entrada ata o punto de máxima concentración do gas o máis rapidamente posible e serán expostos ao gas durante o tempo suficiente para mantelos inconscientes ata que se lles dea morte.
6. Non se debe producir a morte pola aplicación excesiva de calquera dos métodos citados.
7. O establecemento ha de posuír dispositivos de atordamento portátiles para os casos de urxencia (pistola de bala cativa, aparello eléctrico etc.).

c.2.) *Sangradura*

1. As operacións de sangradura deberán efectuarse de forma que se evite calquera contaminación da carne.
2. A sangradura dos animais que fosen atordados comezará o antes posible despois do atordamento e deberase efectuar de maneira que se provoque unha desangradura rápida, profusa e completa. En calquera caso, deberá efectuarse a sangradura antes de que o animal recobre o coñecemento. Os animais deben chegar á escaldadura convenientemente sangrados.
3. Durante a sangradura a traquea e o esófago deben permanecer intactos, con excepción dos sacrificios efectuados seguindo un rito relixioso.
4. Utilizaranse dous coitelos, un para a incisión na pel e outro para a incisión dos vasos (polo menos, unha arteria carótide ou os vasos de que nacen).
5. Deberanse lavar os coitelos e o útil de extracción entre cada animal e desinfectarase ao final de cada un dos lotes.
6. O sangue destinado ao consumo humano deberá recollese en condicións hixiénicas adecuadas.
7. Para evitar a coagulación do sangue utilizaranse sistemas que se axusten ás exixencias de hixiene. Poderanse utilizar sistemas de desfibrilación mecánica (paletas metálicas ou de materiais de uso autorizado etc.) ou adición de anticoagulantes autorizados e na proporción adecuada.
8. Cada lote de sangue permanecerá identificado ata a finalización da inspección *post mortem*.
9. Para a caza maior de cría, no caso de utilizar como medio de matanza a pistola ou fusil de balas, dispórase de autorización previa da autoridade competente.

c.3.) *Esfoladura/escaldadura/depilación*

1. A retirada das glándulas mamarias das femias que parisen algunha vez realizarase antes da esfoladura, para evitar a contaminación por leite da canal, paredes, pavimentos e equipamento.
2. As operacións de esfoladura ou retirada das sedas deberán efectuarse de forma que se evite calquera contaminación da canal e/ou cabeza e rabo.
3. A esfoladura inmediata e completa será obrigatoria a excepción dos porcinos e das cabezas de tenreiros, ovinos e caprinos sempre que esas cabezas se manipulen de tal forma que se impida calquera tipo de contaminación da carne fresca.
4. Deberá evitarse o contacto das canais esfoladas coas canais sen esfolar, así como o contacto de canais con paredes, pavimentos e teitos.
5. Ao retirar a pel e a la deberá evitarse que a superficie externa da pel entre en contacto coa canal.
6. Os operarios e equipamentos que entren en contacto coa superficie externa da pel e da la non deberán tocar a carne.
7. Os operarios que procedan á esfoladura lavarán os útiles de corte empregados e esterilizaranos frecuentemente despois do seu emprego.
8. Procederase o antes posible a retirar a pel e os coiros ao local destinado para tal fin.

Bovinos

Realizarase de forma hixiénica a separación de patas, mans e cornos dos animais antes de proceder á esfoladura e evisceración.

Ovinos e caprinos

Se a operación de esfoladura se realiza en posición horizontal do animal, utilizaranse medios aceptables para previr a contaminación por ouriños (soamente para as femias).

Porcinos (depilación)

1. A esfoladura inmediata e completa non será obrigatoria. Se non son esfolados, deberán ser inmediatamente despoxados das súas sedas.
2. A operación de retirada das sedas deberá efectuarse de forma que se evite calquera contaminación da canal e/ou cabeza e rabo.
3. Para facilitar a operación de depilación só se poderán utilizar aditivos autorizados. A continuación, procederase a un lavado completo dos animais con auga potable.
4. O risco de contaminación da carne pola auga de escaldar deberá reducirse ao mínimo.

c.4.) Relativo á preparación e evisceración

1. As operacións de preparación e de evisceración deberán efectuarse de forma que se evite calquera contaminación da carne por feces ou ouriños.
 - Nos casos en que se procede á separación da cabeza-canal, realizarase de forma que se evite a contaminación co contido gastrointestinal.
 - Procederase á ligadura da uretra e do recto, ou empregarse un sistema equivalente mantendo intacto o esfínter anal, previamente á evisceración, de forma que se impida a saída de feces e ouriños.
 - A retirada da vexiga urinaria, pene e recto realizarase de forma que non se contamine a canal.
2. Realizarase un proceso de identificación de cabeza-canal-vísceras ao proceder á súa separación, mediante a colocación dun distintivo multiseriado, ou por medio de cadeas paralelas, que non debe ser retirado ata finalizar a inspección *post mortem*.
3. Sempre que non presente ningún signo patolóxico nin ningunha lesión, o pene poderá ser evacuado inmediatamente. A retirada do pene realizarase de forma que non se contamine a canal por ouriños nin os equipamentos e instalacións.
4. O instrumento empregado para o corte do peito debe ser desinfectado despois de cada uso.
5. Os operarios que realizan a evisceración lavarán os útiles de corte empregados e esterilizaranos frecuentemente despois do seu emprego.
6. O instrumento de corte da canal en dúas medias canais débese desinfectar despois do seu emprego en cada animal SOSPEITOSO ou naquel en que na inspección *post mortem* se observasen procesos anormais.
7. En todas as especies, os riles deberán despegarse da súa envoltura graxa e, no que se refire aos animais das especies bovina e porcina e aos solípedes, da súa cápsula perirrenal.
8. A saída das vísceras realizarase:
 - Por carruseis móbiles cun sistema de limpeza e desinfección continuo.
 - En carros ou mesas fixas que se lavan periodicamente e se desinfectan sempre que estivesen en contacto con vísceras con procesos patolóxicos, contaminación ou saída de contido e/ou procedentes dunha canal non apta. O lavado destes carros ou mesas fixas debe realizarse de modo que non contaminen as carnes, os produtos aptos para consumo e/ou equipamentos; sempre que sexa posible, esta operación debería ser realizada na área específica de lavado.
9. Poderanse dividir as canais de porcos domésticos en medias canais ou en cuartos, e as medias canais nun máximo de tres cortes grandes. A operación de corte e desosado deberá efectuarse nunha planta de despezamento.
10. Ata que finalice a inspección *post mortem*, as partes do animal sacrificado que sexa sometido a esa inspección deberán permanecer fóra de contacto con outras canais, despoixos ou vísceras, incluídos aqueles que xa fosen sometidos á inspección *post mortem*.
11. Unha vez inspeccionadas, ducharanse as canais con auga quente, de arriba abaixo e de modo que non se contaminen áreas adxacentes, produtos ou equipamentos e se eliminen posibles restos de ósos, graxa etc.
12. Tras a inspección *post mortem*, as amígdalas de bóvidos e solípedes extirparanse hixienicamente.

OO. Relativo ao tratamento e marcado de despoixos

1. Cando se destinen a unha ulterior transformación:
 - Os estómagos deberán ser escaldados ou lavados.
 - Os intestinos deberán ser baleirados e lavados.
 - As cabezas e patas deberán ser esfoladas ou escaldadas e depiladas.
2. Os fígados de bovinos irán marcados cun código que permita identificar a marca auricular do animal e a data de sacrificio.

PP. Relativo ao envasado e embalaxe

No caso de empregar estoquinetes, estes deberán ser novos e/ou dun só uso e encontraranse en adecuado estado de limpeza.

ANEXO I C***Prego de condicións hixiénico-sanitarias que deben cumprir as salas de despezamento*****SUBMINISTRACIÓN DE AUGA**

Relativo á auga/xeo/vapor

A rede de auga quente disporá de termómetros, ou de calquera outro sistema en diferentes puntos da rede, para garantir o control e mantemento da temperatura de 82 °C.

VERTEDURAS E RETIRADA DE REFUGALLOS

Relativo ás verteduras/zonas de refugallo e subprodutos

Residuos e subprodutos

As carnes procedentes do despezamento e non destinadas ao consumo humano recolleranse, a medida que vaian xuntándose, nos equipamentos, recipientes ou locais destinados para tal efecto.

RASTREXABILIDADE

O sistema de rastrexabilidade que se implante na sala de despezamento, desde o elo anterior ata o elo posterior, deberá axudar a manter a rastrexabilidade en todo o proceso de despezamento.

QQ. Relativo ao loteado

O lote da sala de despezamento estará composto como máximo polas pezas procesadas nun mesmo día.

RR. Relativo á rastrexabilidade cara a atrás

No momento da recepción da materia prima, deberase rexistrar:

- Denominación do produto (especificando o tipo de animal).
- Data de entrada.
- Peso e cantidade do lote.
- Nome e número de autorización do matadoiro ou establecemento de procedencia.
- Número de lote de sacrificio.
- Calquera outra información de interese derivada da APPCC (análise de perigos e puntos de control crítico).

SS. Relativo á rastrexabilidade de proceso

Mediante rexistros manuais ou informáticos, deberase deixar constancia de:

- A relación entre o lote de sacrificio e o lote de despezamento.
- Data de despezamento.
- Peso do lote.
- Calquera outra información de interese derivada da APPCC (análise de perigos e puntos de control crítico).

TT. Relativo á rastrexabilidade cara a diante

1. No momento da expedición, deberase rexistrar:

- Denominación do produto.
- Número ou código de lote asignado pola sala de despezamento.
- Data de saída.
- Peso do lote.
- Establecemento de destino (nome, enderezo, número de rexistro sanitario).
- Datos do transporte (empresa transportista, matrícula do vehículo ou contedor).
- Calquera outra información de interese derivada da APPCC (análise de perigos e puntos de control crítico).

2. Incluíranse coa partida os seguintes datos (etiqueta, albará, factura):

- Denominación do produto.
- Número ou código de lote asignado pola sala de despezamento.
- Número de rexistro sanitario da sala de despezamento.
- Peso da partida.

PERSOAL

Relativo aos manipuladores de alimentos

O persoal asignado á manipulación de carnes frescas estará obrigado a levar unha vestimenta de traballo limpa ao comezo de cada xornada laboral e, se fose necesario, deberá cambiar esa vestimenta durante a xornada e lavar e desinfectar as mans varias veces no transcurso desta, así como en cada reinicio do traballo.

INFRAESTRUTURAS E INSTALACIÓNS INTERIORES

A. Relativo aos equipamentos-utensilios

Dispositivos para desinfección de útiles

Disporán de instalacións para desinfectar as ferramentas con auga quente, a unha temperatura non inferior a 82 °C, ou un sistema alternativo de efectos equivalentes.

B. Relativo ao local para materiais de envasado e embalaxe

Deberase contar cun local para o almacenamento dos materiais de embalaxe e envasado cando esas operacións se efectúen no establecemento.

C. Relativo ás instalacións á disposición do servizo veterinario

Disporase dun local suficientemente acondicionado, cerrado con chave e á disposición exclusiva do servizo veterinario.

D. Relativo á zona de inspección en recepción

Os establecementos disporán dunha área específica, con instalacións, equipamentos e medios adecuados para realizar a inspección das materias primas. Polo menos deberá contar con: unha mesa, luz suficiente, un coitelo, un esterilizador de utensilios e un lavamáns.

E. Relativo a salas refrixeradas e cámaras

1. Débese contar con equipamentos de refrixeración que permitan manter nas carnes as temperaturas internas exixidas:
 - +7 °C para carne fresca.
 - +3 °C para despoxos.
2. Deberase dispor dun local para as operacións de despezamento, partido, desosado e envasado.
3. Deberase dispor dun local para as operacións de embalaxe. Non obstante, a embalaxe poderá ter lugar no mesmo local que o despezamento e envasado, sempre que se dispoña dun local suficientemente amplo e cunha distribución que permita garantir o carácter hixiénico das operacións.

CONTROL DA CADEA DE FRÍO

1. As carnes frescas deberán almacenarse a unha temperatura interna igual ou inferior a:
 - +7 °C para as canais e os seus anacos.
 - +3 °C para os despoxos.
2. Durante as operacións de despezamento, desosado, recorte, corte en rebandas, corte en dados, envasado e embalaxe, a carne manterase a unha temperatura non superior a 3 °C para os despoxos e a 7 °C para o resto da carne mediante unha temperatura ambiente non superior a + 12 °C ou un sistema alternativo de efectos equivalentes.
3. A carne tamén poderá desosarse e despezarse antes de que se alcancen as temperaturas mencionadas (despezamento en quente) cando a sala de despezamento estea situada no mesmo lugar que as dependencias do matadoiro. Neste caso, a carne deberá trasladarse á sala de despezamento directamente desde as dependencias do matadoiro, ou ben tras un tempo de espera nunha sala de refrixeración ou de arrefriamento. Inmediatamente despois de ser despezada e, se é o caso, embalada, a carne deberá refrixerarse ás temperaturas sinaladas anteriormente.
4. Así mesmo, a carne tamén poderá despezarse a outras temperaturas distintas das do punto anterior cando a autoridade competente autorice o transporte dun matadoiro específico a unha sala de despezamento a unha temperatura distinta das reguladas para posibilitar a elaboración de produtos específicos.

BOAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

UU. Relativo aos requisitos xerais

Cando o establecemento teña autorizado o despezamento de carne fresca de distintas especies animais, deberán tomarse as precaucións necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose, se é o caso, no tempo ou no espazo as operacións destinadas a cada especie.

VV. Relativo á elaboración/fabricación/preparación

Despezamento

1. A carne que deba despezarse irase introducindo nas instalacións previstas para tal fin a medida que vaia necesitándose.
2. O despezamento efectuarase de forma que se evite calquera mancha das carnes. Deberán eliminarse as estelas e os coágulos de sangue.

WW. Relativo á embalaxe

A embalaxe levarase a cabo nun local diferente ao de despezamento e envasado. Poderá ter lugar no mesmo local se se cumpren as seguintes condicións.

- O local deberá ser suficientemente amplo e cunha distribución que permita garantir o carácter hixiénico das operacións.
- As embalaxes introducíranse en condicións hixiénicas no local, e utilizaranse sen demora, non podendo ser manipuladas polo persoal encargado de manipular a carne fresca.

Marca de identificación

1. Os operadores do establecemento deberán garantir a fixación dunha marca de identificación no produto antes de que abandone o establecemento:
 - Non obstante, unicamente será necesario fixar unha nova marca nun produto se se desembala ou se desenvasa ou se se somete a unha nova transformación noutro establecemento, caso en que a nova marca deberá indicar o número de autorización do establecemento en que teñan lugar esas operacións.
 - Os operadores do establecemento poderán fixar unha marca de identificación a un produto de orixe animal unicamente se o produto se elaborou de conformidade co establecido na lexislación en establecementos autorizados.
2. Así mesmo, os operadores do establecemento deben asegurarse de que o método de marcación que utilizan é o adecuado.

ANEXO I D

Prego de condicións hixiénico-sanitarias que deben cumprir os almacéns frigoríficos

LIMPEZA E DESINFECCIÓN

As cámaras dos almacéns frigoríficos serán desinfectadas tantas veces o faga posible o almacenamento de produtos alimentarios e sempre que queden baleiras.

RASTREXABILIDADE

O sistema de rastrexabilidade implantado polos almacéns frigoríficos deberá estar baseado en asegurar a rastrexabilidade cara a atrás, a rastrexabilidade de proceso e a rastrexabilidade cara a diante, de acordo cos requisitos seguintes:

XX. Relativo á rastrexabilidade cara a atrás

No momento da recepción, deberase rexistrar:

- Denominación do produto.
- Número de lote ou código de referencia.
- Data de entrada.
- Peso e cantidade.
- Nome e número de autorización sanitaria do establecemento de procedencia.
- Calquera outra información de interese derivada da APPCC (análise de perigos e puntos de control crítico).

YY. Relativo á rastrexabilidade de proceso

Mediante rexistros manuais ou informáticos, deberase deixar constancia de:

- Tipo de almacenamento a que é sometida a mercadoría.
- Calquera outra información de interese derivada da APPCC (análise de perigos e puntos de control crítico).

ZZ. Relativo á rastrexabilidade cara a diante

1. No momento da expedición, deberase rexistrar:

- Denominación do produto.
- Número de lote ou código de referencia.
- Data de saída.
- Peso e cantidade.
- Establecemento de destino (nome, enderezo, número de rexistro sanitario).
- Datos do transporte (empresa transportista, matrícula do vehículo ou contedor)
- Calquera outra información de interese derivada da APPCC (análise de perigos e puntos de control crítico).

2. Xuntaranse ás canais e pezas os seguintes datos (etiqueta, albará, factura):

- Denominación do produto.
- Código de identificación ou número de lote.
- Número de rexistro sanitario do almacén frigorífico.
- Peso da partida.

CONTROL DA CADEA DE FRÍO

Relativo ao almacenamento

Durante todo o período de almacenamento, a temperatura no interior das cámaras frigoríficas corresponderá ás condicións de conservación regulamentaria de cada produto e ao tratamento frigorífico recibido por este, e resultarán o máis constantes que sexa posible, dentro das tolerancias permitidas.

BOAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Relativo ao almacenamento

1. Cando o establecemento estea autorizado para o almacenamento de diversos produtos, evitárase almacenar e manipular simultaneamente dous ou máis tipos de produtos non envasados se existe risco de contaminación cruzada entre eles, e especialmente se se trata de produto elaborado e carne fresca.
2. Os almacéns frigoríficos contarán cun sistema de control de mercadorías en que queden consignadas as eventuais incidencias durante o seu almacenamento.

ANEXO I E

Prego de condicións hixiénico-sanitarias que debe cumprir a industria cárnica: produtos cárnicos e outros produtos cárnicos de orixe animal

LIMPEZA E DESINFECCIÓN

Relativo ás salas/productos de limpeza

Existirán equipamentos adecuados para o lavado das gaiolas, perchas etc., utilizadas no proceso de elaboración de produtos cárnicos.

PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE HIXIENE (PNCH)

Relativo aos procedementos preoperativos

Dentro do plan de control da hixiene do proceso de produción, os establecementos que produzan alimentos listos para o consumo susceptibles de presentar un risco de *Listeria monocytogenes* para a saúde pública deberán tomar sempre mostras das zonas e do equipamento de produción co fin de detectar a posible presenza da citada bacteria.

RASTREXABILIDADE

O sistema de rastrexabilidade implantado pola industria cárnica deberá estar baseado en asegurar a rastrexabilidade cara a atrás, a rastrexabilidade de proceso e a rastrexabilidade cara a diante, de acordo cos requisitos seguintes:

A. Relativo ao loteado

O lote de elaboración estará composto como máximo polo produto elaborado nun mesmo día.

B. Relativo á rastrexabilidade cara a atrás

No momento da recepción da materia prima, débese rexistrar:

- Denominación de produto.
- Data de entrada.
- Peso.
- Nome e número de autorización do establecemento de procedencia.

-
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.
- Ademais do indicado anteriormente para o xamón, paleta e lombo curado ibéricos, débese controlar e rexistrar a identificación das pezas segundo a normativa vixente.

C. Relativo á rastrexabilidade de proceso

Mediante rexistros manuais ou informáticos deberase deixar constancia de:

- Relación entre o lote de materia prima e o lote de elaboración.
- Data de elaboración.
- Peso do lote.
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

D. Relativo á rastrexabilidade cara a diante

1. No momento da expedición dos produtos deberase rexistrar:

- Denominación do produto.
- Número ou código de lote de elaboración.
- Data de saída.
- Peso do lote.
- Establecemento de destino (nome, enderezo, número de rexistro sanitario).
- Datos do transporte (empresa do transportista, matrícula do vehículo ou contedor).
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

2. Xuntaranse ao produto os seguintes datos (etiqueta, albará, factura):

- Denominación do produto.
- Número ou código de lote de elaboración.
- Peso do lote.
- Número de rexistro sanitario da industria cárnica.

CONTROL ANALÍTICO DO PRODUTO

AAA. Relativo aos estudos de vida útil

Cando sexa necesario, os explotadores das empresas alimentarias responsables da fabricación do produto realizarán estudos para investigar o cumprimento dos criterios microbiolóxicos ao longo de toda a vida útil. Isto é aplicable especialmente aos alimentos listos para o consumo humano que poidan permitir o desenvolvemento de *L. monocytogenes* e poidan supor un risco para a saúde pública en relación con esa bacteria.

BBB. Relativo á toma de mostras e métodos analíticos

1. Os produtos cárnicos deben cumprir os seguintes criterios de seguraza alimentaria para que sexan aceptables:

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de toma de mostras ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾		Método analítico de referencia ⁽³⁾	Fase en que se aplica o criterio
		n	c	m	M		
Alimentos listos para o consumo que poden favorecer o desenvolvemento de <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g ⁽⁴⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁵⁾	Produtos comercializados durante a súa vida útil
		5	0	Ausencia en 25 g ⁽⁶⁾		EN/ISO 11290-1	Antes de que o alimento deixase o control inmediato do explotador da empresa alimentaria que o produciu
Alimentos listos para o consumo que non poden favorecer o desenvolvemento de <i>L. monocytogenes</i> ⁽⁷⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 ⁽⁵⁾	Produtos comercializados durante a súa vida útil
Produtos cárnicos destinados a ser consumidos crus	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Produtos comercializados durante a súa vida útil

(1) n = número de unidades que compoñen a mostra; c = número de unidades de mostraxe con valores superiores a m ou comprendidos entre m e M.

(2) Entenderase que m = M.

(3) Utilizarase a última versión da norma.

(4) Este criterio aplícase se o fabricante pode demostrar, á satisfacción da autoridade competente, que o produto non superará o límite de 100 ufc/g durante a súa vida útil. O explotador poderá fixar límites intermedios durante o proceso que deberían ser o suficientemente baixos para garantir que non supere o límite de 100 ufc/g ao final da vida útil.

(5) Sobre unha placa Petri de 140 mm ou tres placas Petri de 90 mm de diámetro seméntase 1 ml de inóculo.

(6) Este criterio aplícase aos produtos antes de que abandonasen o control inmediato do explotador da empresa alimentaria cando este non poida demostrar, á satisfacción da autoridade competente, que o produto non superará o límite de 100 cfu/g durante a súa vida útil.

(7) Considérase automaticamente que pertencen a esta categoría os produtos con pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92, produtos con pH ≤ 5,0 e aw ≤ 0,94, e os produtos cunha vida útil inferior a 5 días. Outras categorías de produtos tamén poden pertencer a esta categoría, sempre que se xustifique cientificamente.

2. Interpretación de resultados:

- *L. monocytogenes* en alimentos listos para consumo que poidan permitir o desenvolvemento desta bacteria antes de que o alimento deixase o control inmediato do explotador da empresa alimentaria que os produciuse cando non poida demostrar que o produto non superará o límite de 100 ufc/g durante a súa vida útil:
 - ✓ Satisfactorio se todos os valores observados indican ausencia de bacteria.
 - ✓ Insatisfactorio se se detecta a presenza da bacteria en calquera das mostras.
- *L. monocytogenes* noutros alimentos listos para o consumo:
 - ✓ Satisfactorio se todos os valores observados son \leq ao límite.
 - ✓ Insatisfactorio se todos os valores observados son $>$ ao límite.
- *Salmonella*
 - ✓ Satisfactorio se todos os valores observados indican ausencia da bacteria.
 - ✓ Insatisfactorio se se detecta a presenza da bacteria en calquera das mostras.

3. As graxas animais fundidas, segundo o seu tipo, deberán cumprir as seguintes normas:

	Bovinos			Porcinos			Outras graxas animais	
	Sebos comestibles		Sebo para refinación	Graxas de porcinos comestibles		Manteigas e outras graxas porcinas para refinación	Comestibles	Para refinación
	Primeiros xogos ⁽¹⁾	Outros		Manteigas ⁽²⁾	Outras graxas			
AGL (m/m % ácido oleico máximo)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peróxidos (máximo)	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurezas solubles totais	Máximo 0,15%			Máximo 0,5%				
Olor, sabor, cor	Normais							

⁽¹⁾ As graxas animais fundidas mediante suave quentamento da graxa fresca do corazón, membranas, riles e mesenterio de animais bovinos, así como as graxas procedentes de salas de despezamento.

⁽²⁾ As graxas fundidas obtidas mediante a extracción dos tecidos adiposos dos porcinos.

INSTALACIÓNS E INFRAESTRUTURAS INTERIORES

CCC. Relativo ás instalacións á disposición do servizo veterinario

Disporase dun local correctamente acondicionado e con elementos dotados de chave, á disposición do servizo de inspección, se a cantidade de produción require a súa presenza con regularidade. Cando non se requira a presenza permanente do servizo de inspección, será suficiente un moble que poida cerrarse con chave con capacidade suficiente para o almacenamento de material e a custodia de equipamentos.

DDD. Relativo á zona de inspección en recepción

Os establecementos disporán dunha área específica, con instalacións, equipamentos e medios adecuados para realizar a inspección das materias primas. Polo menos deberá contar con: unha mesa, luz suficiente, un coitelo, un esterilizador de utensilios e un lavamáns.

EEE. Relativo ao local ou dispositivo de aditivos

Os establecementos que procedan á fabricación, manipulación e envasado de produtos cárnicos disporán dun local ou dispositivo para almacenar os aditivos alimentarios.

FFF. Relativo ao local de almacenamento para materiais de envases e embalaxes

Os establecementos que procedan á fabricación, manipulación e envasado de produtos cárnicos disporán dun local para o almacenamento dos materiais de envase e embalaxe.

GGG. Relativo aos locais de fabricación e envasado.

1. Os establecementos que procedan á fabricación, manipulación e envasado de produtos cárnicos disporán dun ou varios locais, separados e suficientemente amplos, para a fabricación e o envasado dos produtos cárnicos. Estas operacións poderán efectuarse no mesmo local cando este teña un deseño e dimensións adecuados e o proceso se realice de forma continua e hixienicamente.
2. Ademais, segundo o tipo de produto cárnico elaborado, o establecemento constará de:
 - Un local ou, se non hai perigo de contaminación, unha zona para quitar a embalaxe.
 - Un local ou, se non hai perigo de contaminación, unha zona para desconxelar as materias primas.
 - Un local para as operacións de despezamento.
 - Un local ou unha instalación para os tratamentos de secado e curación.
 - Un local ou instalación para a afumadura.
 - Un local para desalgar, pór a remollo ou realizar calquera outro tratamento das tripas naturais e produtos similares se estas operacións non foron realizadas en orixe.
 - Un local para a salgadura provisto, en caso necesario, dun dispositivo de climatización.
 - Un local para a limpeza previa, se procede, dos produtos cárnicos que vaian ser partidos, cortados en lascas ou desosados para o seu posterior envasado.
 - Un local para a parta, cortado en lascas ou desosado dos produtos cárnicos destinados a ser envasados para a súa presentación comercial, provisto, se fose necesario, dun dispositivo de climatización.
3. Algunhas das operacións consideradas no punto anterior poderanse efectuar no mesmo local cando este teña un deseño e dimensións adecuados e o proceso se realice de forma continua e hixienicamente.

Cando non se cumpran estas condicións, as operacións que poidan presentar un risco sanitario para determinados produtos fabricados simultaneamente e as asociadas cunha produción excesiva de calor deberán efectuarse nun local distinto.

HHH. Relativo ao local para as operacións de embalaxe e de expedición

1. Os establecementos que procedan á fabricación, manipulación e envasado de produtos cárnicos disporán dun local para as operacións de embalaxe e de expedición. Para a embalaxe non será necesario dispor dun local independente das operacións de fabricación e envasado de produtos cárnicos se o local é o suficientemente amplo e a súa distribución permite garantir o carácter hixiénico das operacións.
2. Os establecementos de recollida ou transformación de materias primas para a produción de graxas animais fundidas e roxóns deberán contar cun local de expedición, agás se o establecemento expide as graxas animais unicamente en cisternas.

CONTROL DA CADEA DE FRÍO**A. Relativo aos requisitos xerais**

1. Durante todo o período de almacenamento, a temperatura no interior das cámaras frigoríficas corresponderá ás condicións de conservación que sexan adecuadas e regulamentarias de cada produto e ao tratamento frigorífico recibido por este, e resultarán o máis constantes que sexa posible, dentro das tolerancias permitidas, de maneira que non se superen as temperaturas internas dos produtos indicados a continuación:
 - +7 °C para carne fresca e materias primas para a produción de graxas animais fundidas e roxóns ata que se efectúe a fusión. Non obstante, as materias primas poderán almacenarse e transportarse sen refrixeración activa sempre que a fusión se efectúe dentro das 12 horas seguintes ao día da súa obtención.
 - +3 °C para os despoxos.
2. Durante o proceso de elaboración, os produtos manteranse ás temperaturas adecuadas. Para iso controlárase, en caso necesario, a temperatura ambiente de locais e salas de fabricación. En concreto, durante as operacións de despezamento, desosado e corte de carne fresca, esta manterase a unha temperatura non superior a 3 °C para os despoxos e a 7 °C para o resto da carne mediante unha temperatura ambiente non superior a +12 °C ou un sistema alternativo de efectos equivalentes.

B. Relativo a graxas animais fundidas e roxóns

Os roxóns destinados ao consumo humano almacenaranse de acordo cos seguintes requisitos de temperatura:

- A unha temperatura non superior a 70 °C, durante un espazo de tempo non superior a 24 horas, ou a unha temperatura non superior a -18 °C
- Cando os roxóns se obteñan a unha temperatura superior a 70 °C e o seu contido de auga sexa do 10% (m/m) ou superior, deberán almacenarse a unha temperatura non superior a 7 °C durante un espazo de tempo non superior a 48 horas ou calquera relación tempo/temperatura que ofrezca unha garantía equivalente, ou unha temperatura non superior a -18 °C.
- Cando os roxóns se obteñan a unha temperatura superior a 70 °C e o seu contido de auga sexa inferior ao 10% (m/m), non haberá ningunha condición particular.

BOAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

III. Relativo aos requisitos xerais

Os lugares de traballo, útiles e equipamentos utilizaranse unicamente para elaborar produtos para os cales se concedese autorización.

Non obstante, logo de autorización da autoridade competente, poderán empregarse, simultaneamente ou non, para a preparación doutros produtos alimentarios aptos para o consumo.

JJJ. Relativo á fabricación

b.1.) *Produtos cárnicos:*

1. Non se utilizarán para preparar produtos cárnicos:

- As carnes declaradas non aptas para o consumo humano.
- Os órganos do aparello xenital dos animais femias ou machos, salvo os testículos.
- Os órganos do aparello urinario, con excepción dos riles e da vexiga.
- A cartilaxe da larinxe, a traquea e os bronquios extralobulares.
- Os ollos e as pálpebras.
- O meato auditivo externo.
- Os tecidos córneos.

2. Para produtos cárnicos non tratados por calor só se poderá utilizar carne separada mecanicamente cando:

- fose producida con técnicas que non alteren a estrutura dos ósos segundo se indica no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004,
- o seu contido en calcio non sexa notablemente maior que o da carne picada e
- cumpra os criterios microbiolóxicos da carne picada adoptados de conformidade co Regulamento (CE) n.º 2073/2004, da Comisión, do 15 de novembro de 2005.

b.2.) *Graxas animais e roxóns:*

1. Para as graxas animais fundidas e roxóns, as materias primas deberán estar compostas de tecidos adiposos ou ósos que teñan a menor cantidade posible de ósos e impurezas.
2. Durante o proceso de fusión das graxas animais fundidas e roxóns está prohibido o uso de disolventes.
3. As graxas animais fundidas obtidas segundo as condicións anteriores poderán refinarse no mesmo establecemento ou noutro, para mellorar as súas calidades fisicoquímicas, cando cumpran as normas analíticas aplicables descritas anteriormente.

b.3.) *Estómagos, vexigas e intestinos:*

Poderán pórse no mercado unicamente se:

- foron salgados quentados ou secados e,
- tras o tratamento mencionado no punto anterior, se toman medidas eficaces para evitar a contaminación ulterior.

KKK. Relativo á embalaxe

1. A embalaxe efectuarase no propio establecemento, nos locais previstos para tal fin e en condicións hixiénicas satisfactorias.
2. A fabricación de produtos cárnicos e as operacións de embalaxe poderán efectuarse nun mesmo local se se cumpren as seguintes condicións:
 - O local é suficientemente amplo e cunha distribución tal que permite garantir a hixiene das operacións.
 - As embalaxes introdúcense no local en condicións hixiénicas e utilízanse sen demora.

Marcación de identificación

1. Os operadores do establecemento deberán garantir a fixación dunha marca de identificación no produto antes de que o abandone:
 - Non obstante, unicamente será necesario fixar unha nova marca nun produto se se desembala ou se desenvasa ou se se somete a unha nova transformación noutro establecemento, caso en que a nova marca deberá indicar o número de autorización do establecemento en que teñan lugar esas operacións.
 - Os operadores do establecemento poderán fixar unha marca de identificación a un produto de orixe animal unicamente se o produto se elaborou de conformidade co establecido na lexislación en establecementos autorizados.
2. Así mesmo, os operadores do establecemento deben asegurarse de que o método de marcación que utilizan é o adecuado:

ANEXO I F**Prego de condicións hixiénico-sanitarias que deben cumprir os centros de reenvasado: produtos cárnicos e carnes frescas****PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE HIXIENE (PNCH)**

Relativo aos procedementos preoperativos

Dentro do plan de control da hixiene do proceso de produción, os establecementos que produzan alimentos listos para o consumo susceptibles de presentar un risco de *Listeria monocytogenes* para a saúde pública deberán tomar sempre mostras das zonas e do equipamento de produción co fin de detectar a posible presenza da citada bacteria.

RASTREXABILIDADE

O sistema de rastrexabilidade implantado polo centro de reenvasado deberá estar baseado en asegurar a rastrexabilidade cara a atrás, a rastrexabilidade de proceso e a rastrexabilidade cara a diante, de acordo cos requisitos seguintes:

A. Relativo ao loteado

Cando un produto elaborado se manipule, débesele asignar un novo lote, de forma que o lote de elaboración estará composto como máximo polo produto procesado nun mesmo día, co cal un mesmo lote de produto inicial pode orixinar distintos lotes de produto final.

B. Relativo á rastrexabilidade cara a atrás

No momento da recepción da materia prima, débese rexistrar:

- Denominación do produto.
- Lote.
- Data de entrada.
- Peso.
- Nome e número de autorización do establecemento de procedencia.
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.
- Ademais do indicado anteriormente, para o xamón, paleta e lombo curado ibéricos cómpre controlar e rexistrar a identificación das pezas segundo a normativa vixente.

C. Relativo á rastrexabilidade de proceso

Mediante rexistros manuais ou informáticos deberase deixar constancia de:

- Relación entre o lote de materia prima e o lote de elaboración.
- Data de elaboración.
- Peso do lote.
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

D. Relativo á rastrexabilidade cara a diante**1. No momento da expedición dos produtos deberase rexistrar:**

- Denominación do produto.
- Número ou código de lote de elaboración.
- Data de saída.
- Peso do lote.
- Establecemento de destino (nome, enderezo, número de rexistro sanitario).
- Datos do transporte (empresa transportista, matrícula do vehículo ou contedor).
- Calquera outra información de interese derivada do sistema APPCC.

2. Xuntaranse ao produto os seguintes datos (en etiqueta, albará ou factura):

- Denominación do produto.
- Número ou código de lote de elaboración.
- Peso do lote.
- Número de rexistro sanitario do centro de reenvasado.

CONTROL ANALÍTICO DO PRODUTO**A. Relativo a estudos de vida útil**

Cando sexa necesario, os explotadores das empresas alimentarias responsables da manipulación final do produto realizarán estudos para investigar o cumprimento dos criterios microbiolóxicos ao longo de toda a vida útil. Isto é aplicable especialmente aos alimentos listos para o consumo humano que poidan permitir o desenvolvemento de *L. monocytogenes* e poidan supor un risco para a saúde pública en relación con esa bacteria.

B. Toma de mostas e métodos analíticos

1. Cando no centro de reenvasado se quite o envase primario dos produtos, ben para volver a envasalos directamente ben para manipularlos ou transformalos antes de envasalos, o centro de reenvasado será responsable deses produtos, debendo asegurarse de que os produtos cárnicos cumpren os seguintes criterios de seguraza alimentaria para que sexan aceptables:

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de toma de mostas ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾		Método analítico de referencia ⁽³⁾	Fase en que se aplica o criterio
		n	c	m	M		
Alimentos listos para o consumo que poidan favorecer o desenvolvemento de <i>L.monocytogenes</i>	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g ⁽⁴⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁵⁾	Produtos comercializados durante a súa vida útil
		5	0	Ausencia en 25 g ⁽⁶⁾		EN/ISO 11290-1	Antes de que o alimento deixase o control inmediato do explotador da empresa alimentaria que o produciu
Alimentos listos para o consumo que non poden favorecer o desenvolvemento de <i>L. monocytogenes</i> ⁽⁷⁾	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 ⁽⁵⁾	Produtos comercializados durante a súa vida útil
Produtos cárnicos destinados a ser consumidos crus, excluídos aqueles en que o proceso de fabricación ou a composición elimine o risco de <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Produtos comercializados durante a súa vida útil
Carne picada e preparados de carne destinados a ser consumidos crus	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Produtos comercializados durante a súa vida útil
Carne picada e preparados de carne a base de carne distinta ás aves de curral destinados a ser consumidos cocidos	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 10 g		EN/ISO 6579	Produtos comercializados durante a súa vida útil
Carne separada mecanicamente (CSM)	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 10 g		EN/ISO 6579	Produtos comercializados durante a súa vida útil
Xelatina e coláxeno	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Produtos comercializados durante a súa vida útil

⁽¹⁾ n = número de unidades que compoñen a mostra; c = número de unidades de mostraxe con valores superiores a m ou comprendidos entre m e M.

⁽²⁾ Entenderase que m = M.

⁽³⁾ Utilizarase a última versión da norma.

⁽⁴⁾ Este criterio aplícase se o fabricante pode demostrar, á satisfacción da autoridade competente, que o produto non superará o límite de 100 ufc/g durante a súa vida útil. O explotador poderá fixar límites intermedios durante o proceso que deberían ser o suficientemente baixos para garantir que non supere o límite de 100 ufc/g ao final da vida útil.

⁽⁵⁾ Sobre unha placa Petri de 140 mm ou tres placas Petri de 90 mm de diámetro seméntase 1 ml de inóculo.

⁽⁶⁾ Este criterio aplícase aos produtos antes de que abandonasen o control inmediato do explotador da empresa alimentaria cando este non poida demostrar, á satisfacción da autoridade competente, que o produto non superará o límite de 100 ufc/g durante a súa vida útil.

⁽⁷⁾ Considérase automaticamente que pertencen a esta categoría os produtos con pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92, produtos con pH ≤ 5,0 e aw ≤ 0,94, e os produtos cunha vida útil inferior a 5 días. Outras categorías de produtos tamén poden pertencer a esta categoría, sempre que se xustifique cientificamente.

2. Interpretación de resultados:

- *L. monocytogenes*

- En alimentos listos para consumo que poidan permitir o desenvolvemento desta bacteria antes de que o alimento deixase o control inmediato do explotador da empresa alimentaria que os producise, cando non poida demostrar que o produto non superará o límite de 100 ufc/g durante a súa vida útil:

- ✓ Satisfactorio se todos os valores observados indican ausencia de bacteria.
- ✓ Insatisfactorio se se detecta a presenza da bacteria en calquera das mostras.

- Noutros alimentos listos para o consumo:

- ✓ Satisfactorio se todos os valores observados son \leq ao límite.
- ✓ Insatisfactorio se todos os valores observados son $>$ ao límite.

- *Salmonella*

- ✓ Satisfactorio se todos os valores observados indican ausencia da bacteria.
- ✓ Insatisfactorio se se detecta a presenza da bacteria en calquera das mostras.

INFRAESTRUTURAS E INSTALACIÓNS INTERIORES

A. Relativo ás instalacións á disposición do servizo veterinario

Disporase dun local correctamente acondicionado e con elementos dotados de chave, á disposición do servizo de inspección, se a cantidade de produción require a súa presenza con regularidade. Cando non se requira a presenza permanente do servizo de inspección, será suficiente un moble que poida cerrarse con chave con capacidade suficiente para o almacenamento de material e a custodia de equipamentos.

B. Relativo ao local de almacenamento para materiais de envases e embalaxes

Os establecementos que procedan á manipulación e envasado de produtos cárnicos disporán dun local para o almacenamento dos materiais de envase e embalaxe. Non será necesario dispor dun local independente para a embalaxe se o local é o suficientemente amplo e a súa distribución permite garantir o carácter hixiénico das operacións.

C. Relativo a salas refrixeradas e cámaras

1. Os establecementos disporán dun ou varios locais suficientemente amplos para a manipulación dos produtos. Estes locais serán distintos para cada tipo de produto cando exista risco de contaminación cruzada entre eles.
2. Dependendo do produto e a manipulación de que se trate, o establecemento contará con:
 - Un local ou, se non hai perigo de contaminación, unha zona para quitar a embalaxe.
 - Se procedese, un local ou, se non hai perigo de contaminación, unha zona para desconxelar os produtos.
 - Se procedese, un local para as operacións de despezamento, partido ou cortado en lascas dos produtos cárnicos.
 - Un local para o envasado.
 - Un local para as operacións de embalaxe.
3. Algunhas das operacións consideradas no punto anterior poderán efectuarse no mesmo local, de acordo coa autoridade competente, cando este teña un deseño e dimensións adecuados e o proceso se realice de forma continua e hixiénica.

CONTROL DA CADEA DE FRÍO

Relativo ao almacenamento

1. Durante todo o período de almacenamento, a temperatura no interior das cámaras frigoríficas corresponderá ás condicións de conservación regulamentaria de cada produto e ao tratamento frigorífico recibido por este e resultarán o máis constantes que sexa posible, dentro das tolerancias permitidas.
2. Durante o proceso de manipulación e reenvasado, os produtos manteranse ás temperaturas adecuadas. Para iso controlaranse, en caso necesario, as temperaturas ambiente de locais e salas de manipulación. En concreto, durante as operacións de despezamento, desosado e corte de carne fresca, esta manterase a unha temperatura non superior a 3 °C para os despoxos e a 7 °C para o resto da carne mediante unha temperatura ambiente non superior a + 12 °C ou un sistema alternativo de efectos equivalentes.

BOAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

LLL. Relativo aos requisitos xerais

Cando o establecemento estea autorizado para o reenvasado de diversos produtos, evitarase almacenar e manipular simultaneamente dous ou máis tipos de produtos non envasados se existe risco de contaminación cruzada entre eles, e especialmente se se trata de produto elaborado e carne fresca.

MMM. Relativo á elaboración, fabricación, preparación

A manipulación e o envasado do produto poderanse efectuar nun mesmo local cando este teña un deseño e unhas dimensións adecuados e o proceso se realice de forma continua e hixiénica.

NNN. Relativo á embalaxe

Sempre que no centro de reenvasado se quite o envase primario dos produtos, as operacións de embalaxe efectuaranse en local á parte do resto da manipulación; non obstante, poderán efectuarse nun mesmo local se se cumpren as seguintes condicións:

- O local é suficientemente amplo e cunha distribución tal que permita garantir a hixiene das operacións.
- As embalaxes introdúcense no local en condicións hixiénicas e utilízanse sen demora.

Marcación de identificación

1. Os establecementos deberán garantir a fixación dunha marca de identificación no produto antes de que abandone o establecemento:
 - Non obstante, unicamente será necesario fixar unha nova marca nun produto se se desembala ou se desenvasa ou se se somete a unha nova transformación noutro establecemento, caso en que a nova marca deberá indicar o número de autorización do establecemento en que teñan lugar esas operacións.
 - Os operadores do establecemento poderán fixar unha marca de identificación a un produto de orixe animal unicamente se o produto se produciu de conformidade co establecido na lexislación de establecementos autorizados.
2. Así mesmo, os operadores do establecemento deben asegurarse de que o método de marcación que utilizan é o adecuado.

ANEXO II

Requisitos e funcionamento dos organismos independentes de control

Os organismos independentes de control deberán cumprir os criterios establecidos na norma ISO/IEC 17020, incluíndo os criterios de independencia para organismos de inspección tipo A reflectidos no anexo A da citada norma, e deberán dispor da oportuna acreditación cun alcance que inclúa a inspección das condicións dos establecementos para a exportación dos produtos de orixe animal de acordo co previsto no anexo I, expedida pola Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) regulada no capítulo II, sección 2ª, do Regulamento da infraestrutura para a calidade e seguranza industrial aprobado polo Real decreto 2200/1995, do 28 de decembro, ou calquera outra entidade de acreditación membro de EA.

De forma transitoria os organismos independentes de control que solicitasen a correspondente acreditación poderán ser autorizados provisoriamente mediante resolución do Ministerio Agricultura, Pesca e Alimentación, de acordo co procedemento que se establece de maneira conxunta co Ministerio de Sanidade e Consumo por un período máximo de ata dous anos despois da entrada en vigor deste real decreto, mentres obteñen a acreditación, logo de solicitude e presentación da seguinte documentación:

1. Xustificación da competencia técnica para realizar a tarefa mediante,
 - a. Organigrama.
 - b. Persoal inspector (número).
 - c. Educación inicial, formación e adestramento, coñecementos técnicos e experiencia adecuados.
2. Identificación legal do organismo.
3. Seguro de responsabilidade adecuado.
4. Tarifas.
5. Métodos e procedementos de inspección adecuados.
6. Tipo ou modelo de informe de inspección que conteña, polo menos, os resultados dos exames e determinacións, así como toda a información necesaria para comprendelos e interpretalos.
7. Documento en que se declare que é imparcial e que non ten ningún conflito de intereses no que respecta ao exercicio das tarefas que solicita que lle sexan delegadas.

ANEXO III**Modelo de solicitude****SOLICITUDE RELATIVA Á LISTA MARCO DE ESTABLECEMENTOS REXISTRADOS PARA EXPORTACIÓN DE PRODUTOS DE ORIXE ANIMAL****Datos do establecemento**

Denominación ou razón social				
CIF/NIF		N.º rexistro sanitario		
Sede social				
Rúa/Praza e número	Localidade	Provincia	Código postal	Teléfono

Datos do representante¹

Apelidos e nome	DNI ou NIE ou pasaporte
Condición en que actúa	

Produción

Tipo de produto ²	Volume de produción (t/ano)

Datos do organismo independente de control

Identificación do organismo	Data de acreditación ENAC ou de autorización provisoria polo MAPA

Documentación que se achega³

<ul style="list-style-type: none"> • Autorización prevista no Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, e no Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004. • Informe do cumprimento do "Prego de condicións para a exportación de carnes e produtos de orixe animal", emitido polo organismo independente de control. • Outros: <ul style="list-style-type: none"> Documentación acreditativa da representación e copia do DNI ou pasaporte do representante. Copia da inclusión inicial na lista ou da última renovación.⁴ Documentación acreditativa da modificación que se solicita.⁵ Outras certificacións ou documentos.
--

Observacións

--

Domicilio para efectos de notificación⁶

- 1).
- 2).

¹ No suposto de establecementos solicitantes persoas xurídicas, ou cando o solicitante non sexa o titular do establecemento.

² Indicar o produto conforme as seguintes categorías: Carnes frescas/Carnes picadas/Preparados de carne/Produtos cárnicos termoprocados/Produtos cárnicos curados de curta maduración/Produtos cárnicos curados de longa maduración.

³ Cruzar con aspa o recadro correspondente.

⁴ En caso de solicitude de renovación ou modificación.

⁵ En caso de solicitude de modificación.

⁶ Consignar o medio ou medios preferentes polos que se desexa que se lle practique a notificación. Deberá facerse constar, polo menos, un lugar para realizar a notificación.

SOLICITUDE

O abaixo asinante solicita a

- Inclusión
- Renovación
- Modificación
- Suspensión
- Extinción

da inscrición do establecemento cuxos datos se consignan anteriormente, na Lista marco de establecementos rexistrados para exportación de carne e produtos cárnicos regulada no Real decreto 265/2008, do 22 de febreiro, así como a preceptiva autorización sanitaria prevista no artigo 11.2 do Real decreto 218/1999, do 5 de febreiro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización con países terceiros de carnes frescas, produtos cárnicos e outros produtos de orixe animal, para exportar os produtos que máis adiante se indican aos países terceiros que exixen para iso condicións específicas e adicionais ás establecidas para o comercio intracomunitario.

Especie/s animal/ais:

Produtos:

- Carnes frescas
- Carnes picadas
- Preparados de carne
- Produtos cárnicos termoprocesados
- Produtos cárnicos curados de curta maduración
- Produtos cárnicos curados de longa maduración

No caso de que se pretenda conseguir autorización para aqueles *destinos para os que, mediante lexislación ou acordo bilateral se establecen requisitos ou procedementos que superan os establecidos no citado Real decreto/2008*, do de febreiro, deberase indicar expresamente achegando a documentación adicional pertinente e declarando o coñecemento expreso da lexislación específica:

Así mesmo, o abaixo asinante declara que son certos os datos consignados nesta solicitude, reunindo os requisitos exixidos e comprometéndose tamén a probar documentalmente todos os datos que figuran nela.

....., dede
(Sinatura)

**SR. DIRECTOR XERAL DE GANDARÍA.
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA E ALIMENTACIÓN
R/ ALFONSO XII, 62
28071 MADRID.**