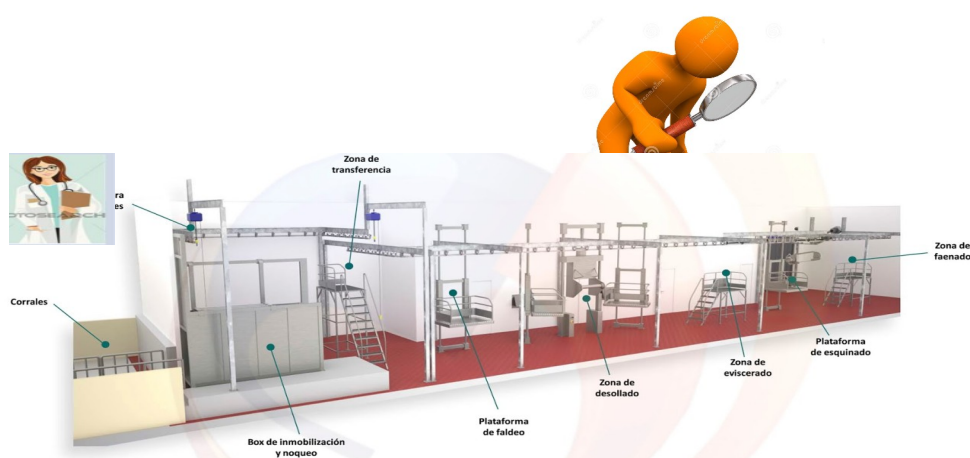




14. Supervisión dos perigos e verificación dos Rexistros do operador



Documento principal

REXISTROS E DOCUMENTOS DO OPERADOR A DISPOSICIÓN
DOS SERVICIOS VETERINARIOS

REXISTROS DE SUPERVISIÓN DOS SERVIZOS VETERINARIOS OFICIAIS



14.1- REXISTROS E DOCUMENTOS DO OPERADOR A DISPOSICIÓN DOS SERVI- ZOS VETERINARIOS.

Todos os establecementos de sacrificio teñen que contar cun sistema documentado de traballo. Deben de dispoñer dunha serie de rexistros que permitan constatar que se traballa de acordo cos mandatos establecidos no que se refire a garantir o benestar animal, a trazabilidade das carnes obtidas e a hixiene nos procedementos aplicados para a súa obtención. A maioría deles forman parte do sistema de prerequisites o do autocontrol do establecemento.

O sistema posto en marcha debe ser integral (Sistema de Xestión da Seguridade Alimentaria) para identificar e controlar permanentemente os perigos significativos para garantir a salubridade dos alimentos e adaptar o dito sistema sempre que sexa necesario.

Debe ser proporcional, estar baseado no risco así como tamén considerar os perigos vinculados a determinados tipos de alimentos e ao/s proceso/s que se aplique ao alimento.

A finalidade é a produción de alimentos seguros para o consumo humano evitando a introdución de xeito directo ou indirecto de: axentes perigosos, aumento da carga microbiolóxica, a acumulación de residuos, outros axentes químicos e/ou físicos.

O control dos perigos pode lograrse mediante a correcta aplicación de requisitos previos, tamén chamados prerequisites, onde se inclúen a trazabilidade, as boas prácticas de hixiene (BPH) e boas prácticas de fabricación (BPF), ou ben pode ser necesario amplialos e implantar tamén un Plan APPCC .

En todo caso, cómpre suñir unha vez máis que, antes de aplicar os procedementos baseados no APPCC, o operador da empresa alimentaria debe ter aplicados os programas de prerequisites, que non son específicos



respecto a un perigo determinado senón que son de aplicación xeral, ao tratarse de prácticas que proporcionan o entorno básico e as condicións operacionais necesarias para a produción de alimentos seguros. Os prerequisites consideran os perigos do entorno de traballo, incluídos os producidos por contaminacións cruzadas; o Plan APPCC considera os perigos específicos do proceso de produción.

Para facilitar a implantación do Sistema de Xestión da Seguridade Alimentaria, as autoridades competentes elaboraron ou avaliaron guías de boas prácticas, xenéricas e sectoriais, que se centran principalmente nos prerequisites, pero que ás veces os combinan cos principios dos procedementos baseados no APPCC. Ademais cómpre ter en conta a relación existente coas normas internacionais do Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 ou ISO 22000.

Os operadores das empresas que exploten matadoiros deberán cumprir os requisitos establecidos nos artigos 4 e 5 do Regulamento 852/2004 no sentido de implantar, documentar e manter actualizados (reflectir os cambios nos establecementos, produtos e/ou procesos produtivos) os sistemas de autocontrol que garanten a seguridade alimentaria durante as fases de recepción, estabulación, sacrificio, faenado e distribución de carnes frescas.

Segundo o Regulamento 853/2004, os operadores poñerán a disposición das autoridades toda a documentación necesaria para verificar a aplicación e mantemento dos ditos autocontrois, independentemente do formato e do soporte que se utilice (papel, aplicacións informáticas, etc.)

Hai que ter en conta unha serie de actividades que necesitan unha autorización expresa, para o que é necesario que a empresa presente unha solicitude á Delegación Provincial de Sanidade correspondente:

1. Autorización sanitaria para ampliación de actividade.
2. Autorización para ampliación de horario de sacrificio e de realización de sacrificio extraordinario en sábados e festivos.
3. Autorización para realizar sacrificios especiais: preparación de reses



de lida, sacrificios rituais, etc.

4. Autorización para expedición de carnes sen refrixeración.
5. Autorización para efectuar deducións en relación coas taxas trimestrais por inspección de carnes.
6. Certificados sanitarios para exportación a terceiros países de carnes.
7. Sacrificio de animais no marco de campañas de erradicación de enfermidades.

Os operadores da empresa alimentaria notificarán calquera cambio significativo nas actividades que se leven a cabo e todo peche das instalacións existentes co fin de que a autoridade competente dispoña continuamente de información actualizada dos establecementos.

A supervisión dos sistemas de autocontrol realízase mediante auditorías aos establecementos

Ademais das auditorías realizadas polos Servizos de Control Oficiais de Saúde Pública, os **SVO de matadoiro comprobarán que a empresa ten rexistros e procedementos de acordo ás frecuencias dos protocolos de supervisión** (sistema documentado de traballo) dos distintos apartados do seu sistema de autocontrol, valorando se se axustan ao obxectivo perseguido polos regulamentos comunitarios.

Os rexistros axustaranse ao establecido nestes procedementos de traballo e, ao mesmo tempo, tanto os procedementos coma os rexistros axustaranse á actividade real do establecemento. Esta supervisión documental farase no momento no que se detecte unha posible non conformidade na planta así como periodicamente, de acordo ás frecuencias dos protocolos de supervisión establecidos no Semaga.



14.2- REXISTROS E SUPERVISIÓN DOS SVO DAS CONDICIÓNS HIXIÉNICO- SANITARIAS E PROCEDEMENTOS DO ESTABLECEMENTO

Os servicios Veterinarios realizarán controis oficiais para comprobar o cumprimento por parte dos operadores da empresa alimentaria de :

- Deseño e mantemento dos locais
- Hixiene antes, durante a despois das operacións de sacrificio e faenado
 - Hixiene do persoal
 - Control de pragas
 - Calidade da auga
 - Temperatura , etc.

Diario	Semanal	Quincenal	Mensual	Semestral																																												
Data Rexistro: Sen rexistrar																																																
<table><thead><tr><th></th><th>Correcto</th><th>Incorrecto</th><th>Non procede</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="4">1 CONDICIÓNS A VERIFICAR AO INICIO DA XORNADA: antes de iniciar a xornada compróbase</td></tr><tr><td>1.1 Condicións hixiénicas xerais axeitadas das instalacións (e ademais a empresa presenta os rexistros de limpeza e desinfección)</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td colspan="4">1.2 Condicións adecuadas dos puntos seguintes:</td></tr><tr><td>1.2.1 Correcto funcionamento dos sistemas de desinfección dos útiles de traballo (esterilizadores a 82°C ou sistema equivalente).</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>1.2.2 Lavamáns correctamente acondicionados</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>1.2.3 Hai dous coitelos por posto de traballo, de ser o caso</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>1.2.4 Hai contedores adecuados (rotulados, limpos) para comisos e, de ser o caso, para MER</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>1.2.5 Chega auga quente a tódolos postos de traballo</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>1.2.6 Hai material de uso exclusivo</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>1.2.7 Os operarios teñen roupa adecuada e limpa</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></tbody></table>						Correcto	Incorrecto	Non procede	1 CONDICIÓNS A VERIFICAR AO INICIO DA XORNADA: antes de iniciar a xornada compróbase				1.1 Condicións hixiénicas xerais axeitadas das instalacións (e ademais a empresa presenta os rexistros de limpeza e desinfección)	☐	☐	☐	1.2 Condicións adecuadas dos puntos seguintes:				1.2.1 Correcto funcionamento dos sistemas de desinfección dos útiles de traballo (esterilizadores a 82°C ou sistema equivalente).	☐	☐	☐	1.2.2 Lavamáns correctamente acondicionados	☐	☐	☐	1.2.3 Hai dous coitelos por posto de traballo, de ser o caso	☐	☐	☐	1.2.4 Hai contedores adecuados (rotulados, limpos) para comisos e, de ser o caso, para MER	☐	☐	☐	1.2.5 Chega auga quente a tódolos postos de traballo	☐	☐	☐	1.2.6 Hai material de uso exclusivo	☐	☐	☐	1.2.7 Os operarios teñen roupa adecuada e limpa	☐	☐	☐
	Correcto	Incorrecto	Non procede																																													
1 CONDICIÓNS A VERIFICAR AO INICIO DA XORNADA: antes de iniciar a xornada compróbase																																																
1.1 Condicións hixiénicas xerais axeitadas das instalacións (e ademais a empresa presenta os rexistros de limpeza e desinfección)	☐	☐	☐																																													
1.2 Condicións adecuadas dos puntos seguintes:																																																
1.2.1 Correcto funcionamento dos sistemas de desinfección dos útiles de traballo (esterilizadores a 82°C ou sistema equivalente).	☐	☐	☐																																													
1.2.2 Lavamáns correctamente acondicionados	☐	☐	☐																																													
1.2.3 Hai dous coitelos por posto de traballo, de ser o caso	☐	☐	☐																																													
1.2.4 Hai contedores adecuados (rotulados, limpos) para comisos e, de ser o caso, para MER	☐	☐	☐																																													
1.2.5 Chega auga quente a tódolos postos de traballo	☐	☐	☐																																													
1.2.6 Hai material de uso exclusivo	☐	☐	☐																																													
1.2.7 Os operarios teñen roupa adecuada e limpa	☐	☐	☐																																													



<https://inspeweb.sergas.gal/Contidos/P3-Formularios>

Formulario F-13T-01-03-04 Protocolo de supervisión de semaga diario

Formulario F-13T-01-03-05 Protocolo de supervisión de semaga semanal

Formulario F-13T-01-03-06 Protocolo de supervisión de semaga quincenal

Formulario F-13T-01-03-07 Protocolo de supervisión de semaga mensual

Estes procedementos teñen por obxecto proporcionar aos Servizos Veterinarios Oficiais de Inspección, formularios ou listas de verificación para a comprobación do cumprimento das condicións establecidas na Normativa.

As frecuencias establécense de acordo o risco do aspecto a revisar no proceso hixiénico do sacrificio para o consumo. Os protocolos están adaptados aos matadoiros de acordo coa especie que se sacrifique.

Rexistraranse nos protocolos aquelas non conformidades detectadas, así como as observacións. Comunicarase á empresa a non conformidade e rexistrarase o momento da corrección. A sistemática para cubrir os protocolos vén reflectida no manual SMWEB supervisión.

- ✓ **Supervisión diaria:** aspectos a revisar a lo menos unha vez o día
- ✓ **Supervisión semanal :** aspectos a revisar a lo menos unha vez a semana
- ✓ **Supervisión quincenal:** aspectos a revisar a lo menos unha vez os quince días
- ✓ **Supervisión mensual:** aspectos a revisar a lo menos unha vez o mes
- ✓ **Supervisión semestral:** aspectos a revisar durante o semestre.

https://vetmaga.sergas.gal/Contidos/Documents/293/Guia_Semaga_supervision_protocolos.pdf