

COMISIÓN EUROPEA
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Dirección F. Oficina Alimentaria y Veterinaria

DG(SANCO)/8205/2006 - MR Proyecto

PROYECTO DE INFORME DE UNA INSPECCIÓN EFECTUADA EN ESPAÑA DEL 11 AL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2006 CON EL FIN DE EVALUAR LOS CONTROLES OFICIALES RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, EN PARTICULAR LA CARNE, LA LECHE Y SUS PRODUCTOS, ASÍ COMO EL BIENESTAR DE LOS ANIMALES EN EL MOMENTO DE SU SACRIFICIO O MATANZA

RESUMEN

Se efectuó esta misión en España con el fin de evaluar los controles oficiales relativos a la seguridad de los alimentos de origen animal, en particular, la carne, la leche y sus productos.

Las autoridades competentes (AC) están claramente designadas para todos los ámbitos, pero ninguna de ellas controlaba, en el momento de efectuar la inspección, los requisitos en materia de higiene de las explotaciones de producción de leche. La falta de una coordinación adecuada entre las diferentes autoridades autonómicas y entre diferentes departamentos de la misma Comunidad Autónoma debilita el sistema de controles oficiales del sector cárnico y lácteo. Por ahora, no existe ningún sistema de auditoría para verificar la eficacia de los controles oficiales.

La concepción del sistema de controles oficiales no suele ajustarse a los requisitos de la UE. Los controles no se efectúan en función del riesgo y su frecuencia no se basa en los factores previstos en el Reglamento (CE) nº 882/2004. Los controles oficiales en los mataderos y los establecimientos que manipulan caza son insuficientes y la inspección post mortem no se efectúa de forma correcta.

En algunos mataderos, personal pagado por los establecimientos efectúa actividades oficiales, lo que provoca un conflicto de intereses.

Por lo general, los procedimientos y las instrucciones en relación con las tareas, las obligaciones, los métodos de control y la interpretación de los resultados no están a disposición de los funcionarios, lo que conduce a una falta de uniformidad en el enfoque de los controles y reduce la eficacia del sistema.

Las AC no garantizan que todo su personal reciba la formación adecuada y que se actualicen sus conocimientos en su ámbito de competencia. El personal oficial tiene escasos conocimientos sobre la legislación pertinente.

El seguimiento y las acciones emprendidas en caso de incumplimiento de la legislación son claramente insuficientes para garantizar que el explotador de una empresa alimentaria ponga remedio a la situación y para garantizar el cumplimiento de la legislación pertinente de la UE.

En general, en España no se cobran tasas ni gravámenes para sufragar el coste de los controles oficiales.

Ni los explotadores ni las autoridades competentes han aplicado adecuadamente, en su mayor parte, la nueva legislación en materia de higiene. En particular, se han detectado numerosas deficiencias en relación con los propios controles y los sistemas basados en HACCP.

En general, las AC no efectúan ningún seguimiento de las deficiencias descubiertas durante los controles oficiales: faltan plazos y la corrección de las deficiencias no está adecuadamente documentada.

La certificación oficial cumple en general los requisitos de la legislación comunitaria. En la mayor parte de los establecimientos cárnicos visitados no se cumplen plenamente los requisitos generales de higiene y se descubrieron deficiencias en relación con el mantenimiento, el drenaje de las aguas residuales, la limpieza y la desinfección, la -higiene de las operaciones y 4, control de plagas. En la mayoría de los casos, el nivel de cumplimiento es aceptable en las plantas de productos cárnicos y los establecimientos lácteos.

Si bien el flujo de producción es aceptable en la mayor parte de los casos, se descubrieron graves carencias en relación con el cumplimiento por parte del explotador de la empresa alimentaria de los requisitos específicos de higiene en establecimientos cárnicos, p. ej., presentación de animales muy sucios para el sacrificio, recogida antihigiénica de sangre para el consumo humano, desollamiento antihigiénico de las canales, no esterilización del equipo entre canales, falta de instalaciones para lavarse las manos y uso habitual de mangueras manuales, lo que provoca la contaminación de las canales.

Los controles oficiales son insuficientes para detectar las deficiencias descubiertas por el equipo de la OAV y solucionarlas. Existen pocas pruebas de la realización de auditorías de buenas prácticas de higiene y las auditorías de procedimientos basados en HACCP todavía se encuentran en la fase de formación. Se descubrieron importantes carencias en relación con el bienestar animal, las inspecciones post mortem y las pruebas de detección de Trichinella en todos los mataderos y establecimientos de transformación de caza visitados.

En conclusión, se descubrieron graves carencias en relación con el sistema de controles oficiales, las autoridades competentes y el control de la aplicación de la legislación de la UE.

En cinco establecimientos, se consideró que las deficiencias descubiertas en relación con los requisitos de higiene, el bienestar animal, los controles oficiales y las tareas de inspección representan un riesgo para la salud pública y se pidieron garantías por escrito a la AC. Se recibieron garantías por escrito satisfactorias en relación con siete establecimientos en los que el equipo de la OAV había detectado graves incumplimientos de los requisitos de la UE.

1. INTRODUCCIÓN

Esta inspección se efectuó en España entre el 11 y el 22 de septiembre de 2006 y forma parte del programa de misiones previsto por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV).

El equipo de la inspección estaba formado por cuatro inspectores de la OAV, que

estuvieron acompañados durante toda la misión por representantes de la autoridad central competente (ACC), la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA).

El itinerario de la inspección, con el fin de cumplir sus objetivos, incluyó lo siguiente:

AUTORIDADES COMPETENTES		Observaciones
Autoridades competentes	Centrales	Reuniones inicial de clausura
	Autónomas	Comunidades Autónomas de Asturias, Islas Baleares, Castilla-La Mancha, Andalucía, Murcia y Madrid
	Locales	En todos los establecimientos visitados estuvieron presentes CA locales y, en algunos casos provinciales
ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN/TRANSFORMACIÓN/DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS		
Mataderos		1 recientemente ascendido desde baja capacidad (artículo 4)
Plantas de despiece		3 integradas en mataderos y 2 en establecimientos de manipulación de caza silvestre
Plantas de preparación de carne y productos cárnicos		1 con capacidad no industrial
Carne picada y carne separada mecánicamente		
Plantas de transformación de leche		
Establecimientos de manipulación de caza silvestre		Todos autorizados para la manipulación de toros de lidia
Establecimientos de almacenamiento (temperatura controlada)		1 integrado en una planta de despiece
Otros		1 autorizado para el degollamiento de toros de lidia; 1 para la producción de tripas

En la reunión inicial se confirmaron los objetivos, el itinerario y los procedimientos de transmisión de la información, y el equipo de la misión solicitó información complementaria a la recibida durante la preparación de la inspección.

2. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA INSPECCIÓN

Esta inspección tenía como objetivo la evaluación de:

- los controles oficiales del cumplimiento por los explotadores de empresas alimentarias (EEA) de las normas generales y específicas sobre la higiene de los alimentos de origen animal,
- la aplicación de estas normas por parte de los EEA
- y los controles oficiales del bienestar de los animales en el momento de su sacrificio o matanza.

En particular, se evaluaron los controles sobre la carne, la leche y sus productos en el marco de los Reglamentos (CE) n° 178/2002, n° 852/2004, n° 853/2004, n° 854/2004 y n° 882/2004 del Consejo.

3. BASE JURÍDICA DE LA MISIÓN

La inspección se llevó a cabo de conformidad con las disposiciones generales de la legislación comunitaria y, en particular, del artículo 45 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

4. PRINCIPALES CONSTATAIONES

4.1. Autoridades competentes

4.1.1. Designación de las autoridades competentes y criterios operativos

A escala nacional, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Ministerio de Sanidad y Consumo (MISACO) comparten la responsabilidad general por la organización y el funcionamiento de los sistemas de control. La responsabilidad principal en relación con la salud y el bienestar de los animales, los piensos, algunos aspectos de los alimentos de origen animal y la fitosanidad recae en el MAPA. Por su parte, el MISACO es responsable de todos los alimentos.

La responsabilidad principal del funcionamiento de los sistemas de control en España corresponde a las diecisiete Comunidades Autónomas (CA) y las dos Ciudades Autónomas. La responsabilidad por la aplicación de los controles de la seguridad de los alimentos y la salud y el bienestar de los animales recae en las CA. Por lo general, estos controles se efectúan a través de las Consejerías de Agricultura y las Consejerías de Sanidad de las CA. Cada CA determina la organización y la estructura de sus propios servicios, por lo que éstos no reflejan necesariamente la organización y estructura de los ministerios nacionales.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs) se creó en 2002 para garantizar la seguridad alimentaria en todas las fases de la cadena alimentaria mediante la coordinación y la supervisión de las actividades de otros organismos del Estado y de las Comunidades Autónomas. Es responsable de la evaluación, la gestión y la comunicación del riesgo, y actúa como punto de contacto con el exterior y representa a España en foros internacionales

4.1.1.1. Coordinación de las autoridades competentes

La AESA tiene responsabilidad general en materia de coordinación. Para ello, se ha creado una serie de organismos de coordinación.

La Comisión Institucional es el órgano de mayor nivel de la AESA para coordinación con las CA y con otros ministerios de la administración central. Esta Comisión recibe el apoyo del Grupo de Consenso Técnico, que es responsable de la coordinación técnica de la seguridad alimentaria y la salud pública, y la subcomisión designada, que se encarga de la preparación interterritorial e intersectorial de las tareas de la Comisión. Se ha creado recientemente un grupo permanente para la aplicación de los reglamentos en materia de higiene.

El grado y el método de coordinación varían entre los servicios responsables de la salud pública y la agricultura dentro de cada CA.

Observaciones

- Existe una adecuada coordinación entre los servicios autonómicos de salud y el MAPA para la certificación a terceros países.

- El Grupo de Consenso Técnico acordó reevaluar los mataderos autorizados, con arreglo al artículo 4 de la Directiva 641433/CEE del Consejo en todas las CA.

En las seis CA visitadas no se practican controles oficiales de las explotaciones de producción de leche a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene del anexo 1V, capítulo 1, punto 3, del Reglamento (CE) n° 85412004 (véase también 4.4.3.5).

- Existen diferentes procedimientos y acuerdos para coordinar las acciones entre los servicios de agricultura y de salud dentro de la CA (reuniones, procedimientos y modelos), aunque en algunas CA todavía se están debatiendo. No obstante, la transmisión de información entre ellas es generalmente inadecuada y el seguimiento observado es muy limitado (p. ej., no se envía información a los servicios de salud cuando cambia la situación sanitaria de las explotaciones lecheras y no se efectúa ningún seguimiento de la información enviada a los servicios de agricultura en relación con las observaciones realizadas en los mataderos).

- No existen procedimientos para informar a otras CA de la existencia de cambios en la situación sanitaria de las explotaciones lecheras, aunque la leche puede utilizarse en establecimientos lácteos en diferentes CA. Cuando los resultados obtenidos en los mataderos indican la presencia de una zoonosis en animales procedentes de otra CA, el sistema existente para informar a los servicios oficiales que controlan la explotación es muy lento e ineficaz.

4.1.1.2. Competencias legales

Las autoridades competentes (AC) tienen competencias legales para efectuar controles oficiales y tomar las medidas previstas en el Reglamento (CE) W.882/2004.

Observaciones

- Mediante el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo de 2006, se deroga la

legislación redundante y se proporciona una base jurídica para poder aplicar la nueva legislación.

- Todavía no se han tomado medidas en todas las CA para hacer aplicar las normas de bienestar animal en el momento del sacrificio o la matanza. Todavía se está debatiendo a nivel nacional un borrador para la base jurídica.

4.1.1.3. Auditorías de las autoridades competentes

En el artículo.76 de la Ley 16/2003 se prevén disposiciones sobre la Alta Inspección. La Alta Inspección es una competencia central de supervisión, un instrumento para la verificación o la auditoría, que, cuando es pertinente, puede conducir a que se tomen medidas para pedir la aplicación de los controles de las CA establecidos en la Constitución.

Observaciones

- Se está debatiendo la aplicación de la Alta Inspección y todavía no existe ningún proyecto concreto.

- Algunas de las CA visitadas estaban elaborando procesos y procedimientos para establecer una norma auditable.

- En cinco de las seis CA visitadas no se realizan auditorías. Castilla-La Mancha ha efectuado recientemente una serie de auditorías internas del servicio central a cinco provincias, pero no pudo disponerse del informe durante la inspección.

- La CA de Madrid ha creado tres nuevos puestos para auditores internos y se ha presupuestado una auditoría externa para 2007.

4.1.1.4. Otros criterios Observaciones

En tres mataderos visitados, las tareas oficiales (p. ej., la inspección post mortem de despojos y de canales) son efectuadas por personal no oficial (personal auxiliar y veterinarios) pagados por los explotadores de empresas alimentarias (EEA). Esto es contrario a los requisitos del anexo 1, sección III, capítulos 1 y IV, del Reglamento (CE) n° 854/2004. Con frecuencia, las AC explicaban muchas de las deficiencias observadas en relación con los controles oficiales por la falta de personal. No se cumplen las disposiciones del artículo 27, apartado 2, del Reglamento 882/2004: en ninguna de las CA visitadas se cobran las tasas mínimas obligatorias, tal como se prevé en el anexo IV A, para financiar los controles oficiales. Se comunicó al equipo de inspección que este es el caso en la mayor parte de las otras CA.

4.1.2. Delegación de tareas específicas relacionadas con los controles oficiales

Las AC declararon que no se había delegado ninguna tarea oficial y que, por el momento, no está previsto hacerlo.

4.1.3. Personal que efectúa controles oficiales

Cada CA es responsable de impartir formación a su propio personal.

Observaciones

Se organizan muy pocos cursos de formación a fin de actualizar los conocimientos de los VO en su ámbito de competencia y permitir que puedan realizar sus obligaciones de forma competente y llevar a cabo controles oficiales de manera coherente.

No se han previsto disposiciones para cumplir los requisitos relativos a las calificaciones profesionales de los YO tal como se establece en el anexo 1, capítulo IV A, del Reglamento (CE) n° 854/2004. Se han organizado algunos seminarios para presentar la nueva normativa a los funcionarios. No obstante, muchos de los VO que se encontraban en los establecimientos visitados no tenían conocimientos suficientes de los requisitos establecidos en la nueva legislación.

4.1.4. Obligaciones generales con respecto a la organización de controles oficiales

El control oficial de los establecimientos cárnicos y lácteos se organiza en programas regionales. Las condiciones estructurales y de higiene de los establecimientos se evalúan como mínimo una vez cada cinco años, cuando debe renovarse la autorización. La frecuencia de las inspecciones y de la auditoría de los sistemas basados en el HACCP se establece a nivel autonómico.

4.1.4.1. Organización de controles oficiales Observaciones

En las seis CA visitadas se realizan periódicamente controles oficiales en los establecimientos cárnicos y lácteos, con frecuencias variables. Ninguna de las seis CA visitadas ha utilizado los criterios pertinentes establecidos en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 882/2004, para establecer la frecuencia de los controles oficiales. En general, la frecuencia de los controles oficiales la deciden los funcionarios que efectúan los controles, a partir de los recursos disponibles, aunque en algunas CA existen directrices para realizar una homogeneización.

- Tres de las seis CA visitadas están creando sistemas para establecer la frecuencia de los controles oficiales para 2007, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 882/2004.

4.1.4.2. Periodicidad y frecuencia de los controles oficiales Observaciones

- En las seis CA visitadas, hay una presencia permanente de VO en los mataderos. No obstante, no existe ningún planteamiento basado en los riesgos para evaluar el número de personal oficial que debe estar presente en la cadena de sacrificio, tal como se establece en el artículo 5, apartado 5, letra b), del Reglamento (CE) n° 854/2004, y el personal oficial es insuficiente para poner en práctica los requisitos del mencionado Reglamento.

- En los tres establecimientos de manipulación de caza visitados, la frecuencia de los controles oficiales es insuficiente para efectuar una inspección post mortem de la caza silvestre, tal como se establece en el artículo 5, apartado 1, letra d), del Reglamento (CE) n° 854/2004.

4.1.4.3. Procedimiento de revisión del sistema Observaciones

En las CA visitadas, la revisión de los programas es puramente estadística. Se han

creado bases de datos en varias CA para introducir los resultados de los controles oficiales con este fin.

La CA de Madrid ha incluido entre los objetivos de la auditoría externa para 2007 la identificación de los procedimientos que deben revisarse o cambiarse.

4.1.4.4. *Transparencia y confidencialidad*

La confidencialidad está incluida en la legislación autonómica y nacional en materia de Administración Pública como una obligación para los funcionarios.

Observaciones

La AESA es responsable de la coordinación del sistema RASFF, y existe un punto de contacto para cada CA encargado de distribuir la información, organizar las actividades y transmitir los resultados a la AESA. La AESA publica un informe general anual sobre los programas coordinados de controles oficiales efectuados por las CA.

4.1.5. Procedimientos de control y verificación

4.1.5.1. *Procedimientos relativos a las tareas, las responsabilidades y las obligaciones del personal*

Observaciones

En algunas CA, se describen las tareas y las responsabilidades generales correspondientes a los diferentes niveles profesionales en las descripciones de los puestos. Sin embargo, no se dispone de los procedimientos sobre las tareas, las responsabilidades y las obligaciones del personal tal como se requiere en el artículo 8 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

Aunque se utilizan listas de control en algunos sectores, por lo general corresponde al personal que efectúa el control decidir la puesta en práctica de sus tareas. En Madrid se dispone de manuales de inspección para funcionarios en relación con los mataderos y el Reglamento (CE) n° 852/2004. También pudo observarse la existencia de borradores de manuales sobre la nueva normativa en materia de higiene en Castilla-La Mancha. En Andalucía y Madrid se dispone de manuales, directrices y procedimientos sobre auditorías de sistemas basados en el HACCP. En cuatro de las seis CA visitadas todavía no se han iniciado las auditorías de los sistemas basados en el HACCP. Se imparte formación a los funcionarios sobre técnicas de auditoría para que puedan realizarse estas auditorías en el futuro.

4.1.5.2. *Procedimientos sobre métodos y técnicas de control*

En general, faltan procedimientos e instrucciones sobre los diferentes métodos de control oficial (p. ej., muestreo, inspección, verificación y auditoría).

Observaciones

En las CA visitadas existen instrucciones sobre la manera de efectuar —muestreos oficiales. Se observaron pruebas de muestreos oficiales durante las visitas a los establecimientos.

No existen instrucciones sobre la manera de examinar la presencia de *Trichinella* en

la carne. En muchos lugares, la técnica aplicada no se corresponde a lo establecido en el Reglamento (CE) n° 2075/2005 (véase asimismo 4.4.3.2).

No se han elaborado directrices ni instrucciones para que los funcionarios interpreten los resultados de los controles oficiales efectuados ni los de los controles realizados por los explotadores de empresas alimentarias (p. ej.: en un establecimiento lácteo visitado, los resultados disponibles sobre células somáticas mostraban incumplimiento de la legislación, pero el VO no tomó ninguna medida) De las seis CA visitadas, únicamente en Andalucía se pide a los EEA que realicen los análisis de " sus propios controles de laboratorio o autorizados.

No existen instrucciones para la interpretación de los resultados microbiológicos y las decisiones resultantes (p. ej.: en algunos mataderos visitados, las canales presentaban frecuentemente contaminación fecal visible; este hecho no quedaba reflejado en los resultados microbiológicos, que los funcionarios nunca ponían en duda).

En general, no existen instrucciones específicas sobre la manera de efectuar la inspección post mortem y los controles oficiales en mataderos y establecimientos de manipulación de caza. No se efectúa adecuadamente la inspección post mortem en ninguno de los establecimientos visitados (véase asimismo 4.4.3.2).

4.1.5.3. Acciones posteriores a los controles oficiales

Observaciones

No existen procedimientos ni instrucciones específicos sobre lo que debe hacerse después de los controles oficiales. Solamente una de las seis CA visitadas posee procedimientos por escrito para establecer plazos cuando se detectan deficiencias, pero en muchos casos no se aplican. Existen procedimientos para aplicar sanciones, pero no se aplican de manera uniforme debido a que no se realiza un adecuado seguimiento de las deficiencias.

4.1.5.4. Procedimientos de verificación

En general, los programas tienen un coordinador o un grupo técnico encargado de modificar, en caso necesario, el programa o las listas de control. La información se envía por escrito desde los servicios autonómicos centrales a los niveles inferiores a fin de actualizar la información disponible.

Observaciones

No existen procedimientos de verificación del sistema de control oficial. En general, solamente existe un nivel de supervisión. En Asturias, se ha iniciado un segundo nivel de control para el requisito previo de los programas de establecimientos. En las Islas Baleares y en Madrid, las AC afirmaron que existe un segundo nivel de supervisión para los mataderos, pero los supervisores no habían descubierto las graves carencias detectadas durante la misión.

- Además no se verifica la transmisión de información (en sentido descendente y ascendente).

4.1.6. Informes

Observaciones

Se redactan informes oficiales después de los controles oficiales y se entrega una copia al explotador de la empresa alimentaria. Se utilizan diferentes tipos de informe, pero el más habitual es el acta.

El contenido de los informes no siempre se corresponde con lo establecido en el artículo 9 del Reglamento (CE) n° 882/2004, ya que, en algunos casos, no incluyen el resultado de los controles oficiales y, con frecuencia, las medidas que debe tomar el explotador de la empresa alimentaria en caso de incumplimiento de la legislación.

4.2. Certificación oficial

En el artículo 14 de la Ley 8/2003 de sanidad animal se establece que los animales vivos y los productos de origen animal que vayan a exportarse a terceros países deben ser sometidos a una inspección veterinaria, excepto en caso de que el tercer país pida lo contrario.

En el Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero de 1999, se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal destinados a países terceros. Si estos productos están destinados a la exportación a terceros países, deben ir acompañados, en los casos en que lo exija el tercer país de destino, por el certificado sanitario mencionado en la Orden de 12 de mayo de 1993, o por los certificados específicos determinados por el tercer país de destino.

En casi todos los casos, cuando deben certificarse los requisitos de sanidad animal y de sanidad pública, los inspectores veterinarios del MAPA expiden el certificado sanitario para la exportación. Para ello, deben basarse en un certificado previo (denominado «sábana»), remitido por los servicios oficiales de salud pública de la CA competente, que contempla los aspectos de salud pública incluidos en el certificado de exportación mencionado.

Observaciones

- Los procedimientos y las instrucciones para las inspecciones veterinarias del MAPA son válidos para todo el país.

- Los VO están correctamente limitando las declaraciones que figuran en los certificados (sábana) a cuestiones que puedan verificar.

- Se utilizan declaraciones de empresas como base para el certificado, y el funcionario responsable de la certificación certifica datos sin verificarlos, o bien se certifican mediante una declaración de otra persona autorizada. El representante del MAPA declaró que la verificación de la trazabilidad del origen no se lleva a cabo de forma sistemática.

- El vínculo entre el certificado y la partida suele ser la descripción del producto, la cantidad y el peso. El número de lote se incluye regularmente en el certificado, y durante la misión se vieron certificados que contienen un número de sello oficial.

- El funcionario responsable de la certificación suele realizar los controles físicos para la verificación de la partida y la exactitud de la información que figura en el certificado.

4.3. Registro y autorización de los establecimientos

Desde 1991 existe el Registro General Sanitario de Alimentos, al que puede accederse desde el sitio web de la ACC. Se conceden nuevas autorizaciones, como mínimo, tras una inspección in situ por el VO, y se visitan todos los establecimientos cada cinco años a fin de verificar y validar las actividades autorizadas.

Observaciones

Ninguna de las CA visitadas ha vuelto a autorizar ni ha examinado formalmente todos los establecimientos en función de la nueva normativa, tal como se prevé en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 853/2004, ni tiene la intención de hacerlo.

En todas las CA visitadas, se habían reexaminado los mataderos autorizados con arreglo al artículo 4 de la Directiva 64/433/CEE del Consejo. Se ha cerrado un gran número de ellos y el resto han sido autorizados. En 2005 se autorizó un nuevo matadero de alto rendimiento en Andalucía que incumplía requisitos generales y específicos en materia de higiene (p. ej.: carencia de instalaciones para lavarse las manos en la cadena de sacrificio de bovinos).

Un matadero visitado, previamente autorizado de conformidad con el artículo 4 de la Directiva 64/433/CEE del Consejo, ha sido mejorado y autorizado sin cumplir los requisitos generales y específicos en materia de higiene establecidos en el artículo 4 y el anexo II del Reglamento (CE) n° 852/2004 y el artículo 4 y el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004. Un establecimiento de Madrid que produce preparados a base de carne y carne picada todavía tenía una autorización limitada al mercado nacional.

- Una planta de despiece de Castilla-La Mancha integrada en un matadero tenía autorización a pesar de que las instalaciones y el equipo no son plenamente operativos. Las instalaciones se utilizan de manera temporal, sin ninguna supervisión veterinaria oficial, para la formación práctica del personal del sector cárnico, y los productos cárnicos acabados se envían a asociaciones caritativas para el consumo humano.

- Un establecimiento de manipulación de caza de Andalucía había sido autorizado para la transformación de carne de toro de lidia sin tener en cuenta importantes superposiciones de actividades y de flujos y con una estructura inadecuada (p. ej.: espacio insuficiente para el trabajo y capacidad insuficiente de las salas frigoríficas).

- Un establecimiento combinado (almacén frigorífico y planta de despiece) y una planta de transformación de carne en las Islas Baleares estaban situados en el mismo edificio, y compartían algunas salas e instalaciones. Sin embargo, si bien una parte del edificio había sido alquilada a la empresa de transformación de carne, no se disponía de una copia del contrato ni en la planta ni a nivel de la CA y, con arreglo a la documentación disponible, no estaba claro qué partes estaban cubiertas por cada una de las autorizaciones. Una parte de un almacén frigorífico en Andalucía, alquilada a un EEA diferente, aunque estaba incluido en la autorización del conjunto

de las instalaciones, estaba cerrada con llave y no estaba sometida a supervisión oficial. La AC no pudo determinar si se necesitaba una autorización diferente ni cómo debería organizarse la supervisión oficial.

4.3.1. Medidas nacionales y excepciones

Según las ACC y las CA, no se han concedido excepciones a España con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n° 853/2004 o el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 2074/2005.

Observaciones

Las excepciones otorgadas en el marco de la Directiva 92/46/CEE del Consejo todavía se utilizan para la producción de cuatro quesos tradicionales en Asturias en lo que respecta a los parámetros de calidad de la leche cruda y los requisitos para las cámaras de maduración o de envejecimiento.

Se aplica el Real Decreto 260/2002 para la producción de carne de toros de lidia muertos fuera de los mataderos. Con arreglo a este Decreto, la carne puede comercializarse dentro del territorio nacional y, en caso de acuerdo bilateral, puede venderse para el comercio intracomunitario o la exportación.

Las condiciones de producción y la inspección post mortem de esta carne incumplen los requisitos de la legislación comunitaria en materia de bienestar de los animales (artículos 4 y 5 de la Directiva 93/119/CE del Consejo) y los requisitos generales y específicos en materia de higiene (artículo 4 y anexo II del Reglamento (CE) n° 852/2004, artículo 3 y anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 y artículo 5 del Reglamento (CE) n° 854/2004).

4.4. Aplicación de las normas de higiene en los establecimientos y controles oficiales

4.4.1. Obligaciones de los explotadores de empresas alimentarias

4.4.1.1. Requisitos generales de higiene Observaciones

La mayor parte de los establecimientos de carne fresca visitados incumplen los requisitos generales de higiene del artículo 4 y el anexo II del Reglamento (CE) n° 852/2004 del Consejo. Se han observado las siguientes deficiencias:

- Se descubrieron problemas de mantenimiento en varios establecimientos y, en la mayor parte de los casos, el programa de mantenimiento es inadecuado o inexistente.
- La protección contra roedores e insectos es ineficaz en algunos casos, por ejemplo quedaba espacio bajo las puertas o había redes contra insectos rotas en las ventanas.
- Los suelos no siempre se drenan adecuadamente y existen tuberías de los equipos de refrigeración (condensadores) e instalaciones para lavarse las manos que no están conectadas a los desagües.
- Se observaron problemas de condensación en varios establecimientos, que, en un

caso, desembocaron en la aparición de algas verdes en muros y techos.

- En un caso, se tardó un mes en efectuar el seguimiento de los resultados insatisfactorios de una muestra bacteriológica de agua. En la mayor parte de los casos, los resultados de laboratorio no indican si se ha inactivado el cloro libre en la muestra de agua para el examen bacteriológico.

La situación en lo que respecta a los requisitos, generales de higiene es, aceptable en la mayoría de los establecimientos lácteos y de productos cárnicos visitados.

4.4.1.2. Requisitos específicos

Observaciones

En la mayoría de los establecimientos de carne fresca se observaron importantes deficiencias en relación con los requisitos específicos de higiene del artículo 3 y el anexo 111 del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Consejo. Se observó lo siguiente:

- Se presentan bovinos y ovinos muy sucios para el sacrificio y no existe ningún procedimiento para cumplir el requisito de que los animales estén limpios (anexo III, capítulo IV, punto 4).
- Recogida antihigiénica de sangre destinada al consumo humano.
- Desollamiento antihigiénico de canales de bovinos y de ovinos debido a una aplicación incorrecta del sistema de dos cuchillas, falta de esterilización del equipo e inexistencia de instalaciones para lavarse las manos y lavar los delantales, o bien estas instalaciones están mal situadas.
- Prácticas operativas antihigiénicas durante el procedimiento de sacrificio: prácticas incorrectas de ensacado, las varillas no se colocan en la secuencia correcta y se raspa con una cuchilla para quitar la contaminación en lugar de proceder a un recorte.
- No existe equipo de esterilización para cortadoras de patas, sierras ;para pecho, sierras de cuarteo, etc., o no se utilizan entre cada canal. Para eliminar la contaminación visible se utilizan mangueras manuales a lo largo de la cadena de sacrificio y se lavan manos, instrumentos y delantales, lo que produce excesivas salpicaduras y difusión de la contaminación.
- Las plataformas para que el veterinario efectúe los exámenes post mortem no son siempre las adecuadas para este fin.
- Los ensayos microbiológicos de las canales no siempre se efectúan con arreglo a lo establecido en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión y los resultados, en muchos casos, no reflejan la evidente falta de procedimientos adecuados para un sacrificio higiénico.
- En un establecimiento, el desollamiento de los toros de lidia se realiza en la zona de recepción y no en la sala autorizada con ese fin debido al volumen de producción.
- En dos establecimientos de caza, se utiliza la misma sala frigorífica para caza

con piel, toros de lidia y canales desolladas.

En muchos casos, los controles de los subproductos animales son insuficientes, p. ej., se mezclan diferentes categorías de subproductos y los contenedores utilizados carecen de identificación.

La configuración y los flujos de producción son generalmente aceptables, pero se descubrieron algunas deficiencias (p. ej., en dos establecimientos cárnicos el personal manipulaba tanto los cartones como el producto expuesto sin lavarse las manos).

4.4.1.3. Sistemas basados en el HACCP

Observaciones

En los establecimientos lácteos y de productos cárnicos suele haber sistemas HACCP.

No obstante, en muchos casos no se desarrollan de conformidad con las normas requeridas (p. ej., buenas prácticas de fabricación identificadas como puntos de control crítico (PCC), no se definen límites críticos adecuados, y existen procedimientos de control poco claros). La situación es generalmente mejor en Madrid, en donde se habían introducido antes los sistemas HACCP. En la mayoría de los mataderos visitados todavía no se habían introducido sistemas HACCP. En un establecimiento en el que sí se habían introducido, el único PCC que se había identificado era la evisceración, pero no se había definido ningún límite crítico.

El muestreo de las canales para evaluar la higiene de sacrificio se efectúa de conformidad con el Reglamento (CE) n° 2073/2005 (p. ej., se efectúan muestreos con menor frecuencia o no se realizan en absoluto). En un matadero, se registraban valores extremadamente bajos de recuentos de bacterias, pero se observó durante la visita que no se cumplían los procedimientos higiénicos y que existía contaminación visible en las canales y se producía contaminación cruzada. El VO no puso en duda los resultados microbiológicos.

4.4.1.4. Marcado de identificación

Observaciones

Las marcas de identificación suelen aplicarse correctamente, pero se observaron algunas deficiencias:

- En la zona de transporte de un matadero se descubrieron algunos productos cárnicos devueltos desde un comercio al por menor que no tenían marcado de identificación.
- En la etiqueta utilizada para la carne de toros de lidia se encuentran tres marcas de identificación diferentes (marca redonda con una «L», pentagonal y ovalada).
- Las paletas están identificadas con un trozo de papel en el que figura una marca redonda con una «L», que identifica la carne como procedente de toros de lidia. No obstante, en las cajas únicamente figura la marca ovalada de identificación preimpresa y en la etiqueta no se hace ninguna referencia a que fuera carne de toros

de lidia. La marca ovalada no se aplica de manera que se destruya cuando se abren las cajas

- En dos establecimientos visitados, se utilizan cinta adhesiva y material de embalaje procedente de otro establecimiento.

4.4.1.5. Trazabilidad y etiquetado

Observaciones

La trazabilidad se ajustaba generalmente a lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (CE) n° 178/2002 del Consejo en los establecimientos visitados. En la mayor parte de los casos, los EEA aplican sistemas de trazabilidad interna, que, por lo general, se consideraron fiables. Sin embargo, pudo observarse lo siguiente:

- En algunos casos se descubrieron productos intermedios en salas frigoríficas y congeladores que no poseían datos de trazabilidad.
- En un pequeño establecimiento de elaboración de queso podía utilizarse, el mismo número de lote para dos partidas diferentes.

4.4.2. Controles oficiales en los establecimientos para la verificación del cumplimiento de la normativa por el explotador de la empresa alimentaria

4.4.2.1. Auditorías de buenas prácticas de higiene y de procedimientos basados en el HACCP

Observaciones

- Pudieron observarse muy pocas pruebas de auditorías de buenas prácticas de higiene en los establecimientos visitados. Los controles oficiales suelen centrarse únicamente en los requisitos previos (tests del agua, control de plagas, etc.) y, en los casos en los que se incluían prácticas de higiene, no pudo documentarse ningún efecto real de este control.

- Algunas Comunidades Autónomas (Andalucía, Madrid y Castilla-La Mancha) han iniciado recientemente formación sobre auditorías de procedimientos basados en el HACCP.

4.4.2.2. Controles de la aplicación de la marca de identificación

Observaciones

- Pudieron observarse muy pocas pruebas de controles oficiales de la aplicación de las marcas de identificación.

4.4.2.3. Verificación de los requisitos en materia de trazabilidad

Observaciones

En la mayor parte de los establecimientos visitados no se efectuaba ninguna verificación habitual de los requisitos de trazabilidad. En una planta de despiece visitada en Madrid, el informe oficial sobre el HACCP mostraba que se había

verificado la trazabilidad.

En un establecimiento se había efectuado con éxito la recuperación de un producto, lo que demuestra que el sistema existente está operativo y es fiable.

4.4.3. Tareas de inspección oficial en los establecimientos

4.4.3.1. Inspección ante mortem

Observaciones

Un VO efectúa la inspección ante mortem antes de que se inicie el sacrificio. Se archivan los documentos de transporte y los registros de las inspecciones ante mortem, aunque los registros no eran muy detallados en la mayor parte de los casos.

En muchos casos, llegaban animales, incluidos grandes animales para sacrificio de emergencia debido a fracturas, el día anterior al sacrificio, sin controles veterinarios de las condiciones de transporte.

4.4.3.2. Inspección post mortem

En las CA visitadas, únicamente los veterinarios oficiales llevan a cabo la inspección post mortem.

Observaciones

En general, la inspección post mortem no se efectúa de conformidad con los requisitos específicos del anexo 1, sección IV, del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Consejo. En varios casos se alegó que el incumplimiento se debía a la falta de personal.

En un matadero de gran tamaño, se utilizan veterinarios para ayudar al VO a efectuar la inspección post mortem.

En algunos mataderos (en tres CA), el EEA decidió utilizar personal para realizar determinadas tareas oficiales (p. ej., inspección de hígados y canales o clasificación de los despojos como material de categoría 2 o 3) para asistir a los VO. Las tareas efectuadas no cumplen lo establecido en el Reglamento mencionado. Los VO reciben la ayuda de personal auxiliar de la empresa para llevar a cabo tareas oficiales.

En dos mataderos visitados, la carne procedente de la zona donde se realiza el sangrado no se declaraba impropia para el consumo humano. En uno de ellos, esa carne se separaba, se escaldaba y se utilizaba para productos cárnicos.

Se observaron las siguientes deficiencias en el examen post mortem de bovinos mayores de seis semanas:

- No se efectúa la incisión ni el examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares y parótidos.
- No se efectúa la incisión ni el examen de los maseteros externos e internos.

- No se realiza la palpación de la lengua.
- Únicamente se lleva a cabo una inspección visual del corazón (no se practica una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular).
- Únicamente se efectúa una inspección visual a distancia del tracto gastrointestinal (no se lleva a cabo una palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos).
- No se realiza ninguna inspección visual ni palpación del bazo.
- No se examinan los riñones (en algunos casos se sacan los riñones antes de la inspección post mortem o se dejan en las canales en la sala frigorífica todavía cubiertos por tejido adiposo).
Se observaron las siguientes deficiencias en el examen post mortem de cerdos domésticos:
- No se efectúa la incisión ni el examen de los ganglios linfáticos submaxilares.
- Únicamente se efectúa una inspección visual del corazón (no se practica una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular).
- No se efectúa ninguna inspección, o bien solamente una inspección visual a distancia, del tracto gastrointestinal (no se lleva a cabo una palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos).
- No se realiza ninguna inspección visual ni palpación del bazo.
- No se examinan los riñones (en algunos casos se sacan los riñones antes de la inspección post mortem o se dejan en las canales en la sala frigorífica todavía cubiertos por tejido adiposo).

La prueba de detección de *Trichinella* en la carne no se efectúa en la mayoría de los casos de conformidad con las normas establecidas en el Reglamento (CE) n° 2075/2005 de la Comisión, por ejemplo:

- En un gran matadero se examinan las canales de solípedos mediante examen triquinoscópico de pequeñas muestras tomadas del diafragma después del marcado sanitario, a pesar de que en la antigua y la nueva legislación de la UE se exige el uso de un método digestivo que utilice muestras más grandes tomadas de los músculos linguales o de los músculos masticadores.
- En la mayor parte de los casos no se guardan registros de las pruebas de detección de *Trichinella* efectuadas ni de sus resultados. No obstante, en un caso, en el que se mantenían registros simplificados, estos mostraban claramente que no se habían efectuado las pruebas en la mayoría de los casos.

El equipo de la OAV únicamente descubrió en un gran matadero de cerdos (3 000 cerdos al día) que se efectuaba la prueba de detección de *Trichinella* y que se documentaba correctamente. Una persona con formación enviada por el EEA efectuaba la preparación de la muestra, bajo la supervisión del veterinario oficial.

4.4.3.3. Marcado sanitario

La legislación nacional prevé el uso de una marca sanitaria específica para los toros de lidia (marca redonda con una «L» en su interior).

Observaciones

Se aplican las marcas sanitarias en todos los establecimientos visitados. En algunos establecimientos (para caza silvestre y toros de lidia, y en un matadero) el EEA guarda los sellos para el marcado sanitario, que no están bajo supervisión veterinaria.

En tres de los mataderos visitados, se aplican las marcas sanitarias antes de que se haya efectuado la inspección post mortem.

En los establecimientos de caza visitados no se efectúa el marcado sanitario de las canales.

En un matadero visitado se utiliza una marca sanitaria redonda para caballos que incumple la normativa.

En un establecimiento de caza autorizado para la transformación de carne de toros de lidia se habían marcado las canales con la marca sanitaria ovalada así como con la marca sanitaria especial para los toros de lidia (redonda con una «L»).

4.4.3.4. Bienestar de los animales en el momento de su sacrificio o matanza

Los VO en los mataderos son responsables de los controles del bienestar animal en el momento del sacrificio o la matanza.

Observaciones

En general, pudieron observarse muy pocas pruebas de que se efectuasen controles de la normativa de bienestar animal en los mataderos visitados.

En un gran matadero (Murcia), se sacrifican corderos sin ningún tipo de aturdimiento. El informe oficial incluyó este hecho el 21 de febrero de 2005. El VO señaló que, desde entonces se había realizado el aturdimiento hasta que se averió el equipo de aturdimiento. Pudieron verse pruebas de que el 2 de julio de 2006 se sabía que iba a retrasarse la entrega del nuevo equipo. El día de la visita todavía no se disponía del equipo de aturdimiento mencionado. En un gran matadero (Castilla-La Mancha), los corderos son aturdidos en los establos sin inmovilización.

En un matadero de las Islas Baleares se utiliza para los cerdos un equipo de aturdimiento eléctrico antiguo que incumple la normativa y, en este mismo establecimiento, no puede disponerse rápidamente de equipo de aturdimiento de reserva en ninguna de las tres cadenas de sacrificio. Normalmente se permite el transporte de animales con fracturas siempre y cuando vayan acompañados por un certificado veterinario. A menudo, estos animales llegan una vez finalizada, la jornada laboral puede que sean descargados en condiciones inadecuadas y deben esperar al día siguiente. El examen ante mortem efectuado por el VO no tiene lugar hasta la mañana

siguiente y puede programarse el sacrificio para mucho más tarde dentro de ese día.

- Los registros post mortem mostraron un caso en el que se habían desechado 15 de 18 ovejas por caquexia. No se había remitido ningún informe específico al servicio de Agricultura responsable del bienestar animal en las explotaciones (únicamente informe mensual) y el VO no estaba al corriente de que se hubieran tomado otras medidas.

4.4.3.5. Criterios y requisitos sanitarios para la leche cruda

Los servicios regionales del Ministerio de Agricultura son responsables de la verificación de la situación sanitaria de los animales y de la higiene de las explotaciones de producción de leche, tal como se requiere en el anexo IV del Reglamento (CE) n° 854/2004.

Los YO de los servicios autonómicos de salud pública son responsables de la inspección de los establecimientos lácteos.

Observaciones

En ninguna de las CA visitadas pudieron verse pruebas de la existencia de procedimientos para informar al YO en caso de resultados insatisfactorios de los controles efectuados por el EEA (anexo 111, sección IX, capítulo 1, parte III, punto 5, del Reglamento (CE) n° 853/2004).

- En ninguna de las seis CA visitadas pudieron verse pruebas de que los animales de las explotaciones de producción de leche fueran sometidos a controles oficiales a fin de verificar los requisitos sanitarios para la producción de leche cruda y, en particular, la situación sanitaria de los animales y el uso de medicamentos veterinarios (anexo IV, capítulo 1, punto 1, del Reglamento (CE) n° 854/2004).

En ninguna de las CA visitadas pudieron verse pruebas de que la AC supervisara el cumplimiento de los requisitos en materia de higiene de las explotaciones de producción de leche (anexo IV, capítulo I, punto 3 del Reglamento (CE) n° 854/2004 y anexo III, sección IX, capítulo I, parte II, del Reglamento (CE) n° 853/2004) (véase asimismo 4.1.1.1). Apenas se vieron pruebas de que la AC supervisara el cumplimiento de los criterios para la leche cruda (anexo III, sección IX, capítulo 1, parte III, del Reglamento (CE) n° 853/2004). En general, no se toman medidas cuando la leche incumple los criterios.

4.4.3.6. Cuantificaciones profesionales de los veterinarios oficiales y el personal auxiliar

Hasta ahora, en ninguna de las seis CA visitadas se ha recurrido oficialmente a la posibilidad prevista en el anexo 1, sección II, capítulos 1 y IV.B, del Reglamento (CE) n° 854/2004 de utilizar auxiliares oficiales.

Observaciones

- Se organizan pocas acciones de formación para mantener actualizados los conocimientos de los YO en su ámbito de competencia. Pudieron observarse importantes problemas en todas las CA visitadas en particular en relación con el conocimiento de los procedimientos de los ensayos post mortem y de detección de

triquinas.

4.4.4. Actuación en caso de incumplimiento

Los procedimientos generales en vigor se han descrito en el punto 4.1.5.3.

Observaciones

Cuando los controles oficiales detectan deficiencias, no suele efectuarse ningún seguimiento o bien es inadecuado (p. ej., deficiencias en la higiene del sacrificio que duran años, deficiencias estructurales detectadas a nivel regional pero sin seguimiento por parte del VO en un PC). Pudieron observarse muchos casos en los que se retrasaban constantemente los plazos, e incluso desaparecían, sin corregir las deficiencias descubiertas. En varias ocasiones, no se pidió ninguna acción correctiva aunque en los informes se mencionaban importantes deficiencias. En muchos establecimientos, pudieron verse pruebas de una mala aplicación de la normativa (p. ej., falta de reacción cuando se presentan animales muy sucios para el sacrificio y deficiencias estructurales recurrentes en un matadero). Pudieron verse muy pocas pruebas de que los funcionarios hubieran tomado medidas cuando el equipo de la OVA descubre importantes incumplimientos con un impacto directo en la higiene o el bienestar animal (p. ej., falta de equipo de aturdimiento en un matadero, condiciones muy antihigiénicas en un PC, y condiciones operativas muy deficientes en un establecimiento de caza y un matadero).

5. REUNIÓN DE CLAUSURA

El 22 de septiembre de 2006 se celebró una reunión de clausura con los representantes de la ACÁ en la que el equipo de la inspección presentó sus constataciones iniciales. La ACÁ no se mostró en desacuerdo con ellas y ofreció nuevas aclaraciones.

Se recibieron garantías satisfactorias por escrito en relación con siete establecimientos en los que el equipo de la OVA había detectado graves incumplimientos de los requisitos de la UNE.

6. CONCLUSIONES

6.1. Autoridades competentes

Las autoridades competentes están claramente designadas para todas las áreas. No obstante, la falta de una coordinación adecuada entre las diferentes autoridades autónomas y entre los diferentes departamentos dentro de la misma CA, lo que es contrario a los requisitos del artículo 4, apartados 3 y 5, del Reglamento (CE) n° 882/2004, debilita el sistema de controles oficiales en el sector cárnico y lácteo. Las AC todavía no efectúan auditorias para verificar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento (CE) n° 882/2004.

El hecho de que personal pagado por los establecimientos lleve a cabo actividades oficiales en mataderos provoca un conflicto de intereses que es contrario a los requisitos del artículo 4, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 882/2004.

La concepción del sistema de controles oficiales no suele ajustarse a los requisitos de la UE, Los controles no se efectúan en función de los riesgos y, al establecer su

frecuencia, no se han tenido en cuenta todos los factores establecidos en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 882/2004. Los controles oficiales en mataderos y establecimientos de manipulación de caza son insuficientes para conseguir el cumplimiento de lo establecido en el artículo 5, apartado 1, letra d), del Reglamento (CE) n° 854/2004.

El hecho de que, por lo general, los procedimientos y las instrucciones en relación con las tareas, las obligaciones, los métodos de control y la interpretación de los resultados no estén a disposición de los funcionarios, lo que es contrario a lo establecido en el artículo 8 del Reglamento (CE) n° 882/2004, provoca una falta de uniformidad en el enfoque de control y reduce la eficacia del sistema.

Las AC no velan por que todo su personal reciba una formación adecuada y por que se actualicen sus conocimientos en su ámbito de competencia, lo que es contrario a los requisitos establecidos en el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 882/2004. En la actualidad, no existen disposiciones adecuadas para el cumplimiento de los requisitos establecidos en el anexo 1, sección 111, capítulo IV A, del Reglamento (CE) n° 854/2004.

El seguimiento y las medidas tomadas en caso de incumplimiento de la legislación son insuficientes para garantizar que el EEA ponga remedio a la situación, lo que es contrario al artículo 54 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

Las AC de la gran mayoría de las CA no cobran tasas ni gravámenes para sufragar los costes ocasionados por los controles oficiales, tal como se requiere en el artículo 27, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 882/2004.

Certificación oficial

En general, la certificación oficial se ajusta a los requisitos establecidos en el artículo 30 del Reglamento (CE) n° 882/2004 y en la Directiva 96/93/CE del Consejo. No obstante, el funcionario responsable de la certificación no verifica sistemáticamente la veracidad de las declaraciones de la empresa.

Registro y autorización de los establecimientos

No existen procedimientos para volver a autorizar o para reevaluar los establecimientos, de conformidad con los requisitos del artículo 31 del Reglamento (CE) n° 882/2004 y del artículo 4 del Reglamento (CE) n° 853/2004.

Se han autorizado varios establecimientos, o todavía están autorizados, que no cumplen todos los requisitos de los Reglamentos (CE) n° 852/2004 y 853/2004.

6.4. Aplicación de las normas de higiene en los establecimientos y controles oficiales

La mayor parte de los establecimientos de carne fresca incumplen los requisitos generales y específicos de higiene de los Reglamentos (CE) n° 852/2004 y 853/2004. El nivel de cumplimiento es mejor en los establecimientos de productos cárnicos y en los establecimientos lácteos.

Los procedimientos aplicados por los EEA no siempre se basan en los principios del HACCP, lo que es contrario a los requisitos previstos en el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 852/2004. Los procedimientos de los EEA en los mataderos no

garantizan que solamente se presenten animales limpios para el sacrificio, lo que es contrario a los requisitos del anexo II, sección II, del Reglamento (CE) n° 853/2004, y provoca un riesgo inaceptable de contaminación fecal de las canales.

Los controles oficiales en relación con las buenas prácticas de higiene, los procedimientos basados en el HACCP, la aplicación de marcas de identificación y los requisitos de trazabilidad son insuficientes para garantizar el cumplimiento de lo establecido en los Reglamentos (CE) n° 852/2004 y 853/2004.

La inspección post mortem y las pruebas de detección de *Trichinella* no se llevan a cabo de conformidad con los requisitos específicos del anexo 1, sección IV, del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Consejo y del Reglamento (CE) n° 207312005 de la Comisión, respectivamente, lo que puede desembocar en un riesgo inmediato para la salud pública. Además, no se efectúan sistemáticamente inspecciones post mortem para la caza mayor silvestre.

No siempre se aplican las marcas sanitarias con arreglo al artículo 5, apartado 2, y el anexo I, sección 1, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 854/2004. En algunos casos, las marcas sanitarias se aplican antes de la inspección post mortem y, en otros, únicamente se utilizan marcas sanitarias nacionales o en combinación con la marca sanitaria ovalada. Las canales de caza mayor silvestre carecen de marcado sanitario, lo que es contrario a los requisitos del artículo 5, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 853/2004, y del artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 854/2004.

Las medidas relativas al bienestar de los animales en el momento de su sacrificio o matanza no suelen ajustarse a los requisitos de la Directiva 93 /119/CE del Consejo.

RECOMENDACIONES A LAS AUTORIDADES COMPETENTES ESPAÑOLAS

(1) Establecer en todas las CA una coordinación adecuada y eficaz entre las diferentes autoridades autonómicas y los diferentes departamentos de la misma CA, así como auditorías de las AC a fin de garantizar que se consigan los objetivos del Reglamento (CE) n° 882/2004.

(2) Velar por que el personal que efectúa los controles oficiales no tenga ningún conflicto de interés, de conformidad con los requisitos del artículo 4, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 882/2004

(3) Velar por que, en todas las CA, los controles oficiales se efectúen de forma regular, en función de los riesgos y con una frecuencia apropiada, a fin de conseguir los objetivos del Reglamento, teniendo en cuenta los factores establecidos en el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

(4) Velar por que se realice en todas las CA el examen post mortem en mataderos y establecimientos de manipulación de caza, y que dicho examen cumpla lo establecido en el artículo 5, apartado 1, letra d), y el anexo I, sección IV, del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Consejo.

(5) Mejorar los controles oficiales en los establecimientos a fin de garantizar que los EEA cumplan los requisitos generales y específicos en materia de higiene de los Reglamentos (CE) nos 852/2004 y 853,2004.

(6) Velar por que el personal que efectúa controles oficiales disponga de los procedimientos y las instrucciones en relación con las tareas, las obligaciones, los métodos de control y la interpretación de los resultados, tal como se exige en el artículo 8 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

(7) Velar por que, en todas las CA, su personal reciba una formación adecuada y se actualicen sus conocimientos en su ámbito de competencia, tal como se exige en el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 882/2004. Velar por que se establezcan disposiciones además para cumplir los requisitos establecidos en el anexo 1, sección III, capítulo IV A, del Reglamento (CE) n° 854/2004.

(8) Velar por que, en todas las CA, el seguimiento y las medidas tomadas en caso de incumplimiento de la legislación sean suficientes para garantizar que el EEA ponga remedio a la situación, tal como se exige en el artículo 54 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

(9) Registrar y autorizar los establecimientos alimentarios de conformidad con los Reglamentos (CE) n° 852/2004 y 853/2004,

(10) Velar por que las pruebas de detección de Trichinella se efectúen con arreglo a los requisitos del Reglamento (CE) n° 2073/2005.

(11) Velar por que todas las canales que hayan sido sometidas a un examen, post mortem posean las marcas sanitarias de conformidad con los requisitos de la UNE.

(12) Velar por que todos los productos de origen animal lleven la marca de identificación correcta de conformidad con los requisitos pertinentes de la UNE.

(13) Velar por que se cumplan las condiciones de bienestar de los animales en el momento de su sacrificio ó matanza previstas en la Directiva 93/119/CE del Consejo.

(14) Cobrar tasas o gravámenes para sufragar los costes ocasionados por los controles oficiales ,en, relación con las actividades mencionadas en el anexo IV, sección A, y en el anexo V, sección A, del Reglamento (CE) n° 882/2004.