

## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 19 de septiembre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de productos cárnicos de ganado vacuno, ovino, caprino y porcino.*

La producción integrada es el sistema de producción de productos agrarios y sus transformados que utiliza mecanismos de regulación naturales, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la economía de las explotaciones e industrias de transformación de productos agroalimentarios, así como las exigencias sociales de acuerdo con los requisitos que se establezcan para cada producto en el correspondiente reglamento de producción o elaboración, de forma que los productos obtenidos bajo este sistema pueden llevar la marca o identificación de garantía en este sentido.

El Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, dispone en su artículo 3 que la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración, con el contenido mínimo que dicho artículo describe.

Por su parte, el artículo 2.1 de la Orden de 13 de diciembre de 2004, modificada por la de 24 de octubre de 2005, por la que desarrolla el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, establece que los Reglamentos Específicos contemplarán las prácticas obligatorias, prohibidas y recomendadas, e incorporarán los requisitos generales de producción integrada de Andalucía.

Por otra parte, mediante la Orden de 24 de octubre de 2003, se establecen los requisitos generales de producción integrada para centros de manipulación e industrias de trans-

formación de productos. Por lo tanto, y dado que las técnicas para la elaboración de productos cárnicos se encuentran suficientemente desarrolladas y que se aplican en los procesos citados, procede aprobar el correspondiente Reglamento Específico.

En su virtud, a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que me confiere el artículo 3 y la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, así como el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

#### D I S P O N G O

Artículo único. Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de productos cárnicos de ganado vacuno, ovino, caprino y porcino.

Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de productos cárnicos de ganado vacuno, ovino, caprino y porcino, cuyo texto se incorpora en el Anexo de la presente Orden.

Disposición Final Primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición Final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 19 de septiembre de 2007

ISAÍAS PÉREZ SALDAÑA  
Consejero de Agricultura y Pesca

**ANEXO. REGLAMENTO ESPECÍFICO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA DE ANDALUCÍA PARA LAS INDUSTRIAS DE OBTENCIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE GANADO VACUNO, OVINO, CAPRINO Y PORCINO**

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1. PROCESO DE TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y ESTABULACION DE ANIMALES PARA SACRIFICIO</b>			
<b>1.1 TRANSPORTE DE ANIMALES</b>			
<p><b>1.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar la carga de los animales evitándose los daños y caídas, así como reduciendo el nivel de tensión en la misma.</li> <li>- Transporte separado de los animales por lotes constituidos en la explotación (según edad, raza, sexo, tipo de manejo, etc.), en función de la calidad de los productos a obtener.</li> <li>- Métodos de transporte adecuado para animales, que disponga separadores y evite la caída o pisoteo de los animales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transporte de cualquier material diferente a los animales destinados a sacrificio (Pensos, maquinaria, etc.).</li> <li>- Aplicar tranquilizantes a los animales durante su transporte.</li> <li>- Utilización en la carga o descarga de animales de aparatos de descarga eléctrica de forma sistemática.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la limpieza y desinfección de los animales en la explotación ganadera, antes de la carga para su transporte.</li> <li>- Utilizar rampas escalonadas o elementos de carga adecuados a la especie y tamaño de animal que se transporte, especialmente para ganado vacuno y porcino.</li> <li>- Se utilizará remolques con rejillas u otros elementos que impidan resbalar a los animales, preveyéndose las rampas de descenso para su descarga.</li> <li>- Efectuar el transporte en horarios cuando la temperatura resulte menor.</li> <li>- Evitar el cansancio excesivo o estrés de los animales durante el transporte.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.1.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener las condiciones de bienestar animal conforme a la normativa vigente, así como la disposición de la autorización del transportista y las guías de transporte de animales u otros documentos preceptivos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer la guía de origen y sanidad pecuaria, así como los tratamientos facultativos aplicados a animales enfermos del ganadero o proveedor de los animales a recepcionar.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizarán receptáculos y contenedores de materiales o recubrimientos no deslizantes, que no provoquen daños a los animales y permitan su limpieza y desinfección.</li> <li>- Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar los animales deberán encontrarse limpios y desinfectados, y en su caso desinsectados, en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger la contaminación de los animales.</li> <li>- Se efectuará una limpieza con agua a presión después de cada descarga de los receptáculos y contenedores, aplicando en su caso los desinfectantes u otros productos autorizados.</li> <li>- Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta de animales o bien se hayan transportado otros animales y su situación sanitaria así lo aconseje, deberá procederse a una limpieza especial entre las cargas, asegurando que no se produzca ninguna contaminación.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deberá respetar la densidad máxima de animales, así como las condiciones de aireación, alimentación, bebida, etc. implementando los elementos necesarios o utilizando los transportes que cumplan las condiciones mínimas recogidas en la normativa vigente aplicable.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**1.2 RECEPCIÓN Y DESCARGA DE LOS ANIMALES**

<p><b>1.2.1 Recepción de los animales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Declaración de responsabilidad del ganadero de identificación y disposición de los animales procedentes de explotaciones ganaderas acogidas a Producción integrada.</li> <li>- Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con animales de una sola especie y preferentemente de la misma explotación.</li> <li>- Verificar la desinfección de los animales y realizar si fuera preciso, después de la descarga de los animales.</li> <li>- Las entregas de animales deben estar perfectamente diferenciadas por raza, edad, sexo y tamaño para optimizar la elaboración de los productos cárnicos a obtener.</li> <li>- Inspección visual de las partidas de los animales recepcionados.</li> <li>- Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: especie, raza, sexo, cantidad, unidad de la explotación de origen e identificación de los animales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aceptación de animales que presenten algún tipo de deterioro que comprometa la elaboración y la calidad de los productos cárnicos a obtener (animales sin identificar o que han sufrido daños durante el transporte, con enfermedades o que hayan permanecido en contacto con animales con enfermedades contagiosas, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de los animales para sacrificio según su raza, edad y tamaño idóneo para el tipo de producto cárnico a obtener.</li> </ul>
---	---	---	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p><b>1.2.1 Recepción de los animales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer un sistema para la verificación de raza, edad y tamaño de los animales a recepcionar pudiendo realizarse mediante muestreo representativo.</li> <li>- Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Los animales que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse de Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de destino o comercialización.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer un límite en la edad y tamaño de los animales para su aceptación.</li> </ul>
---	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.2.2 Instalaciones de recepción de animales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Separación real, definida y señalizada en la recepción y corrales de los animales de Producción integrada.</li> <li>- Disponer un cerco perimetral que impida el acceso de personas, animales extraños y roedores.</li> <li>- Disponer corrales adecuados para las distintas especies, con pisos antideslizantes, con sistemas de desagüe que permitan su limpieza y la evacuación de aguas pluviales.</li> <li>- El vallado debe tener la altura adecuada y el espaciado entre elementos horizontales que permitan la seguridad de los animales y personas.</li> <li>- Limpieza periódica de las zonas de recepción de animales y previamente a cada descarga.</li> <li>- No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de los animales.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará plataformas u otros sistemas de pesado, preferentemente con balanzas provistas de mecanismos de impresión digital.</li> <li>- Diseño de rampas de descarga, mangas y corrales que eviten, al máximo, los daños de los animales.</li> <li>- Disponer rampas escalonadas adecuadas a la especie y tamaño del animal y transporte utilizado, especialmente para ganado vacuno y porcino.</li> <li>- La dimensión de los corrales será la adecuada para evitar luchas entre animales y para mantenerlos agrupados por lotes de explotación.</li> <li>- Disponer mangas o pasillos planos o con pendiente ascendente, ligeramente curvados y con puertas de una sola dirección para evitar el retroceso de los animales.</li> <li>- Habilitar pasarelas fuera de las mangas y pasillos para conducir a los animales, para evitar situaciones de tensión.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.2.2 Instalaciones de recepción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las instalaciones de recepción tendrán en cuenta las posibles adversidades climatológicas.</li> <li>- Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.</li> <li>- Se dispondrá de un área para la limpieza de los remolques con agua a presión y en su caso desinfección, separado de las otras instalaciones de recepción.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá en las instalaciones de recepción las protecciones y cubiertas necesarias para evitar las adversidades climatológicas de los animales.</li> <li>- Disponer abrevaderos automáticos y agua para la limpieza de los corrales de recepción.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**1.3 REPOSO, CONTROL Y PESADO DE LOS ANIMALES**

<p><b>1.3.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar el sacrificio de los animales por lote de explotación, si no se pudiera efectuar en el mismo día de su recepción, se deberá prever y adoptar las medidas para la disposición de agua de bebida y en su caso alimentación de los animales.</li> <li>- Mantener en reposo a los animales previamente a su sacrificio, permitiendo el descanso de los mismos con las condiciones de reposo consideradas en la recepción de los animales.</li> <li>- Se establecerá un programa de sacrificio y faenado contemplando las distintas cantidades y calidades de cada ganadero, evitando la acumulación de los animales en los corrales de recepción.</li> <li>- Realizar un control de la higiene de los animales antes del ingreso en la playa de matanza, efectuándose si fuera preciso una limpieza de las patas con agua a presión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aguas no potables para la bebida de los animales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinar y verificar antes del sacrificio de los animales el tiempo de reposo mínimo, que permita el descanso adecuado a la especie, raza, edad o producto a elaborar.</li> <li>- Mantener en reposo los animales durante 24 horas aún después de viajes cortos (a partir de 3 ó 4 horas).</li> <li>- No administrar comida a los animales en las últimas 12 horas previas al sacrificio.</li> <li>- Pasar los animales por una ducha (vacuno y porcino) y baño de pies, tomando las debidas precauciones cuando se efectúe aturdimiento mediante tenaza eléctrica.</li> </ul>
---	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p>1.3.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificación de la raza, identificación y control del peso vivo, así como otras observaciones de los animales previamente a su sacrificio, conservando los datos en un registro específico de Producción integrada o disponer éstos en otros registros que permitan la trazabilidad individual de cada animal o en su caso del lote de explotación de que provienen (ver apartado de identificación y trazabilidad, apartado 4.1.1)</li> </ul>		
------------------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.3.2 Instalaciones reposo, control y pesado de los animales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer sistema de agua a presión y mangas, fuera de las zonas de sacrificio para la limpieza de animales.</li>   <li>- Los pasillos o mangas para el ganado que llevan a la zona de sacrificio deben tener una anchura que no permita dar la vuelta a los animales.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de instalaciones fijas de ducha o lavado de pies para los animales no sometidos a aturdimiento con sistemas eléctricos, contemplando una zona de secado previo al sacrificio.</li>   <li>- La anchura máxima de pasillos y mangas debe ser 1m. para ganado bovino adulto y 0,65 m. para terneros, ovejas y cabras.</li>   <li>- Disponer sistemas de lectura a distancia de identificación de los animales, sincronizados con básculas que ofrezcan registros automatizados.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<b>1.4 SACRIFICIO ANIMALES</b>			
<p><b>1.4.1 Condiciones generales y aturdimiento de animales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El proceso de sacrificio y la preparación del animal se realizará para preservar la calidad de los productos cárnicos a obtener.</li>   <li>- Mantenimiento mínimo de los animales en espera para su sacrificio.</li>   <li>- Realizar el aturdimiento del animal con métodos adecuados según su especie y tamaño, respetando las condiciones de uso indicadas para cada equipo o instalación y cumpliendo las condiciones específicas recogidas en la normativa vigente.</li>   <li>- El sistema de sacrificio evitará el sufrimiento innecesario de los animales, adecuándose o mejorando de forma continua las técnicas e instalaciones que procuren las condiciones humanitarias para el sacrificio que recoge la normativa vigente de aplicación.</li>   <li>- Se mantendrá las condiciones higiénicas necesarias para evitar contaminaciones en los productos cárnicos a obtener, incluyéndose la limpieza de las instalaciones de sacrificio en el plan de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar el sacrificio y desangrado sin aturdimiento previo del animal, salvo las excepciones recogidas en la normativa vigente.</li>   <li>- Sujetar a los animales, exceptuándose por razones de seguridad o sacrificio ritual autorizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de métodos de contención e inmovilización individuales para el aturdimiento de los animales (jaulas o corrales individuales, inmovilizadores automáticos, etc.).</li>   <li>- Separación física del aturdimiento, desangrado y faenado de los animales, evitando la visión de reses muertas o sangre, olores y ruidos que aterren a otros animales preparados para el sacrificio.</li>   <li>- Utilización de aturdimiento con sistemas o equipos eléctricos específicos según la especie animal.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.1 Condiciones generales y aturdimiento de animales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer condiciones de seguridad para el personal que realice las tareas de sacrificio de los animales.</li> <li>- Formación continua y específica por parte de la empresa en labores de aturdimiento y sacrificio de animales para los matarifes y el personal auxiliar que realice labores directas con los animales para su sacrificio, sin perjuicio del conocimiento y aplicación de la normativa vigente en cuanto a requisitos y controles que se efectúe a estos operarios.</li> <li>- La evacuación de los desechos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.2 Instalaciones para el sacrificio</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer mangas, pasillos o corrales de tránsito que eviten daños a los animales y procuren un manejo adecuado de los mismos.</li> <li>- Disponer jaulas o elementos de contención en materiales inertes y de fácil limpieza o desinfección.</li> <li>- La zona de almacenamiento de desechos deberá limpiarse periódicamente según lo establecido en un plan de limpieza.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de corrales en tránsito o de hacinamiento que faciliten el manejo de los animales hacia un corral individual de aturdimiento en el ganado vacuno mayor.</li> <li>- Utilización de inmovilizadores o jaulas de retención automáticas en el aturdimiento en terneros o ganado ovino, caprino o porcino.</li> <li>- Utilización de aturdimiento por métodos eléctricos para el ganado ovino, caprino y porcino, en este último con control automatizado de la duración de las descargas.</li> <li>- Disponer jaulas o elementos de contención de acero inoxidable y suelo de hormigón elevado respecto al suelo de la zona de sacrificio o sistemas automatizados para facilitar el desplazamiento de los animales una vez aturridos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.3 Desangrado y recogida sangre</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se iniciará el desangrado en el mínimo tiempo posible e inmediatamente después del aturdimiento del animal, cumpliendo las condiciones específicas recogidas en la normativa vigente.</li> <li>- Se procurará un grado elevado de desangrado de los animales sacrificados, previamente a su faenado.</li> <li>- En caso de aprovechamiento de la sangre para uso alimentario u obtención de plasma se adoptarán las medidas higiénicas necesarias para evitar su contaminación.</li> <li>- Limpieza sistemática del material y locales de desangrado.</li> <li>- Limpieza de todo el material y un lavado diario a fondo, después del uso de canales recogidas, tuberías, depósitos de recepción y conservación y en su caso, de centrifugas de obtención de plasma.</li> <li>- Disponer sistemas con las canales suspendidas para su desangrado de tipo carril o cadena, con un canal de desangrado situado a lo largo del transportador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar el sacrificio y desangrado sin aturdimiento previo del animal, salvo las excepciones recogidas en la normativa vigente.</li> <li>- Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados en la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control automático de tiempo entre aturdimiento y desangrado, no superándose los siguientes valores según método de aturdimiento:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Clavija perforadora o bala en 60 segundos (excepto en ganado ovino o caprino que será de 15 segundos, si se tiene que aplicar en la nuca).</li> <li>b) Electricidad o concusión en 20 segundos.</li> <li>c) Gas dióxido de carbono en 30 segundos.</li> </ul> </li> <li>- Disponer sistemas de recogida de sangre mediante sistemas de vacío, que incluyan depósitos para su tratamiento y refrigeración.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4.3 Desangrado y recogida sangre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se retirarán la sangre no aprovechada como subproducto y los desechos una vez que se produzcan, preferentemente de forma automática, a depósitos o contenedores destinados a este fin, suficientemente alejados de la zona de faenado u otras zonas que pudieran afectar a los procesos de obtención o conservación de los productos cárnicos.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.4 Instalaciones de desangrado y recogida de sangre</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer los elementos e instalaciones necesarias para la recogida y tratamiento separado de la sangre, sea la finalidad de la misma alimentaria, subproducto o residuo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La eliminación de la sangre con las aguas residuales, debiendo preverse las medidas necesarias cuando exista avería o deterioro del sistema de recogida y tratamiento de la sangre o cualquier otra anomalía durante el proceso de desangrado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer un tanque de aspiración y una cisterna de almacenamiento que permita el tratamiento de la sangre y su refrigeración.</li> <li>- Refrigeración de la sangre a 0° C., previamente tratada con sales o anticoagulantes autorizados.</li> <li>- Limpieza permanente de canales de recogida, tuberías y depósitos utilizando agua caliente a presión, detergentes y desengrasantes adecuados.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.5 Preparación de la canal y desollado ganado vacuno, ovino y caprino</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer las distintas operaciones de faenado de forma que la canal no toque el suelo, paredes u otros elementos de la instalación.</li> <li>- Disponer un sistema de suspensión y transporte de animales mecanizado que permita su faenado completo, continuándose hasta el envío de las canales o sus partes a la sala de preenfriamiento o refrigeración.</li> <li>- Se marcará o identificará las canales, medias canales o las distintas partes de la misma correlacionándose con la identificación del animal vivo o del lote de explotación del que proviene, conservándose estos datos en un registro.</li> <li>- Uso de elementos o carretillas específicos para los distintos órganos o partes aprovechables del animal sacrificado, así como para los despojos o decomisos y una limpieza o desinfección de los elementos y carretillas de transporte antes de volver a la zona de faenado.</li> <li>- Lavado previo antes de su almacenamiento de cabezas, tripas, pieles y otros órganos, efectuada en lugares específicos y separados de las líneas de faenado de forma que no interfieran o contaminen las canales o partes de la misma obtenidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados en la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de sistemas de suspensión y transporte, una vez sacrificado el animal, de avance mecanizado y continuo, evitando el contacto de los animales en el desangrado y de las canales durante las labores de despiece y desollado.</li> <li>- Instalación en el transporte tipo carril de un sistema que permita el giro de la canal 180 grados para facilitar su faenado.</li> <li>- Separación suficiente de los animales sacrificados o canales durante el faenado para evitar contaminaciones cruzadas (aproximadamente de 1,5 a 1,8 m.).</li> <li>- Corte de la cabeza y patas delanteras una vez finalizado el desangrado.</li> <li>- Lavado con agua a presión de la cabeza, realizada en recintos específicos y separados de las líneas de faenado, evitando las salpicaduras de agua y residuos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4.5 Preparación de la canal y desollado ganado vacuno, ovino y caprino</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización del desollado final de la piel de forma automática.</li> <li>- Obtener medias canales, que no incluyan la cabeza.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.6 Preparación de la canal y desollado ganado porcino</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer las distintas operaciones de faenado de forma que la canal no toque el suelo, paredes u otros elementos de la instalación.</li> <li>- Disponer un sistema de suspensión y transporte de animales mecanizado que permita su faenado completo, continuándose hasta el envío de las canales o sus partes a la sala de preenfriamiento o refrigeración.</li> <li>- Se marcará o identificará las canales, medias canales o las distintas partes de las mismas correlacionándose con la identificación del animal vivo o del lote de explotación del que proviene, conservándose estos datos en un registro.</li> <li>- Eliminación de cerdas por métodos que no contaminen las canales para su faenado, en una zona separada de la línea de faenado y efectuando en su caso, un control sistemático de la limpieza de agua si se realiza mediante escaldado de canales.</li> <li>- Uso de elementos o carretillas específicos para las distintas partes aprovechables del animal sacrificado, así como para los despojos o decomisos y una limpieza o desinfección de los elementos y carretillas de transporte antes de volver a la zona de faenado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados en la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de sistemas de suspensión y transporte, una vez sacrificado el animal, de avance mecanizado y continuo, evitando el contacto de los animales en el desangrado, limpieza y eliminación, de cerdas y en las labores de despiece de las canales.</li> <li>- Eliminación automatizada de cerdas mediante escaldado previo por inmersión (agua de 62° a 65° C y duración de 3 a 6 minutos) y posterior eliminación mecánica de cerdas, con repaso manual, raspado y cepillado.</li> <li>- Separación suficiente de los animales sacrificados o canales durante el faenado para evitar contaminaciones cruzadas (aproximadamente de 1,5 a 1,8 m.).</li> <li>- Obtener medias canales, que incluyan la cabeza.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4.6 Preparación de la canal y desollado ganado porcino</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavado previo a su almacenamiento de tripas, pieles u otros órganos y cabezas en su caso, efectuado en lugares específicos y separados de las líneas de faenado de forma que no interfiera o contamine las canales o partes de la misma obtenidas.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.7 Instalaciones de preparación de la canal y desollado del ganado (de distintas especies)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer un sistema de suspensión y transporte de animales mecanizado tipo carril o cadena.</li> <li>- Utilización de materiales inertes o acero inoxidable en los elementos e instalaciones que entren en contacto con la canal o productos cárnicos del animal sacrificado.</li> <li>- Disposición de puntos de agua fría o caliente, de lavado de manos y desinfección de cuchillos y equipos de faenado (sierras de corte u otros) que permitan su fácil utilización y se encuentren convenientemente distribuidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de grasa y aceites no alimentarios en instalaciones o equipos utilizados en la sala de faenado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de plataformas hidráulicas que permitan las labores de faenado a cualquier altura del animal sacrificado.</li> <li>- Disponer un desollador mecanizado para el desollado final de la piel de los animales faenados (ganado vacuno, ovino y caprino).</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.8 Lavado, clasificación y refrigeración de canales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavado de las canales o medias canales con agua fría para disminuir la temperatura.</li> <li>- Evitar las salpicaduras sobre otras canales o elementos de la zona de faenado.</li> <li>- Clasificación de las canales y calidad de las carnes teniendo en cuenta como mínimo los parámetros siguientes: conformación, relación carne-grasa, color de músculos y pH.</li> <li>- Enfriamiento de las canales entre 4 a 7 °C durante las 20 horas posteriores al sacrificio de ganado ovino, caprino y porcino, en el caso de ganado vacuno será durante las 48 horas siguientes al sacrificio.</li> <li>- Comprobación antes de enfriamiento inferior a 10 °C. que la canal ha alcanzado el "rigor mortis", seguidamente se introducen en una cámara de frío entre 0 a 2 °C. hasta alcanzar 4 °C. el interior de los músculos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar la congelación como método de conservación, salvo para productos cárnicos que no se destinen a consumo fresco y tengan otro proceso de elaboración o curado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar un segundo pesado antes de refrigerar las canales para determinar el rendimiento de las canales.</li> <li>- Control de la maduración de la carne mediante el nivel de pH, ácido láctico, textura, dureza u otros parámetros de fácil comprobación.</li> <li>- Verificar el descenso de pH hasta alcanzar niveles aproximados de 5,8.</li> <li>- Enfriamiento de las canales progresivo descendiendo hasta 11 a 15 °C. la temperatura de la carne, durante las primeras 18 horas siguientes al sacrificio y un enfriamiento rápido con una temperatura entre - 3 a - 5 °C. hasta alcanzar 4 °C. el interior de los músculos.</li> <li>- Maduración de la carne conservando a 4° C hasta alcanzar las características organolépticas determinadas del producto a obtener.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.8 Lavado, clasificación y refrigeración de canales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control sistemático de temperatura y humedad en las cámaras de enfriamiento, sin sobrepasar la capacidad de las instalaciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservación final de las canales posterior al oreado o maduración de - 1 a 2 °C., 85 a 95 Hr. y velocidad de circulación de aire 0,1 a 0,2 m/s.</li> <li>- En caso de utilizar la congelación como método de conservación, esta debe efectuarse lo más rápidamente posible y mantener la temperatura igual o inferior a - 18 °C.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.4.10 Instalaciones lavado, clasificación y refrigeración de canales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control periódico del agua potable utilizada para el lavado de las canales.</li> <li>- El suelo debe ser resistente a la sangre, las grasas y los ácidos, además antideslizante, de fácil limpieza y con pendiente adecuada a los canales de desagüe.</li> <li>- Separación dentro de la cámara de refrigeración entre los rieles y la pared como mínimo 50 cm.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de agua fría a presión en el lavado de las canales, realizada en recintos específicos y separados de las líneas de faenado, evitando la salpicaduras de agua y residuos.</li> <li>- Utilización de cortinas de aire en la entrada de la cámara de refrigeración, agrupando las canales para la apertura de las puertas para su carga, manteniendo un control periódico de la limpieza e higiene de las mismas.</li> <li>- Utilizar cámaras frigoríficas con sistemas de enfriamiento por aire que evite el desecamiento superficial de las canales.</li> <li>- Diseño de la cámara frigorífica que permita la distribución del aire con velocidades de circulación a través de las canales entre 0,5 a 4 m/seg. según el ritmo de refrigeración requerido.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4.10 Instalaciones lavado, clasificación y refrigeración de canales</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer los elementos metálicos de suspensión de las canales para reducir al mínimo el efecto de la conducción de calor a través de los mismos.</li> <li>- Disponer cámaras de preenfriamiento e introducir las canales con temperaturas de conservación en las cámaras de refrigeración.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**2. DESPIECE, MANIPULACION DE CARNE REFRIGERADA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS**

**2.1 TRANSPORTE DE CANALES, MEDIAS CANALES O SUS PARTES**

<p><b>2.1.1 Transporte de canales, medias canales o sus partes (para salas de despiece no contiguas al matadero)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene.</li> <li>- Transporte de las canales, medias canales o sus partes suspendidas de forma que no toquen el suelo.</li> <li>- Mantener la temperatura interna de la carne igual o inferior a 7 °C. en el caso de carne refrigerada y a - 18 °C cuando se trate de carne ultracongelada.</li> <li>- Verificar la temperatura de transporte de las carnes en el interior de los vehículos de transporte previamente a su recepción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transportar cualquier producto que pudiese alterar o contaminar las carnes, incluidas las tripas, cabezas o patas si no se encuentran debidamente preparadas y en recipientes cerrados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar la temperatura del interior de los vehículos de transporte canales, medias canales o sus partes y disponer el registro de conservación de los productos transportados.</li> <li>- Comprobar mediante los registros correspondientes la limpieza efectuada en los receptáculos y recipientes de los transportes.</li> </ul>
--	--	---	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p><b>2.1.2 Contenedores, receptáculos de vehículos y embalajes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los medios de transporte de las carnes deben estar equipados de tal modo que garanticen las temperaturas de conservación de la carne fresca o congelada.</li> <li>- Los medios de transporte de carnes deberán cumplir los siguientes requisitos:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>a) sus paredes interiores o cualquier otra parte que pudiese encontrarse en contacto con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión y que no puedan ni alterar los caracteres organolépticos de las carnes, ni hacerlas nocivas para la salud humana; las paredes deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar.</li> <li>b) deberán estar provistos de dispositivos eficaces que aseguren la protección de las carnes contra los insectos y el polvo y deberán ser estancos de forma que se evite cualquier salida de líquidos.</li> </ul> </li> <li>- Los recipientes utilizados en el transporte de las materias primas serán de uso alimentario.</li> </ul>		
---	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.1.2 Contenedores, receptáculos de vehículos y embalajes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los recipientes utilizados para transportar partes de las canales deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger el producto de cualquier contaminación.</li> <li>- Los embalajes no deberán volver a utilizarse para embalar las carnes, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar, y si previamente se han limpiado y desinfectado.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<b>2.2 DESPIECE Y MANIPULACIÓN CARNE REFRIGERADA</b>			
<p><b>2.2.1 Manipulación carne refrigerada</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar los cortes o deshuese de las canales, medias canales o sus partes preservando las características organolépticas de la carne refrigerada o producto cárnico a obtener.</li> <li>- Disponer los cortes o deshuese a realizar de una forma ordenada, realizándose el proceso de envasado de forma continua.</li> <li>- Identificación de las piezas o cortes obtenidos correlacionándose con las canales, medias canales o partes de la mismas, permitiendo verificar la identificación del animal o lote de animales de que provienen, conservándose estos datos en un registro.</li> <li>- Mantener las condiciones de conservación de las carnes y el envío sistemático de los productos a las cámaras de refrigeración.</li> <li>- Mantener la limpieza permanente de las mesas de trabajo, soportes, equipos y utensilios, utilizados en la manipulación de la carne refrigerada.</li> <li>- Retirada continua de huesos y restos de carne en recipientes específicos y con un tratamiento adecuado como subproducto o en su caso como residuo a eliminar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener en contacto la carne o subproductos con destino alimentario en recipientes o equipos con materiales no inertes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El material de las superficies de trabajo, utensilios y equipos de manipulación de la carne, serán de acero inoxidable.</li> <li>- Realización de envíos a las cámaras de lotes de productos reducidos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.2.1 Manipulación carne refrigerada</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento de la temperatura menor o igual a 7 °C. en el interior de la carne y menor o igual a 12 °C. en la sala de despiece.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de temperatura automatizado en las salas de despiece.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.2.2 Instalaciones manipulación carne refrigerada</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los parámetros verticales y horizontales deben ser lavables sin partes inaccesibles.</li> <li>- Las salas de despiece tendrán la aireación suficiente y el mantenimiento de un grado de humedad adecuado que impida la proliferación de microorganismos.</li> <li>- Se establecerá un plan de limpieza y mantenimiento de las instalaciones de las salas de despiece, incluyendo mesas de trabajo, soportes, equipos y utensilios, evitándose cualquier contaminación debida a la degradación o al material en contacto con las carnes refrigeradas o subproductos obtenidos.</li> <li>- Se dispondrá de equipos y aparatos de medida adaptados a las condiciones de trabajo para efectuar el control de las carnes y regulación de la temperatura en las salas de despiece.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- En la elección del material de recubrimiento interno de los recipientes o envases utilizados en la manipulación se tendrá en cuenta:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la inocuidad tóxica.</li> <li>b) inercia química que no altere y mantenga las características organolépticas de la carne refrigerada o subproductos.</li> <li>c) Impermeabilización y adherencia.</li> <li>d) Resistencia al choque, rayado y elasticidad.</li> <li>e) Resistencia a las soluciones de lavado, desinfección.</li> <li>f) Baja adherencia de sangre o grasas, de mohos y bacterias.</li> <li>g) Fácil limpieza y desinfección.</li> </ul> </li> <li>- La clase de acero a utilizar se adaptará a la manipulación de carne refrigerada y al uso que se pretenda realizar, asegurando la resistencia del material empleado.</li> <li>- Se utilizará preferentemente aceros inoxidables resistentes a la corrosión (Tipo AISI 316, Estándar AFNOR Z2CND 17-12 con 2-3 % Mb, 18-20% Cr y 10-14% Ni o similar).</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**2.3 ELABORACION DE JAMON O PALETA CURADA DE CERDO**

<b>2.3.1 Transporte de jamones o paletas refrigeradas (para salas de elaboración no contigua a la sala de despiece)</b>	(Ver prácticas obligatorias incluidas en el Apartado 2.1.1).	(Ver prácticas prohibidas incluidas en el Apartado 2.1.1).	(Ver prácticas prohibidas incluidas en el Apartado 2.1.1).
<b>2.3.2 Contenedores, receptáculos de vehículos y embalajes</b>	(Ver prácticas obligatorias incluidas en el Apartado 2.1.2).		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<b>2.3.3. Recepción de piezas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de temperatura interior de los jamones o paletas refrigeradas.</li> <li>- Se procederá a la toma de muestras y a la pesada de las piezas, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas.</li> <li>- Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañará a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad de los resultados de las determinaciones que se efectúen.</li> <li>- El procedimiento de muestreo deberá garantizar la representatividad de las muestras obtenidas al azar, en número suficiente, así como indicar las circunstancias y situaciones excepcionales que pudieran producirse (raza, defectos de la carne, limpieza, etc.)</li> <li>- Las determinaciones analíticas mínimas serán: contenido graso y espesor de tocino subcutáneo, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra, se deberá verificar y anotar en este registro el peso de la pieza, la raza y edad del animal.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer un límite de aceptación de piezas con los parámetros de peso mínimo, temperatura, espesor de grasa subcutánea, etc., considerando el proceso de elaboración y el posible rechazo o segregación de las partidas que no cumplan los requisitos mínimos.</li> <li>- Realización de otras determinaciones como la determinación microbiológica en la determinación de la calidad de las piezas refrigeradas.</li> </ul>
-----------------------------------	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.3.4 Instalaciones de recepción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de los equipos y elementos necesarios para la toma de muestras y la realización de determinaciones que se realicen.</li> <li>- Se dispondrá los receptáculos o recipientes precisos para disponer las piezas para su elaboración.</li> <li>- Cámaras de refrigeración para el enfriamiento o conservación de las piezas antes de su elaboración, si no fuera inmediata.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.3.5 Preparación de piezas y curado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener las piezas refrigeradas hasta alcanzar una temperatura en el interior de la carne inferior o igual a 4 °C.</li> <li>- Control de pH de la carne que debe encontrarse entre 5,6 a 6,2 ambos inclusive.</li> <li>- Desangrado de las piezas mediante masaje o presión mecanizada.</li> <li>- Faenado de las piezas: cortado de pata, perfilado, quitar parte de la grasa y corteza o pulido, según la presentación que se pretenda obtener.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de coadyuvantes en dosis superiores a las recomendadas por el fabricante o que comprometan en el producto elaborado los límites máximos establecidos en la normativa vigente.</li> <li>- Realizar el deshuesado de la pieza antes de la finalización del secado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener las piezas refrigeradas durante un día a una temperatura de 0 a 1 °C. previamente a la elaboración, para homogeneizar la refrigeración de las piezas.</li> <li>- Efectuar un masaje o presión adecuado a las piezas, controlando la temperatura interior de la carne y la duración del proceso.</li> <li>- Realización del faenado de forma manual, tratando de mantener la forma y presentación adecuada a la pieza a elaborar, frotando con sal nitrificante las piezas, manteniéndolas refrigeradas en reposo 3 horas, después depositarlas y cubrirlas con sal (considerando raza, conformación, relación carne/grasa, dureza, etc.).</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.3.5 Preparación de piezas y curado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salado de las piezas con sal común o marina entre 16 a 48 horas por Kg. de peso del jamón, con unas condiciones ambientales controladas de temperatura igual o inferior a 4° C y humedad relativa entre 80 a 95 %.</li>   <li>- Lavado y cepillado hasta la pérdida de la sal superficial de las piezas.</li>   <li>- Reposo o postsalado con unas condiciones ambientales controladas de temperatura igual o inferior a 6° C y humedad relativa entre 70 a 95 %, durante un periodo mínimo de 40 días.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de sal marina durante el salado, no alcanzando excesiva altura, cambiando la posición periódicamente de las piezas y ajustando la cantidad de sal entre los mismos, manteniendo la misma presión y contacto con la sal.</li>   <li>- Controles de contenido de sal de las piezas, realizados con sistemas de medida rápida, ajustando los períodos de salazón, reposo, secado o afinamiento a valores determinados.</li>   <li>- Lavado y cepillado efectuado de forma mecanizada y con agua a presión.</li>   <li>- Efectuar el moldeado de las piezas para obtener una presentación y conformación homogénea.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.3.5 Preparación de piezas y curado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secado o maduración con condiciones ambientales controladas de temperatura con elevación gradual desde 6 hasta 34 °C. y disminución de la humedad relativa hasta alcanzar valores entre 60 a 80 %, durante un periodo mínimo de 110 días.</li>   <li>- Se completará el proceso de secado hasta completar 210 días desde el salado de la pieza, la pérdida de peso mínimo será del 33 % respecto al peso inicial previo al desangrado, el valor máximo de humedad de 57 % y un gradiente de humedad interior y exterior no superior a 12 puntos porcentuales y un contenido en sal máximo de 15 % sobre extracto seco y desengrasado.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación repetida durante la fase de secado de pequeñas cantidades de grasa líquida.</li>   <li>- Efectuar controles periódicos durante el secado o maduración para obtener los parámetros finales del jamón o paleta curado, incluyendo contenido en nitritos y nitratos, análisis microbiológicos y características organolépticas.</li>   <li>- Reducir el contenido de sal máximo hasta un 11 %, adecuándolo a las características organolépticas del producto elaborado.</li>   <li>- Conservación de las piezas para su afinación o envejecimiento antes de su envasado o comercialización con una condiciones ambientales controladas de temperatura entre 12 a 20 °C. y humedad relativa aproximadamente del 80 %.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.3.6 Instalaciones de preparación de piezas y curado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La zona de salado deberá tener la inclinación suficiente y drenaje para que los exudados puedan recogerse convenientemente.</li> <li>- Disponer equipos de control de condiciones ambientales de temperatura y humedad.</li> <li>- Las superficies de las distintas salas deben disponer suelos con materiales que resistan la corrosión, el lavado y la desinfección de la grasa y exudados de las piezas.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos de lavado y cepillado conjunto, con agua caliente y cepillos con púas que no dañen la superficie de las piezas.</li> <li>- Disponer equipos de control de condiciones ambientales automáticos, con ventilación forzada, para homogeneizar el proceso de curado de las piezas.</li> <li>- Mantener con una luz matizada o una luz mínima la sala de afinamiento o envejecimiento.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<b>2.4 ELABORACION DE LOMO EMBUCHADO DE CERDO</b>			
PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.4.1. Recepción de piezas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de temperatura interior de los lomos refrigerados.</li> <li>- Se procederá a la toma de muestras y a la pesada de las piezas, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas.</li> <li>- Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañará a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad de los resultados de las determinaciones que se efectúen.</li> <li>- El procedimiento de muestreo deberá garantizar la representatividad de las muestras obtenidas al azar, en número suficiente, así como indicar las circunstancias y situaciones excepcionales que pudieran producirse (raza, defectos de la carne, limpieza, etc.)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer un límite de aceptación de piezas con los parámetros de peso mínimo, temperatura, espesor de grasa subcutánea, etc., considerando el proceso de elaboración y el posible rechazo o segregación de las partidas que no cumplan los requisitos mínimos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.4.1. Recepción de piezas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las determinaciones analíticas mínimas serán: espesor de tocino subcutáneo, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra, se deberá verificar y anotar en este registro la raza y edad animal.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de otras determinaciones como la microbiológica en la calidad de las piezas refrigeradas recepcionadas.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2.4.2 Preparación de piezas y curado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener las piezas refrigeradas hasta alcanzar una temperatura en el interior de la carne inferior o igual a 4 °C.</li> <li>- Control de pH de la carne que debe encontrarse entre 5,6 a 6,2 ambos inclusive.</li> <li>- Faenado de las piezas: perfilado, quitar parte de la grasa, según la presentación que se pretenda obtener.</li> <li>- Salado de las piezas con sal común o marina, dejando reposar 12 horas por Kg. de peso medio de las piezas en condiciones ambientales controladas de temperatura igual o inferior a 5° C y humedad relativa entre 80 a 95 %.</li> <li>- Lavado de las piezas en agua fría y en condiciones ambientales controladas de temperatura igual o inferior a 5° C, durante 1 hora por día que haya durado el salado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de coadyuvantes en dosis superiores a las recomendadas por el fabricante o que comprometan en el producto elaborado los límites máximos establecidos en la normativa vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener las piezas refrigeradas durante un día a una temperatura de 0 a 1 °C. previamente a la elaboración, para homogeneizar la refrigeración de las piezas.</li> <li>- Realización del faenado de forma manual, tratando de mantener la forma y presentación adecuadas a la pieza a elaborar, frotando con sal marina fina las piezas (considerando raza, conformación, relación carne/grasa, dureza, etc.).</li> </ul>



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**2.5 ELABORACION DE CHORIZO Y SALCHICHÓN DE CERDO O VACUNO**

<p><b>2.4.1. Recepción de carne, tocino y grasa</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de temperatura interior de la carne, tocino y grasa refrigerados a temperatura igual o menor a 3 °C.</li> <li>- Se procederá a la toma de muestras y a la pesada de las partidas de productos primarios, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas.</li> <li>- Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañará a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad de los resultados de las determinaciones que se efectúen.</li> <li>- El procedimiento de muestreo deberá garantizar la representatividad de las muestras obtenidas al azar, en número suficiente, así como indicar las circunstancias y situaciones excepcionales que pudieran producirse (raza, defectos de la carne, tocino o grasa, higiene, etc.)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer un límite de aceptación de carne, tocino y grasa con los parámetros de peso mínimo o troceado, temperatura, proporción de nervios o elementos distintos, etc., considerando el proceso de elaboración y el posible rechazo o segregación de las partidas que no cumplan los requisitos mínimos.</li> </ul>
---	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p><b>2.4.1. Recepción de carne, tocino y grasa</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las determinaciones analíticas mínimas serán: relación carne/grasa en el tocino, dureza grasa, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra, se deberá verificar y anotar en este registro la raza y edad animal o del lote de animales de que proceda.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de otras determinaciones como la microbiológica en la calidad de las partidas refrigeradas recepcionadas.</li> </ul>
---	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.5.1 Preparación de chorizo y salchichón curado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener la carne, tocino y grasa refrigeradas hasta alcanzar una temperatura inferior o igual a 3 °C.</li> <li>- Picado de la carne, ajuste de la condimentación y sal común o marina, amasado posterior y reposo de la masa durante 24 horas en cámara frigorífica a una temperatura inferior o igual a 3 °C.</li> <li>- Embutido en tripa artificial o natural de cerdo, según el diámetro mínimo a alcanzar.</li> <li>- Estufar el salchichón a 18° C. y humedad relativa aproximadamente del 90 %, durante 24 horas.</li> <li>- Secado de las piezas a temperatura entre 12 a 15° C y humedad relativa entre 75 a 80 %, durante un período mínimo de 45 días y finalizando el mismo cuando la merma de peso alcance alrededor del 20%.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de coadyuvantes en dosis superiores a las recomendadas por el fabricante o que comprometan en el producto elaborado los límites máximos establecidos en la normativa vigente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener la carne, tocino y grasa refrigeradas durante un día a una temperatura de 0 a 1 °C. previamente a la elaboración, para homogeneizar la refrigeración de las piezas.</li> <li>- Picado de la carne, tocino y grasa con una rejilla de 8 a 12 mm. ambas inclusive.</li> <li>- Embutir el chorizo en tripa de moño chino de diámetro entre 28 a 35 mm. ambos inclusive y el salchichón en tripa cular de cerdo en piezas de 40 cm. de largo.</li> <li>- Dejar orear 2 ó 3 horas a temperatura ambiente las piezas después del embutido.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.5.2 Instalaciones de preparación de chorizo y salchichón curado</b></p>	<p>(Ver prácticas obligatorias incluidas en el Apartado 2.3.6).</p>		<p>(Ver prácticas prohibidas incluidas en el Apartado 2.3.6).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de picadoras o molinos con dispositivo que separe los nervios, cartílagos o trocitos de huesos, de las carnes, tocinos o grasas empleadas para la elaboración.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**3. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE CARNE REFRIGERADA Y PRODUCTOS CARNICOS**

**3.1 ENVASADO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE CARNE REFRIGERADA**

<p><b>3.1.1 Envasado y conservación de carne refrigerada</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento de la carne refrigerada en condiciones ambientales de temperatura en las cámaras frigoríficas de 0 a 4 °C.</li> <li>- Las carnes refrigeradas se almacenarán envasadas y en su caso embaladas, separándose según calidades.</li> <li>- Las cámaras frigoríficas de almacenamiento de carnes refrigeradas se utilizarán exclusivamente para este fin.</li> <li>- Se efectuarán controles microbiológicos y control periódico de temperatura.</li> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido.</li> <li>- Los envases no podrán ser reutilizables.</li> <li>- Los envases que contengan carne refrigerada, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenar en la cámara frigorífica y en sus inmediaciones cualquier producto distinto a la carne refrigerada.</li> <li>- Limpieza de la zona de envasado y cámaras frigoríficas con productos no homologados para industrias alimentarias.</li> <li>- Empleo de sistemas de irradiación en la conservación de la carne refrigerada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener la temperatura en la cámara frigorífica entre 0 a 2 °C. para la conservación de la carne refrigerada, una vez envasada.</li> <li>- Utilización de envases con atmósfera modificada, añadiendo CO2 en concentraciones entre 20 a 30 %, con otros gases como O2 y N2.</li> </ul>
--	---	---	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p><b>3.1.1 Envasado y conservación de carne refrigerada</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La maquinaria empleada para el envasado de la carne refrigerada debe ser de acero inoxidable y de fácil limpieza.</li> <li>- En la zona de carga e inmediaciones de cámaras frigoríficas no se deben almacenar productos químicos, ni desechos.</li> <li>- Limpieza sistemática y mantenimiento periódico de zona de envasado y cámaras frigoríficas, incluida en un plan de limpieza específico de las mismas, manteniéndose un registro de las operaciones efectuadas.</li> <li>- Se efectuará un control de los envases previamente al envasado, efectuándose sistemáticamente una verificación de la limpieza y un control microbiológico de los mismos de las que se guardará un registro.</li> <li>- Limpieza permanente de la zona de carga e inmediaciones de cámaras frigoríficas.</li> <li>- Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- El envasado de carne refrigerada se realizará en envases transparentes que permitan ver el producto envasado, con la coloración adecuada que permita apreciar la coloración normal de la carne.</li> <li>- Se utilizará materiales de envases que no alteren las condiciones de la carne refrigerada y que su obtención tenga menor repercusión medioambiental.</li> </ul>
--	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.1.2 Instalaciones de envasado y conservación de carne refrigerada</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente.</li> <li>- Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y las cámaras frigoríficas.</li> <li>- Las cámaras frigoríficas estarán en una zona independiente y alejada de fuentes de olores no deseables.</li> <li>- Parámetros verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza.</li> <li>- La limpieza e higiene de la planta de envasado y cámaras frigoríficas será permanente, incluyendo normas precisas y visibles que afecten al personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de productos de limpieza y desinfección no autorizados para uso alimentario.</li> <li>- Iluminaciones que puedan afectar a la carne refrigerada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La planta de envasado estará en una zona independiente o separada de la sala de despiece, con enlosado y paredes embaldosadas.</li> <li>- Utilización de envasadoras automáticas de envases con atmósfera modificada.</li> <li>- La carne refrigerada de producción integrada estará separada físicamente del resto de las carnes o productos existentes en la cámara frigorífica.</li> <li>- Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.1.3 Transporte de carnes refrigeradas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene.</li> <li>- Transporte de los envases o embalajes de carne refrigerada en estanterías o sistemas que impidan que toquen el suelo.</li> <li>- Mantener la temperatura interna de la carne igual o inferior a 4 °C. en el caso de carne refrigerada y a - 18 °C cuando se trate de carne ultracongelada.</li> <li>- Disponer un sistema de control de temperatura del receptáculo refrigerado.</li> <li>- Incluir en el contrato o en el albarán de salida las condiciones de conservación durante el transporte de la carne refrigerada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transportar cualquier producto que pudiese alterar o contaminar las carnes refrigeradas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control continuo de la temperatura del interior de los vehículos de transporte y que disponga de un registro de conservación de los productos transportados.</li> <li>- Comprobar mediante los registros correspondientes la limpieza efectuada en los receptáculos y recipientes de los transportes.</li> </ul>
<p><b>3.1.4 Contenedores, receptáculos de vehículos y embalajes</b></p>	<p>(Ver prácticas obligatorias incluidas en el Apartado 2.1.2).</p>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**3.2 ENVASADO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS Y EMBUCHADOS**

<p><b>3.2.1 Envasado y conservación de productos cárnicos curados y embuchados</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento de los productos cárnicos curados y embuchados en condiciones ambientales de temperatura en las cámaras frigoríficas de 0 a 5 °C, se exceptúan las piezas enteras de jamón curado que se podrá conservar suspendidas en almacén entre 12 a 20 °C.</li> <li>- Los productos cárnicos curados y embuchados se conservarán envasados y en su caso embalados, separándose según calidades. Se exceptúa las piezas enteras que puedan presentarse solamente etiquetadas.</li> <li>- Los cámaras frigoríficas de almacenamiento de los productos cárnicos curados y embuchados se utilizarán exclusivamente para este fin, igualmente se realizará para los jamones conservados en almacén.</li> <li>- Se efectuarán controles microbiológicos y control periódico de temperatura.</li> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido.</li> <li>- Los envases y materiales de envasado no podrán ser reutilizables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenar en la cámara frigorífica y en sus inmediaciones cualquier producto distinto a los productos cárnicos curados.</li> <li>- Limpieza de la zona de envasado y cámaras frigoríficas con productos no homologados para industrias alimentarias.</li> <li>- Empleo de sistemas de irradiación en la conservación de los productos cárnicos curados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener la temperatura en la cámara frigorífica de productos envasados entre 0 a 2 °C.</li> <li>- Eliminar mediante cepillado y en su caso lavado ligero de la capa superficial de los productos cárnicos curados y embuchados para presentaciones de piezas enteras.</li> <li>- Utilización para presentaciones de piezas enteras de envases que absorban exudados de grasa líquida, sin impedir la entrada de aire.</li> <li>- En presentaciones en loncha sacar la tripa el día anterior y conservar las piezas en la cámara frigorífica.</li> <li>- Realizar el loncheado con sistemas mecanizados y envasado automático.</li> <li>- Utilización para presentaciones en lonchas de envases con atmósfera modificada, añadiendo CO2 en concentraciones entre 20 a 30 %, con otros gases como O2 y N2.</li> </ul>
--	--	---	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p><b>3.2.1 Envasado y conservación de productos cárnicos curados y embuchados</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases que contengan productos cárnicos curados y embuchados, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo.</li> <li>- La maquinaria empleada para el envasado de los productos cárnicos curados y embuchados debe ser de acero inoxidable y de fácil limpieza.</li> <li>- Se efectuará un control de los envases previamente al envasado, con una verificación sistemática de la limpieza y un control microbiológico de los mismos de las que se guardará un registro.</li> <li>- En la zona de almacenamiento de los productos envasados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos.</li> <li>- Limpieza sistemática y mantenimiento periódico de zona de envasado y cámaras frigoríficas o en su caso almacenes de conservación, incluida en un plan de limpieza específica de los mismos, manteniendo registro de las operaciones efectuadas.</li> <li>- Limpieza permanente de la zona de carga e inmediaciones de cámaras frigoríficas o en su caso almacenes de conservación.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las presentaciones en lonchas se realizarán en envases transparentes o que permitan ver el producto envasado, con lo que permita apreciar la coloración normal del producto cárnico curado.</li> <li>- Se utilizará materiales de envases que no alteren las condiciones de los productos cárnicos curados y embuchados y su obtención tenga la menor repercusión medioambiental.</li> </ul>
--	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.1 Envasado y conservación de productos cárnicos curados y embuchados</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.2 Instalaciones de envasado y conservación de productos cárnicos curados y embuchados.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente.</li> <li>- Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y las cámaras frigoríficas.</li> <li>- Las cámaras frigoríficas y en su caso almacenes de conservación, estarán en zonas independientes y alejadas de fuentes de olores no deseables.</li> <li>- Parámetros verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza.</li> <li>- La planta de envasado estará separada de la sala de despiece, en un local enlosado y con paredes embaldosadas.</li> <li>- La limpieza e higiene de la planta de envasado, cámaras frigoríficas y en su caso almacenes de conservación será permanente, incluyendo normas precisas y visibles que afecten al personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de productos de limpieza y desinfección no autorizados para uso alimentario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias.</li> <li>- Los productos cárnicos curados o embuchados de producción integrada estarán separados físicamente del resto de los carnes o productos existentes en la cámara frigorífica y en su caso de almacenes de conservación.</li> <li>- Utilización de máquinas de envasado automático para loncheado, con control de la limpieza electrónica.</li> <li>- Utilización de envasadoras automáticas con envases de atmósfera modificada.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.3 Transporte de productos cárnicos curados y embuchados</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene.</li> <li>- Transporte de los envases o embalajes de productos cárnicos curados o embuchados en estanterías o sistemas que impidan que toquen el suelo.</li> <li>- Mantener la temperatura de las piezas o envases de lonchas igual o inferior a 4 °C. en el caso de productos cárnicos curados o embuchados, exceptuando las piezas de jamón o paleta curada que se podrán transportar con una temperatura igual o inferior a 12 °C.</li> <li>- Disponer un sistema de control de temperatura del receptáculo refrigerado.</li> <li>- Incluir en el contrato o en el albarán de salida las condiciones de conservación durante el transporte de los productos cárnicos curados o embuchados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transportar cualquier producto que pudiese alterar o contaminar los productos cárnicos curados o embuchados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control continuo de la temperatura del interior de los vehículos de transporte y que disponga de un registro de conservación de los productos transportados.</li> <li>- Comprobar mediante los registros correspondientes la limpieza efectuada en los receptáculos y recipientes de los transportes.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.4 Contenedores, receptáculos de vehículos y embalajes</b></p>	<p>(Ver prácticas obligatorias incluidas en el Apartado 2.1.2).</p>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

#### 4. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LA PROCEDENCIA DE LOS ANIMALES, CARNE REFRIGERADA Y PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS

##### 4.1 CONDICIONES GENERALES

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.1.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cada centro de recepción de matadero, sala de despiece o empresa debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, explotación ganadera de origen y fecha de entrada, además de los datos del matadero y sala de despiece, relativos al sacrificio y referencia a la identificación del animal o lote de animales de que provenga el producto a recepcionar, firmado por la persona que realiza la entrega.</li> <li>- Para los ganaderos, mataderos, sala de despiece o empresas que no tienen la totalidad de la explotación o instalaciones dentro del sistema de Producción integrada, tendrán además que cumplir:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la explotación ganadera hasta la entrega de la carne fresca o productos cárnicos curados o embuchados al cliente.</li> </ol> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de explotaciones ganaderas que no cumplan con lo indicado en toda su producción, las normas y Reglamentos de Producción integrada que le afecten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Implantación de un sistema que permita identificar la explotación ganadera de origen de las producciones comercializadas o controles de verificación de calidad de las entradas de productos primarios.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

4.1.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Deben quedar claramente diferenciadas la identificación de los animales o lotes de explotación empleados durante la cría, transporte de animales y entrega para su sacrificio, amparados por esta norma, no pudiéndose emplear éstas para otros productos distintos que los especificados en este reglamento, simultáneamente con otros sistemas de producción.</li> <li>c. Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se elabora cada tipo de producto, este o no acogido a Producción integrada, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.</li> <li>d. Los distintos elementos y equipos utilizados en las fases de sacrificio, despiece y elaboración y envasado, deberán ser limpiados completamente de producto de origen distinto a producción integrada antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.</li> <li>- Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos obtenidos en el matadero, sala de despiece o empresa de elaboración y envasado.</li> </ul>		
-----------------------------	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**5. INSTALACIONES GENERALES**

**5.1 CONDICIONES GENERALES**

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>5.1.1 Materiales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente.</li> <li>- Materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a las canales, carnes frescas o refrigeradas y productos cárnicos curados propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos los especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente. Se indican los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**5.2 CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS, DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO**

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>5.2.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las superficies en contacto directo con las canales, carne fresca o refrigerada y los productos elaborados deben ser fácilmente accesibles o equipos desmontables para la comprobación de su estado de limpieza.</li> <li>- Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.</li> <li>- Los pasillos dentro del matadero, sala de despiece o almacén de elaboración y envasado se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos.</li> <li>- Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente.</li> <li>- La zona de sacrificio, sala de despiece, envasado y conservación, incluidas las cámaras frigoríficas para las canales, carne fresca o productos cárnicos refrigerados y elaborados, deben estar perfectamente limpias y construidas de tal forma que permitan una higiene adecuada (paredes con pinturas lavables o alicatadas, desagües, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizará tornillos o fileteados en las zonas en contacto las canales, carne fresca o productos cárnicos refrigerados y elaborados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>5.2.2 Aseos y vestuarios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe existir un número suficiente de aseos debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos.</li> <li>- Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (distribuidores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso).</li> <li>- Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se hagan operaciones de sacrificio, faenado, sala de despiece o envasado, así como en inmediaciones de cámaras frigoríficas o almacenes donde se encuentre las canales o carne fresca previamente a su elaboración o conservación.</li> <li>- El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa, se dispondrá de taquillas para ropa y calzado, de fácil limpieza y desinfección.</li> <li>- Se evitarán huecos y ventanas o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que los lavabos sean preferentemente de accionamiento automatizado no manual y que permitan la regulación de temperatura.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>5.2.3 Ventilación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias, especialmente en los servicios sanitarios</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.</li> </ul>
<p><b>5.2.4 Iluminación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los locales donde se efectúen operaciones de faenado, sala de despiece o envasado, así como donde se efectúen muestreos y controles, deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales, no modificando el color de las carnes frescas o productos cárnicos elaborados.</li> <li>- Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>5.2.5 Desagües</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los sistemas de desagüe serán los adecuados.</li> <li>- En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.</li> <li>- Se dispondrá de un sistema de desagüe independiente para la recogida y tratamiento de la sangre o residuos orgánicos que se produzcan en el matadero durante el sacrificio y faenado.</li> </ul>		
<p><b>5.2.6 Superficies</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>5.2.7 Zonas de cámaras frigoríficas y almacenamiento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las zonas de almacenamiento o próximas a las cámaras frigoríficas se mantendrán ordenadas y limpias.</li> <li>- Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos cárnicos que puedan mantenerse en almacén y de envases vacíos.</li> <li>- Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en las zonas de sacrificio, faenado, sala de despiece o envasado.</li> <li>- Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.</li> <li>- Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- El almacenamiento de los productos cárnicos elaborados estarán separados 45 cm. del perímetro de las paredes y a más de 10 cm. del suelo.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>5.2.8 Suministro de agua</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos (lavado, tratamiento, refrigeración, etc.) o con cualquier superficie en contacto con éstos.</li> <li>- Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta para la limpieza de productos primarios o en el proceso de transformación.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>6. HIGIENE Y MANTENIMIENTO SANITARIO DE LAS INSTALACIONES</b></p>			
<p><b>6.1 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>			
<p><b>6.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, zonas de sacrificio, faenado, sala de despiece, elaboración y conservación de las carnes frescas o refrigeradas y los productos cárnicos elaborados, así como salas de oreo o de espera, cámaras frigoríficas y en su caso almacenes de productos envasados, que correspondan a sus necesidades.</li> <li>- El plan, desglosado por zonas, líneas de trabajo o secciones, con instrucciones claras, concretas y sencillas, debe estar por escrito y accesible a los que deban llevarlo a cabo.</li> <li>- El plan debe especificar los tipos de productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>6.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer la prohibición de fumar dentro de las instalaciones o almacenes.</li> <li>- Los productos de limpieza y desinfección deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en industria alimentaria, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza.</li> <li>- Se proveerá un local donde se pueda comer y en su caso fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, sacrificio, faenado, sala de despiece, envasado y conservación o en su caso almacenamiento.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>6.2 LUCHA CONTRA PLAGAS</b></p>			
<p><b>6.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin.</li> <li>- El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación.</li> <li>- El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los animales, canales, carnes frescas o refrigeradas y productos elaborados. Estos productos deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria.</li> <li>- Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.</li> <li>- Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos de transformación o envasado.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>6.2.2 Pájaros y otros animales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernosta.</li> <li>- Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.</li> </ul>
<b>6.2.3 Evacuación de desperdicios industriales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los desechos de la planta deben ser evacuados según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación de las canales, carnes frescas o refrigeradas y productos cárnicos elaborados, las superficies en contacto con los alimentos y los alrededores de la planta o el suministro de agua.</li> <li>- Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>7 EQUIPOS</b>			
<b>7.1 CONDICIONES GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños.</li> </ul>		
<b>7.2 DISEÑO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.</li> </ul>		
<b>7.3 SUPERFICIES DE TRABAJO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.</li> </ul>		
<b>7.4 CARRETILLAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>7.5 MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deben utilizar máquinas, utensilios y herramientas en buen estado que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>8 PERSONAL</b></p>			
<p><b>8.1 FORMACIÓN</b></p>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe asegurar la formación del personal de envasado y almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos.</li> <li>- El personal de la industria, debe estar formado en el proceso de producción integrada de elaboración de carne refrigerada o productos cárnicos elaborados y la normativa, cursos y reglamentos que le afecten.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegurar la formación periódica y actualizada del responsable técnico y de calidad de la industria.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>8.2 BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y ENVASADO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y envasado de carne fresca o refrigerada o productos cárnicos elaborados, que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. los manipuladores deben mantener un grado elevado de aseo personal</li> <li>b. las personas afectadas por enfermedades infecciosas no deben trabajar en las dependencias donde se manipulen los productos</li> <li>c. los cortes y las heridas de los manipuladores que no impidan continuar el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables</li> <li>d. todo el personal debe lavarse las manos, antes de volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de trabajo</li> <li>e. en caso de utilización de guantes por parte de los manipuladores, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el punto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario</li> <li>f. el pelo y la barba de los manipuladores deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva.</li> <li>g. el personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas disposiciones de aseo personal</li> <li>h. Los manipuladores no deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo.</li> </ul> </li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>8.2 Buenas prácticas de higiene y envasado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. en las zonas de trabajo los manipuladores no deben:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- comer, beber, masticar chicle, llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas.</li> <li>- llevar efectos personales que pudieran desprenderse.</li> </ul> </li> <li>j. toser o estornudar sobre los alimentos</li> <li>k. fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento</li> <li>- Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden estas normas de buenas prácticas de higiene y envasado de carnes frescas o refrigeradas y productos cárnicos elaborados.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>8.3 SALUD Y SEGURIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>9 CONTROL DE CALIDAD</b>			
<b>9.1 CALIDAD DEL PRODUCTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se llevará un sistema preventivo de control de los alimentos que garantice la seguridad de los mismos, siendo suficiente el sistema de vigilancia APPCC de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos" implantado y revisado según indique la normativa vigente.</li> <li>- La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumple la legislación vigente referente a la analítica y normalización comercial.                      Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>a. en la procedencia y recepción de los animales, canales o carnes frescas, incluidos sus muestreos.</li> <li>b. Procesos de despiece, preparación de carnes refrigeradas y elaboración de productos cárnicos curados.</li> <li>c. sobre los productos antes del envasado.</li> <li>d. en los productos ya terminados y listos para su expedición.</li> </ul> </li> </ul>		-

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
9.1 Calidad del producto	<p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en la legislación vigente de calidad de carnes frescas o refrigeradas y productos cárnicos curados, así como los coadyuvantes de los procesos de sacrificio, faenado, sala de despiece, elaboración en su caso, envasado y conservación.</p> <p>Se efectuarán análisis de residuos de productos sanitarios en los apartados c ó d según se prevea en su procedimiento de control de la calidad (se comprende en estos análisis la comprobación de las materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas sanitarias en la cría y manejo de los animales, tanto los autorizados en la producción integrada como aquellos excepcionales que se hubieran efectuado).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados.</li> </ul>		
<b>9.2 COMPROBACIÓN DEL INSTRUMENTAL DE MEDIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>9.3 NO CONFORMIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer un procedimiento de detección y constancia de registros por escrito de la acción correctora a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este Reglamento.</li> </ul>		
<b>9.4 RECLAMACIONES DE LOS CLIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento.</li> <li>- El sistema contemplará la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas.</li> </ul>		
<b>9.5 AUDITORIAS INTERNAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe auditar, al menos una vez al año, los requisitos establecidos en este Reglamento, verificando su adecuación y cumplimiento.</li> <li>- Debe quedar registro de las auditorías realizadas y de los resultados de las mismas.</li> </ul>		