

RELACIÓN DE LAS DEFICIENCIAS DETECTADAS EN EL MATADERO COMARCAL DE CORIA

Basadas en la Resolución acordada por el Director General de Salud Pública mediante la cual se procedió al cese de actividad de la industria “PRODUCTOS CÁRNICOS JULI S.L.” así como a su baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con fecha 21 de noviembre de 2012.

Los incumplimientos más importantes de esta industria están basados en un mal diseño de la misma, con unas dimensiones escasas y falta de dotación para la actividad que se pretende llevar a cabo. Se pueden resumir en los seis puntos siguientes:

1. El diseño y las dimensiones de la industria así como su dotación, no son adecuados para la actividad que se pretende desarrollar, de tal forma que esta pueda llevarse a cabo con ausencia de cruces entre zonas sucias y limpias garantizando con ello una producción higiénica de las carnes. Es decir, las condiciones tanto estructurales como operacionales no pueden considerarse conformes con las exigencias reglamentarias.
2. Debe aumentar la altura de la carrilería para evitar que las canales de mayor tamaño arrastren y contacten con el suelo. Además, toda la estructura aérea incluidos los raíles existente están oxidados o muy oxidados.
3. Las cámaras de frío existentes son escasas tanto en cantidad como en capacidad, teniendo en cuenta además, la ausencia de cámara con cerradura para el almacenamiento frigorífico de la carne retenida y de cámara con cerradura para el almacenamiento de la carne declarada no apta para el consumo humano así como la ausencia de una cámara para almacenar subproductos de la categoría 3, C3, tales como patas, estómagos, tripas, pieles, etc.
4. El laboratorio carece de todo el instrumental y reactivos necesarios para determinar la presencia o ausencia de triquina en las canales de porcino por el método de detección de referencia.
5. En el caso de recibir reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos o animales procedentes del sacrificio de urgencia, se debe modificar la zona de acceso a la sala de faenado. Deberá construirse una antesala (cuyos paramentos horizontales y verticales cumplan los requisitos higiénico sanitarios establecidos) dotada de carrilería, lavamanos con toda su dotación, esterilizador de cuchillos e insectocutor donde se procedería a una primera inspección de la res y a su desollado. Además, el muelle de recepción debe estar provisto de un fuelle para permitir la descarga de las reses al abrigo del polvo y de las inclemencias meteorológicas.
6. Todas las instalaciones (zona de estabulación, zona de aturrido, sala de sacrificio, cámaras de almacenamiento, zona de expedición, tripería, etc) presentan un alto grado de deterioro debido a la ausencia de mantenimiento de suelos, paredes, techos, columnas de soporte, carrilería, cuadros eléctricos y tomas de luz, etc

A continuación, se procede a detallar los incumplimientos agrupándolos en tres tipos:

1. estructurales
2. operacionales
3. documentales

INCUMPLIMIENTOS ESTRUCTURALES

RECINTO VALLADO

1. El matadero se encuentra en el interior de un recinto vallado. Sin embargo, no es factible un control adecuado de entradas y salidas de vehículos y personas ya que la puerta principal está abierta permanentemente, contando, prácticamente con acceso directo el personal desde el interior del recinto vallado a la zona de faenado del matadero.

ESTADO DE MANTENIMIENTO EXTERIOR

1. No hay un punto definido para el lavado de los vehículos de transporte de carnes que debe diferenciarse explícitamente de los de transporte de ganado y del transporte de reses de lidia y/o de animales de urgencia que llegan sangrados y encorrambrados (la empresa dispone de vehículos frigoríficos propios).
2. Los contenedores observados en el exterior no son estancos y carecen de tapa.
3. No hay un lugar adecuado para el almacenamiento del estiércol y del contenido del tubo digestivo (que es un subproducto animal de categoría 2) que sea estanco y que no permita el vertido de fluidos.
4. Los sumideros de la zona de expedición de subproductos carecen de tapadera.

LOCALES DE ESTABULACIÓN

1. No hay un dispositivo adecuado de higienización de ropa, ni para limpieza de manos y calzado de los operarios que tras conducir el ganado desde la zona sucia, entran en la sala de sacrificio.
2. No hay un lugar específico para el almacenamiento de la cama y comida de los animales estabulados.
3. No hay una zona definida como lazareto, destinada a alojar a los animales enfermos o heridos.
4. Los suelos y paredes se encuentran en un estado deficiente de limpieza y mantenimiento.
5. La puerta de descarga de animales de la especie vacuna permite el paso de vectores y otros animales tales como gatos.
6. Hay telas mosquiteras rotas que no impiden la entrada de pájaros y el insectocutor está sucio.
7. No hay comederos y algunos bebederos no funcionan.

CONDICIONES GENERALES DE ESTRUCTURA DEL LOCAL DE SACRIFICIO Y ALMACENAMIENTO

1. Las paredes se encuentran en deficiente estado de mantenimiento.
2. La unión de las paredes con el suelo presenta desperfectos y no permite su fácil limpieza y desinfección.
3. La unión de paredes con el suelo debe ser redondeada.
4. Toda la red de rieles aéreos presenta un estado de limpieza y mantenimiento deficiente.

CONDICIONES GENERALES DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE LA LÍNEA DE VACUNO

1. Falta material para secado de manos en los lavamanos.
2. El número de lavamanos y esterilizadores es insuficiente:
 - en la zona de sangrado no hay esterilizador ni lavamanos

- todos los lavamanos de la sala evacuan el agua directamente al suelo ya que los desagües están rotos
 - no hay lavamanos en la plataforma donde se inicia el desollado y corte de patas
 - en la plataforma de evisceración, el desagüe del lavamanos y del esterilizador de cuchillos vierte directamente al suelo desde una altura considerable produciéndose salpicaduras sobre las canales, paredes, etc
 - la plataforma donde se parten las canales al medio, carece de lavamanos, esterilizador de cuchillos y de sistema de esterilización de la sierra
 - hay lavamanos que no disponen de agua fría y caliente
 - hay esterilizadores que no alcanzan la temperatura adecuada
3. No está definido el Punto de Inspección Veterinaria (PIV) y el único espacio disponible está ocupado por el carro de vísceras. Además, carece de lavamanos, jabón, toallas de un sólo uso, papelera y esterilizador de cuchillos.
 4. El box de sujeción no está dotado de un sistema que limite los movimientos tanto laterales como verticales de la cabeza del animal.
 5. El diseño y las dimensiones inadecuadas impiden que la actividad se desarrolle sin dificultad evitando el contacto de las canales entre sí, así como con suelo, paredes e instalaciones de la sala de sacrificio tales como la plataforma para evisceración.
 6. La colocación del electrocutor no es adecuada (centro de la sala).
 7. El equipo de extracción de médula no se utiliza.
 8. No hay un punto definido para la toma de muestras de encéfalo que se realiza a animales sometidos a pruebas de EEB.
 9. La puerta de entrada de animales objeto de sacrificio de urgencia fuera del matadero y de reses de lidia sangradas procedentes de espectáculos taurinos, permite la entrada de vectores.

CONDICIONES GENERALES DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE LA LÍNEA DE PORCINO

1. No hay lavamanos ni esterilizador en la plataforma de evisceración de canales.
2. El box de aturdimiento dispone de un dispositivo móvil para reducir el espacio y por tanto, la movilidad del animal, pero sus dimensiones son tales que dificultan la aplicación correcta de los electrodos, es decir, los porcinos no se sujetan convenientemente antes del aturdimiento.
3. El sistema de aturdimiento eléctrico de porcino no muestra ni registra los detalles de los parámetros eléctricos clave para cada animal aturdimiento, no emite aviso visible y audible ni existen registros de dichos parámetros eléctricos.
4. No hay en el lugar de sacrificio, instrumentos de repuesto para el aturdimiento.
5. No hay sistema para dividir las canales longitudinalmente antes de la inspección post-mortem.
6. La zona de duchado de canales no está convenientemente separada y produce formación de aerosoles que se distribuyen por toda la sala.

CONDICIONES GENERALES DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE LA LÍNEA DE OVINO-CAPRINO

1. La rampa de acceso a corrales presenta exceso de pendiente.
2. El box de aturdimiento es muy amplio, lo que hace imposible la inmovilización de la cabeza para la aplicación de los electrodos.
3. El dispositivo de aturdimiento no alcanza los valores de intensidad (amperaje) suficientes para un aturdimiento eficaz y no cumple con las especificaciones exigibles ya que no muestra la intensidad de la corriente ni el voltaje.
4. Tampoco se explica la funcionalidad del indicador visual consistente en dos luces (roja y verde) de las que se enciende una al conectar el aparato a la corriente.
5. No hay equipo de aturdimiento de repuesto.

6. No hay número suficiente de esterilizadores y lavamanos y los que hay, no alcanzan la temperatura requerida.
7. La colocación del electrocutor no es adecuada (centro de la sala) y se encuentra en un deficiente estado de limpieza.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

1. Algunas cámara de almacenamiento de canales presentan un deficiente estado de mantenimiento de paredes y techo.
2. La iluminación en el interior de las cámaras es insuficiente y hay puntos de luz sin proteger.
3. Hay condensaciones en el techo de las cámaras que gotean sobre las canales.
4. La cámara de vísceras y despojos no funciona y los carros de vísceras se encuentran almacenados en el interior de las cámaras destinadas a canales.
5. No hay una cámara específica provista de cierre para la carne retenida, por lo que ésta se almacena junto a la carne apta para el consumo humano.
6. No hay una cámara específica provista de cierre para la carne declarada como no apta para consumo humano.
7. La cámara de la planta superior donde se almacena MER gotea desde el techo y vierte fluidos al exterior por la parte inferior de la puerta. No tiene luz.
8. La cámara de subproductos de la tripería no tiene iluminación y almacena conjuntamente subproductos de categoría 1, 2 y 3.
9. La capacidad de almacenamiento de las cámaras es insuficiente para el volumen de sacrificio.
10. El registro de temperaturas de las cámaras no es adecuado.

LOCAL PARA VACIADO, LAVADO Y LIMPIEZA DE ESTÓMAGOS E INTESTINOS

1. El local de tripería presenta un alto grado de deterioro debido al escaso mantenimiento.
2. Carece de lavamanos y sus accesorios.
3. Carece de dispositivos antiinsectos y los esterilizadores de cuchillos no funcionan.
4. La puerta de comunicación al exterior permanece abierta y sin ninguna protección.

ZONA DE LIMPIEZA DE EQUIPOS Y ÚTILES

1. No hay una zona o instalación específica para la limpieza y desinfección de equipos y útiles de trabajo.
2. No hay una instalación específica para guardar el equipo después de su limpieza y desinfección.

LOCAL O DISPOSITIVO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAL Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

1. No hay un local específico o debidamente acondicionado para el almacenamiento del material y de los productos de limpieza, los cuales se encuentran distribuidos por diferentes lugares de la industria (aseos, local anexo al almacén, etc)
2. El local anexo citado en el punto anterior, no reúne las condiciones higiénicas necesarias para un matadero (los parámetros horizontales y verticales dificultan una limpieza y desinfección adecuadas y permiten el paso de vectores al no estar debidamente cerradas las uniones de paredes con suelos y techos). Además, se acumula material sin ningún orden.

ZONA DE EXPEDICIÓN

1. No hay esterilizador de cuchillos en la zona de expedición.
2. El desagüe del lavamanos vierte directamente al suelo.
3. La ventana tiene la tela mosquitera rota y la lama izquierda está desprendida.
4. La puerta y ventana superior de la zona de expedición no ajustan por lo que permiten el paso de vectores.
5. El muelle de expedición tampoco impide la entrada de vectores ya que el fuelle no se ajusta a los diferentes vehículos de transporte de carnes.
6. Los puntos de luz no están protegidos.
7. La ubicación del insectocutor no es adecuada, está colocado encima de la carrilería por la que circulan las canales.
8. No se dispone de sistema alguno que permita la limpieza y esterilización de la sierra que utilizan para dividir las canales.

ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS

1. El circuito de recogida de SANDACH y MER no impide la contaminación con productos aptos para consumo humano.
2. Los contenedores y circuitos de recogida no son estancos y cerrados permitiendo el paso de tripas aptas y no aptas para el consumo por el mismo conducto sin previa limpieza y desinfección.
3. Las diferentes categorías de subproductos, tanto aptos como no aptos para consumo humano se almacenan en la misma cámara en recipientes no estancos y sin tapadera.
4. Los contenedores no están identificados y no disponen de tapa.
5. Para el pretratamiento de las aguas residuales no dispone de sifones de drenaje en las alcantarillas de desagüe o cribas con poros o mallas no superiores a 6 mm a su salida, o un sistema equivalente que garantice que las partes sólidas de estas aguas que pasen a través de ellos no sean superiores a 6 mm.
6. No hay control ni se identifican las pieles de los animales sometidos a la prueba de EEB que se eliminan junto al resto y se comercializan como C3. Tampoco es posible la retención de vísceras blancas y rojas hasta la recepción de los resultados de la prueba laboratorial.
7. Los útiles y equipos que entran en contacto con MER no se limpian y desinfectan adecuadamente, ni tampoco los empleados en expurgos.

VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS

1. Las taquillas de los vestuarios tienen diversos accesorios y suciedad al no estar el techo de éstas inclinado.
2. Tampoco permiten separar la ropa de calle de la del trabajo al ser únicas para cada trabajador y sin separación interior.
3. Falta jabón y papel para la limpieza de manos.
4. El vestuario femenino se utiliza como almacén de productos de limpieza.

PUNTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA (PIV)

1. No está definido el PIV en ninguna línea de sacrificio con toda la dotación correspondiente (lavamanos y accesorios, esterilizador, etc), no permitiendo inspección de vísceras blancas en ninguna especie.
2. El carro para las vísceras rojas se utiliza antes de la inspección post-mortem, estando en contacto las vísceras aptas y no aptas.

OFICINA VETERINARIA

1. El techo presenta goteras y agujeros.
2. El inodoro está obstruido y el lavabo inutilizado. Además, carece de jabón y toallas de un sólo uso para el sacado de manos así como papelería.
3. Parte del mobiliario se encuentra en mal estado de conservación (estanterías metálicas y mobiliario del laboratorio oxidado).

INCUMPLIMIENTOS OPERACIONALES

RELATIVOS AL BIENESTAR ANIMAL

1. No se comprueba la eficacia del aturrido en el sacrificio y en ocasiones, los animales recobran el conocimiento durante el sangrado.
2. No hay cama ni comida para animales que permanecen más de 12 horas en corrales.

RELATIVOS A LA OBTENCIÓN DE CANALES

1. No se realiza ligadura de esófago ni de recto en ninguna de las especies.
2. Hay falta de limpieza y mantenimiento en equipos, lavamanos, esterilizadores y jaboneras.
3. El agua de los esterilizadores no se evacua tras el uso diario.
4. Se utilizan las cartucheras para guardar los cuchillos.
5. Las vísceras blancas se evacuan del local de faenado tras su extracción por un conducto hacia la planta inferior sin inspección post-mortem ni identificación.
6. No hay correlación canal-vísceras rojas hasta finalizar la inspección post-mortem.
7. Los riñones de vacuno se eliminan directamente como C3, impidiéndose su inspección.
8. No hay identificación, clasificación ni retirada de forma inmediata de las partes no aptas de la zona limpia del matadero (sangre, C1, C2, MER y C3).

RELATIVOS A LA HIGIENE DEL PERSONAL

1. No hay higienización adecuada de ropa en los operarios que introducen a los animales desde los corrales a la zona de aturrido y efectúan posteriormente operaciones de faenado.
2. Tampoco existe posibilidad de higienización de manos y calzado desde los corrales a la zona de faenado por no haber dispositivos para ello
3. Dado que faltan lavamanos y esterilizadores, las manos de los operarios y los cuchillos no pueden higienizarse adecuadamente a lo largo de la jornada de trabajo.

RELATIVOS A PRÁCTICAS NO AUTORIZADAS

1. Se realiza salida de carne en caliente o sin alcanzar la temperatura adecuada, siendo esta una práctica prohibida.
2. Los operarios en muchas ocasiones realizan el trabajo sin ropa ni calzado adecuado.
3. Permiten el acceso a las líneas de sacrificio a personal no autorizado que además, no lleva una indumentaria apropiada.
4. El personal de “maquileo” realiza pequeñas manipulaciones en el suelo tales como la retirada de carne de la cabeza.
5. Habitualmente los corderos y cabritos no son aturridos de forma previa al sacrificio y esta práctica sólo se realiza cuando está presente el inspector veterinario.
6. Se realizan actividades de despique y se venden ciertas cantidades de carne directamente en la oficina.
7. Se realiza congelación de carne despiezada en arcones congeladores sin ningún control.

INCUMPLIMIENTOS DOCUMENTALES

RELATIVOS AL BIENESTAR ANIMAL

1. El plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles relacionados con el bienestar animal no está suficientemente desarrollado.
2. No se describen los sistemas de verificación del funcionamiento y mantenimiento de equipos, instalaciones y útiles.
3. El contenido del programa de formación no se ajusta a la normativa vigente en materia de Bienestar Animal, no se encuentra a disposición de los operarios y no se contemplan los requerimientos de formación por nuevos trabajadores.
4. No se describen los sistemas de verificación de actitudes de los operarios.
5. No están descritas las medidas correctoras en caso de incumplimientos, no se registran los incumplimientos ni las medidas adoptadas en su caso.
6. El plan de verificación de las autorizaciones del transportista y vehículos de transporte de animales no está suficientemente desarrollado y no recoge las especificaciones requeridas por la normativa. Además, no se contemplan medidas correctoras en caso de detectar no conformidades en el transporte.

RELATIVOS AL SISTEMA DE AUTOCONTROL

1. No se describen adecuadamente las actividades ni las instalaciones.
2. El **plano de la industria** no se corresponde con las instalaciones actuales del establecimiento (no incluye el Centro de Desinfección de Vehículos de transporte de animales vivos, el almacenamiento de estiércol, recogida de sangre, muelles de carga, etc). En el plano, no está detallado el flujo de productos, personas y materiales de desecho que permitan estudiar las posibles causas de contaminación cruzada.
3. El **Plan de Control del agua potable** no está suficientemente documentado, no dispone de plano de distribución de la red interior, los materias de conducción no están descritos, los puntos de purga y muestreo no están señalizados, el plan de mantenimiento no está desarrollado y no se realizan las actividades de vigilancia descritas en la memoria.
4. Con respecto al **Plan de Limpieza y Desinfección**, se cita un plano que no se adjunta, no se identifican las zonas sucias y limpias, la verificación no se está haciendo conforme a lo establecido en la memoria y los valores paramétricos obtenidos no se corresponden con la realidad observada. Además, no presenta ficha técnica de todos los productos utilizados. No se registran las operaciones de limpieza y desinfección de la industria ni de contenedores, depósitos y superficies en contacto con MER y subproductos. Tampoco está definido el lugar para el lavado de vehículos de transporte de carne.
5. En cuanto al **Plan de Control de Plagas**, no se describen las medidas preventivas en la lucha contra roedores, no hay planos con la ubicación de trampas o barreras físicas ni de cebos utilizados. No hay registro del estado general y de funcionamiento de las barreras físicas ni de la evaluación de los tratamientos.
6. El **Plan de Gestión de Residuos y Subproductos** no está suficientemente documentado y actualizado y no contempla la gestión de las pieles cumpliendo con la normativa de subproductos de origen animal.
7. En el **Plan de Mantenimiento**, la descripción de las infraestructuras no se corresponde con la realidad, no hay plano de instalaciones, equipos y útiles. Las actividades de mantenimiento preventivo descritas no se realizan ni se registran. El registro de mantenimiento correctivo no está actualizado.
8. El **Plan de Formación de Personal** no se cumple con la periodicidad establecida, no es específico para la actividad laboral, no se registran las actividades formativas y no se verifica su eficacia.

9. En el **Plan de Control de Proveedores**, no se contempla el registro de control de materias auxiliares, no contempla las especificaciones requeridas y no establece las medidas correctoras en caso de no conformidades.
10. En el **Plan de Control de Temperaturas**, éstas no se registran adecuadamente ni existe un plan de control de temperaturas de canales antes de su expedición.
11. No existe un **Plan de Mantenimiento y Calibración** de los equipos de aturrido ni de los equipos de medida (básculas).
12. El **Programa de Control de Animales Vivos** no está desarrollado. El Operador Económico no facilita la propuesta de sacrificio diario al Veterinario Oficial y no comunica las incidencias detectadas. No se establecen las especificaciones requeridas y no contempla las medidas correctoras en caso de no conformidad.
13. No hay instrucciones escritas de trabajo para realizar correctamente la extracción de carrilleras de las cabezas de bovino y evitar así la contaminación con tejidos del SNC.
14. No hay instrucciones escritas, claras y concisas, donde se describan los planes de trabajo diario.
15. El **Sistema de Trazabilidad** no está suficientemente desarrollado, no contemplando la trazabilidad de pieles ni vísceras.
16. En el **Plan de Control del Transporte**, se indica la existencia de un registro de inspección de transportes pero no se realiza. No se registran las condiciones del transporte ni la temperatura de recepción de reses sacrificadas fuera del matadero (lidia y sacrificios de urgencia). No se registran las temperaturas de las canales expedidas ni de los vehículos que las transportan. No hay registro de limpieza y desinfección de vehículos de transporte de canales así como tampoco de los de transporte de reses sangradas.
17. El diagrama de flujo no está representado sobre plano en ninguna de las especies consideradas. El diagrama de flujo de porcino no se corresponde con la actividad desarrollada en la industria.
18. En ningún momento se hace referencia a los sistemas de extracción, almacenamiento y expedición de vísceras y despojos.
19. No hay registro de verificación de equipos de medida tales como básculas.
20. Los controles analíticos de los parámetros microbiológicos no se realizan con la periodicidad reglamentaria.

Todo ello, sin perjuicio de que, en posteriores inspecciones, se detecten nuevas deficiencias que igualmente deberán ser corregidas antes de iniciar la actividad del matadero.