



# PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS

## “Share Experiences in Slaughter Hygiene”



*1º TALLER DE HIGIENE EN  
MATADEROS*

Madrid, 22 de febrero de 2016

*Alicia Yagüe Martín*

*[ayague@msssi.es](mailto:ayague@msssi.es)*



# PROYECTO DE HIGIENE EN MATADEROS

## “Shared Experiences in Slaughter Hygiene”



### ❖ ANTECEDENTES

### ❖ OBJETIVOS

### ❖ DESARROLLO

- WORKSHOP (REUNIONES DE COORDINACIÓN)
- VISITAS ESTUDIO 2015 y 2016
- SELECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS (“Tool box”)
- PROYECTOS DE LA INDUSTRIA RELACIONADOS

### ❖ FUTURO

# ANTECEDENTES

## Auditorías de la **OAV** (actualmente Health and Food Audits and Analysis) **¿Por qué no?**

- 30 años de auditorías ¡Problema persistente!
- Nuevo enfoque colaborativo, posiblemente mejores resultados
  - Menos presión
  - Discusiones más abiertas
  - Experiencias compartidas

## Proyecto de higiene en mataderos **¿Por qué?**

- Contaminación de canales      Riesgo para los consumidores
- Inspecciones de Terceros países (Export)
- Exceso de confianza en APPCC y Microbiología.



# OBJETIVO

## MEJORAR EL CONTROL DE LA HIGIENEN EN EL SACRIFICIO



## REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN LAS CANALES

- Creando una red de expertos
- Compartiendo información y experiencias
- Desarrollando estrategias viables
- Sensibilizando a los O.E
- Elaborando Guía de buenas prácticas (si se estima necesario)
- Proponiendo cambios en la normativa (si se estima necesario)



# Higiene en el sacrificio

## *Multitud de factores*



Animales vivos (estado de limpieza)

Formación del personal

Distribución del trabajo

Instalaciones

Inspección en la línea

Operador alimentario

Veterinarios oficiales

Diseño de la línea

Compromiso de la industria

Equipos

Velocidad máxima de la línea

# DESARROLLO

## OAV → PLANIFICACIÓN FLEXIBLE DEL PROYECTO

### 1. REUNIONES DE COORDINACIÓN (WORKSHOPS)

ANÁLISIS SITUACIÓN  
PUNTO DE PARTIDA  
SEGUIMIENTO

### 2. VISITAS ESTUDIO

2015

2016 (ampliado)

### 3. DOCUMENTACIÓN Y DIFUSIÓN



Food and  
Veterinary Office



# DESARROLLO

## REUNIONES DE COORDINACIÓN

### 1º WORKSHOP (5 y 6 noviembre 2014)



- Análisis de situación, enfoque abierto y flexible
- Preferencias de los EEMM tanto técnicas como de logística
- Preselección de primeros países por la OAV (voluntarios)
- Propuestas:
  - Reuniones/talleres a nivel nacional para difundir la información (A.C y sector).
  - Red de expertos

# DESARROLLO

## 2º WORKSHOP (19, 20 y 21 mayo 2015)

- Feed-back Expertos nacionales y países anfitriones en visitas estudio
- Selección/Discusión de buenas prácticas **“Tool box”**
  - Sistema de Registro de contaminación de canales (Reino Unido)
  - **Procedimiento de verificación por parte de los V.O (Irlanda)**
  - **Política de animales limpios**
  - **Rasurado en línea de bovino/aplicación de vapor al cuero**
- Presentación de proyectos de la industria



# CAJA DE HERRAMIENTAS “TOOL BOX”

Buenas prácticas seleccionadas en las visitas estudio

## Caja de herramientas

No todos los  
EEMM tienen los  
mismos problemas

Posibilidad de  
implementación de  
las buenas prácticas  
seleccionadas

Diferentes medios  
para obtener los  
mismos  
resultados

Guías BP sector?  
Acceso O.E Tool  
box?  
Espacio web?  
Vídeos/fotos?

# TOOL BOX

De momento...



Comisión Europea



Contact

Español (es) ▾

EUROPA > Comisión Europea > CIRCABC > SANTE > SHygiene

**Project "Share best practices in Slaughter Hygiene"** ▾

- ▶ Información
- ▶ **Biblioteca**
- ▶ Miembros
- ▶ Agenda
- ▶ Grupos de noticias
- ▶ Administración
- ▶ **Búsqueda**

Búsqueda avanzada

- ▶ Portapapeles

**Menú principal**

- Listar categorías
- Salir (nyaguali)
- Ayuda
- eLearning

Biblioteca > Accepted Good Practices by MS + EFTA countries Http | [Anterior](#)

**Biblioteca**  
La librería es el espacio en el que se almacenan, gestionan y comparten **contenidos**.

Good practices agreed by project members as effective systems by Competent Authorities for control and monitoring slaughter hygiene 4 carpetas y 0 ficheros en este espacio.

▼ **Espacios**

Título ▾	Fecha de modificación ▾	Acciones
Carcass Contamination Recording System- United Kingdom	28 mayo 2015 11:50	
Clean Livestock Policy - Belgium	28 mayo 2015 11:51	
on-line clipping/shearing of cattle and sheep after slaughter but before start of process	28 mayo 2015 13:10	
Verification Procedures by officials of carcass contamination	28 mayo 2015 11:52	

Página 1 de 1

[Principio de página](#) ▲

▼ **Contenido**

Nombre ▾	Tamaño ▾	Fecha de modificación ▾	Acciones
<i>No hay nada que mostrar</i>			

Página 1 de 1

[Principio de página](#) ▲

# DESARROLLO

## 3º WORKSHOP (26, 27 y 28 enero 2016)

- AECOSAN + C.A de Aragón (visita Noruega)
- Evaluación del proyecto, visitas y rumbo del mismo
- Selección de buenas prácticas (discusión) **“Tool box”**
- Disponibilidad de trabajadores capacitados y calificados (Eslovaquia)
- Normas de flexibilidad en mataderos (Eslovenia)
- **Procedimiento para sacrificio de corderos (Noruega)**
- Seguimiento de los proyectos de la industria (“Hygenea” y “Slaughter Hygiene-UECBV”)
- Difusión del proyecto en los diferentes EEMM.
- Visitas estudio programadas para 2016

## VISITAS ESTUDIO

- Papel de la OAV (coordinación y redacción de informe))
- Centradas en mataderos de rumiantes y multiespecie
- Participación de expertos nacionales con experiencia en mataderos
- Necesario un perfil del país previo a la visita
- 5 días:
  - Día 1: Reunión inicial, presentación, criterios para evaluar, AC problemas y soluciones
  - Día 2, 3 y 4: Visitas a los establecimientos con revisión por parte del equipo
  - Día 5: Reunión final y conclusiones
- Informe de la visita y evaluación de la “Study visit” por parte de los EN y del país anfitrión.



# VISITAS ESTUDIO

## 2015

- **IRLANDA (26/01) Bovino y ovino**
- REINO UNIDO (26/01) Bovino y Multiespecie
- BÉLGICA (9/03) Multiespecie y ovino-caprino
- LITUANIA (1/06) Bovino y porcino
- ESLOVENIA (14/09) Bovino y porcino (lechones)
- **NORUEGA (19/10) Ovino**
- ESLOVAQUIA (9/11) Porcino y Bovino
- SUECIA (30/11) Bovino





# PRÓXIMAS VISITAS ESTUDIO

## 2016

- **PAÍSES BAJOS**

(8/02) Bovino y porcino

- **IRLANDA DEL NORTE**

(8/02) Bovino y ovino

- **POLONIA**

(14/03) Porcino

- **ITALIA**

(11/04) sin confirmar

alcance

## Segunda mitad de año:

- **GRECIA** (12/09)
- **FRANCIA** (19/09)
- **RUMANÍA** (10/10)
- **AUSTRIA** (10/10)
- **...¿ESPAÑA?**



## ¿VISITA ESTUDIO A ESPAÑA?

- Oportunidad de mostrar buenas prácticas y ver posibilidad de implementación de las aplicadas en otros EEMM.
- Visitas a todos los EEMM...¿?
- ¿CCAA Voluntarias?
- Gastos de la visita a cargo de la OAV
- Tareas:
  - Elaborar un documento perfil país (producción, mataderos, organización del Control Oficial, etc)
  - Organizar visitas a 2 o 3 establecimientos (itinerario, logística)
  - Representantes de 4 EEMM + representante del la FVO ( solicitud de traducción)

# FUTURO DEL PROYECTO

¿.....?

**Fase de recogida de información** (Study visits 2016)

**Propuestas:**

- “Tool box” ordenada con índice de buenas prácticas seleccionadas y descripción de cada una de ellas
- Creación foros de discusión (red de expertos)
- Difusión de los resultados a los operadores
- Guía de buenas prácticas con fotos y vídeos
- Herramienta objetiva para valorar el progreso de la prevención de la contaminación (cuestionarios, muestreos, etc)



-Plataforma intercambio de experiencias y conocimiento  
-Reuniones con el sector  
-Acceso a la “Tool box”

**PRÓXIMOS PASOS  
TALLER**



**CONCLUSIONES DE ESTE**



# MUCHAS GRACIAS



# PROYECTOS DE LA INDUSTRIA RELACIONADOS

Importancia de colaborar con la industria.

Los O.E son los responsables de la higiene en el sacrificio.



## Hygienea

Risk based hygiene control in European abattoirs

 **ANIMALIA**  
Norwegian Meat and Poultry Research Centre

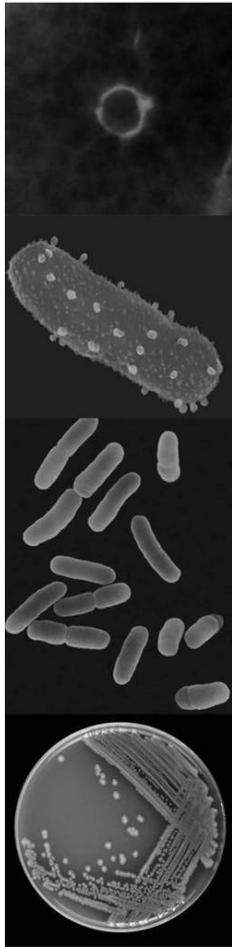
EUROPEAN LIVESTOCK AND MEAT  
TRADES UNION  
**UECBV**

**UECBV working group on  
faecal contamination**



# PROYECTOS DE LA INDUSTRIA

## HYGENEA



**Proyecto sobre el control de higiene en mataderos europeos basado en el riesgo**

**Animalia:** Norwegian Meat and Poultry Research Center.

-No hay validación de métodos de muestreo disponibles.  
-Necesaria evaluación comparativa

**¿Por qué?**  
Mucha inversión en vigilancia, pero era necesario mejorar

**El objetivo** objetivo principal es asegurar la amortización de las inversiones en higiene y el desarrollo de herramientas para control de higiene en los mataderos basado en el riesgo. Incluyendo: análisis microbiológicos, inspección visual y buenas prácticas de higiene

**Expertos colaboradores** Noruega, Dinamarca, Alemania, Reino Unido, España

Mataderos:  
8 Noruega  
2 Dinamarca  
2 Reino Unido  
1 Alemania  
2 España

**Varias líneas de trabajo:**

- Métodos destructivos y no destructivos (ISO 17604)
- Estudios de higiene en mataderos seleccionados
- Perfiles de riesgo con respecto a VTEC y AMR E.Coli
- Encuestas sobre percepción de higiene general, sobre riesgo y seguridad de la carne (partes interesadas: operadores, A.Cs, consumidores)
- Desarrollo de herramienta predictiva.

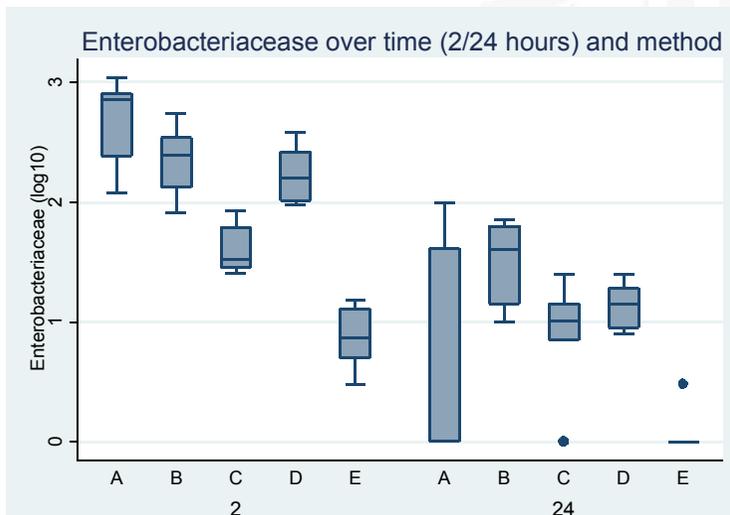
# Comparación de métodos de toma de muestra

5 métodos (escisión, gasas, esponja, hisopo de esponja, hisopos de algodón)

2 veces (2h y 24 h post mortem)



## Resultados preliminares



- A** destructive method
  - B** gauze cloth swab
  - C** sponge cloth swab
  - D** spongistick
  - E** wet dry double cotton swab technique
- Inoculum:  $10^4$  cfu/ml



**A**



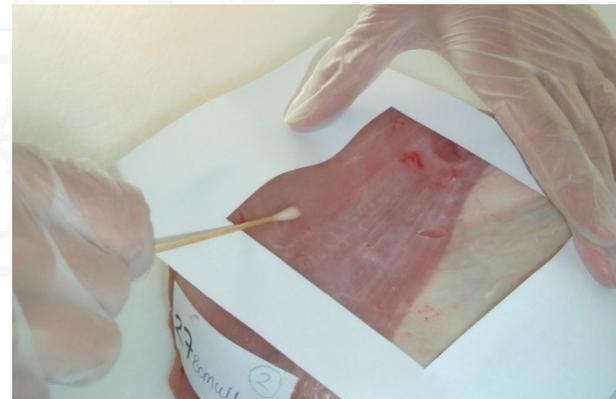
**B**



**C**



**D**

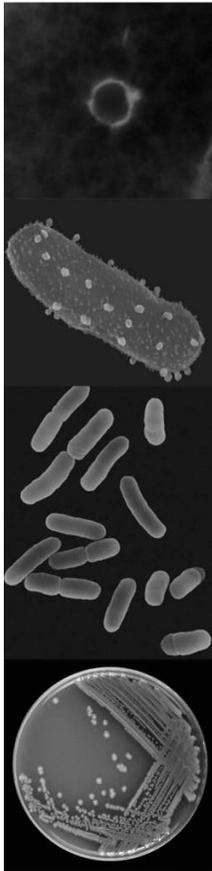


**E**

<http://www.animalia.no/Listesider/Prosjekter/Hygenea/Hygenea---Risk-based-hygiene-control-in-European-abattoirs/>

# PROYECTOS DE LA INDUSTRIA

## “Slaugther Hygiene” UECEBV



### Proyecto sobre higiene en mataderos

- Bovino
- Ovino
- Caprino
- Porcino

**UECEBV: European Livestock And Meat Trading Union**  
**Contaminación fecal (Buenas prácticas en matadero)**

Grupo de trabajo de expertos veterinarios creado en diciembre 2014

**El objetivo** es desarrollar una Guía de buenas prácticas para reducir la contaminación fecal en mataderos. Interpretación práctica del paquete de higiene (armonizar a nivel local y nacional)  
Diálogo constructivo O.E-A.C  
Limitaciones de la Guía:  
Enfocado sólo a contaminación de tubo digestivo y fecal  
Enfocado sólo a mataderos (no animales sucios en explotaciones)  
Sólo sector de carne roja

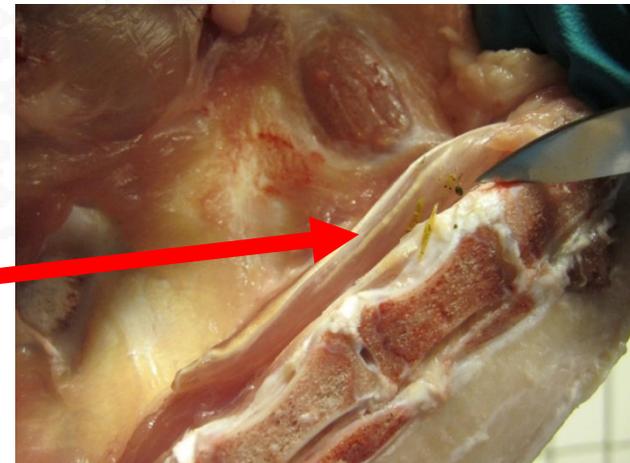
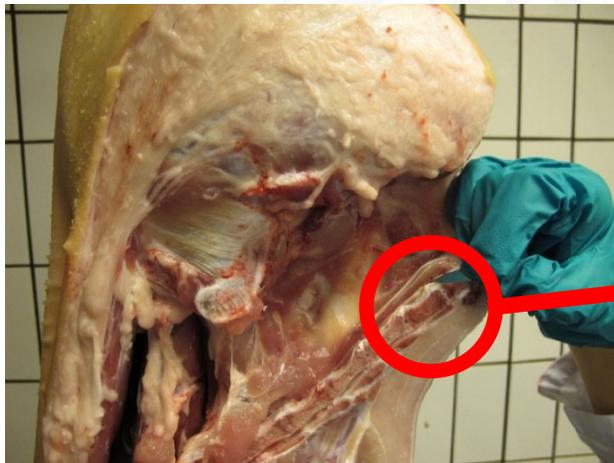
- Alemania
- España
- Francia
- Irlanda
- Países bajos
- Suecia
- Reino Unido
- Dinamarca

### Expertos colaboradores

**Trabajando actualmente en el desarrollo de la guía.**  
-Es necesario un enfoque estadístico para el análisis de tendencias, la evaluación de las desviaciones y verificación

# PROYECTOS DE LA INDUSTRIA

## “Slaughter Hygiene” UECBV



# PROYECTOS DE LA INDUSTRIA

## “Slaughter Hygiene” UE CBV

### Proyecto sobre higiene en mataderos

#### Elementos que se están teniendo en cuenta en la Guía:

- Definición de contaminación fecal / ingesta
- Requisitos generales y PNTs
- La obligación de ganaderos de entregar animales limpios
- Procedimiento operativo detallado - por orden cronológico
- Formación del personal de matadero
- Higiene del operador
- Procedimientos basados en el APPCC
- La importancia de la gestión
- Recomendación cuando se encuentra contaminación

**Junio 2016**  
**Validación de la**  
**Guía por la**  
**Comisión a través**  
**del**  
**SCoPAFF**

Reuniones del grupo de trabajo en 2015 y 2016

Publicación prevista para **Junio 2016**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

**aecosan**  
agencia española  
de consumo,  
seguridad alimentaria y nutrición

