



9. Mercado sanitario



Documento principal

PROCEDEMENTO

CONTROIS DO MERCADO

REXISTROS



MARCADO SANITARIO

O mercado sanitario garante que, no circuíto de comercialización, o animal foi sometido a todos os controis sanitarios preceptivos e que estes controis foron realizados por os veterinarios oficiais.

Realizarase nunha vez finalizada a inspección postmortem tras ditaminar os canais como aptos para o consumo humano polo Servizo Veterinario Oficial.(SVO)

Levarase a cabo tal e como dispón o artigo 48 do Regulamento 2019/627, e será o veterinario oficial o encargado da supervisión do mercado e das marcas utilizadas.

Toda destrución ou recepción de novo material será controlado polos servizos veterinarios, debendo velar por que se atope en boas condicións de mantemento, limpeza e sexa o adecuado.

9.1- PROCEDEMENTO

1) Os Servizos Veterinarios Oficiais (SVO) deben:

- Supervisar o mercado sanitario e as marcas utilizadas.
- Debe asegurarse en particular de que:

a) **O mercado sanitario se aplique unicamente** aos ungulados domésticos e mamíferos de caza de cría, distintos dos lagomorfos, que foran sometidos a unha inspección antemortem e postmortem, e á caza maior silvestre que foi sometida a unha inspección postmortem sempre que non existan motivos para declarar que a carne non é apta para o consumo humano.

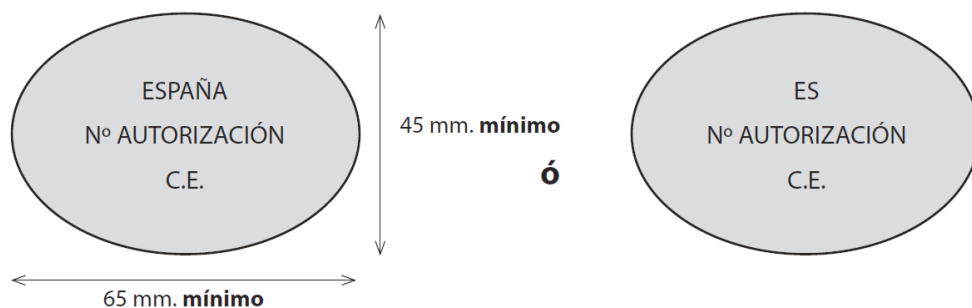
Con todo, o mercado sanitario poderá aplicarse antes de dispoñer dos resultados dos exames que se fagan para detectar a presenza de triquinosis ou de ETT sempre que exista un sistema que garantice a trazabilidade de todas as partes do animal e que o veterinario oficial teña o convencemento de que a carne procedente do animal en cuestión se comercialice unicamente se os resultados son satisfactorios.



- b) **O marcado sanitario debe facerse sobre** a superficie externa dos canais e de tal xeito que cada peza (canal, media canal, cuarto, medias canais en tres pezas) que saia do matadoiro deberá levar unha marca sanitaria.

No caso dos despoxos, a marca sanitaria poderase fixar directamente no produto, no envase ou na embalaxe ou ben estamparse nunha etiqueta fixada en calquera deles. Se o envase ofrece a mesma protección que a embalaxe, a etiqueta poderase colocar no envase. Se a etiqueta vai colocada nas embalaxes deberá destruírse no momento de abrirese, a non ser que no proceso de apertura se destrúa a embalaxe.

- 2) O marcado sanitario deberá consistir nunha marca ovalada que teña como mínimo 6,5 cm de ancho e 4,5 cm de alto e que presente a información que a continuación se menciona en caracteres perfectamente lexibles:
- a) A marca deberá indicar o nome do país no que está situado o establecemento, podendo consignarse in extenso en letras maiúsculas ou ben mediante un código de dous caracteres de acordo coa norma ISO correspondente.
 - b) A marca deberá indicar o número de autorización do matadoiro;
 - c) Cando se faga nun matadoiro situado na Comunidade Europea, a marca debera incluír a abreviatura CE.



Altura de letras: **mínimo 8 mm.**

Altura cifras: **mínimo 10 mm.**

- 3) As letras e as cifras deberán ter unha altura mínima de 0,8 cm e 1 cm, respectivamente.



9.2- CONTROIS DO MERCADO

Control do mercado sanitario das carnes aptas:

O mercado sanitario realizarase en todos os canais unha vez ditaminada a aptitude para consumo das carnes frescas e que os caracteres sexan perfectamente lexibles. Neste sentido haberá de terse en conta o momento oportuno para realizar o mercado, en relación co grao de humidade e temperatura da carne, así como a experiencia e destreza do persoal do matadoiro que o aplica, no seu caso.

Control do mercado das carnes non aptas

Comprobarase que todo o que non sexa declarado apto para consumo humano non sexa selado co mercado sanitario, senón que sexan inhabilitadas para a súa comercialización mediante cortes profundos nas pezas cárnicas e identificándose cunha etiqueta coa indicación "NON APTO PARA CONSUMO HUMANO" ou calquera outro método que evite que non poidan confundirse cos canais aptos. De igual xeito actuarase cos despoños deses canais.

Control do mercado das carnes inmovilizadas á espera de ditame definitivo

Comprobarase que todo o que estea intervido cautelarmente en espera de ditame final sobre a aptitude para o seu consumo, non se atopan seladas ata que non se produciu a declaración de aptitude

Cando o veterinario oficial considéreo poderán marcarse as canles non aptas cunha marca que as distinga das canles aptas



9.3- REXISTROS

SEMAGA

Registro de incidencias nos controis semanais relacionados con este apartado. Unha vez solucionada a incidencia procederase á anotación no aplicativo de xeito que poida comprobarse cantas incidencias permanecen abertas e cantas foron emendadas

	Correcto	Incorrecto	Non procede
2 CONTROL DO MERCADO SANITARIO			
2.1 Lexible / Correcto marcado de identificación	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Anotacións correspondentes ó rexistro do protocolo semanal

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

LEXISLACIÓN

- Regulamento (CE) N.º 853/2004, Anexo II, Sección I
- Regulamento de Execución (UE) 2019/627, artigo 48 e Anexo II.