

Estándar de competencias profesionales

Inspeccionar "post mortem" canales y despojos

Familia Profesional **Agraria**
Nivel **3**
Código **ECP2133_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 543/2023**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de bovinos domésticos, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según la normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC1.1 Las superficies externas de las canales presentadas a la inspección, divididas longitudinalmente en dos mitades, en el caso de los bovinos mayores de ocho meses, los despojos y las cavidades corporales de los bovinos domésticos se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas, en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

IC1.2 Las canales y despojos de los bovinos menores de ocho meses se inspeccionan, visualmente; palpando nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones.

IC1.3 Las canales y despojos de los bovinos mayores de ocho meses se inspeccionan visualmente; palpando los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos, incidiendo y examinando mediante incisión los nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y músculos maseteros y corazón.

IC1.4 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección, mediante incisión y

palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

IC1.5 Las canales y despojos de los bovinos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

IC1.6 Las canales y despojos de los bovinos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

EC2 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según la normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC2.1 Las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales de los ovinos y caprinos domésticos se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

IC2.2 Las canales y despojos de ovino en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de seis meses se inspeccionan visualmente, con el fin de detectar cualquier anomalía.

IC2.3 Las canales y despojos de ovino en los que ya se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o 12 meses o más de edad y caprinos de 6 meses o más de edad se inspeccionan visualmente, palpando pulmones, hígado y nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos e incidiendo en la superficie gástrica del hígado.

IC2.4 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

IC2.5 Las canales y despojos de ovinos y caprinos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico

definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

IC2.6 Las canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

EC3 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de solípedos domésticos bajo, la supervisión del responsable del control oficial, según la normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC3.1 Las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem", divididas longitudinalmente en dos mitades, y los despojos, así como las cavidades corporales de los solípedos domésticos, se examinan inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas, en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

IC3.2 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se inspeccionan, visualmente, con el fin de detectar cualquier anomalía.

IC3.3 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección, mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

IC3.4 Las canales de solípedos domésticos se examinan, mediante métodos laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

IC3.5 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

IC3.6 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre

otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

EC4 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de cerdos domésticos, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC4.1 Las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem", divididas longitudinalmente en dos mitades en el caso de cerdos mayores de cinco semanas y los despojos, así como las cavidades corporales de cerdos domésticos se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas, en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

IC4.2 Las canales y despojos de cerdos domésticos se inspeccionan, visualmente con el fin de detectar cualquier anormalidad.

IC4.3 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección, mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

IC4.4 Las canales de cerdos domésticos con las excepciones previstas en la normativa sobre control oficial, en particular las procedentes de animales no destetados menores de cinco semanas se examinarán, mediante métodos laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

IC4.5 Las canales y despojos de cerdos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

IC4.6 Las canales y despojos de cerdos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

EC5 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la

carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC5.1 Los lagomorfos de cría y aves de corral se examinan, inmediatamente después del sacrificio, con la asistencia autorizada del personal del matadero, separando aquellos animales o partes de animales que presenten cualquier anomalía, comprobando que se presentan identificadas, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

IC5.2 Las canales, despojos y cavidades corporales de una muestra representativa de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral se inspeccionan diariamente, mediante observación visual.

IC5.3 Las muestras aleatorias de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral, enteros o partes de ellos o aves de corral enteras o de partes ellas, declaradas no aptas para consumo humano se inspeccionan, mediante observación visual o palpación y/o incisión en caso necesario.

IC5.4 Las aves de corral criadas para la producción de "foie gras" y las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia se inspeccionan "post mortem", para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.

IC5.5 Las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales, con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

IC5.6 Las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

EC6 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de animales de caza de cría, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC6.1 Las superficies externas de las canales de caza de cría, sus despojos y cavidades corporales se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan

identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.

IC6.2 Las canales y los despojos de los animales de caza de cría se inspeccionan, siguiendo los procedimientos descritos en la normativa relativa a control oficial para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral, correspondientes o equivalentes con las especies de caza de cría, con el fin de detectar cualquier anormalidad.

IC6.3 Las canales de jabalíes u otras especies animales de caza de cría, sensibles a la infestación por triquinas se examinan, mediante análisis laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

IC6.4 Las canales y despojos de animales de caza de cría se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales, con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

IC6.5 Las canales, despojos y cavidades corporales de los animales sacrificados en la explotación se inspeccionan "post mortem", lo antes posible, tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza, para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.

IC6.6 Las canales y despojos de los animales de caza de cría se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

EC7 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de los animales de caza silvestre, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC7.1 Los certificados sanitarios, las declaraciones emitidas durante la matanza y el resto de documentación de acompañamiento que ampara las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos de manipulación de caza se revisan, comprobando que ampara a todos los animales, está completa, dentro de los plazos establecidos y cumplimentada de acuerdo con la normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal.

IC7.2 La caza silvestre se examina, comprobando la inexistencia de cuerpos, vísceras o, en su caso, partidas sin identificar y la correspondencia de las identificaciones con las recogidas en la documentación de acompañamiento.

IC7.3 Las canales, cavidades, órganos y cuanto proceda se inspeccionan, visualmente, lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza, comprobando que la muerte ha sido causada por el proceso de la caza y detectando anomalías no resultantes del proceso de caza (anomalías organolépticas y características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, como presencia de tumores, abscesos, parásitos, cuerpos extraños, alteraciones patológicas e inflamaciones en los órganos), teniendo en cuenta la documentación de acompañamiento.

IC7.4 Las canales de jabalíes u otras especies animales de caza silvestre sensibles a la infestación por triquinas se examinan, mediante análisis laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

IC7.5 Las piezas de caza menor que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de la muerte se inspeccionan, seleccionando un número representativo de piezas, aumentando el tamaño de la muestra, en caso de sospecha de enfermedad transmisible a los seres humanos, para asegurar el dictamen sanitario.

IC7.6 Las canales y despojos de los animales de caza silvestre se examinan, cuando sea necesario, mediante palpaciones, incisiones o procedimientos adicionales como análisis laboratoriales, con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

IC7.7 Las canales y despojos de los animales de caza silvestre se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

EC8 Controlar el destino de las canales y despojos, su marcado e identificación, registrando los datos según las instrucciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable y, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

IC8.1 El marcado sanitario de las canales de ungulados domésticos, mamíferos de caza de cría distintos de los lagomorfos, y de la caza mayor silvestre que se consideran aptos para el consumo humano se supervisa, asegurándose que las canales, medias canales, cuartos o trozos resultantes de dividir cada media canal en tres, no se comercializan sin la marca sanitaria que exige la normativa de control oficial.

- IC8.2** El marcado de identificación de los productos de origen animal a comercializar se comprueba, verificando que se realiza de acuerdo con la normativa de higiene de los alimentos.
- IC8.3** Las anomalías o sospechas de riesgo para el consumo humano en las canales y despojos se comunican, a través de los canales internos definidos, para que mediante examen de las carnes se dictamine sobre su aptitud para consumo, utilizando en dicho control el equipo de protección individual, descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.
- IC8.4** Los datos y resultados de la inspección "post mortem" y de las pruebas efectuadas, en su caso, se registran, en el formato requerido, para que puedan ser evaluados y poder emitir comunicaciones del resultado de la inspección, informes sobre decomisos y estadísticas.
- EC9** Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan canales y despojos se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.
- IC9.1** La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).
- IC9.2** Los procedimientos de manipulación de canales y despojos se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros), verificando que no ocasionan problemas comportamentales.
- IC9.3** Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Encargados de bienestar animal en mataderos

Auxiliares de inspección y control sanitario en salas de despiece

Asistentes oficiales especializados en controles sanitarios de la producción de carne de aves de corral y de lagomorfos

Auxiliares de inspección y control sanitario en establecimientos de manipulación de caza

Auxiliares de inspección y control sanitario en mataderos

Auxiliares de inspección y control sanitario de carnes de bovinos, ovinos, caprinos, solípedos, porcinos, aves de corral, animales de caza de cría y de caza silvestre

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (guantes de un solo uso, cubrecabezas, cubrebarbas, ropa, guantes metálicos, calzado, delantales). Equipos de protección individual (EPI). Instrumental de corte (cuchillos). Equipos para la limpieza y esterilización de cuchillos y utensilios. Carros de despojos de la inspección "post mortem". Escaleras o plataformas elevadoras. Dispositivos para la recogida, separación e identificación de carnes y despojos no aptos o sospechosos. Material para la recogida de muestras. Sistemas de identificación y registro de muestras. Equipos para el almacenamiento y conservación de las muestras. Equipos de marcado e identificación de canales, despojos, subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y decomisos. Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Información utilizada o generada

Protocolos para la inspección "post mortem" de cada una de las especies animales, bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos, solípedos domésticos, cerdos domésticos, lagomorfos de cría y aves de corral, caza de cría y caza salvaje. Normativa de control, comunitaria, estatal y autonómica de productos de origen animal destinados a consumo humano. Procedimientos normalizados de trabajo para la gestión de decomisos y otros subproductos animales no destinados a consumo humano. Protocolo de marcado e identificación de canales y despojos. Documentación sanitaria de acompañamiento de animales sacrificados en la explotación de origen y de las piezas de caza. Registros de información transmitida a la persona de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica en relación con la inspección "post mortem", toma de muestra y marcado, identificación y destino de canales y despojos. Normativa de higiene de los alimentos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.