

Estándar de competencias profesionales

Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Familia Profesional **Agraria**
Nivel **3**
Código **ECP2134_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 543/2023**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Controlar la extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes, mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.
- IC1.1** El programa de sacrificio y la documentación de acompañamiento de animales se recogen diariamente, comprobando la especie y la edad de los animales para identificar los MERs que generan.
- IC1.2** La retirada de los MERs de la cabeza y del cuerpo de los rumiantes se supervisa, mediante observación directa, para garantizar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico, tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, y la normativa relativa a prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.
- IC1.3** La recogida de los restos de MERs que caen al suelo y otras superficies se supervisa, mediante observación directa, para asegurar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico, tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.

- IC1.4** El etiquetado y marcado de inspección veterinaria de las canales que van a expedirse a salas de despiece con MERs se inspecciona, mediante observación directa, para asegurar que lleva las indicaciones exigidas por la normativa en materia de identificación de canales.
- IC1.5** La tinción de los MERs se supervisa, mediante observación directa, para asegurar que se efectúa con colorantes específicos destinados a tal fin, según establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
- IC1.6** Los contenedores de recogida de MERs se inspeccionan visualmente, para asegurar que son específicos para este uso, están identificados y en estado de limpieza.
- IC1.7** La extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.
- IC1.8** Los resultados del control de la gestión de MERs y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión, por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.
- EC2** Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).
- IC2.1** Los subproductos de categoría 1 generados y almacenados, incluidos los MER, se vigilan, mediante inspección visual periódica, para asegurar que se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material.
- IC2.2** La carga de subproductos de categoría 1 para su envío a las plantas de tratamiento se observa, visualmente, para asegurar que el destino y las condiciones del transporte son las especificadas por la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, incluida su identificación.
- IC2.3** La documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1 se revisa, comprobando su contenido, para confirmar que incluye todos los datos que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
- IC2.4** Los registros se revisan, mediante observación directa, para comprobar que incluyen todas las partidas de MER enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación, y controlando que el operador dispone de los documentos de entrada de dichas partidas en la planta de destino.

- IC2.5** La retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, durante y después del faenado se controla, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.
- IC2.6** Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

EC3 Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2, durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

- IC3.1** Los contenedores donde se depositan los subproductos de categoría 2 se observan, visualmente, para comprobar su estado de limpieza e identificación.
- IC3.2** La recogida de los subproductos de categoría 2 se supervisa, mediante observación directa, para asegurar que se hace completa y en contenedores específicos.
- IC3.3** Los subproductos de categoría 2 generados y almacenados hasta su envío a la planta de tratamiento autorizada, se observan, visualmente durante y al final de la jornada de trabajo, para garantizar que no incluyan MER.
- IC3.4** La carga de los subproductos de categoría 2, para su envío a las plantas de tratamiento autorizadas se observa visualmente, para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa aplicable a subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
- IC3.5** La retirada y gestión de los subproductos de categoría 2, durante y después del faenado, se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.
- IC3.6** La documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 2 se revisa, comprobando su contenido, para confirmar que incluye todos los datos que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
- IC3.7** Los registros se revisan, mediante observación directa, para comprobar que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 2 enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.

IC3.8 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

EC4 Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3, durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

IC4.1 Los contenedores para depositar los subproductos de categoría 3 se inspeccionan, visualmente, para asegurar su estado de limpieza e identificación.

IC4.2 El almacenamiento de los subproductos de categoría 3 se inspecciona, visualmente, para garantizar que se hace separadamente de los de otras categorías y de forma higiénica.

IC4.3 La carga de los subproductos de categoría 3, para su envío a plantas de tratamiento u otros destinos autorizados se observa, visualmente, para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa en materia de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

IC4.4 La retirada y gestión de los subproductos de categoría 3, durante y después del faenado se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

IC4.5 La documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3 se revisa, comprobando su contenido, para asegurar que incluye todos los datos requeridos por la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

IC4.6 Los registros se revisan, comprobando que incluyen las partidas de subproductos de categoría 3 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.

IC4.7 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

EC5 Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que gestionan los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) 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.

IC5.1 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).

IC5.2 Los procedimientos de gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) 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.

IC5.3 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

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

Auxiliares especializados en los controles sanitarios de carnes frescas

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

Auxiliares de inspección y control sanitario en salas de despiece

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 (ropa, guantes, cubrecabezas, calzado) Equipos de protección individual (EPI)
Contenedores y medios de tinción específicos para SANDACH Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Información utilizada o generada

Relaciones de animales sacrificados y registros de SANDACH generados. Listado de plantas de tratamiento autorizadas para la gestión de SANDACH. Programa de control de la gestión de SANDACH. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la gestión de SANDACH. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados y normativa sobre la prevención, el control y la erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles y en materia de identificación de canales. Normativa sobre prevención de riesgos animales.