

Estándar de competencias profesionales

Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas

Familia Profesional	Agraria
Nivel	3
Código	ECP2136_3
Estado	BOE
Publicación	RD 543/2023

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante control de productos y registros, siguiendo las instrucciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar los requisitos de trazabilidad.
- IC1.1** Los controles de trazabilidad se programan, con la frecuencia que marquen los protocolos normalizados de trabajo (PNTs) y el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para comprobar la implantación del sistema de trazabilidad.
- IC1.2** La relación de las carnes recepcionadas y expedidas, así como su documentación comercial de acompañamiento y otros registros de entrada se revisan, mediante examen de registros, para garantizar su correlación y validez.
- IC1.3** La identidad de las carnes se verifica, comprobando mediante control visual que las carnes presentes se corresponden con las amparadas por la documentación comercial de acompañamiento y otros registros de entrada.
- IC1.4** La trazabilidad hacia adelante de la carne de vacuno se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.

- IC1.5** La trazabilidad hacia atrás de la carne de vacuno se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el animal o grupo de animales de procedencia, el matadero y, en su caso, la sala de despiece de origen, así como los países de nacimiento y cebo de los animales.
- IC1.6** La trazabilidad hacia delante de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.
- IC1.7** La trazabilidad hacia atrás de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el establecimiento suministrador de las carnes y, excepto en el caso de la carne de lagomorfos, el país de origen.
- IC1.8** Las carnes presentes en los establecimientos se identifican, 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.
- EC2** Inspeccionar las carnes frescas presentes en los establecimientos, mediante observación y medición de temperaturas, de conformidad con las directrices del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para comprobar su identificación y aptitud para el consumo en aplicación de las normas de higiene de los productos de origen animal.
- IC2.1** Las carnes recepcionadas se inspeccionan, visualmente, para verificar que están identificadas con la marca sanitaria o de identificación, según corresponda, y que no presentan MER (salvo autorización expresa) ni contaminación visible.
- IC2.2** La temperatura de las carnes recepcionadas se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.
- IC2.3** La temperatura de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.
- IC2.4** La temperatura de las carnes preparadas para su expedición se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.
- IC2.5** Las carnes preparadas para su expedición se inspeccionan, visualmente, para verificar que se encuentran marcadas (marca sanitaria o de identificación) y no presentan restos de material especificado de riesgo (MER) ni contaminación visible.

IC2.6 Los SANDACH generados se controlan, visualmente, para comprobar que se categorizan, identifican y eliminan de conformidad con las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

IC2.7 Las carnes frescas presentes en los establecimientos se inspeccionan, mediante observación y medición de temperaturas, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

EC3 Inspeccionar las operaciones de despiece, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador, para comprobar que se realizan de conformidad con las normas de higiene de los productos de origen animal.

IC3.1 Las operaciones del despiece se inspeccionan, mediante control visual, para garantizar su higiene.

IC3.2 La limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece se comprueba, mediante control visual, medición de temperaturas con termómetro y examen de registros, para garantizar la obtención higiénica de la carne.

IC3.3 La retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando se comprueba, visualmente, para asegurar que se realiza de forma higiénica.

IC3.4 La organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas se comprueban, mediante control visual y examen de registros, para comprobar su trazabilidad.

IC3.5 La retirada de los materiales especificados de riesgo (MER), como la columna vertebral de ciertas canales de bovino o sus partes y la médula espinal de ciertas canales de ovino/caprino se observa, visualmente, para comprobar que se efectúa de conformidad con la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.

IC3.6 La obtención de la carne de cabeza de vacuno en cabezas con MER se supervisa, mediante observación visual y examen de registros, para comprobar que se efectúa de forma higiénica y de acuerdo con la normativa sobre prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

IC3.7 La temperatura a la que se realizan las operaciones de despiece y el almacenamiento de las carnes obtenidas se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.

IC3.8 Las operaciones de despiece se inspeccionan, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador, utilizando para

ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

EC4 Auditar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en la sala de despiece, siguiendo directrices del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la obtención higiénica de la carne.

IC4.1 Los procedimientos de BPH y los puntos de control crítico (PCC) del sistema APPCC que se tienen que verificar cada día se programan, en función del riesgo evaluado y de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para comprobar su implantación.

IC4.2 La aplicación y la vigilancia de las BPH y PCC se verifican, mediante auditoría "in situ" y/o toma de muestras para análisis "in situ" o en laboratorio externo, para comprobar que se efectúa con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y, en su caso, de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.

IC4.3 Los registros generados durante la aplicación de los procedimientos de las BPH y del sistema APPCC se verifican, mediante auditoría documental, para comprobar que se cumplen con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.

IC4.4 Las incidencias detectadas en las auditorías "in situ" se contrastan, revisando las anotaciones de los registros del operador del establecimiento para comprobar que éste las ha identificado y registrado.

IC4.5 El cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece se verifica, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su realización.

EC5 Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece 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 manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece 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

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 especializados en los controles sanitarios de carnes frescas
Encargados de bienestar animal en mataderos
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 (ropa, guantes desechables, cubrecabezas, cubrebarbas, calzado). Equipos de protección individual (EPI). Instrumental para la recogida de muestras. Termómetros para medición de temperaturas en carnes y ambiente. Bolsas, recipientes y precintos para la recogida e identificación de muestras sólidas y líquidas. Dispositivo para la medición del desinfectante residual del agua. Equipos para almacenamiento de muestras en refrigeración y congelación. Equipos de marcado e identificación de canales, despojos, SANDACH y decomisos. Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Información utilizada o generada

Documentación de acompañamiento y registros de carnes recepcionadas, despiezadas, almacenadas y expedidas. Programa de control del despiece. Programa del control y supervisión de las BPH y del APPCC

de la sala de despiece. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la trazabilidad, despiece y etiquetado de carnes y despojos. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre: higiene de los productos de origen animal, subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano, trazabilidad de los productos de origen animal, prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles y criterios microbiológicos aplicables a los productos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.