

Estándar de competencias profesionales

Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Familia Profesional **Agraria**
Nivel **3**
Código **ECP2137_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 543/2023**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros, para comprobar que es conforme con la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal, e informar al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para el desarrollo de auditorías de BPH y de APPCC.

IC1.1 La construcción y distribución del establecimiento se inspeccionan, visualmente, para comprobar que presenta un diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, con separación entre zonas y operaciones limpias y sucias.

IC1.2 El flujo de animales y/o productos se comprueba, visualmente, verificando que es hacia delante o descendente, desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces.

IC1.3 El establecimiento se inspecciona, visualmente, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico de las salas donde se preparan, tratan o elaboran productos alimenticios desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, elaborado en base a la normativa sobre higiene de los alimentos y la de higiene de los alimentos de origen animal para comprobar que dispone de un número suficiente de

salas respecto a las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne, y dotadas de sistemas de iluminación y ventilación reglamentarios.

IC1.4 El establecimiento se inspecciona, mediante examen visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, para comprobar que dispone de la capacidad frigorífica para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.

IC1.5 El establecimiento se revisa, mediante inspección visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario y, comprobando que hay un número suficiente de lavabos destinados a la limpieza de las manos, de acuerdo al número de trabajadores, situados convenientemente y que disponen de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de las mismas.

IC1.6 El establecimiento se inspecciona, visualmente, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, para comprobar que el control de las aguas residuales es el exigido en cuanto a su conducción y eliminación higiénica, disponiendo de drenajes y sifones que eviten reflujos y suelos con la adecuada inclinación para evitar estancamientos.

IC1.7 La información se registra, siguiendo el procedimiento sobre documentación y registro desarrollado por el operador y recogido en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, destinada al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para su consideración en las auditorías de BPH y APPCC.

IC1.8 La información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) se recoge, mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros, 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 recogida.

EC2 Comprobar el estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios, previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros para evitar la contaminación de la carne.

IC2.1 La limpieza de instalaciones, equipos y utensilios se supervisa, al inicio de la jornada, previo al comienzo de las operaciones, de forma visual y mediante control documental y de registros en las áreas que se determine, para garantizar la obtención higiénica de la carne.

- IC2.2** La ejecución de la limpieza y desinfección se controla, mediante observación, para comprobar que se ajusta a los procedimientos de limpieza y desinfección sobre el tipo de superficie a limpiar y el tipo de suciedad.
- IC2.3** Los registros de limpieza y desinfección se controlan, con la periodicidad detallada en los protocolos normalizados de trabajo relativos a la higiene del establecimiento, para comprobar las incidencias y, si procede, las medidas correctoras adoptadas.
- IC2.4** Las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones se contrastan con las anotaciones de los registros, revisándolas, para verificar la eficacia del control del operador.
- IC2.5** Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a su evaluación.
- IC2.6** El estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección se comprueba, mediante observación visual y control documental y de registros, 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 realización.
- EC3** Observar las operaciones de sacrificio, mediante examen visual y control documental de registros, siguiendo las instrucciones del responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar que se realizan en condiciones de higiene y bienestar animal.
- IC3.1** La conducción de los animales a la sala de sacrificio se comprueba, visualmente, verificando que se trasladan en lotes homogéneos de animales limpios y sin situaciones potencialmente estresantes o accidentes, para facilitar la trazabilidad, respetar el bienestar animal y evitar la contaminación cruzada de la canal.
- IC3.2** El método de aturdimiento se comprueba, visualmente, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, verificando que se trata de un sistema autorizado en la normativa sobre bienestar animal, que tiene en consideración el tipo de ganado a sacrificar para asegurar la insensibilización previa al sacrificio y facilitar el sangrado, así como, confirmando que se realiza en condiciones de higiene.
- IC3.3** La operación de sangrado se inspecciona, visualmente, para comprobar que garantiza las condiciones higiénicas y se evita la contaminación de la canal.

- IC3.4** La recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se controla, visualmente, para ver que discurre de forma higiénica, en función del uso al que vaya destinada (uso alimentario, industrial o subproducto), con el fin de evitar su contaminación por orina y heces.
- IC3.5** Los equipos y útiles para el sacrificio se comprueban, mediante inspección visual, verificando que están en condiciones de uso y mantenimiento, y que son desinfectados según la operación y ritmo de trabajo, para evitar la contaminación cruzada de la canal.
- IC3.6** Los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad se controlan, visualmente, para evitar que supongan un riesgo de contaminación, observándose la preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección del local de sacrificio.
- IC3.7** Los sacrificios efectuados siguiendo ritos religiosos se controlan, visualmente, para comprobar que se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa en materia de bienestar animal y garantizar que se realizan en condiciones de higiene.
- IC3.8** Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a la toma de decisiones respecto al sacrificio de animales.
- EC4** Inspeccionar las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH y seguridad alimentaria.
- IC4.1** El desollado y operaciones previas de faenado se comprueban, mediante examen visual, verificando que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH, para evitar contaminaciones a partir de la piel y garantizar una obtención higiénica de la canal.
- IC4.2** El escaldado y depilado en suidos y aves se comprueba, mediante examen visual y determinación de la temperatura del agua de escaldado, para verificar su eficacia e higiene, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.
- IC4.3** Las ligaduras del esófago y recto, así como la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria se controlan, visualmente, para garantizar que discurren en condiciones higiénicas, evitándose la contaminación de la canal a partir del contenido intestinal, calostros, leche, orina y/o heces.
- IC4.4** La evisceración se inspecciona, mediante observación directa, comprobando que discurre a continuación la muerte del animal, para evitar contaminación con microorganismos a partir del intestino y que la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal discurre con el nivel de higiene exigido para evitar la contaminación de la canal por contenido del tubo digestivo.
- IC4.5** La extracción de vísceras y despojos se inspecciona, visualmente, para comprobar que son recogidas y trasladadas en condiciones higiénicas, que están disponibles a la inspección "post

mortem" y que se mantiene la correspondencia (trazabilidad) entre vísceras, despojos y canales durante todo el proceso.

IC4.6 Los equipos y útiles para el faenado de la canal se comprueban, mediante inspección visual, verificando que están en condiciones de uso y mantenimiento, limpieza y desinfección, de acuerdo con el procedimiento de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios y al procedimiento de limpieza y desinfección, para evitar riesgos de contaminación cruzada de las canales.

IC4.7 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para que proceda a su evaluación y tome decisiones en la inspección sanitaria de la carne y la gestión de subproductos.

IC4.8 Las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza se inspeccionan, mediante examen visual y control documental y de registros, 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 inspección.

EC5 Observar las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos, mediante examen visual, para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

IC5.1 El lavado o duchado de canales y despojos se controla, visualmente, verificando que se aplica a baja presión y, desde arriba hacia abajo, para garantizar la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.

IC5.2 El traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras se observa, visualmente, para comprobar que tiene lugar sin comprometer el nivel de higiene de los productos por posible contaminación cruzada.

IC5.3 El almacenamiento frigorífico de canales y despojos se inspecciona, visualmente, para comprobar que sólo se almacenan aquellos con las correspondientes marcas sanitarias o de identificación.

IC5.4 Las canales se estiban, durante el almacenamiento frigorífico, garantizando la suficiente separación entre ellas, para facilitar su enfriamiento, sin contacto con paredes y suelo de la cámara para evitar su contaminación.

IC5.5 La manipulación de despojos se comprueba, visualmente, verificando que garantiza las condiciones higiénicas en locales refrigerados y que se les protege de toda contaminación durante su conservación, envoltura y envasado.

IC5.6 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al responsable de los controles oficiales, según normativa

sanitaria aplicable, para que proceda a su evaluación y tome decisiones a efectos de la comercialización de la carne.

IC5.7 Las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos se observan, mediante examen visual, 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 realización.

EC6 Supervisar la higiene personal y prácticas de los trabajadores mediante examen visual y control de registros, para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

IC6.1 La higiene personal de los trabajadores se controla, visualmente, para comprobar que inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad, limpiándose al final de la jornada de trabajo y durante el desempeño de sus funciones cuando se evidencie suciedad.

IC6.2 Las ropas protectoras de los trabajadores se controlan, visualmente, para comprobar que se guardan de forma higiénica en el vestuario, no contactan con las ropas personales y no se contaminan durante los descansos y pausas.

IC6.3 La utilización de los lavamanos y dispositivos de desinfección se inspecciona, mediante examen visual para garantizar una limpieza y desinfección de manos y útiles que aseguren la obtención higiénica de la carne.

IC6.4 Las prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y/o en indicios de contaminación de la canal se observan, visualmente, para comprobar que se comunican y que se ejecutan de manera higiénica, según la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal.

IC6.5 La higiene personal de los trabajadores se controla, visualmente, para comprobar que presentan un estado de limpieza o aseo personal, y que no siguen prácticas antihigiénicas en la obtención de la carne.

IC6.6 Las incidencias detectadas se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para que proceda a su evaluación y decida las acciones correctoras a aplicar.

IC6.7 La higiene personal y prácticas de los trabajadores se supervisa, mediante examen visual y control de registros, 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 supervisión.

- EC7** Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar su corrección e informar al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para el desarrollo de las auditorías.
- IC7.1** El programa de suministro de agua se supervisa, mediante examen visual, determinación del desinfectante residual y control documental de registros, para garantizar que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.
- IC7.2** Los programas de limpieza, desinfección y control de plagas se supervisan, visualmente y mediante control documental de registros, para comprobar que existe un procedimiento documentado verificable que garantice la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después de las operaciones de obtención de la carne.
- IC7.3** El programa de mantenimiento de la cadena de frío se supervisa, visualmente y mediante el control de registros de temperaturas, para asegurar que se alcanzan y mantienen las temperaturas establecidas en la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal y en concreto, la obtención higiénica de la carne.
- IC7.4** El programa de trazabilidad se supervisa, mediante control de productos y revisión documental de registros, para comprobar la implantación de un sistema documentado verificable que garantice la posibilidad de seguir el rastro a la carne, despojos y SANDACH durante todas las etapas de su comercialización y gestión.
- IC7.5** El programa de formación de manipuladores se controla, mediante inspección visual y revisión documental de registros, para garantizar que todos los manipuladores disponen de formación en higiene y seguridad alimentaria, según su actividad laboral y la ponen en práctica.
- IC7.6** La implantación de procedimientos basados en el APPCC se comprueba, mediante la supervisión "in situ" de las operaciones de su desarrollo y aplicación, así como la revisión de sus registros, para garantizar su funcionamiento.
- IC7.7** La información se registra, en el formato requerido, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, la evalúe en el desarrollo de las auditorías de las BPH y de los procedimientos basados en el APPCC.
- IC7.8** La información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento se recoge, mediante examen visual y control documental y de registros, 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 recogida.
- EC8** Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que realizan operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, 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.

IC8.1 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).

IC8.2 Los procedimientos de las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, 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.

IC8.3 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, cubrecabezas, calzado). Equipos de protección individual (EPI). Instrumental para toma, preparación y análisis de muestras. Equipos para el almacenamiento de muestras. Termómetro, pH-metro y dispositivo para la medición del desinfectante residual. Equipos para el control de la potabilidad de aguas. Sistemas de registro de datos manual y/o digital de buenas prácticas de higiene (BPH) y de procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Información utilizada o generada

Protocolos normalizados sobre recogida de información para las auditorias de BPH y APPCC. Guías de buenas prácticas higiénicas y manuales de procedimiento para la implantación y supervisión del sistema de autocontrol basado en el APPCC en mataderos, salas de despiece y establecimientos de manipulación de caza. Documentos y registros del control de actividades vinculadas a BPH y APPCC llevadas a cabo en el establecimiento (matadero, sala de despiece y caza). Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre higiene y control sanitario de los alimentos, higiene de los alimentos de origen animal, de trazabilidad de la cadena alimentaria, de bienestar animal y de manipuladores de alimentos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.