



PRÀCTIQUES DE CAMP PER A ESTUDIANTS DE VETERINÀRIA DE LA UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

ACTIVITATS DEL TRAM DE SANITAT

Els alumnes de la Facultat de Veterinària de la UAB hauran de conèixer el marc teòric on es desenvolupa la tasca del Veterinari Oficial (s'adjunta un recull de tota la normativa sanitària aplicable), observar com s'aplica a la pràctica diària, i conèixer la realitat del treball que realitzen els veterinaris en l'àmbit de la Veterinària de Salut Pública, mitjançant la tutoria d'un veterinari oficial.

Les tasques que realitzen els veterinaris oficials tenen *l'objectiu de garantir la protecció de la salut pública* vetllant pel compliment de les normes sanitàries que regulen la producció i comercialització d'aliments en el mercat únic europeu i en les relacions d'importació i exportació amb països tercers.

Per tal d'aconseguir aquest objectiu, *els veterinaris oficials tenen assignades importants potestats*:

- Lliure entrada a qualsevol dependència d'una empresa alimentària.
- Possibilitat de revisar documentació comercial de l'empresa i altres documents amb interès sanitari.
- Poder d'immobilització i dictamen sobre animals i aliments.

Les tasques de control sanitari que realitzen els veterinaris oficials porten associat, per tant, l'accés a informació interna de les empreses sotmeses a control. Aquests tenen l'obligació legal i moral de mantenir la confidencialitat de qualsevol informació a la qual s'hagi tingut accés en l'exercici de les tasques d'inspecció.

Per aquesta raó és necessari insistir en el fet que l'alumne que realitzi les pràctiques de camp sota la tutoria d'un veterinari oficial estarà **obligat a mantenir la confidencialitat de la informació** obtinguda per l'inspector en el decurs de la seva tasca oficial.

El contingut de les activitats que hauran de realitzar els alumnes de veterinària de la UAB es detallen a continuació per a cada tipus de lloc de treball en el qual els veterinaris desenvolupen el seu treball: escorxadors, partit i delegació territorial (s'adjunta organigrama del Departament de Sanitat i Seguretat Social).



ESCORXADORS

Cada inspector veterinari s'ocupa d'un o diversos escorxadors d'una comarca. L'horari de treball és variable, depenent dels horaris de sacrifici del bestiar, i pot incloure dissabtes i/o festius. L'alumne aprendrà i coneixerà els següents requisits:

➤ Condicions d'autorització dels escorxadors:

- Dependències tècniques que ha de tenir un escorxador.
- Requisits higiènicosanitaris que han de complir.

➤ Inspecció sanitària abans del sacrifici:

- Identificació i documentació oficial dels animals destinats al sacrifici.
- Procediment d'inspecció antemortem.
- Actuacions davant la presència d'animals fatigats, cansats o excitats, malalts o amb sospita de malaltia.
- Principals problemes detectats en la inspecció antemortem.

➤ Higiene del sacrifici i la carnització:

- Pràctiques higièniques en les operacions i manipulacions de la carn durant el sacrifici i el procés de carnització.

➤ Inspecció postmortem:

- Procediment d'inspecció postmortem per verificar que la carn és adequada pel consum humà.
- Marcat d'inspecció veterinària.
- Actuacions davant la presència de carns no aptes pel consum humà i de malalties de declaració obligatòria.
- Principals causes de decomissos dels animals sacrificats a l'escorxador.

➤ Pla d'investigació de residus en carns:

- Normativa aplicable.



- Substàncies a investigar.
- Actuacions en cas de sospita.
- Protocol de presa de mostres.
- Documentació oficial: acta d'immobilització, comunicacions a l'interessat...
- Aplicació del fred a les carns:
 - Temperatures de transport i d'emmagatzematge de les carns.
 - Condicions higienicosanitàries de les instal·lacions d'emmagatzematge.
- Requisits higiènics del personal, dels locals i del material de l'escorxador.
- Transport:
 - Condicions higienicosanitàries (vehicles de transport, incompatibilitats...)
 - Temperatures de les carns durant el transport.
- Registres i gestió de la informació sanitària:
 - Documents sanitaris de trasllat dels animals a l'escorxador. Llibre registre d'aquests documents.
 - Llibres oficials dels resultats de les inspeccions ante i postmortem
- Revisió dels autocontrols sanitaris efectuats per l'escorxador (potabilitat de l'aigua, temperatures,...).



PARTIT

La tasca del veterinari oficial de partit consisteix en el control oficial dels productes alimentaris produïts, elaborats, emmagatzemats, distribuïts i venuts en la zona d'inspecció que tenen assignada, la qual inclou, territorialment, un o varis municipis de la mateixa comarca. El veterinari no està adscrit a cap centre fix de treball o oficina de la Generalitat. L'horari és diürn.

L'activitat inspectora dels veterinaris oficials del Departament de Sanitat i Seguretat Social, en els establiments que produeixen aliments d'origen animal, persegueix els següents objectius:

- Controlar que els establiments reuneixen unes condicions higiènic-sanitàries adequades.
- Controlar que les matèries primeres i els productes elaborats, destinats al consum humà, compleixen les condicions sanitàries establertes a la normativa vigent.
- Controlar la higiene del personal que entra, directament o indirecta, en contacte amb matèries primeres, ingredients, auxiliars tecnològics, productes semiacabats i acabats.
- Valorar si els programes d'autocontrol de les empreses garanteixen la salubritat dels productes que elaboren.
- Prendre mostres oficials per a la seva anàlisi, en cas necessari.

El tipus d'activitat i el nombre dels establiments alimentaris a controlar pels veterinaris serà variable en funció de la zona d'inspecció. Aquests establiments es classifiquen segons el grup d'aliments i l'activitat que realitzen:

- *Peix i productes de la pesca* (llotja pesquera, magatzems frigorífics de peix, centres d'expedició de mol·luscs bivalves...)
- *Carn i derivats* (sales d'especejament, magatzems frigorífics de carn i productes carnis, indústries càrnies...)
- *Llet i derivats* (envasadors de llet crua, indústries làctiques...)
- *Ous i ovoproductes* (centres d'embalatge d'ous, indústries elaboradores d'ovoproductes...)



- *Mel* (fabricació de mel, envasadors de mel...)
- *Plats preparats* (cuines centrals i càterings, elaboració de plats cuinats i/o precuinats...)
- *Altres* (cuixes de granota i cargols terrestres)

Els alumnes de la Facultat de Veterinària realitzaran activitats de control sanitari sota la tutoria d'un veterinari oficial en indústries alimentàries, menjadors col·lectius (restaurants, escoles...) i en establiments de competència municipal (hipermercats, carnisseries...), les quals es detallen a continuació:

- Condicions d'autorització d'establiments industrials:
 - Dependències tècniques que ha de tenir l'establiment.
 - Requisits higiènicosanitaris que han de complir.
- Inspecció sanitària:
 - Procediment d'inspecció.
 - Principals problemes detectats en la inspecció.
 - Actuacions davant la presència d'irregularitats.
 - Documentació oficial que se'n deriva.
 - Certificats d'exportació.
- Inspecció de les instal·lacions, dels equipaments i dels estris:
 - Locals, instal·lacions i/o entorn.
 - Equips, maquinària i estris.
 - Mitjans de transport: condicions higienicosanitàries (vehICLES de transport, incompatibilitats...); temperatures dels productes durant el transport.
 - Materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els aliments (envasos, embalatges...).
- Inspecció sanitària de les matèries primeres i productes finals:
 - Control documental: documents d'acompanyament comercial



- Control d'identitat: Concordància document/producte, marques o segells reglamentaris.
- Control físic: Inspecció visual, control de l'envàs, de la temperatura, i exàmens de laboratori.
- Presa de mostra oficial.
- Inspecció dels processos i les manipulacions:
 - Procediments de fabricació i tractaments que reben els productes alimentaris.
 - Pràctiques de manipulació del personal: aplicació de bones pràctiques higièniques a totes les operacions i manipulacions dels productes alimentaris.
 - Conservació dels productes alimentaris: temperatures de transport i d'emmagatzematge dels productes; condicions higiènicosanitàries de les instal·lacions d'emmagatzematge.
 - Productes i procediments de neteja, desinfecció i contra plagues.
 - Manipulacions i/o evacuació de deixalles.
- Control de la higiene del personal:
 - Neteja personal.
 - Vestimenta.
 - Verificació de la formació, en qüestió d'higiene dels aliments, que dona l'empresa als manipuladors.
- Autocontrols efectuats per l'establiment (potabilitat de l'aigua, temperatures...)
- Revisió de la documentació d'interès sanitari, dels registres de dades i gestió de la informació sanitària.



DELEGACIÓ TERRITORIAL

A continuació es detallen els aspectes i la informació que coneixeran els alumnes de la Facultat de Veterinària a nivell de Delegació Territorial:

- Normativa vigent d'aplicació a les indústries alimentàries d'origen animal (comunitària, estatal i autonòmica)
- Protocols d'inspecció d'establiments alimentaris utilitzats en les inspeccions.
- Documentació oficial derivada de les inspeccions dels veterinaris: Actes d'inspecció, Informes veterinaris.
- Registre Sanitari
 - Funcionament del Registre Sanitari d'Indústries i Productes alimentaris de Catalunya i del Registre General Sanitari.
 - Conèixer les claus, categories i activitats d'autorització de les indústries alimentàries.
 - Sol·licituds d'autorització sanitària.
- Conèixer la tramitació d'expedients (sancionadors, tancament precautori...) resultants de les actuacions d'inspecció i control sanitari d'aliments.



RECU LL DE NORMATIVA

NORMATIVA GENERAL APLICABLE AL SECTOR ALIMENTARI

En aquestes pàgines web podeu consultar la normativa actualitzada.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

<http://acsa.gencat.cat/ca/inici/>