

**Servei d'Auxiliars Oficials d'Inspecció Veterinària en escorxadors i
establiments de manipulació de caça de Catalunya****Contractació per procediment obert per part del Departament de Salut.****PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES****1. OBJECTE DEL CONTRACTE**

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei d'Auxiliar Oficial d'Inspecció Veterinària (d'ara endavant, AOIV, o també auxiliar oficial) en el marc de la realització de controls oficials sobre la producció de carn en escorxadors i establiments de manipulació de caça de Catalunya, d'acord amb el que estableixen el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017; el Reglament d'execució (UE) 2019/627 de la Comissió, de 15 de març de 2019; i el Reglament delegat (UE) 2019/624 de la Comissió, de 8 de febrer de 2019.

El Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, defineix la figura d'auxiliar oficial com "un representant de l'autoritat competent format d'acord amb els requisits establerts a l'article 18 i empleat per realitzar determinades funcions de control oficial o determinades funcions relacionades amb altres activitats oficials".

D'acord amb l'article 18 del Reglament (UE) 2017/625, els controls oficials inclouen, entre d'altres, les actuacions següents:

- La inspecció ante mortem, realitzada a l'escorxador per un veterinari oficial (VO), que pot comptar, per a la preselecció dels animals, amb el suport d'auxiliars oficials degudament formats per a aquesta tasca.

S'entén per inspecció ante mortem la comprovació, prèvia a les operacions de sacrifici, del compliment dels requisits en matèria de salut humana i de salut i benestar animal. Aquesta comprovació inclou, si escau, l'examen clínic individual de cada animal, així com la verificació de la informació sobre la cadena agroalimentària a què fa referència l'annex II, secció III, del Reglament (CE) 853/2004.



- La inspecció post mortem i la resta de controls oficials efectuats en escorxadors, sales de desfer i establiments de manipulació de caça, realitzats per un veterinari oficial, sota la seva supervisió o, si hi ha garanties suficients, sota la seva responsabilitat.

La inspecció post mortem consisteix en la comprovació del compliment dels requisits aplicables, en escorxadors o establiments de manipulació de caça, en relació amb:

- les canals, definides a l'annex I, punt 1.9, del Reglament (CE) 853/2004, i les despulles, definides al punt 1.11 del mateix annex, amb la finalitat de determinar l'aptitud de la carn per al consum humà;
- l'eliminació segura dels materials especificats de risc, i
- la salut i el benestar dels animals

Els auxiliars oficials d'inspecció veterinària exerceixen les seves funcions de suport al servei veterinari oficial sota la direcció funcional d'aquest i d'acord, en tot moment, amb les seves directrius.

El veterinari oficial, en tant que agent de l'autoritat i a l'empara de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, és el professional amb la qualificació adequada per dur a terme els controls oficials i altres activitats oficials, en els termes de l'article 3.32 del Reglament (UE) 2017/625. Així mateix, és qui disposa de les potestats d'autoritat necessàries per incidir, mitjançant els seus actes, en l'esfera jurídica de l'activitat objecte de control.

En tots els casos, el veterinari oficial és el responsable de les decisions adoptades en el marc dels controls oficials ante mortem i post mortem, fins i tot quan hagi assignat l'execució material de determinades tasques als auxiliars oficials, d'acord amb el que disposa l'article 18.5 del Reglament (UE) 2017/625.

Els auxiliars oficials han de disposar, amb caràcter obligatori, de la formació establerta al capítol II de l'annex II del Reglament delegat (UE) 2019/624, relatiu a normes específiques per a la realització de controls oficials sobre la producció de carn. Així mateix, han de comptar amb l'habilitació del Departament de Salut prevista al Decret 138/2003, de 27 de maig, pel qual es regulen les funcions i les condicions de formació, habilitació i autorització del personal de suport a la inspecció veterinària dels escorxadors de Catalunya.



2. CARACTERÍSTIQUES I DESCRIPCIÓ GENERAL DEL SERVEI

2.1 Funcions del personal auxiliar oficial d'inspecció veterinari

Tal com s'ha exposat, l'auxiliar oficial d'inspecció veterinària ha de desenvolupar les seves funcions sota la supervisió o sota la responsabilitat d'un veterinari oficial. Les funcions que poden ser assignades a un auxiliar oficial, en relació amb el control oficial de la producció de carn, són les següents:

- a) La preselecció dels animals en la inspecció, ante mortem de totes les espècies
- b) La inspecció ante mortem en aviram i lagomorfs, executada sota la supervisió del veterinari oficial o, si existeixen garanties suficients, sota la seva responsabilitat.
- c) Les operacions d'inspecció post mortem de totes les espècies, executada sota la supervisió del veterinari oficial o, si existeixen garanties suficients, sota la seva responsabilitat.
- d) Les operacions de suport als controls oficials en escorxadors, sales de desfer i establiments de manipulació de caça, sota la supervisió del veterinari oficial o, si existeixen garanties suficients, sota la seva responsabilitat, en relació amb:
 - la higiene de la producció de carn,
 - la sospita de presència de residus de medicaments veterinaris i de contaminants,
 - les auditories de bones pràctiques d'higiene i els procediments basats en els principis de l'APPCC,
 - la presa i preparació de mostres per a detectar la presència d'agents zoonòtics i malalties animals i per comprovar el compliment dels criteris microbiològics,
 - la manipulació i l'eliminació dels subproductes animals i del material especificat de risc, per evitar contaminació a la cadena alimentària
 - les condicions de salut i el benestar dels animals.



- e) L'aplicació de la marca sanitària, quan actuï sota la supervisió del veterinari oficial o sota la seva responsabilitat, i sempre per indicació expressa d'aquest.

En tots els casos, el servei objecte de contractació comporta exclusivament el desenvolupament de tasques materials i instrumentals de suport al control oficial. Aquestes tasques no inclouen, en cap cas, la presa de decisions pròpies del control oficial, que correspon de manera exclusiva al veterinari oficial.

El veterinari oficial és l'únic responsable de les decisions adoptades com a conseqüència dels controls oficials, amb independència que hagi assignat o no l'execució de determinades tasques a l'auxiliar oficial. Així mateix, només el veterinari oficial pot emetre el dictamen d'aptitud de les carns per al consum humà i autoritzar-ne la comercialització.

En cap cas l'auxiliar oficial assumirà funcions pròpies del personal de l'empresa alimentària on es presta el servei.

Per al desenvolupament del control oficial que s'ha de dur a terme en escorxadors i establiments de manipulació de caça, la Secretaria de Salut Pública disposa del "Programa de control sanitari del sacrifici d'animals destinats al consum humà en escorxadors i establiments de manipulació de caça" (annex 1). Aquest programa estableix l'especificitat i la periodicitat permanent dels controls veterinaris obligatoris i de les activitats relacionades amb la manipulació de la caça silvestre.

L'objectiu principal del Programa és recollir els controls periòdics o permanents que es duen a terme en un escorxador o en un establiment de manipulació de caça, i descriure la manera com les autoritats competents han d'organitzar i executar els controls oficials per verificar el compliment dels requisits sanitaris, d'acord amb la normativa vigent.

El Programa desenvolupa el que estableix el Reglament (UE) núm. 2019/627 pel que fa als controls oficials en la producció de carn, incloent la inspecció ante mortem, la inspecció post mortem i la resta de controls oficials.

D'altra banda, la Secretaria de Salut Pública ha de garantir la qualitat dels controls oficials amb la finalitat d'assegurar una aplicació correcta de la legislació alimentària. Amb aquest objectiu, disposa del "Programa de supervisió del control oficial" (annex 2), que estableix el conjunt de



comprovacions que han de dur a terme els superiors jeràrquics sobre els agents de control oficial per valorar l'execució de les seves funcions de forma efectiva i eficaç.

Aquest programa inclou la supervisió dels agents de control oficial, que a l'escorxador i establiments de manipulació de caça són els veterinaris oficials i els responsables de serveis veterinaris oficials d'escorxador, i alhora inclou els auxiliars oficials d'inspecció veterinària en tant que personal de suport al control oficial.

Els aspectes que s'han de supervisar en l'avaluació de les actuacions dels AOIV són els següents:

- les tasques realitzades durant la inspecció ante mortem;
- les tasques realitzades durant la inspecció post mortem;
- altres comprovacions, com ara les relatives a les bones pràctiques d'higiene;
- la qualificació i la formació: coneixement de la legislació aplicable i dels sistemes d'autocontrol, assistència a activitats formatives i aptitud personal;
- els procediments documentats: disponibilitat de procediments, directrius i models actualitzats;
- l'execució del control oficial: aplicació correcta dels procediments, directrius, instruccions i models; detecció i classificació adequades de les troballes i de les no conformitats; registre dels resultats dels controls efectuats; arxiu correcte de la documentació relativa als controls oficials, i ús adequat de les eines tecnològiques disponibles.

Les actuacions de supervisió es duen a terme principalment mitjançant la comprovació, per observació directa, de les tasques desenvolupades per cada AOIV en el punt d'inspecció i del sistema en general de forma integrada, posant l'observació en contrast amb les normes i procediments preestablerts.

2.2 Posicions de servei

Les tasques dels auxiliars oficials es realitzaran en les diferents posicions de servei (d'ara endavant PS) que es defineixen en cada



establiment. Aquestes posicions són determinades pel servei veterinari oficial de l'establiment i es relacionen a l'annex 3 d'aquest plec - "Dimensió setmanal de la prestació per lots i establiments" - .

La posició de servei (PS), o simplement posició, és la unitat funcional mitjançant la qual s'organitza el suport que presten els auxiliars oficials d'inspecció veterinària (AOIV). Cada posició identifica una necessitat concreta de cobertura de tasques en un punt determinat de la seqüència de producció d'un establiment. Un mateix establiment pot disposar d'una o de diverses posicions de servei predefinides, distribuïdes al llarg de la cadena de producció.

Per a cada posició de servei, el servei veterinari oficial determina les funcions de suport que s'han de dur a terme, l'àmbit o punt del procés on s'han d'executar i la seva durada. Aquestes funcions poden incloure tasques d'inspecció ante mortem, post mortem i/o altres activitats associades al control oficial, de manera individual o combinada.

La posició de servei no correspon a una persona concreta, ni a una plaça, ni a un lloc de treball individual. Es tracta d'una necessitat funcional del servei que pot ser coberta successivament per una o diverses persones, en funció de la seva durada o de l'organització del servei.

Així mateix, el nombre de posicions de servei assignades a un establiment no equival necessàriament al nombre de persones requerides per prestar el servei, ja que una mateixa posició pot necessitar cobertura per torns i ser assumida per diverses persones al llarg d'una mateixa jornada.

A l'annex 3 es relacionen els establiments i les posicions de servei de què disposa cadascun. El contingut funcional de les posicions consisteix principalment en tasques de suport a la inspecció ante mortem i post mortem; tanmateix, el veterinari oficial pot incloure, en les diferents posicions, altres tasques d'entre les que s'indiquen a l'apartat 2.1 i 2.3.

2.3 Descripció dels treballs a realitzar

L'article 3 del Reglament delegat (UE) 2019/624 de la Comissió, de 8 de febrer de 2019, relatiu a normes específiques respecte la realització de controls oficials sobre la producció de carn, estableix els criteris i condicions en què les inspeccions *ante mortem*, en determinats escorxadors, podran ser realitzades per un auxiliar oficial. I l'article 7 del



mateix Reglament estableix els criteris i condicions per a la realització de les inspeccions post mortem, sota la responsabilitat del veterinari oficial.

2.3.1 Tasques a realitzar en les posicions ante mortem

Les tasques de l'auxiliar són merament pràctiques i venen referides a l'article 18 del Reglament (UE) 2017/625, articles 11 i 44 del Reglament d'execució (UE) 2019/627, article 3 del Reglament (UE) 2019/624 i article 3 del Decret 138/2003:

- Examen inicial de la documentació dels animals (inclosa la informació sobre la cadena alimentària),
- comprovació de la identitat, la identificació i l'edat dels animals,
- preselecció d'aquells amb possibles anomalies relacionades amb la salut humana, la salut animal i el benestar animal,
- observació de signes de patologia,
- estat de neteja dels animals,
- benestar animal durant en la descàrrega, la conducció, l'establució i
- mesura de la temperatura dels animals.

2.3.2 Tasques a realitzar en les posicions post mortem

Pel que fa a la inspecció *post mortem*, s'actuarà en la inspecció de les carns en els diferents punts on calgui fer l'activitat. En cada escorxador aquests llocs d'activitat seran fixos. D'acord amb la línia de producció de cada establiment i l'activitat que calgui fer relacionada amb la inspecció, el nombre i distribució pot variar en funció del disseny, espècie a sacrificar i la infraestructura de cada establiment on calgui prestar servei.

Les principals funcions assignades fan referència a tasques relacionades amb la inspecció visual, palpació, incisió, esporgada i separació de carns amb anormalitats i gestió de subproductes, control de la contaminació fecal o per ingesta, control de la sang i presa de mostres. Així mateix, pot incloure control d'anormalitats



indiciàries de manca de benestar animal i de les normes de protecció dels animals que complementin les observacions fetes ante mortem.

Aquestes tasques venen referides a l'article 18 del Reglament (UE) 2017/625 i l'article 3 del Decret 138/2003.

Pel que fa a les tasques a desenvolupar en les posicions post mortem, l'auxiliar ha d'actuar en:

2.3.2.1 Inspecció post mortem sobre canals:

- a. Comprovacions de la identificació i traçabilitat en el marcatge
- b. Inspecció externa de la canal: olor, color, conformació, consistència, pell/cuiro. Absència de contaminació fecal o per ingesta
- c. Inspecció interna de la canal: cavitat pelviana, limfonodes renals, peritoneu, diafragma i cavitat toràcica (pleura). Absència de contaminació fecal o per ingesta
- d. Incisions i/o palpacions, en cas necessari
- e. Seguiment de les canals que hagin de ser esporgades
- f. Control d'evidències o indicis de manca de benestar animal
- g. Presa de mostres
- h. Consignar informació als registres de la tasca efectuada

2.3.2.2 Inspecció post mortem sobre caps

- a. Comprovacions de la identificació i traçabilitat en cròtals existents
- b. Inspecció externa del cap: olor, color i pell
- c. Inspecció de la part dorsal del cap, regió cervical, part externa del coll i limfonodes submaxil·lars



- d. Inspecció interna del cap i de la gola
- e. Incisions i/o palpacions, en cas necessari
- f. Presa de mostres
- g. Consignar informació als registres de la tasca efectuada

2.3.2.3 Inspecció post mortem sobre vísceres vermelles superiors

- a. Inspecció de la llengua, esòfag, epiglòtis, tràquea, pulmons, limfonodes bronquials i mediastítics, cor i pericardi
- b. Esporgar i separar les parts de les vísceres afectades o amb anormalitats
- c. Incisions i/o palpacions, en cas necessari. En reproductors, palpació dels pulmons i incisió de limfonodes bronquials/traqueobronquials i mediastítics.
- d. Presa de mostres
- e. Consignar informació als registres de la tasca efectuada

2.3.2.4 Inspecció post mortem sobre vísceres vermelles inferiors, ronyons i vísceres blanques

- a. Inspecció del diafragma, fetge, ronyons, tracte gastrointestinal, mesenter, limfonodes mesentèrics, melsa, pàncrees, bufeta de l'orina
- b. Incisions i/o palpacions, en cas necessari. En reproductors, palpació del fetge i incisió de limfonodes hepàtics
- c. Esporgar i separar les parts de les vísceres afectades o amb anormalitats
- d. Presa de mostres
- e. Consignar informació als registres de la tasca efectuada



2.3.3 Altres tasques a realitzar

El veterinari oficial pot comptar, en les posicions que determini organitzativament, amb el suport d'auxiliars oficials en les tasques de control oficial de la higiene, de les bones pràctiques de treball, dels mostrejos, dels registres o de l'aplicació de la marca sanitària duent a terme les següents activitats de suport:

- Constatació de l'estat de la infraestructura i equips en les diferents dependències
- Mesura de temperatures
- Control estat neteja, ordre i estiba
- Control de marcatges, traçabilitat i envasament del producte, en expedicions
- Consignar informació als registres de la tasca efectuada

2.4 Localització i definició horària de les activitats

Les activitats que desenvolupen els auxiliars oficials es duran a terme en els escorxadors i establiments de manipulació de caça situats en el territori de Catalunya, i concretament en els establiments i municipis que es relacionen a la taula incorporada a annex 3 d'aquest plec de prescripcions tècniques.

La prestació del servei pot ser requerida en qualsevol tram horari i en qualsevol dia de la setmana, inclosos, si escau, els caps de setmana i els dies festius, de manera habitual.

Aquesta circumstància exigeix que l'organització del servei garanteixi la cobertura de les posicions que s'han determinat, que s'adequen a la durada de la jornada i de les activitats de cada línia de producció. A aquest efecte, caldrà distribuir les jornades de treball dels efectius (AOIV) de manera que, en el seu conjunt, assegurin la cobertura de totes les posicions en els trams horaris requerits. En diverses línies de producció de nombrosos escorxadors, aquesta organització pot comportar la combinació d'AOIV amb jornades de treball ordinàries i d'altres amb jornades parcials, d'acord amb les necessitats específiques de cada establiment.



En el supòsit que sigui necessari prestar el servei en escorxadors no inclosos inicialment a la taula de l'annex 3, o en cas que es produeixin modificacions en les posicions o nombre d'hores que hi consten, l'Agència de Salut Pública de Catalunya (d'ara endavant, ASPCAT) ajustarà el quadre de l'annex 3 i ho comunicarà al contractista, a fi que aquest pugui adaptar-se a les noves necessitats de reajustament del servei, en els termes establerts a l'apartat 2.5 (organització de les activitats) d'aquest plec.

La informació continguda a l'annex 3 té la consideració de prestació habitual. A banda, cal preveure situacions eventuais amb allargaments o escurçaments circumstancials en el funcionament de les línies de sacrifici i els mecanismes de resposta per a fer-hi front, sense que aquesta variabilitat alteri els totals previstos en el contracte.

2.5 Organització de les activitats

Les activitats que han de dur a terme els auxiliars oficials en cada establiment s'organitzen mitjançant posicions de servei, que s'han de cobrir durant les hores de sacrifici de cada establiment que figuren a l'annex 3.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei a cada escorxador d'acord amb les diferents posicions de servei definides. Aquesta prestació es basa en la informació disponible relativa als paràmetres descrits a l'apartat 2.7 (Quantificació dels treballs a realitzar). Qualsevol variació en els valors d'aquests paràmetres podrà donar lloc a una revisió de les necessitats de prestació del servei, a l'alça o a la baixa, al llarg de la vigència del contracte.

2.5.1 Planificació setmanal.

Abans de la finalització de cada setmana, l'empresa adjudicatària haurà de coordinar-se amb els serveis veterinaris oficials de cada escorxador a fi de planificar els serveis corresponents a la setmana següent. Aquesta planificació haurà d'incloure, per a cada posició de servei, la previsió horària corresponent, d'acord amb la previsió de funcionament de les línies de sacrifici, i s'haurà d'ajustar en tot moment a les necessitats reals de la prestació del servei.

En el supòsit que no es disposi de la comunicació de la previsió setmanal amb l'antelació organitzativa suficient -entenent-se



aquesta com la comunicació abans de la finalització de la setmana en curs-, s'entendrà aplicable, amb caràcter supletori, la distribució de posicions i horaris que consta a l'annex 3 per a cada establiment i posició, la qual tindrà la consideració de previsió de serveis ordinaris.

2.5.2 Modificacions planificables en la prestació ordinària.

La planificació setmanal té per objecte garantir que el servei prestat s'ajusti, en la mesura del possible, al funcionament real de les cadenes de producció sobre les quals es duu a terme el suport auxiliar. En conseqüència, permet adaptar la prestació del servei a variacions en la previsió ordinària recollida a l'annex 3, derivades de canvis o reajustaments en la producció.

A títol merament enunciatiu i no limitatiu, aquestes variacions poden obeir, entre d'altres, a increments puntuals del sacrifici programat per compensar dies festius locals o nacionals; a augments de producció en períodes concrets, com Nadal o Setmana Santa; a l'adaptació dels horaris de sacrifici durant el període estival per minimitzar l'impacte de les altes temperatures en la recepció del bestiar; o a la prestació del servei en dies festius, quan l'operador econòmic hagi sol·licitat i obtingut l'autorització corresponent per sacrificar fora de l'horari habitual.

Aquestes variacions hauran de ser prèviament acceptades pel servei veterinari oficial (SVO) i, si escau, podran comportar el reajustament de la prestació del servei dels auxiliars oficials d'inspecció veterinària (AOIV) en les diferents posicions de servei, sense que això comporti una modificació substancial de la tipologia del servei ni de la contraprestació associada als efectius totals previstos a l'annex 3.

2.5.3 Modificació en la prestació per imprevistos o fets sobrevinguts

Podrà donar-se el cas de força major deguda a fets no previstos que tinguin com a conseqüència una prolongació de jornada o un escurçament i que no hagi pogut ser notificada formalment amb anterioritat (avaries, accidents, manca de proveïment, fenòmens fora de control, etc.). En aquests casos l'empresa adjudicatària resta obligada a adaptar-se a la situació en més o en menys en la mateixa mesura que ho farà el servei veterinari oficial en relació



amb les tasques d'inspecció directament vinculades al funcionament de la cadena de producció.

El SVO podrà adaptar les necessitats a la circumstància sobrevinguda indicant les posicions que cal que es mantinguin en cas d'allargament o que poden finalitzar en cas d'escurçament. En qualsevol cas correspon al SVO indicar quin suport necessita per dur a terme correctament els controls oficials requerits a la circumstància.

L'empresa adjudicatària no pot deixar una posició desatesa sense el consentiment del SVO de l'establiment objecte de control oficial.

Tampoc no resta obligada a prestar un servei de suport en absència del SVO, entenent que si el servei veterinari dona per finalitzada la seva prestació també aplica al personal de suport amb què compta.

2.5.4 Modificació en el nombre o distribució de les posicions

L'Agència de Salut Pública de Catalunya podrà indicar canvis en el repartiment de posicions entre els establiments d'un mateix lot per motiu de modificacions rellevants en els seus requeriments (canvis de producció, increments, reduccions, tancaments, noves obertures o circumstàncies temporals), que es puguin atendre sense un increment conjunt en les obligacions i contraprestacions de l'adjudicació del lot on es dona la circumstància.

L'empresa adjudicatària es veu obligada a atendre aquestes modificacions redistribuint els efectius existents. Les modificacions que comportin canvis en la distribució de les posicions existents en l'annex 3 seran notificades a l'empresa adjudicatària per part de l'òrgan encarregat del seguiment del contracte a nivell de serveis centrals de l'ASPCAT.

Igualment, les parts poden acordar reassignacions entre lots quan aquests estiguin prestats pel mateix proveïdor.

En tots els casos aquestes modificacions no poden afectar drets consolidats dels treballadors i l'empresa adjudicatària les haurà d'atendre amb immediatesa en funció de la disponibilitat.

2.5.5 Modificació quantitativa en la relació d'establiments



Pot esdevenir necessari prestar el servei en algun establiment no previst inicialment i que no pugui ser atesa mitjançant la redistribució d'efectius. En aquest supòsit, la situació tindrà la consideració de superació quantitativa del contracte.

Aquesta necessitat pot derivar de circumstàncies alienes a l'Agència de Salut Pública de Catalunya que poden comportar una variació significativa, tant a l'alça com a la baixa, de les activitats inicialment previstes. En particular, cal preveure la possibilitat que algun operador econòmic, per raons de mercat, sol·liciti un augment del volum de sacrifici que generi requeriments de control oficial superiors als previstos en aquest contracte.

En aquests casos, l'operador econòmic haurà d'haver sol·licitat formalment i de manera justificada a l'ASPCAT la necessitat corresponent. L'ASPCAT haurà de valorar la justificació al·legada a fi d'assegurar que no es tracta d'un increment compensatori derivat d'una desinversió per part de l'explotador de l'establiment, com ara l'allargament de jornades motivat per la dedicació de menys recursos per part de l'explotador de l'establiment, tot mantenint el mateix nivell de producció. En cas que l'increment sol·licitat tingui únicament caràcter compensatori, l'ASPCAT pot desestimar la petició d'increment de recursos.

Tanmateix, quan l'increment vingui motivat per una major producció, aquesta situació tindrà la consideració de circumstància sobrevinguda de modificació contractual, en els termes que estableix el plec de clàusules administratives particulars.

En el mateix marc de circumstàncies sobrevingudes, també es pot produir la situació contrària, que consisteixi en una disminució significativa de la producció d'un o diversos establiments. Aquesta reducció pot estar motivada, entre d'altres, per una pèrdua rellevant de mercat -ja sigui en l'àmbit de l'exportació intracomunitària o cap a països tercers-, pel cessament total de l'activitat d'un establiment o per l'ocurrència d'esdeveniments de força major que afectin l'activitat productiva.

Així mateix, es considerarà circumstància sobrevinguda la declaració d'una situació epizootica relacionada amb la sanitat animal que comporti el tancament immediat o la limitació de



mercats nacionals i/o internacionals, o que tingui un impacte significatiu sobre el volum de sacrifici i la producció càrnia.

Finalment, cal tenir en compte la possible ocurrència d'un accident greu en les instal·lacions d'algun escorxador, derivat d'incendis o d'altres catàstrofes, que impossibiliti el sacrifici i/o la producció durant un període prolongat de temps.

Com a conseqüència d'aquestes circumstàncies alienes a l'ASPCAT, es pot produir un augment o una disminució significativa del volum de sacrifici, amb l'impacte corresponent en la necessitat d'incrementar o reduir les activitats dels AOIV i, correlativament, en les necessitats de contractació amb l'empresa adjudicatària.

Les modificacions incrementals del contracte, en els termes previstos al plec de clàusules administratives particulars, seran informades per l'òrgan encarregat del seguiment del contracte en l'àmbit de serveis centrals de l'ASPCAT.

En aquests casos, l'ASPCAT estudiarà com a primera opció la redistribució de posicions i d'efectius i, només quan aquesta no sigui possible, es podrà tramitar la modificació contractual a l'alça, sempre que concorrin les circumstàncies que la justifiquin.

2.5.6 Pla de treball

D'acord amb el que preveu el Plec de Clàusules Administratives Particulars, un cop adjudicat el contracte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla de treball per a la prestació del servei. Aquest Pla haurà d'integrar el pla de gestió proposat en l'oferta tècnica, presentada en la fase de licitació, així com complir els requeriments mínims establerts en el present Plec.

El Pla de treball haurà d'incloure, de manera específica, la descripció de l'organització i la distribució del personal auxiliar oficial d'inspecció veterinària (AOIV) per a cada escorxador i per a cada posició de servei, d'acord amb el que s'estableix a l'apartat 2.7 (Quantificació dels treballs a realitzar) i amb la informació continguda a les taules de l'annex 3. El Pla haurà de garantir la correcta execució de les tasques del servei durant tota la jornada de sacrifici o de manipulació de la caça i haurà de preveure, igualment, la capacitat d'adaptació davant eventualitats o desviacions respecte de la programació inicial.



Així mateix, el Pla de treball haurà d'incorporar la descripció de la capacitat de resposta operativa dins de la mateixa jornada laboral davant les incidències puntuals que es puguin produir durant el desenvolupament del servei, i que s'expliquen anteriorment, a l'apartat c).

El Pla de treball requerirà l'aprovació prèvia de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), i el seu contingut tindrà caràcter vinculant per a l'empresa adjudicatària durant l'execució del contracte.

2.5.7 Descansos i aturades durant la prestació

La prestació del servei de suport a la inspecció veterinària s'integra funcionalment en la cadena de producció de l'establiment, com un esglaó més del procés productiu, encara que el personal auxiliar d'inspecció veterinària depengui orgànicament d'un proveïdor diferent del personal propi de l'empresa explotadora de l'escorxador.

El personal AOIV està subjecte al mateix conveni col·lectiu que resulta d'aplicació al personal del sector carni que presta servei a la línia de producció. Aquest marc s'haurà de tenir en compte en l'organització del temps de treball i, en particular, en la gestió dels períodes de descans durant la prestació del servei objecte d'aquest Plec.

Atesa la naturalesa contínua de la línia productiva, els períodes de descans del personal AOIV hauran de coincidir amb les aturades de la cadena de producció establertes per als descansos reglats del conjunt del personal de la línia. Aquesta coincidència és necessària per garantir la continuïtat operativa, la coordinació del servei i l'efectivitat dels controls oficials.

També per no impedir ni condicionar l'activitat de l'establiment on es presta servei.

En coherència amb l'anterior, l'empresa adjudicatària haurà de preveure en la seva proposta organitzativa les pautes de descans i el compromís que asseguri que la prestació efectiva del suport es manté mentre la cadena és en funcionament i que els descansos es fan coincidir amb els del personal de la línia productiva. A



aquests efectes, no es considerarà adequat un model organitzatiu que permeti abandonar la posició per descansos periòdics durant el funcionament ordinari de la cadena o que generi períodes d'inactivitat sobrevinguts durant les aturades generals de la línia perquè els descansos del personal auxiliar quedin diferits.

2.6 Coordinació i controls

L'empresa adjudicatària coordinarà els seus treballs amb el servei veterinari oficial als establiments on presta assistència, així com amb la resta d'interlocutors de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, quan sigui necessari i al nivell que correspongui. Amb aquesta finalitat, haurà de disposar d'un/a coordinador/a tècnic/a per a cada lot, encarregat/ada de garantir una adequada coordinació amb el servei veterinari oficial i amb els altres interlocutors territorials implicats en tot allò que calgui respecte a la correcta execució dels treballs d'acord amb aquests plecs.

El Departament de Salut, mitjançant l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), disposarà igualment d'un/a coordinador/a per a cada lot licitat, amb capacitat per gestionar l'organització dels serveis, les possibles eventualitats i les incidències relacionades amb la cobertura del servei i amb les tasques desenvolupades pels AOIV del lot.

Les qüestions relacionades amb la correcta execució de les obligacions per part de l'empresa adjudicatària, així com aquelles que tinguin un abast comú a diversos lots, o que afectin la interpretació dels criteris tècnics de l'execució, o a la certificació de la contraprestació que ha de rebre l'empresa adjudicatària seran tractades amb l'òrgan de seguiment del contracte, servei de Veterinària, de la subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut de l'ASPCAT.

El Departament de Salut, a través dels diferents nivells funcionals, tal com s'ha descrit, verificarà la prestació efectiva del servei i comprovarà que aquesta s'ajusta al que estableix el contracte. Aquesta verificació inclourà l'adequació del pagament a l'activitat efectivament prestada, en funció de la cobertura del servei en totes les posicions durant l'activitat de sacrifici realitzada.

Així mateix, la verificació comprendrà la supervisió del fet que les tasques desenvolupades s'ajusten als requisits tècnics exigibles, de



conformitat amb la legislació específica aplicable i amb les instruccions del servei veterinari oficial.

El servei veterinari oficial no exercirà, en cap cas, funcions vinculades a la relació laboral existent entre l'empresa adjudicatària i el seu personal. La responsabilitat laboral correspon exclusivament a l'adjudicatari, que haurà de dotar-se dels recursos necessaris per garantir l'exercici efectiu d'aquesta responsabilitat.

Amb independència dels controls que dugui a terme el Departament de Salut mitjançant el servei veterinari oficial dels establiments objecte de control, l'empresa adjudicatària haurà de disposar del seu propi sistema d'autocontrol, amb la finalitat de garantir la correcta execució de les activitats i avaluar que aquestes s'adequen a les condicions tècniques establertes en el contracte amb els paràmetres de qualitat exigits.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar a l'ASPCAT un informe mensual de supervisió que detalli, per a cada establiment, la cobertura real assolida, les incidències produïdes i les actuacions adoptades per a la seva resolució. A aquest efecte, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema informatitzat de control horari del personal.

El registre del control del servei prestat a cada establiment haurà de recollir el nombre d'hores de servei realitzades diàriament i per cada posició, així com les causes de modificació que s'hagin produït, quan sigui el cas, respecte a la prestació ordinària indicada a l'annex 3.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir implementat un sistema de qualitat que permeti optimitzar l'eficiència de la gestió, de l'organització i del servei prestat en funció de les posicions de servei on es desenvolupa l'activitat. Aquest sistema haurà de garantir, en tot cas, una planificació adequada, una correcta execució i supervisió del servei, així com la cobertura efectiva de totes les posicions de servei.

S'hauran d'establir les disposicions i mesures necessàries per assegurar una coordinació eficient i eficaç amb el servei veterinari oficial, amb l'objectiu de garantir tant el correcte desenvolupament de les activitats assignades com la cobertura completa del servei.

Finalment, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un informe anual de supervisió en matèria de qualitat dels serveis prestats, que inclogui una supervisió específica de l'actuació de l'equip auxiliar oficial d'inspecció



veterinària a cadascun dels establiments del lot. Aquest informe s'haurà de presentar abans de la finalització de l'any natural.

2.7 Quantificació dels treballs a realitzar

Els treballs descrits a l'apartat 2.3 (Descripció dels treballs a realitzar) s'han dimensionat, per a cada establiment, en funció dels següents factors:

- Punts d'inspecció exercits pel servei veterinari oficial i posicions on es duen a terme funcions ante mortem i post mortem.
- Volum de sacrifici/producció dels establiments.
- Durada de la jornada de sacrifici i horari, tant diari com setmanal.
- Velocitat de la cadena de sacrifici o de processament de peces (animals/hora)
- Espècie d'animals sacrificats/processats i tipologia productiva (lactants, engreix i reproductor)
- Existència de diverses cadenes de sacrifici en un mateix establiment i la seva simultaneïtat

A partir de les variables especificades per a cada establiment objecte de control, s'han establert les posicions i tasques necessàries per atendre les necessitats de suport a la inspecció ante mortem i post mortem, així com d'altres activitats de control, d'acord amb les actuacions definides a l'apartat 2.3.

Per als escorxadors i per a les sales de manipulació de caça, s'ha dut a terme el mateix anàlisi adaptat als paràmetres específics que els són propis per raó de la seva activitat.

Com a resultat, s'han fixat les posicions de servei necessàries ante mortem i post mortem a cada establiment, així com la seva durada i horaris (annex 3).

La quantificació econòmica de la licitació del lot s'obté a partir del nombre d'hores setmanals de prestació del servei en cadascuna de les posicions especificades a l'annex 3. A partir d'aquestes hores es calcula la quantia corresponent a cada establiment i, finalment, a cada lot.



Aquest càlcul setmanal s'aplica al nombre de setmanes anuals amb activitat.

2.8 Adscripció de mitjans

2.8.1 Mitjans personals

D'acord amb l'estimació d'AOIV efectuada, l'empresa adjudicatària, per tal de poder prestar aquest servei, haurà de disposar, per a cadascun dels lots, com a mínim del següent personal:

2.8.1.1 Personal auxiliar

Personal auxiliar suficient per fer les activitats en cada una de les posicions de servei establertes d'acord amb el temps que cada una d'elles ha d'estar coberta, amb la qualificació i l'experiència adequades. El nombre de persones necessàries per a prestar els serveis durant el temps necessari en totes les posicions indicades a l'annex 3 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques pot ser variable en funció del sistema de provisió i de gestió que proposi i adopti l'adjudicatari amb la finalitat d'assegurar la cobertura completa, però el personal estructural mínim obligatori a adscriure a l'execució dels contracte és de 185 auxiliars. Per a poder fer el càlcul de recursos personals necessaris es disposa del nombre de posicions de servei a cobrir en cada lot i el nombre d'hores que significa l'activitat d'aquestes posicions, setmanalment.

Lot	Posicions	Hores de servei (setmana)	Personal estructural mínim obligatori
Lot 1- Girona	40	2.660,00	66,5
Lot 2- Lleida	21	1.160,00	29
Lot 3- Barcelona	28	840,00	21
Lot 4- Catalunya Central	45	2.750,00	68,5
Total	134	7.410,00	185



El contracte no es formalitza per una quantitat de persones o llocs de treball sinó per hores de prestació del servei, malgrat això, es considera necessari establir un nombre mínim estructural obligatori d'auxiliars de veterinària (185) per sota del qual s'enten que no es podria executar l'objecte del contracte correctament. Correspon a l'empresa adjudicatària disposar del personal suficient per dur a terme la prestació en les condicions establertes. En conseqüència, el licitador ha de disposar d'un nombre de treballadors suficient, per sobre del mínim estructural obligatori que aquí s'indica, com per a mantenir actives i ocupades totes les posicions de servei encara que es produeixin absències de personal. El licitador haurà de concretar en el pla de gestió durant el procés de contractació, quin és el nombre de persones necessàries per assolir la cobertura permanent, en funció de la seva proposta de gestió, però aquesta xifra es pot modular a condició que les posicions es trobin sempre cobertes mentre duri el servei.

Es molt important tenir en compte que es demana una presència permanent d'AOIV en cadascuna de les posicions de servei durant les hores contractades, per tant serà el sistema organitzatiu del licitador el que requerirà un nombre o altre de persones per a poder satisfer aquesta finalitat.

La majoria d'escorxadors són establiments que tenen horaris de sacrifici que no s'ajusten a jornades ordinàries (per excés o per defecte) i que tenen torns no regulars durant la setmana.

A més a més, també cal garantir la cobertura de les possibles baixes, reduccions de jornades, rotacions de personal, vacances, etc. que es puguin produir.

Aquest personal haurà de ser imparcial i no tenir cap conflicte d'interessos que pugui afectar la seva conducta professional en l'exercici de les funcions de suport al control oficial que hagi de prestar.

2.8.1.2 Coordinador tècnic

Un/a coordinador/a tècnic Uamb la formació i coneixements en aquest àmbit i amb la capacitat suficient per organitzar i coordinar els equips humans d'AOIV, d'acord amb les necessitats i els requeriments del contracte i per resoldre de manera eficaç els



reajustaments o possibles conflictes que es puguin generar. La formació mínima que s'exigeix a aquest personal coordinador ha de ser l'equivalent a la d'un auxiliar oficial amb la suficient experiència com a tal, o una altra formació superior adequada per a les tasques a realitzar.

En els lots 1 i 4 (Girona i Catalunya Central), el coordinador haurà de prestar serveis a temps complet amb dedicació a les tasques pròpies respecte al lot. En els lots 2 i 3 (Lleida i Barcelona) el coordinador podrà ser la mateixa persona. En aquest cas haurà de prestar serveis de manera proporcional, repartint el seu temps de manera que garanteixi la dedicació i la presencialitat necessàries a cada lot sense limitar l'assoliment de les obligacions descrites en la contractació.

2.8.1.3 Responsable de qualitat

Un/a responsable de qualitat Uque garanteixi la qualitat del servei prestat, el compliment de les tasques d'acord amb la normativa vigent, el manteniment dels coneixements necessaris per part dels auxiliars oficials per a l'execució de les tasques assignades, així com la supervisió de les activitats realitzades.

La capacitat i titulació mínima que ha de disposar la persona responsable de qualitat serà la de titulat/ada superior, veterinari/ària.

En cas que una empresa resulti adjudicatària de diversos lots el/la responsable de qualitat pot ser el mateix per al conjunt dels lots. En tot cas, haurà de prestar serveis de manera proporcional, repartint el seu temps de manera que garanteixi la dedicació i la presencialitat necessàries a cadascun dels lots sense limitar l'assoliment de les obligacions establertes en la contractació.

2.8.2 Mitjans materials

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar als auxiliars tot el material, la roba de treball i els mitjans necessaris per al correcte desenvolupament de les seves funcions, així com els equips de protecció individual (EPI) que resultin exigibles d'acord amb la normativa aplicable en matèria de prevenció de riscos laborals i sanitària.



El material a subministrar serà l'indispensable segons les necessitats del lloc de treball, les normes d'higiene vigents i els criteris establerts per la pròpia Unitat de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene de l'empresa, un cop avaluats els riscos corresponents, d'acord amb la legislació específica en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.8.2.1 Equipament individual mínim.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir, com a mínim, la disponibilitat del següent equipament individual:

- a. Mandil d'ús higiènic.
- b. Gorra, pantalons i bata, o altra roba de treball adequada, d'un sol ús o bé higienitzable.
- c. Equip de ganivets i broca d'esmolar, quan escaigui.
- d. Armilla antifred de color blanc.
- e. Botes de seguretat de goma o PVC, categoria SBP+P o similar, o bé botins de seguretat impermeables.
- f. Guants de nitril sense pols amb protecció contra microorganismes. No s'admetrà la substitució per guants de làtex ni per altres materials susceptibles de generar al·lèrgies.
- g. Protectors auditius (taps amb banda).
- h. Mascareta autofiltrant d'un sol ús per a partícules, Classe FFP3 (eficiència de filtració $\geq 98\%$) o equivalent.
- i. Casc de seguretat de color blanc fabricat en ABS (acrilonitril-butadiè-estirè) o PEAD (polietilè d'alta densitat).
- j. Ulleres de protecció amb muntura universal, adaptables sobre ulleres correctores o bé pantalla facial.
- k. Guants de malla per a la protecció contra talls per impacte, amb maniguet.
- l. Maniguets de protecció química de material no teixit a base



de fibres de polietilè d'alta densitat.

m. Protectors tèrmics per a botes d'aigua.

2.8.2.2 Requisits de la roba de treball.

La roba de treball haurà de complir les especificacions següents:

- a. Ser de color clar a les zones interiors de treball (zona neta) i d'un color diferenciat a les zones exteriors o corrals.
- b. Incorporar una identificació visual clara que permeti distingir el personal auxiliar de la resta de personal de l'establiment i del veterinari oficial.
- c. Disposar de butxaques integrades a la peça, no superposades.
- d. Presentar botons o sistemes de tancament que no comportin risc de contaminació i que estiguin ocults.
- e. No incorporar cinturó a la bata.
- f. El calçat de categoria SB+P haurà de complir, com a mínim, els següents requisits:
 - Alçària adequada de l'empenya
 - Punta de protecció amb absorció d'energia mínima 100 J
 - Folre anterior, plantilla i sola adequats (la sola pot ser llisa)
 - En el cas de calçat baix, l'empenya pot ser oberta
- g. L'armilla haurà de protegir adequadament de les inclemències pròpies de l'activitat, especialment del fred i de la humitat.
- h. La roba haurà de ser resistent a temperatures elevades per tal de permetre una desinfecció eficaç.

2.8.2.3 Manteniment, higiene i reposició.

Tots els equips de treball, els EPI i l'instrumental hauran de mantenir-se en bon estat de conservació en tot moment.

L'instrumental assignat serà el necessari en funció del lloc o tasca concreta desenvolupada i s'adoptarà de manera individualitzada quan correspongui.



La roba de treball, els EPI i l'instrumental seran gestionats i proveïts per l'empresa adjudicatària, que haurà de garantir-ne una reposició suficient per assegurar el correcte desenvolupament de les funcions pròpies dels AOIV, d'acord amb la normativa sanitària aplicable.

En el cas de calçat, roba reutilitzable i eines, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema adequat d'higienització i desinfecció, així com garantir-ne la reposició quan sigui necessari. En tot cas, s'haurà d'assegurar el correcte estat de neteja de la roba de treball, dels materials i de l'instrumental, d'acord amb els procediments normalitzats de treball i amb la normativa sanitària vigent.

2.8.2.4 Control i requeriments administratius

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre qualsevol requeriment formulat pel Departament de Salut en relació amb l'adequació dels equips, la roba de treball i l'instrumental a la normativa sanitària aplicable. L'incompliment d'aquests requeriments podrà donar lloc a l'aplicació de les penalitats corresponents, en els termes previstos al plec de clàusules administratives particulars.

2.9 Altres obligacions en relació amb el personal

2.9.1 Aportació de recursos

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir totes les despeses necessàries per a l'execució dels treballs objecte del contracte. A aquest efecte, haurà de disposar dels recursos humans suficients, amb la qualificació i l'experiència adequades, d'acord amb la normativa aplicable, així com dels equips i de la infraestructura necessaris per desenvolupar les activitats amb les garanties de qualitat exigibles i dins dels terminis requerits per assolir l'objecte del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària assumirà l'adaptació als requisits que no estiguin previstos en el moment de la formalització del contracte, però que es deriven de l'entrada en vigor de noves disposicions normatives que modifiquin o



substitueixin els preceptes legals vigents, en tot allò que afecti el servei regulat en aquest plec.

El personal assignat a la realització de les tasques d'auxiliar oficial dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària, a tots els efectes. En conseqüència, aquesta ostentarà tots els drets i deures inherents a la seva condició d'empresari i haurà de complir íntegrament les obligacions vigents en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i salut en el treball i tributàries, així com qualsevol altra normativa que resulti d'aplicació respecte del personal al seu càrrec.

Atès que l'obligació de l'empresa adjudicatària és garantir la prestació del servei en les posicions de servei designades, d'acord amb la durada de la jornada de sacrifici o de manipulació de la caça i en els termes establerts en aquest plec, haurà de disposar d'un sistema de gestió del servei eficaç.

Aquest sistema haurà de permetre fer front a les absències del personal, tant previstes com imprevistes, mitjançant mecanismes de substitució, rotació o altres formes de gestió acordades, amb la finalitat d'assegurar en tot moment la continuïtat i l'efectiva prestació del servei en les diferents posicions de servei.

2.9.2 Formació del personal auxiliar oficial d'inspecció veterinària

2.9.2.1 Formació obligatòria i habilitació.

El personal encarregat de prestar el servei haurà de disposar, amb caràcter preceptiu, de la formació següent:

- a) La formació prevista al capítol II de l'annex II del Reglament delegat (UE) 2019/624 de la Comissió, de 8 de febrer de 2019, relatiu a normes específiques sobre la realització de controls oficials en la producció de carn. Aquesta formació s'haurà d'acreditar mitjançant certificat de superació emès per l'entitat responsable d'impartir-la, d'acord amb el que estableix el Decret 138/2003, de 27 de maig, pel qual es regulen les funcions i les condicions de formació, habilitació i autorització del personal de suport a la inspecció veterinària dels escorxadors de Catalunya.
- b) La formació mínima exigida als auxiliars oficials d'inspecció



veterinària es relaciona a l'annex 4 d'aquest plec.

- c) Alternativament, es podran considerar equivalents a aquesta formació, aquelles altres que hagin estat reconegudes pel propi Departament de Salut, conforme a la disposició addicional del Decret 138/2003.

A més de la formació exigida, les persones que realitzin les tasques d'auxiliar oficial hauran de disposar de l'habilitació atorgada pel Departament de Salut, en els termes previstos al Decret 138/2003. En el cas que el personal proposat disposi de la formació requerida però no de l'habilitació corresponent, l'empresa proposada com a adjudicatària disposarà del termini de deu dies hàbils previst a l'article 150.2 de la LCSP per sol·licitar-la i acreditar-ne l'obtenció.

Les sol·licituds d'habilitació de nou personal o qualsevol altra gestió relacionada amb les habilitacions ja concedides s'hauran de tramitar davant del servei de Veterinària de la secretaria de Salut Pública del Departament de Salut mentre no es disposi d'un tràmit electrònic adaptat al procediment.

2.9.2.2 Formació continuada

L'empresa adjudicatària serà responsable d'impartir formació continuada al personal destinat a l'execució del contracte, d'acord amb les actualitzacions de la normativa sanitària vigent i amb les funcions establertes en aquest plec. Aquesta formació s'haurà d'impartir amb una periodicitat mínima anual.

Aquest personal ha de mantenir els seus coneixements actualitzats i ha d'estar al corrent de les novetats, participant regularment en activitats de formació permanent i consultant bibliografia especialitzada.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de justificar davant l'ASPCAT la realització d'aquesta formació, mitjançant el corresponent certificat acreditatiu. La manca d'impartició de la formació continuada, la no acreditació documental o l'incompliment dels requeriments formulats pel Departament de Salut podran donar lloc a la imposició de les penalitats que corresponguin, en els termes previstos en aquest plec.



2.10 Seguretat i salut

L'empresa adjudicatària manté en exclusiva la vinculació laboral amb les persones que contracti per a la realització d'aquestes tasques. En aquest sentit, assumeix íntegrament la responsabilitat de garantir les condicions de seguretat i salut en el treball inherents a les tasques que s'hi desenvolupin. Això implica l'assumpció de la protecció de les persones treballadores davant dels riscos derivats de les tasques concretes, així com la participació en la coordinació de les activitats preventives amb l'establiment on es presten els serveis i amb el Departament de Salut amb el qual es col·labora.

D'aquesta manera, l'empresa adjudicatària és responsable de les condicions de seguretat i salut en els treballs i està obligada a adoptar i fer complir les disposicions vigents en matèria de prevenció de riscos laborals, així com les mesures i normes dictades pels organismes competents.

2.11 Confidencialitat, difusió i titularitat dels resultats

L'empresa adjudicatària es compromet a mantenir en tot moment un control adequat de les dades i de la informació a les quals pugui accedir o de les quals pugui tenir coneixement, com a conseqüència de l'execució del present contracte. Així mateix, haurà de garantir la confidencialitat d'aquestes dades i informació, complir el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016 (RGPD), així com de la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, i de la normativa que les desenvolupa i no fer-ne difusió ni cap altra utilització.

La Secretaria de Salut Pública és la propietària de tota la informació i dels resultats obtinguts per l'aplicació d'aquest contracte i els podrà utilitzar lliurement sota la seva responsabilitat, llevat dels fitxers que continguin dades personals de les persones treballadores.

En el cas que es produís una utilització indeguda o negligent per part de l'empresa adjudicatària o es violés la confidencialitat requerida, s'exigiran les responsabilitats que corresponguin.

3. DIRECCIÓ FUNCIONAL I PLANIFICACIÓ



Els auxiliars oficials desenvolupen les tasques que tinguin assignades sota la responsabilitat i la supervisió tècnica dels veterinaris oficials adscrits a la Secretaria de Salut Pública.

Des d'un punt de vista funcional, la subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut, a través del servei de Veterinària, en coordinació amb els serveis de les unitats territorials de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) a cada territori, durà a terme les actuacions de supervisió i control que consideri oportunes amb la finalitat de verificar que el servei prestat s'ajusta als requisits establerts en el contracte i a les especificacions legals aplicables.

El servei de Veterinària de la subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut és l'òrgan encarregat d'elaborar les directrius i d'emetre els criteris interpretatius en l'àmbit funcional per al correcte desenvolupament de les obligacions tècniques del contracte. Els serveis de Protecció de la Salut de les unitats territorials de l'ASPCAT, en l'àmbit de cada lot, duen a terme les activitats de seguiment en coordinació amb els Responsables de Serveis Veterinaris Oficials d'Escorxador de cada establiment. Aquest seguiment inclou la verificació i la consolidació de la informació relativa a la comunicació de cobertura i als serveis efectivament prestats, d'acord amb aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

En el marc d'aquestes actuacions, les unitats funcionals competents podran traslladar a l'empresa adjudicatària les indicacions que es considerin necessàries perquè aquesta n'organitzi l'execució, d'acord amb la seva responsabilitat laboral sobre el servei.

En cas que es detectin incompliments en la prestació del servei, la Secretaria de Salut Pública aplicarà les penalitats previstes al Plec de Clàusules Administratives Particulars que regeix aquesta contractació.

L'empresa adjudicatària resta obligada al compliment de tota la normativa comunitària, estatal i autonòmica que resulti d'aplicació al servei prestat, sense necessitat de notificació expressa per part de l'Administració de requisits o obligacions ja establerts legalment. Aquesta obligació es durà a terme amb independència de les iniciatives de supervisió, planificació i control que determini la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de complir el conveni col·lectiu que sigui aplicable al personal auxiliar d'inspecció veterinària, en particular el Conveni col·lectiu estatal del sector d'indústries càrnies, publicat mitjançant Resolució de 27 de juny de 2025 de la Direcció General de Treball (BOE núm. 162, de 7 de juliol de 2025), així com les taules salarials i annexos econòmics vigents en cada moment. Consta com a darrera actualització en aquest moment la Resolució de 30



de gener de 2026, de la Direcció General de Treball, per la qual es registra i publica l'acord d'aprovació de les taules definitives de 2025 del Conveni col·lectiu estatal d'indústries càrnies (BOE de 16 de febrer de 2026).

4. OBLIGACIONS DE COMUNICACIÓ I OBJECTE DE SUPERVISIÓ

És obligació de l'empresa adjudicatària informar l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), per escrit i de manera immediata, de les incidències que es produeixin en la prestació diària del servei, per a cada establiment on aquest es dugui a terme, així com de les mesures correctores adoptades.

L'empresa adjudicatària ha de portar un registre de la cobertura del servei i presentar-lo a l'ASPCAT amb periodicitat mensual, per a la certificació de l'adequació del servei prestat, així com sempre que li sigui requerit per a la seva comprovació i seguiment.

El registre del control del servei prestat per a cada escorxador o establiment haurà de contenir, com a mínim, el nombre d'hores de servei realitzades en cada període de referència.

Per tal de dur a terme la supervisió dels treballs i certificar-ne l'adequació als requisits establerts en aquest plec, seran objecte d'un seguiment específic per part de l'ASPCAT, mitjançant verificació documental i/o verificació presencial, els aspectes següents:

- L'adequació dels treballs als requisits de la normativa aplicable, en funció de les necessitats de la inspecció oficial realitzada per l'ASPCAT.
- L'adequació dels treballs als requisits específics d'aquest plec. En aquest sentit, s'inclourà la comprovació del compliment de les tasques descrites per a cada posició de servei, tant en la inspecció ante mortem com post mortem, així com la presència efectiva del servei d'acord amb els torns de sacrifici previstos per a cada establiment a la taula de l'annex 3.
- El compliment dels requisits d'aquest plec pel que fa al material instrumental, als equips de protecció i a la roba de treball.
- El compliment de les mesures de prevenció establertes a la normativa vigent, així com la verificació del compliment del sistema de qualitat i de gestió ambiental.
- La realització d'accions de formació continuada adreçades al personal, amb la



finalitat de millorar la correcta execució de les tasques dels auxiliars oficials, amb una especial atenció a l'actualització i al reciclatge de coneixements quan es produeixin modificacions legals o funcionals que afectin els requisits de les funcions desenvolupades.

5. CERTIFICACIÓ DEL SERVEI

La certificació és mensual. A tal efecte, l'empresa adjudicatària ha de comunicar mensualment la informació relativa al compliment de la prestació del servei d'acord amb l'apartat 4 d'aquest plec, on s'especifiquen les hores de servei cobertes a cada establiment, així com la resta d'informació que acrediti el correcte compliment de les obligacions.

Aquesta comunicació, amb els diferents informes de compliment i seguiment elaborats per l'empresa adjudicatària, s'ha de dirigir a l'ASPCAT, als òrgans funcionals encarregats del seguiment de cada lot territorial, per tal que sigui validada o, si escau, esmenada. Un cop validada, es traslladarà a la subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut, que durà a terme les comprovacions i el seguiment necessaris. L'empresa adjudicatària emetrà, a petició de la subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut o a la unitat en què delegui, un informe d'acceptació d'hores de prestació de servei, desglossat per lot i establiment.

A partir de la comprovació que efectui la subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut o la unitat en què delegui, es certificarà l'adequació del servei a les obligacions derivades del present plec. Aquesta certificació constitueix el tràmit previ al pagament del servei en la forma establerta.

6. FACTURACIÓ

6.1 Unitat facturable

La unitat facturable és l'hora de servei efectivament prestada en les posicions de servei definides a l'annex 3.

La retribució del contracte es determinarà aplicant el preu d'adjudicació per hora al nombre d'hores efectivament prestades i certificades durant el període de facturació corresponent.

Les hores previstes a l'annex 3 constitueixen la referència ordinària de planificació del servei i poden experimentar les variacions derivades de l'organització de les activitats regulada a l'apartat 2.5 d'aquest Plec.



6.2 Certificació del servei

La certificació serà mensual.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar les hores efectivament prestades a cada establiment i posició de servei mitjançant la documentació i els registres previstos en aquest Plec.

Només podran ser objecte de facturació les hores efectivament prestades i certificades pels òrgans responsables del seguiment del contracte.

6.3 Variacions en la prestació

Les variacions de servei derivades de les situacions previstes a l'apartat 2.5 d'aquest Plec es facturaran d'acord amb les hores efectivament prestades i certificades.

Quan concorrin les circumstàncies que, d'acord amb la LCSP i el Plec de Clàusules Administratives Particulars, requereixin una modificació contractual, aquesta s'haurà de tramitar amb caràcter previ d'acord amb el procediment legalment aplicable.

6.4 Incompliments

No seran objecte d'abonament les hores no prestades, les hores no acreditades documentalment o les hores que no hagin estat certificades pels òrgans competents.

Això s'entén sense perjudici de l'aplicació de les penalitats o altres conseqüències contractuals que corresponguin d'acord amb el Plec de Clàusules Administratives Particulars i la normativa de contractació pública.

7. REQUISITS EN MATÈRIA DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

D'acord amb la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals (BOE núm. 269, de 10.11.1995), i amb el seu desplegament reglamentari en matèria de coordinació d'activitats empresarials establert pel Reial decret 171/2004, de 30 de gener (BOE núm. 27, de 31.01.2004), especialment l'article 24 de la Llei 31/1995, l'empresa adjudicatària haurà d'adoptar les mesures necessàries de prevenció i coordinació que corresponguin en cada centre de treball, i complir les obligacions d'informació, cooperació i vigilància que siguin exigibles en funció de la concurrència d'empreses i del rol que hi ostenti (empresa concurrent, titular o principal).

Sense perjudici del que s'estableix en el paràgraf anterior, l'empresa que presti el



servei serà la responsable de les condicions de seguretat i salut en els treballs i estarà obligada a adoptar i fer complir les disposicions vigents en matèria de prevenció de riscos laborals, així com totes les mesures i normes que dictin els organismes competents.

Concretament, l'empresa haurà de realitzar, per a aquest servei, l'avaluació de riscos i la planificació de la seva activitat preventiva (que inclourà controls periòdics), i haurà de lliurar a les persones treballadores la informació dels riscos inherents al seu lloc de treball en general i en l'activitat objecte del contracte en particular.

També haurà de tenir subscrita una pòlissa de responsabilitat civil derivada de riscos professionals, que inclogui la responsabilitat patronal sobre les persones treballadores i l'assegurança d'accidents.

Així mateix, haurà de tenir els certificats d'aptitud mèdica de les persones treballadores que intervenen en les tasques objecte d'aquesta contractació, que acreditin la seva aptitud sanitària per al desenvolupament de les funcions encomanades.

RELACIÓ D'ANNEXOS

Aquest document incorpora els altres documents que es relacionen, i que conjuntament conformen la integritat d'aquests Plecs de Prescripcions Tècniques per a la contractació oberta d'un servei d'Auxiliars Oficials d'Inspecció Veterinària en escorxadors i establiments de manipulació de caça de Catalunya:

Annex 1. Programa de control sanitari del sacrifici d'animals destinats al consum humà en escorxadors i establiments de manipulació de caça.

Annex 2. Programa de supervisió del control oficial.

Annex 3. Dimensió setmanal de la prestació per lots i establiments.

Annex 4. Formació obligatòria del personal AOIV.



 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut
Secretaria de Salut Pública

Carme Chacón i Villanueva
Subdirectora general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut



Doc.original signat per:
Carme Chacón Villanueva
28/07/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 04/08/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



01RJUZAV3EJO8OLN6BIHSZE6DGLQJWAM

Data creació còpia:
04/08/2026 09:06:52

Pàgina 34 de 34

2026

Sistema de control sanitari dels aliments i els
establiments alimentaris de Catalunya (SICA)

Programa de control sanitari del sacrifici d'animals destinats al consum humà en escorxadors i establiments de manipulació de caça

Data d'actualització: 28 de novembre de 2025



Índex

Pàgina

1.	Antecedents i justificació.....	3
2.	Objectius i intervencions dels plans rectors.....	4
3.	Objectius del programa.....	5
	3.1 Objectius generals	5
	3.2 Objectius operatius	5
4.	Àmbit d'aplicació	5
	4.1 Llocs d'intervenció	5
	4.2 Objecte d'intervenció	5
5.	Elements de prioritització i de programació.....	6
6.	Actuacions.....	6
	6.1 Planificació	6
	6.2 Execució.....	6
	6.2.1 Inspecció	6
	6.2.2 Tasques de registre i comunicació dels resultats dels controls	8
	6.2.3 Procediments, protocols i altres documents relacionats amb l'execució del Programa	8
	6.2.4 Seguiment	10
	6.2.5 Cooperació i col·laboració amb el control oficial de la producció primària.....	10
	6.2.6 Suport a la inspecció veterinària oficial.....	11
	6.3 Avaluació.....	11
7.	Gestió de resultats	13
	7.1 Indicadors.....	13
	7.2 Tramesa de dades i resultats: documents i destinataris	13
8.	Fonts d'informació.....	14
	8.1 Documents científics i tècnics	14
	8.2 Informe de la gestió de riscos sanitaris	14
	8.3 Referències legals	15
	8.4 Sistemes d'informació i consulta	16
9.	Recursos materials, humans i econòmics.....	16
10.	Vigència	17
11.	Sigles i acrònims	17
	Annexos.....	18
	Annex. Indicadors	



1. Antecedents i justificació

Les condicions sanitàries dels animals sacrificats als escorxadors i dels animals abatuts que arriben als establiments de manipulació de caça, com també les condicions sanitàries de les carns obtingudes, tenen relació directa amb la presència de contaminants físics, químics o biològics en els aliments produïts, els quals poden tenir efectes perjudicials sobre la salut de la població. Les actuacions de control oficial en aquests establiments tenen un paper clau en l'estratègia Una Sola Salut o One Health per a prevenir malalties zoonòtiques.

L'article 18 del Reglament (UE) 2017/625, de 15 de març de 2017, estableix que els controls oficials en relació amb els productes d'origen animal destinats al consum humà han d'incloure, pel que fa a la producció de carn, la insepcció *ante mortem*, la inspecció *post mortem* i els altres controls oficials, que han de ser realitzats per un veterinar oficial, sota la supervisió d'un veterinar oficial o, si existeixen garanties suficients, sota la responsabilitat d'un veterinar oficial, per comprovar el compliment dels requisits aplicables a:

- la higiene de la producció de carn,
- la presència de residus medicamentosos veterinaris i de contaminants,
- les auditories de bones pràctiques d'higiene i els procediments basats en els principis de l'APPCC,
- els assajos de laboratori per detectar la presència d'agents zoonòtics i malalties animals i per comprovar el compliment dels criteris microbiològics del Reglament (CE) núm. 2073/2005,
- la manipulació i l'eliminació dels subproductes animals i del material especificat de risc, i
- la salut i el benestar dels animals.

Així mateix, el marcatge sanitari i les marques utilitzades en les canals d'ungulats domèstics i de caça major silvestre ha de ser aplicat pel veterinar oficial, o aplicat per una altra persona sota la supervisió o la responsabilitat del veterinar oficial.

Una altra obligació del veterinar oficial és la de dur un registre i efectuar una avaluació dels resultats de les inspeccions que realitzi. Els resultats de la inspecció i de les proves efectuades han d'integrar-se en els sistemes d'informació. També ha de comunicar a l'operador de l'escorxador qualsevol anomalia detectada durant la inspecció. Si el problema té l'origen a la fase de producció primària, se n'ha d'informar el responsable de l'explotació de procedència, el veterinar que s'ocupa de l'explotació i, si escau, l'autoritat competent.

El serveis veterinaris oficials dels escorxadors compten, entre d'altres obligacions, amb les actuacions que són competència del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, les quals, pel deure de col·laboració i cooperació interdepartamental, el Departament de Salut executa en nom d'aquell. Formen part d'aquestes actuacions, les relatives al benestar animal en el moment del sacrifici, determinades col·laboracions en matèria de sanitat animal, o d'altres, vinculades amb els animals vius. Les activitats realitzades no formen part de les competències del Departament de Salut, però s'executen dins d'aquest programa amb el trasllat als serveis veterinaris oficials dels escorxadors formalment un cop s'han concretat entre els dos departaments, l'abast i el contingut de la col·laboració i cooperació en virtut de la dependència orgànica dels veterinaris oficials respecte al Departament de Salut.

Per dur a terme el control oficial als escorxadors, el veterinar oficial pot comptar amb auxiliars oficials que poden actuar sota la seva supervisió o sota la seva responsabilitat. Així mateix, el personal de l'escorxador podrà ser autoritzat per prestar

assistència en la realització de tasques relacionades amb els controls oficials. Les tasques no desenvolupades directament pel veterinari oficial hauran de ser supervisades periòdicament per ell.

Tal com recull el Catàleg de programes en protecció de la salut, la Secretaria de Salut Pública emmarca les activitats de control oficial sobre els establiments alimentaris en dos sistemes:

- el Sistema de vigilància sanitària dels aliments a Catalunya (SIVAL) que integra l'anàlisi de mostres prospectives d'aliments consumits per la població catalana per a la detecció de perills, i
- el Sistema de control sanitari dels aliments i els establiments alimentaris a Catalunya (SICA), que integra les activitats de gestió del risc destinades a comprovar que els operadors econòmics compleixen la legislació sanitària alimentària que els és aplicable, així com a verificar que dissenyen i apliquen mesures preventives sistemàtiques per reduir o evitar la presència de perills en els aliments i, per tant, l'aparició de malalties de transmissió alimentària.

La rellevància sanitària de la primera transformació de la carn als escorxadors i als establiments de manipulació de caça, així com l'especificitat i la freqüència permanent dels controls veterinaris obligatoris, s'ha traduït en la necessitat de crear específicament el Programa de control sanitari del sacrifici d'animals destinats al consum humà en escorxadors i establiments de manipulació de caça (PC-ESC).

Per tant, el SICA als escorxadors i establiments de manipulació de caça es desenvolupa en els següents programes:

- Programa d'inspecció d'infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris (PC-IE)
- Programa d'inspecció de processos i productes alimentaris (PC-PP)
- Programa d'avaluació dels autocontrols dels establiments alimentaris (PC-AUI)

L'objectiu principal d'aquest Programa és recollir tots aquells controls diaris o rutinaris que es fan en un escorxador o en un establiment de manipulació de caça. Així mateix, és objecte d'aquest programa la recollida i l'anàlisi de les mostres de control de les EET, les mostres per sospita del PIR. Pel que fa a les mostres de control per verificar l'aplicació del Reglament (CE) 2073/2005, tal com estableix el Reglament d'execució (UE) 2019/627 que obliga a les autoritats competents a verificar que els explotadors d'empresa alimentària apliquen correctament els criteris d'higiene de *Salmonella* en canals bovines, ovines, caprines, equines, porcines i de pollastres d'engreix i galls dindi, així com el criteri d'higiene dels processos corresponent a *Campylobacter* en canals de pollastres d'engreix, disposem també del Programa de supervisió del criteri d'higiene del procés per a *Salmonella* i *Campylobacter* a les canals en els escorxadors.

2. Objectius i intervencions dels plans rectors

Els programes en protecció de la salut són els instruments que despleguen les polítiques de protecció de la salut. Aquests programes han de seguir les línies estratègiques i els objectius fixats en els plans rectors: el Pla de Govern, el Pla de salut i el Pla de seguretat alimentària, així com les obligacions sorgides de la normativa general i sectorial que resulti d'aplicació.

3. Objectius del programa

3.1 Objectius generals

- Garantir que s'obtenen les carns i despulls en els escorxadors i establiments de manipulació de caça d'acord amb els requisits que estableixen les normes sectorials aplicables a aquests establiments dins l'àmbit de la higiene alimentària.
- Promoure les condicions sanitàries adequades per tal que les carns que s'obtinguin en escorxadors i establiments de manipulació de caça siguin innòcues per al consumidor.

3.2 Objectius operatius

- Assegurar que no són objecte de comercialització per part dels operadors econòmics les carns obtingudes fora dels requisits establerts legalment.
- Executar els controls oficials de manera que quedi minimitzat el risc de transmissió de zoonosis de les carns que s'obtinguin en els escorxadors i establiments de manipulació de caça.
- Identificar i registrar les dades referents al control de les zoonosis i a declaracions de no aptitud de les carns en els escorxadors i establiments de manipulació de caça.
- Controlar sistemàticament les activitats sobre animals i les carns per detectar no conformitats per la presència en carns de residus de substàncies il·legals o de medicaments per sobre dels límits autoritzats.
- Verificar que els procediments de treball dels operadors econòmics es corresponen amb la normativa específica aplicable al sacrifici d'animals i a l'obtenció de carns.

4. Àmbit d'aplicació

4.1 Llocs d'intervenció

L'àmbit d'aplicació d'aquest programa inclou els escorxadors que sacrifiquen animals per l'obtenció de carns aptes per al consum humà i els establiments de manipulació de caça inscrits en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)/Registre General Sanitari d'Establiments Alimentaris i Aliments (RGSEAA).

4.2 Objectes d'intervenció

En el marc d'aquest programa, els objectes d'intervenció són les activitats de processat o transformació d'animals, abatuts o sacrificats per al consum humà, en productes alimentaris a l'abast del consumidor, mitjançant la verificació permanent de les activitats industrials i l'obtenció de productes en continu, observant els requisits de la legislació de control oficial de la salut pública, i altres activitats relacionades com ara el benestar animal, la sanitat animal i el control de zoonosis.

5. Elements de priorització i programació

No existeixen en aquest programa elements de priorització, ja que recull la tasca diària i/o rutinària de control oficial que es duu a terme en un escorxador o en un establiment de manipulació de caça de forma permanent. Aquests establiments estan sotmesos a control continu (equip d'inspecció veterinària) durant tot el procés d'inspecció *ante mortem* i/o *post mortem*. Aquests controls oficials estan establerts per tal que els executi el veterinari oficial o, en determinades circumstàncies, es permet l'execució d'algunes tasques sota la seva supervisió o responsabilitat d'acord amb l'article 18 del Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals (...).

6. Actuacions

6.1. Planificació

Els escorxadors i els establiments de manipulació de caça tenen inspecció permanent per part de l'autoritat competent, per tant, les activitats diàries de control oficial *ante mortem* i/o *post mortem* són d'execució rutinària i contínua mentre hi hagi activitat en l'establiment.

Adicionalment, com a resultat de la puntuació obtinguda en el PROCER, es poden donar canvis en la classificació del risc d'aquests establiments. No obstant això, aquests possibles canvis no afectaran les Unitats de control d'Inspecció Planificades (UCIP) ni les Freqüències Mímines de Control (FMC). És a dir, en aquests establiments s'obté el PROCER al complimentar el protocol d'inspecció específic per tal de conèixer el risc de l'establiment, però aquest resultat es desvincularà del càlcul de les Freqüències d'inspecció.

6.2. Execució

Les tasques que comporta l'execució del programa són les següents:

6.2.1 Inspecció

- Comprovació de les mesures aplicades pels operadors econòmics dins de l'autocontrol en el moment de la descarrega dels animals: verificació de l'obligació de l'operador econòmic de comprovar l'estat higiènic dels animals vius i el seu estat de salut o comprovar les condicions dels animals abatuts, la identificació, la ICA, i la documentació sanitària que empara el seu trasllat.
- Inspecció *ante mortem* dels animals (comprovació dels requisits de salut i benestar dels animals, incloent l'examen clínic de cada animal), autorització del sacrifici amb destí al consum humà i registre dels resultats. Execució de les tasques relatives al benestar animal, d'acord amb les instruccions i la programació del Pla de control del benestar animal als escorxadors.
- Control oficial sobre animals i carns fresques als escorxadors per investigar els residus de medicaments veterinaris i de substàncies il·legals o no autoritzades i sobre les carns procedents de les peces de caça per investigar la sospita de presència de residus o contaminants, inclosos contaminants mediambientals.



- Inspecció *post mortem* dels animals o de les peces de caça, dictamen d'aptitud i supervisió del marcatge sanitari de les canals d'ungulats i de caça major silvestre.
- Mostreig i anàlisis com a complements de la inspecció *post mortem*: per arribar a un diagnòstic definitiu davant d'una sospita, per confirmar una malaltia per a la qual el Reglament (UE) 2016/429 estableix normes zoosanitàries o per detectar incompliments de criteris microbiològics del Reglament (CE) 2073/2005 o altres perills microbiològics que determini que les carns no són aptes per al consum humà
- Presa de mostres i determinació del resultat laboratorial per a la detecció de triquina (èquids, porcí i peces de caça corresponents) i comprovació de les mesures aplicades per l'operador econòmic per mantenir la traçabilitat dels animals sotmesos a les proves i de les seves carns i per garantir que no s'alliberen les canals al mercat fins a disposar del resultat negatiu de les anàlitzes.
- Presa de mostres en el marc del programa anual de seguiment de les EET i comprovació de les mesures aplicades per l'operador econòmic per mantenir la traçabilitat dels animals sotmesos a les proves i de les seves carns i per garantir que no s'alliberen les canals al mercat fins a disposar del resultat negatiu de les anàlitzes.
- Control de la correcta gestió del MER i altres subproductes animals, a fi d'evitar-ne l'entrada a la cadena alimentària. D'acord amb el Decret 15/2010, de 9 de febrer, de distribució de funcions en matèria de subproductes animals no destinats al consum humà, cal tenir en compte que l'ASPCAT no té competències ni en la categorització ni en el control dels moviments d'aquests subproductes.
- Comprovació de les mesures aplicades pels operadors econòmics dins de l'autocontrol. Amb aquesta finalitat es duren a terme els següents controls:
 - o de les instal·lacions de sacrifici i de feinejat i de la higiene del personal: verificació de l'obligació de l'operador econòmic de garantir que el sacrifici es porti a terme en les condicions més adequades possibles. Fa referència al preoperatiu, al control de neteja i desinfecció, al control del manteniment de les instal·lacions i equips i al control de la higiene del personal.
 - o del sagnat i feinejat. Inclou la comprovació de les pràctiques correctes de manipulacions i de la higiene de les canals.
 - o de les cambres i molls d'expedició per a la comprovació de les bones pràctiques de manipulació, manteniment de la temperatura i correcta estiba i emmagatzematge i de les carns.
 - o de la gestió dels SANDACH per part de l'operador econòmic per garantir que es fa una correcta retirada, per comprovar que les carns no presentin restes d'aquests materials i verificar que s'emmagatzema correctament. Cal tenir en compte, que l'ASPCAT no té competències ni en la categorització ni en el control dels moviments de subproductes.
- Supervisió de l'aplicació de la marca sanitària i comprovació de l'aplicació per part de l'operador econòmic de la marca d'identificació.

6.2.2 Tasques de registre i comunicació dels resultats dels controls

Els registres dels resultats dels programes tenen suport informàtic (SIAPS-RSID), cosa que permet dur a terme les explotacions de dades i les comunicacions oficials corresponents:

- Registre i comunicació a l'operador econòmic (escorxador o establiments de manipulació de caça) dels resultats de la inspecció, de les decisions relatives a la informació sobre la cadena alimentària, les decisions sobre els animals vius o les peces de caça, el benestar animal i la carn.
- Notificació de malalties de declaració obligatòria a l'autoritat competent.
- Declaracions de no aptitud de les carns, registre de sacrificis i registre d'animals/peces de caça afectats per malalties zoonòtiques.
- Resultats de les analítiques de triquina, d'EET i altres analítiques realitzades en el marc del control oficial.
- Resultats del Programa de supervisió del criteri d'higiene del procés per a *Salmonella* i *Campylobacter* a les canals en els escorxadors.

6.2.3 Procediments, protocols i altres documents relacionats amb l'execució del Programa

El seguiment del programa consisteix en la supervisió de la correcta execució dels protocols i procediments que l'afecten, així com altres documents normalitzats:

Protocols

- PC-ESC-BOV v6 Protocol d'inspecció d'escorxador de boví
- PC-ESC-OC v7 Protocol d'inspecció d'escorxador d'oví i cabrum
- PC-ESC-POR v6 Protocol d'inspecció d'escorxador de porcí
- PC-ESC-SOL v6 Protocol d'inspecció d'escorxador de solípedes
- PC-ESC-AVI v4 Protocol d'inspecció d'escorxador d'aviram
- PC-ESC-CON v4 Protocol d'inspecció d'escorxador de conills
- PC-10-EMC v4 Protocol d'inspecció d'establiments de manipulació de caça
- [Protocol d'actuacions de control de la triquinosi, versió 3](#)

Procediments

- P01_01_01_01 Inspecció *ante mortem* als escorxadors d'ungulats domèstics, aviram i lagomorfs v5
- P01_01_01_02_01 Inspecció *post mortem* als escorxadors d'ungulats domèstics, aviram i lagomorfs v3
- PS_04_01 Procediment d'inspecció en l'àmbit alimentari v4
- PS_03_01 Procediment general de gestió i comunicació d'alertes alimentàries i altres notificacions urgents v3
- PS_02_01 Procediment per a la recollida de mostres: aliments v3

- P12_01_01 Actuacions de control davant d'un brot de toxiinfecció alimentària v2
- P13_01_01 Investigació i control d'alertes i altres incidències sanitàries urgents d'origen alimentari v6
- P13_01_04 Investigació i control d'irregularitats detectades en aliments com a resultat d'actuacions de vigilància o control oficial v9
- P15_01_01 Gestió de les denúncies, queixes i consultes produïdes per incompliments o no-adequació v7
- P16_02_01 Autorització de transport de carns a temperatures superiors a les de refrigeració v6
- P17_01_01 Establiment de mesures cautelars: Immobilització; comís; tancament preventiu; suspensió d'activitat; suspensió de l'autorització sanitària de funcionament; retirada de l'autorització sanitària de funcionament i determinació de condicions prèvies v1
- P17_02_03 Actuacions per evitar la comercialització dels productes alimentaris i les aigües envasades: Reexpedició v1
- P17_02_04 Actuacions per evitar la comercialització dels productes alimentaris i les aigües envasades: Reimportació v3
- P17_04_01 Actuacions administratives derivades del control oficial: requeriment v3
- PS_02_02 Procediment per a la recollida de mostres: Investigació de residus en aliments d'origen animal v1
- PS_03_03 Procediment de comunicació dels resultats de les actuacions de vigilància i control en la investigació de residus en aliments d'origen animal v1
- Procediment de presa de mostres als escorxadors i establiments de manipulació de caça en el marc dels programes de sanitat animal
- Procediment de declaració individualitzada i urgent de malalties (DARPA)

Altres documents

- Circular 1/03 Mesures de gestió del risc de les encefalopaties espongiformes transmissibles (EET) als escorxadors
- Circular 1/06 Auxiliars oficials d'inspecció veterinària
- Criteris relatius a la reducció de les freqüències de mostratge establertes al Reglament (CE) núm. 2073/2005 de criteris microbiològics en establiments del sector carni, 28 de juliol de 2023
- Supervisió del criteri d'higiene del procés per a *Salmonella* i *Campylobacter* a les canals en els escorxadors
- Clau d'interpretació del Protocol general d'inspecció d'establiments alimentaris a Catalunya
- Guia ràpida RSID
- Manual d'ús de l'aplicació RSID
- [Nota interpretativa 5/2024 Utilització de mètodes per a la desinfecció de ganivets alternatius a l'aigua a 82°C](#)
- [Nota interpretativa 2/2022 Transport de potes i/o caps d'ungulats sense escorxar, escaldar ni depilar](#)
- NT 16003AL Espècies animals sensibles a la triquinosi
- NT 10008AL Excepció a la refrigeració immediata de les carns
- NT 10005AL Miositis granulomatoses eosinofíliques en canals de boví i oví
- NT 09003AL Temps d'espera de medicaments utilitzats en conills



- NT 09001AL Categorització de pells amb lesions zoonòtiques
- [L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític](#), ACSA
- [Els autocontrols als establiments alimentaris: els prerequisits](#), ASPCAT
- [Aplicació de mesures de flexibilitat en petits escorxadors i escorxadors mòbils, versió 3](#), ASPCAT
- [Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escorxadors d'aviram a Catalunya](#)
- [Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escorxadors de conills de Catalunya](#)
- [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria PNCOCA 2021-2025, versió 3](#), AESAN
- [Manuale lesionals de suport per al dictamen de carns fresques](#), ASPCAT
- [Atlas diagnòstic lesional del SESC](#)

6.2.4 Seguiment

Els serveis de protecció de la salut fan un seguiment de l'execució d'aquest programa al seu territori, especialment en allò relatiu a la consecució dels objectius assenyalats, sense perjudici del seguiment que es porta a terme a serveis centrals.

Els superiors jeràrquics de cada unitat han de supervisar i verificar que la introducció de dades als sistemes d'informació es fa correctament.

És responsabilitat dels caps de servei dels serveis de salut pública, així com de les subdireccions regionals de protecció de la salut verificar que les dades introduïdes als sistemes d'informació per part dels seus inspectors/es i d'altre personal de les seves unitats, són correctes i compleixen amb els requisits i instruccions donades. Aquesta verificació és important realitzar-la rutinàriament per tal de detectar els errors o males interpretacions dels criteris, al més aviat possible, per poder-los resoldre. A més, cal recordar que els canvis en les dades informades en les actes genèriques poden afectar les taxes ja notificades a l'operador econòmic (si el canvi es dona posteriorment al tancament de l'actuació).

Les unitats territorials trimestralment tenen la responsabilitat de fer extraccions de les dades introduïdes al SIAPS per comprovar que s'han introduït correctament.

Esporàdicament, la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut podrà fer revisions aleatòries de les dades introduïdes per verificar el correcte emplenament d'aquestes i, en cas de detectar mancances o errors, n'informarà a les subdireccions regionals perquè puguin corregir-les.

6.2.5 Cooperació i col·laboració amb el control oficial de la producció primària

En el marc de la col·laboració i cooperació institucionals, el programa executa les actuacions establertes en els procediments i les instruccions que el DARPA i l'ASPCAT acorden, respecte a la sanitat animal i el benestar animal.

Els plans i procediments aprovats són els següents:

- Pla de control de benestar animal en el sacrifici a escorxadors
- Procediment de declaració individualitzada i urgent de malalties
- Procediment de presa de mostres als escorxadors en el marc dels programes de sanitat animal

6.2.6 Suport a la inspecció veterinària oficial

En l'execució de les seves tasques, els veterinaris oficials dels escorxadors i establiments de manipulació de caça poden comptar amb el suport instrumental al control oficial tant d'auxiliars d'inspecció com de personal assistent. La participació del personal de suport s'ajusta estrictament a la realització de tasques que no impliquin dictamen ni suplantin el veterinari oficial. Són, per tant, tasques de suport a l'actuació del veterinari oficial, mitjançant operacions instrumentals. El personal de suport no intervé en la presa de decisions sobre l'aptitud per al consum humà de la carn, i està sota la direcció, el control i la supervisió del veterinari oficial de l'establiment.

A l'hora d'implementar el personal de suport a la inspecció veterinària oficial, es té en compte allò establert al Decret 138/2003, de 27 de maig, *pel qual es regulen les funcions i les condicions de formació, d'habilitació i d'autorització del personal de suport a la inspecció veterinària als escorxadors de Catalunya*. Com a criteri general és té en compte el volum de producció de l'establiment amb preeminència pel sacrifici industrial de porcí, per la seva producció a alta velocitat. També es valoren el nombre d'activitats autoritzades de l'establiment, incloses les autoritzacions per a l'exportació a països tercers, l'horari de treball, la simultaneïtat i la velocitat de les línies de producció.

Amb tot, no es pot descriure un criteri únic i les necessitats d'inspecció resultants són específiques de cada establiment. La quantificació de recursos que s'assigna correspon a les subdireccions regionals de protecció de la salut del territori on s'ubica l'establiment, que organitzen el servei i responen a les necessitats, incloses les sobrevingudes per absència.

Els veterinaris oficials es coordinen amb les entitats prestadores de serveis de suport al control veterinari, per poder assolir el compliment dels objectius del programa, i cada establiment disposa de procediments, documents de registre, formularis i sistemes d'informació adaptats a les activitats concretes que s'hi duen a terme.

6.3 Avaluació

Per poder dur a terme l'avaluació és imprescindible definir els elements mesurables de cada control per obtenir, en últim terme, la informació que indiqui el grau de conformitat i seguretat alimentària que ofereixen els operadors. D'acord amb les directrius del PNCOCA, s'ha definit un grup de controls generals i un grup de controls operatius. Malgrat que el control oficial del benestar animal no és competència de l'ASPCAT, s'han inclòs aquests controls ja que formen part de les tasques executades pels SVO dels escorxadors.

A grans trets, els controls generals del Programa estan orientats per tal de:

1. Verificar el compliment dels requisits d'higiene i benestar animal.
2. Reduir l'aparició de riscos higienicosanitaris mitjançant la realització d'inspeccions programades basades en el risc.
3. Detectar la incorrecta implantació dels sistemes d'autocontrol mitjançant la realització d'auditories.
4. Verificar el compliment dels requisits en matèria de benestar animal mitjançant la realització d'inspeccions o auditories programades i basades en el risc.

A partir dels controls generals, els controls operatius del Programa estan focalitzats en:

1. En relació amb el control general orientat a verificar el compliment dels requisits d'higiene i benestar animal:
 - 1.1 Realitzar controls de la manipulació i la preparació de la canal per garantir la salubritat i la higiene de les carns.
 - 1.2 Realitzar els controls pertinents per preservar el benestar animal.
 - 1.3 Detectar les troballes que comportin la declaració de no aptitud de les carns.
 - 1.4 Comprovar el compliment de la normativa sanitària per part de l'operador.
 - 1.5 Realitzar actuacions corresponents a les troballes de motius de no aptitud de les carns.
 - 1.6 Adoptar mesures sobre els operadors perquè es corregeixin els incompliments detectats i evitin la seva reaparició.
2. En relació amb el control general orientat a reduir l'aparició de riscos higienicosanitaris mitjançant la realització d'inspeccions programades basades en el risc:
 - 2.1 Realitzar inspeccions tenint en compte el risc de l'establiment.
 - 2.2 Comprovar el compliment de la normativa aplicable en matèria d'autorització i registres, higiene alimentària, APPCC i traçabilitat.
 - 2.3 Adoptar mesures davant dels incompliments detectats perquè l'operador els corregeixi i eviti la seva reaparició.
3. En relació amb el control general orientat a detectar la incorrecta implantació dels sistemes d'autocontrol mitjançant la realització d'auditories:
 - 3.1 Realitzar auditories dels sistemes d'autocontrol d'acord amb una programació basada en el risc.
 - 3.2 Comprovar que el sistema d'autocontrol de l'operador econòmic s'ajusta a la normativa i als riscos de l'establiment, i que és efectiu.
 - 3.2.1 Comprovar que els programes de prerequisits s'ajusten als requisits establerts a la normativa i són efectius.
 - 3.2.2 Comprovar que els sistemes d'APPCC s'ajusten als requisits establerts a la normativa i són efectius.
 - 3.2.3 Comprovar que els plans de traçabilitat, retirada i recuperació de producte s'ajusten als requisits establerts a la normativa i són efectius.
 - 3.3 Comprovar que els operadors corregeixen les no conformitats detectades en les auditories, en el termini declarat per l'operador econòmic i aprovat per l'autoritat competent.
 - 3.4 Adoptar mesures davant les no conformitats detectades.
4. En relació amb el control general orientat a verificar el compliment dels requisits en matèria de benestar animal mitjançant la realització d'inspeccions o auditories programades i basades en el risc:
 - 4.1 Realitzar inspeccions o auditories dels requisits en matèria de benestar animal d'acord amb una programació basada en risc.
 - 4.2 Comprovar el compliment dels requisits legals de tipus estructural i operacional en relació amb el benestar animal.
 - 4.3 Adoptar mesures davant dels incompliments o no conformitats detectades, tant estructurals com operacionals referents a benestar animal.

L'avaluació es durà a terme a partir de les dades obtingudes de l'execució del programa. L'avaluació d'aquest programa ha de permetre verificar l'acompliment dels objectius previstos i servirà per treure conclusions i objectius de millora.

Els serveis de protecció de la salut duran a terme, anualment, l'avaluació i interpretació dels resultats obtinguts com a conseqüència de l'aplicació d'aquest programa que s'incorporaran a l'avaluació global feta, per part dels serveis centrals, al conjunt de Catalunya.

7. Gestió de resultats

7.1 Indicadors

Els indicadors dels programes tenen com a finalitat principal mesurar els resultats, comprovar-ne el progrés i suggerir tendències.

Els indicadors recollits en el marc d'aquest programa (annex) han estat elaborats tenint en compte els indicadors dels plans rectors així com els establerts en el Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària PNCOCA 2026-2030. Els indicadors del PNCOCA es traslladen a l'AESAN i aquesta informa a la Comissió Europea.

Els indicadors d'aquest programa són de periodicitat anual. Els Serveis de Protecció de la Salut i els diversos àmbits territorials són responsables de la validació, fiabilitat i consistència dels indicadors que corresponen a les seves activitats. Amb aquesta finalitat, duran a terme la revisió activa de les dades que es vagin generant durant l'any, de manera que, finalitzat el període anual, es puguin generar reculls, informes o resums amb fiabilitat.

7.2 Tramesa de dades i resultats: documents i destinataris

Els Serveis de Protecció de la Salut, abans del 31 de gener, hauran d'haver finalitzat la introducció de dades referents a l'execució del programa, als sistemes d'informació. També hauran de vetllar per la coherència de les dades del seu territori que apareguin als diversos informes, reculls o memòries que s'elaborin amb els indicadors resultants de la seva activitat.

Igualment formalitzaran les fitxers, documents i altres suports d'informació que s'estableixin per traslladar a serveis centrals les dades que no es trobin incloses a SIAPS i que necessitin resums específics referits a l'àmbit territorial.

Els serveis centrals han de comunicar a l'AESAN i, quan escaigui, a altres organismes, els indicadors obtinguts de l'execució del programa.

Els serveis centrals vetllaran per la coherència de les dades referides al conjunt de Catalunya obtingudes de les activitats dels diversos Serveis de Protecció de la Salut i elaboraran l'informe anual d'avaluació de resultats del programa a Catalunya, del qual es farà la difusió oportuna.

8. Fonts d'informació

8.1 Documents científics i tècnics

- Codex alimentarius
- Publicacions científiques
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals
 - o Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN)
 - o Health and Food Audits and Analysis (Comissió Europea)
 - o Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO)
 - o Organització Mundial de la Salut (OMS)
 - o Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA)
- Resultats d'estudis fets en altres països
- Informes del Centre de Recerca en Sanitat Animal (IRTA-CReSA)

8.2 Informes de la gestió de riscos sanitaris

- Informació generada pel sistema d'alerta alimentària (Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació)
- Informe de resultats: sacrifici de bestiar als escorxadors i producció de carn de caça silvestre als establiments de manipulació autoritzats a Catalunya
- Informe de resultats del Programa de supervisió del criteri d'higiene del procés per a *Salmonella* i *Campylobacter* a les canals en els escorxadors
- Informe de resultats: investigació de residus en aliments d'origen animal
- Memòria anual del suport diagnòstic en patologia animal i zoonosi
- Notificacions de malalties de declaració obligatòria
- Resultats de l'execució del Pla de control del benestar animal als escorxadors
- PROCER

8.3 Referències legals

- [Reglament \(CE\) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002](#), pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària
- [Reglament \(CE\) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004](#), relatiu a la higiene dels productes alimenticiosos
- [Reglament \(CE\) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004](#), pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
- [Reglament d'execució \(UE\) 2015/1375 de la Comissió, de 10 d'agost de 2015](#), pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn
- [Reglament \(UE\) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017](#), relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals (...)
- [Reglament delegat \(UE\) 2019/624, de la Comissió, de 8 de febrer de 2019](#), relatiu a normes específiques respecte a la realització de controls oficials sobre la producció de carn i respecte a les zones de producció i reinstal·lació de mol·luscs bivalves vius de conformitat amb el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell
- [Reglament d'execució \(UE\) 2019/627, de la Comissió, de 15 de març 2019](#), pel qual s'estableixen disposicions pràctiques uniformes per a la realització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats a consum humà, de conformitat amb el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es modifica el Reglament (CE) núm 2074/2005 de la Comissió pel que fa als controls oficials
- [Reglament d'execució \(UE\) 2020/2235, de la Comissió, de 16 de desembre de 2020](#), pel qual s'estableixen normes per a l'aplicació dels Reglaments (UE) 2016/429 i (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa als models de certificats zoosanitaris, els models de certificats oficials i els models de certificats zoosanitaris-oficials per a l'entrada a la Unió i els desplaçaments dins de la Unió (...)
- [Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre](#), pel qual es regulen i es flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació
- [Reial decret 562/2025, d'1 de juliol](#), relatiu als controls i altres activitats oficials duts a terme sobre la cadena agroalimentària i les operacions relacionades
- [Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que contemplen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC, especialment la facilitació/flexibilitat respecte de la seva aplicació a determinades empreses alimentàries 2022/C 355/01](#)
- [Decret 15/2010, de 9 de febrer](#), de distribució de funcions en matèria de subproductes animals no destinats al consum humà, cal tenir en compte que l'ASPCAT no té competències ni en categorització ni en el control dels moviments d'aquests subproductes i altres normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH)



- Legislació sobre:
 - Vigilància i erradicació de malalties
 - Prevenció, control i erradicació de les EET
 - Material especificat de risc
 - Mètodes de presa de mostres alimentàries
 - Defensa dels consumidors i usuaris
 - Règim jurídic i procediment administratiu

8.4 Sistemes d'informació i consulta

- [SIAPS](#)
- RSID
- [RSIPAC](#)
- PROCER
- [PNIR](#)
- [SESC](#)

9. Recursos materials, humans i econòmics

Els recursos humans són els propis de l'estructura de la Secretaria de Salut Pública. Es compta amb veterinaris oficials del territori, de les subdireccions generals de salut pública del territori i de la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut, així com amb el suport administratiu necessari per a la gestió de les bases de dades, la tramesa d'informació, etc.

Així mateix, el personal de suport a la inspecció veterinària oficial participa en tasques instrumentals d'acord amb les seves funcions i categoria (auxiliars oficials d'inspecció veterinària).

Els recursos econòmics es doten d'acord amb el pressupost de la Secretaria de Salut Pública, aprovat anualment.

Els establiments on s'executa el programa proveeixen d'espais d'ús exclusiu dels serveis veterinaris oficials per dur a terme correctament l'execució del programa.

Les actuacions objecte d'aquest programa es troben gravades per la taxa per activitats de control i inspecció sanitària en escorxadors, sales d'especejament i establiments de manipulació de caça subjectes a control oficial.

10. Vigència

Aquest programa és d'aplicació contínua, inherent a l'activitat dels escorxadors i establiments de manipulació de caça. L'exploació de les dades resultants de l'execució del programa és anual.

11. Sigles i acrònims

- ACSA: Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- AESAN: Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició
- ASPCAT: Agència de Salut Pública de Catalunya
- AOIV: auxiliar oficial d'inspecció veterinària
- CReSA: Centre de Recerca en Sanitat Animal
- DARPA: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
- EET: encefalopaties espongiformes transmissibles
- FMC: freqüència mínima de control
- ICA: Informació de la Cadena Alimentària
- IRTA: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries
- PNCOCA: Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària
- PNIR: Pla nacional d'investigació de residus
- PROCER: Protocol de classificació d'establiments alimentaris segons el risc
- RGSEAA: Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments
- RSID: Registre de sacrificis i declaracions de no aptitud
- RSIPAC: Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya
- SESC: Servei de suport a escorxadors
- SANDACH: Subproductes Animals No Destinats al Consum Humà
- SIAPS: Sistema d'informació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
- SIVAL: Sistema de vigilància sanitària dels aliments a Catalunya
- SVO: Servei Veterinari Oficial
- TIA: toxiinfecció alimentària
- UCIP: unitat de control d'inspecció planificada



Annexos

Annex

Indicadors

Encara no es disposa del document definitiu d'Indicadors. Es trametrà per correu electrònic tan aviat com estigui disponible.

2026

Revisió del sistema de control oficial

Programa de supervisió del control oficial 2026

Data d'actualització: 20 de novembre de 2025



Índex

A. PART GENERAL	2
1. Antecedents i justificació	2
2. Objectius del programa	3
2.1 Objectiu general.....	3
2.2 Objectius operatius	3
3. Àmbit d'aplicació i objecte d'intervenció del programa	4
3.1 Àmbit d'aplicació.....	4
3.2 Objecte d'intervenció.....	4
4. Abast i nivells de la supervisió	5
4.1 Abast de la supervisió	5
4.2 Nivells de la supervisió	5
5. Modalitats de supervisió funcional	7
5.1. Supervisió individual del personal que realitza tasques de control oficial (BLOC 1).....	8
5.2. Supervisió de la qualitat de les dades als sistemes d'informació de l'ASPCAT (BLOC 2).....	9
5.3. Supervisió de les actuacions de control oficial, per tipus d'actuació (BLOC 3)	11
6. Vigència	12
B. SUPERVISIÓ INDIVIDUAL DEL PERSONAL QUE REALITZA TASQUES DE CONTROL OFICIAL (BLOC 1).....	13
C. SUPERVISIÓ DE LA QUALITAT DE LES DADES DELS SISTEMES D'INFORMACIÓ DE L'ASPCAT (BLOC 2)	13
D. SUPERVISIÓ DE LES ACTUACIONS DE CONTROL OFICIAL, PER TIPUS D'ACTUACIÓ (BLOC 3)	14



A. PART GENERAL

1. Antecedents i justificació

Els controls oficials es defineixen com a tota forma de control que efectua l'autoritat competent per verificar el compliment de la legislació sanitària alimentària i ambiental, i tenen per finalitat:

- prevenir o eliminar els riscos presents en els aliments, l'aigua o el medi que poden amenaçar els éssers humans i els animals, o bé reduir-los fins a un nivell acceptable;
- garantir unes pràctiques lleials en el comerç de productes i la protecció dels interessos dels consumidors, inclòs l'etiquetatge dels aliments i dels productes químics i qualsevol altra forma d'informació destinada als consumidors i usuaris.

És important que les autoritats competents garanteixin i comprovin que els controls oficials efectuats es duen a terme de manera exhaustiva, coherent i eficaç. Per tal de garantir-ho, en primer lloc, han d'actuar basant-se en procediments documentats per escrit i proporcionar la informació i les instruccions necessàries al personal que fa controls oficials per a la seva correcta execució. Així mateix, han de disposar de mecanismes adequats per comprovar de manera continuada que la seva pròpia acció és eficaç i coherent, i adoptar mesures correctives quan es detectin deficiències.

Resulta necessari, doncs, que les autoritats competents comprovin si els procediments, instruccions i qualsevol altre criteri documentat establerts per l'organització resulten adients per poder executar correctament els diversos tipus d'actuacions de control oficial, inclòs el registre de la informació de cada tipus d'actuació. Cal destacar que, per garantir la validesa de la valoració de l'eficàcia dels controls oficials és necessari emprar un enfocament sistemàtic de recopilació i anàlisi de dades, tenint en compte que aquestes dades han de ser fiables, fàcils d'obtenir, d'alta qualitat i imparcials.

En aquest sentit, per tal de garantir la qualitat dels controls oficials realitzats en l'àmbit de les seves competències, l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) disposa de mecanismes de revisió del sistema de control aplicat, entre els quals s'inclou la utilització de tres tipus de tècniques:

- Supervisió del control oficial.
- Verificació de l'eficàcia del sistema de control oficial.
- Auditories del control oficial.

La tècnica objecte d'aquest programa és la **supervisió del control oficial** i es defineix com el conjunt de comprovacions realitzades pels superiors jeràrquics per tal de valorar si les actuacions de control oficial es porten a terme d'acord amb els programes i procediments de treball i d'acord amb la normativa comunitària i nacional en matèria de seguretat alimentària i ambiental, així com de la qualitat de les dades resultants d'aquestes actuacions.

Aquest document desenvolupa el "**Model de supervisió del control oficial**", aprovat per la direcció de l'Agència de Protecció de la Salut l'any 2011 i que posteriorment al 2013, va ser modificat per incorporar les activitats de control oficial en l'àmbit ambiental. En els darrers anys, s'han anat incorporant canvis al programa per tal d'integrar les directrius establertes al *Plan Nacional de Control*



de la Cadena Alimentària (PNCOCA), així com les necessitats de millora detectades al llarg de tot el període d'implementació del programa.

Tot i que, d'acord amb l'estructura de la nostra organització, el Programa estableix cinc nivells de supervisió funcional, fins al 2021 únicament s'havia desenvolupat la supervisió a realitzar sobre els nivells 1 i 2, és a dir, sobre els auxiliars oficials d'inspecció veterinària i sobre els agents de control oficial, respectivament. A partir d'aleshores, l'organització va determinar que era fonamental reforçar la supervisió a realitzar pels diferents nivells funcionals de les unitats territorials, en relació amb el correcte registre de les actuacions de control realitzades als sistemes d'informació (SI) de l'ASPCAT, per tal de disposar d'una informació d'alta qualitat a partir dels controls oficials efectuats. En conseqüència, al 2022 es va ampliar l'abast del Programa als nivells funcionals 3 i 4, i es va redefinir per tal d'incorporar-hi tres blocs diferenciats de supervisió.

A partir de l'any 2022, el Programa consta d'una part general, on s'inclou un apartat en què es resumeixen les característiques principals de cadascuna de les modalitats de supervisió definides per l'organització a partir d'aquest any, i tres blocs diferenciats, on es detallen els criteris i les directrius necessaris que cal tenir en compte a l'hora de realitzar la supervisió de cadascuna d'aquestes modalitats:

- A. Part general
- B. Bloc 1: Supervisió individual del personal que realitza tasques de control oficial
- C. Bloc 2: Supervisió de la qualitat de les dades als sistemes d'informació de l'ASPCAT
- D. Bloc 3: Supervisió de les actuacions de control oficial, per tipus d'actuació

El Programa 2026 manté els mateixos objectius i la mateixa estructura que el de l'any 2025.

2. Objectius del programa

2.1 Objectiu general

- Millorar el compliment i l'eficàcia de les actuacions de control oficial efectuades pel personal adscrit a l'ASPCAT en els diferents àmbits d'intervenció de la protecció de la salut.

2.2 Objectius operatius

- Supervisar el nombre d'actuacions previstes en cadascun dels blocs del Programa.
- Detectar les no conformitats en relació amb la correcta aplicació dels programes de control, dels procediments i de les instruccions de treball, dels criteris tècnics i de les actuacions administratives que se'n derivin, inclòs el registre de les dades resultants dels controls oficials als sistemes d'informació de l'ASPCAT.
- Adoptar les recomanacions o mesures adequades davant les no conformitats detectades.



3. Àmbit d'aplicació i objecte d'intervenció del programa

3.1 Àmbit d'aplicació

Aquest programa s'aplica a les activitats de control oficial de protecció de la salut que es duen a terme en els àmbits d'intervenció relatius a la salut alimentària, a la salut ambiental i al control de pràctiques de risc sanitari, en particular als següents aspectes:

- Autorització i registre d'empreses i establiments, serveis, instal·lacions i productes.
- Control sanitari de les indústries alimentàries i dels establiments de restauració col·lectiva social.
- Control sanitari dels animals sacrificats als escorxadors i establiments de manipulació de caça, i dels productes que se n'obtenen.
- Control de les condicions específiques dels establiments alimentaris que operen al mercat internacional i dels aliments destinats a l'exportació.
- Vigilància i control sanitari dels aliments.
- Vigilància de les resistències antimicrobianes.
- Vigilància i control de les zoonosis d'origen alimentari i no alimentari.
- Gestió de les alertes sanitàries per aliments i productes químics.
- Investigació de brots epidèmics d'origen ambiental i alimentari, denúncies i altres incidències o irregularitats.
- Control dels laboratoris de salut alimentària i ambiental.
- Vigilància i control sanitari de l'aigua de consum humà, i dels seus sistemes de subministrament.
- Prevenció i control de la legionel·losi.
- Control de biocides i dels serveis de control de plagues i de desinfecció en l'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.
- Control de la salubritat d'allotjaments infantils i juvenils, i càmpings.
- Control de la comercialització i ús de productes químics.
- Condicions sanitàries del control de plagues.
- Control de la gestió interna dels residus sanitaris en centres sanitaris.
- Activitats i instal·lacions de policia sanitària mortuòria, inclòs el trasllat de cadàvers.

Així mateix, s'aplica a les actuacions de control oficial que es duen a terme per tal de comprovar l'aplicació correcta de la normativa en matèria de benestar animal als escorxadors de Catalunya.

3.2 Objecte d'intervenció

La supervisió s'aborda de forma global, sent aplicable de la mateixa manera en les activitats de control oficial dels diferents àmbits d'actuació descrits a l'apartat anterior.



L'objecte d'intervenció de la supervisió és la correcta aplicació per part **de tots els professionals de l'ASPCAT que realitzen tasques de control oficial** de:

- Els Programes
- Els Plans
- Els Procediments de treball
- Les instruccions de treball i/o criteris tècnics
- El registre de les dades corresponents als controls oficials en els sistemes d'informació de l'ASPCAT
- Les actuacions administratives derivades del control oficial, en l'àmbit del control alimentari i ambiental.

4. Abast i nivells de la supervisió

4.1 Abast de la supervisió

La supervisió es caracteritza per ser realitzada:

- Pel nivell funcional superior (o nivells superiors) a l'agent de control oficial/professional supervisat.
- De forma continua al llarg de l'any.
- Als agents de control oficial i professionals que intervenen en el control oficial.

El programa abasta la revisió i l'avaluació de les actuacions de control oficial en matèria de protecció de la salut realitzades per tots els nivells funcionals en què s'organitza l'ASPCAT.

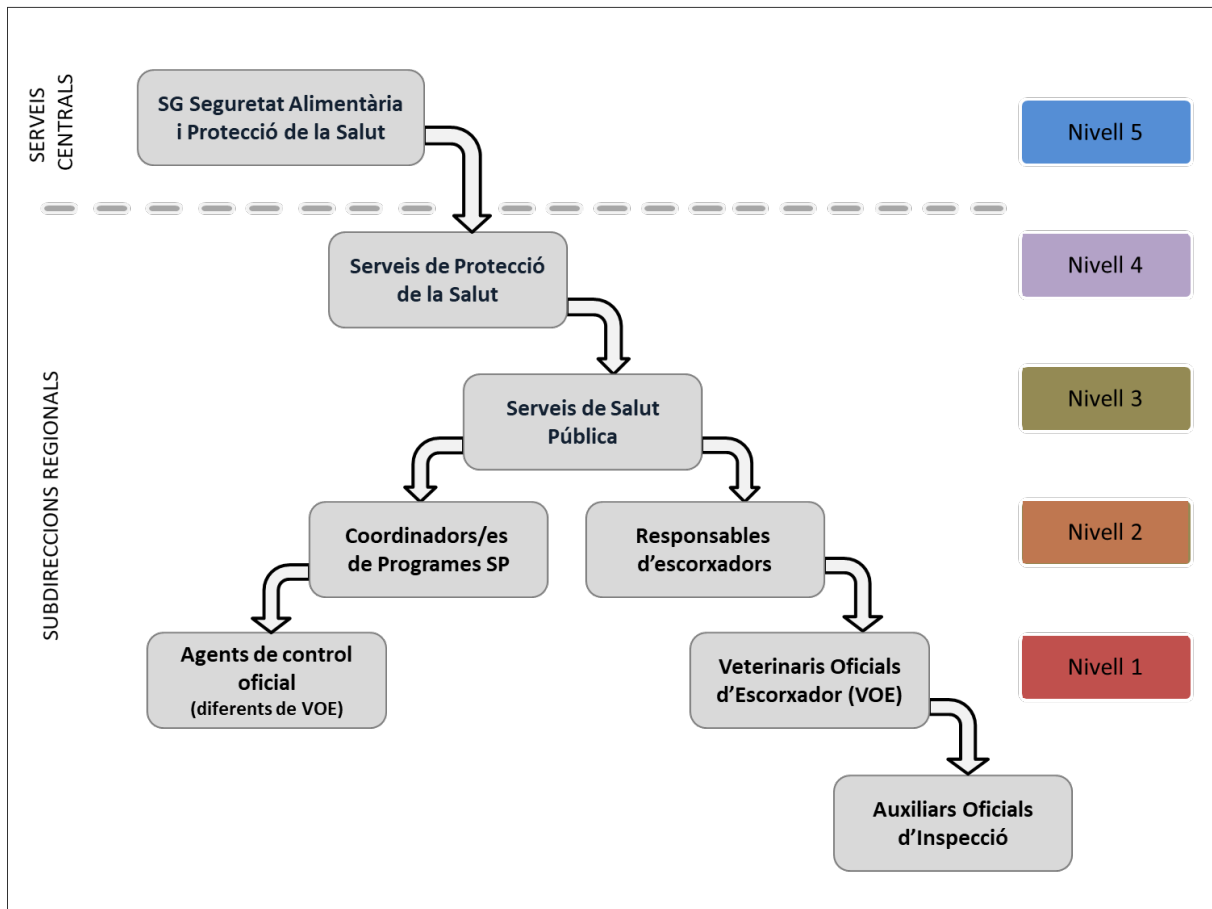
4.2 Nivells de la supervisió

D'acord amb l'estructura de l'ASPCAT*, s'estableixen cinc nivells funcionals de supervisió.

Concretament, dins la nostra organització, les persones i/o unitats responsables de l'execució són els següents:

- **Nivell 1:** els Serveis Veterinaris Oficials dels escorxadors (SVOE).
- **Nivell 2:** els Coordinadors de Programes de Salut Pública i els RSVOE.
- **Nivell 3:** els Serveis de Salut Pública.
- **Nivell 4:** els Serveis de Protecció de la Salut de cada Subdirecció Regional.
- **Nivell 5:** la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut dels Serveis Centrals.

Figura 1. Nivells funcionals de supervisió del control oficial en protecció de la salut de l'ASPCAT, 2026.



Font: Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut.

* En el cas de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, els nivells de supervisió seran els adequats a la seva estructura funcional.



Quan parlem d'un determinat nivell de supervisió ens estem referint al nivell funcional que l'executa.

En aquest sentit, el programa preveu la supervisió de les activitats de control oficial realitzades per:

- els agents de suport al control oficial d'escorxador: auxiliars oficials d'inspecció veterinària (AOIV).
- els agents de control oficial d'escorxador: veterinaris oficials dels escorxadors (VOE), Grup 2. S'inclouen els veterinaris oficials dels escorxadors a temps parcial (VTP), els substituïts de llarga durada que estan ocupant places disponibles, així com les places de reforç ocupades de forma contínua des de fa més d'un any.
- els agents de control oficial diferents d'escorxador, Grup 1 i 2, entre els quals s'inclouen:
 - a) tècnics de Salut Pública (TSPP), Grup 1.
 - b) farmacèutics titulars (FT), Grup 1.



- c) veterinaris oficials de partit (VOP), Grup 1 i 2.
 - d) diplomats de Salut Pública (DSP), Grup 1.
 - e) biòlegs, Grup 1.
 - f) químics, Grup 1.
 - g) altres, Grup 1 (tecnòlegs dels aliments, ambientòlegs, nutricionistes,...).
 - els responsables dels Serveis Veterinaris dels Escorxadors (RSVOE).
 - els coordinadors de Programes de Salut Pública
 - els caps dels Serveis de Salut Pública
 - els Serveis de Protecció de la Salut de les Subdireccions Regionals.
- Dins d'aquest nivell, s'inclouen:
- a) els caps de servei,
 - b) els càrrecs intermedis,
 - c) el personal tècnic, Grup 3.
- els Serveis Centrals, en concret, la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (SGSAiPS).
- Dins d'aquest nivell, s'inclouen:
- a) els caps de servei,
 - b) els càrrecs intermedis,
 - c) el personal tècnic, Grup 3.

5. Modalitats de supervisió funcional

Tal com s'ha comentat prèviament, el Programa incorpora tres blocs diferenciats de supervisió:

- BLOC 1: Supervisió individual del personal que realitza tasques de control oficial.
- BLOC 2: Supervisió de la qualitat de les dades als sistemes d'informació de l'ASPCAT.
- BLOC 3: Supervisió de les actuacions de control oficial, per tipus d'actuació.



Cada modalitat de supervisió del control oficial pot ser aplicat per qualsevol dels nivells funcionals definits per l'ASPCAT.

Les característiques i particularitats de cadascuna d'aquestes modalitats de supervisió es resumeixen a la taula que es mostra a continuació:



Taula 1. Resum de les característiques principals de les modalitats de supervisió del control oficial de l'ASPCAT.

	BLOC 1	BLOC 2	BLOC 3
OBJECTE	Avaluació del compliment i de l'eficàcia INDIVIDUAL	Avaluació de la qualitat de les dades als SI	Avaluació de les actuacions de control oficial, per tipus d'actuació
ÀMBIT D'APLICACIÓ	Totes les activitats	Línies d'actuació prioritàries	Línies d'actuació prioritàries
OBJECTE D'INTERVENCIÓ	Agents i professionals que intervenen en el control oficial	Actuacions de control oficial	Actuacions de control oficial
COBERTURA	100% del personal que intervé en el control oficial	100% de les actuacions de les extraccions realitzades	100% de la mostra d'establiments seleccionada
MÈTODE	Procediments del Bloc 1 (comprovacions documentals i per observació directa)	Procediments del Bloc2 (extraccions de dades dels SI)	Procediments del Bloc 3 (mostra d'establiments controlats)
RESULTATS	Supervisions conformes/No conformes	Supervisions conformes/No conformes	Supervisions conformes/No conformes
MESURES A ADOPTAR	Correccions a nivell individual o col·lectiu	Correccions a nivell individual o col·lectiu	Correccions a nivell individual o col·lectiu

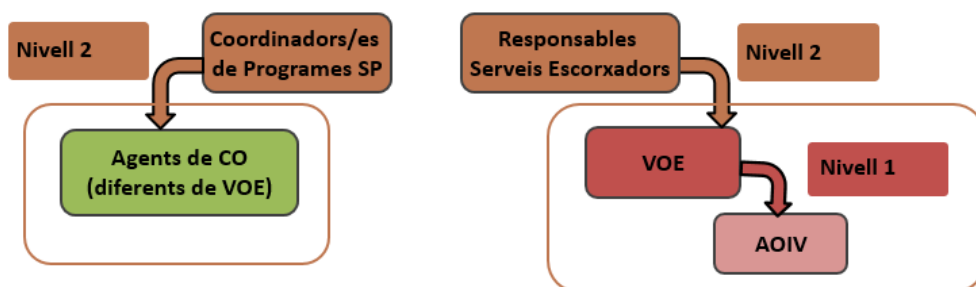
Font: Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut.

5.1. Supervisió individual del personal que realitza tasques de control oficial (BLOC 1)

L'objecte d'aquest bloc és l'avaluació contínua, per part del nivell/-s superior/-s jeràrquic/-s, del compliment i l'eficàcia INDIVIDUAL de cada agent/professional que intervé en el control oficial.

Aplica a totes les activitats realitzades i al 100% dels agents de control/professionals.

Durant l'any 2026 es continuarà realitzant la supervisió individual relativa als nivells 1 i 2:



La supervisió individual relativa als nivells 3, 4 i 5 no s'ha desenvolupat en el Programa 2026.

Els **objectius operatius** d'aquest bloc per a aquest any 2026 són els següents:

- Supervisar el 100% dels agents de control i dels AOIV.
- Detectar les no conformitats en relació amb la correcta aplicació dels programes de control, dels procediments i de les instruccions de treball, dels criteris tècnics i de les actuacions administratives que se'n derivin, inclòs el registre de les dades resultants dels controls oficials als sistemes d'informació de l'ASPCAT, per part dels agents de control i dels AOIV.
- Adoptar les recomanacions o mesures adequades davant les no conformitats detectades.

SUPERVISIÓ DEL BLOC 1, ANY 2026

Es continuarà realitzant, de manera continuada al llarg de l'any, la supervisió individual relativa als nivells 1 i 2:

- **Nivell 1:** Del VOE cap a l'AOIV.
- **Nivell 2:** Del RSVOE cap als VOE / Del Coordinador de Programes de Salut Pública cap als agents de control oficial diferents d'escorxador.

Es farà sobre el 100% dels agents de control i sobre totes les activitats realitzades.

En el cas del **PIR**, els RSVOE han de supervisar la correcta entrada de les dades al SI **cada setmana**.

Com fins ara, pel que fa a la supervisió del Nivell 2, s'han de continuar recollint els resultats de l'aplicació d'aquest bloc mitjançant els annexos corresponents ([annexos 1, 2 i 3](#)). En el cas de la supervisió de Nivell 1, s'adjunta un exemple de registre de la supervisió dels AOIV en el moment de la inspecció *postmortem* de les vísceres ([annex 4](#)). Els criteris relatius a l'aplicació d'aquest bloc es troben definits més àmpliament al document [Supervisió individual del personal que realitza tasques de control oficial \(BLOC 1\)](#), desenvolupat a l'efecte.

5.2. Supervisió de la qualitat de les dades als sistemes d'informació de l'ASPCAT (BLOC 2)

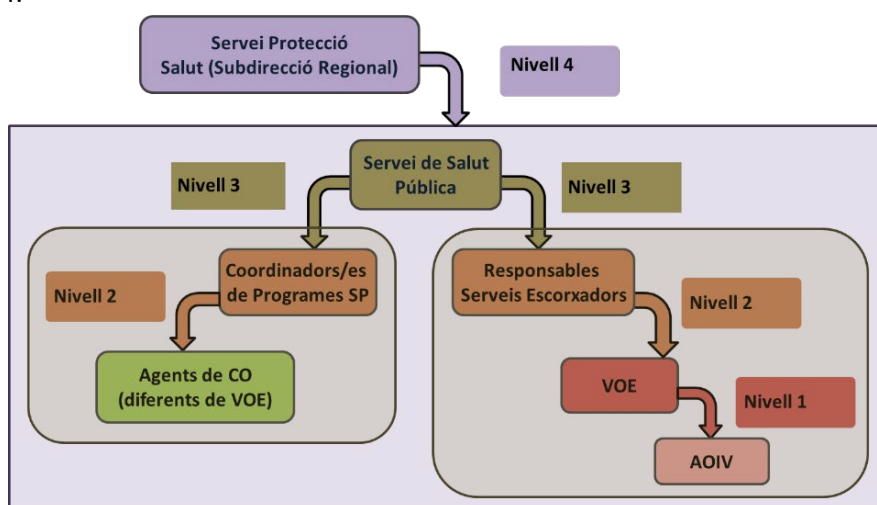
L'objecte d'aquest bloc és l'avaluació periòdica i al llarg de tota la cadena de comandament, de la correcta introducció de les dades al SI de l'ASPCAT (unitats territorials, serveis de salut pública, coordinadors i responsables d'escorxador). Es pot realitzar des de **QUALSEVOL NIVELL FUNCIONAL**.



Aplica al 100% de les actuacions de l'extracció realitzada dels SI. Cada any es realitzarà l'extracció de les dades d'acord amb les línies prioritàries a supervisar.

Per tal de facilitar aquesta avaluació, s'ha elaborat un protocol estandarditzat per a cadascun dels criteris seleccionats (**annexos 5 i 6**). Es tracta d'un document d'orientació per registrar la tipologia i el nombre de dades extretes, les actuacions de supervisió realitzades, , així com les no conformitats (NC) detectades i les accions correctores adoptades.

Tot i que es pot realitzar per qualsevol nivell funcional, cal que realitzin aquesta supervisió, en especial, els nivells 3 i 4:



Els **objectius operatius** d'aquest bloc per a aquest any 2026 són els següents:

- Supervisar el 100% de les actuacions de control realitzades relatives a les extraccions prioritzades (INSPECCIONS i PIR).
- Detectar les no conformitats en relació amb les dades resultants dels controls oficials introduïdes als sistemes d'informació de l'ASPCAT.
- Adoptar les recomanacions o mesures adequades davant les no conformitats detectades.

SUPERVISIÓ DEL BLOC 2, ANY 2026

En especial, cal que la realitzin els nivells següents:

- **Nivell 3:** Del Servei de Salut Pública cap als nivells inferiors.
- **Nivell 4:** Del Servei de Protecció de la Salut cap als nivells inferiors.

Mostra a supervisar: 100% de les actuacions de les extraccions realitzades.

Línies d'extracció prioritàries:

- INSPECCIONS (acta genèrica i actuacions administratives)
- PIR

Freqüència **MÍNIMA** de les supervisions a realitzar:

- INSPECCIONS (acta genèrica i actuacions administratives): **cada 6 mesos**.
- PIR: **cada mes**.

Cal fer servir **1 protocol per tipologia d'extracció**.



Els criteris relatius a l'aplicació d'aquest bloc es troben definits més àmpliament al document [Supervisió de la qualitat de les dades als sistemes d'informació de l'ASPCAT \(BLOC 2\)](#), desenvolupat a l'efecte.

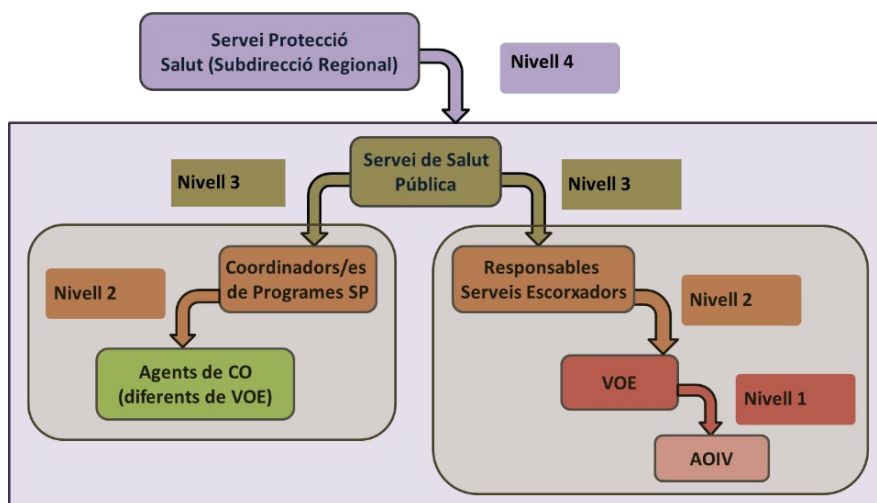
5.3. Supervisió de les actuacions de control oficial, per tipus d'actuació (BLOC 3)

L'objecte d'aquest bloc és l'avaluació periòdica i al llarg de tota la cadena de comandament, del compliment dels criteris dels diferents procediments / programes / instruccions aplicables a cadascuna de les actuacions dels àmbits ambiental i alimentari, el compliment de les instruccions de registre de les actuacions als SI, així com el compliment dels terminis establerts. Es pot realitzar per QUALEVOL NIVELL FUNCIONAL.

Consisteix en fer una avaluació de les diferents tipologies d'actuació, a partir d'una selecció d'establiments amb inspeccions realitzades. Inicialment, consistirà en una supervisió documental. Per tal de facilitar aquesta avaluació, s'han elaborat dos protocols estandarditzats ([annexos 11 i 12](#)).

Cada any es prioritzarà un nombre mínim de tipus d'actuacions a supervisar. A partir de l'univers d'establiments inspeccionats l'any anterior, es determinarà la mostra dels establiments a supervisar durant l'any en curs. Posteriorment, es definirà una mostra MÍNIMA d'establiments, en funció dels criteris acordats per l'organització per a l'any en qüestió, sens perjudici que aquelles unitats que la considerin insuficient puguin augmentar aquesta mostra. Trobareu més àmpliament definits els criteris relatius a l'aplicació d'aquest bloc al document [Supervisió de les actuacions de control oficial, per tipus d'actuació \(BLOC 3\)](#).

Tot i que es pot realitzar per qualsevol nivell funcional, aquest any 2026 cal que realitzin aquesta supervisió, en especial, els nivells 3 i 4:





Els **objectius operatius** d'aquest bloc per a aquest any 2026 són els següents:

- Supervisar, com a mínim, el 3% dels establiments inspeccionats l'any anterior, en base a les extraccions realitzades al Bloc 2 del Programa (amb un mínim d'1 establiment per quadrimestre i tipus d'actuació prioritzada).
- Detectar les no conformitats de les actuacions realitzades d'acord amb els procediments documentats sobre els establiments seleccionats.
- Adoptar les recomanacions o mesures adequades davant les no conformitats detectades.

SUPERVISIÓ DEL BLOC 3, ANY 2026

En especial, cal que la realitzin els nivells següents:

- **Nivell 3:** Del Servei de Salut Pública cap als nivells inferiors.
- **Nivell 4:** Del Servei de Protecció de la Salut cap als nivells inferiors.

Mostra MÍNIMA a supervisar: el 3% dels establiments inspeccionats l'any anterior, amb un mínim d'1 establiment per quadrimestre i tipus d'actuació prioritzada.

S'han establert **cinc tipus d'actuació prioritàries**:

- Alerta
- Registre sanitari
- Programes de Control Alimentari
- Programes de Control Ambiental (Legionel·la)
- TIA/Brot

Freqüència MÍNIMA de les actuacions a supervisar segons els criteris definits: **cada 4 mesos**.

Cal fer servir **1 protocol per àmbit** (alimentari/ambiental).

6. Vigència

Aquest programa és d'aplicació durant l'any 2026.



B. SUPERVISIÓ INDIVIDUAL DEL PERSONAL QUE REALITZA TASQUES DE CONTROL OFICIAL (BLOC 1)

En aquest apartat del Programa es detallen àmpliament els criteris i les directrius necessaris que cal tenir en compte a l'hora de realitzar la supervisió individual del personal que realitza tasques de control oficial.

A aquest efecte, s'ha elaborat el document *Supervisió individual del personal que realitza tasques de control oficial (BLOC 1)*, que integra tots els aspectes que cal tenir en consideració, així com els annexos i documents de suport associats a aquest bloc de supervisió, que són els següents:

- **Annex 1**_Model Registre dades recursos humans_2026
- **Annex 2**_Registre d'incidències detectades durant la supervisió del CO_2026
- **Annex 3**_Informe individual de la supervisió del CO_2026
- **Annex 4**_Model Registre post mortem vísceres AOIV_2026
- **Guia d'indicacions per eliminar i reduir els principals error identificats en la introducció de dades a SIAPS_v3, de 20 d'octubre de 2021**
- **Avaluació dels auxiliars oficials d'inspecció veterinària a escorxadors d'ungulats domèstics**

C. SUPERVISIÓ DE LA QUALITAT DE LES DADES DELS SISTEMES D'INFORMACIÓ DE L'ASPCAT (BLOC 2)

En aquest apartat del Programa es descriuen els criteris i les directrius necessaris que cal tenir en compte a l'hora de realitzar la supervisió de la qualitat de les dades als sistemes d'informació de l'ASPCAT.

A aquest efecte, s'ha elaborat el document *Supervisió de la qualitat de les dades als sistemes d'informació de l'ASPCAT (BLOC 2)*, que integra els aspectes que cal tenir en consideració, així com els annexos associats a aquest bloc de supervisió, que són els següents:

- **Annex 5**_Protocol supervisió dades SI_Inspeccions i mesures_2026
- **Annex 6**_Protocol supervisió dades SI_PIR_2026
- **Annex 7**_Guia per a l'obtenció de les dades de SIAPS_2026
- **Annex 8**_MODEL_Supervisió_Dades_A partir de consultes pre-definides_v3
- **Annex 9**_Suport comprovació dades SIAPS_2026
- **Annex 10**_Resum actuacions a realitzar_Supervisió SI_2026



D. SUPERVISIÓ DE LES ACTUACIONS DE CONTROL OFICIAL, PER TIPUS D'ACTUACIÓ (BLOC 3)

En aquest apartat del Programa es descriuen els criteris i les directrius necessaris que cal tenir en compte a l'hora de realitzar la supervisió de les diferents tipologies d'actuacions de control oficial.

A aquest efecte, s'ha elaborat el document ***Supervisió de les actuacions de control oficial, per tipus d'actuació (BLOC 3)*** que integra els aspectes que cal tenir en consideració, així com els annexos associats a aquest bloc de supervisió, que són els següents:

- **Annex 11**_Protocol supervisió actuacions_Àmbit alimentari_2026
- **Annex 12**_Protocol supervisió actuacions_Àmbit ambiental_2026

Annex 3. Dimensió setmanal de la prestació per lots i establiments

LOT 1 GIRONA

ESTABLIMENT	UBICACIÓ	Nombre de posicions de servei	Nombre de jornades setmanals	Inclou diumenge	Nombre d'hores setmanals	% màxim nocturnitat
Establiment 1	Hostalric (La Selva)	3	6	Sí	137:00	0,0%
Establiment 2	Riudellots de la Selva (Gironès)	9	5	No	772:00	24,1%
Establiment 3	Riudellots de la Selva (Gironès)	6	6	Sí	592:00	21,1%
Establiment 4	Riudellots de la Selva (Gironès)	7	6	No	364:00	10,0%
Establiment 5	Riudellots de la Selva (Gironès)	1	6	No	36:00	0,0%
Establiment 6	Vilablareix (Gironès)	2	6	No	40:00	9,4%
Establiment 7	Banyoles (Pla de l'Estany)	2	6	No	80:00	0,0%
Establiment 8	Vilafant (Alt Empordà)	2	6	No	64:00	2,0%
Establiment 9	Olot (Garrotxa)	6	6	Sí	523:00	23,2%
Establiment 10	Fornells de la Selva (Gironès)	1	3	Sí	20:00	0,0%
Establiment 11	Sant Privat d'en Bas (Garrotxa)	1	5	No	32:00	0,0%
TOTAL LOT		40			2660:00	

LOT 2 LLEIDA

ESTABLIMENT	UBICACIÓ	Nombre de posicions de servei	Nombre de jornades setmanals	Inclou diumenge	Nombre d'hores setmanals	% màxim nocturnitat
Establiment 12	Guissona (Segarra)	8	5	No	520:00	2,4%
Establiment 13	Alcoletge (Segrià)	6	5	No	120:00	3,3%
Establiment 14	Mollerussa (Pla d'Urgell)	5	5	No	440:00	11,4%
Establiment 15	Balaguer (Noguera)	1	5	Sí	40:00	0,0%
Establiment 16	Les Borges Blanques (Pla d'Urgell)	1	5	Sí	40:00	0,0%
TOTAL LOT		21			1160:00	

LOT 3 BARCELONA

ESTABLIMENT	UBICACIÓ	Nombre de posicions de servei	Nombre de jornades setmanals	Inclou diumenge	Nombre d'hores setmanals	% màxim nocturnitat
Establiment 17	Castellbisbal (Vallès Occ.)	7	6	No	276:00	96,4%
Establiment 18	Sabadell (Vallès Occ.)	11	6	No	291:00	49,1%
Establiment 19	Sant Cugat del Vallès (Vallès Occ.)	7	6	No	159:00	79,2%
Establiment 20	Argentona (Maresme)	3	6	No	114:00	2,4%
TOTAL LOT		28			840:00	

LOT 4 CATALUNYA CENTRAL

ESTABLIMENT	UBICACIÓ	Nombre de posicions de servei	Nombre de jornades setmanals	Inclou diumenge	Nombre d'hores setmanals	% màxim nocturnitat
Establiment 21	Sant Joan Vilatorrada (Bages)	5	6	No	180:30	0,0%
Establiment 22	Sant Joan Vilatorrada (Bages)	3	6	Sí	155:30	0,7%
Establiment 23	Avinyó (Bages)	5	6	Sí	176:30	17,2%
Establiment 24	Moià (Bages)	4	6	Sí	185:00	3,4%
Establiment 25	Vic (Osona)	5	7	Sí	529:30	20,4%
Establiment 26	Vic (Osona)	5	6	No	227:00	7,7%
Establiment 27	Santa Maria de Corcó (Osona)	6	6	No	452:00	9,2%
Establiment 28	Santa Eugènia de Berga (Osona)	6	6	No	592:00	18,3%
Establiment 29	Sant Vicenç de Torelló (Osona)	4	6	Sí	193:00	0,5%
Establiment 30	Navès (Solsonès)	1	4	No	25:00	22,9%
Establiment 31	Manlleu (Osona)	1	4	No	34:00	0,0%
TOTAL LOT		45			2750:00	

TOTAL CAT	134	7410:00
------------------	------------	----------------

Els dissabtes no estan afectats a cap establiment



Annex 4. Formació obligatòria del personal AOIV

FORMACIÓ D'AUXILIAR OFICIAL D'INSPECCIÓ VETERINÀRIA

D'acord amb el Capítol II de l'Annex II del Reglament delegat (UE) 2019/624, de la Comissió, de 8 de febrer de 2019, relatiu a normes específiques respecte a la realització de controls oficials sobre la producció de carn.

OBJECTIU

El curs formarà especialistes en matèria d'inspecció veterinària, amb els suficients coneixements per a poder identificar les diferents alteracions sanitàries que es produeixen en els animals sacrificats.

Hores de pràctica: 400

Hores de formació teòrica: 100

CONTINGUTS DE LA FORMACIÓ

EXPLOTACIONS (TEÒRICA)

- Formació relacionada amb l'organització de la indústria agrària, els mètodes de producció i les normes de comerç internacional per als animals.
- Bones pràctiques de cria de bestiar.
- Coneixements bàsics sobre les malalties, ús de medicaments i vacunes, assajos per a la detecció de residus.
- Seguiment de les malalties, ús de medicaments i vacunes, assajos per a la detecció de residus.
- Higiene i inspecció sanitària
- Benestar dels animals en l'explotació i durant el transport
- Requisits mediambientals: en els edificis, en les explotacions i en general
- Disposicions legals, reglamentàries i administratives pertinents
- Inquietuds dels consumidors i control de la qualitat

EXPLOTACIONS (PRÀCTICA)

- Visites a explotacions de diversos tipus i amb diferents mètodes de cria
- Visites a establiments de producció
- Observació de la càrrega i descàrrega dels animals
- Demostracions de laboratoris
- Controls veterinaris
- Documentació

ESCORXADORS, ESTABLIMENTS DE MANIPULACIÓ DE LES PECES DE CAÇA I SALES DE DESFER (TEÒRICA)

- Formació relacionada amb a l'organització de la indústria càrnia, els mètodes de producció, les normes de comerç internacional per a aliments i la tecnologia relativa al sacrifici i espediment
- Coneixements bàsics sobre higiene i bones pràctiques d'higiene, en particular sobre la



- higiene industrial, la higiene en el sacrifici, l'especejament i l'emmagatzematge, així com sobre la higiene en el treball
- Coneixements bàsics de sistema APPCC i l'auditoria dels procediments basats en el sistema
 - Benestar dels animals a la descàrrega després del transport i a l'escorxador
 - Coneixements bàsics sobre l'anatomia i la fisiologia dels animals sacrificats
 - Coneixements bàsics sobre la patologia dels animals sacrificats
 - Coneixements bàsics sobre l'anatomia patològica dels animals sacrificats
 - Coneixements pertinents sobre les EET i altres zoonosis i agents zoonòtics importants, així com sobre importants malalties dels animals
 - Coneixements sobre els mètodes i procediments de sacrifici, inspecció, preparació, embalatge, envasat i transport de carn fresca
 - Coneixements bàsics de microbiologia
 - Inspecció antemortem
 - Mostreig i anàlisi per detectar la presència de *Trichinella*
 - Inspecció post mortem
 - Tasques administratives
 - Coneixements sobre les disposicions legals, reglamentàries i administratives pertinents
 - Procediment de mostreig
 - Aspectes relacionats amb el frau

ESCORXADORS, ESTABLIMENTS DE MANIPULACIÓ DE LES PECES DE CAÇA I SALES DE DESFER (PRÀCTICA)

- Identificació dels animals
- Controls de l'edat
- Inspecció i avaluació dels animals sacrificats
- Inspecció post mortem en un escorxador o en un establiment de manipulació de caça
- Mostreig i anàlisi per detectar la presència de *Trichinella*
- Identificació d'espècies animals mitjançant l'examen de parts típiques de l'animal
- Identificació i formulació d'observacions sobre parts d'animals sacrificats en què s'hagin produït alteracions
- Control de la higiene i, especialment, auditoria de les bones pràctiques d'higiene i dels procediments basats en el sistema APPCC
- Registre dels resultats de la inspecció antemortem
- Mostreig
- Traçabilitat de la carn
- Documentació, com l'avaluació de la informació sobre la cadena alimentària i la lectura de registres
- Inspecció antemortem