

Version 01 | 10/12/2019

PROYECTO DE ORDEN SAN/ /2019, DE () DE (), POR LA QUE SE REGULAN LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTORIZACIÓN DE ENTIDADES DE AUXILIARES OFICIALES DE INSPECCION VETERINARIA Y DE HABILITACION DEL PERSONAL AUXILIAR OFICIAL DE INSPECCION VETERINARIA.

La Constitución Española, en su artículo 43, reconoce el derecho a la protección de la salud, siendo los poderes públicos los competentes para organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.

El derecho constitucional a la protección de la salud queda garantizado en los artículos 14 y 17 del Estatuto de Autonomía aprobado por Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, y, de conformidad con lo previsto en el artículo 71.55ª, corresponde a la Comunidad Autónoma de Aragón la competencia exclusiva en materia de sanidad y salud pública en especial, la organización, el funcionamiento, la evaluación, la inspección y el control de centros, servicios y establecimientos sanitarios.

En virtud de las competencias asumidas se aprobó la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, recogiendo en los artículos 2 y 29, el desarrollo de acciones orientadas a garantizar la salud pública de la población.

Esta última y los preceptos estatutarios mencionados constituyen la cobertura normativa suficiente y adecuada de la Ley 5/2014, de 26 de junio, de Salud Pública de Aragón, en cuyo artículo 4 se recogen las funciones esenciales que han de llevarse a cabo en materia de salud pública para asegurar su cumplimiento. Al efecto, el artículo 50 dispone que reglamentariamente se establecerán los instrumentos, medios y procedimientos adecuados para el cumplimiento de los fines específicos en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón de la normativa existente en materia de seguridad alimentaria.

La normativa comunitaria que regula los controles oficiales a lo largo de la cadena agroalimentaria y en concreto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, establece en su artículo dos que los controles oficiales pueden realizarse por las autoridades competentes, por organismos delegados o por personas físicas en las que se hayan delegado determinadas funciones de control oficial de conformidad con lo establecido en el propio Reglamento. Dicha normativa determina que, en los mataderos y salas de despiece, los controles oficiales en materia de seguridad alimentaria, bienestar y sanidad animal se realizan por “Veterinarios Oficiales”: Profesionales veterinarios nombrados



por la autoridad competente y que poseen las cualificaciones adecuadas para llevar a cabo dichos controles oficiales. También se contempla la figura de “Auxiliar Oficial”: Representante de la autoridad competente con formación acorde a los requisitos establecidos en dicho Reglamento al que se encomiendan determinadas funciones de control oficial o determinadas funciones relacionadas con otras actividades oficiales.

En este marco normativo y teniendo en cuenta el contexto agroalimentario de la Comunidad Autónoma de Aragón, en especial el desarrollo de la actividad de los mataderos existentes y las previsiones de crecimiento en un futuro próximo, se consideró necesario desarrollar normativamente la figura del «Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria», y proceder a la creación del Registro de Entidades Autorizadas de Auxiliares Oficiales, todo lo cual se llevó a cabo mediante la reciente aprobación del Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la figura del Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria y se crea el Registro de Entidades de Auxiliares Oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Tal y como establece el Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón, se atribuye al Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (en adelante CITA) el control del cumplimiento de los requisitos para la inscripción en el registro, tanto previos como de mantenimiento, en virtud de lo establecido en los artículos 1.4 y 3 de la Ley 29/2002, de 17 de diciembre, de Creación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Por tanto, procede establecer dichos requisitos para que la comprobación sea lo más objetiva posible.

El referido Decreto establece que determinados aspectos de dicha figura y de las Entidades sean desarrollados reglamentariamente. En concreto son aspectos referidos a requisitos documentales para la tramitación de la autorización, obligaciones y requisitos exigibles a las entidades para que sean autorizadas e inscritas en el Registro de Entidades de Auxiliares Oficiales, requisitos de personal, equipos e infraestructura necesarios para llevar a cabo la actividad y requisitos para la habilitación de Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria (en adelante AOIV), en relación con la formación y realización de las pruebas de habilitación. Por tanto, procede llevar a cabo dicho desarrollo reglamentario.

Con posterioridad a la publicación del Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón, han sido publicados como normativa de desarrollo del Reglamento (UE) 2017/625, el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, que establece los aspectos insuficientemente detallados en el Reglamento (UE) 2017/625, y que



serán exigibles a partir de su plena entrada en aplicación. Por tanto, es necesario actualizar las referencias a dichas exigencias.

La disposición final primera del Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón, habilita a la Consejera competente en materia de sanidad para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo, aplicación y ejecución de dicho Decreto.

En cumplimiento de la STC 55/2018, de 24 de mayo, y el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en la tramitación de esta Orden se han respetado los principios de buena regulación, de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia. Así se justifica suficientemente en los antecedentes expuestos la necesidad de aprobación de la presente Orden como desarrollo del Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón.

En el procedimiento de elaboración se han seguido los trámites exigidos en los artículos 47 y siguientes de la Ley 2/2009, de 11 de mayo, del Presidente y del Gobierno de Aragón, en particular, el proyecto de Orden se ha sometido a audiencia e información pública durante un plazo de un mes mediante anuncio publicado en el “Boletín Oficial de Aragón”, número ..., de ... de ... de 2019, y el informe preceptivo por parte de la Secretaría General Técnica del Departamento de Sanidad.

Por ello, en virtud de la habilitación contenida en el Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto*

La presente Orden tiene como objeto desarrollar el Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón, en relación con los aspectos referidos a requisitos documentales para la tramitación de la autorización, obligaciones y requisitos exigibles a las Entidades para que ser autorizadas y para mantener su autorización, requisitos de personal, equipos e infraestructura necesarios para llevar a cabo la actividad y requisitos para la habilitación de Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria (en adelante AOIV), en relación con la formación y realización de las pruebas de habilitación.

Artículo 2. *Entidades. Presentación de solicitudes.*

El procedimiento para solicitar la autorización de una entidad será el siguiente:



- a) Presentar cumplimentado el modelo de solicitud de autorización o trámite que se establezca al efecto. Dicho modelo o trámite estará disponible en la sede electrónica del Gobierno de Aragón.
- b) Acompañar la solicitud con la siguiente documentación:
 - 1º. Declaración responsable relativa al grupo empresarial cuyo modelo consta en el Anexo I de esta Orden.
 - 2º. Declaración de que dispone de personal AOIV habilitado y medios materiales necesarios y compromiso de que prestará apoyo a aquellos mataderos para los que cuente con medios y personal apropiados a las necesidades establecidas por la Dirección General competente en materia de salud pública.
 - 3º. Un Plan de Gestión donde se incluirán los aspectos indicados en el apartado e) del artículo 3. Puesto que la solicitud de autorización no conlleva necesariamente el vínculo con ningún matadero concreto, la información de los subapartados 2º y 3º de dicho apartado e) podrá ser sustituida por información genérica en la que no se haga referencia a información numérica o listados de personal AOIV, indumentaria y equipos.

La Dirección General de Salud Pública trasladará la documentación al CITA, para que lleve a cabo las comprobaciones oportunas.

Artículo 3. *Requisitos de las entidades.*

Las entidades deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Estar legalmente constituida y con plena capacidad jurídica.
- b) Ser una empresa no vinculada o asociada a los operadores a los que pueda prestar sus servicios, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42 del Código de Comercio.
- c) Cumplir con los aspectos legales vigentes, especialmente, los relacionados con la protección de la salud y la seguridad del personal AOIV.
- d) Disponer de una póliza de seguros para la cobertura de responsabilidad civil de daños a terceros con una cuantía no inferior a 300.000€.
- e) Disponer del Plan de Gestión cuyo contenido mínimo será:
 - 1º. El modelo organizativo de prestación del servicio en el cual quede garantizada adecuadamente la cobertura del mismo.
 - 2º. Los candidatos a los puestos de AOIV, en número suficiente, de modo que pueda cubrir las necesidades de los mataderos a los que vaya a optar, como cobertura de los horarios de habituales, así como vacaciones reglamentarias, compensaciones horarias, bajas laborales, separación de funciones, eventuales picos de producción u otras eventualidades.



- 3º. La indumentaria y equipos que se proporcionará a los AOIV, incluyendo servicio de higienización. En el anexo II se incluye una relación no exhaustiva de ellos. Los AOIV estarán identificados como tal en la indumentaria y serán fácilmente reconocibles y distinguibles de los operarios del matadero y del Servicio Veterinario Oficial (en adelante SVO) de matadero.
- 4º. Los controles necesarios para la constatación de la normal ejecución de los trabajos y actividades que han sido encomendadas a los AOIV así como la adopción de las medidas necesarias para el correcto desarrollo del servicio. No obstante, estos controles no estarán relacionados con sus funciones, cuya supervisión corresponde en exclusiva a los SVO de matadero o, en su caso, otro personal de control oficial de seguridad alimentaria de la Subdirección Provincial de Salud Pública o la Dirección General de Salud Pública.
- 5º. El sistema de respuesta ante incidencias de personal AOIV surgidas tanto con antelación como durante la propia jornada laboral. Se designará un equipo de coordinación y comunicación con la administración sanitaria y los mataderos con un encargado identificado con nombre y cargo, su teléfono y correo electrónico. Dispondrá de capacidad técnica y organizativa como para asignar AOIV en caso necesario, así como autoridad para la toma de decisiones. Esta información se mantendrá actualizada.
- 6º. Los elementos de garantía sobre la formación del personal AOIV, tanto la formación inicial, así como la formación continua o la extraordinaria ante requerimientos por parte de los SVO del matadero.

Artículo 4. *Requisitos de las entidades para el inicio de la prestación de servicio a los mataderos.*

Antes del inicio efectivo de la actividad, la entidad informará de ello a la Dirección General competente en materia de salud pública. Esta comunicación incluirá:

- a) El matadero al que se va prestar apoyo.
- b) Un documento justificante del acuerdo de prestación de servicios entre la entidad y el matadero. Deberá hacerse mención específica al compromiso por parte del matadero de facilitar a los AOIV toda colaboración del establecimiento o su personal en aquellos aspectos relacionados con el ejercicio de sus funciones, así como de proveer de vestuarios, servicios y equipamientos básicos, de forma equivalente a los SVO actuantes en el establecimiento.
- c) La fecha prevista de inicio.



- d) El plan de Gestión adaptado al matadero, incluyendo la información numérica y/o listado de personal AOIV o medios materiales relativa al artículo 3, apartado e), subapartados 2º y 3º.

Artículo 5. *Requisitos de continuación en el Registro de Entidades.*

Para mantener la autorización que le permita el ejercicio de su actividad deberá reunir los requisitos ya indicados para su autorización en el punto artículo 3. En caso de que no esté prestando servicios a ningún matadero, la información relativa al apartado e) subapartados 2 y 3 de dicho artículo podrá tener carácter genérico.

Dichos requisitos serán objeto de comprobación por parte del CITA.

Artículo 6. *Necesidades de medios personales.*

La Dirección General competente en materia de salud pública establecerá las necesidades de dotación de AOIV de los mataderos según los criterios indicados a continuación:

- a) Se prevé la necesidad de personal AOIV en establecimientos que sacrifiquen las especies y tipología de animal y con velocidades de sacrificio superiores a las siguientes:
- Porcino de cebo, 700 animales/hora y turno.
 - Porcino mayor, 300 animales/hora y turno
 - Vacuno, 75 animales/hora y turno.
- b) Las necesidades de personal AOIV en relación con la inspección *antemortem* serán al menos:
- Porcino de cebo: un/a AOIV por cada 700 animales/hora y turno.
 - Porcino mayor: un/a AOIV por cada 300 animales/hora y turno.
 - Vacuno: un/a AOIV por cada 75 animales/hora y turno.
- c) Las necesidades de personal AOIV en relación con la inspección *postmortem* serán al menos:
- Porcino de cebo: un/a AOIV por cada 700 canales/hora y turno, y punto de inspección (según el diseño de la línea de sacrificio: cabeza, canal, víscera blanca, víscera roja, etc.).
 - Porcino mayor: un/a AOIV por cada 300 canales/hora y turno, y punto de inspección (según el diseño de la línea de sacrificio: cabeza, canal, víscera blanca, víscera roja, etc.).



- Vacuno: un/a AOIV por cada 75 canales/hora y turno, y punto de inspección (según el diseño de la línea de sacrificio: cabeza, canal, víscera blanca, víscera roja, etc.).
- d) En establecimientos con una actividad excepcionalmente alta podrá asignarse personal AOIV para asistencia a los SVO en otras funciones como recogida de información sobre las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el APPCC en el marco de auditorías de autocontrol u otras tareas contempladas en la normativa y siempre bajo supervisión del SVO.
- e) Los valores indicados en los apartados anteriores se consideran de referencia. La Dirección General competente en materia de salud pública se reserva la posibilidad de establecer necesidades de dotación de personal AOIV diferentes, en función de las particularidades de cada establecimiento concreto, así como en función de avances tecnológicos, de la experiencia en su aplicación o cualquier circunstancia que lo aconseje.

Artículo 7. *Habilitación de AOIV*

1. Mediante Resolución de la Dirección General competente en materia de salud pública se organizarán las pruebas indicadas en el artículo 22.1 del Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón, indicando en la convocatoria al efecto, los requisitos, plazo de presentación de solicitudes, fecha, hora y lugar de las pruebas. Esta convocatoria se publicará en el Boletín Oficial de Aragón.

2. Los aspirantes a AOIV deben haber recibido una formación que se ajuste a los requisitos indicados en el anexo III de la presente Orden.

3. Los interesados deberán presentar su solicitud mediante el formulario disponible en la sede electrónica del Gobierno de Aragón o mecanismo establecido para ello, adjuntando una fotografía tamaño carnet y la justificación que demuestre la formación recibida en relación con lo indicado en el apartado anterior, mediante una de las siguientes opciones:

- a) Haber participado en un curso homologado por la Dirección General competente en materia de salud pública.
- b) Haber recibido formación en un curso no homologado por la Dirección General competente en materia de salud pública (en este caso deberá justificar qué contenido y desarrollo son equivalentes a los homologados).

En lo que se refiere a la disposición transitoria segunda del Decreto 55/2019, de 26 de marzo, del Gobierno de Aragón, podrá aportar un informe de SVO que acredite que dispone de formación práctica a convalidar por la actividad desarrollada en mataderos bajo la supervisión de SVO.



4. Tras valorar las solicitudes se publicará una lista provisional de candidatos admitidos y excluidos en la página web www.aragon.es, con un plazo de 10 días para la subsanación de defectos que hayan motivado la exclusión transcurrido el cual, se publicará la lista definitiva de los admitidos para la presentación a las pruebas de habilitación.

5. El examen podrá consistir en pruebas tipo test o cuestiones a desarrollar o una combinación de ambas.

6. Terminadas las pruebas, y realizada la corrección de las mismas, se publicará la relación de aspirantes que las hayan superado y sean aptos para ser habilitados como personal AOIV, siendo publicadas en la citada página web.

7. Se entenderán directamente habilitados como personal AOIV quienes acrediten:

- a) Licenciatura o Grado en Veterinaria.
- b) Certificado de profesionalidad: “Asistencia en los controles sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despiece” (Código del catálogo nacional de titulaciones AGA639_3).

8. La Dirección General competente en materia de salud pública, podrá habilitar como personal AOIV, personal que acredite haber sido habilitado como AOIV por otra Comunidad Autónoma.

9. En los casos indicados en los puntos 7 y 8, se deberá presentar una solicitud destinada a la Dirección General competente en materia de salud pública, aportando una fotografía tamaño carnet y la documentación acreditativa correspondiente. La citada Dirección General tras valorar la documentación, si procede, reconocerá la habilitación.

10. En relación con los puntos 6 y 9, la Dirección General competente en materia de salud pública emitirá un documento individual a cada persona que le habilite para ejercer como AOIV.

11. La condición de habilitado como AOIV conlleva un compromiso de confidencialidad relativa a la información de empresas y particulares de que tengan conocimiento en virtud de sus cometidos.

Artículo 8. *Homologación de cursos de formación de AOIV.*

1. Quienes deseen organizar cursos para la formación de AOIV deberán presentar una solicitud ante la Dirección General competente en materia de salud pública, aportando la siguiente información:

- a) Persona física o jurídica que organice el curso y domicilio a efectos de notificación
- b) Objetivos de la formación
- c) Programa detallado del curso. Debe tratar todos los contenidos mínimos establecidos en el Anexo III.
- d) Metodología empleada, tanto para las clases teóricas como prácticas, lugar y calendario de impartición.



- e) Establecimientos con que cuenta para la realización de la formación práctica.
- f) Formación de los docentes (deberán ser Licenciados o Graduados en Veterinaria)
- g) Duración total del curso, tanto teórica como práctica.
- h) Calendario previsto de realización.

2. La Dirección General competente en materia de salud pública resolverá las solicitudes. La homologación del curso dará derecho al solicitante a publicitar el curso como homologado, indicando la fecha de la resolución concedente.

3. Quienes hayan obtenido dicha homologación, podrán impartir el curso homologado cuantas veces sea necesario, llevando a cabo una comunicación a la Dirección General competente en materia de salud pública, actualizando las fechas de su realización. En caso de que los cursos homologados sufran cambios distintos de la mera de fecha de realización, deberán realizar una nueva solicitud.

Disposición adicional única. *Habilitación.*

Se faculta al Director General de Salud Pública para dictar las instrucciones y resoluciones necesarias para el cumplimiento de esta Orden.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el “Boletín Oficial de Aragón”.

Zaragoza, de 2019

La Consejera de Sanidad

PILAR VENTURA CONTRERAS



ANEXO I

Declaración responsable relativa al grupo empresarial

D^a/D.

con D.N.I. en representación de la Entidad

.....

en calidad de

declara bajo su responsabilidad. (indíquese lo que proceda).

Que la Entidad.

- No pertenece a ningún grupo de empresas.
- Pertenece al grupo de empresas denominado.....
.....del cual se adjunta listado de empresas
vinculadas de conformidad con el artículo 42 del Código de Comercio, ninguna de
las cuales está vinculada a su vez con los mataderos a los que prestará sus
servicios.

En , de de

(sello de la empresa y firma autorizada)



ANEXO II

Medios materiales

Material y métodos auxiliares. Proveer a los auxiliares de todo el material y medios necesarios para poder efectuar adecuadamente su trabajo.

Indumentaria de trabajo. Deberán contar el número de conjuntos de ropa necesarios, con al menos un cambio de ropa limpia para cada jornada de trabajo, y otro de reserva para su uso en caso necesario.

Se dispondrá de un sistema de higienización y desinfección de la ropa de trabajo, y se garantizará su reposición cuando sea necesario. El sistema de lavado deberá asegurar que elimina todos los gérmenes posibles. Además, la ropa debe tener unas características determinadas para garantizar la seguridad del trabajador, así como la higiene alimentaria. La ropa debe ser de color claro.

Equipos de protección individual. Dicho material incluirá también el correspondiente al que la Unidad de prevención de Riesgos Laborales de la Entidad determine para la prevención de riesgos laborales en el desempeño de las tareas descritas.



ANEXO III

Formación

1. El contenido de la formación se ajustará a lo indicado en el punto 5 del Capítulo II del Anexo II del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019.
2. Tendrá una duración de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 3.
3. La formación práctica mencionada en el punto 5, deberá tener lugar en mataderos, en establecimientos de manipulación de caza o en salas de despiece, bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.
5. Contenidos de la formación:

a) En relación con las explotaciones.

1º Parte teórica.

- Organización de la industria agraria, métodos de producción y normas del comercio internacional para los animales,
- buenas prácticas de cría de ganado
- conocimientos básicos sobre las enfermedades, en particular zoonosis por virus, bacterias y parásitos,
- seguimiento de las enfermedades, uso de medicamentos y vacunas, ensayos para la detección de residuos,
- higiene e inspección sanitaria,
- bienestar de los animales en la explotación y durante el transporte,
- requisitos medioambientales en los edificios, en las explotaciones y en general,
- disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes e
- inquietudes de los consumidores y control de la calidad.

2º Parte práctica.



- Visitas a explotaciones de diversos tipos y con diferentes métodos de crianza,
- visitas a establecimientos de producción,
- observación de la carga y descarga de los animales,
- demostraciones de laboratorios,
- controles veterinarios y
- documentación

b) En relación con los mataderos, los establecimientos de manipulación de las piezas de caza y las salas de despiece.

1º Parte teórica.

- Organización de la industria cárnica, métodos de producción, normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece,
- conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,
- conocimientos básicos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema,
- bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero,
- conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados,
- conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados,
- conocimientos básicos sobre la anatomía patológica de los animales sacrificados,
- conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes, así como sobre importantes enfermedades de los animales,
- conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,
- conocimientos básicos de microbiología,
- inspección ante mortem,
- muestreo y análisis para detectar la presencia de Trichinella,
- inspección post mortem,
- tareas administrativas,
- conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,



- procedimiento de muestreo y
- aspectos relacionados con el fraude.

2º Parte práctica.

- Identificación de los animales,
- controles de la edad,
- inspección y evaluación de los animales sacrificados,
- inspección ante mortem en el matadero,
- inspección post mortem en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza,
- muestreo y análisis para detectar la presencia de Trichinella,
- identificación de especies animales mediante el examen de partes típicas del animal,
- identificación y formulación de observaciones sobre partes de animales sacrificados en las que se hayan producido alteraciones,
- control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,
- registro de los resultados de las inspecciones ante mortem,
- muestreo,
- trazabilidad de la carne y
- documentación, como la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria y la lectura de registros.