

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

7115 *CORRECCION de errores de la Orden de 9 de noviembre de 1991 por la que se adaptan por cuarta vez al progreso técnico los anexos del Real Decreto 349/1988, de 15 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Productos Cosméticos.*

Advertidos errores en el texto de la citada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 277, de fecha 19 de noviembre de 1991, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

Página 37302, apartado primero, punto 1, en el número 397, segunda línea, donde dice: «de la primera parte el Anexo III», debe decir: «de la primera parte del Anexo III».

Página 37302, apartado primero, punto 1, en el número 398, segunda línea, donde dice: «Piritiona disulfuro + sulfato de magnesio», debe decir: «Piritiona disulfuro + sulfato de magnesio».

Página 37303, en el punto 5, letra b, en la llamada (3), cuarta línea, donde dice: «establecido en el artículo 8», debe decir: «establecido en el artículo 9».

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

7116 *ORDEN de 26 de marzo de 1992 por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones respecto de las normas sanitarias específicas de producción y comercialización de carnes frescas.*

La necesidad de establecer, progresivamente, las condiciones de un mercado interior en la producción y comercialización de carnes frescas en todo el territorio de la Comunidad Económica Europea, se realizó en una primera fase mediante la Directiva del Consejo 64/433/CEE, de 26 de junio de 1964, y sus correspondientes modificaciones relativas a las condiciones sanitarias que deben respetarse en los intercambios intracomunitarios de carnes frescas. La mencionada Directiva ha sido incorporada al derecho nacional mediante los Reales Decretos 1728/1987, de 23 de diciembre, y 467/1990, de 6 de abril, en los que se aprueban las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importaciones de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio.

Posteriormente, la Directiva del Consejo 91/497/CEE, de 29 de julio de 1991, amplía el ámbito de aplicación de la mencionada Directiva 64/433/CEE a la producción y comercialización de carnes frescas destinadas al territorio nacional, y establece una serie de excepciones de carácter permanente para los establecimientos de capacidad limitada o para aquellos situados en regiones con dificultades geográficas particulares o de abastecimiento.

Considerando que algunos establecimientos, el 1 de enero de 1993, no podrán cumplir el conjunto de las normas específicas previstas en la Directiva 91/497/CEE, se promulgó la Directiva del Consejo 91/498/CEE, de 29 de julio de 1991, rectificada con fecha 19 de marzo de 1992, relativa a las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto a las normas comunitarias específicas aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas que, en el apartado 2 del artículo 2.º, establece un procedimiento para la solicitud y concesión de las mencionadas excepciones, lo que obliga a establecer los mecanismos adecuados para que los establecimientos que el 1 de enero de 1993, no puedan cumplir determinadas condiciones de la Directiva 64/433/CEE, puedan acogerse a las mismas.

Por lo tanto hay que establecer la posibilidad de realizar los trámites administrativos necesarios para cursar, con carácter de urgencia, las solicitudes de excepciones, conforme a lo previsto en la Directiva 91/498/CEE.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, y

previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, dispongo:

Primero.—Los representantes legales o los propietarios de los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos de carnes frescas que, estando en funcionamiento antes de la fecha de entrada en vigor de la presente Orden, no se ajusten a algunos de los requisitos previstos en la Directiva 64/433/CEE, modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE, referentes a las condiciones generales de autorización de los establecimientos, que figuran en el anexo III de la presente Orden, podrán solicitar antes del 1 de abril de 1992, ante las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, una excepción de carácter temporal y limitada, acompañada de un programa de actuaciones encaminadas a satisfacer los citados requisitos antes del 1 de enero de 1996.

Segundo.—La solicitud deberá contener las especificaciones contempladas en el modelo que figura como anexo I, apartados a), b) y c), de la presente Orden.

Tercero.—Los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, comprobarán la adecuación del plan propuesto a las exigencias del anexo III, cumplimentando el correspondiente informe normalizado de inspección veterinaria que figura en el anexo II.

Cuarto.—Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas remitirán, antes del 15 de mayo de 1992, a la Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o a la Dirección General de Protección de los Consumidores del Ministerio de Sanidad y Consumo, la relación de solicitudes presentadas, acompañadas de la siguiente documentación:

Copia de las solicitudes individualizadas de los establecimientos y de los informes normalizados de inspección veterinaria;

Informe sobre la naturaleza de los controles de las carnes procedentes de dichos establecimientos;

Relación del personal encargado de realizar dichos controles por cada establecimiento y actividad.

Las relaciones de establecimientos solicitantes de excepciones temporales y limitadas, así como la documentación que las acompaña, será remitida por la Administración del Estado a la Comisión de las Comunidades Europeas.

Quinto.—La lista de establecimiento que se benefician de una excepción temporal y limitada, una vez aceptada y publicada por la Comisión de las Comunidades Europeas, se remitirá a las Comunidades Autónomas y a los interesados.

Sexto.—Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, tomarán las medidas oportunas para que los establecimientos que no cumplan los requisitos de la Directiva 64/433/CEE, modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE, ni estén incluidos en la lista de establecimientos que se benefician de una excepción temporal y limitada, cesen en su actividad a partir del 1 de enero de 1993.

Séptimo.—Durante el periodo de excepción temporal y limitada, las carnes frescas procedentes de los establecimientos acogidos a las citadas excepciones se destinarán exclusivamente al mercado nacional e irán provistas de las marcas definidas en la Orden de 21 de septiembre de 1982 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de octubre), por la que se dictan las normas sobre el marcado de las carnes.

Octavo.—Podrán concederse excepciones de carácter permanente, a los establecimientos que ejerzan su actividad al 31 de diciembre de 1991, y que respondan a las siguientes características:

Mataderos que sacrifiquen un máximo de 12 UGM (Unidad Ganadera Mayor) (Bovinos y solípedos: 1,0 UGM. Cerdos: 0,33 UGM. Ovinos y caprinos: 0,15 UGM) por semana, con un máximo de 600 UGM por año.

Salas de despiece que no estén situadas en un establecimiento autorizado y que no produzcan más de tres toneladas por semana.

Mataderos que sacrifiquen hasta un máximo de 20 UGM por semana y 1.000 UGM por año o 60 porcinos por semana, si están situados en regiones con dificultades geográficas particulares o que tienen dificultades de abastecimiento.

Las condiciones exigibles a los establecimientos anteriormente citados, para poder ser beneficiarios de excepciones de carácter permanente, se establecerán en el Real Decreto que armonice la Directiva 91/497/CEE, con nuestro derecho interno.

Noveno.—Si se solicita ayuda financiera a la Comunidad Económica Europea, sólo se admitirán aquellos proyectos que garanticen que, a la finalización de las inversiones previstas, se cumplen las condiciones previstas en la Directiva 91/497/CEE.

Décimo.—La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 26 de marzo de 1992.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación.

ANEXO I (a)

SOLICITUD DE AUTORIZACION DE EXCEPCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS
DE CARNES FRESCAS

I.- DATOS INDICATIVOS

Nº de Reg. Gral. Sanit. de Alim.Fecha
Nº Reg. Ind. Agroaliment.Fecha
Razón Social
Domicilio
Teléfono Fax

II.- ACTIVIDAD QUE DESARROLLA

(1) MATADERO
 SALA DE DESPIECE
 ALMACEN FRIGORIFICO

BOVINO	OVINO/CAPRINO	PORCINO	EQUINO

III.- REGIMEN DE SOLICITUD

(1) Excepciones temporales
 Excepciones permanentes:
 (1) Pequeña capacidad
 (1) Pequeña capacidad y difícil acceso ó
 difícil abastecimiento.

EL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

(sello)

Fdo.:

(1) Pongase una cruz donde corresponda

ANEXO I (b)

DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO AÑO 1.991

RAZÓN SOCIAL Nº REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS
 DOMICILIO
 Nº REGISTRO INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS N.I.F.

	Bovinos	Ovinos/Caprinos	Porcinos	Solípedos
MATADERO:				
Capacidad teórica c de sacrificio a un solo turno:				
Producción real: c				
SALA DE DESPIECE:				
Capacidad teórica: t				
Producción: t				
ALMACÉN FRIGORÍFICO:				
N ³ de conservación refrigerados				
N ³ de conservación congelados				
Capacidad media utilizada				
Refrigerados				
Congelados				

Posee túneles de congelación SI NO Nº ES POLIVALENTE SI NO
 Almacenes: Carnes embaladas SI NO Despojos SI NO

JORNADA LABORAL

<u>CAPACIDAD LABORAL:</u>	Número	Horas/Día	Días/Semana
Operarios			
Veterinarios Oficiales			
Auxiliares			

EL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA,

Fdo:

c = Cabezas
 t = Toneladas
 * = Téchese lo que proceda

ANEXO II

INFORME NORMALIZADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

ASPECTOS QUE SE INCUMPLEN RESPECTO DE LAS CONDICIONES GENERALES DE AUTORIZACIÓN Y PARA LAS QUE SOLICITARÁN EXCEPCIONES TEMPORALES

RAZÓN SOCIAL N° REGISTRO SANITARIO
 DOMICILIO
 ACTIVIDAD

	Corrales	Sala sacrificio o despiece	Cámaras (*) Frigoríficas	Mondonguería	Local despojos rojos	Local faenado cabezas	Local cuero, pieles y patas	Pasillos	Vestuarios	Lazareto	Matadero Sanitario (1)
1. Suelos											
2. Sifones y rejillas											
3. Paredes											
4. Ángulos											
5. Puertas											
6. Aislamientos											
7. Ventilación											
8. Iluminación											
9. Techos											
10. Lavamanos											
11. Esterilizadores											
12. Dispositivos animales indeseables											
13. Útiles-equipos de trabajo											
14. Superficies de trabajo											
15. Decomisos											
16. Agua potable											
17. Aguas residuales canalizadas											
18. Puntos inspécc. veterinaria											

No existencia o mal estado, diseño, equipamiento o conservación de:

- 19. Muelle de carga y descarga
- 20. Zona de recepción y clasificación (2)
- 21. Almacén de materiales de envasado y embalaje (3)
- 22. Equipos de refrigeración
- 23. Instalaciones de lavado y desinfección de transportes de carnes
- 24. Instalaciones de lavado y desinfección de transportes de animales
- 25. Local para el Veterinario (4)
- 26. Local o emplazamiento para detergentes, desinfectantes y sustancias similares

FECHA Y LUGAR,

EL VETERINARIO OFICIAL,

(*) Incluirá cámara de consigna.
 (1) No es necesario cuando el sacrificio se realiza al final de la jornada de trabajo y se desinfecta después.
 (2) (3) Sólo exigibles en Salas de Despiece.
 (4) No en almacenes frigoríficos.

ANEXO III

Condiciones generales de autorización de los establecimientos

Los establecimientos deberán estar provistos, como mínimo:

1. En los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de las carnes, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas:

a) De un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil de agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas. No obstante:

En los locales destinados al embalaje de despojos y cámaras frigoríficas de los mataderos, en las cámaras frigoríficas de las salas de despiece y en la cámara frigorífica destinada a almacenar carnes a una temperatura de 7 °C como mínimo, no se exige la salida del agua hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas, y, en las cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carnes a una temperatura de 7 °C como mínimo, basta con que esté provista de un dispositivo que permita una evacuación fácil de agua:

En las cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carne a una temperatura máxima de -12 °C, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas, basta con que el suelo sea de materiales impermeables e imputrescibles.

b) De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, pero de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio y de por lo menos la altura de almacenamiento en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de las paredes y del suelo debe ser redondeada o estar dotada de un terminado similar, salvo en las cámaras frigoríficas donde se almacenen carnes a una temperatura máxima de -12 °C. En estos locales se permite, no obstante, la utilización de paredes de madera cuando se hayan construido antes del 1 de enero de 1983.

c) De puertas en materiales inalterables y, si éstas son de madera, recubiertas en todas las superficies de un revestimiento liso e impermeable.

d) De materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros.

e) De suficiente ventilación y una buena evacuación de vapores.

f) De una iluminación suficiente, natural o artificial que no altere los colores.

g) De un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interna de revestimiento del techo deberá cumplir dichas condiciones.

2. a) Lo más cerca posible de los puestos de trabajo, de un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán poder accionarse con las manos.

Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente, o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos.

b) De dispositivos para la desinfección de los útiles, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C.

3. De dispositivos adecuados de protección contra los animales indeseables tales como insectos o roedores.

4. a) De dispositivos y útiles de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las superficies que entren o puedan entrar en contacto con las carnes, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán ser lisas, estará prohibido el empleo de maderas, salvo en los locales donde se encuentren únicamente las carnes frescas embaladas de forma higiénica.

b) De útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para:

El mantenimiento de las carnes.

La colocación de los recipientes para la carne de forma que impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes.

c) De equipos para el mantenimiento higiénico y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y descarga, así como de zonas de recepción y clasificación convenientemente diseñadas y equipadas.

d) De recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacar su contenido, destinados a recibir las carnes no destinadas al consumo humano, o de un local cerrado con llave destinado a recibir las carnes si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo: cuando

dichas carnes sean evacuadas por conductos, los conductos deberán estar contruidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas.

e) De equipos para el almacenamiento higiénico de los materiales de envasado y de embalaje, cuando dichas actividades se lleven a cabo en el establecimiento.

5. De equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por la Directiva 64/433/CEE. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación que permita la salida del agua de condensación de tal forma que no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes.

6. De una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, con arreglo a la Reglamentación Técnico-Sanitaria, para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autoriza una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal fin no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Los conductos de agua no potable, deberán estar bien diferenciados de aquellos que se utilicen para el agua potable.

7. De una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

8. De un dispositivo de evacuación de residuos líquidos y sólidos que responda a las exigencias de la higiene.

9. De un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los almacenes en los que la carne se encuentre a una temperatura máxima de -12 °C, de instalaciones adecuadas.

10. De instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de una manera eficaz, las operaciones de inspección veterinaria dispuestas en la Directiva 64/433/CEE.

11. De un número adecuado de vestuarios dotados de paredes y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de retretes con agua corriente, equipados de manera que protejan de una posible contaminación las partes limpias del edificio.

Dichos retretes no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. La instalación de duchas no será necesaria en los almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen carnes frescas higiénicamente embaladas. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua templada, a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para secarse las manos. Los grifos de los lavabos no deberán poderse accionar con la mano o con el brazo. Dichos lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los retretes.

12. De emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte de carnes, salvo en el caso de almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen para su expedición, carnes frescas higiénicamente embaladas. Los mataderos deberán disponer de un emplazamiento e instalaciones distintos para los medios de transporte de animales de abasto. No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados.

13. De un local o dispositivo para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.

Condiciones generales especiales de autorización de los mataderos

14. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos deberán estar provistos por lo menos:

a) De locales adecuados e higiénicos de estabulación o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales de espera para albergar a los animales. Los muros y los suelos deberán ser resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y de desinfectar. Dichos locales y corrales deberán estar equipados para el abrevado de los animales y, si fuera necesario, para su alimentación; en su caso, deberán tener redes de evacuación para la salida de los líquidos.

b) De locales de sacrificio, de dimensiones tales que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria. Cuando, en un local de sacrificio, se procediera a la vez al sacrificio de cerdos y de otras especies de animales deberá estar provisto de un emplazamiento especial para el sacrificio de cerdos, no obstante, dicho emplazamiento especial no será indispensable si el sacrificio de los cerdos y el de los otros animales se hiciera en momentos diferentes, pero en dicho caso, las operaciones de escaldado, depilado, raspado y quemado se deberán efectuar en emplazamientos especiales claramente separados de la cadena de sacrificio, bien por un espacio libre de al menos cinco metros, o bien por un tabique de por lo menos tres metros de altura.

e) De locales separados suficientemente amplios y exclusivamente destinados:

1. Al vaciado, lavado y limpieza de los estómagos e intestinos.

No obstante, dichos locales separados no serán necesarios si las operaciones de vaciado de tripas se realizan con un equipo mecánico, de circuito cerrado, provisto de un sistema de ventilación adecuado, que satisfaga los requisitos siguientes:

El equipo deberá estar instalado y colocado de tal manera que se efectúen de forma higiénica las operaciones de separación de los intestinos del estómago, y de vaciado y limpieza de tripas. Dicho equipo deberá estar colocado en un lugar especial, claramente separado de la carne fresca expuesta, mediante un tabique que se eleve desde el suelo hasta una altura de tres metros como mínimo alrededor del área en la que se efectúen las operaciones.

El diseño y el funcionamiento de las máquinas deberán prevenir, de forma efectiva, cualquier contaminación de la carne fresca.

Un dispositivo de extracción de aire deberá estar instalado y funcionar en condiciones idóneas para eliminar los olores así como el riesgo de contaminación por aerosol.

La máquina deberá estar equipada con un dispositivo que permita la evacuación en circuito cerrado, de las aguas residuales y del contenido de las tripas hacia el sistema de drenaje.

El circuito seguido por las tripas en dirección del aparato y procedente de éste deberá a la vez estar claramente separado y alejado del circuito de las demás carnes frescas. Inmediatamente después del vaciado y la limpieza de las tripas, éstas deberán ser retiradas de forma higiénica.

Las tripas no deberán ser manipuladas por el personal que manipula las demás carnes frescas. El personal que manipule las tripas no deberá tener acceso a las demás carnes frescas.

2. A la transformación de tripas, si dichos trabajos se efectúan en el matadero. No obstante, podrán efectuarse en el local contemplado en el primer guión, a condición de que se evite que los productos se manchen entre sí.

3. A la preparación y a la limpieza de otros despojos que no sean aquellos mencionados en los guiones precedentes, incluyendo un emplazamiento separado que permita guardar las cabezas suficientemente

separadas de los otros despojos, si dichas tareas se efectúan en el matadero sin ser realizadas en la cadena del sacrificio.

4. Al almacenamiento de los cueros, cuernos, peñuzas y cerdas de los cerdos, en los casos en que éstos no sean evacuados directamente del matadero el mismo día del sacrificio, en contenedores herméticamente cerrados a la espera de su evacuación.

d) De un emplazamiento separado para el embalaje de los despojos, si el trabajo se efectúa en el matadero.

e) De locales cerrados con llave o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales, reservados para albergar a los animales enfermos o sospechosos, situados en un emplazamiento adecuado y provisto de un dispositivo de evacuación distinto; de locales cerrados con llave reservados al sacrificio de dichos animales, al almacenamiento de las carnes consignadas y al de las carnes declaradas no aptas para el consumo humano. Los locales reservados al sacrificio de dichos animales no serán indispensables en los establecimientos no autorizados por la autoridad competente para el sacrificio de dichos animales, o cuando dicho sacrificio se realice al término de los sacrificios normales siempre que se adopten las medidas para evitar la contaminación de las carnes declaradas aptas para el consumo humano. En este caso, deberán limpiarse y desinfectarse especialmente los locales bajo control oficial antes de volver a utilizarlos para el sacrificio de animales no enfermos ni sospechosos de estarlo.

f) De los locales frigoríficos suficientemente amplios que cuenten con dispositivos resistentes a la corrosión y destinados a impedir que las carnes frescas entren en contacto con el suelo o las paredes durante su transporte y almacenamiento.

g) De medios que permitan controlar cualquier entrada y salida del matadero.

h) De una clara separación entre la zona manchada y la zona limpia a fin de proteger esta última de cualquier contaminación.

i) De un dispositivo que tras el aturdimiento, permita el faenado en lo posible con el animal suspendido. En ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado.

j) De una red de rieles aéreos para el mantenimiento y manejo ulterior de las carnes.

k) De un emplazamiento especialmente acondicionado siempre que el estiércol hubiese de estar almacenado en el recinto del matadero.

l) De un local suficientemente equipado para la detección de triquinas, siempre que dicho examen tenga lugar en el establecimiento.