

Los establecimientos para el sacrificio de animales cuentan con la presencia diaria de veterinarios oficiales con el fin de verificar que el operador comercial cumple de manera eficaz con las obligaciones que se establecen en los reglamentos del paquete de higiene y en especial lo relativo a los controles oficiales que se detallan en los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y 854/2004.

En estos Reglamentos priman los criterios de seguridad y por ello se desarrollan programas de aseguramiento de la calidad alimentaria con el fin de garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino al consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal.

Bienestar animal en el sacrificio 	>
Guía de Salmonella en aves de engorde 	>
Formación	>
El vacuno que llega al mercado está totalmente controlado 	>