



## **EXPORTACIÓN A MÉXICO**

### **INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE RENOVACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE:**

- CARNE FRESCA, DESPOJOS, VÍSCERAS, TRIPAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO, Y
- EMBUTIDOS COCIDOS DE AVE, DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

**La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,<sup>1</sup>**

### **Introducción:**

Tras la auditoría de SENASICA del año 2022, el sistema de aceptación por parte de las autoridades mexicanas de un sistema de pre-listado por parte de las autoridades españolas ha sido retirado para empresas que elaboren:

- Carne y productos cárnicos de porcino
- Despojos de porcino
- Estómagos y tripas tratadas de porcino
- Productos cárnicos y embutidos cocidos de ave

Esta pérdida del pre-listado ha venido motivada por incumplimientos específicos de la normativa mexicana y por observaciones del sistema que requieren establecer directrices de control oficial en relación a las partidas destinadas a la exportación.

Conforme a las directrices establecidas por las autoridades de México, los establecimientos que no han sido auditados disponen de una prórroga provisional para exportar a México **hasta el 30 de abril de 2023**. Para que estas empresas mantengan la autorización, deben activar la renovación en la lista 3 meses antes de que expire la vigencia. Asimismo, la permanencia en el listado de México estará supeditada a una auditoría favorable de SENASICA.

Para dar respuesta al informe de auditoría, es necesario reevaluar el procedimiento de autorización específico vinculado al artículo 11 del R.D. 993/2014, siendo necesario incluir los requerimientos que deberán cumplir los establecimientos y especificar los controles oficiales que se aplicarán a los establecimientos.

Teniendo en cuenta estas circunstancias, las autoridades españolas deben revisar los establecimientos que se encuentran en la lista y, para ello, las empresas que, estando autorizadas, estén interesadas en exportar a México tendrán que activar una **solicitud de renovación CEXGAN**, donde figurará como “**México: renovación**”, y cuyos plazos aplicables se recogen en este procedimiento.

---

<sup>1</sup> [https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-externo-ganadero/comercio-externo-ganadero-import-export/establecimientos\\_autorizados.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-externo-ganadero/comercio-externo-ganadero-import-export/establecimientos_autorizados.aspx)



El proceso de renovación de la autorización implicará un proceso de revisión y evaluación del establecimiento por parte de las autoridades españolas y, sólo aquellos establecimientos con dictamen favorable, serán propuestos para la auditoría de renovación que será efectuada directamente por las autoridades de SENASICA.

Mientras se esté realizando el proceso de revisión de los establecimientos autorizados (renovación de la autorización) y, teniendo en cuenta que España ha perdido la potestad de pre-listado, **no se tramitarán solicitudes de nuevos establecimientos** que elaboren los productos de porcino y ave anteriormente mencionados.

### **Ámbito de aplicación:**

#### **a) Porcino:**

PRODUCTO	ACTIVIDAD	Solicitud
Carne fresca, despojos y vísceras de porcino	SH, CP, CS, RW	Renovación
Productos cárnicos transformados de porcino (curados, cocidos)	PP, RW	Renovación
Tripas deshidratadas de porcino destinadas a la elaboración de embutidos	PP(ST), RW	Renovación

#### **b) Ave:**

PRODUCTO	ACTIVIDAD	Solicitud
Embutidos cocidos	PP, RW	Renovación

Todos los establecimientos deberán estar autorizados por SENASICA. Todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país (matadero, sala de despiece, establecimiento de transformación, almacén frigorífico, centro de re-ensado y establecimientos de transformación de tripas), deberán estar autorizados, pudiendo autorizarse para un mismo establecimiento más de una de las actividades de las que se requiere trazabilidad.

### **Criterios aplicables para la autorización:**

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) de salud pública y de sanidad animal.
- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)<sup>2</sup>.
- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.

<sup>2</sup> PNCH que recoge los principios del "Documento de directrices de cumplimiento del PNCH":  
[https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices\\_PNCH.pdf](https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf)



- Cumplir los requisitos exigidos por la normativa mexicana que está disponible en CEXGAN.

Adicionalmente, en el caso de establecimientos de **PORCINO**:

- Disponer e implementar un protocolo específico de producción de lotes destinados a la exportación a México en el que se definan los cauces y formas de comunicación para la cobertura oficial por parte de los Servicios Oficiales de la CA (conforme al punto 3 del procedimiento de control oficial).  
<https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/contOficMexico.htm>
- Cumplir los requisitos del Anexo I (requisitos extraídos de la normativa y de las observaciones trasladadas por los auditores del SENASICA en su última visita).

### **Solicitud de renovación/autorización**

- La solicitud de renovación (ver tabla ámbito de aplicación), se tramitará a través de CEXGAN según lo recogido en el *“Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países”* en el plazo **del 2 al 30 de diciembre**.
- La solicitud de autorización (ver tabla ámbito de aplicación), se mantiene abierta pudiendo estar sujeta a cambios en función de los requerimientos que trasladen las autoridades de SENASICA.
- La empresa solicitante podrá hacer seguimiento de su solicitud a través de CEXGAN.

### **NOTA PARA LA GESTIÓN EXPEDIENTES RENOVACIÓN:**

Previamente a la tramitación de la solicitud, los establecimientos deberán tener preparada la información complementaria correspondiente (ver Anexo II).

Una vez se haya formalizado la solicitud en la aplicación CEXGAN, deberá adelantarse al Ministerio de Sanidad la información complementaria correspondiente al Anexo II, remitiendo un correo electrónico al buzón:

[cuestionariosexportacion@sanidad.gob.es](mailto:cuestionariosexportacion@sanidad.gob.es)

En el asunto del mismo se deberá indicar el nº de solicitud que le ha proporcionado la aplicación de CEXGAN (L\*\*\*\*), el nombre de la empresa (Razón social y nº de RGSEAA) y el país para el que se solicita la inclusión en listas (México). Este envío previo de información tiene como objeto la validación previa de la misma por parte del Ministerio de Sanidad relativo a la verificación de los requisitos de salud pública específicos.

Actualizado a 12 de diciembre de 2022



## **ANEXO I. REQUISITOS EXIGIDOS POR LA NORMATIVA MEXICANA - PORCINO**

### **Introducción**

Los establecimientos exportadores deberán cumplir con la normativa mexicana en su totalidad tanto para su autorización como para su mantenimiento en listas, siendo responsable el operador de mantener actualizadas estas normas conforme a las modificaciones que la autoridad mexicana pueda publicar:

- Ley Federal de Sanidad Animal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de julio 2007 y reformas 07 junio del 2012 y 16 de febrero del 2018.
- Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo del 2012.
- NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de noviembre del 1994 y su modificación del 22 de febrero del 1999.
- NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de noviembre del 1994 y su modificación del 31 de julio del 2007.
- NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales y consumo por estos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de Octubre del 1995.
- NOM-033-SAG/ZOO-2014, Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de agosto del 2015.
- NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo del 1998.
- Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y Servicios. Alimentos Envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- Acuerdo por lo que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales y el módulo de consulta, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 09 de octubre del 2014, entrada en vigor 08 de diciembre de 2014.

Con el objetivo de facilitar su cumplimiento, se relacionan a continuación los principales aspectos diferenciales de las normas del tercer país en cuestión para el conocimiento y



orientación de los establecimientos que soliciten la inclusión en el listado. Así mismo, se incluyen aquellos aspectos diferenciales que motivaron no conformidades en la auditoría de 2022 por parte de las autoridades mejicanas.

## 1. Requisitos de las instalaciones

- 1.1. Los mataderos deberán contar con lazareto que esté equipado con lavamanos, caja para instrumental veterinario (termómetro y fonendoscopio).
- 1.2. Los mataderos deben contar con cámara de decomiso identificada y con cierre con llave o candado.
- 1.3. Los mataderos deberán contar con plataforma de inspección que reúna las siguientes características:
  - Tamaño suficiente para que pueda realizarse la IPM conforme a la normativa de México y con pulsador de parada de línea.
  - Un espejo de 1.50 m por lado para la inspección de porcinos, que debe contar con una protección transparente que evite su ruptura o fragmentación (salvo en el caso que la canal rote o que su inspección se realice por ambos lados).
  - Las estaciones de inspección deben contar con un letrero identificativo.
  - El bucle o riel de separación o retención de canales debe ser exclusivo para las canales separadas por el control oficial. Para estas canales deberán poder ser inspeccionarse también la cabeza y las vísceras.
  - Se establecerá un número máximo, en función de la dimensión de los bucles, de canales que pueden desviarse al mismo. Si se supera dicha cantidad se parará la línea.
- 1.4. Los mataderos contarán con un doble bucle:
  - Un bucle o riel de separación para las canales separadas por el control oficial.
  - Un bucle o riel tras PCC para las canales separadas por la empresa cuando se detecte contaminación fecal.
  - No obstante, podrá prescindirse de uno de los bucles siempre que se garantice la diferenciación y no acumulación de canales en el mismo (evitando el contacto de canales separadas).
  - El diseño de la línea de sacrificio debe tener en cuenta que la ubicación del PCC de contaminación fecal ha de ser posterior a la inspección *post-mortem* (ver punto APPCC – principio tolerancia cero a la contaminación fecal).
- 1.5. Todos los establecimientos deben disponer de oficina para el Servicio Oficial con cerradura y de uso exclusivo para el mismo. Así mismo, deberán habilitar arcones y/o dependencias para conservación de muestras oficiales.
- 1.6. Todos los establecimientos deben disponer de puntos de inspección oficial identificados, equipados con lavamanos, esterilizador y mesa con lámpara de al menos 100 candelas (equivalente a 114 Lúmenes a 70°) en las áreas de recepción de materia prima, áreas de proceso y áreas de expedición.
- 1.7. Todos los establecimientos contarán con áreas de sanitización en puntos de entrada a sacrificio, deshuese y elaboración de producto cárnico. Contarán con



lavamanos con funcionamiento que no se accione con las manos, jabonera identificada, cepillo, toallero, recipiente para toallas desechables, lava botas y vado sanitario.

1.8. Se respetarán las distancias a paredes y suelos de rieles, pasillos, áreas de procesamiento y almacenamiento establecidas en la normativa mexicana.

## 2. Prerrequisitos y POES

2.1. **Iluminación.** La intensidad de luz de las áreas de proceso, inspección, almacenamiento, recepción, expedición, etc. Los establecimientos verificarán y registrarán la intensidad lumínica de todas las salas y específicamente en los puntos de inspección en producto. Se efectuarán mediciones de la intensidad de luz con una regularidad periódica fijada en el sistema de autocontrol y siempre que se tenga que sustituir o reemplazar algún elemento de iluminación. Los niveles de lux (acordes al RD 486/1997) serán:

- Para áreas, mesas, zonas de inspección de >500 lux.
- Para áreas de elaboración y áreas generales >200 lux.
- Para almacenes, cámaras, etc. >100 lux.

2.2. **Plagas.** Los accesos al exterior y muelles de carga/descarga no presentarán aberturas que permitan la entrada de insectos (tampoco en los momentos de carga/descarga). Solo se podrán ubicar insectocaptoreos en las áreas con comunicación al exterior (con el objetivo de monitorizar la eficacia de las barreras que impiden la entrada).

2.3. **Agua.** En caso de disponer de clorador, deberán disponer de alarma.

2.4. Todos los establecimientos dispondrán de un **procedimiento ante piezas caídas**, y formación sobre este procedimiento al personal.

### 2.5. Limpieza y desinfección.

- Los establecimientos deben contar con registros que evidencien el consumo y stock de productos químicos que empleen.
- Los vehículos de transporte de productos de origen animal deberán lavarse y desinfectarse antes y después de cada traslado debiendo quedar constancia de registro.

### 2.6. Control de temperaturas:

- La temperatura de las áreas de deshuese será de 10°C.
- La temperatura máxima de refrigeración será de 4°C.
- La temperatura de congelación será de -18°C.
- La temperatura de las áreas de procesamiento cárnico (deshuese, loncheado) será máximo de 15°C.
- La temperatura de esterilizadores de 82.5°C (no se permiten medios de desinfección equivalentes).

2.7. **Formación.** Se exige a los establecimientos que haya formación continua sobre la aplicación de la normativa mexicana. Para garantizar el correcto cumplimiento de esta exigencia, se deberá designar al menos una persona del equipo del



establecimiento encargada de formarse y transmitir esta formación concreta a los trabajadores correspondientes.

2.8. **Programa de integridad de equipos y estructuras.** Los establecimientos contarán con un procedimiento y registros que evidencien la revisión de equipos y estructuras que tengan piezas (tuercas, tornillos, etc.) que puedan desprenderse y/o romperse. Actuarán ante detección de piezas en el entorno.

### 3. HACCP

3.1. Los PCCs deberán estar **identificados en planta y en diagramas de flujo.**

3.2. Los mataderos autorizados para la exportación a México deben contemplar la contaminación fecal en sus procedimientos HACCP aplicando el principio de “tolerancia cero” a la **contaminación fecal, ingesta y leche.** En este sentido los mataderos diseñarán e implementarán un PCC que, además de los aspectos propios, cumpla con los siguientes principios:

- El PCC estará ubicado después del puesto de inspección *postmortem*.
- De forma previa al PCC se ubicarán PC para pequeñas actuaciones (pequeños expurgos que no condicionen la IPM) y/o marcar canales contaminadas que deben desviarse en el bucle.

3.3. Los mataderos y salas de despiece ejecutarán procedimientos que garanticen que las canales o piezas de carne no se contaminen con **grasa alimentaria** procedente de rieles y, en su caso, se toman acciones sobre la disposición de la canal o pieza. Podrá tomar la forma de PC en la cadena de sacrificio y/o a la entrada de la sala de despiece y deberá estar vinculada a un registro, ello sin menoscabo de los procedimientos aplicables sobre la grasa y los rieles en el marco de otros programas (limpieza, mantenimiento, revisiones preoperacionales y operacionales, etc.).

3.4. **Procedimiento y registro de revisión preenvío (liberación de partidas para la exportación).** Las empresas han de desarrollar un procedimiento que implique que para cada lote a exportar se revisan:

- Que los lotes fueron producidos en fecha de cobertura oficial conforme a los criterios establecidos en el punto 3 del Procedimiento de Control Oficial (link).
- Los resultados del sistema de autocontrol en relación a los PC, PCC (comprobando que se cumplieron los límites críticos) y, en su caso, la aplicación de acciones correctoras y disposición de producto.
- Resultados microbiológicos en productos y líneas de producción conforme a las frecuencias establecidas en el sistema de autocontrol (no se exportarán productos pendientes de resultados).
- Esta revisión será realizada, fecha y firma por una persona formada en APPCC y, cuando sea posible, por una persona distinta a quien realizó los registros que se han de revisar.

3.5. En caso de productos esterilizados han de someterse a **cuarentena** conforme establece la normativa mejicana.



#### 4. Bienestar animal

4.1. Se contará con un registro que evidencie tiempo transcurrido desde la carga de los animales en la explotación hasta la descarga y el sacrificio.

#### 5. Criterios y Programas de monitoreo microbiológico

Los establecimientos deben contar con programas que recojan los siguientes criterios:

Productos	Tipo de Microorganismos	Criterio microbiológico			
		n	c	m	M
Productos cárnicos cocidos (*) listos para el consumo. y crudos listos para el consumo	Mesófilos aerobios(*)	5	3	100 UFC/g	10000 UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	5	3	<3 NMP/g	<10 NMP/g
	<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>Ausente en 25g</b>	-
	<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausente en 25g	-
Productos cárnicos precocidos	<i>Escherichia coli</i>	5	3	500 UFC/g	5000 UFC/g

Así mismo, deberán desarrollar un procedimiento de actuación ante casos positivos.

Acorde al punto 6 del **Procedimiento de Control Oficial** ([link](#)):

- En los mataderos autorizados se ejecutará un **set oficial de Salmonella** anual. Se aplicará el criterio UE recogido en el R 2073/2005.
- En los establecimientos que elaboren productos RTE se llevará a cabo anualmente muestreo oficial frente a ***Listeria monocytogenes*** en producto y línea de producción (superficies de contacto y no contacto) en los entornos de procesamiento donde el producto RTE está expuesto a recontaminación.

La obtención de resultados insatisfactorios en muestras de autocontrol y/o oficiales determina el diseño e implementación de acciones correctoras. Estando tipificadas en el procedimiento de control oficial los supuestos que motivarán la adopción de acciones normativas.

En ambos casos los costes derivados de la toma de muestras, envío y análisis en laboratorios oficiales (públicos o privados) serán asumidos por el operador económico.



**ANEXO II. CUESTIONARIO PARA AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE  
PORCINO**

<b>Nombre del establecimiento</b>	
<b>Número de RGSEAA</b>	
<b>Productos solicitados</b>	
<b>Actividades sobre las que solicita la autorización</b>	

Nº	Requisito <sup>3</sup>	Evidencia a aportar	Página
1	Procedimiento de producción México	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedimiento</li></ul>	
2	PNCH	<ul style="list-style-type: none"><li>• Resumen de 2 páginas del PNCH que describa el procedimiento preoperacionales y liste y describa los procedimientos operacionales.</li><li>• Registros de monitorización preoperacionales y operacionales.</li><li>• Tabla resultados verificación microbiológica y gráfico desviaciones preoperacionales y operacionales último año.</li></ul>	
3	PCC control fecal, ingesta, leche o bilis	<ul style="list-style-type: none"><li>• Foto de ubicación del PCC en la línea de sacrificio.</li><li>• Cuadro de gestión del PCC.</li><li>• Registros de monitorización, acciones correctoras y verificación del PCC.</li></ul>	
4	PCC identificados	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diagrama/s de flujo.</li><li>• Fotos de los PCC establecidos en planta (salvo, en su caso, PCC Contaminación Fecal).</li><li>• Cuadros de gestión de los PCCC.</li><li>• Registros asociados.</li></ul>	
5	Procedimiento de preenvío	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedimiento y formato de registro</li></ul>	
6	Instalaciones para los SO. Arcones para muestras oficiales.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Listado y fotografías de las instalaciones y equipos disponibles para uso de los Servicios Oficiales.</li></ul>	
7	Puesto/s de inspección oficial	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fotografía de los puestos de inspección oficial que se han habilitado indicando el área o áreas donde se encuentran</li></ul>	
8	Plataforma de inspección post mortem	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fotos de la plataforma de IPM y plano de la línea de sacrificio indicando su ubicación, dimensiones, y bucles relacionados.</li></ul>	

<sup>3</sup> Las casillas sombreadas en gris, son requisitos específicos de **MATADERO**.



9	Bucles de reinspección	<ul style="list-style-type: none"><li>• Breve explicación de la situación de los bucles en la línea.</li><li>• Fotos del bucle/s de reinspección.</li><li>• Cantidad máxima de canales que puede desviarse al bucle.</li></ul>	
10	La empresa conoce la normativa específica de México	<ul style="list-style-type: none"><li>• Persona responsable de la formación específica de México y evidencia de haber impartido curso formación (listado asistentes, por ejemplo)</li></ul>	
11	Lazareto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fotos del lazareto</li></ul>	
12	Bienestar animal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Registro que evidencie tiempo transcurrido desde la carga de los animales en la explotación hasta la descarga y el sacrificio</li></ul>	
13	Sistema de acceso sanitario	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fotos de los sistemas de acceso sanitario (indicando en plano su ubicación en planta).</li></ul>	
14	Clorinador con alarma	<ul style="list-style-type: none"><li>• Foto del clorador y de la alarma del clorador.</li></ul>	
15	Iluminación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Registro de medición de Lux en las áreas de la empresa.</li><li>• Procedimiento de control de la iluminación.</li></ul>	
16	Temperaturas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Indicación de las temperaturas aplicadas en salas y cámaras de la empresa.</li></ul>	
17	Programa analítico anual	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tabla con el programa analítico anual.</li><li>• Procedimiento que incluya límites aplicables.</li></ul>	
18	Resultados analíticos de los últimos tres meses	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tabla con todos los análisis y resultados efectuados en los últimos 3 meses (la tabla incluirá, al menos: fecha, matriz, parámetro, resultado, método analítico)</li></ul>	
19	Procedimiento de piezas caídas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedimiento y registro de formación a operarios</li></ul>	
20	Procedimiento ante contaminación de grasa en canales	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedimiento y registros del último mes.</li></ul>	
21	Productos esterilizados han de someterse a <b>cuarentena</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedimiento donde se indique el periodo de cuarentena</li></ul>	



**ANEXO III. REVISIÓN DE LA LISTA<sup>4</sup> DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS  
PARA LA EXPORTACIÓN DE PORCINO A MÉXICO (AÑO 2022)  
(SOLICITUDES DE RENOVACIÓN)**

Tras la visita de las autoridades del SENASICA a España durante el 20 de junio al 1 de julio de 2022, se hace necesaria una revisión completa de los criterios de autorización.

Por ello, todos los establecimientos que actualmente se encuentren autorizados en la lista de establecimientos exportadores de porcino a México (incluidos aquellos que tengan observaciones que deban atender como resultado de la citada auditoría) y deseen continuar en dichas listas:

- Deberán realizar la solicitud en CEXGAN cumpliendo lo establecido en este procedimiento, en el apartado “*Solicitud de renovación*”.  
Cualquier solicitud que se haga en CEXGAN por establecimientos que no se encuentren actualmente autorizados, será desestimada.
- Esta solicitud, deberá tramitarse entre el **2 y el 30 de diciembre de 2022**.
- La revisión de los expedientes se hará por estricto orden de recepción y teniendo en cuenta si el establecimiento tiene histórico de exportación a México (tomando de referencia los tres últimos años).
- La no realización de la solicitud en CEXGAN en la fecha indicada, dará como resultado el deslistado definitivo del establecimiento a México.
- Con el objetivo de agilizar este procedimiento, se llevarán a cabo la siguiente hoja de ruta:

1. Revisión por parte del Ministerio de Sanidad (MS):

A. Si la revisión del cuestionario y registros anexos se estima **FAVORABLE**, se dará traslado a los Servicios Oficiales de Salud Pública de la Comunidad Autónoma (CA) para que lleven a cabo una auditoría en el establecimiento:

- Si la auditoría de la CA es favorable, el MS emitirá informe favorable, trasladando dicho informe y propuesta de renovación al MAPA, al objeto pueda ser comunicado a las autoridades de SENASICA para que se programe la auditoría de renovación.
- Si la auditoría de la CA es desfavorable, MS emitirá informe desfavorable y trasladará al MAPA propuesta de retirada de la lista.

B. Si la revisión del cuestionario y registros anexos se estima **DESFAVORABLE**, el MS emitirá informe desfavorable y trasladará al MAPA propuesta de retirada de la lista.

<sup>4</sup> <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/PlantaAcreditada/>



2. Revisión por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA):
  - El MAPA tan solo transmitirá al SENASICA la relación de establecimientos interesados en renovar/mantener su habilitación cuyo informe por parte del MS haya tenido un resultado **FAVORABLE**.
  - Estos establecimientos se comprometen a ser sometidos a una auditoría *in situ* por parte de las Autoridades mexicanas de SENASICA, en las fechas que estas determinen, así como a hacerse cargo de los gastos (viáticos, logística, etc....) generados durante dicha visita, atendiendo a sus propias normas de desplazamientos al extranjero. En el caso de que en una misma misión de SENASICA se auditen varios establecimientos, los gastos comunes serán compartidos por todos los establecimientos auditados en esa misión, independientemente de su número.