



EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el *Procedimiento general para la recomendación de empresas elaboradoras de productos de origen no animal para la República Popular de China*¹

1. Introducción:

De acuerdo con el art. 7 del *Reglamento Administrativo de Registro de las Empresas de Ultramar Productoras de Alimentos de Importación de la República Popular China (Decreto nº 248)* de la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC), es obligatorio que los establecimientos exportadores de aceites y grasas vegetales y semillas oleaginosas sean avalados por parte de las autoridades sanitarias españolas para poder ser incluidos en el Registro y poder exportar a China. Por requerimiento de la GACC, dicho registro deberá tramitarse a través de la plataforma informática CIFER creada por las autoridades chinas.

Conforme lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados deberán cursar una solicitud de registro según lo establecido en el *Procedimiento general para la recomendación de empresas elaboradoras de productos de origen no animal para la República Popular de China*, teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta nota informativa.

2. Ámbito de aplicación

El registro aplica a los establecimientos que soliciten exportar los productos siguientes:

- Aceites vegetales (vírgenes y refinados): aceites de oliva, orujo, girasol, soja, maíz... y sus mezclas.
- Preparados grasos: margarina, *shortening*, grasas y aceites microbianos, manteca de karité, oleína, estearina...
- Semillas oleaginosas²: semillas de soja, girasol, sésamo, cacahuete, lino, borraja, onagra, cardo mariano, chía... y harinas de soja y de otras semillas y frutos oleaginosos.

En relación con los productos, el presente procedimiento aplica exclusivamente a aquellos que requieran **recomendación por parte de la autoridad competente**; esto es, aquellos cuyo código HS/CIQ así lo indique en el buscador de códigos de CIFER. Para facilitar el acceso a estos códigos,

1

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_RecomendDecreto_248_8_septiembre_2025.pdf

² Determinadas especies vegetales sin transformar pueden precisar de la existencia de un acuerdo fitosanitario entre España y China. Por ello, antes de tramitarse la solicitud para exportar semillas oleaginosas o sus harinas deberá confirmarse la existencia de tal acuerdo que permita su exportación.



que siempre deberán ser cotejados con los importadores del tercer país, se facilita un listado, en un documento aparte, publicado en la Web de Sanidad Exterior:

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/Cod_HS-CIQ_aceites_27mayo2025.pdf³.

Además, este Registro afecta a las siguientes actividades:

- Establecimientos elaboradores, transformadores y envasadores.
- Reenvasadores que manipulen el producto.

Los establecimientos deberán estar incluidos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos para las actividades y los productos solicitados.

El registro no es aplicable a:

- Almacenes a temperatura ambiente que no realicen labores de manipulación. No obstante, **todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos que sí aparezcan en el Registro y, por tanto, estén autorizados para exportar a China.**
- Comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores. No obstante, **todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos que sí aparezcan en el Registro y, por tanto, estén autorizados para exportar a China.**

3. Requisitos que deberá cumplir la empresa solicitante:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública.
- Disponer de un Sistema de Autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Disponer, en el marco de su autocontrol, de un programa de verificación del cumplimiento de la normativa china en los productos exportados (ver Anexo 1, en el que se detallan los parámetros de la normativa china que presentan diferencias con la normativa europea y que determinan la necesidad de implementar un procedimiento específico de verificación).
- Presentar el Cuestionario de registro previsto en el procedimiento para empresas productoras de aceites y grasas vegetales y semillas oleaginosas, firmado y sellado por la empresa. El cuestionario en formato editable está disponible en la Web de Sanidad Exterior y puede descargarse en el siguiente enlace:

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_cuestionarioRegistroAceites_es_2026.docx

³ Dado que a partir de la 7ª cifra del código arancelario la nomenclatura china es distinta a la europea, para evitar problemas con el registro en la Aduana china, antes de hacer la solicitud la empresa debe asegurarse a través de su importador en este país que el código HS/CIQ del producto es el correcto.



En el cuestionario se deberá insertar la información y documentación correspondiente en cada apartado, y que se explica con más detalle en *Guía para la cumplimentación y evaluación* (Anexo 1), para su verificación por el Servicio Oficial.

La solicitud, incluyendo el cuestionario de registro, deberá presentarse en la sede electrónica del Ministerio de Sanidad <https://sede.mscbs.gob.es/registroElectronico/formularios.htm>. Se puede descargar una nota informativa en el enlace https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_NotaInformativa_ProcedimientoSolicitud_SIA_07022025.pdf

4. Otra información de interés

Tramitación en CIFER

Recibida la solicitud en la sede electrónica del Ministerio de Sanidad, se realizará la verificación oficial de la documentación, tal como se detalla en el apartado 3 del Procedimiento general pudiendo, en su caso, establecerse plazos para la corrección de deficiencias en la documentación.

Una vez que la solicitud haya recibido un dictamen favorable, se iniciará la tramitación ante las autoridades chinas a través de la plataforma CIFER (<https://ciferquery.singlewindow.cn/>). La empresa recibirá una clave de acceso a su cuenta en esta aplicación y deberá subir la siguiente documentación traducida al inglés, en el apartado reservado de CIFER para ello:

- Autorización de funcionamiento otorgada por la autoridad sanitaria (inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, RGSEAA).
- Declaración de cumplimiento de la normativa de China y España (el modelo se descarga de la propia aplicación CIFER).
- Diagrama de flujo del proceso.
- Análisis de peligros en las diferentes etapas del proceso.
- Cuadro de gestión de los PCC.
- Registros de monitoreo de los PCC o de los PC.
- Registros de acciones correctoras ante superación del límite crítico.
- Registros de verificación de los PCC o PC.
- Declaración de que el establecimiento no utiliza materias primas modificadas genéticamente. Este documento deberá firmarse manualmente y sellarse por el representante del establecimiento o por el proveedor de materia prima.

Todos los documentos deberán subirse en formato .pdf o .jpeg, con un tamaño máximo de 4 Mb cada uno. Se dispone de un Manual del usuario para el registro en CIFER, en el enlace: https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_NotaInformativa_ProcedimientoRegistroModif_CIFER_PONA_rev9_enero2026.pdf

Cuando haya terminado de subir la documentación y la declaración de cumplimiento firmada, la empresa deberá contactar con la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) en el mismo buzón exportacionsanidad@sanidad.gob.es para la continuación del proceso.

Tras la revisión de la información en la cuenta de la empresa, en caso de encontrarse correcta, la SGSE procederá a su recomendación ante las autoridades chinas.



ANEXO 1: GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO DE REGISTRO DE EMPRESAS EXPORTADORAS DE ACEITES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA

Esta guía se elabora para facilitar la cumplimentación del cuestionario de registro por parte de los operadores y para trasladar a los Servicios Oficiales los criterios necesarios para su revisión.

El documento desarrolla las indicaciones trasladadas por las autoridades chinas, señalando los apartados en los que el operador deberá evidenciar que ha adaptado su sistema de autocontrol para cumplir con los requerimientos de China. En este sentido, la empresa debe rellenar el cuestionario, aportando la información requerida que se indica **en el texto de color azul**, e insertando la documentación complementaria (planos, boletines analíticos, registros etc.) que se solicitan en cada apartado. Debe redactarse un único documento, insertando los planos, boletines, etc. en cada apartado, evitando remitir a Anexos o a documentos sueltos.

Así mismo, en esta guía se señalan **en un cuadro destacado en color gris** los aspectos de la normativa china que deberán ser revisados por los Servicios Oficiales de Salud Pública para la emisión del informe, cuyo incumplimiento puede motivar no conformidades y un dictamen desfavorable.

Finalmente, se informa que el cuestionario de registro va a tener una revisión preliminar por la SGSE del Ministerio de Sanidad y únicamente se enviará a los Servicios Oficiales de Inspección cuando se compruebe que aporta las garantías exigidas por las autoridades chinas.



INFORMACIÓN QUE SE DEBE INCLUIR EN EL CUESTIONARIO DE REGISTRO, PARA EMPRESAS EXPORTADORAS DE ACEITES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA

La ayuda para cumplimentar el cuestionario se indica en el [texto en color azul](#).

1. Información básica

1.1. Visión general de la empresa:

Solicitud para: ☐ Registro ☐ Modificación ☐ Renovación

Registro: los nuevos solicitantes que no tengan cuenta en CIFER deben seleccionar esta opción

Modificación: debe señalarse en los casos en que la empresa registrada desee modificar algún dato de la cuenta de CIFER o añadir nuevos productos.

Renovación: la autorización para exportar a China caduca a los 5 años. Por tanto, entre 6 y 3 meses antes de la fecha de caducidad, se debe realizar una solicitud de renovación de la cuenta en CIFER.

En el siguiente apartado, los datos de identificación de la empresa deben coincidir con los que constan en la Web del RGSEAA https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp

Razón social:		Nº RGSEAA:
Autoridad competente de aprobación del registro: MINISTERIO DE SANIDAD		
Autoridad competente del país (región): ESPMAPA0		
Dirección de la industria:		
Nombre del representante legal:		Cargo:
Persona de contacto:		
Teléfono de contacto:		Email:
Nº de registro en China (aplicable a establecimientos autorizados): Nº CESP		
Fecha de construcción o última reforma: Descripción de la reforma o ampliación: indicar sólo las remodelaciones más relevantes. Este apartado es para que las empresas que son de construcción antigua puedan garantizar que han sido renovadas. Es decir, no es para que las autoridades chinas conozcan al detalle la evolución de la empresa, sino para que se hagan una idea de la antigüedad de las instalaciones y si están puestas al día.		

Productos a registrar o añadir: [Completar tantas filas como productos \(código HS/CIQ\) deseen registrar, evitando referencias comerciales/formatos específicos/etc.](#)

Nº	Producto	Código HS/CIQ	Nombre científico	Capacidad de producción (TM)	Producción actual (TM)
	Productos genéricos (aceite virgen de oliva, refinado de girasol...)	Indicar el código HS/CIQ completo (13 cifras)	<i>Olea europaea</i> , <i>Heliantus annuus...</i> (sin la L.)	Capacidad teórica	Producción real



GOBIERNO DE
ESPAÑA

¿Ha exportado a China en los últimos 2 años? ☐ Sí ☐ No

En caso afirmativo: [Completar tantas filas como productos haya exportado a China](#)

Nº	Producto	Fecha de la última exportación	Cantidad exportada (TM)
	Solo referido a los productos solicitados		

Historial de exportación en los últimos 2 años: [A otros países, no a China.](#)

Nº	Producto	Año	País	Cantidad exportada (TM)
	Solo referido a los productos solicitados			

Información sobre las materias primas:

Nº	Producto	Materia prima	Tipo	País de origen	Proporción (%)
	Completar una fila por cada producto solicitado		Indicar OMG/No OMG		

¿Se emplean plaguicidas en el proceso de producción?: ☐ Sí ☐ No

[No dejar sin cumplimentar](#)

Compañías asociadas: [Establecimientos sujetos a registro \(no sector primario\) que participan en la elaboración y exportación \(ej. proveedores, envasadores...\), pero no la propia empresa ni sector primario \(almazaras\). Solo es obligatorio contestarlo en el caso de solicitudes de empresas cuya actividad sea de almacenamiento.](#)

Nº	Producto	Nombre de la compañía asociada	Nº de registro

¿Se emplea agua en el proceso de producción?: ☐ Sí ☐ No

[Se refiere a agua en contacto con el producto.](#)

Recursos humanos:

Nº total de empleados: Nº de empleados Depto. de Gestión y personal técnico:
Nº de inspectores oficiales: Indicar el nº de inspectores oficiales, de la provincia, distrito o zona de salud, que realizan el control sanitario del establecimiento (al menos, 1) Autoridad competente: Indicar la Consejería de la Comunidad Autónoma competente⁴.

⁴ No obstante, cuando se graben los datos en CIFER deben indicarse en inglés, y se ha acordado que, independientemente del nombre en cada Comunidad Autónoma, en CIFER debe escribirse "Public Health Service of the Autonomous Community of ____ (nombre de la CA)".



NOTA: Los puntos que se indican a continuación deben ser contestados insertando la información y documentos necesarios en el propio documento, sin remitir a anexos sueltos.

1.2 Sistema de Gestión:

Las empresas deben disponer y aplicar procedimientos escritos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria, gestión del personal, uso de productos químicos, aceptación de materias primas, gestión del almacenamiento, inspección de la exportación de productos acabados, recuperación de productos no conformes ante incidencias, gestión de la trazabilidad, etc.

Aportar una lista de documentos del Sistema de Gestión (solo la lista, no los documentos en sí).
Ejemplo:

- APPCC (Rev. 04)
- Plan de Limpieza y Desinfección (PLD Rev 2023)
- Plan de Control de Plagas (DDD CVLV/2005)
- Plan de Mantenimiento (PM 07)
- Programa de Formación Empleados (PFE 2025)
- Etc.

1.3 Organización de Gestión:

La empresa creará un departamento o puesto responsable de la gestión de la sanidad vegetal y la seguridad alimentaria y contará con personal directivo con experiencia profesional.

- Aportar organigrama en el que conste la información sobre el personal directivo y los departamentos o puestos relacionados con la gestión de seguridad alimentaria y fitosanitaria (no es necesario indicar los nombres del personal, únicamente el departamento correspondiente y el cargo de la persona responsable).

2. Ubicación de la empresa y planos de la industria

La distribución interior de las plantas debe ser acorde a las necesidades de producción y las diferentes áreas de trabajo deben separarse por dentro tomando medidas apropiadas para prevenir la contaminación cruzada:

- La zona de llenado de aceite se separará de otras zonas de operación.
- Las salas de inspección, control o cata del producto, deberán estar separadas del área de producción.
- Se instalarán drenajes en el suelo en el taller de extracción y refinación, para evitar el estancamiento de agua.

2.1 Emplazamiento y entorno de la planta

- Plano/imagen donde se aprecie el entorno de la empresa, por ejemplo, de *Google Maps* (España, y del entorno de la planta).
- Indicar si el entorno es urbano, agrícola, industrial, etc. dejando claro que no existen fuentes de contaminación química o biológica alrededor de la industria.
- Plano de las instalaciones en el que se indiquen los nombres de las distintas áreas.



2.2 Plano de la industria:

Planos separados:

- Plano de las áreas con distintos requerimientos de limpieza mediante diferentes colores (ejemplo: zona sucia (recepción de aceitunas), zona intermedia (selección, molienda, almacén producto envasado), zona limpia (centrifugación, filtrado, envasado).
- Procesado, indicando con flechas el flujo del proceso de producción, desde la entrada de materia prima hasta la salida de producto final. El flujo debe ser completo, con entrada y salida en el mismo plano.

3. Instalaciones y equipos

3.1 Equipos de producción y transformación:

Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción adecuados a su capacidad de producción y poder garantizar las condiciones sanitarias en el proceso de producción, productos, agua, así como el flujo del proceso:

- Los equipos de producción estarán ubicados siguiendo el orden lógico del diagrama de flujo, para evitar contaminaciones cruzadas.
- Los equipos e instrumentos deberán de estar hechos de materiales que no incorporen peligros (físicos, químicos y microbiológicos) al proceso y faciliten la limpieza y el mantenimiento.
- Las superficies de los equipos que entren en contacto con los alimentos, deberán estar hechas de materiales lisos, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar y que no tengan reacciones con el alimento, el detergente o el desinfectante, durante el proceso de producción normal.
- Los equipos deben de estar fijos al muro o piso sin dejar ranuras donde se acumule la suciedad y dificulten la limpieza.

- Aportar un listado de los equipos relacionados con el proceso de producción (que entren en contacto con los aceites). Solo debe insertarse un listado en forma de tabla, no es necesario aportar información detallada ni hojas de características de los equipos. En la tabla se detallarán las características de cada equipo, uso, capacidades, etc.

Por ejemplo:

Tipo	Nº unidades	Capacidad
Tanques de almacenamiento de materia prima	5	20 TM
Prensa	3	3 x 100 TM/Año
Decantadora		20 TM
Envasadora	2	2 x 1000 botellas/día
Taponadora	2	2 x 1000 botellas/día
Etiquetadora	1	2000 botellas/día
Etc.		

3.2 Instalación de almacenamiento:

Las instalaciones de almacenamiento cumplirán los requisitos básicos para el almacenamiento de los productos, así como para la prevención de plagas, control de temperatura y control de la humedad:

- El entorno de almacenamiento y transporte deberá ser higiénico y ofrecer protección contra condiciones atmosféricas desfavorables: temperaturas inadecuadas, lluvia, sol...



- El producto no debe almacenarse con artículos tóxicos, nocivos, olorosos, volátiles y corrosivos.
- Los almacenes para productos que requieren almacenamiento frigorífico deben tener dispositivos adecuados de control de temperatura, lo que incluye dispositivos de lectura (termómetros, registros termográficos...).
- Se debe realizar un mantenimiento y servicio integral del equipo al menos una vez al año.

- Listado de depósitos (indicando n.º, capacidad y material de construcción). Si procede, requisitos de control de la temperatura y métodos de seguimiento en caso de temperatura regulada.
- (Opcional) Imágenes del almacén de materias primas y producto terminado
- En caso de requerir almacenamiento a temperatura regulada, deben verse claramente los dispositivos de control).

4. Agua/Hielo/vapor

4.1 Agua/hielo/vapor para producción y transformación (si procede)

- Si se emplea agua o vapor de agua en contacto directo con el aceite, aportar un breve resumen del procedimiento de control del agua o insertar una tabla en la que se indiquen los controles (cloro, análisis químico, microbiológico, completo...) y su frecuencia.
- En caso de no emplearse, indicar *No Aplicable*.

5. Materias primas y auxiliares y materiales de envasado

5.1 Aceptación de materias primas y auxiliares

- Antes del procesado debe realizarse una inspección sensorial y de control de plagas y, cuando sea necesario, análisis de laboratorio. Si los resultados son anormales, las materias primas deberán rechazarse y solo se utilizarán los que hayan podido ser verificados de acuerdo a la conformidad.
- Las materias primas defectuosas o que hayan excedido el periodo de garantía de calidad se segregarán de las aprobadas, en áreas designadas e inequívocamente identificadas, a espera de recibir su tratamiento o devolución.
- La empresa debe mantener registros de aceptación de materias primas y control de plagas, que se conservarán durante al menos 2 años.

- Proporcionar en forma de tabla las medidas y criterios de aceptación y rechazo de materias primas, incluidos los métodos utilizados. Por ejemplo:

Ítem	Nivel aceptable	Método	Frecuencia
Insectos	Ausencia en 10 Kg	Control visual	Cada lote
Mohos	0-10 ufc/g	Recuento en placa	Cada proveedor, una vez/año
Impurezas	1%	Control visual	Cada lote
Aflatoxina B1	5 µg /Kg	Test HPLC	Cada proveedor, una vez/año

- Aportar registros de control de las materias primas recibidas y, en su caso, registros de rechazo.



5.2 Origen de materias primas

- Las materias primas utilizadas deberán estar libres de plagas y cumplir los criterios de calidad y pureza.
- Las materias primas se someterán a los ensayos oportunos, según los riesgos identificados.
- La empresa debe establecer procedimiento de evaluación de la conformidad de los proveedores de materias primas, que deberán tener la calificación requerida por las reglamentaciones locales, y aplicar la gestión de la trazabilidad de las materias primas adquiridas.

Aportar:

- Breve descripción del procedimiento para garantizar que las materias primas provendrán de áreas sin notificación de plagas cuarentenarias (ej. un resumen del procedimiento de control y evaluación de proveedores).
- Documentación que indique si las materias primas son modificadas genéticamente o no (ej. declaración del proveedor o de la propia empresa, que posteriormente tendrán que traducir para subir a CIFER).

5.3 Materiales de embalaje

- Los materiales de embalaje deben estar limpios, no ser tóxicos y no afectar a las características del alimento en las condiciones de almacenamiento requeridas. Los envases deben de ser suministrados por proveedores, que hayan facilitado una declaración de conformidad de acuerdo a reglamento Reg (UE) 10/2011.
- Se deberá verificar la identificación del material de envasado para evitar el uso inadecuado, además se deberá registrar con veracidad la condición de uso del material de embalaje.

- Imagen de los productos a exportar a China en su envase.
- Modelos de etiquetas de muestra de los productos que se van a exportar a China (no obligatorio).

6. Control de producción y transformación

6.1 Funcionamiento del sistema de control de la seguridad alimentaria y la higiene

Insertar:

- Diagrama de flujo del proceso de elaboración, para cada producto solicitado, con los parámetros de control aplicados en cada punto del proceso para todos los productos que solicitan exportar a China. Si se exportan productos con procesos de elaboración distintos, los diagramas de flujo deben ser distintos.
- Tabla de análisis de los peligros.
- Cuadro de gestión de los PCC (indicando: PCC, límite crítico, método de monitorización y su frecuencia, y método de verificación y su frecuencia). Si en el análisis de peligros no se han determinado PCCs, sino puntos de control del proceso (PC), se debe aportar la documentación y registros de control de estos PC.
- Registros de monitorización, de acciones correctoras ante incidencia, y registros de verificación.
- Si se dispone de certificados del sistema de gestión de seguridad alimentaria (ISO22000, BRC, IFS u otro sistema de gestión de calidad equivalente) es conveniente que lo aporten.



6.2 Control de temperatura

- Registros de temperatura y humedad durante el almacenamiento. Si consideran que este apartado no es aplicable, indicar por qué.

6.3 Uso de aditivos alimentarios y sustancias de enriquecimiento nutricional (si procede)

Si consideran que este apartado no es aplicable deben incluir una breve explicación justificándolo.

7. Limpieza y desinfección

- La empresa debe disponer de plan de limpieza, especificando riesgo por zonas de producción (ej. zona limpia, zona de alto riesgo...), productos, equipos, métodos de limpieza y responsables, así como la descripción de las actividades de vigilancia y verificación del plan.
- Se dispondrá de listado de productos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y de las fichas técnicas de los mismos.

7.1 Limpieza y desinfección

- Proporcionar un resumen de las medidas de limpieza y desinfección efectuadas, incluidos métodos y frecuencia de limpieza y desinfección, y verificación de su eficacia.

Esta información también se puede adjuntar en forma de tabla indicando la clasificación de las áreas, el nombre del equipo o instrumentos utilizados, responsabilidades, detergentes y desinfectantes empleados, métodos y frecuencia, verificación (no es necesario explicar el procedimiento de limpieza en cada área, ni aportar fichas de los productos de limpieza).

Por ejemplo:

Area	Responsable	Producto	Método	Frecuencia	Verificación
Área de alto riesgo (envasado)	CLECE, SL	Vapor 100°C	Vaporización	Diaria	Diaria
Área de riesgo medio (prensa)	CLECE, SL	Hipoclorito 20%	Frotado	Diaria	Semanal
Area de bajo riesgo (recepción)	CLECE, SL	SANIFY PLUS	Frotado	Diaria	Semanal

8. Control del riesgo

8.1 Control de la contaminación química

- Durante el ciclo de cultivo, la aplicación de productos fitosanitarios se debe realizar cumpliendo la legislación española y europea, lo que asegura un uso sostenible de los plaguicidas. Además, los aceites y grasas deberán cumplir los LMR de contaminantes y plaguicidas establecidos en la normativa china (ver punto 11- Autoinspección y Autocontrol).
- El APPCC deberá contemplar el riesgo de contaminación química en todas las fases de proceso. Se dispondrá de toda la documentación necesaria para apoyar la evaluación del riesgo realizada (Ejemplo: fichas técnicas y de seguridad de los aceites y grasas de mantenimiento)

- Breve descripción de las medidas de control de los riesgos químicos (metales, plaguicidas, productos L&D y en su caso aditivos).



8.2 Control de la contaminación física

- El APPCC deberá contemplar el riesgo de contaminación física en todas las fases de proceso, identificando el riesgo y las medidas tomadas para su eliminación o control, tales como el mantenimiento de los equipos, su verificación in situ, la gestión de los migrantes y la supervisión del tratamiento para reducir el riesgo de contaminación por materias extrañas como el vidrio, el metal y el plástico.
- Se adoptarán medidas eficaces, como pantallas, colectores, imanes y detectores de metales, para reducir el riesgo de contaminación por metales u otras materias extrañas.

- Describir las medidas para evitar la contaminación física (cuerpos extraños, vidrio, etc.)

8.3 Control de la contaminación biológica

El APPCC deberá contemplar el riesgo de contaminación microbiológica, incluyendo la formación de micotoxinas, en todas las fases de proceso, identificando el riesgo y las medidas tomadas para su eliminación o control.

- Breve descripción de las medidas de control, en forma de tabla, indicando qué microorganismos y micotoxinas se controlan, qué método de control se emplea, con qué frecuencia y qué límites se aplican.

8.4 Control de vectores

- Se evitarán las plagas de insectos y roedores, con el objetivo de que no afecten a la seguridad de la producción.
- Las medidas de control de plagas de insectos deben inspeccionarse regularmente.
- Deben aplicarse medidas efectivas para evitar la entrada de roedores o insectos.

- Breve descripción del programa de control de plagas, incluyendo un plano de distribución de los dispositivos.

8.5 Gestión de residuos

- Los contenedores de productos comestibles y los de residuos deberán estar claramente marcados y diferenciados.
- Los residuos deben almacenarse por separado, fuera del lugar de trabajo y eliminarse a tiempo para evitar la contaminación de la producción.

- Breve resumen del sistema de gestión de residuos.

9. Trazabilidad del producto

9.1 Trazabilidad y recuperación

- Deben establecerse procedimientos de trazabilidad para lograr la trazabilidad bidireccional de toda la cadena, desde las materias primas, la producción y los procesos de elaboración hasta los productos acabados.
- La empresa dispondrá de un plan de gestión de crisis, que contemple la retirada de los productos en el mercado.



- Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad y loteado que permita seguir la trazabilidad hacia atrás.

9.2 Gestión de entrada y salida de almacén

Los productos se inspeccionarán antes de entrar en el almacén, y los registros de entrada, almacenamiento y entrega se mantendrán correctamente y se conservarán durante al menos 2 años.

- Breve resumen de la gestión de los productos que entran y salen del establecimiento.

10. Gestión y formación del personal

10.1 Gestión de la salud e higiene del personal

*- Los trabajadores deberán de disponer de un programa de revisiones médicas respondiendo a los criterios del departamento de prevención.
- La empresa dispondrá de un plan de buenas prácticas de manipulación, con motivo de asegurar las condiciones higiénicas, asociadas a los riesgos de los puestos de trabajo.*

- Breve explicación del plan de control médico

10.2 formación del personal

- Breve resumen del plan anual de formación de los empleados, indicando contenido y frecuencia (puede ser en forma de tabla resumen del plan anual).

10.3 Requisitos para el personal de gestión

- Registros de formación del personal de gestión en materia de seguridad alimentaria y, si se dispone de ellos, formación específica sobre las normas de España y de China.

11. Autoinspección y autocontrol

11. Inspección de productos

*- La empresa realizará pruebas relativas a plagas cuarentenarias, seguridad alimentaria y otras pruebas de los productos terminados, asegurándose de que los resultados cumplen con los requisitos de la normativa china.
- Los registros de los análisis deberán conservarse durante al menos 2 años.
- La periodicidad del muestreo será por lote de aceite envasado, entendiéndose por lote la definición que se indica en el punto 2, del artículo 1º, del R.D. 1808/1991. El tamaño del lote lo determinará la empresa en función del proceso de producción, riesgo evaluado y de la capacidad de respuesta ante posibles eventualidades.*

NOTA: Dado que los parámetros de seguridad alimentaria establecidos en la normativa china son, salvo ciertos aspectos diferenciales, similares a los de la normativa europea, la empresa puede disponer de los análisis que realice en el marco de sus autocontroles, siempre y cuando muestren el cumplimiento de las normas chinas. No obstante, para información del operador se muestran a



continuación unas tablas con los requisitos de la normativa china: en caso de ser más restrictivos que la normativa europea, se sombrea la casilla en **amarillo**.

CONTAMINANTES (GB 2762-2017)	Plomo	Arsénico	Cadmio	Níquel (sólo en aceite vegetal hidrogenado y derivados)	Estaño	Benzopireno
Aceites vegetales y sus productos	0,08 mg/kg (en la UE 0,1 mg/Kg)	0,1 mg/kg (No hay límite en la UE)		1 mg/kg	250 mg/kg (Solo enlatados)	10 µg/kg
Semillas oleaginosas	0,2 mg/kg (No hay límite en la UE)		0,5 mg/kg (Solo cacahuets)			

MICOTOXINAS (GB 2761-2017)	Aflatoxina B1
Aceites vegetales y sus productos	10 µg/kg (20 µg/kg aceite de cacahuete y maíz)
Semillas oleaginosas	20 µg/kg cacahuets (5 µg/kg otras semillas)

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (GB 15196-2015)	Coliformes (No hay límite en la UE)	Mohos (No hay límite en la UE)
Margarina	n=5 c=2 m=10 UFC/g M=100 UFC/g	50 UFC/g

n= número de unidades que componen la muestra; c= número de muestras que dan valores entre m y M.

Aportar:

- Plan analítico y de inspección del producto final (puede ser en forma de tabla). Especificar el límite de aceptación, no hacer referencia a la norma.
- Certificados de acreditación (del laboratorio externo) o autorización de la CA (laboratorio propio). No es necesario aportar todas las páginas con el alcance de la acreditación, basta con la certificación que figura en la primera página.
- Registros de inspección o boletines analíticos.

12. Control de plagas cuarentenables

La documentación que deben aportar en este punto es la relativa a plagas cuarentenables de la materia prima y a los pallets de madera, en caso de usarlos, pues las plagas comunes (roedores, insectos...) ya se han contemplado en el apartado 8.4. Dado que el aceite por su propia naturaleza no puede vehicular plagas, este apartado sólo es necesario cumplimentarlo en el caso de semillas oleaginosas. En el caso de los aceites, solo hay que contestar al punto 12.4 relativo a los pallets y en el resto de apartados, indicar "No aplicable".

12.1 Prevención y control de plagas cuarentenables preocupantes para China **No aplicable**

12.2 Identificación de las plagas **No aplicable**

12.3 Control de plagas **No aplicable**

12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario)



- Indicar el método de tratamiento antiplagas o fumigación, así como la cualificación de la empresa aplicadora y el personal de fumigación.
- Aportar el último parte de tratamiento o fumigación de pallets,
 - ➔ Los pallets de madera tendrán el tratamiento establecido por la norma NIMF 15.

En caso de no ser necesario realizar tratamiento a los pallets (ej. si se emplean pallets de plástico, o contratan pallets de madera ya tratados), se aportará una breve explicación y las evidencias de que los pallets y el medio de transporte no constituyen una fuente de contaminación: imágenes de los pallets de material plástico, contrato con la empresa que proporciona los pallets y/o contenedores ya tratados, imagen del marcado en el pallet ya tratado etc.

13. Declaración:

13.1 Declaración del establecimiento:

Debe constar la fecha, firma y sello de la empresa.

13.2 Verificación por la Autoridad Sanitaria:

En la primera versión, la empresa deberá dejar esta parte sin cumplimentar, pues esta parte del documento será validada por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma tras haber sido revisado por la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad.



ANEXO 2: NORMATIVA DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA (GRASAS Y ACEITES)

La normativa sanitaria de la República Popular de China aplicable a todos los establecimientos alimentarios (condiciones de higiene, APPCC, aguas, contaminantes etc.) se encuentra detallada en el procedimiento general y puede consultarse en la Web del Ministerio de Sanidad (<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/china.htm>)

Respecto a las normas específicas aplicable al sector de grasas y aceites, los establecimientos deberán tener en cuenta las siguientes disposiciones, en lo que les sea aplicable:

- ☐ GB 8955/2015 - Production Hygiene of Edible Vegetable Oil
- ☐ GB 19641/2015 - Standard for Edible Vegetable Oil Seeds
- ☐ GB 2716/2018 – Standard for Vegetable Oil
- ☐ GB 15196/2015 – Standard for Edible Oil Products
- ☐ GB 23347/2021 Standard para Aceites de Oliva y de Orujo