



RC/220

REQUERIMIENTOS NORMATIVOS ISRAEL (HUEVOS DE MESA)

Los establecimientos exportadores de huevos frescos a Israel deben cumplir los requisitos sanitarios de este país, además de los establecidos en la normativa europea, y ser objeto de supervisión oficial que acredite que se siguen cumpliendo dichos requisitos.

Para conocimiento de los operadores, a continuación se indica un resumen de los requerimientos específicos de este país, que han sido observados en las visitas efectuadas por las Autoridades de Israel en sus visitas de 2016, 2017 y 2018. La mayor parte de estos requerimientos ya vienen contemplados en la propia normativa europea; no obstante, se han incluido en el resumen dado que se trata de deficiencias que han sido motivo de comentarios reiterados por parte de los auditores israelíes.

PRERREQUISITOS:
<i>Instalaciones y equipos en buen estado de mantenimiento e higiene</i>
<i>Vestuarios y servicios del personal anexos al centro de clasificación, con taquillas individuales, lavamanos, jabón y toallas desechables.</i>
<i>Flujo de proceso: deberá evitarse la contaminación cruzada procedente de las naves de puesta a través de las cintas transportadoras de huevos, huecos que posibiliten la entrada de insectos y otros vectores.</i>
<i>No deben emplearse palets de madera para el almacenamiento y transporte de los lotes destinados a Israel o, en caso de emplearse, previamente a su empleo se debe realizar una desinfección que asegure la ausencia de patógenos.</i>
<i>Durante el almacenamiento, los palets con huevos frescos y los materiales de embalaje no deben contactar con suelos o paredes.</i>
<i>Gestión de residuos y SANDACH: todos los contenedores, palets o cubos en los que se depositen huevos no destinados al consumo humano deben estar correctamente identificados como categoría 1, 2 o 3, indicando su no aceptabilidad para consumo humano.</i>
<i>El programa de trazabilidad de la empresa debe permitir identificar las naves de puesta.</i>
CONTROL DE TEMPERATURAS
<i>La temperatura de los huevos destinados a Israel, una vez clasificados y hasta su expedición, no debe superar los 20°C durante su almacenamiento y transporte.</i>
<i>El establecimiento debe disponer de un sistema de control de temperatura con registro gráfico (automático y continuo) de las temperaturas de almacenamiento de los huevos destinados a Israel.</i>
SOP/HIGIENE
<i>El establecimiento debe disponer por escrito de un programa de higiene para prevenir la contaminación biológica de los productos. Este programa puede incluirse en el marco del programa de limpieza y desinfección de la planta, del APPCC, o constituir un programa específico, y deberá describir los procedimientos de L&D, productos empleados, actividades de vigilancia y verificación, los formatos de registro, así como las frecuencias de cada procedimiento.</i>
<i>Se deben mantener registros de la aplicación del programa de control de la higiene: los registros deben evidenciar que la empresa supervisa diariamente la limpieza preoperativa en las instalaciones, así como las buenas prácticas de manipulación a lo largo de la jornada.</i>
<i>El establecimiento debe realizar verificación analítica de la eficacia del programa de limpieza y desinfección</i>
<i>Antes de cada envío a Israel, la empresa deberá garantizar que se ha efectuado una limpieza y desinfección del interior del medio de transporte, con el fin de prevenir la contaminación por Salmonella.</i>
<i>Los productos empleados en la L&D deben estar autorizados y aplicarse de acuerdo a las especificaciones técnicas</i>
APPCC

<i>La empresa debe disponer y aplicar un plan APCC que haya sido verificado por el SVO en su diseño e implementación, al menos anualmente.</i>
<i>La empresa debe disponer de un procedimiento para verificar la ausencia de huevos rotos/fisurados y de huevos sucios en los lotes de huevos de categoría A destinados a la exportación a Israel.</i>
PROGRAMA DE CONTROL DE SALMONELLA
<i>El establecimiento debe aplicar un Plan de muestreo para la detección de Salmonella, que abarque no sólo las instalaciones de la granja de gallinas ponedoras, sino también los huevos destinados a consumo así como las superficies del centro de clasificación.</i>
ETIQUETADO
<i>Las etiquetas de los huevos destinados a Israel deberán indicar la fecha de puesta, conforme la Nota Informativa publicada en la Web CEXGAN del MAPA en el enlace https://servicio.mapama.gob.es/cexgan/DocumentacionPublica/NotaInfHuevosIsrael.pdf</i>
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA (En caso de abastecerse de otros establecimientos para la exportación a Israel)
<i>La empresa debe realizar una verificación de que se cumplen las condiciones para la exportación a este país, y mantener registros que lo acrediten.</i>
<i>El programa de trazabilidad de la empresa debe garantizar la materia prima procede de establecimientos autorizados para este país.</i>
<i>La revisión incluirá el control de temperatura a la recepción, la higiene del medio de transporte, y el etiquetado de los productos.</i>
<i>Deberá conservarse copia del certificado de exportación emitido por el SVO del establecimiento de origen.</i>
EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS (a Israel directamente, o a otro establecimiento autorizado)
<i>El establecimiento que expida huevos frescos con destino a Israel, ya sea directamente o indirectamente a otros centros de clasificación que realicen la exportación, debe realizar una revisión previa al envío que garantice que se cumplen las condiciones para la exportación a este país, y mantener registros que lo acrediten.</i>
<i>Los registros deben acreditar que las temperaturas de almacenamiento, expedición y, en su caso, recepción cumplen los requerimientos de Israel.</i>
<i>La revisión preenvío deberá acreditar que se ha realizado la desinfección del medio de transporte en cada envío de huevos a Israel.</i>
<i>Los envíos de huevos destinados a Israel, ya sea directamente, o indirectamente a través de otro establecimiento, deberán ir acompañados de un certificado de exportación modelo Anexo 1 de la Orden de 12 de mayo de 1993 (sábana).</i>

17 de julio de 2019