



# Síntesis requerimientos específicos exportación a Países Terceros. Parte I

INTRODUCCIÓN

PROGRAMAS DE  
AUTOCONTROL

PROGRAMAS DE  
CONTROL OFICIAL

MEDIDAS  
CAUTELARES

INCIDENCIAS

17 de marzo de 2023



***Art 12 Reg 178/2002: Los productos exportados a PT cumplirán, al menos, las normas de la UE***

...Salvo que el PT tenga otros requerimientos.

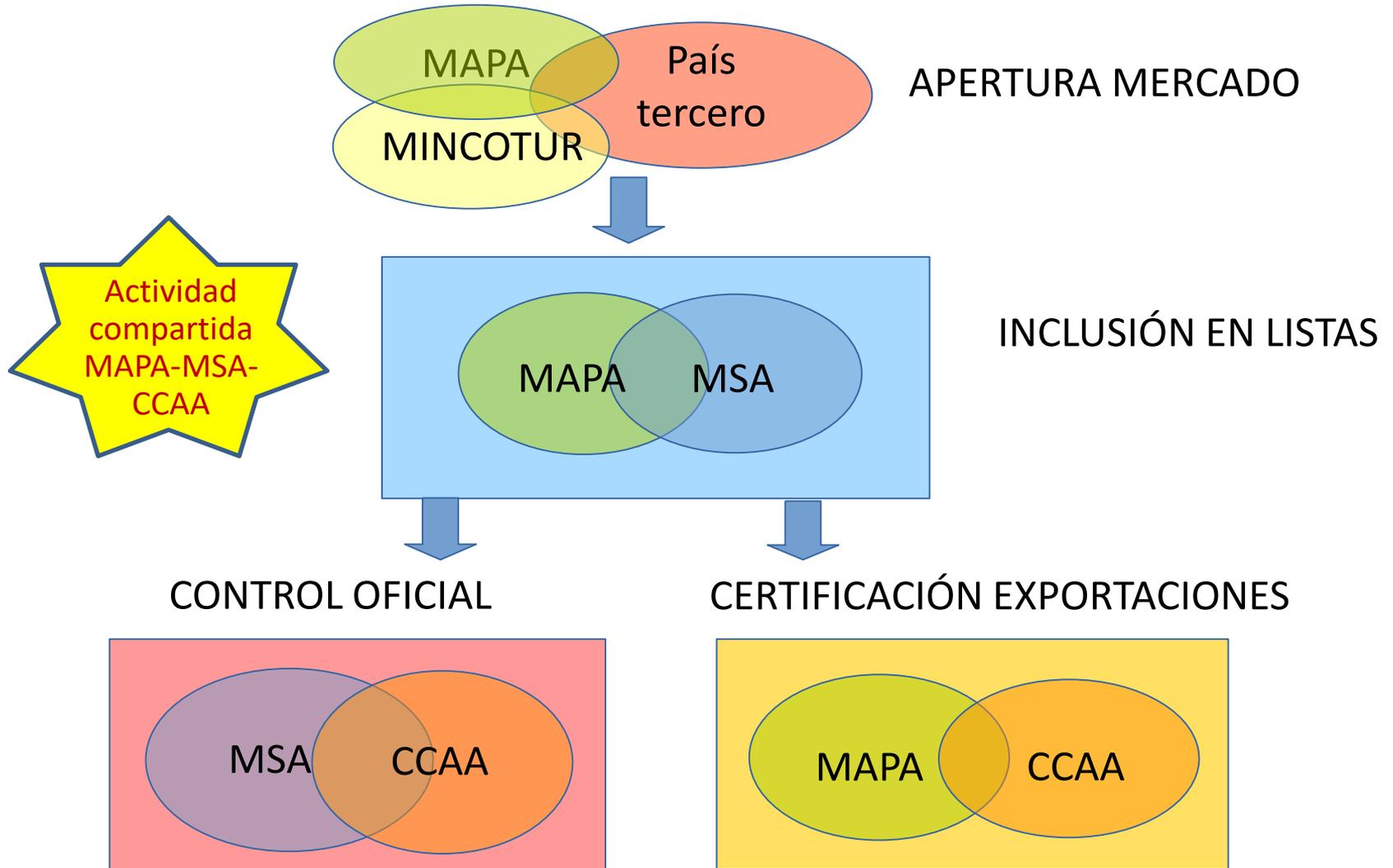


El control oficial es el que va a aportar estas garantías que solicitan los países terceros importadores en...

- ✓ **Sistema de autorización establecimientos**
- ✓ **Procedimientos específicos de autocontrol/control oficial**
- ✓ **Proceso de certificación**



# COMPETENCIAS EN LA EXPORTACIÓN





## PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE AUTOCONTROL

- ➔ En determinados casos el PT demanda que los operadores adapten su sistema de autocontrol a sus requisitos normativos
- ➔ Los requerimientos se refieren a APPCC, PNCH, planes de muestreo específicos, instrucciones de procesado...
- ➔ Estos requerimientos vienen reflejados en el procedimiento de autorización específico para cada país:
  - EEUU
  - Canadá
  - Japón
  - Israel
  - ...

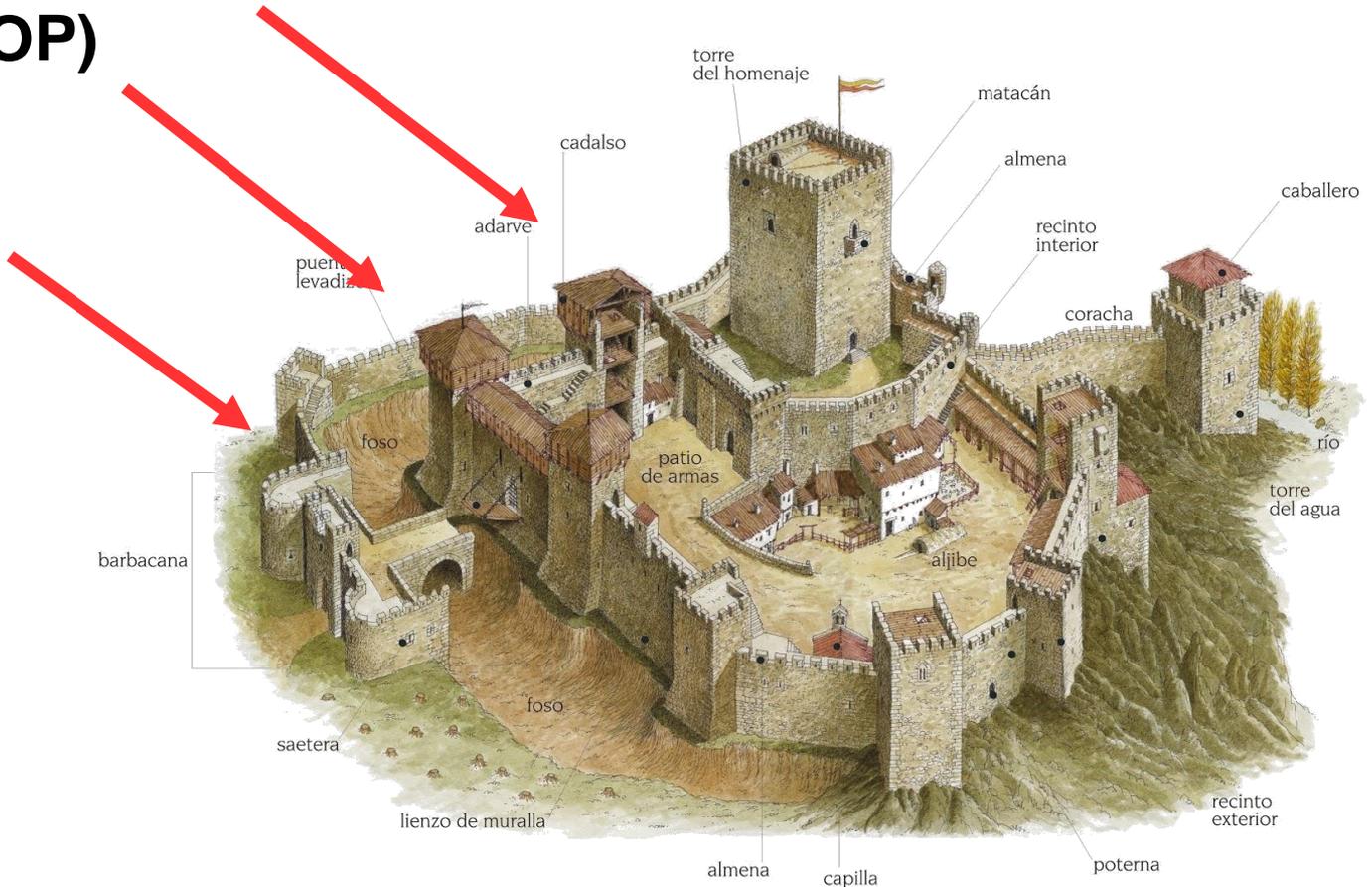
<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecifica/home.htm>



# REQUISITOS COMUNES A TODOS LOS PT:

**PNCH (SSOP)**      **APPCC**

**SPS – SOP – GMP – PRP**





## PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE HIGIENE:



- Procedimiento documentado control de la higiene:
    - aplica a las superficies de contacto
  - Actividades de monitorización, acciones correctoras, verificación y registro
  - Controles diarios preoperativos y operativos
  - Integrado en un programa único, compatible con otros PPR
- ➔ Enlace al Documento de directrices PNCH dirigido a operadores:  
[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices\\_PNCH.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices_PNCH.pdf)



## Ejemplo: goteo por condensaciones:



SUELO

PRP (SOP)



SUPERFICIE DE CONTACTO

PNCH (SSOP)



PRODUCTO

APPCC



## *Implementación del PNCH*

- ➔ Aplicar procedimientos preoperativos antes de comenzar operaciones.
- ➔ Llevar a cabo los demás procedimientos con las frecuencias especificadas.
- ➔ Monitorizar diariamente su implementación





# CONTROLES PREOPERATIVOS





GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

# CONTROLES OPERATIVOS





## *Verificación del PNCH*

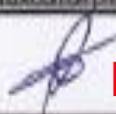
- ✓ Verificación por observación directa
- ✓ Verificación documental
- ✓ Verificación analítica
- ✓ Estudio de tendencias

→ Programa de control de superficies





# Registros PNCH

REGISTRO PERIFÉRICO DE INDUSTRIA CÁRNICA nº 01		FECHA: 21/10	Realización de pre-operativo	Ejecución A. Correctiva	Verificación A. Correctiva realizada por
		HORA INICIO: 8:30	 <b>Firma</b>	<b>Firma</b>	<b>Firma</b>
		HORA FIN: 6:00			
AREA DE INSPECCION	UNIDADES DE INSPECCION	Estado (V)	Descripción de la No Conformidad(s)	Acción Correctiva(s)	Verificación de la Acc. Correctiva
A1 De Servicios / Vestuarios	1 U. I. 1: Vestuarios, aseos y duchas del personal masculino.	V			
	2 U. I. 2: Vestuarios, aseos y ducha del personal femenino.	V			
A2 Entorno exterior del establecimiento	1 U. I. 1: Jardín y patio	V	<b>Descripción incidencia</b>	<b>AACC</b>	<b>Verificación</b>
	2 U. I. 2: <b>SUPERFICIES PNCH</b>	V			
	3 U. I. 3: Ventanas y cornisas	V			
	4 U. I. 4: Fachada	V			
A3 Muelle recep., C. Recep., pasillo, C. congelación, Z. A. M.P. y Túnel de congelación	1 U. I. 1: Muelle de recepción	ND			
	2 U. I. 2: Cámara de recepción	ND			
	3 U. I. 3: Cámara de recepción de jamones	ND			
	4 U. I. 4: Cámara de recepción de magros (cámara polivalente)	ND			
	5 U. I. 5: Zona de acondicionamiento de materia prima	ND			
	6 U. I. 6: Pasillos	ND			
	7 U. I. 7: Cámara de congelación	ND			
	8 U. I. 8: Túnel de congelación	ND			
A4 Cámaras de sal	1 U. I. 1: Cámara de sal I	ND			
	2 U. I. 2: Cámara de sal II	ND			

→ Revisión por personal distinto al de monitorización



## EEUU: SSOP (CFR 416.11 a 416.16)



### *Sanitation Standard Operating Procedures*

416.11 Reglas Generales

416.12 Desarrollo

416.13 Implementación

416.14 Mantenimiento/evaluación

416.15 Acciones Correctivas

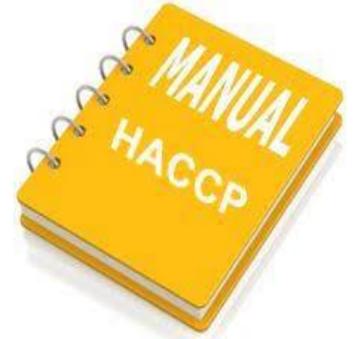
416.16 Registros





## APPCC. Requisitos generales

- ✓ Fechado y firmado por responsable
- ✓ Descripción producto, uso esperado
- ✓ Diagrama de flujo indicando los PCC
- ✓ Análisis peligros, cuadro gestión PCC
- ✓ Acciones Correctoras
- ✓ Validación
- ✓ Verificación, reevaluación
- ✓ Registros (registros, documentación apoyo)





## *Países con requerimientos específicos APPCC:*

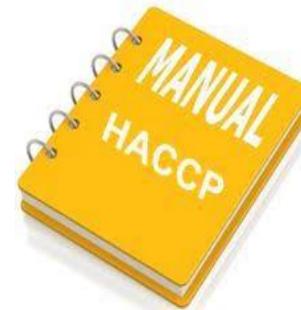
■ EEUU (porcino) → CFR 417

■ Canadá

■ Israel (ovinos)

■ RP China (POA y determinados PONA)

■ Unión Económica Euroasiática (Carne, lácteos, pesca)





## EEUU: HACCP (CFR 417.1 a 416.16)



- 417.1 Requisitos generales
- 417.2 Contenido, categorías de proceso
- 417.3 Acciones correctoras
- 417.4 Validación, verificación y reevaluación
- 417.5 Registros
- 417.6 Sistema APPCC inadecuado



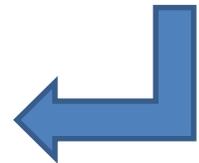


## EEUU: HACCP *versus* SSOP



	Programa escrito	Implementación	Monitorización	Verificación	Registro	Acciones Correctoras
<b>HACCP</b>	✓	✓	✓	✓	✓	4
<b>SSOP</b>	✓	✓	✓	✓	✓	3

- (1) Investigar causa
- (2) Medidas para corregir la incidencia.
- (3) Medidas para evitar la recurrencia.
- (4) Afectación producto.





## **Programa Reducción de patógenos (mataderos USA) (Directiva 6420.2 → Circular SGSE 1/2013)**



Las empresas pueden optar:

### **a) Programa de E.coli**

Programa escrito:.

m (10 ufc/cm<sup>2</sup>)

M (10.000 ufc/cm<sup>2</sup>)

### **b) Programa aerobios y EB:**

Criterios Reglamento 2073/05



Deben tomarse acciones si los resultados muestran un aumento de 1 log en post evisceración respecto pre evisceración

Expresar en una tabla de control de proceso que refleje como mínimo los **13 últimos resultados**.

No más de 3 entre m y M y no superiores a M

## Tabla de control: registro 13 últimas semanas

Indicador	Satisfactorio	Aceptable	inaceptable
Enterobacterias	< 2 log		
Enterobacterias		2 - 3 log	
Enterobacterias			> 3 log
Enterobacterias	< 2 log		
Enterobacterias	< 2 log		
Enterobacterias		2 - 3 log	
Enterobacterias	< 2 log		
Enterobacterias	< 2 log		
Enterobacterias	< 2 log		
Enterobacterias	< 2 log		
Enterobacterias		2 - 3 log	
Enterobacterias		2 - 3 log	
Enterobacterias	< 2 log		

Acciones correctoras ante tendencia en aceptables (4)



## Requisitos *Listeria monocytogenes* /*Salmonella* (CFR 430)

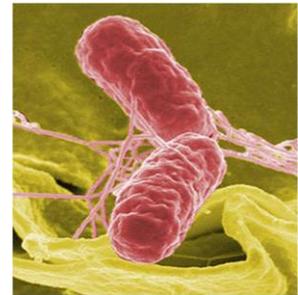


- Plantas elaboradoras de RTE con **exposición posletal** deben considerar a *L. monocytogenes* como un peligro que puede ser controlado por APPCC, PNCH, o programas de RP.

- Criterios:

Listeria m.: Aus/25g en producto  
Ausencia en superficies de contacto RTE

Salmonella: Aus/325g en producto



*Un RTE está contaminado si se detecta Lm o Salmonella o se ha producido en FCS contaminada con Lm*



## Tratamiento letalidad:

Procedimiento que elimina o reduce el nº de microorganismos patógenos en un producto haciéndolo seguro para consumo humano.

Ej: cocinado o cualquier otro proceso (como la fermentación o el secado).



## Entorno de procesamiento post-letal:

Área por la que discurre el producto tras haber estado sometido a un tratamiento de letalidad inicial.

Exposición durante el pelado, loncheado, reenvasado etc...





## Tratamiento post-letal:

Tratamiento que elimina o reduce el nº de patógenos (mínimo 1 log) y es aplicado o efectivo después de una exposición post-letal (producto expuesto)

Ejemplos: Pasterización, altas presiones hidrostáticas (posterior al envasado) 6000 bar 5´



## Proceso antimicrobiano:

Operación que se aplica al producto RTE para inhibir o limitar el crecimiento de L.m. en el producto a lo largo de su vida útil.

Ejemplos: congelación, secado, fermentación





## Alternativas de control de *L. monocytogenes*:



**Alternativa 1:** Requiere los 2 medios: Tratamiento post-letal (podría ser un agente antimicrobiano) que reduce o elimina, y un agente AM o proceso que inhibe o limita el crecimiento de Lm

**Alternativa 2:** Requiere uno de los 2 medios:

- (2A) Tratamiento post-letal que reduce o elimina
- (2B) Agente o proceso que inhibe o limita

**Alternativa 3:** Sólo medidas de saneamiento

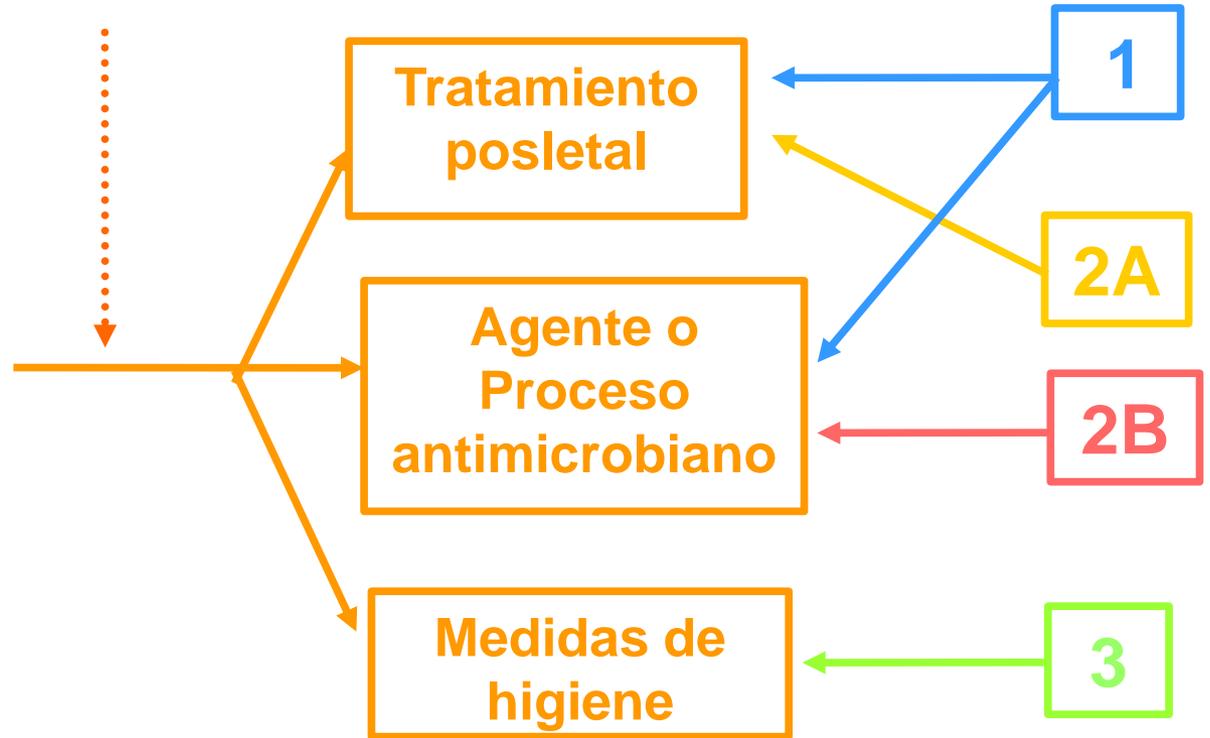




# Producto RTE

## Exposición post-letal

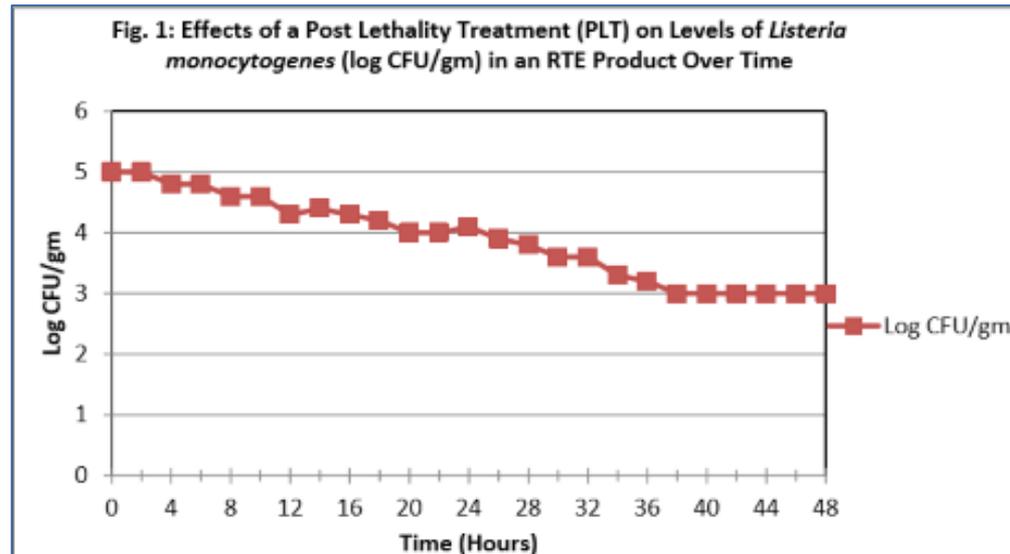
Producto sometido a letalidad inicial





## Tratamiento posletal:

- Tratamiento térmico, altas presiones (HPP)...
- Debe gestionarse como PCC
- Debe estar validado en el APPCC: estudios challenge, publicaciones científicas...

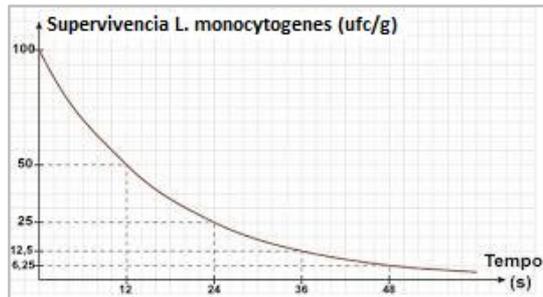




## Proceso antimicrobiano:

→ Documentar la **eficacia del proceso**:

Si alcanza valores de  $A_w < 0,92$  o  $pH < 4,39$  no necesario



→ Evidenciar **verificación continuada** de los parámetros:

Si se gestiona como PCC, es más fácil evidenciar



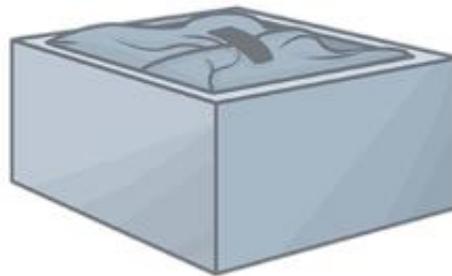


# REPÚBLICA POPULAR DE CHINA



## Programa de Autocontrol RP China (porcino)

- Normas de procesado para despojos y patas
- Plan de muestreo específico normas RPC
- P cárnicos: NO<sub>2</sub> y proceso maduración
- Estándar producto, Etiquetado y trazabilidad
- Revisión preenvío





# REPÚBLICA POPULAR DE CHINA



## Requisitos instalaciones

- Establecimientos monoespecie (vacuno no autorizado)
  - Salas de despojos separadas y climatizadas (12°C)
  - Almacenes material de envase interior y exterior separados
  - Vado desinfección de camiones (mataderos)
- 4m x 30 cm y ancho de la entrada





## MÉXICO (auditoría SENASICA 2022)



### COBERTURA INSPECCIÓN

El establecimiento debe comunicar con antelación al SVO las fechas en que se elaborarán lotes MX.

**Operaciones a realizar en el horario SVO:** sacrificio, despiece, deshuesado, picado, loncheado, adición de sal, ingredientes, inyectado, bombeo, formulación, embutición, envasado o etiquetado, y expedición.

Fuera del horario de cobertura podrán realizar: recepción de carne, movimiento de producto y enmantecado.

### REQUERIMIENTOS DEPENDENCIAS SERVICIO OFICIAL

Oficina para el SO, equipamiento para IAM (termómetro, estetoscopio...), instalaciones para la IPM y dependencias para muestras y precintos oficiales

**REVISIÓN PREENVÍO:** comprobará que el lote es exportable a MX, proviene de establecimientos autorizados y fue producido bajo cobertura oficial.



# MÉXICO



## INSTALACIONES

- Capacidad de corrales, salas, pasillos, ...
- Capacidad de las áreas de IPM (deben contar con un letrero de identificación), mesa para inspección de vísceras, iluminación, espejo para ver la parte posterior de la canal...
- Distancia entre rieles (porcino) mínimo 50 cm, con las paredes 60 cm y la canal suspendida a no menos de 30 cm. del suelo
- Almacenamiento de productos, a 30 cm del piso.
- Esterilizadores de cuchillos, sierras... **a 82'5°C** .

## CONTROL DE TEMPERATURA

- Tª de refrigeración y transporte carne a **≤ 4°C**
- Áreas de procesamiento de productos cárnicos: **≤ 15°C**
- Salas de deshuese y empacado de carne: **≤ 10°C**



# EXPORTACIÓN A CANADÁ



Algunos LMR de residuos más estrictos que en la UE.

→ Toda sustancia sin LMR ≈ prohibida

Los OE deben tomar medidas en su autocontrol:

- Programa analítico
- En el caso de industrias cárnicas:
  - controles analíticos para evaluar al proveedor (autorizado),
  - carta de compromiso del proveedor

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecifica/docs/Canada\\_residuos\\_feb2023.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecifica/docs/Canada_residuos_feb2023.pdf)

Los resultados del programa analítico serán supervisados por el SVO a la solicitud de inclusión en la lista de Canadá y en la emisión de la atestación sanitaria para el CSE.



# EXPORTACIÓN A ISRAEL (carne ovino)



Israel sólo permite la importación de carnes de animales sacrificados por rito kosher. La excepción respecto a la obligación de aturdimiento, en caso de sacrificio religioso, está admitida en la UE (Directiva 93/119/CE y *Reglamento 1099/2009*).

IVSAH exige que todos los países cuenten con procedimientos escritos relativos al control veterinario de la práctica del sacrificio ritual kosher en condiciones humanitarias





## *Sacificio kosher - Shjitá*



- Único método permitido (80% población Israel come kosher)
- Realizado con Halaf (Cuchillo de sacrificio) afilado, sin mellas y doble del tamaño del cuello.
- El matarife (Shochet) no debe tocar al animal
- Liberación cabeza al final para favorecer sangrado.
- Sacrificio sin presión

**Box de Inversión**





## Sacrificio

Inmovilización de la cabeza



10 sec

Incisión



Inconsciencia

Liberación del Box

- ✓ Comprobar inconsciencia de cada animal (varios indicadores)
- ✓ Incisión ambas carótidas (no serrucho)
- ✓ Aturdido si aneurisma (NO 2ª INCISIÓN)
- ✓ Liberación del box suave



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA



MANUAL (ovino)

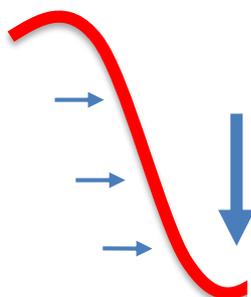
Aneurisma carótida (bov.)



(Aturdido)



Liberación sujeción



ningún signo de consciencia o sensibilidad

A partir de los 30 segundos





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA

## ETAPA DE INMERSIÓN EN AGUA





## ETAPA DE SALADO





## EXPORTACIÓN DE HUEVOS A ISRAEL:



- Control de temperatura:  
**almacenamiento y transporte a  $< 20^{\circ}\text{C}$**
- Registro gráfico de  $T^{\text{a}}$  (automático y continuo)
- Control rendimiento del equipo clasificador y % huevos rotos
- **Revisión pre-envío:** cumplimiento de los límites de  $T^{\text{a}}$ , desinfección (palets y contenedores), proveedor (certificado de tránsito) →  
**Requiere un registro**
- Etiquetado con fecha de puesta e identificación naves

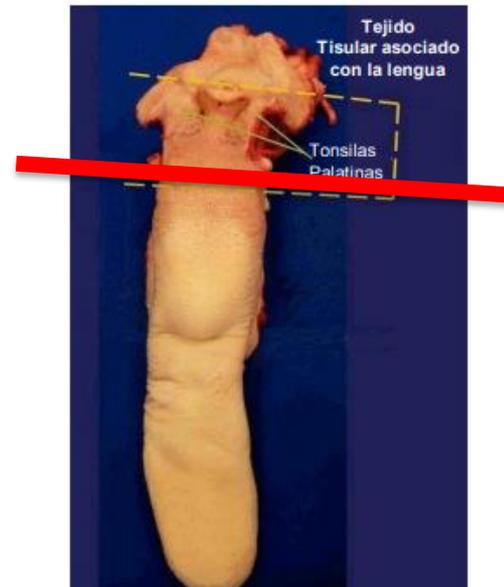


# CARNE DE RUMIANTE A JAPÓN:



## → Programa Verificación Exportación (PVE)

- ✓ Canales desmeduladas
- ✓ Procedimiento lenguas vacuno





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

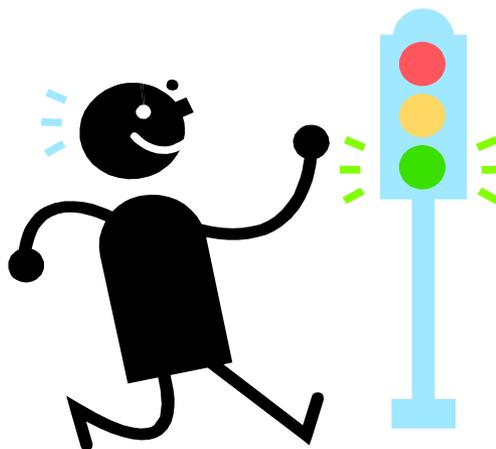
DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA

# ¿PREGUNTAS?





# DESCANSO





# Síntesis requerimientos específicos exportación a Países Terceros.

## Parte II

INTRODUCCIÓN

PROGRAMAS DE  
AUTOCONTROL

PROGRAMAS DE  
CONTROL OFICIAL

MEDIDAS  
CAUTELARES

INCIDENCIAS

17 de marzo de 2023



## PROGRAMAS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL

- En determinados casos el PT no sólo pide que los OE adapten su sistema de autocontrol a sus requisitos normativos, sino que exigen que sean sometidos a controles oficiales específicos para que los productos se puedan exportar
- Procedimientos de control oficial actualmente existentes para Canadá, EEUU, México, China, Israel, UEE



<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/home.htm>



Las exigencias de control oficial son muy variables. Algunos ejemplos:

- Exigencia que los establecimientos sean autorizados sólo por **visita de la AGE** (SGSE) (EEUU, Israel)
- Actividades de **supervisión** (EEUU, Israel, UEE, México)
- Programas de **toma de muestras oficial** (Canadá, EEUU, UEE) y próximamente México y China
- Sistema de **inspección AM y PM** distinta (UEE, EEUU)
- Procedimiento para **control expediciones** (EEUU, China, México)
- Procedimientos **cobertura** los días de producción (EEUU, Israel, México)
- Procedimientos para verificar sistema de autocontrol (EEUU, Israel)



## Programas específicos de control oficial

EJEMPLOS que han determinado la necesidad de procedimientos “ad hoc”

- **Unión Económica Euroasiática:** sistemática de IPM (nº y tipo de incisiones), inspección anual y programa de muestreo.
- **Canadá:** muestreo oficial para *L. monocytogenes* en alimentos listos para consumo y programa de residuos para emitir atestaciones sanitarias
- **EEUU:** Programas de control y verificación en mataderos e industrias. Implementación de un procedimiento de revisión preenvío antes de la emisión del CSE
- **Israel:** Carne de bovino/ovino y huevos
- **China:** Procedimiento de registro de exportadores de POA y PONA.
- **México:** Supervisión continuada

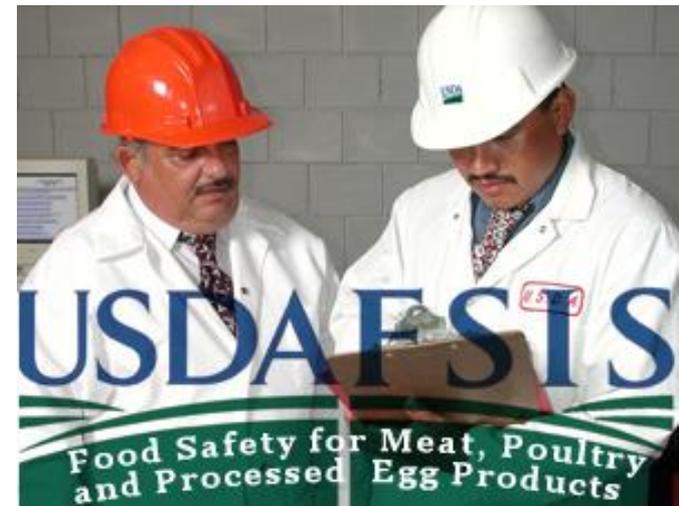


## CONTROL OFICIAL PLANTAS EEUU



<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/eeuu.htm>

- Programa de Control Oficial Mataderos
- Programa de Muestreo en Líneas RTE
- Procedimientos de inspección
- Procedimiento de supervisión
- Supervisión desempeño inspectores





## Verificación oficial del APPCC:

**DIRECTIVA 5000.1**



Diseño:

→ Procedimiento 03 A 01 (cotejo básico)

Implementación:

→ Procedimiento APPCC 01

→ Procedimiento APPCC 02

→ Procedimiento de revisión pre-envío



**RGV  
(QUAESTOR)**



**Revisión de documentos**  
**Observación directa**



## Acciones reglamentarias

**RD**

**REGISTRO DE DEFICIENCIAS (RD):** ante incumplimiento, SVO debe documentar un RD, marcando el indicador de tendencia correspondiente (sólo un indicador por RD)



**RETENCIÓN** de producto, rechazo de equipos, reducción del ritmo, no autorización procesado USA

**NOID**

**ACCIONES NORMATIVAS (SGSE):** Aviso de retirada de la lista (NOID)

*\* El Formulario FSIS 5400-4 de la Dva 5000.1 ha sido adaptado en España al Registro de Deficiencias*



## Programa de contaminación fecal en mataderos – Reducción de patógenos (Directiva 6420.2)

**Empresa:** Programa de control de material fecal, ingesta y leche



**SVO:**

**Personal de línea**

Verifica contaminación F, I y L

**Personal de fuera de línea:**

- Inspección si contaminaciones repetidas advertidas por el VO de línea (revisión proceso)
- Revisar el APPCC

Si encuentra contaminación fecal en 1 de las canales seleccionadas → RD (marcar indicador 417.2 c)  
Monitorización





## Programa de verificación microbiológica mataderos EEUU (Circular 1/2013)



**Empresa:** programa E. coli  $\approx$  normativa UE

Establece 2 posibilidades: aplicar un muestreo E. coli (310.25 a) o  
Aerobios + EB (Reg. 2073/2005)

**SVO:** Programa de Control Oficial *Salmonella*

- Sets de 5 muestras semanales
- Positivo 4/50
- 3 set seguidos insatisfactorios →

**NOID**

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/circ\\_1\\_2013\\_rev2\\_2021.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/circ_1_2013_rev2_2021.pdf)



## Programa de muestreo en líneas RTE (Directiva 10.210.1/ 10.240.4)

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/ProgramaRTE\\_2022\\_rev5\\_31102022.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/ProgramaRTE_2022_rev5_31102022.pdf)

- Basado en las categorías de producto, alternativa de LM e historial establecimiento
- A primeros de año SGE publica la programación
- Métodos analíticos reconocidos FSIS
- Procedimiento de actuación ante positivos



## Interpretación de resultados:

- Muestra de producto:  
*Listeria monocytogenes*  
*Salmonella*  
→ *Lote contaminado*
- Superficies de contacto (FCS)  
*Listeria monocytogenes*  
→ *Lote contaminado*
- Superficie de no contacto (NFC):  
*Listeria monocytogenes*  
→ *Lote no contaminado*



**ACCIONES CORRECTORAS SIEMPRE**



## UEE

(Rusia, Bielorrusia, Kazajistán, Kirguistán, Armenia)

## PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

3 sectores: cárnico, lácteo, pesquero

- Programa autocontrol empresas (parámetros UEE)
- Programa de muestreo oficial
- Programa de supervisión SVO (anual)



## *Informe de evaluación oficial UEE:*

Los SVO emitirán un informe específico de evaluación de los requisitos UEE en instalaciones y programas:



**Establecimientos (SH, CP, CS, PP):** conforme a la programación de la CA (mínima 1 anual)



**Buques:** conforme a la programación de la CA, cada vez que se emita un informe en el ámbito de la UE.



## Programa de muestreo oficial UEE:

### Mataderos:

- Muestras PNIR
- Muestras UEE (sustancias con LMR distintos o no en PNIR)
- Aplicar tablas de chequeo de los proveedores

### Salas de despiece:

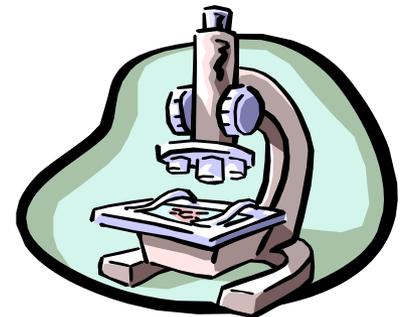
- Microbiología

### Industrias (cárnicas, lácteas, pesqueras):

- Microbiología
- Contaminantes

### Buques: (las muestras se toman en los CS)

- Microbiología
- Contaminantes





## Norma 27/12/1983, Inspección veterinaria de los animales sacrificados:

### Cisticercosis

Es obligatoria la incisión de los maseteros, corazón y, en caso necesario, de los músculos del cuello, escapulares – cubitales, lumbares mayores, cadera y del diafragma.

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/PM\\_2014.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/PM_2014.pdf)





# Situación actual prohibición (Decreto FR 6/08/2014)

Especie	Estado	Excepciones
Animales vivos, peces	Prohibido	Reproductores, alevines
Carne vacuno, porcino, ave	Prohibido	
Carne de ovino, caprino, equino	Autorizado	
Despojos, tocino	Prohibido	
Carne salada, seca o ahumada	Autorizado	
Embutidos y similares	Prohibido	
Las demás preparaciones y conservas de carne. Prep. y conservas pescado y marisco	Autorizado	
Pescado, moluscos, crustáceos	Prohibido	
Productos lácteos	Prohibido	Salvo dietéticos
Huevos, miel	Autorizado	
Frutas, hortalizas	Prohibido	Siembra, y conservadas
Café, té, cereales, f. secos, aceites	Autorizado	
Preparaciones frutas y hortalizas, bebidas	Autorizado	



## ISRAEL:

### PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL (CARNE DE OVINO)



- Empresa tiene que comunicar los días de producción para que SVO documente control
- Registro de Control Oficial
- Frecuencia mínima en diferentes partes del sistema
- Requerimientos de sacrificio y procesado ritual

<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/israel.htm>

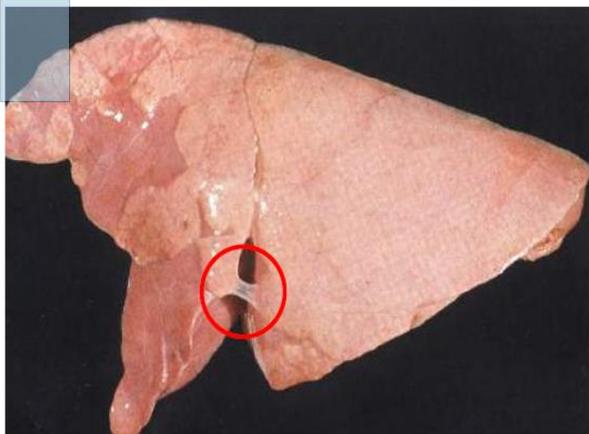




## ¿Entendiendo a los rabinos?

- ▶ Revisión canal y pulmones para descartar defectos
- ▶ TAREF: animal descartado por defectos (70 trefot)

- ✘ Perforación de esófago, del corazón, pulmones, rumen, intestinos, vesícula biliar...
- ✘ Rotura Costillas , heridas graves...
- ✘ Adherencias pulmonares o cavidad torácica u otros signos de enfermedad...
- ✘ Descompensaciones orgánicas, organomegalias, hipoplasia orgánica...





## ISRAEL: HUEVOS DE MESA



- España es el primer abastecedor de huevos de mesa a Israel.
- Visitas de Israel en 2015, 2016, 2017 y 2018.
- Requerimiento de un programa de supervisión a los exportadores (13 establecimientos)
- Requerimiento de un programa de supervisión del desempeño de los inspectores



## CANADÁ:

### Muestreo oficial de alimentos RTE (anual) tras auditoría 2019

- ✓ En producto, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*.
- ✓ En superficies (FCS y NFC) *Listeria monocytogenes*.

Los criterios son iguales a los de la UE pero...

- La detección de *Lm* en producto no favorecedor, inferior a 100 ufc/g, requerirá **medidas correctoras**
- En superficies se tomarán 10 muestras de FCS y 10 de NFC.
- Además, las empresas deben llevar a cabo un **análisis de tendencias**.

El muestreo habilita que puedan emitirse las atestaciones para los sucesivos certificados de exportación.

Previamente, el inspector recabará la información de los resultados de autocontrol y el análisis de tendencias del establecimiento.



MÉXICO



## CONTROLES REGULARES

El SO registrará los resultados de los controles oficiales relacionados con los días de producción para MX.

**Evaluación de los requisitos SPS y PRP:** entorno y plagas, instalaciones, iluminación, ventilación, desagües, agua, vestuarios, equipos y utensilios, buenas prácticas.

**Evaluación PNCH:** Preoperativo (mensual) y operativo (producción MX)

**Evaluación de la implementación del plan analítico del establecimiento.**

**Evaluación APPCC/PCC:** → En mataderos (principio de tolerancia cero a la contaminación fecal) una verificación semanal del PCC de CF

**Trazabilidad/materia prima**

**Revisión de procedimiento de preenvío:** previo a la emisión del CSE.



# MÉXICO



## INSPECCIÓN ANTE-MORTEM/ POST-MORTEM

Conforme a los procedimientos de la CA, + registros que den respuesta a las observaciones de sistema trasladadas por SENASICA:

### IAM:

→ Inspección pormenorizada de los animales sospechosos (termómetro, estetoscopio y resto de equipamiento veterinario).

### IPM):

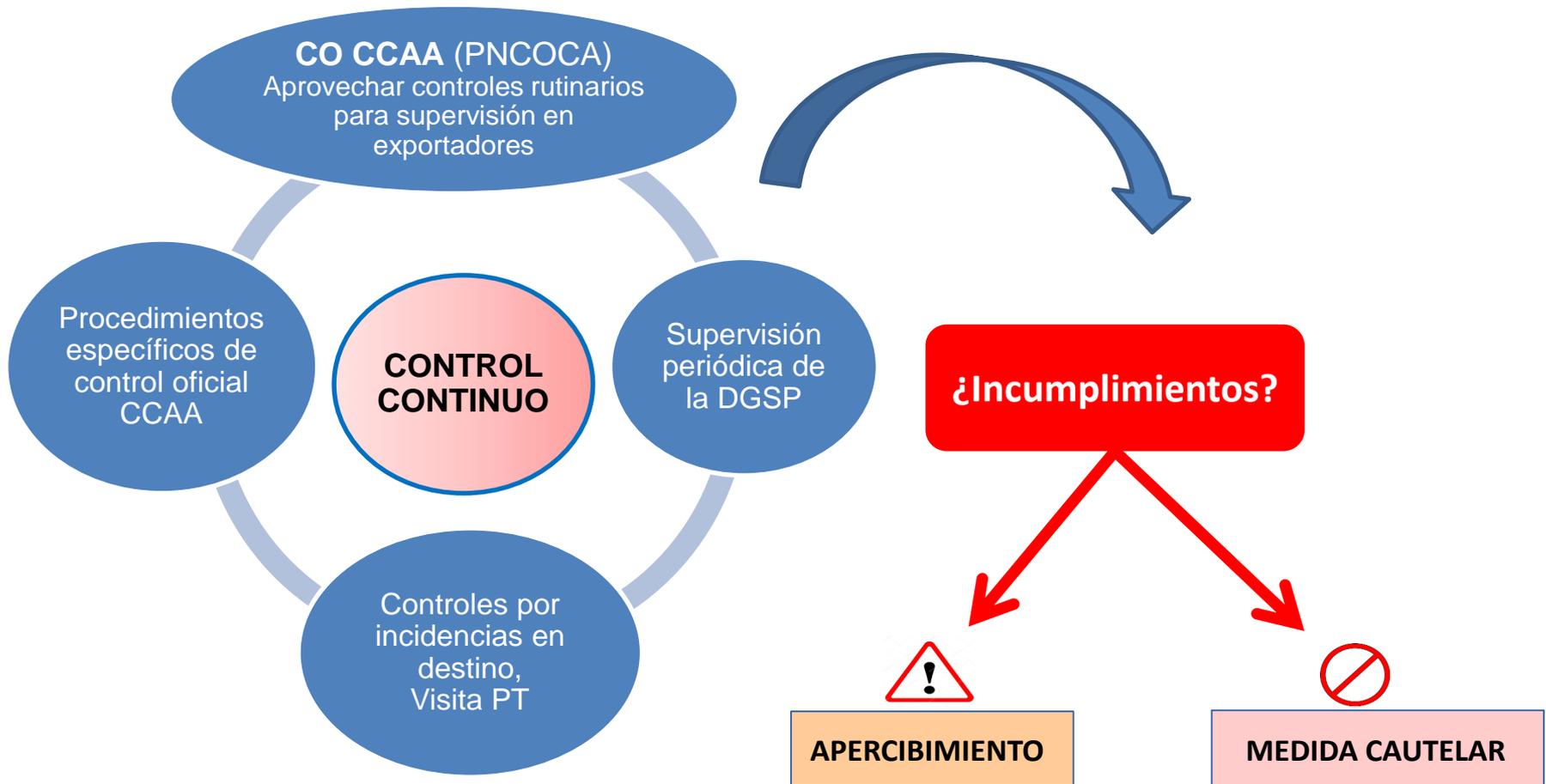
→ Corte de ganglios, cabeza, vísceras y canal **en caso necesario**.

→ Toda canal en la que se observe alguna lesión será enviada al riel de retención oficial (bucle de inspección). Las vísceras y cabeza de esta canal, también serán separadas para una inspección minuciosa.

El SO registrará los casos en los que se ha efectuado una inspección más minuciosa en corrales, bucle de reinspección o se han realizado incisiones



# ¿Y si se detectan incumplimientos en un establecimiento autorizado?





## ART 18 RD 993/2014

La DGSPA (MAPA) podrá, de manera cautelar, limitar o impedir total o parcialmente la emisión de certificados de exportación en caso de:

- a) **Grave peligro** para la sanidad animal o de salud pública, comunicados por la autoridad competente en cada caso.
- b) La inclusión de establecimientos en una **zona de protección o vigilancia**, en relación con alguna enfermedad que guarde relación epidemiológica con el producto a exportar.
- c) **Incumplimiento** por parte del operador de alguno de los **requisitos exigidos para la exportación o de la normativa nacional o de la UE**.
- d) La documentación presentada por el operador para solicitar la emisión de certificados de exportación contiene **información falsa o incorrecta**.



## Alcance y aplicación



### APERCIBIMIENTOS

Incumplimientos que no afectan directamente a los productos pero las deficiencias encontradas requieren plan de acción.



### MEDIDAS CAUTELARES

Incumplimientos afectan a los productos o incumplimientos múltiples en varias partes del sistema

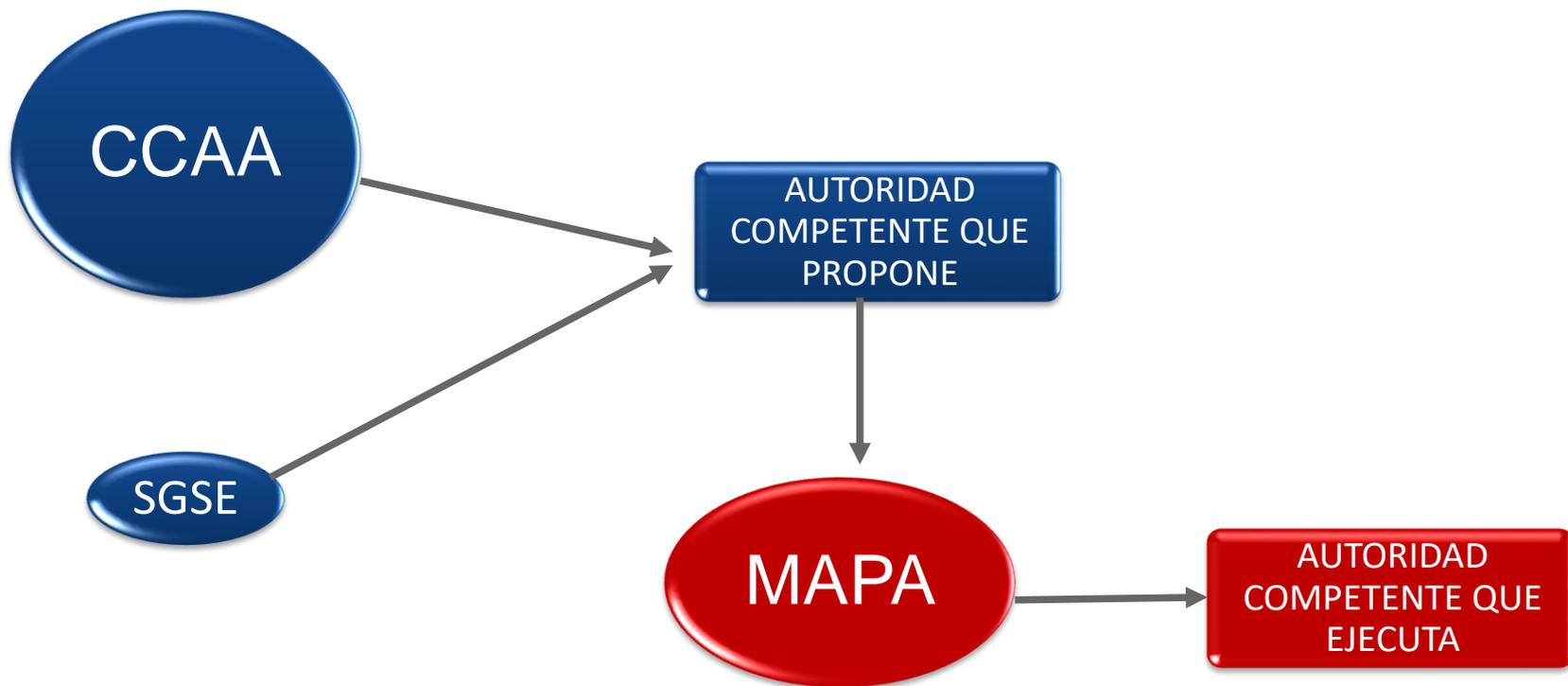
- Las solicitudes de autorización para PT serán informadas desfavorablemente mientras se mantenga en vigor el apercibimiento.
- Puede motivar la adopción de una medida cautelar si no implementa acciones correctoras.
- Prohibición total o parcial de la emisión de certificados de exportación en función del tipo de incumplimientos detectados (normativa UE o tercer país).
- Puede motivar la retirada de listas del establecimiento



**No siempre es sencillo discriminar entre ambos escenarios.**

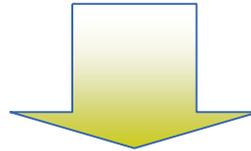


## Secuencia de actuación:





## INCIDENCIAS EN DESTINO



- Acciones correctoras a tomar por la empresa (previstas en su autocontrol)
- Supervisión por parte del SVO: actuaciones de la industria, colaboración y asesoramiento, Toma de medidas cautelares, Verificación oficial final y
- Emisión de informe de supervisión

*Si la incidencia está bien resuelta y documentada en el informe, se juzga positivo y le da credibilidad*



## INCIDENCIAS REGISTRADAS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

Motivo		2020	2021	2022	2023	Países
Documentación	Certificado, precintos, actividad no autorizada, especies, lote...	4	4	3	4	China, Brasil
Etiquetado	Denominación producto, falta de información obligatoria	15	19	13		Brasil, China
Microbiología	Salmonella, Listeria, E. coli	13	25	22	1	Singapur, Sudáfrica, Corea
Residuos	Doxiciclina, plaguicidas, aflatoxinas	3	9	8	1	Japón
Organoléptico	Contaminación fecal, ingesta, alteración, ganglios, MER.....	9	27	14	3	Canadá, Corea, México
Aditivos	Aditivos	1	2	3		Corea, Canadá, China
Parámetros de calidad	Leche en polvo, piezas > 3 kg	2	9	1		Brasil, Nueva Zelanda



## Sistemática de actuación:

- 
1. Producto.
  2. Identificación de las causas
  3. Medidas correctivas
  4. Medidas preventivas
  5. Verificación de la corrección por la industria
  6. Verificación Oficial por los SVO
  7. Levantamiento de medidas cautelares



## 1. Producto.

Impedir que ningún producto inseguro o adulterado sea enviado al PT (y a otros para los que constituya NC).

Determinar el producto potencialmente afectado mediante la Trazabilidad y exclusión del lote/s concernidos de exportación. Si hay producto en tránsito, bloqueo y gestión devolución a España.

- ✓ INMOVILIZACIÓN
- ✓ REPROCESADO
- ✓ DESTRUCCIÓN como SANDACH





## 2. Identificación de las causas:

- ✓ Realizar una investigación sistemática: registros que puedan tener relación: Pre-requisitos, PNCH, PCC's, Supervisión continua, Boletines analíticos de esas fechas, registro devoluciones, registros producción, incidencias relacionadas...
- ✓ Ubicar la incidencia en un espacio acotado de la planta para que las medidas puedan ser efectivas
- ✓ Tratar que la investigación obtenga resultados, aunque sea solamente una ubicación espacial.

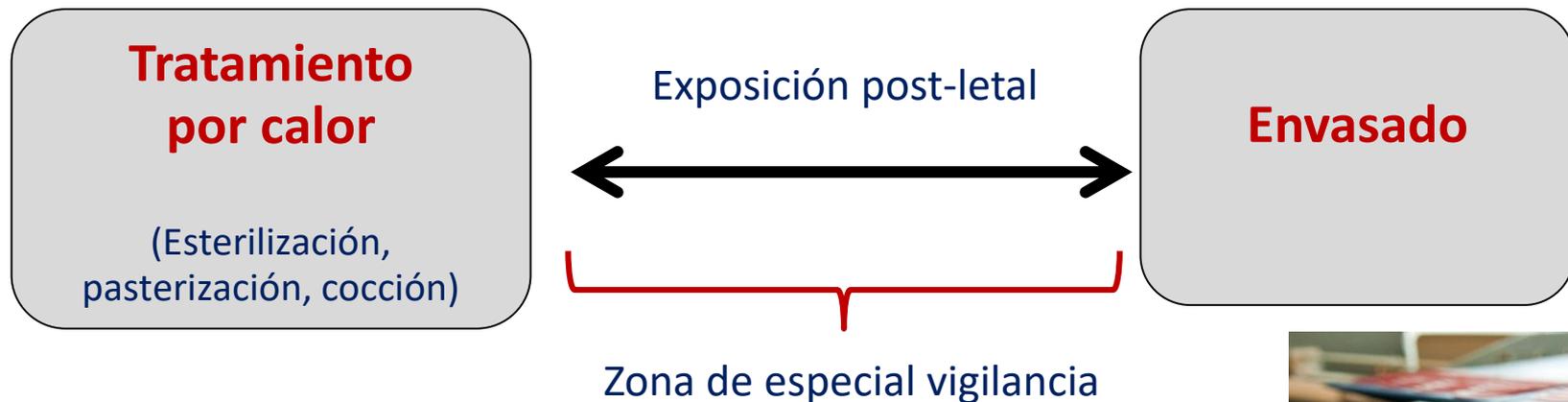




## Ejemplo: Investigación causas L.m.

- Especialmente relevante en productos RTE.

Se **recontaminan** después de haber sufrido un tratamiento térmico y, al ser mantenidos en refrigeración, proporcionan un ambiente favorable a *L. monocytogenes* por reducción de la microbiota competitiva.





### **3. Medidas correctivas.**

- En coherencia con la investigación realizada
- El punto que ha sufrido la desviación está bajo control.
- Persona de Calidad encargada de las medidas a tomar: es importante posea la suficiente autoridad.

### **4. Medidas preventivas.**

- Se implementan nuevas medidas para prevenir la recurrencia a largo plazo
- Conllevan una reevaluación del APPCC, PNCH, PRP...

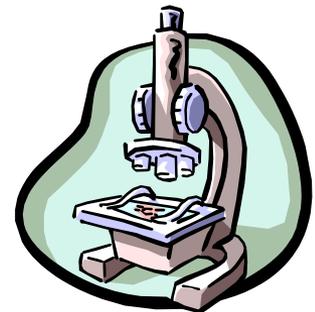


## 5. Verificación de la corrección por la industria

- Verificación de los nuevos procedimientos
- Mediante análisis laboratorial

## 6. Verificación Oficial por los SVO

- 👍 Las medidas se aplican
- 👍 Las medidas son eficaces  
(en planta y documental)





## ESTRUCTURA DEL INFORME FINAL

1. Antecedentes
2. Investigación de las causas
3. Trazabilidad
4. Medidas adoptadas (cambios respecto a situación anterior)
5. Verificación por la industria (métodos analíticos)
6. Verificación oficial
7. Conclusión





## ENLACES IMPRESCINDIBLES EN INTERNET:

### ■ Web de Comercio Exterior CEXGAN:

[http://cexgan.magrama.es/Modulos/Mercados\\_Paises.aspx](http://cexgan.magrama.es/Modulos/Mercados_Paises.aspx)

[https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/certificados\\_exportacion.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/certificados_exportacion.aspx)

### ■ Web de la Subdirección General de Sanidad Exterior (MSSSI):

<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/home.htm>



Vacunación  
Internacional



Controles higiénico-  
sanitarios



Muestras biológicas



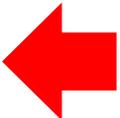
Requisitos para la  
importación



Productos sujetos a  
control a la  
importación



Requisitos para la  
exportación





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA

# ¿PREGUNTAS?





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA

# MUCHAS GRACIAS

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

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

