



REQUERIMIENTOS DE ISRAEL EN ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE CARNE



Subdirección General de Sanidad Exterior
Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social

Madrid, noviembre de 2019



ÍNDICE

1

Introducción
SPS-SOP-GMP-PRP
PNCH/SSOP
APPCC

I.V.S.A.H. ≈ FSIS

2

Sacrificio y faenado kosher para Israel
Salado de carne y vísceras

3

Reducción de patógenos
Etiquetado, TZB, *Recall*, *vida útil*
Programa de Bienestar Animal



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA
CALIDAD E
INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

INTRODUCCIÓN



INTRODUCCIÓN



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE ACUERDOS SANITARIOS Y CONTROL EN FRONTERA

LISTA DE ESTABLECIMIENTOS ESPAÑOLES AUTORIZADOS PARA EXPORTAR CARNE FRESCA DE BOVINO, OVINO Y CAPRINO AL ESTADO DE ISRAEL

8 / 03 / 2019

Nº	RGSEAA	RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	PROVINCIA	ACTIVIDAD	ESPECIE	PRODUCTO	FECHA DE AUTORIZACIÓN
1.	10.025135/B	RAMADERIA FARRAS SAT 796/CAT	P.I. DEL TORRENT FONDO C/ FONT DE LA TEULA S/N	SANT LLORENÇ D'HORTONS	BARCELONA	SH, CP	CAP OV	NSM NSO NKO	28/07/2015
								SM	08/03/2019
2.	10.19434/ZA	MORALEJO SELECCION S.L.	P.I. CAMPO DE AVIACION C/ 1, Nº 15 CTRA DE TORDESILLAS N-122 KM. 449.5	CORESES	ZAMORA	CP, PP, CS, RW	CAP OV	SM NSM	28/07/2015
3.	10.20735/V	ELABORADOS CÁRNICOS MEDINA S.A.U.	POLIG RINCON (EL) VIAL CENTRAL S/N MANZANA 2 SECTOR V	BUÑOL	VALENCIA	SH, CP, PP, CS, RW	BO	NSM NSO NKO	11/08/20106
4.	10.04793/CR	FRIMANCHA INDUSTRIAS CARNICAS S.A.	CTRA. MADRID-CADIZ KM. 200	VALDEPEÑAS	CIUDAD REAL	SH, CP, PP, CS, RW	BO	NSM NSO NKO	11/08/20106
								SM	26/03/2017
5.	10.17752/CC	EL ENCINAR DE HUMIENTA S.A.	CTRA SAUCEDILLA KM 0,5	ALMARAZ	CÁCERES	SH, CP	BO	SM	18/01/2019
								NSM	22/01/2019
6.	10.027041/ZA	MORALEJO SELECCIÓN S. L. U	CTRA. FUENTESAUCO, KM 4,5	ARCENILLAS	ZAMORA	SH, CP, CS	CAP OV	SM NSM NSO NKO	22/01/2019
7.	10.026266/M	EL ENCINAR DE HUMIENTA, S.A.	MERCAMADRID CARRETERA VILLAVEDE - VALLECAS KM 3,8 PARCELA J	MADRID	MADRID	CS	BO	SM NSM	29/01/2019
8.	40.28291/B	ONDARA LOGISTICA SL	POLÍGON INDUSTRIAL EL SOLER, CR ADJUTORI ROMA, 6	AVINYO	BARCELONA	CS	OV	SM NSM	08/03/2019



INTRODUCCIÓN

EXPORTACIÓN A ISRAEL

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE BOVINO, OVINO, CAPRINO Y AVES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

- Matadero (SH)
- Sala de Despiece (CP)
- Almacén Frigorífico (CS)
- Industria Cárnica (PP)
- Centro de Re-embalado (RW)
- SM: Carne salada
- SO: Vísceras saladas
- NSM: carne no salada
- NSO: Vísceras no saladas
- NKO: Vísceras no Kosher

Memoria



INTRODUCCIÓN

Requisitos y Procedimientos para la Aprobación de
Mataderos, Desposte de Carne e Instalaciones de Frío
para la Exportación de Carne y Subproductos a Israel.

Imp.Meat 1/95



State of Israel
Ministry of Agriculture & Rural Development
Veterinary Services & Animal Health
Control of Food of Animal Origin Department



Gateway of Food Inspection Program

Department for Control of Animal Products



E. mail

password



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA
CALIDAD E
INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

INTRODUCCIÓN



MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD
PÚBLICA, CALIDAD E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
SANIDAD EXTERIOR

REQUERIMIENTOS IVSAH EXTRAIDOS DE LA PLATAFORMA^{1, 2}



INTRODUCCIÓN

- > Procedimiento Control Oficial Establecimientos autorizados Israel (carne bovino y ovino) (Revisión 5, 21/06/2019).
- > Registro Control Oficial - Requerimientos normativos Israel Carne Kosher (Revisión 21/06/2019).
- > Procedimiento para la aplicación de las directrices IVSAH sobre el sacrificio humanitario Kosher (Revisión 2, 10/07/2019)
- > Directrices IVSAH sobre el sacrificio humanitario Kosher.

***PROCEDIMIENTO DE CONTROL
OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS
AUTORIZADOS PARA EXPORTAR A
ISRAEL
(carne de ovinos, caprinos y bovinos)***



INTRODUCCIÓN

RESPONSABILIDADES DE LA SGSE

- ✓ Elaborar, mantener y supervisar la aplicación del procedimiento
- ✓ Supervisar el análisis del riesgo, controles oficiales e informes de supervisión de las CCAA
- ✓ Proponer Medidas Cautelares y su levantamiento DGSPA
- ✓ Programar actividades de formación
- ✓ Realización visitas a establecimientos:

AUTORIZACIÓN	SUPERVISIÓN	OTRO
Siempre	Acciones Normativas	CO aconseje visita
	NC Israel (anual/3años)	Verificar PAC
		NC Israel





INTRODUCCIÓN

RESPONSABILIDADES DE LAS CCAA

- ✓ Realizar AR anual con NC de Israel y determinar F supervisión
- ✓ Realizar visitas de supervisión y supervisar resultados CO
- ✓ Trasladar propuesta Acciones Normativas
- ✓ Colaborar con la SGSE (envío información)
- ✓ Documentar los CO cuando se opere (FBO obligación comunicar)



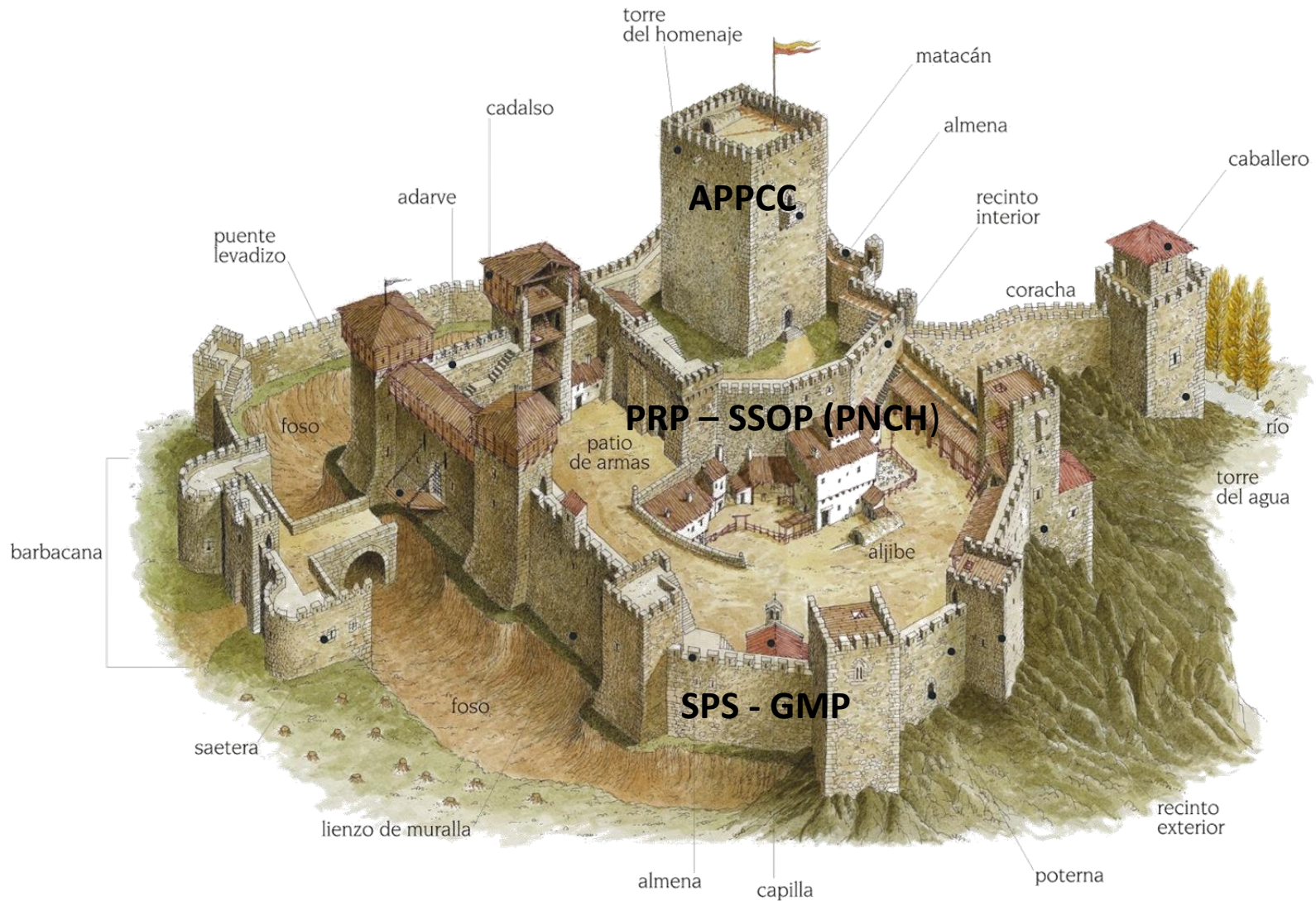
INTRODUCCIÓN

CO REGULARES	EVALUACIÓN ANUAL	SUPERVISIÓN
PRODUCCIÓN - IMPLEMENTACIÓN	PROGRAMAS	1º - <u>4 anuales*</u> 
SPS Todas salas semestral	SPS PNCH APPCC BIENESTAR ANIMAL ANALÍTICO TZB y RECALL	2º – min. 2 anuales*
PNCH Operacional. Diario Preoperacional. Mensual. Rotar áreas 6m.		
PCC. Diario. Preenvío. Cada exportación		*Sin producción 1 anual
BIENESTAR ANIMAL. Sacrificio.		
Microbiología. Mensual		
Recepción MP. Cada recepción.		REMISIÓN SGSE

Sí Producción *kosher* mayoritaria → CA proponer REDUCCIÓN (enviar SGSE)
 Sí NO produce *kosher* ni exporta a Israel → NO APLICA



SPS – SOP – GMP – PRP
PNCH (SSOP)
APPCC (HACCP)





SPS-SOP-GMP



~~150 lux - 300 lux~~

ADECUADA



AGUA Y HIELO



VENTILACIÓN
CONDENSACIÓN



HIGIENE
OPERARIOS





SPS-SOP-GMP

HIELO

EXTERNO

APPCC

Análisis

PROPIO

APPCC

Máquina

Análisis





SPS-SOP-GMP

Programa escrito	Implementación	Rev. periódica	Monitorización	Verificación	Registro	Validación	Acciones Correctoras	Preenvío
✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗

- (1) Medidas para corregir la incidencia.
- (2) Medidas para evitar la recurrencia.





SSOP - POES - PNCH

Programa

PROCEDIMIENTOS PREOPERATIVOS

Implementación

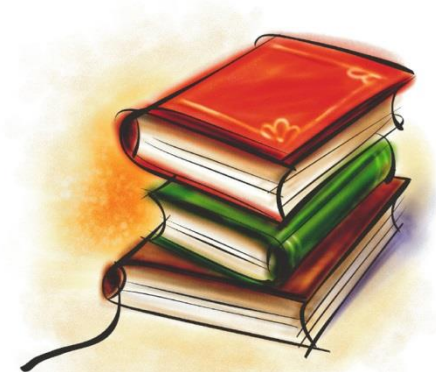
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

Evaluación

Frecuencia + Responsables

Acciones
Correctivas

FIRMADO Y FECHADO POR GERENCIA





SSOP - POES - PNCH

Programa

Implementación

Evaluación

Acciones Correctivas

PREOPERATIVOS (DIARIA)



OPERATIVOS (FIJADA)



Registros

Fecha, hora y Responsable*

Registrar la realidad observada

Inviolabilidad /Integridad del dato



SSOP - POES - PNCH

Programa

Implementación

Evaluación

Acciones
Correctivas

EVALUAR LA EFECTIVIDAD





SSOP - POES - PNCH

Programa

Implementación

Evaluación

Acciones
Correctivas

*Registrar la realidad
observada*

1. ¿Productos afectados?
2. Restaurar Condiciones Sanitarias
3. Medidas para prevenir la recurrencia



“Vigilar diariamente en el preoperativo”

“Limpieza correcta”



SSOP - POES - PNCH

Programa escrito	Implementación	Rev. periódica	Monitorización	Verificación	Registro	Validación	Acciones Correctoras	Preenvío
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗

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





APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y
Calibración

Revisión Preenvío

Acciones
Correctivas

Reevaluación

Análisis de Peligro

Fecha y firmado

Documentación de respaldo



Gravedad y Probabilidad

PC en lugar de PCC

Límite crítico

Frecuencia monitorización y verificación



APPCC - HACCP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y Calibración

Revisión Preenvío

Acciones Correctivas

Reevaluación

Reducción de probabilidad

Deben cumplir lo descrito para PNCH/SSOP:

Programa escrito	Implementación	Monitorización	Verificación	Registro	Acciones Correctoras
------------------	----------------	----------------	--------------	----------	----------------------



3

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





APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y
Calibración

Revisión Preenvío

Acciones
Correctivas

Reevaluación

Procedimiento

Frecuencia



“únicamente lo congelado”

“todo menos (...)”

R
e
g
i
s
t
r
o
s

Fecha, hora y Responsable*

*Registrar la realidad
observada*

*Inviolabilidad /Integridad del
dato*



APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y
Calibración

Revisión Preenvío

Acciones
Correctivas

Reevaluación

Procedimientos

Frecuencia

Observaciones directas

Revisión de registros

Calibración de instrumentos de monitorización



APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y
Calibración

Revisión Preenvío

Acciones
Correctivas

Reevaluación

Calibración de instrumentos de monitorización

Verificación diaria o posibilidad *recall*



FRECUENCIA COMPARACIÓN + NO DIFERENCIAS SIGNIFICATIVAS



APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y
Calibración

Revisión Preenvío

Acciones
Correctivas

Reevaluación

- ✓ Registros asociados al proceso de producción: completos
- ✓ Límites críticos: cumplidos
- ✓ Medidas correctivas*: aplicadas



Persona distinta de monitorización y
las acciones correctivas



APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y
Calibración

Revisión Preenvío

Acciones
Correctivas

Reevaluación

*Registrar la realidad
observada*

1. Identificación y eliminación de la causa
2. Restaurar el control del PCC
3. Medidas para evitar la recurrencia
4. Producto afectado



“Expurgo”

“Aumentar vigilancia”

“BPH”



APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

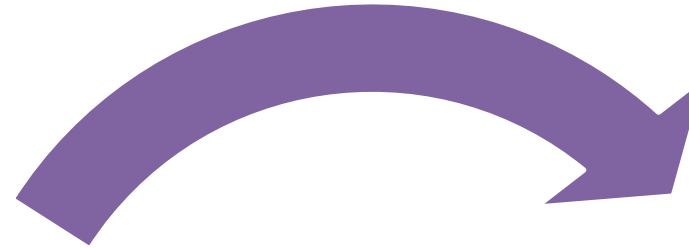
Monitorización

Verificación y Calibración

Revisión Preenvío

Acciones Correctivas

Reevaluación



Reevaluación

Anual





APPCC - HACPP

Programa

PPRPs

Monitorización

Verificación y Calibración

Revisión Preenvío

Acciones Correctivas

Reevaluación

Reevaluación

Cambios





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA
CALIDAD E
INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

BLOQUE 2



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

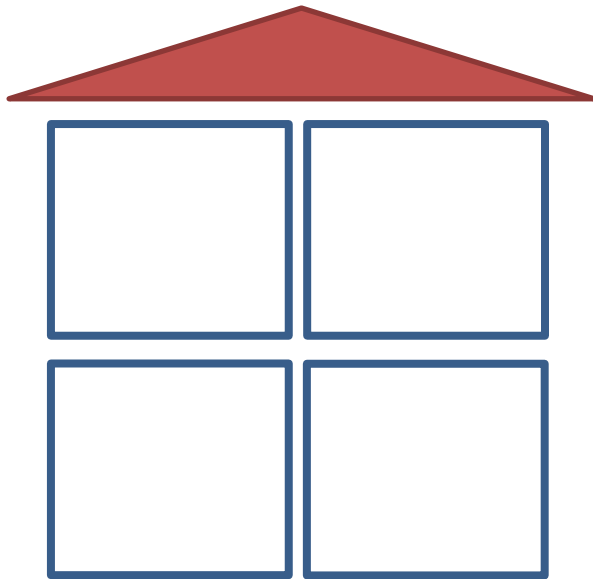
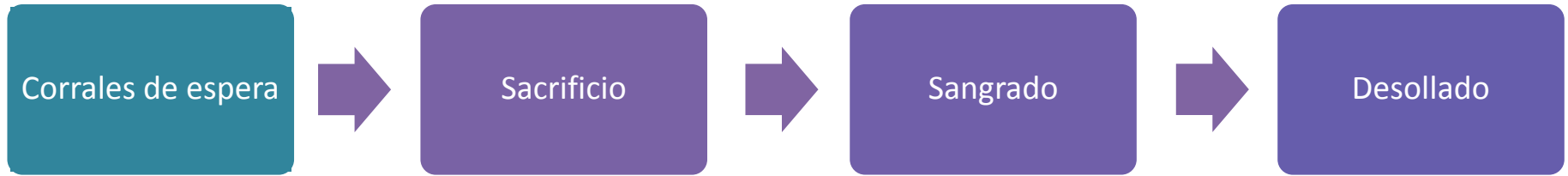
DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA
CALIDAD E
INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

SACRIFICIO Y FAENADO

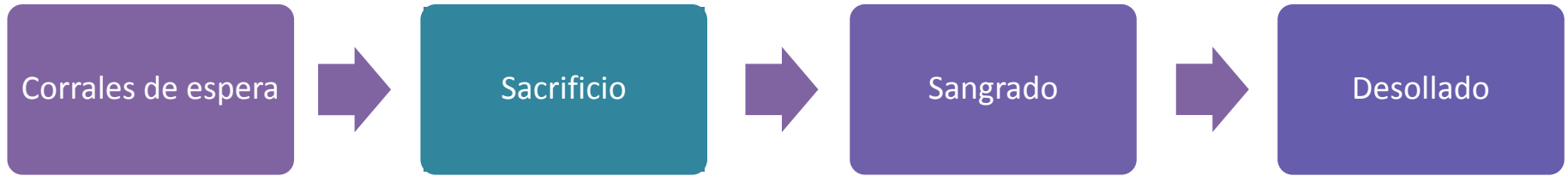


SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



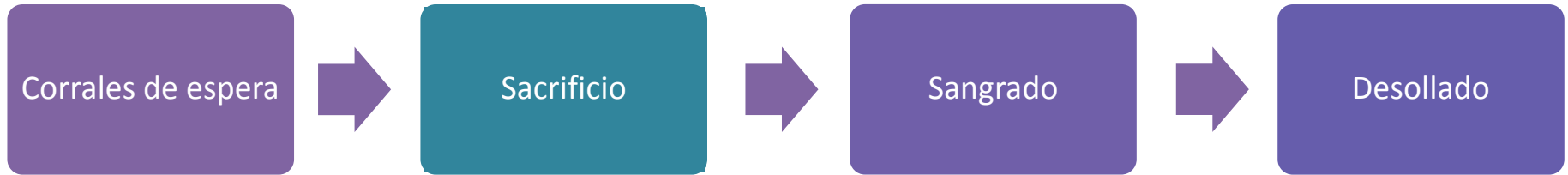
Shjitá

- Único método permitido para sacrificar animales para alimentos.
- Realizado con *Halaf* (Cuchillo de sacrificio) afilado, sin mellas y doble del tamaño del cuello.
- El matarife (*Shochet*) no debe tocar al animal
- Sacrificio sin presión





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development,
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit-Dagan, 50250.

IVSAH Guidelines for Humane Kosher Slaughter

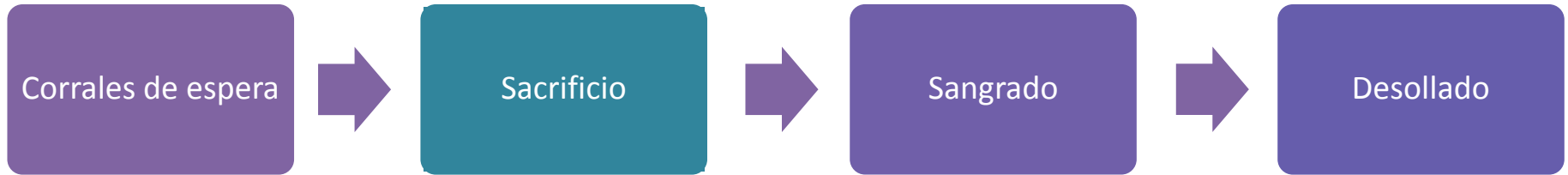
Box de Inversión

Regulación tiempos inmovilización

~~Restrainer ovino~~



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



Box de Inversión

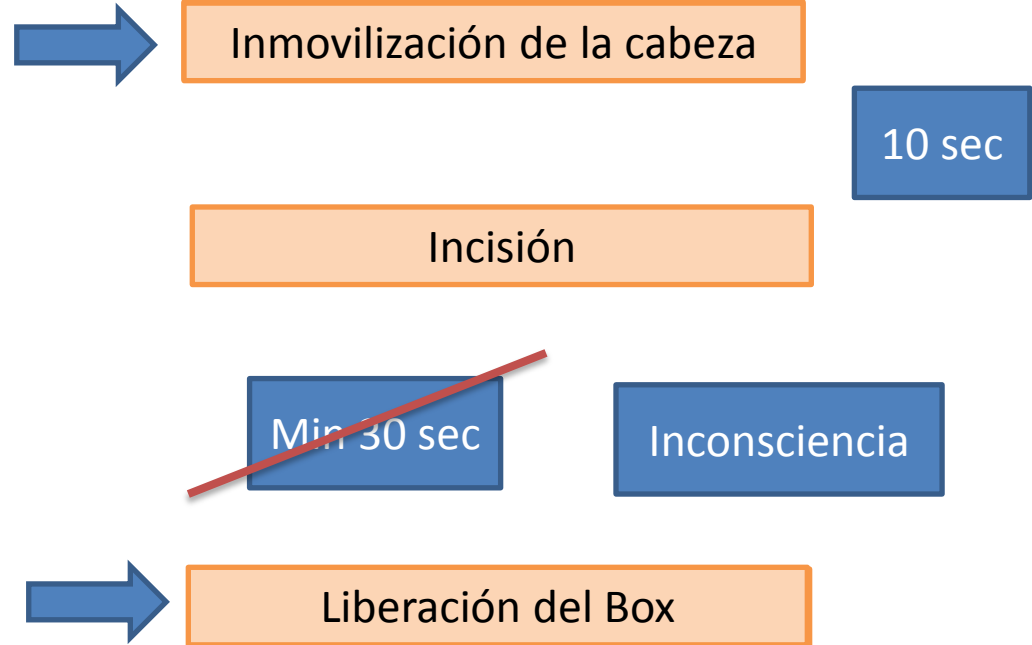
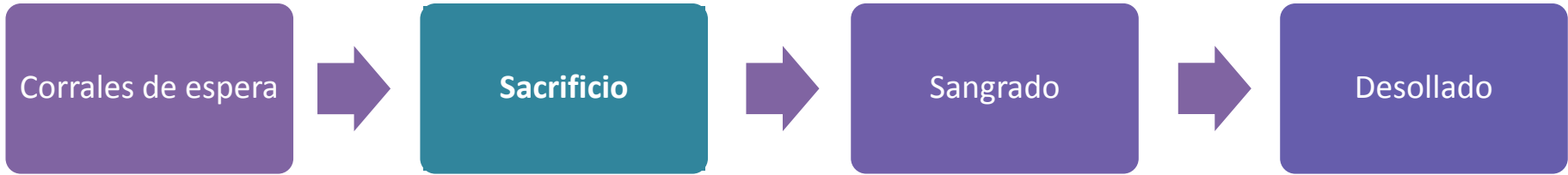
- ✓ Lados ajustables.
- ✓ Presión individual óptima.
- ✓ Limitadores de presión.



Box de diseño propio



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

Corrales de espera



Sacrificio



Sangrado



Desollado



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



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

Corrales de espera



Sacrificio



Sangrado

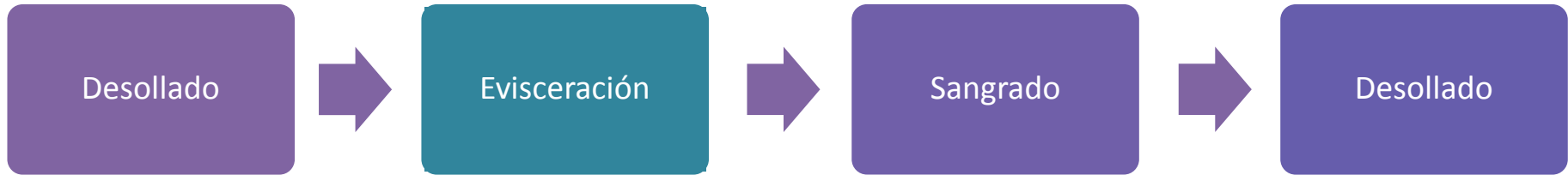


Desollado





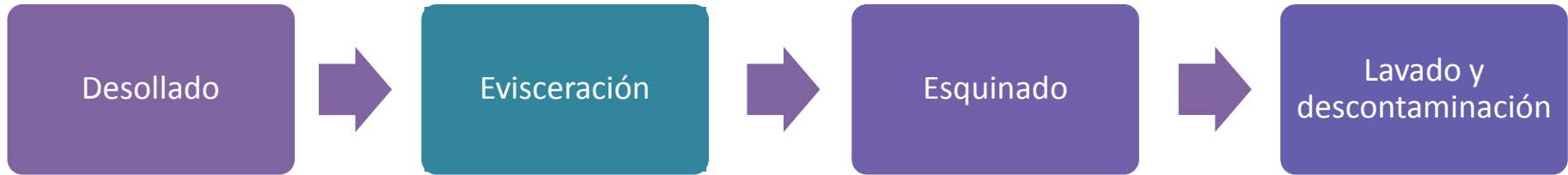
SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



- ✓ Ligado
- ✓ Máx. 30 min tras sangrado
- ✓ No deben tocar suelo ni paredes
- ✓ Procesado Despojo (tras IPM) sala a parte

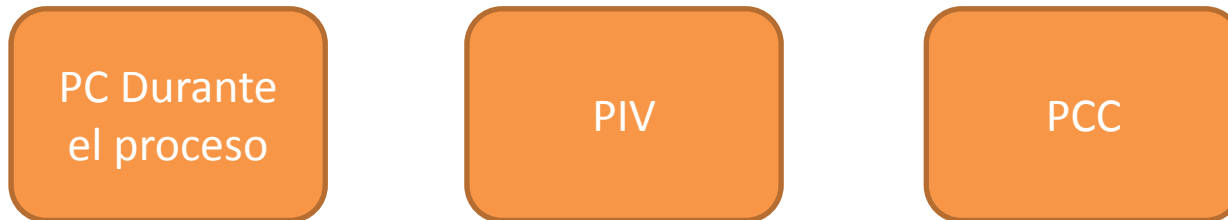


SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



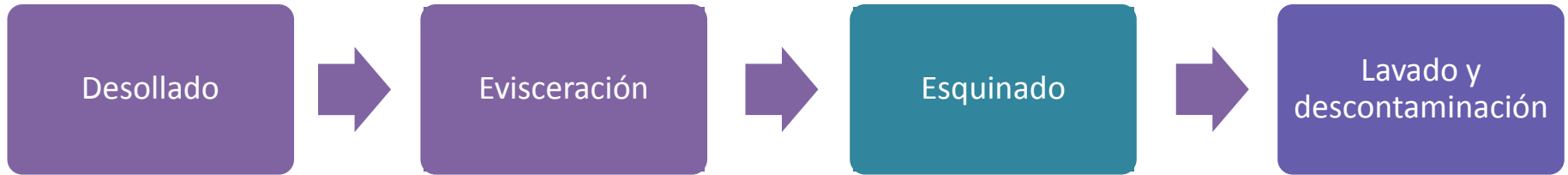
PCC CONTAMINACIÓN FECAL E INGESTA

Disposición recomendada por experiencia





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



Los materiales especificados de riesgo (M.E.R.)

Son aquellos órganos dónde mayor riesgo de acúmulo de priones existe, se destruyen en el matadero. La lista de MER varía en función de la edad de los bovinos.

De todos los bovinos:

- ① Tonsilas
- ② Intestinos (duodeno a recto)
- ③ Mesenterio

Además, de los bovinos mayores de 12 meses:

- ④ Cráneo (Encéfalo + ojos)
- ⑤ Médula espinal

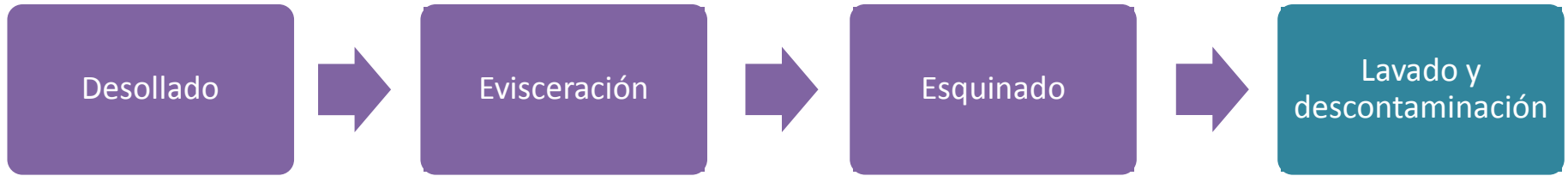
Y de los mayores de 30 meses también.

- ⑥ Columna vertebral





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



R (UE) 101/2013 (2-5%)



¿Art. 12 R (CE) 178/2002?



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



Sala despiece: Carne no superior a 7°C

Refrigeración

Carne 7°C	Despojos 3°C
24 horas	12 horas

Congelación: Túnel de congelación.

Carne -18°C	Despojos -18°C
36 horas	12 horas



Contactos



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



Salado (*Akshará o amlajá*)

- 1 Baño en agua
- 2 Salado
- 3 Lavado



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

Lavado y descontaminación



Despiece, Refrigeración y Congelación



Koshering

Salado (Akshará o amlajá)

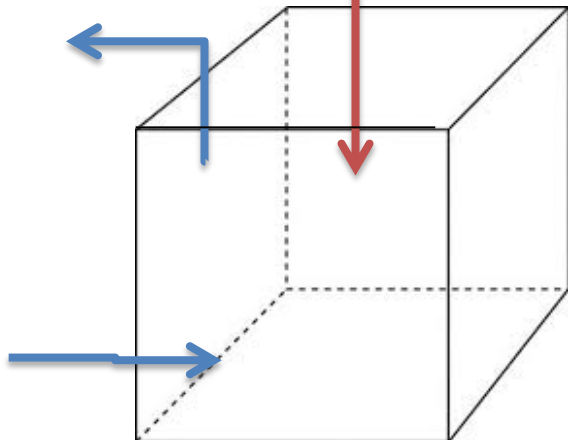




SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

1

Baño en agua



~~Capacidad (h*w*l) = 5 veces carne sumergida~~

7°C

1,5 L / Kg Volumen (**CAUDAL**)

30 min

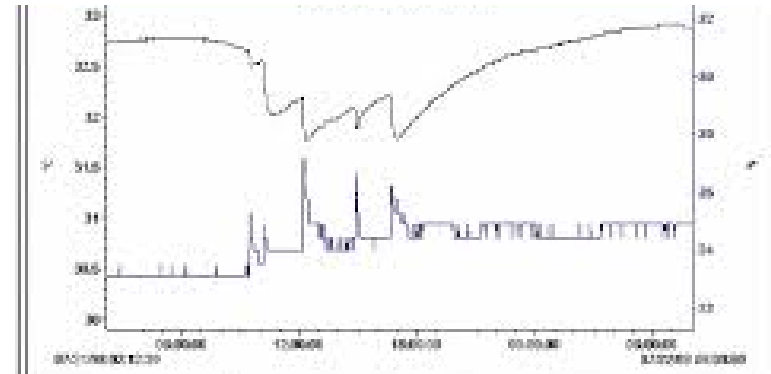




SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

1

Baño en agua





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

1

Baño en agua





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

1

Baño en agua

Registro de cantidad de agua (o caudal)

Registro de temperaturas

Registro de tiempo

Fecha	Kg	Lote	h in	h out	T°C	Vol	Resp



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

2

Salado



60 min.



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

3

Lavado



RETIRAR EXCESO SAL

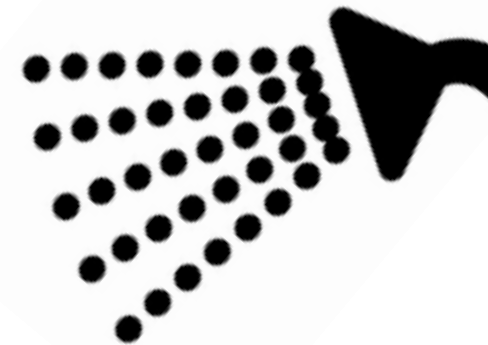
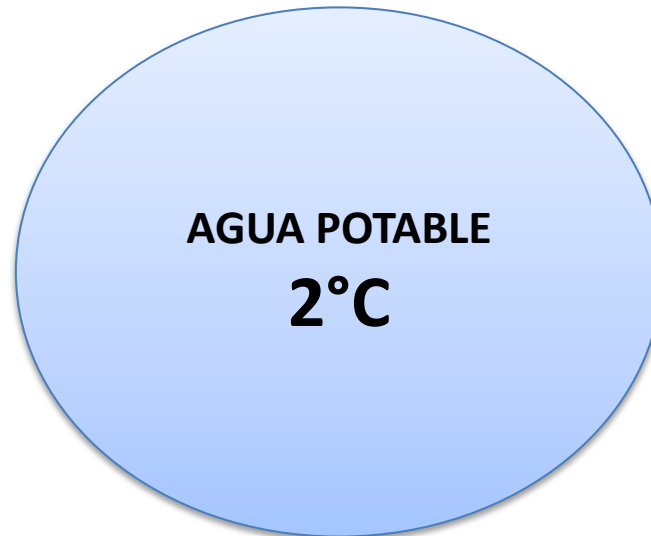




SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

3

Lavado



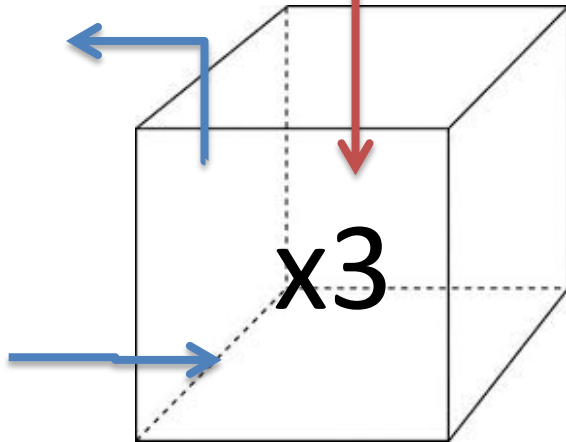
NO agua desbordada de tanques enfriado



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

3

Lavado



~~Capacidad (h*w*l) = 8 veces carne sumergida~~

2°C

2 L / Kg Volumen (CAUDAL)

15 min

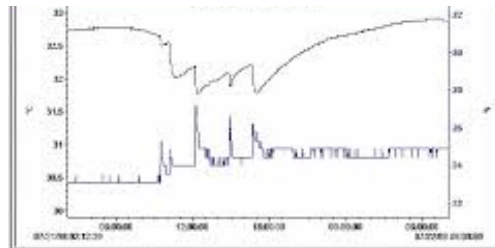




SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

3

Lavado





SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

3

Lavado

Registro de cantidad de agua (o caudal)

Registro de temperaturas

Registro de tiempo

Fecha	Kg	Lote	h in	h fin	T°C	Vol	Resp



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER

Reposo o Escurrido

2 horas a 10 ° C

O

Toda la noche entre 0-4 ° C

¿SALADO DE VÍSCERAS EN 3 CAPAS?



SACRIFICIO Y FAENADO KOSHER



ANTES



DESPUÉS



Procedimientos Casher

¿Entendiendo a los rabinos?





Procedimientos Casher tras Sacrificio

“21. No comeréis ningún animal que hayáis encontrado muerto; al extranjero que está en tus poblaciones lo darás, y él podrá comerlo; o lo podrás vender a un extranjero, porque tú eres pueblo santo a Jehová tu Dios.”

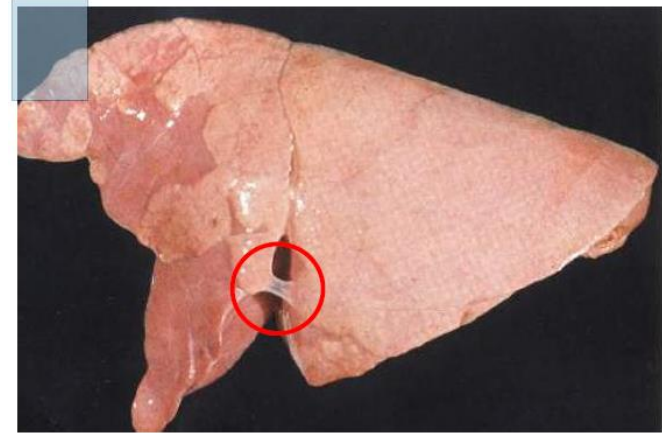
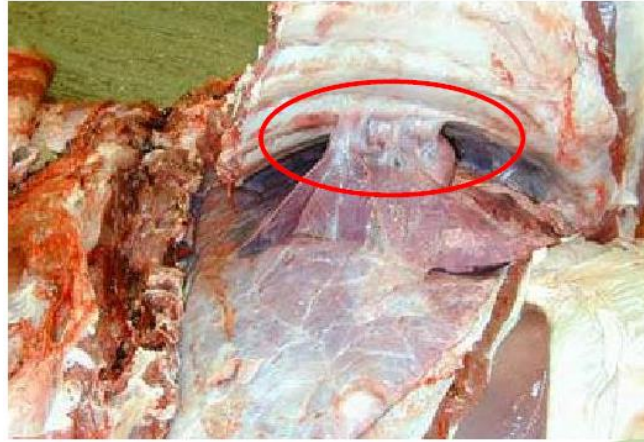
“31. No comeréis carne despedazada por las fieras en el campo; a los perros la echaréis”

- ✓ Revisión Canal y pulmones para descartar si 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...



Procedimientos Casher tras Sacrificio





Procedimientos Casher tras Sacrificio

Grados de Kashrut

Halak (Meadrin, Glaat, Vadatz): Proceso mas lento y con mas personal religioso que controla.

Halak Pulmonar : El proceso es normas. Los pulmones y demás revisiones no encuentran ningún defecto ni ninguna duda.

Kasher mukshar: Proceso Normal.

Kasher lo Mukshar: Proceso normal sin salado.



Procedimientos Casher tras Sacrificio

VETERINARIA vs RABANUT



1. Todo el grupo del rabinato debe obedecer las reglas de la planta y de las leyes del país y de los requerimientos de Israel.
2. No son empleados del Gobierno.
3. Tienen una tarea precisa de sacrificar y controlar los animales para asegurar que la carne es Kasher
4. **NO** existen temas de discusión con el Rabinato y toda decisión del veterinario de planta debe ser cumplida.





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA
CALIDAD E
INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

BLOQUE 3



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA
CALIDAD E
INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

REDUCCION DE PATÓGENOS



REDUCCIÓN PATÓGENOS

Procedimiento escrito

- ✓ Acciones en proceso
- ✓ Responsables TM
- ✓ Ubicación TM
- ✓ Aleatoriedad
- ✓ Manipulación

Frecuencia

- ✓ R 2073/2005
- ✓ Anual STEC

Acciones correctivas

- ✓ Corregir la desviación
- ✓ Evitar la recurrencia
- ✓ Producto no se exporta



REDUCCIÓN PATÓGENOS

NOTA INFORMATIVA

Sobre nuevos requisitos de E.Coli para la carne de vacuno exportada a Israel

22 de Abril de 2019

Las autoridades de Israel han anunciado la entrada en vigor de nuevos requisitos respecto a la importación de carne de vacuno que entrarán en vigor el **1 de Julio de 2019**.

Según ha comunicado el Servicio Veterinario y de Salud Animal del Ministerio de Agricultura de Israel (IVSAH), han constatado un aumento en el riesgo de contaminación de la carne cruda con Escherichia coli productora de shigatoxina (STEC), lo que ha supuesto un incremento en los rechazos de carne importada de otros países cuando se detecta la presencia de bacterias STEC.

Por tanto, el IVSAH ha decidido tomar medidas y comenzará a analizar la carne de vacuno cruda importada para detectar la presencia de siete cepas STEC: O26, O45, O103, O111, O121, O145 y O157.

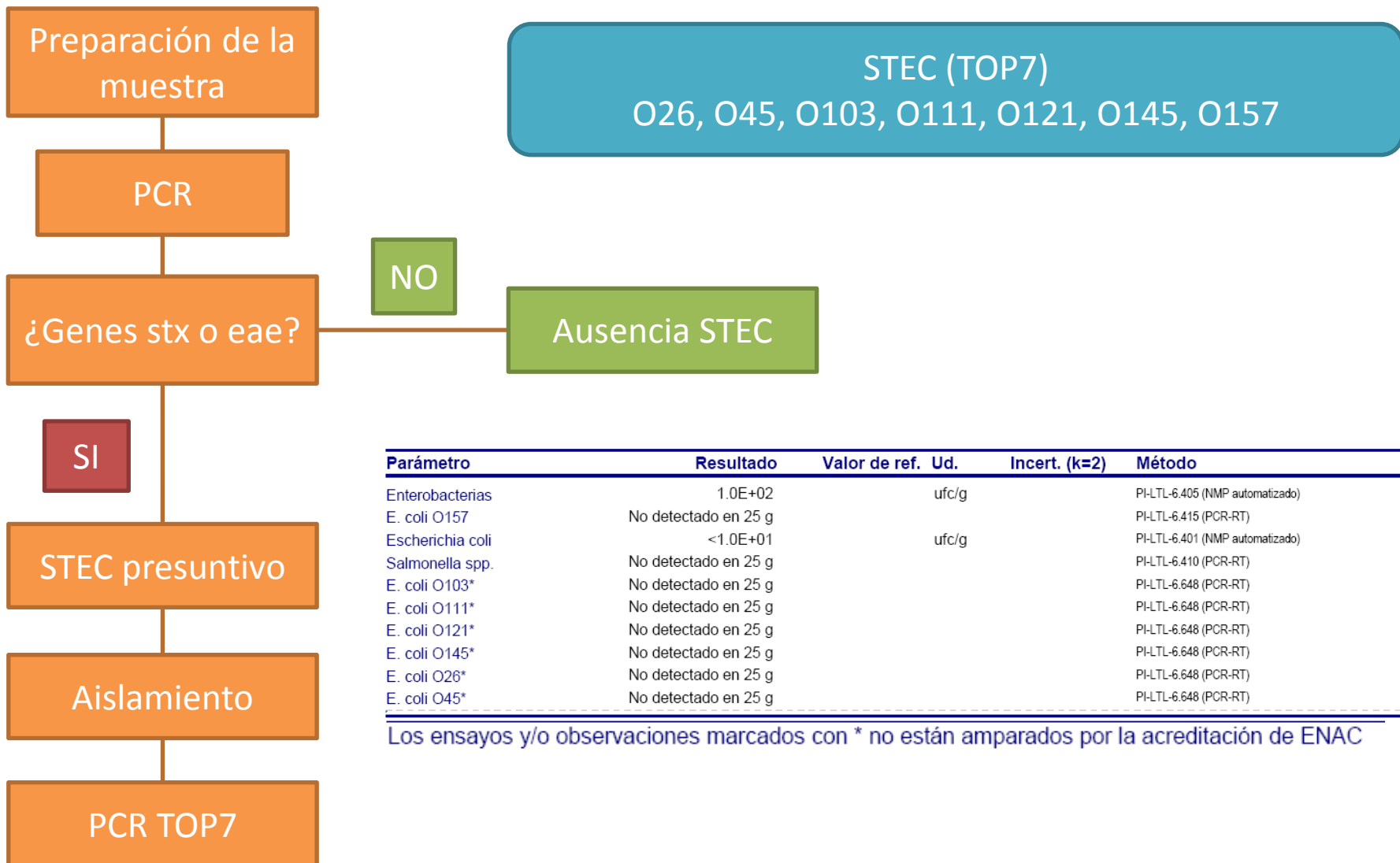
Los productos que se consideren positivos serán rechazados en la frontera.

Se solicita tomar las medidas oportunas para evitar estos rechazos en la frontera de Israel.

20 % muestreo aleatorio (contenedores)



REDUCCIÓN PATÓGENOS



STEC (TOP7)
026, 045, 0103, 0111, 0121, 0145, 0157

Parámetro	Resultado	Valor de ref.	Ud.	Incert. (k=2)	Método
Enterobacterias	1.0E+02		ufc/g		PI-LTL-6.405 (NMP automatizado)
E. coli O157	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.415 (PCR-RT)
Escherichia coli	<1.0E+01		ufc/g		PI-LTL-6.401 (NMP automatizado)
Salmonella spp.	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.410 (PCR-RT)
E. coli O103*	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.648 (PCR-RT)
E. coli O111*	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.648 (PCR-RT)
E. coli O121*	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.648 (PCR-RT)
E. coli O145*	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.648 (PCR-RT)
E. coli O26*	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.648 (PCR-RT)
E. coli O45*	No detectado en 25 g				PI-LTL-6.648 (PCR-RT)

Los ensayos y/o observaciones marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC



ETIQUETADO

Aprobadas por el Ministerio de Sanidad de Israel

TRAZABILIDAD Y *RECALL*

Realización de ejercicios de TZB y Retirada



VIDA ÚTIL

El Ministerio de Sanidad de Israel ha determinado para algunos productos vida útil máxima.

Animal Type		Temperature	Maximum Shelf Life
Beef/Lamb		Frozen (-18°C)	15 months
		Refrigerated in vacuum or MAP (0-4°C)	10 days
		Refrigerated in vacuum or MAP (0-4°C)	14 days
		Refrigerated in vacuum or MAP (0-2°C)	45 days
		Refrigerated in vacuum or MAP (-1-1°C)	85 days
Visceras		Frozen (-18 °C)	6 montes

ALT 1 (2 fechas)

ALT 2 (3 fechas)



VIDA ÚTIL





Requisitos de Bienestar Animal





~~MANUAL~~



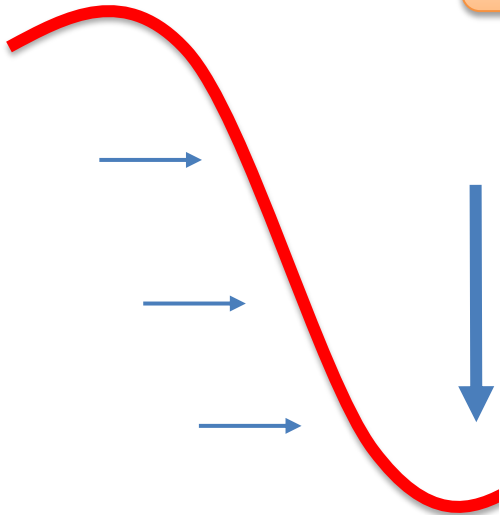
Aneurisma carótida (bov.)



X



Liberación sujeción



~~A partir de los 30 segundos~~



BIENESTAR ANIMAL

Programa escrito	Implementación	Rev. periódica	Monitorización	Verificación	Registro	Acciones Correctoras	Preenvío

Evaluación de la efectividad. Puntuaciones Objetivas de Evaluación del Programa.
% vocalizaciones, uso pica eléctrica, caídas, hemorragias, inmovilización
inadecuada, aneurismas,



BIENESTAR ANIMAL

Programa escrito	Implementación	Rev. periódica	Monitorización	Verificación	Registro	Acciones Correctoras	Preenvío
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗

1. Determinar la causa
2. Restablecer la normalidad
3. Evitar la recurrencia



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA
CALIDAD E
INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

CONCLUSIONES



CONCLUSIONES

1

Transmisión de la información, para sustentar
defensa de nuestras frecuencias de supervisión

2

Relación SVO – PLANTA – RABINO

3

No *restrainer*, no liberación, no doble incisión.