



MINISTERIO  
DE SANIDAD

SECRETARIA DE ESTADO DE  
SANIDAD


DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD  
PÚBLICA

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE  
SANIDAD EXTERIOR

***PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL  
ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS  
MÉXICO***

***Fecha 03/04/2024***

***Rev. 1***


 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

<p>APÉNDICE DE CAMBIOS</p>	
<p><i>Revisión 1</i></p>	<p>Se tienen en cuenta las no conformidades trasladadas en el informe de SENASICA 2023 y el retorno al criterio de que no es necesario que los establecimientos que producen jamón curado y embutidos madurados RTE se provean de carne fresca de establecimientos autorizados en SICPA</p> <p>Se modifica el punto 5) <u>CONTROLES REGULARES en lo relativo a la documentación de los controles oficiales</u>. A instancias de las autoridades de SENASICA los registros de los controles oficiales de las CCAA deben poner en evidencia la verificación oficial del protocolo de producción específico de las empresas en la elaboración de mercancías destinadas a México incluyendo datos de producción y datos de trazabilidad.</p> <p>Se modifica el punto 5) <u>CONTROLES REGULARES en el apartado de Evaluación POES/PNCH</u> Los inspectores y supervisores en la ejecución de los controles oficiales en establecimientos autorizados para México emplearán como documento de apoyo adicional a los desarrollados por la CA el documento “<i>Documento de directrices para la verificación oficial Programa normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)</i>” Este documento ha sido reevaluado tras la auditoría de SENASICA desarrollando la metodología para la ejecución de los preoperacionales</p> <p>Además:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se incluye modelo de documento de tránsito entre plantas autorizadas. Así como criterios para el precintado de partidas en los tránsitos y en la exportación.</li> <li>• Se incluye la revisión de la trazabilidad entre canales y vísceras</li> <li>• Se actualizan los criterios de cobertura oficial y otros para excluir las operaciones sobre carne fresca destinada a la elaboración de productos madurados.</li> <li>• Se modifican frecuencias de controles vinculados a hallazgos recurrentes en diversas plantas.</li> <li>• Se incluye un anexo con interpretación/flexibilidad frente a determinados criterios que trasladó SENASICA.</li> </ul>

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<i>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</i>	03/04/2024
--	---	------------

## *ÍNDICE*

- 1) JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS**
- 2) ÁMBITO DE APLICACIÓN**
- 3) COBERTURA DE INSPECCIÓN Y REQUERIMIENTOS DEPENDENCIAS  
SERVICIO OFICIAL**
- 4) INSPECCIÓN ANTEMORTEM/POSTMORTEM**
- 5) CONTROLES REGULARES**
- 6) TOMA DE MUESTRAS**
- 7) SUPERVISIÓN**
- 8) MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS (ACCIONES NORMATIVAS)**
- 9) FORMACIÓN**
- 10) REVISIÓN**
- 11) ANEXOS**

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04//2024</p>
--	---	--------------------

## 1) JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

La exportación de carne y productos cárnicos sólo puede realizarse desde establecimientos que hayan sido autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y que estén sometidos a controles oficiales equivalentes que cumplan los objetivos de seguridad alimentaria de las normativas Tipo Inspección Federal (TIF). El “*Procedimiento de Control Oficial de México*” se elabora con los objetivos siguientes:

- Dar respuesta a las observaciones de sistema del informe de auditoría de SENASICA (2022)
- **Atender a las no conformidades de la auditoría de SENASICA (2023)**
- Fijar los criterios para la programación, ejecución y registro de los controles oficiales
- Establecer las medidas ante incumplimiento

## 2) ÁMBITO DE APLICACIÓN

Establecimientos autorizados para exportar carnes y productos cárnicos a México tras auditorias de SENASICA (2022 y 2023).

## 3) COBERTURA INSPECCIÓN Y REQUERIMIENTOS DEPENDENCIAS SERVICIO OFICIAL

En respuesta a los requerimientos de cobertura exigidos por SENASICA los establecimientos deben disponer e implementar un **protocolo específico de producción** en el que se comunicará con antelación, **por escrito**, y mediante los mecanismos que se hubieren acordado con la Comunidad Autónoma, las fechas en las que se elaborarán lotes cuyo destino sea la exportación a México. La Comunidad Autónoma (CA) podrá denegar la cobertura de inspección en los supuestos en los que el establecimiento no cumpliera los cauces de información acordados.

Este protocolo específico de producción tendrá que detallar el papel desempeñado por el establecimiento en el marco de exportación a México. Al respecto, se podrán dar las siguientes casuísticas:


- SH y CP exportador directo de carnes frescas vísceras y despojos y proveedor de materias primas para elaboración de productos transformados.
- CP exportador directo de carnes frescas vísceras y despojos y proveedor de materias primas para elaboración de productos transformados.
- PP exportador directo y proveedor de productos transformados.
- RW exportador directo de carnes frescas o productos transformados.
- CS exportador directo o prestación de servicios a terceros de carnes frescas o productos transformados.

A efectos de la aplicación del procedimiento y de la aplicación de los criterios de cobertura oficial se establecen las siguientes definiciones:

- **materia prima**, la carne fresca, despojos y vísceras empleada en la elaboración de productos transformados.
- **Productos madurados**: jamones y/o paletas curados/ibéricos enteros o loncheados y embutidos enteros o loncheados listos para el consumo.

Con carácter general, los establecimientos tendrán que establecer en sus protocolos de producción los siguientes principios, según el tipo de empresa (ver también esquema ANEXO VI)

1º) Principio de toda la cadena debe estar autorizada

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04//2024</p>
--	---	--------------------

En empresas directa o indirectamente exportadoras de carne fresca (incluidos despojos, vísceras, tripa fresca, etc.) y productos transformados distintos de los madurados (cocidos o embutidos no listos para consumo humano, etc.) deben cumplir el principio de toda la cadena autorizada.

2º) Cadena parcialmente autorizada.

En el caso de empresas que se dediquen a almacenar, lonchear, envasar y/o transformar productos madurados deben asegurar que estos provienen de un establecimiento autorizado en SICPA. **Sin embargo, la carne fresca podrá haber tenido origen en establecimientos autorizados o no autorizados en SICPA.**

3º) Exentos de asegurar el principio de toda la cadena autorizada y de estar en listas SICPA.

Empresas proveedoras de carne fresca a los establecimientos que elaboran los productos madurados. No obstante, cuando estos establecimientos estén listados se ejecutarán una serie de controles mínimos (ver punto 5 y Anexo IV), pero **no se ejecutará cobertura oficial sobre lotes México.**

Tras la definición y concreción del papel desempeñado por la empresa, **la cobertura de inspección solicitada por las empresas debe ser acorde a su producción exportada a México o destinada a establecimientos autorizados para este país y/o debe estar justificada ante una perspectiva comercial.** La CA podrá denegar la cobertura de inspección en caso de que no se corresponda la producción con lo exportado, la previsión a exportar o en caso de stock suficiente para la exportación a México.


En el caso de que la CA deniegue la cobertura, **fuera** cual fuera el motivo, estos lotes no podrán ser objeto de exportación o de envío a establecimientos de transformación **distintos a los de productos madurados** para la elaboración de productos con destino a México.

Las empresas organizarán los procesos productivos de los lotes México para realizar las siguientes operaciones en el horario comunicado y acordado con la CA:

1. Obtención, preparación de carne para su envasado o posterior procesamiento **y el procesamiento** para la elaboración de producto a México. Ejemplos de estas actividades incluyen el sacrificio, el despiece, el deshuesado, **el prensado en moldes**, el picado, el loncheado, la adición de sal, el inyectado, el bombeo, la adición de ingredientes mediante medios mecánicos, la formulación, embutición, el envasado o el etiquetado de los productos, la expedición de producto. **Como se indica en el siguiente punto, no se requerirá cobertura si estas operaciones se dan para la obtención de materia prima con destino a una planta de transformación para la elaboración de jamón/paleta curado y/o embutidos madurados.**

Fuera del horario de cobertura comunicado podrán realizarse:

2. Cualquier operación sobre carne fresca (incluidas las citadas en el punto 1 anterior) en un SH, CP, RW o CS **destinada a una planta de transformación para la elaboración de jamón/paleta curado y/o embutidos madurados.**
3. La recepción de carne, especias y otros ingredientes, el movimiento de producto dentro del establecimiento para cambios de ubicación física para posterior procesamiento o almacenamiento **y el enmantecado de jamones como actividad que no requieren cobertura oficial (así como otras operaciones, acondicionamientos o intervenciones de pequeña entidad que se lleven a cabo mientras los jamones están en el secadero).**

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04//2024</p>
--	---	--------------------

Por otro lado, se tendrán en cuenta los siguientes principios:

- Por lo general, cuando se ejecuten dichas actividades que requieren cobertura oficial, deberán documentarse controles por Observación Directa que evidencien que hubo cobertura oficial de lotes México (referenciando producto, lotes, kg, etc... siempre que sea posible).
- La cobertura se dará a lo largo del día de producción México, preferentemente cuando se procesen lotes México. Sin embargo, no es necesario cobertura presencial durante toda la jornada y/o producción del lote/s del día. En estas situaciones y en otras situaciones especiales/concretas puede emplearse el componente de revisión de registros para documentar controles sobre operaciones que requieren cobertura oficial. Sin embargo, esta no debe ser la tónica general, pues el modelo implica la cobertura en las operaciones indicadas.
- En el caso de que un establecimiento listado en SICPA solo pretenda actuar como proveedor de materia prima para la elaboración de productos madurados deberá detallarlo en su protocolo específico de producción y se le aplicarán las frecuencias mínimas (como si no produjese producto exportable a México).

Para el desempeño de las actividades de control oficial el establecimiento proporcionará las dependencias y el siguiente equipamiento al Servicio Oficial (SO):


- Oficina para el Servicio Oficial con cerradura y de uso exclusivo para el mismo.
- Equipamiento de inspección para, en su caso, la realización adecuada de la inspección ante-mortem (IAM) (termómetro, estetoscopio, resto equipamiento – ver procedimiento autorización).
- Diseño de las instalaciones adecuadas (en dimensiones y elementos necesarios – ver procedimiento autorización) para llevar a cabo la inspección post-mortem (IPM) conforme a las exigencias de México.
- Arcones y dependencias para conservación de muestras y precintos oficiales.
- **Etiquetas de rechazo/retención de equipos/producto conforme al modelo establecido en el [“Documento de directrices para la verificación oficial Programa normalizado de Control Regular de la Higiene \(PNCH\)”](#)**

#### 4) INSPECCIÓN ANTE-MORTEM/ POST-MORTEM

La inspección ante-mortem y post-mortem se efectuará conforme a los procedimientos y registros empleados en la Comunidad Autónoma. Estas funciones de inspección, se complementará con registros que den respuesta a las observaciones de sistema trasladadas por las autoridades de SENASICA:

**Inspección ante mortem (AM):** Cuando sea requerido se empleará el equipamiento dispuesto para una inspección más pormenorizada de los animales sospechosos (estas dependencias estarán dotadas termómetro, estetoscopio y resto de equipamiento veterinario). Cuando se realice la inspección de un animal/es sospechoso/s se documentarán los resultados en un registro oficial elaborado al efecto.

**Inspección post-mortem (PM):** La Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne establece:

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

- 1) La inspección post-mortem comprende: Observación macroscópica, palpación de órganos, corte de músculos, corte laminar de nódulos linfáticos, de cabeza, vísceras y de la canal **en caso necesario**.
- 2) Toda canal en la que se observe alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica, será enviada al riel de retención oficial (bucle de inspección) para el examen del médico veterinario oficial o aprobado. Las vísceras y cabeza que correspondan a esta canal, también serán separadas para una inspección minuciosa y no podrán ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final.

Estos 2 principios serán de aplicación en todos los mataderos autorizados que, asimismo, dispondrán de las instalaciones necesarias para la ejecución de la IPM y para comprobación de las medidas que la empresa ha establecido para garantizar la ausencia de contaminación fecal y gastrointestinal en las canales y sus vísceras.

Teniendo en cuenta que la normativa mexicana establece las incisiones y palpaciones deben realizarse en **caso necesario** los inspectores seguirán los criterios establecidos en el documento “*Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero (2021)*”

- [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/C\\_I\\_Guia\\_procedimientos\\_adicionales\\_IPM.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/C_I_Guia_procedimientos_adicionales_IPM.pdf)

Al objeto de evidenciar la correcta aplicación de estas directrices el SO registrará (en registro oficial) aquellos casos en los que se ha efectuado una inspección más minuciosa en el bucle de reinspección y aquellos casos, en los que en función de los criterios recogidos en la guía de orientación se han realizado incisiones a la partida o a un % de animales de la partida.

Igualmente, en respuesta a las no conformidades documentadas por las autoridades de SENASICA los SOSP documentarán comprobaciones periódicas de la correlación de trazabilidad de canales y vísceras en línea de sacrificio y en bucles/raíles de separación.


En el marco de la Evaluación del Desempeño del Inspector se comprobará el conocimiento sobre la ejecución de los procedimientos adicionales de la IPM y las verificaciones periódicas que el SOSP haya documentado de trazabilidad de canales y vísceras

Finalmente, en el marco de la ejecución de los controles en matadero se debe asegurar un número suficiente de inspectores que garantice, durante el sacrificio, la presencia de inspectores de línea y de fuera de línea.

## 5) CONTROLES REGULARES

El SO, teniendo en cuenta las actividades programadas en los procedimientos de la CA y las comunicaciones del operador recogidas en el punto 3), registrará en el soporte de registros de control oficial de la CA los resultados de los controles oficiales relacionados con los días de producción para México.

En aras de evidenciar la verificación oficial del protocolo de producción de México de los operadores los controles oficiales que se efectúen por observación directa y/o evaluación documental irán acompañados de referencias que permitan identificar las partidas: productos, lotes, kg, entre otros. Estos datos deben ser proporcionados por los operadores en la ejecución de las operaciones que requieren cobertura y así como en todas aquellas que deban ser consideradas en la revisión de preenvío. Así mismo, en los registros se reflejará, en su caso, si hay situación de riesgo sobre el producto y si se requiere evaluación de la seguridad del mismo por parte del operador.

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

En el caso de establecimientos que por su producción estacional (ibérico) lleven a cabo operaciones que requieran cobertura oficial solo en una época del año, los controles se ejecutarán en dicha época y las frecuencias dispuestas a continuación podrán adaptarse de forma proporcional. **Así mismo, en el caso de establecimientos con producciones intermitentes o muy infrecuentes (por ejemplo, 6 al año) las CCAA podrán proponer, caso por caso y de forma motivada, a la SGSE una frecuencia distinta a la establecida en este procedimiento cuando, en términos generales, los controles previos hayan sido satisfactorios. La SGSE tras estudiar la propuesta motivada trasladará, en su caso, ratificación de la misma.**

Estos controles oficiales recogerán estos principios:

- **Evaluación de los requisitos SPS y programas de prerequisites:** el SO complementará las listas de chequeo que la CA emplee para la evaluación de esta parte del sistema con actas de control oficial donde se detalle la evaluación de las diferentes dependencias en los días que haya producción con destino a México.

El objetivo es **completar la evaluación de todos los indicadores en todas las áreas en 1 año**. En el ámbito de estos controles, se evaluarán los siguientes **indicadores: área circundante y control de plagas, iluminación, desagües y conducciones, suministro agua potable, vestuarios y dependencias de personal, equipos y utensilios, buenas prácticas de higiene y fabricación**. El control incluirá la observación directa de las condiciones de la planta y, en su caso, la evaluación de los registros de implementación cuando existan programas de requisitos previos asociados.


Teniendo en cuenta que los siguientes indicadores han estado asociados (AUDITORIA SENASICA 2023) a un mayor número de observaciones se establece una frecuencia reforzada: **ventilación e instalaciones (con especial atención a la presencia de óxido)**. Debiendo atender a las siguientes **frecuencias mínimas:**

1. Plantas de carne fresca listadas en SICPA que son exclusivamente proveedoras de establecimientos de transformación de productos madurados listos para el consumo destinados a la exportación. Evaluación de los indicadores de ventilación e instalaciones al semestre.
2. Plantas, distintas de las anteriores, con protocolo de segregación y sin observaciones en AUDITORIA SENASICA 2023 relativas a ventilación e instalaciones. Evaluación de los indicadores de ventilación e instalaciones al trimestre. En el marco de las supervisiones, ante hallazgos relativos a los citados indicadores, que no estén bajo control de la empresa, podrá determinarse aumentar la frecuencia de control.
3. Plantas, distintas de las anteriores, sin protocolo de segregación (todo el producto es potencialmente exportable a México) o plantas con observaciones en AUDITORIA SENASICA 2023 relativas a ventilación e instalaciones. Evaluación de los indicadores de ventilación e instalaciones mensualmente.

En el caso de las plantas con observaciones en AUDITORIA 2023 y con protocolo de segregación, tras un periodo de, al menos, seis meses de controles sobre estos indicadores, podrán acogerse a la frecuencia del punto 2 cuando los controles regulares y las supervisiones pongan de manifiesto la aplicación de controles eficaces por parte de los operadores sobre los citados indicadores y, por tanto, se haya reducido la detección/presencia de condensaciones/óxido por parte de los inspectores.

- **Evaluación POES/PNCH:** Los inspectores y supervisores en la en la ejecución de los controles oficiales en establecimientos autorizados para México emplearán como documento de apoyo adicional a los desarrollados por la CA el documento “*Documento de directrices para la verificación*”



 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

*oficial Programa normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)” especialmente en lo relativo a los controles preoperacionales. La correcta ejecución de estos preoperacionales será evaluada en las evaluaciones de desempeño contempladas en el punto 7.2. Por otra parte, al objeto que exista una frecuencia uniforme en todos los establecimientos autorizados se establecen las siguientes frecuencias mínimas para controles preoperacionales y operacionales:*

- **Preoperacionales:** **mensualmente** se efectuará un control preoperativo cubriendo diferentes áreas/salas de proceso con superficies de contacto. Todas estas áreas deben ser cubiertas en el **semestre**. Este control mensual tendrá en cuenta las áreas de proceso donde se va a producir lotes con destino a México y se registrará en el acta o soporte empleado por la CA. Los SO incrementarán la frecuencia de los controles ante resultados insatisfactorios. Cada resultado insatisfactorio deberá cerrarse con la evaluación de las acciones correctoras implementadas por la empresa y un nuevo control preoperacional con resultado satisfactorio.
- **Operacionales:** En acta o en el soporte empleado por la CA, los SO registrarán los resultados de la evaluación de los procedimientos operacionales en las dependencias donde se ha procesado producto para México. En caso de que se lleven a cabo evaluaciones que documente el SO los días que no haya producción para México, estos resultados serán complementarios.
- **Evaluación de la implementación del plan analítico del establecimiento respecto a los criterios microbiológicos, contaminantes y residuos.** La evaluación de los controles se llevará a cabo en el marco de los controles regulares y, como mínimo se documentará una evaluación global del programa con frecuencia semestral (cumplimiento frecuencia de muestreo y resultados, al menos).
- **Evaluación APPCC/PCC:** El SO complementará las listas de chequeo o las actividades que tenga establecidas en su programación, mediante actas con la evaluación en planta de los PCC y los registros asociados los días de producción de México alternando los componentes de inspección (observación en planta y revisión de registros).
  - **En el caso de mataderos y en aplicación del principio de tolerancia cero a la contaminación fecal.** Los SO ejecutarán una verificación semanal del PCC de CF, al final de la línea. La verificación se realizará, al menos, sobre 11 canales, **de forma aleatoria (no serán canales consecutivos)** y se dejará constancia oficial de la verificación. En caso de verificación insatisfactoria se requerirá a la empresa, evaluará las acciones que lleve a cabo y se dejará constancia de las mismas. Ante resultados insatisfactorios la frecuencia de verificación oficial semanal se aumentará a diaria hasta comprobar que el PCC está bajo control. **En el caso de mataderos autorizados en SICPA que sean exclusivamente proveedoras de materia prima para la elaboración de productos madurados en la ejecución de los controles regulares conforme al riesgo se documentarán controles con una frecuencia apropiada.**
- **Trazabilidad/requerimientos materia prima:** El SO verificará la correcta implementación del protocolo específico que el operador ha elaborado para México para asegurar que los productos potencialmente exportables están convenientemente trazados e identificados y han sido elaborados con materias primas procedentes de establecimientos autorizados por SENASICA. **Salvo en el caso de productos madurados (jamón/paleta curada y embutidos listos para consumo humano) de la especie porcina dado que, en este caso, la materia prima (carne fresca) podrá proceder o no de establecimientos autorizados por SICPA.**
- **Revisión de procedimiento de preenvío/emisión de atestaciones sanitarias:**

**Los SO verificarán la revisión preenvío del establecimiento a cada exportación y/o expedición. Sin embargo:**



- En aquellos establecimientos que se realicen diariamente muchas expediciones/exportaciones con varias revisiones preenvío diarias podrán revisar la documentación soporte de preenvío en una de ellas exclusivamente. Las CCAA consensuarán, caso por caso, con la SGSE la aplicación de este criterio de excepción.
- En aquellos establecimientos que expidan carne fresca para su posterior transformación (en jamón/paleta curada y/o embutidos madurados listos para consumo humano) **NO** será necesaria la verificación de la revisión preenvío (pues no es un aspecto obligado).

Todos los certificados sanitarios ASE con destino México requieren atestación sanitaria del SO. Tal y como se recoge en el procedimiento de autorización ([LINK](#)) para la emisión de la atestación sanitaria los operadores deben evidenciar que han efectuado una revisión de pre-envío que incluye la trazabilidad de las materias primas (cuando sea necesario deberá evidenciarse que proviene de establecimientos autorizados), la revisión de los resultados del sistema de autocontrol en relación a resultados analíticos en productos RTE, los PC y PCC, y a la adecuada disposición de los productos cuando se hayan tenido que aplicar acciones correctoras.

Debe tenerse en cuenta que, la materia prima (carne fresca) puede provenir de establecimientos autorizados o no autorizados en SICPA. Si bien estos establecimientos no están obligados a cumplir los requisitos específicos recogidos en la normativa de México, si lo está la materia prima que se recibe en la planta de procesamiento. Esta última es, por tanto, responsable de comprobar, por ejemplo, que la temperatura de la carne en la recepción es de 4°C [así como cualquier otro requisito aplicable a la materia prima: carne fresca]. Estas evidencias de cumplimiento serán incorporadas a la revisión preenvío para que el Servicio Oficial pueda revisar que la materia prima cumplía los criterios que le son aplicables.

#### - **Tránsitos entre plantas autorizadas**

Los operadores presentarán, cumplimentado y por triplicado, junto con la revisión preenvío, el documento de tránsito entre establecimientos autorizados del ANEXO VI.

Los SVO sellarán, fecharán y firmarán dicho documento (se considera válida la firma electrónica con posibilidad de verificación). Los SOSP guardarán una copia del documento de tránsito firmado.


Se tendrá en cuenta:

- En aquellos establecimientos que se realicen diariamente muchas expediciones se podrá emitir un único documento de tránsito que ampare la totalidad de expediciones del día. Las CCAA consensuarán, caso por caso, con la SGSE la aplicación de este criterio de excepción.
- En aquellos establecimientos que expidan carne fresca para su posterior transformación (en jamón/paleta curada y/o embutidos madurados listos para consumo humano) **NO** se firmarán documentos de tránsito por parte de los inspectores (pues no es un aspecto obligado que provenga de un establecimiento autorizado).

#### - **Precintado**

Se comprobará que el operador ha indicado el número de precinto en el registro de revisión preenvío y en documento de tránsito. Los operadores contarán con un procedimiento de autoprecintado que será evaluado al inicio, en las supervisiones y con una frecuencia mínima anual.

El precintado de las mercancías se efectuará bajo supervisión de los SO (precintado oficial).

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04//2024</p>
--	---	--------------------

## 6) TOMA DE MUESTRAS OFICIALES

Al objeto que los programas de tomas de muestras oficiales de las CCAA tengan una implementación homogénea en todos los establecimientos autorizados para México se establecen las siguientes directrices:

### 6.1. Muestreo oficial de criterio de higiene de proceso sacrificio

En todos los mataderos autorizados para México se llevará a cabo un set anual (50 muestras en 10 sesiones consecutivas) de toma de muestras para *Salmonella*. Se aplicará el criterio UE recogido en el R (CE) 2073/2005. Se empleará un acta de toma de muestras/hoja de muestras oficial para su remisión al laboratorio (soporte autonómico).

### 6.2. Toma de muestras oficial en alimentos listos para consumo.

Se tomarán muestras en los establecimientos que exporten alimentos listos para consumo con exposición post-letal y se verificarán los criterios microbiológicos recogidos en la norma TIF

En relación con los muestreos de *Listeria* en todos los establecimientos elaboradores de productos listos para consumo (RTE) se efectuará un muestro anual preferentemente de producto exportable a México (n=5) y de la línea de producción que incluya superficies de contacto (FCS) y no contacto (NFC)<sup>1</sup>

### 6.3. Remisión muestras oficiales microbiología por parte de la CA. Empleo de las muestras de otros programas de evaluación de establecimientos exportadores. Coste de las muestras

Las CA remitirán estas muestras a los laboratorios oficiales (públicos o privados) que al efecto estén registrados en RELSA. La CA podrá emplear las muestras que sean tomadas en el marco de otros programas de exportación para verificar muestreos de criterios de higiene de proceso y muestras de productos RTE.

Las muestras se acompañarán de una hoja de muestreo/acta de toma de muestras oficial que indique “Programa Exportación México”.

Todos los costes de estas muestras oficiales serán pagados por los operadores (material, logística y análisis corren a cargo del operador).

### 6.4. Acciones correctoras ante resultados insatisfactorios en los programas de muestreo oficial


#### 6.4.a. Criterios de higiene de proceso

En el caso de criterios de higiene de proceso de sacrificio (*Salmonella*). En función de los resultados se seguirán los siguientes criterios:

- Resultados satisfactorios: siempre que se tengan resultados satisfactorios en **el muestreo** de seguimiento se vuelve a la frecuencia indicada **en el apartado 6.1.**

---

<sup>1</sup> Ver anexo III para las instrucciones de toma de muestras. El muestreo de línea dependerá de los entornos de procesamiento RTE en los que el producto está expuesto a recontaminación y del nº de líneas de producción RTE y equipos en los que se procese producto (incluirá entre 4-15 superficies).

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

- **Resultados insatisfactorios:** Se trasladará apercibimiento a la empresa desde la SGSE. La empresa elaborará e implementará un plan de acción. Finalizadas las acciones correctoras, y su evaluación, se ejecutará un **muestreo** oficial de seguimiento [50 muestras en 10 semanas consecutivas]. Si se mantienen los resultados insatisfactorios, la empresa implementará un nuevo plan de acción y se llevará a cabo un **nuevo muestreo** oficial de seguimiento. Si la empresa en el tercer **muestreo oficial** obtiene resultados insatisfactorios se procederá a la retirada de la autorización.

#### 6.4.b. Criterios microbiológicos alimentos listos para consumo (RTE)

La obtención de resultados insatisfactorios en las muestras oficiales asociadas a este procedimiento o en muestras tomadas en programas de la CA vinculadas al PNCOCA o muestras tomadas en los controles en destino motivarán la adopción de acciones correctoras por parte de los establecimientos con independencia de las acciones normativas que se tipifican en el punto 8.

Se aplicarán los siguientes principios:

- Mientras las empresas ejecutan los planes de acción no se procesarán producto con destino México en los entornos de procesamiento donde el alimento listo para consumo es expuesto (salas de deshuese de jamón/paleta curado, líneas de loncheado y envasado fraccionamiento de productos RTE).
- Una vez que la empresa haya completado las acciones a verificación de los planes de acción se incluirá siempre un muestreo de control oficial de la línea de producción.
- 4 incidencias en los programas de muestreo (oficial y destino) en 1 año motivará la retirada de la lista de establecimientos autorizados.

#### 6.4.c Comunicación de resultados insatisfactorios a la SGSE. Informes de cierre de actuaciones

Los resultados insatisfactorios en los programas de muestreo oficial serán comunicados en el menor tiempo posible a la SGSE que mantendrá reuniones de coordinación para el seguimiento de los planes de acción.

Todos los casos de resultados insatisfactorios motivarán la emisión de informe de evaluación de las acciones correctoras por parte de la CA que será remitido a la SGSE que establecerá actividades de seguimiento.


## 7) SUPERVISIÓN<sup>2</sup>

### 7.1. Supervisión de establecimientos.

Todos los establecimientos incluidos en el alcance de este procedimiento se corresponden con establecimientos **incluidos en la lista SICPA**. Para esta actuación se establecen los siguientes principios de supervisión:

#### 7.1.a.) Supervisión anual de la CA

<sup>2</sup> La supervisión a establecimientos, la evaluación del desempeño a los inspectores (EDI) y los programas de muestreo anual se ejecutarán en AÑO NATURAL. **El primer año dará término el 31 de diciembre de 2024.**

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

Tras la autorización por parte de SENASICA las CCAA realizarán una supervisión anual y enviarán informe de la misma a la SGSE. Dicho informe de supervisión del establecimiento abordará los ámbitos y tendrá la estructura dispuesta en el anexo I.

#### *7.1.b) Supervisión a raíz de los resultados de los controles oficiales*

La CA programará y reforzará la supervisión del operador ante los siguientes supuestos:

- Refuerzo de supervisión por incidencias de controles en destino
- Resultados insatisfactorios en muestras oficiales
- Comunicación del SO de resultados insatisfactorios recurrentes y/o de entidad, en el marco de los controles regulares.

#### *7.1.c) Supervisión SGSE*

La SGSE supervisará todos los informes anuales emitidos por la CA y, asimismo, adicionalmente, a las actividades de supervisión que la CA adopte en el marco de su programa de control, los establecimientos autorizados para México se incluirán en el programa de auditoría que conforme al análisis de riesgo va a implementar la SGSE.

La SGSE elaborará un informe anual que resuma los resultados de las supervisiones en aras de (1) evidenciar la evaluación de las mismas y (2) de orientar las áreas con mayor espacio de mejora.

## **7.2. Supervisión de controles oficiales**


La CA llevará a cabo de forma anual una Evaluación del Desempeño del Inspector por observación directa y por registros (supervisión del control oficial) coincidiendo o no con la supervisión del establecimiento sobre, al menos, uno de los inspectores adscritos al establecimiento. De dicha supervisión se trasladará informe a la SGSE acorde al formato establecido en el Anexo II.

Los supervisores deberán en todos los casos trasladar una retroalimentación de lo observado en sentido constructivo en una reunión final con los inspectores recogiendo igualmente los comentarios que hayan trasladado estos.

En relación a las recomendaciones de control oficial se establecen las siguientes:

- a) No procede recomendación: Los hallazgos son de escasa entidad o están en consonancia con los controles oficiales previos. En el informe se podrán retroalimentar aspectos de mejora que no requieren la adopción especial de medidas.
- b) Procede recomendación: Los hallazgos son de entidad y deberían haber sido detectados en los controles oficiales previos o no se está cumpliendo de forma significativa la programación de los procedimientos de inspección. En este último caso, cuando el equipo de inspección esté formado por varios integrantes se podrá redactar una recomendación general a todo el equipo, salvo que estén delimitadas las responsabilidades en el equipo de inspección.

Cuando los informes de evaluación de desempeño incluyan recomendaciones de control oficial, la CA propondrá las medidas que se pueden adoptar para resolver la recomendación. Las medidas deberán estar relacionadas con la causa, los antecedentes, y las medidas previas que se han adoptado ante recomendaciones de control oficial.

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04//2024</p>
--	---	--------------------

## 8) MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTO (ACCIONES NORMATIVAS)

Las empresas tienen la obligación de dar respuesta y llevar a cabo la implementación de acciones correctoras ante observaciones y/o no conformidades que trasladen los inspectores. En este sentido, al margen de los tiempos máximos de respuesta establecidos normativamente y/o en procedimientos documentados que sean más estrictos, los operadores deberán responder por escrito a las observaciones y/o no conformidades que documente el SOSP en el plazo máximo de diez días hábiles proponiendo el tiempo de ejecución (acordado con la CA) de las acciones correctoras propuestas por el establecimiento (si no se hubieran adoptado ya).

Así mismo, cuando una empresa no de respuesta o la respuesta no sea eficaz, teniendo en cuenta los antecedentes y resultando en incumplimientos recurrentes, los inspectores documentarán enlaces de incumplimiento y adoptarán un enfoque progresivo en la adopción y/o propuesta de medidas conforme a los siguientes puntos.

Ante incumplimiento y, en función de la gravedad de los hallazgos, la CA podrá comunicar la propuesta de medidas de suspensión en la emisión de certificados de exportación a México reguladas en el artículo 18 del RD 993/2014. Algunos incumplimientos requerirán acciones inmediatas por los SVO y otros requerirán ser notificados a los niveles de supervisión de acuerdo a los procedimientos de notificación previa establecidos por la CA.

a) Medidas normativas a ejecutar por SVO. Consistirán en:


- Retención de producto (inmovilización cautelar)
- Rechazo de equipos o instalaciones
- Reducción del ritmo o interrupción de líneas
- No autorización de procesamiento de producto

Para las actuaciones de retención de producto y rechazo de equipos o instalaciones, se emplearán las etiquetas elaboradas al efecto y sólo podrán ser retiradas a instancias del SVO.

b) Supuestos que implican propuesta de medida cautelar de suspensión de emisión de certificados de exportación

1. Un mantenimiento inadecuado de las condiciones higiénicas básicas en relación a las instalaciones y equipos (SPS) **sin la adopción de acciones correctoras o que éstas no sean eficaces.**
2. Deficiencias importantes o reiteradas en prerequisites (agua, plagas, temperaturas)
3. Una aplicación y mantenimiento de los procedimientos del PNCH inadecuada
4. Un sistema APPCC inadecuado (control de PC, PCC)
5. Incumplimientos en requisitos de materia prima y trazabilidad **(cuando sea requisito exigible).**
6. El establecimiento no cumple los estándares de *Salmonella* **(procederá apercibir a la empresa, salvo en los casos de inacción que se propondrá medida cautelar de suspensión de emisión de certificados. Tres muestreos oficiales consecutivos insatisfactorios motivarán la propuesta de deslistado).**
7. Incumplimientos en los criterios microbiológicos de productos RTE
8. Incumplimiento reiterado de los horarios de cobertura acordados

La propuesta de suspensión será enviada a la SGSE que revisará la propuesta para traslado al MAPA. El levantamiento de la medida cautelar estará supedita a la emisión de un informe de evaluación que detalle que se han corregido las deficiencias que motivaron la medida cautelar.

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p><i>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</i></p>	<p>03/04/2024</p>
--	--	-------------------

La falta de respuesta del operador a las acciones normativas motivará la retirada de la lista de establecimientos autorizados.

## **9) FORMACIÓN**

La SGSE programará e impartirá cursos de formación dirigidos a los SO para explicar la normativa de México y para la aplicación de este procedimiento

## **10) REVISIÓN**

El “*Procedimiento de Control Oficial de México*” será revisado por la SGSE o a petición de las CCAA con establecimientos autorizados.



## ANEXO I. INFORME SUPERVISIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

### 1. DATOS DE LA AUDITORIA

**Razón social:**  
**Dirección:**  
**Nº RGSEAA:**  
**Objetivo:**  
**Alcance:**  
**Criterios:**  
**Técnicos designados:**  
**Frecuencia de supervisión año en curso:**  
**Nº de supervisiones realizadas:**

### 2. REVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

**Antecedentes/historial:**<sup>3</sup>  
Lista incumplimientos del año en curso  
Tabla de muestras programadas, tomadas y resultados<sup>4</sup>  
Cambios realizados a raíz de los resultados de los controles oficiales<sup>5</sup>

### 3. RESUMEN ACTIVIDADES DE AUDITORIA

Reunión de apertura<sup>6</sup>  
Asistentes<sup>7</sup>  
Declaración del muestreo realizado<sup>8</sup>  
Reunión de cierre<sup>9</sup>

### 4. RESUMEN RESULTADOS

Se hará un resumen de los aspectos evaluados:

- 1) SPS
- 2) POES/PNCH
- 3) Requisitos previos
- 4) APPCC
- 5) *LISTERIA*
- 6) Composición, etiquetado marcado
- 7) Protocolo de producción (entrada de materia prima, comunicaciones SVO, identificación y segregación lotes MEX)
- 8) Mataderos (ante-mortem; post-mortem; bienestar animal; Criterios de higiene proceso *Salmonella/aerobios y enterobacterias*)

<sup>3</sup> Breve sinopsis detallando los incumplimientos relevantes del año anterior y del año en curso.

<sup>4</sup> Tabla - Muestras oficiales programadas, tomadas y resultados a fecha de la visita

<sup>5</sup> Muestréos “ad hoc” realizados asociados a planes de verificación oficial ante resultados insatisfactorios, reevaluaciones de las frecuencias de supervisión, otras actuaciones de control oficial

<sup>6</sup> Detallar si en la reunión de apertura la empresa ha planteado cuestiones que requieren análisis

<sup>7</sup> Detallar personas que han asistido a la evaluación

<sup>8</sup> Itinerario realizado en planta y principales documentos y registros revisados

<sup>9</sup> Detallar si en la reunión de cierre la empresa ha planteado cuestiones que requieren análisis





**5. SEGUIMIENTO DE LAS ACCIONES CORRECTORAS**

**6. NO CONFORMIDADES**

**7. CONCLUSIÓN Y DICTAMEN**

**8. ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO APLICABLES**


Fecha y firma

**PROGRAMA DE MUESTREO OFICIAL MUESTRAS TOMADAS Y RESULTADOS**

<b>1. Muestreo Salmonella mataderos</b>			
Frecuencia de muestreo semanal	Nº set	Nº tomadas	Presencia

<b>2. Muestreo oficial SGSE RTE – Listeria</b>			
	Programadas	Tomadas	Resultados
Línea RTE			
Producto			

<b>3. Muestreo oficial CA RTE – Listeria</b>			
	Programadas	Tomadas	Resultados
Línea RTE			
Producto			

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

## ANEXO II - INFORME EVALUACIÓN INSPECTOR ESTABLECIMIENTO MÉXICO:

Nombre inspector:	Nº evaluación <sup>10</sup>	Fecha supervisión	Nº RGSEAA:	Periodo de controles oficiales revisado:	
Nombre supervisor/es: <sup>11</sup>					
INDICADORES DESEMPEÑO	Eval. <sup>12</sup>	Método de evaluación <sup>13</sup>		Hallazgos	REC <sup>14</sup>
		R	D		
Protocolo de segregación e identificación de producto					
Verificación requisitos SPS					
Verificación requisitos PNCH					
Verificación requisitos APPCC					
Verificación PCC contaminación fecal					
Programas de muestreo analítico (autocontrol)					
Muestreos oficiales					
IAM/IPM/BA <sup>15</sup>					
Adopción de acciones ante incumplimientos					
Seguimiento y cierre de incumplimientos					
Certificación					

### COMENTARIOS<sup>16</sup>:

### RECOMENDACIONES DE CONTROL OFICIAL<sup>17</sup>:

<sup>10</sup> Numerar correlativamente

<sup>11</sup> La CA puede encomendar la evaluación a más de un supervisor si lo estima pertinente e incluso delimitar las responsabilidades de supervisión en relación a requerimientos de México o requerimientos de los procedimientos y programas de la CA

<sup>12</sup> Marcar **E** (evaluado) **NE** (no evaluado) **NA** (no aplica)

<sup>13</sup> **R** (registros) **O** (observación directa)

<sup>14</sup> Marcar los puntos que aconsejan la emisión de la recomendación de control oficial

<sup>15</sup> **Incluirá comprobar la ejecución de la sistemática adicional de la IPM y reflejar que el número de integrantes del equipo de inspección es adecuado (inspectores de líneas y fuera de líneas). Implicará verificar los ejercicios de trazabilidad de canales y vísceras realizados de forma periódica. Esta evaluación puede ser llevada a cabo por el supervisor o, al tratarse de requisitos UE, puede ser evaluado por un responsable de matadero y vincular su informe al informe de supervisión individualizada.**

<sup>16</sup> Recoger síntesis de comentarios que el inspector ha realizado en la reunión de retroalimentación de los resultados de la evaluación.

<sup>17</sup> Indicar las siguientes categorías

- a) No procede recomendación de control oficial
- b) Procede recomendación de control oficial




MINISTERIO  
DE SANIDAD

*PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO*


03/04/2024

**Fecha y firma**


 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

### ANEXO III- INSTRUCCIONES TOMA DE MUESTRAS EN PRODUCTO, FCS Y NFCS

PTO Verificación microbiológica Oficial línea de producción RTE - (PRODUCTO)	
<b>PRODUCTO OBJETO DE MUESTREO</b>	<b>Producto listo para consumo (RTE)</b> Productos RTE: curados, secados (jamón, paleta, lomo), fermentados (chorizo, salchichón), cocidos con exposición post-letal (jamón cocido loncheado)
<b>ANALIZADO PARA</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE RECOGIDA DE MUESTRAS</b>	<p>La toma de muestras se realizará seleccionando aleatoriamente entre los productos RTE, según las siguientes instrucciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En las <u>máximas condiciones de higiene</u>: por ejemplo, con guantes de un solo uso.</li> <li>• <u>Siempre</u> remitir <u>producto final</u> que haya sido procesado en el entorno de procesamiento RTE post-letal.</li> <li>• Con la <u>mínima manipulación del producto</u>: siempre que sea posible, se enviará piezas enteras, intactas, no fragmentando el producto. Si el tamaño de la pieza es muy grande y el establecimiento no opta por enviar la pieza entera, éste deberá reducir su tamaño hasta al menos 750 gramos, sin introducir cambios en sus operaciones de transformación (cuchillos estériles, etc.). El tamaño de la/s muestra/s remitida/s será suficiente para efectuar determinaciones analíticas de <i>Listeria monocytogenes</i> (ausencia en 25 gramos). Puesto que las determinaciones analíticas se hacen sobre tejido magro del producto y el laboratorio elimina la parte exterior de la muestra para garantizar al máximo la fiabilidad de los resultados, habrá que tener en cuenta estas circunstancias al objeto de que el tamaño de la muestra resulte adecuado. En el caso que se vaya a enviar un producto RTE graso (bacón, tocinos curados), debe ponerse en conocimiento del laboratorio para evitar que se interprete como una muestra que no dispone de suficiente tejido magro.</li> <li>• <u>No tomar muestras de lotes exportados</u> dado que no es posible aplicar la instrucción de retención hasta la obtención de resultados .</li> </ul>
<b>FORMULARIO DE SOLICITUD DE MUESTRA</b>	Se debe cumplimentar 1 acta de toma de muestra que firmada por el SVO y la empresa será remitida al laboratorio.
<b>SEGURIDAD DE LA MUESTRA</b>	Las muestras se enviarán acompañadas por un acta de toma de muestras.
<b>NOTIFICACIÓN DE RETENCIÓN</b>	El SVO documentara al establecimiento que el lote al que pertenecen la muestras tomadas no podrá ser destinado a exportación hasta la obtención de los resultados negativos.
<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE ENVÍO</b>	Una vez tomada/s la/s muestra/s y cumplimentada la hoja de muestreo, ésta se enviará al laboratorio. Se debe utilizar refrigerante para que la muestra se mantenga fría durante el tránsito. El laboratorio mantendrá en archivo el acta detallando los resultados de los análisis.
<b>RESULTADOS POSITIVOS</b>	Se comunicarán de forma inmediata al nivel de supervisión y se aplicará lo dispuesto en el Procedimiento de Control Oficial ante casos positivos.

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04//2024</p>
--	---	--------------------

<p><b>PTO de Verificación microbiológica oficial línea de producción RTE - (FCS)</b></p>	
<p><b>PRODUCTO OBJETO DE MUESTREO</b></p>	<p><b>Superficies de contacto (FCS)</b> (cintas transportadoras, equipos deshuese, mesas de trabajo, cuchillas, útiles, etc.)</p>
<p><b>ANALIZADO PARA</b></p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i></p>
<p><b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE RECOGIDA DE MUESTRAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomar muestras preferentemente en muestreo operacional interfiriendo al mínimo la producción (aprovechar descansos o al finalizar el turno). Tener en cuenta las salas RTE que no vayan a tener operación para la valoración en control preoperativo. Si todas van a estar en operación, determinar la conveniencia de tomar alguna muestra en preoperacional.</li> <li>• Seleccionar las <b>FCS</b> que tengan <u>un mayor contacto</u> con el producto RTE y de las que se disponga de antecedentes de riesgo (zonas donde se hayan documentado desviaciones en el PNCH o donde hubiera antecedentes de detección de <i>Listeria monocytogenes</i>). Empezar recogiendo las superficies por donde pasan todos los productos y posteriormente sobre las que pasa/n sólo alguno/s de los productos.</li> <li>• Para la toma de muestras se empleará el mismo kit de toma de muestras (esponja o toalla) que emplee la empresa en la verificación de FCS.</li> <li>• La toma de muestras se efectuará en las máximas condiciones de higiene (lavarse las manos y desinfectarlas hasta la mitad del antebrazo. Ponerse un guante estéril en la mano que vamos a hacer el frotado, etc.). Frotar al menos un cuadrado de 10 x 10 cm (100 cm<sup>2</sup>), en la medida que esto sea posible. Frotar la zona elegida aplicando una presión firme y uniforme (verticalmente al menos 10 veces), luego dar la vuelta a la esponja (horizontal 10 veces) y, con este mismo lado, frotar en diagonal. Introducir la muestra en la bolsa y añadir un volumen de un caldo necesario para efectuar pre-enriquecimiento si es requerido por el laboratorio. Identificar la muestra.</li> </ul>
<p><b>FORMULARIO DE SOLICITUD DE MUESTRA</b></p>	<p>Se debe cumplimentar 1 acta de toma de muestra para las muestras <b>FCS</b>. Adjunto a las actas de toma de muestras se emitirá un anexo que relacione los puntos de la toma de muestras de las FCS seleccionadas.</p>
<p><b>SEGURIDAD DE LA MUESTRA</b></p>	<p>Las muestras se enviarán acompañadas por un acta de toma de muestras oficial</p>
<p><b>NOTIFICACIÓN DE RETENCIÓN</b></p>	<p>El SVO documentara al establecimiento que el lote procesado en la toma de muestras no podrá ser destinado a exportación hasta la obtención de los resultados negativos.</p>
<p><b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE ENVÍO</b></p>	<p>Una vez tomada/s la/s muestra/s y cumplimentada la hoja de muestreo, ésta se enviará al laboratorio. Se debe utilizar refrigerante para que la muestra se mantenga fría durante el tránsito. El laboratorio mantendrá en archivo el acta detallando los resultados de los análisis.</p>
<p><b>RESULTADOS POSITIVOS</b></p>	<p>Se comunicarán de forma inmediata al nivel de supervisión y se aplicará lo dispuesto en el Procedimiento de Control Oficial ante casos positivos.</p>

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04//2024</p>
--	---	--------------------

<p><b>PTO de Verificación microbiológica oficial línea de producción RTE - (NFCS)</b></p>	
<p><b>PRODUCTO OBJETO DE MUESTREO</b></p>	<p><b>Superficies de no contacto ambientales (NFCS)</b> (sumideros, paredes, carretillas, lamas de puertas, estructuras cercanas al suelo, bandejas de recolección de agua, esponjas y cepillos limpieza, debajo de mesas y cintas transportadoras <b>NFCS</b>)</p>
<p><b>ANALIZADO PARA</b></p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i></p>
<p><b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE RECOGIDA DE MUESTRAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomar muestras preferentemente en muestreo operacional interfiriendo al mínimo la producción (aprovechar descansos o al finalizar el turno). Tener en cuenta las salas RTE que no vayan a tener operación para la valoración en control preoperativo. Si todas van a estar en operación determinar la conveniencia de tomar alguna muestra en preoperacional.</li> <li>• Seleccionar las <b>NFCS</b> por proximidad a las FCS o porque dispongamos de antecedentes de riesgo (zonas donde se hayan documentado desviaciones en los controles PNCH o donde hubiera antecedentes de detección de <i>Listeria monocytogenes</i> remodelaciones de la instalación o reformas en los equipos) o porque tengan la consideración de puntos centinela (sumideros, por ejemplo).</li> <li>• Para la toma de muestras se empleará el mismo kit de toma de muestras (esponja o toalla) que emplee la empresa en la verificación de NFCS.</li> <li>• La toma de muestras se efectuará en las máximas condiciones de higiene (lavarse las manos y desinfectarlas hasta la mitad del antebrazo. Ponerse un guante estéril en la mano que vamos a hacer el frotado, etc.). Frotar al menos un cuadrado de 10 x 10 cm (100 cm<sup>2</sup>), en la medida que esto sea posible. Frotar la zona elegida aplicando una presión firme y uniforme (verticalmente al menos 10 veces), luego dar la vuelta a la esponja (horizontal 10 veces) y, con este mismo lado, frotar en diagonal. Introducir la muestra en la bolsa y añadir un volumen de un caldo necesario para efectuar pre-enriquecimiento. Identificar la muestra.</li> </ul>
<p><b>FORMULARIO DE SOLICITUD DE MUESTRA</b></p>	<p>Se debe cumplimentar 1 acta de toma de muestra para las muestras <b>NFCS</b>. Adjunto a las actas de toma de muestras se emitirá un anexo que relacione los puntos de la toma de muestras de las NFCS seleccionadas.</p>
<p><b>SEGURIDAD DE LA MUESTRA</b></p>	<p>Las muestras se enviarán acompañadas por un acta de toma de muestras oficial.</p>
<p><b>NOTIFICACIÓN DE RETENCIÓN</b></p>	<p>El SVO documentará al establecimiento que el lote procesado en la toma de muestras no podrá ser destinado a exportación hasta la obtención de los resultados negativos.</p>
<p><b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE ENVÍO</b></p>	<p>Una vez tomada/s la/s muestra/s y cumplimentada la hoja de muestreo, ésta se enviará al laboratorio. Se debe utilizar refrigerante para que la muestra se mantenga fría durante el tránsito. El laboratorio mantendrá en archivo el acta detallando los resultados de los análisis.</p>
<p><b>RESULTADOS POSITIVOS</b></p>	<p>Se comunicarán de forma inmediata al nivel de supervisión y se aplicará lo dispuesto en el Procedimiento de Control Oficial ante casos positivos.</p>

**ANEXO IV. TABLA RESUMEN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN Y LAS FRECUENCIAS MÍNIMAS DE DOCUMENTACIÓN DE CONTROLES<sup>18</sup>.**


AREA DE REVISIÓN	Descripción del procedimiento e indicadores sobre los que el SVO determina cumplimiento
SPS <sup>19</sup>	Frecuencia mínima: Completar la evaluación de todos los indicadores en todas las áreas en <b>1 año</b> . <a href="#">En instalaciones y ventilación atender a lo dispuesto en el punto SPS.</a>
POES/ SSOP / PNCH <sup>20</sup>	<p><b>PREOPERACIONALES.</b> Frecuencia <u>mínima mensual</u> cubriendo diferentes áreas/salas de proceso con superficies de contacto. <b>Todas estas áreas deben ser cubiertas en el semestre.</b></p> <p><b>OPERACIONALES.</b> Cuando se procese producto para México. En caso de que se lleven a cabo evaluaciones que documente el SO los días que no haya producción para México, estos resultados serán complementarios.</p>
PRERREQUISITOS	Según frecuencia de la CA
PLAN ANALITICO DE AUTOCONTROL	Evaluar en el marco de los controles regulares y como mínimo se documentará una evaluación global del programa con <b>frecuencia semestral</b>
HACCP / APPCC	<p><a href="#">Verificación del PCC.</a> Días de producción de México.</p> <p><b>PCC CONTAMINACIÓN FECAL (MATADEROS).</b> Frecuencia mínima verificación semanal.</p> <p><b>VERIFICACIÓN REVISIÓN PREENVÍO v TRÁNSITOS:</b> a cada expedición. <a href="#">Salvo expedición de carne fresca a un PP para la elaboración de productos madurados listos para el consumo.</a></p>
TRAZABILIDAD Y REQUERIMIENTOS DE MATERIA PRIMA	El SO verificará la correcta implementación del protocolo específico que el operador ha elaborado para México para asegurar que los productos potencialmente exportables están convenientemente trazados e identificados y han sido elaborados <a href="#">en su caso</a> , -con materias primas procedentes de establecimientos autorizados <del>por</del> <a href="#">SENASICA</a> .
MUESTREO OFICIAL	<p>Salmonella en matadero. Set oficial anual de 50 muestras aplicando criterios del Reglamento 2073/2005.</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> en plantas que producen alimentos RTE. 1 muestreo anual de producto (n=5) y muestreo de línea que incluya FCS y NFCS<sup>21</sup>.</p>

<sup>18</sup> Frecuencias mínimas con la que se deben documentar los controles.

<sup>19</sup> SPS engloba los principios de higiene que pueden afectar a la seguridad alimentaria

<sup>20</sup> POES/SSOP/PNCH engloba los procedimientos que el establecimiento realiza diariamente, antes y durante las operaciones, con el fin de prevenir que los productos se contaminen o adulteren (como mínimo incluirá la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con el producto)

<sup>21</sup> Ver anexo III para las instrucciones de toma de muestras. El muestreo de línea dependerá de los entornos de procesamiento RTE en los que el producto está expuesto a recontaminación y del nº de líneas de producción RTE y equipos en los que se procese producto (incluirá entre 4-15 superficies).

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

## **ANEXO V. FLEXIBILIDAD Y/O CRITERIOS INTERPRETATIVOS DE ALGUNOS PUNTOS DE LA NORMATIVA MEXICANA <sup>22</sup>.**

Los siguientes puntos refieren a criterios interpretativos de las normas de México para que en las labores de inspección y/o supervisión sean tenidos en cuenta:

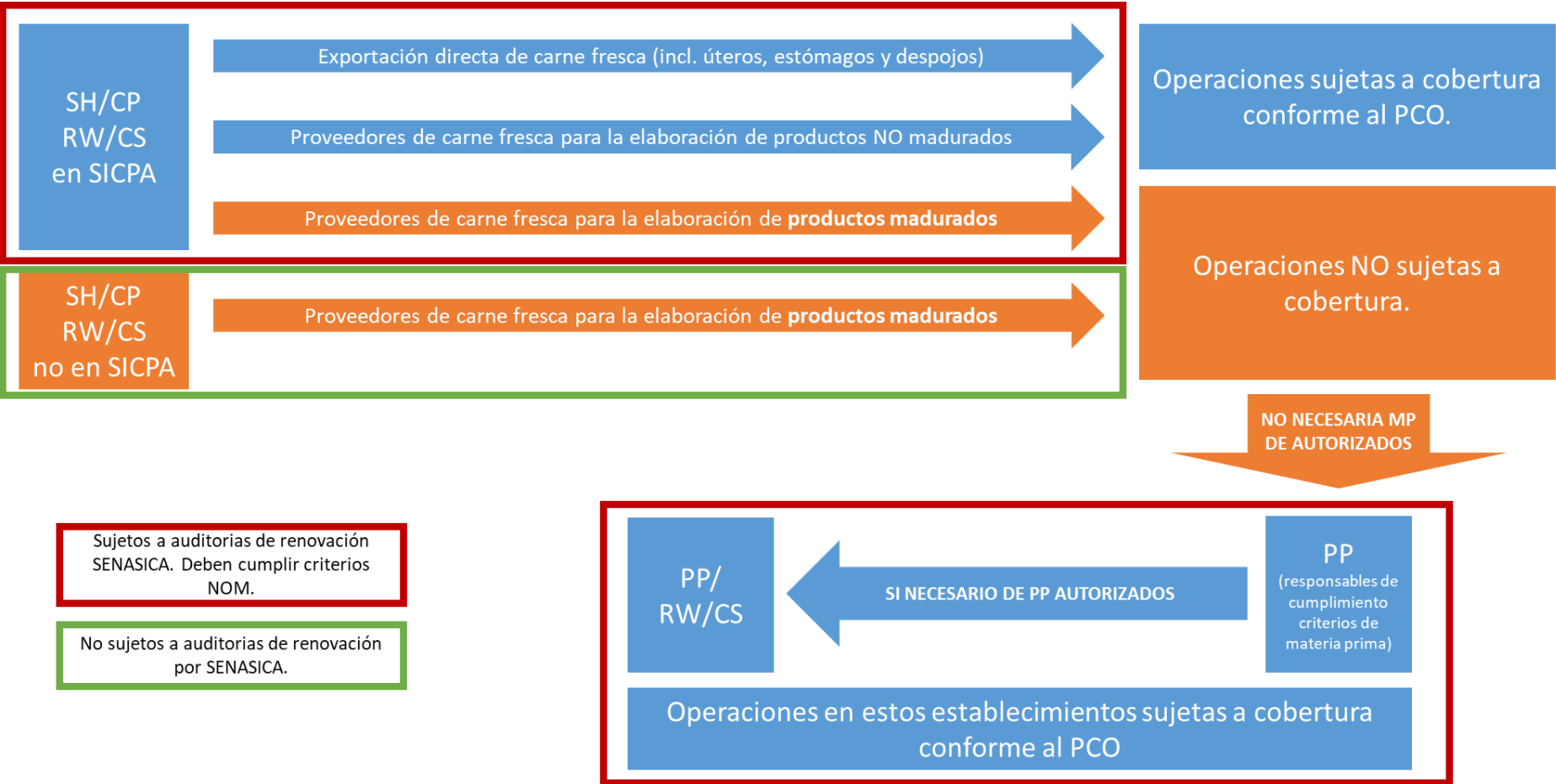
- Las distancias de 30 cm con paredes y suelos pueden ser inferiores siempre que se demuestre limpieza y facilidad para la inspección y que los productos no toquen con paredes o techos.
- De acuerdo a la Modificación de la NOM-008-ZOO-1994, 5.7.2. México puede permitir otros dispositivos siempre y cuando el agua no se mantenga estancada y se mantenga la temperatura de 82.5°C. México puede aceptar otro método siempre y cuando se encuentre justificado y validado.
- Pueden emplearse mesas de inspección móviles siempre que se garantice su funcionalidad y ello no conlleve un riesgo por flujo inadecuado (por ejemplo, una mesa de inspección móvil que tenga que ir de zona de fresco a curado no sería correcto)
- Respecto a los cepillos lava-uñas SENASICA podría aceptar que no se use el cepillo lava uñas siempre y cuando se encuentre dicha decisión justificada, documentada y validada o apoyada en datos que demuestren que se consigue el mismo objetivo de otro modo.
- Respecto a los nitrificantes bajo llave. La empresa puede prescindir de tenerlos bajo llave cuando cuente con un procedimiento y registros implementados que demuestren el control del stock y uso de los nitritos utilizados en la elaboración de productos.
- El espejo de 1.5 metros en mataderos de porcino no será necesario si la IPM se realiza por ambos lados de la canal en todas las canales.


---

<sup>22</sup> Fueron comunicados directamente por los auditores en un documento de preguntas y respuestas al Ministerio de Sanidad en el marco de la auditoria de SENASICA de 2023 (bloque 2).



**ANEXO VI. ESQUEMA BÁSICO COMBINACIÓN DE CRITERIOS DE COBERTURA OFICIAL SOBRE EMPRESAS LISTADAS O NO EN SICPA**



 <p>MINISTERIO DE SANIDAD</p>	<p>PROCEDIMIENTO CONTROL OFICIAL MÉXICO</p>	<p>03/04/2024</p>
--	---	-------------------

**ANEXO VII. DOCUMENTO DE TRANSITO ENTRE PLANTAS AUTORIZADAS** (aplicable exclusivamente cuando es requisito que la planta de origen y destino estén autorizadas)<sup>23</sup>.



**REINO DE ESPAÑA**

**DOCUMENTO DE TRÁNSITO ENTRE PLANTAS AUTORIZADAS SICPA**

Número de certificado: aaaa/xxxx<sup>24</sup>

Por el presente certifico que la carne y productos cárnicos que aquí se describen se han producido atendiendo a los criterios establecidos en el procedimiento de control oficial, bajo cobertura oficial y cumplen con los criterios de salud pública de la UE y de México.

Producto	Número de piezas	Peso neto	Lote

**FECHA:** dd/mm/aaaa

**EXPEDIDOR:**

- Establecimiento:
- Dirección:
- Provincia:
- Localidad:
- Código postal:
- RGSEAA:
- Actividad autorizada:

**DESTINATARIO:**

- Establecimiento:
- Dirección:
- Provincia:
- Localidad:
- Código postal:
- RGSEAA:
- Actividad autorizada:

**Observaciones:**

- N° precinto:

*Fecha, firma y sello del SOSP adscrito al establecimiento expedidor*

<sup>23</sup> En el caso de plantas autorizadas EEUU y que el producto sea exportable a EEUU y México, será suficiente la emisión del certificado de tránsito en QUAESTOR.

<sup>24</sup> “aaaa” se corresponde con el año y “xxxx” con número correlativo de documentos de tránsito solicitados por la empresa.