



	<b>FICHA SINGAPUR</b> PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE	Rev 1 10/05/2023
--	---	---------------------

La siguiente nota traslada los principales aspectos diferenciales de las normas del tercer país en cuestión para el **conocimiento y orientación de los inspectores de control oficial** en establecimientos autorizados y/o exportadores al tercer país. Debe tenerse en cuenta que algunos criterios/requisitos extraídos pueden no ser de aplicación en establecimientos concretos.

Los títulos de las normas indicadas incluyen los LINKs a las mismas.

### RESUMEN PAÍS

La [Singapore Food Agency](https://www.singaporefood.gov.sg/) (SFA) es la autoridad del país encargada de la autorización para la exportación de carne y productos cárnicos de porcino, bovino, ovino, caprino o ave destinados a consumo humano.

<https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/Singapur.htm>

### SALE OF FOOD ACT (CHAPTER 283, SECTION 56(1)) FOOD REGULATIONS

Norma singapurense que incluye información relevante sobre, entre otros, los siguientes temas: definiciones, etiquetado y aditivos permitidos en la elaboración de alimentos.

Definición de carne: cualquier parte comestible del cadáver de cualquier animal o ave, saludable en el momento de la matanza, que normalmente es utilizado como alimento, ya sea fresco o preparado por congelación, refrigeración, conservación, salazón o por cualquier otro proceso

En esta norma se encuentra el "FOURTH SCHEDULE", el cual incluye los conservantes químicos de clase II permitidos en ciertos alimentos.

Para la categoría Carne, enlatada, **curada**, en escabeche, salado o ahumado cocido o crudo el límite de **nitritos** es de **125 ppm**

### CONDICIONES VETERINARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS DE BOVINO

En general los aspectos de salud pública trasladados en este documento son equivalentes a los de la UE y aclarados en el ASE correspondiente (MER, métodos de sacrificio, inspección ante y post mortem)

**No se permite la exportación de la cabeza, incluida la faringe, la lengua y los ganglios linfáticos asociados.**



De acuerdo con el anterior documento aportado por la SFA y anteriores auditorías, para los países con **riesgo controlado e insignificante de EEB**, se consideraba MER al **cerebro, ojo, médula espinal, cráneo y columna vertebral del ganado vacuno igual y mayor de 30 meses**, así como el íleon distal y las amígdalas de todo el ganado<sup>1</sup>.

**CONDICIONES VETERINARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS DE PORCINO**

La carne de cerdo refrigerada ha sido producida bajo estrictas condiciones higiénicas, envasada al vacío y tiene una vida útil de más de 6 semanas.

**CONDICIONES VETERINARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS DE AVES DE CORRAL**

El producto no debe proceder de carne de aves congeladas anteriormente descongeladas.

El producto está sellado con envase a prueba de fugas y tiene una vida útil de al menos 10 días a  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , a partir de la fecha de empaque.

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

Los establecimientos que elaboren **productos cárnicos listos para consumo** deben contemplar en sus sistemas de autocontrol medidas dirigidas a cumplir con los criterios microbiológicos aplicables en la normativa de Singapur:

<i>Enterobacteriaceae</i>	Inferior a 10.000 ufc/g
<i>E. coli</i>	Inferior a 100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	Inferior a 200 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	Inferior a 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo	Inferior a 100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	No detectado en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado en 25 g

<sup>1</sup> Este aspecto parece que ha sido revisado alineando la última versión de la nota de la SFA con lo dispuesto en el Reglamento 999/2001. Sin embargo, no se ha podido verificar y a fecha de febrero de 2023 continúa aplicando lo dispuesto en el procedimiento de autorización sobre MER.



Los establecimientos que elaboren **carne fresca (refrigerada o congelada), carne picada y/o preparados de carne**, deben contemplar en su sistema de autocontrol medidas dirigidas a cumplir con los criterios microbiológicos del Anexo 1.

Estos criterios se encuentran recogidos en la nota de la SFA relativa a los criterios microbiológicos para la carne importada en Singapur (adjuntada en el último pie de página). Actualmente están en proceso de revisión por parte de las autoridades de Singapur y se prevee que en el segundo semestre de 2023 se modifiquen. Sin embargo, por el momento siguen siendo los criterios microbiológicos a aplicar para las empresas exportadoras de carne a Singapur.



ANEXO 1

Producto	Criterio microbiológico	n	c	m/ Los futuros envíos serán sometidos a vigilancia reforzada(ufc/g)	M/ El envío será rechazado (ufc/g)
Carne refrigerada, picada y preparados de carne	Recuento de colonias aerobias <sup>2</sup>	5	3	1.0x10 <sup>6</sup>	1.0x10 <sup>7</sup>
		3	1		
		1	Vigilancia reforzada		
Carne congelada	Recuento de colonias aerobias <sup>2</sup>	5	3	5.0x10 <sup>5</sup>	1.0x10 <sup>7</sup>
		3	1		
		1	Vigilancia reforzada		
Carne refrigerada, congelada, picada y preparados de carne	Enterobacterias <sup>2</sup>	5	2	1.0x10 <sup>2</sup>	5.0x10 <sup>2</sup>
		3	1		
		1	Vigilancia reforzada		
Carne refrigerada, congelada, picada y preparados de carne	<i>S. aureus coagulasa positivo</i> <sup>2</sup>	5	2	5.0x10 <sup>2</sup>	1.0x10 <sup>3</sup>
		3	1		
		1	Vigilancia reforzada		
Carne refrigerada, congelada, picada y preparados de carne	<i>Salmonella spp</i> <sup>2</sup>	5	0	No detectado en 25 g	
		3	0		
		1	0		
Carne refrigerada, congelada, picada y preparados de carne	<i>E. coli O157:H7</i> <sup>2</sup>	5	0	No detectado en 25 g	
		3	0		
		1	0		
Carne refrigerada, congelada, picada y preparados de carne	<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>2</sup>	5	0	No detectado en 25g	
		3	0		
		1	0		

<sup>2</sup> Este aspecto ha sido incluido a raíz de incidencias en destino relacionadas con exportaciones realizadas a este tercer país, así como por la nota de la SFA relativa a los criterios microbiológicos para la carne importada en Singapur.

