



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA  
CALIDAD E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

# Procedimiento de control oficial establecimientos exportadores de carne y productos cárnicos a la Unión Aduanera



*Curso de Formación de  
Formadores Normativa Veterinaria  
y Sanitaria de la Unión Aduanera  
de Eurasia*

Madrid, 12 y 13 de Febrero



- **Visita marzo de 2013 (19 empresas Carne y lácteos)**

- ✓ Desconocimiento de la normativa de la UA
- ✓ Autocontrol basado en criterios UE y no en criterios UA
- ✓ Segregación e identificación del producto destinado a la exportación a la UA
- ✓ **Inspección PM no se realiza de acuerdo a la norma rusa**
- ✓ **Informes emitidos por Servicios Oficiales tienen carácter formal**
- ✓ **No existe un programa oficial de muestreo para verificar que los productos cumplen los criterios de la normativa de la UA**
- ✓ Otras deficiencias (marcas ilegibles, separación de canales refrigeración, instalaciones etc...)



- **Plan de acción marzo de 2013**

- ✓ **Procedimientos para el control oficial establecimientos exportadores a la UA (carne , lácteos y pesca)**
- ✓ Informe específico basado en los cuestionarios rusos
- ✓ Evaluación de la lista propuesta por autoridades rusas en base a auditorias previas: (23 carnes, 1 láctea, 8 pesca)
- ✓ Evaluación lista establecimientos sometidos a restricción
- ✓ **Programa oficial muestreo específico UA**
- ✓ **Laboratorios expresión de resultados criterios UA**
- ✓ Formación inspectores de las CCAA (talleres presentación)





- **Visita mes de septiembre (23 empresas sector carne)**
  - ✓ Normativa de la UA está en inglés y faltan disposiciones
  - ✓ Informes continúan teniendo carácter formal (infracciones)
  - ✓ Sólo existe una revisión documental por parte de la AGE a los informes que realizan las autoridades regionales (CCAA)
  - ✓ Formación inspectores posterior a la evaluación empresas
  - ✓ Tiempo de comunicación de resultados insatisfactorios
  - ✓ Identificación animal y sistemática de inspección PM aún no cumple a nivel satisfactorio
  - ✓ Otras deficiencias (marcado sanitario - resultados de triquina, APPCC .....



- **Plan de acción septiembre 2013**

- ✓ Reevaluación del procedimiento de control oficial sector carne
- ✓ Inclusión de visitas de comprobación de la AGE en el 2014 a los establecimientos autorizados (% , historial cumplimiento)
- ✓ Introducción de cambios en el modelo de informe de auditoría
- ✓ Reevaluación de las instrucciones de ante-mortem y post-mortem
- ✓ **Curso de Formación de Formadores 2014**
- ✓ Agilización en la comunicación resultados insatisfactorios en el programa de muestreo específico de la UA.



- **Informe definitivo septiembre 2013**

- ✓ España ha tenido avances

- ✓ No ha realizado aún todas las acciones previstas

- ✓ Programas de muestreo de autocontrol y oficial representatividad (proveedores)

- ✓ Documentación adicional en las empresas visitadas





## • Situación actual

- ✓ **Objetivo:** reevaluar procedimientos y trasladar propuesta a las autoridades rusas
- ✓ Hay que aplicar los procedimientos y los programas de muestreo actuales hasta que se determine la entrada en vigor de los nuevos procedimientos
- ✓ Gestión de la documentación adicional en las empresas visitadas septiembre 2013



## • **Procedimientos Sector carne y productos cárnicos**

### ✓ **Vigentes (31/10/2013)**

▪ **Procedimiento de control oficial**

▪ **Informe de evaluación**

▪ **Parámetros de seguridad alimentaria normativa UA**

▪ **Instrucción ante-mortem**

▪ **Instrucción post-mortem**

### ✓ **Aplicables a todos los sectores**

▪ **Instrucción presencia en la carga partidas de origen animal**

▪ **Nota informativa requisitos de los laboratorios**

### ✓ **Procedimiento propuesta (en revisión) (no tramitar solicitudes)**



- Excelencia Clínica
- Historia Clínica Digital del SNS
- Registros de información sanitaria
- Boletín de Información Terapéutica del SNS

- [Modelo informe evaluación Unión Aduanera \(31 de octubre de 2013\)](#) pdf
- [Parámetros de seguridad alimentaria para la carne y productos cárnicos destinados a la Unión Aduanera \(31 de octubre de 2013\)](#) pdf
- [Instrucción inspección ante-mortem Unión Aduanera \(31 de octubre de 2013\)](#) pdf
- [Instrucción post-mortem Unión Aduanera \(31 de octubre de 2013\)](#) pdf
- [Instrucción sobre la presencia del servicio de inspección oficial en el momento de la carga de las partidas de productos de origen animal destinados a su exportación a la Unión Aduanera](#) pdf

## FORMACIÓN

- [Taller de formación \(julio 2013\)](#) pdf
- [Taller de formación \(octubre 2013\)](#) pdf

## LABORATORIOS

- [Laboratorios para la realización de análisis para la exportación de productos de origen animal a la Unión Aduanera \(junio 2013\)](#) pdf

## PROCEDIMIENTO PARA LA PROPUESTA DE ESTABLECIMIENTOS

El procedimiento para la propuesta de autorización de establecimientos se encuentra actualmente en revisión. No procede la tramitación de solicitudes

# • Procedimiento de control oficial (31/10/2013)

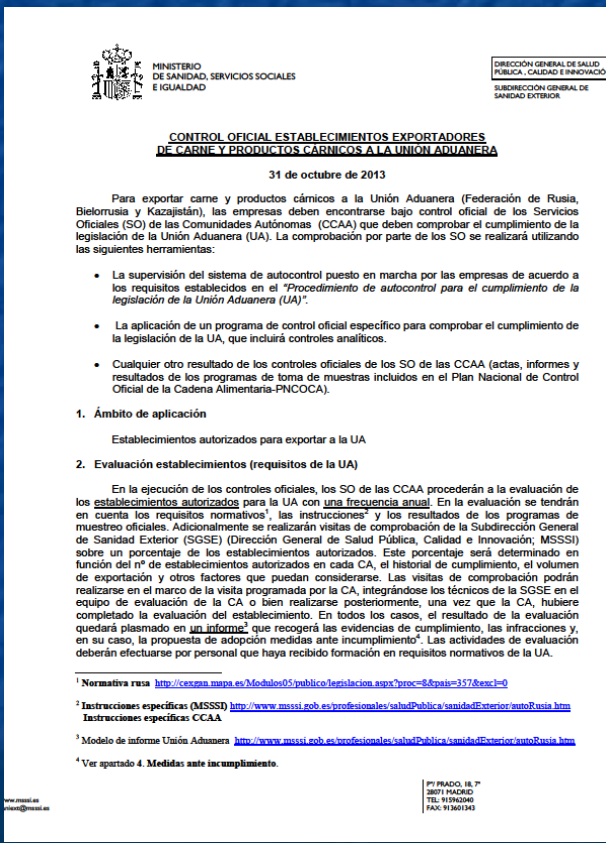
## ✓ Ámbito sólo autorizados (18 empresas)

- 13 vacuno
- 4 porcino
- 4 productos cárnicos terminados

(3 reautorizadas 2013)

## ✓ Evaluación empresas anual

- **CA**
- **SGSE % (conjunta o posterior)**
- **Mínimo 1 establecimiento por CA**
- **Autorizadas (7) 38% posibilidades de reautorizar (3) 20%**





## • Programa de muestreo oficial

✓ Objetivo: verificar la propuesta del sector

✓ Tipos de muestra y establecimientos

- **Residuos** (mataderos)
- **Microbiológicos** (salas de despiece y transformación)
- **Dioxinas** (sólo en casos contaminación medioambiental o materias primas)
- **Otros parámetros** (según características de los productos que se exporten – tener en cuenta los previstos en el sistema de autocontrol)
- **Radionucleidos** (no muestreo informe de CSN)





## • Laboratorios

[http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/laboratorios\\_control\\_oficial\\_2013\\_junio.pdf](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/laboratorios_control_oficial_2013_junio.pdf)

**Un único ejemplar (no triplicado)**

Disponer de acreditación 17025 para un parámetro dentro del grupo

Expresión resultados criterios UA

Lista de laboratorios en poder CCAA (Actualización SGSE)



- M. OFICIAL RESIDUOS UA** (Sólo mataderos/ rotación proveedores)

**PNIR interpretación de resultados y comunicación a operador**

Parámetro	Lotes de sacrificio/mes	Frecuencia	
		Autocontrol	Oficial
<b>Metales pesados</b>			
<b>Plomo, Arsénico, Cadmio, Mercurio</b>	1 a 600	1 semestre (2 año)	1 año
	601 a 1200	2 semestre (4 año)	2 año
	más de 1200	3 semestre (6 año)	3 año
<b>Pesticidas</b>			
<b>Hexaclorociclohexano Dicloro Difenil Tricloroetano (DDT)</b>	1 a 600	1 semestre (2 año)	1 año
	601 a 1200	2 semestre (4 año)	2 año
	más de 1200	3 semestre (6 año)	3 año
<b>Antibióticos</b>			
<b>Cloranfenicol y bacitracina</b>	1 a 600	1 semestre (2 año)	1 año
	601 a 1200	2 semestre (4 año)	2 año
	más de 1200	3 semestre (6 año)	3 año
<b>Tetraciclinas</b>	1 a 600	1 trimestre (4 año)	2 año
	601 a 1200	2 trimestre (8 año)	4 año
	más de 1200	3 trimestre (12 año)	6 año



- **Reevaluación (febrero 2014 – no en vigor)**

- ✓ **Autocontrol 2 estrategias:**

- Evaluar a todos los proveedores (no segregación en planta)**

- Restringir los proveedores para la elaboración producto UA (segregación producto - procedimientos trazabilidad adicionales)**

- **Proveedor:** explotación o grupo de explotaciones ganaderas bajo mismo sistema (integradora, ADS)

- **Cada proveedor batería completa analítica**





## Dirigido a sustancias que tienen requisitos normativos distintos

- ✓ **Nº de explotaciones a muestrear por proveedor** (mínimo 2%)
- ✓ **Volumen de sacrificio** (inferior al 0,1% o 5 partidas al año cubrir analítica en 5 años)
- ✓ **Residuo:** tetraciclinas 100% griseina, bacitracina, metales pesados y plaguicidas 15%, cloranfenicol 10%
- ✓ **Matriz:** rotación matrices en función de productos y laboratorio de análisis
- ✓ **ICA:** muestrear sustancia si en la información se menciona tratamientos
- ✓ **PNIR:** reforzar muestreo de sustancias en función de resultados muestras oficiales. Seguimiento proveedores - resultados insatisfactorios



- Determinación del nº de muestras y frecuencia (análisis de riesgo)**

Proveedor	Nº y Lista de explotaciones	Volumen de sacrificio	Residuo	Matriz	Frecuencia	% criterio que aplica	Nº muestras
<b>Principios generales de aplicación</b>							
<b>ICA</b>	Muestreo cuando se ha incluido el tratamiento en la ICA						
<b>PNIR</b>	Cuando en los resultados del PNIR se pusieran de manifiesto tendencias de resultados insatisfactorios en determinados residuos se reforzará el muestreo en este grupo. Esta actuación de carácter general se completarán con el seguimiento del proveedor que ha tenido resultados insatisfactorios en las muestras oficiales.						



- **Segregación de producto por proveedores**

- ✓ **Lista restringida de proveedores (explotaciones)**

- Instrucciones de trazabilidad que vinculen los productos (canales, despieces) con la lista restringida de proveedores
- Sólo pueden exportar o suministrar a otras empresas autorizadas esos productos





- **Salas de despiece e industrias cárnicas autónomas**

- ✓ Nueva filosofía no basada exclusivamente conocimiento analíticas matadero proveedor

- ✓ N° muestras en función grupo (clasificación Decisión 299) y volumen de exportación

N° de Certificados mes	N° de analíticas mes
1-40	1
40-80	2
>80	4



- **Procedimiento control oficial**

- ✓ **MUESTRAS A TOMAR EN ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO**

- ✓ **PNIR** (nº de muestras volumen de sacrificio y distribución están especificados en los anexos del RD 1749/98 – Directiva 96/23)

- **Muestras UA** (sustancias con criterios normativos distintos) (p.e. tetraciclinas) (sustancias no contempladas en PNIR) (p.e. griseina)

- Aplicar criterios de chequeo de los proveedores



- **Frecuencias muestreo oficial (no en vigor)**

- ✓ **Autocontrol** 100 % proveedores (sin segregación) / Lista restringida  
proveedores

- ✓ **Oficial**

- Chequeo 20% proveedores

- priorizar proveedores con antecedentes de resultados  
insatisfactorios y con mayor volumen de sacrificio

- Cada proveedor llegar al 0,4% explotaciones.

- Protocolo de segregación coger muestras de los proveedores de la  
lista restringida





## • Ejemplo práctico

Empresa 50 proveedores

Oficial (mínimo 20%) 10 proveedores

Ejemplo proveedor

Proveedor (200 explotaciones) autocontrol

nº explot. 4

4 tetracilinas, 1 resto parámetros

Oficial (200 explotaciones) nº explot. 1

Batería completa de análisis



**PROVEEDOR**



- **Salas de despiece e industrias de transformación**

**Muestreo Oficial RESIDUOS NO**

➤ **No se toman muestras de residuos en estos establecimientos**

➤ **Ante resultados insatisfactorios**

**Autocontrol →→→→**

**actuaciones en el matadero proveedor**



**REFUERZO**





## Criterios microbiológicos:

### Salas de despiece y establecimientos de transformación

Autocontrol – quincenal **Oficial** - 2 meses, priorizando los **productos con mayor volumen de exportación** (6 anuales)

Empresa muestrea cada partida exportada, los SO muestrearán 1 de cada 4, no superando los 6 anuales.

→ ¿Qué hacer en situación de **restricción**? La empresa debe plantear una frecuencia equivalente a las partidas exportadas anteriormente. Oficial cubrir 6 anuales



¿Qué microorganismos? ¿Qué productos?





# • Consultar Normas de seguridad de la Unión Aduanera

[http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Normas\\_UA\\_carne\\_y\\_productos\\_carnicos.pdf](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Normas_UA_carne_y_productos_carnicos.pdf)

-Tener en cuenta restricción 29 abril (carne refrigerada)

- Seleccionar producto

-Acta de toma de muestras

(especificar UA)

-Detallar microorganismos



## PARÁMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DESTINADOS A LA UNIÓN ADUANERA

31 de octubre de 2013

Para verificar el cumplimiento de la normativa de la Unión Aduanera (UA) en los establecimientos exportadores de carne y productos cárnicos a estos países, deben aplicarse las directrices del procedimiento de control oficial<sup>1</sup> que recoge las actividades de evaluación de los establecimientos y los criterios aplicables en el programa de toma de muestras oficial.

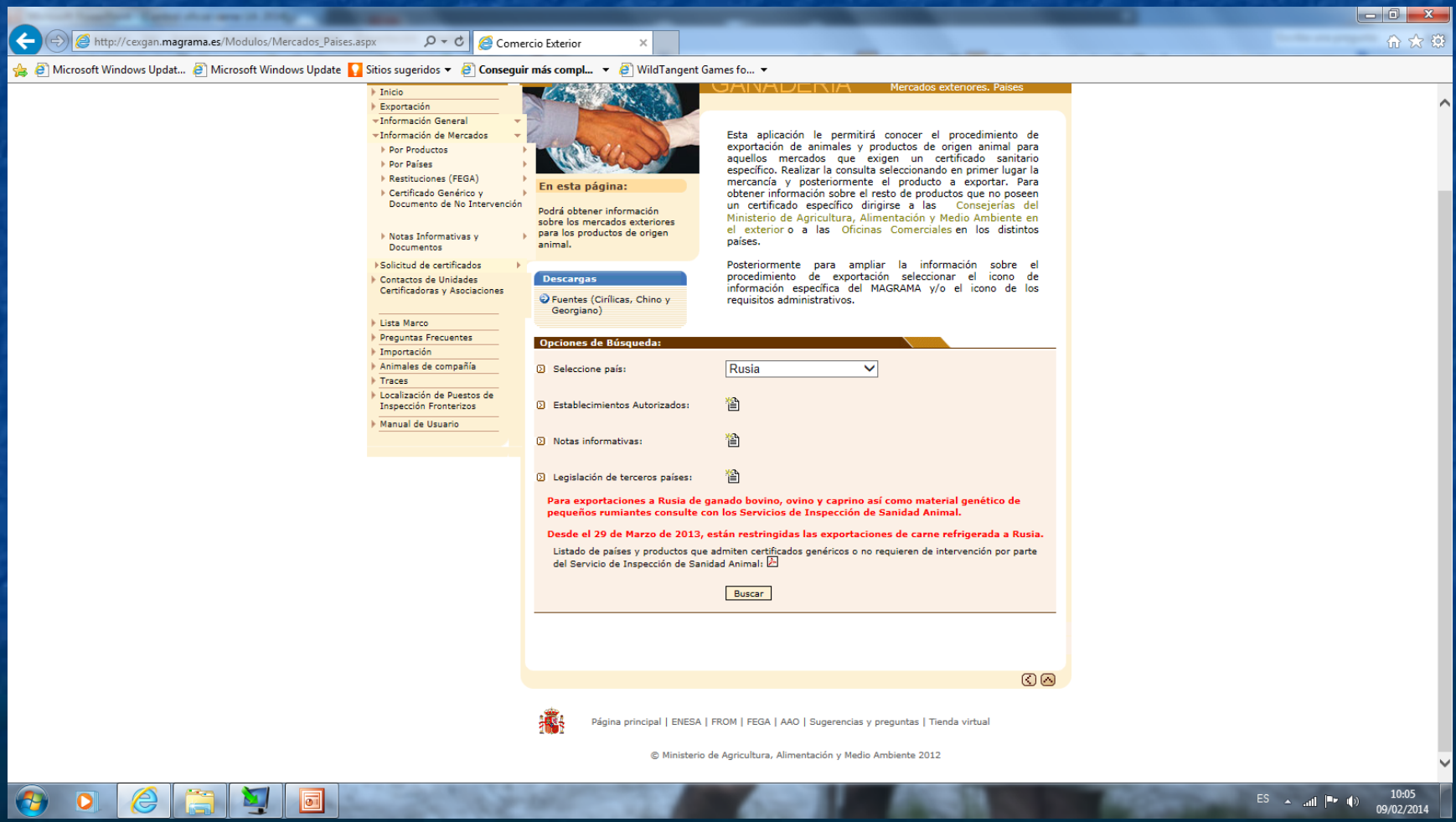
La instrucción "Parámetros de seguridad alimentaria para la carne y productos cárnicos destinados a la Unión Aduanera" es una instrucción complementaria que sintetiza los criterios que los inspectores deben tomar como referencia en los controles oficiales. Considerando que se ha demorado la entrada en vigor de la Decisión 880<sup>2</sup> los inspectores tomarán como referencia los criterios de la Decisión 299 de la UA hasta que se comunique una nueva instrucción. Ambas Decisiones son similares, diferenciándose fundamentalmente en la estructura de la norma y en algunas diferencias en los límites máximos admisibles que se resumen en el siguiente cuadro:

	Dec 880	Dec 299
<b>Antibióticos:</b>		
Cloranfenicol	<0.01mg/kg	<0.0003mg/kg
Griseína	<0.5 mg/kg	No se considera
<b>Contaminantes químicos:</b>		
Dioxinas	Conservas, grasa	Productos cárnicos, grasa
Nitrosaminas	Conservas con nitritos, grasa	Productos cárnicos, conservas con nitritos, grasa
<b>Conservas esterilizadas</b>		
Aerobios y anaerobios facultativos grupo B. subtilis	≤ 11 en 1 g.	Requerimientos de esterilidad industrial. En caso de determinarse estos microorganismos, < 11 en 1 g.
Aerobios y anaerobios facultativos del grupo de B. cereus y B. polymyxa	Ausencia en 1 g	Requerimientos de esterilidad industrial
C. botulinum o C. perfringens	Ausencia en 1 g	Requerimientos de esterilidad industrial. En caso de detectarse clostridios mesófilos, no se tratará de C. botulinum o C. perfringens.
Clostridium mesófilo, salvo C. botulinum y C. perfringens	≤ 1 en 1 g	En caso de determinarse estos microorganismos, ≤ 1 en 1 g
Microorg. no esporógenos, incluido lácticos, mohos y levaduras.	Ausencia en 1 g	Ausencia en 1 g
Mesófilos esporulados, aerobios y anaerobios facultativos	Ausencia en 1 g, a 20°C.	Requerimientos de esterilidad industrial, a 20°C.

<sup>1</sup> Procedimiento de control oficial de establecimientos exportadores de carne y productos cárnicos a la Unión Aduanera (31 de octubre de 2013) <http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/carneUA.pdf>

<sup>2</sup> La Decisión 880 será publica para los inspectores <http://cezan.mspa.es/Modulos05/publico/legislacion.aspx?proc=8&pais=357&exc1=0#inicio>

# • Restricción carne refrigerada 29 de abril 2013



The screenshot shows a web browser window with the URL [http://cexgan.magrama.es/Modulos/Mercados\\_Paises.aspx](http://cexgan.magrama.es/Modulos/Mercados_Paises.aspx). The page title is "Mercados exteriores. Paises".

**En esta página:**  
 Podrá obtener información sobre los mercados exteriores para los productos de origen animal.

**Descargas:**  
 Fuentes (Cirílicas, Chino y Georgiano)

**Opciones de Búsqueda:**

- Selección país: Rusia
- Establecimientos Autorizados:
- Notas informativas:
- Legislación de terceros países:

**Para exportaciones a Rusia de ganado bovino, ovino y caprino así como material genético de pequeños rumiantes consulte con los Servicios de Inspección de Sanidad Animal.**

**Desde el 29 de Marzo de 2013, están restringidas las exportaciones de carne refrigerada a Rusia.**

Listado de países y productos que admiten certificados genéricos o no requieren de intervención por parte del Servicio de Inspección de Sanidad Animal:

Buscar

Footer:
   
Página principal | ENESA | FROM | FEGA | AAO | Sugerencias y preguntas | Tienda virtual
   
© Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente 2012
   
ES 10:05 09/02/2014



# Microorganismos

## Normas de seguridad alimentaria Decisión 299

### Carne congelada

Bloques de carne sin grasa, Despiece, con o sin hueso



Aerobios y anaerobios facultativos

5 x 10<sup>5</sup> ufc/g

Coliformes

Ausencia en 0.001g

Salmonella

Ausencia en 25 g

Listeria monocytogenes

Ausencia en 25 g





# Microorganismos

## Normas de seguridad alimentaria Decisión 299

Productos cárnicos crudos y curados , incluyendo loncheados y envasados al vacío

Embutidos y productos cárnicos crudo-ahumados y crudo-curados



Coliformes

Ausencia en 0.1g

Clostridium SR

Ausencia en 0.01g

S. Aureus

Ausencia en 1g

Salmonella

Ausencia en 25g

E. coli

Ausencia en 1g

Listeria monocytogenes

Ausencia en 25g



# Microorganismos

## Normas de seguridad alimentaria Decisión 299

### Carne refrigerada

Despiece envasado al vacío o en atmósfera modificada



Aerobios y anaerobios facultativos

$10^4$  ufc/g

Coliformes

Ausencia en 0.01g

Salmonella

Ausencia en 25 g

Listeria monocytogenes

Ausencia en 25 g

Levaduras

$10^3$  ufc/g

Clostridium sulfito-reductores

Ausencia en 0.01 g



## **ADEMAS DE LAS MUESTRAS UA HAY QUE TENER EN CUENTA LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL MARCO DEL PLAN AUTONÓMICO**

- **Notificar al operador los casos en los que el producto no cumpliría requisitos a la Unión Aduanera**
- **Adoptar acciones en los casos que proceda si hay que desclasificar lotes**
- **P.e. Toma de muestras de *Listeria monocytogenes* en producto no favorecedor del crecimiento (< 100 ufc/g).**





## Contaminantes:

1 muestra anual de benzopirenos, nitratos, nitrosaminas, estaño y cromo en el caso de productos que lo requieran





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA  
CALIDAD E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

## NO MUESTRAS CONTROL OFICIAL EN ALMACENES FRIGORÍFICOS





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA  
CALIDAD E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

# DIFERENCIAS ESENCIALES ENTRE LA NORMATIVA UNIÓN EUROPEA Y LA NORMATIVA DE LA UNIÓN ADUANERA DE EURASIA





## RESIDUOS, MEDICAMENTOS , CONTAMINANTES



### METALES PESADOS: (mg/kg)

Pb y Cd niveles muy similares con matices p.e. Pb 0,1 (carne, grasa) 0,5 (despojos riñones)

**As y Hg (no regulado)**

### PLAGUICIDAS

HCH 0,2 (alfa) 0,1 (beta) 0,2 (gamma)

No diferencias en grasas

### DIOXINAS

**Más estricta normativa UE (bovino, ovino)**

**Porcino mismo criterio**

### ANTIBIOTICOS

**Tetraciclinas 0,1 mg/kg**

Cloranfenicol no autorizada

Bacitracina y griseína (no empleadas)

### METALES PESADOS: (mg/kg)

Pb 0,5 (car.) 0,1 (grasa) 0,6 (despojos) 1 (riñones)

**As y Hg regulado (motivo esencial inclusión)**

**P.E Cd (0,1 carne y productos cárnicos)**

### PLAGUICIDAS

HCH 0,1 (todos los isómeros en carne)

No diferencias en grasas

### DIOXINAS

**Niveles más permisivos bovino**

**Porcino mismo criterio**

### ANTIBIOTICOS

**Tetraciclinas 0,01 mg/kg**

Cloranfenicol 0,01 (D. 880) 0,0003 (D. 299)

Bacitracina y griseína (D. 880)



## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS



### **CRITERIOS DE HIGIENE DE PROCESO**

**Mataderos Aerobios y enterobacterias;**  
**Salmonella**

**Prep.carne y p. cárnicos** E.coli

**No criterios específicos** Despojos, Grasas  
Congelados

### **CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

***Salmonella***

***Listeria monocytogenes***

### **CRITERIOS DE HIGIENE DE PROCESO (D. 299)**

Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos (NMAMAnF), grupo Escherichia coli – BGEC (coliformes), Enterobacteriaceae, enterococos

**CONDICIONALMENTE PATOGENOS:** E. coli, S. aureus, bacterias del grupo Proteus, B. cereus y clostridium sulfitorreductores, Vibrio parahaemolyticus;

**PATOGENOS:** *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*

*Yersinia* y otros acorde con la situación epidemiológica

**MICROORGANISMOS DETERIORO:** Levaduras, hongos y bacterias ácido-lácticas

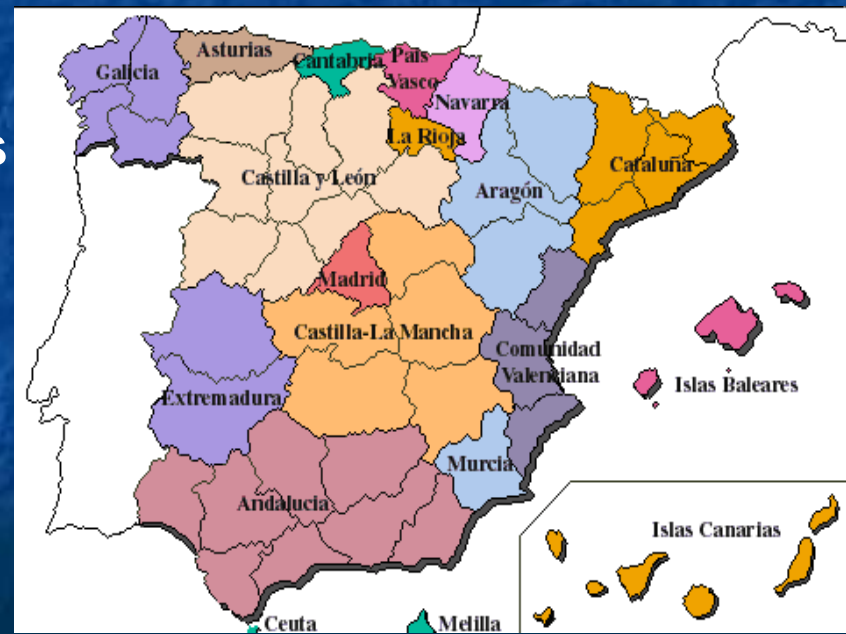
**FERMENTACIÓN Y PROBIÓTICOS:** en base a autorización

**Criterios específicos para cada categoría de producto incluyendo criterios de higiene, patógenos, condicionalmente patógenos etc..**

- **Resultados del programa de muestreo**

✓ CA anualmente comunicar a la SGSE los datos relativos a la aplicación del programa en cada uno de los establecimientos

- **Objetivos:**
- Comprobar aplicación homogénea criterios normativos en los productos
- **laboratorios de destino**
- incidencias
- **analizar la tendencia de cada Establecimiento**
- **Resultados globales**







GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

DIRECCIÓN GENERAL  
DE SALUD PÚBLICA  
CALIDAD E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

# CONTROL VETERINARIO EN MATADEROS UA





# Instrucción ante-mortem

[http://www.mssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/AM\\_2013.pdf](http://www.mssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/AM_2013.pdf)

- Identificación animal (destino animales)
- Termometría (procedimiento operador – SVO)
- Investigación de las bajas (casos necesarios)



## INSTRUCCIÓN INSPECCIÓN ANTEMORTEM UNIÓN ADUANERA (31 de Octubre de 2013)

Las autoridades sanitarias de la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazajistán) en las visitas de aprobación de los mataderos españoles han determinado que sólo podrán ser autorizados para la exportación, aquellos mataderos que han desarrollado controles adicionales en la inspección *ante-mortem* relacionados con la realización de controles de termometría y la realización de necropsias, en los casos que sean necesarios. Asimismo, los operadores deben garantizar que los animales que se van a destinar a sacrificio con destino a la exportación no existe ningún riesgo de trazabilidad derivado de problemas en la identificación animal y en la información de las guías de traslado de los animales al matadero. Con el fin de dar garantías a las autoridades sanitarias de los países de destino, las empresas autorizadas y los Servicios Oficiales (SO) de las Comunidades Autónomas (CCAA) recogerán estos principios en sus procedimientos:

### A. Identificación animal:

- Conforme a la normativa comunitaria, los operadores deben desarrollar procedimientos para garantizar que sólo se procede al sacrificio de animales convenientemente identificados. En la aplicación de estos procedimientos, cuando concorra alguna irregularidad, adicionalmente a las decisiones que se deben adoptar en base al Reglamento 854/2004, no podrá destinarse los animales no identificados y sus productos a la exportación.
- Los SO comprobarán que los operadores aplican este principio, informando de los casos de incumplimiento tal y como se detalla en el procedimiento de control oficial de establecimientos autorizados para exportar a la UA<sup>1</sup>.

### B. Termometría:

- Los operadores y las SO desarrollarán procedimientos documentados que garanticen la realización de termometrías a los animales previas al sacrificio especificando los casos en los que se llevará a cabo la medición de la temperatura, el nº de animales a los que se tomará y las decisiones a adoptar a raíz de los controles.

### C. Necropsias:

- En las empresas autorizadas se realizarán necropsias como control complementario a la inspección *ante mortem* de los SO, cuando las bajas de los animales presenten signos, lesiones o patologías compatibles con enfermedades infectocontagiosas que puedan ser transmitidas al hombre y otros animales, cuando las causas no puedan ser determinadas por otros medios.

<sup>1</sup> Revisar punto 4. Medidas ante incumplimiento  
<http://www.mssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/carneUA.pdf>



# Instrucción de inspección post-mortem

[http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/PM\\_Marcado\\_Sanitario.pdf](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/PM_Marcado_Sanitario.pdf)

- 1983 Norma inspección sanitaria veterinaria rusa

- Instrucción relativa al sellado (sólo después de todas las actividades de inspección incluyendo triquina)

- Diseño de la línea de sacrificio procedimientos, colaboración personal en incisiones y separaciones productos

- Irregularidades en identificación animal



## INSTRUCCIÓN SISTEMÁTICA INSPECCIÓN POST-MORTEM (MARCADO SANITARIO) UNIÓN ADUANERA (31 de Octubre 2013)

Las autoridades sanitarias de la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazajistán) en las visitas de aprobación de los mataderos españoles han determinado que sólo podrán ser autorizados para la exportación aquellos mataderos que cumplan con la sistemática de inspección post-mortem y con los requisitos relativos al marcado sanitario, recogidos en sus normas. Estos requisitos se recogen en la "1ª Norma de 1983 sobre normas de inspección veterinaria en animales sacrificados y el examen sanitario-veterinario de carne y productos cárnicos"<sup>1</sup> y en "la Instrucción relativa al sellado del veterinario de la carne de 23 de mayo de 1994"<sup>2</sup>. Con el fin de incorporar estas referencias legislativas y dar garantías a las autoridades sanitarias de los países de destino, las empresas y los Servicios Oficiales (SO) de las Comunidades Autónomas tendrán en cuenta los siguientes principios incorporando a los procedimientos documentados aquellos que sean necesarios:

1º) Los operadores adoptarán las medidas que procedan para que el diseño, velocidad de línea de sacrificio permita que los SO puedan revisar las canales y sus vísceras conforme a la sistemática que se recoge en el Anexo I y Anexo II. En los casos que sea necesario, para cumplir con esta finalidad prestarán colaboración en la realización de tareas de incisión y en la separación de los productos bajo supervisión de los SO

2º) Se garantizará que las canales puedan ser desviadas como consecuencia del examen post-mortem, no siendo admisible que el rail de separación esté dispuesto antes de que se haya finalizado la sistemática post-mortem. Este criterio aplica igualmente a la inspección de la cabeza y sus ganglios.

3º) Las plataformas de inspección veterinaria deben contar con botones de parada de la línea de producción o sistemas alternativos que permitan desviar las canales y las vísceras que requieren un examen más pormenorizado.

4º) Las plataformas de inspección y de re-inspección estarán dotadas con el equipamiento necesario (esterilizadores, lavabos con agua caliente y fría, jabón etc.) para que estas actividades no supongan un riesgo de contaminación cruzada.

5º) La sistemática de inspección se efectuará realizando las inspecciones visuales, palpaciones e incisiones que se detallan en el Anexo I y II siendo esencial el examen visual de los cortes por parte de los SO. Asimismo, los SO tendrán en cuenta en sus dictámenes las enfermedades que se detallan en este procedimiento y que están recogidas en la norma rusa.

6º) Cuando se detecten irregularidades en la identificación de los animales las canales y sus productos serán desclasificadas de la exportación a los países de la UA con independencia de las medidas que conforme a la normativa comunitaria sean de aplicación.

7º) El marcado sanitario de las canales se realizará una vez que hayan finalizado todas las actividades de inspección post-mortem y en el caso de los animales de la especie porcina, se realizará tras la obtención de los resultados del análisis de *Trichinella*. El sellado se aplicará de modo que las marcas sanitarias sean perfectamente legibles.

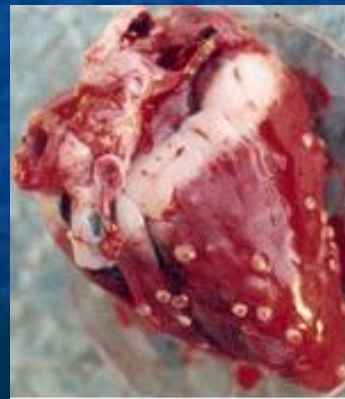
<sup>1</sup> Colgar enlace Web  
<sup>2</sup> Colgar enlace Web





# Cisticercosis

Es obligatorio el examen de los maseteros, corazón y, en caso necesario, de los músculos del cuello, escapulares – cubitales, lumbares mayores, cadera y del diafragma.





## Órganos que en caso de sospecha hay que incidir

- ✦ Riñón e intestino
- ✦ Útero, testículos, vejiga
- ✦ Páncreas







## Sellado de canales:

No se permite el sellado de la canal hasta que se haya completado el examen veterinario, incluyendo el de triquina

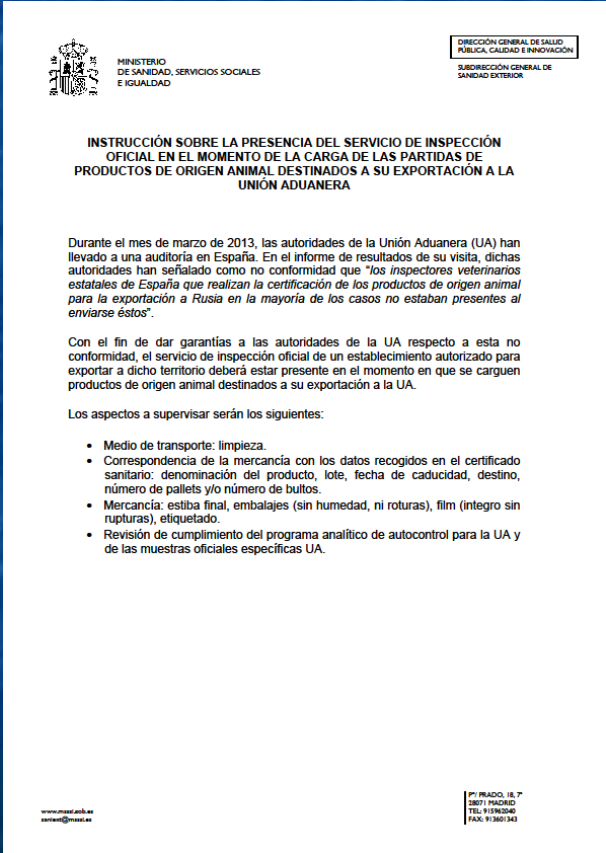




- **Instrucción presencia en la carga**

[http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Instruccion\\_presencia\\_momento\\_carga.pdf](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Instruccion_presencia_momento_carga.pdf)

- Problemas de identidad en los controles en destino
- Deficiencia comunicada en la visita de marzo de 2013
  - Medio de transporte (limpieza)
  - Control identidad mercancía
  - Estiba, integridad de los embalajes, etiquetado
  - Revisión resultados de autocontrol y control oficial



ES  
10.16015/SA  
CE

NIPA TRADING IMPORT-EXPORT SL  
TEL: (34) 93 881 43 04 / 93 881 43 17  
Fax: (34) 93 883 27 64  
Mob: (34) 676 959 349  
CIF: Es 8 62254602  
E-Mail: nipatrading@NET

ES  
10.16015/SA  
CE

Fax: (34) 93 883 27 64  
Mob: (34) 676 959 349  
CIF: Es 8 62254602  
E-Mail: nipatrading@NET

ES  
10.16015/SA  
CE

NIPA TRADING IMPORT-EXPORT  
TEL: (34) 93 881 43 04 / 93 881 43 17  
Fax: (34) 93 883 27 64  
Mob: (34) 676 959 349  
CIF: Es 8 62254602  
E-Mail: nipatrading@NET

**Condiciones de la carga:**

Identidad de los lotes, embalaje que no pueda abrirse sin romper precinto...





## **PRÓXIMAS REEVALUACIONES DE LOS PROCEDIMIENTOS**

- ❑ A CORTO PLAZO NUEVO PROCEDIMIENTO ESTA EN ESPERA DEL GRADO DE ACEPTACIÓN DE LA PROPUESTA**
- ❑ ASOCIADAS A LAS ENTRADAS EN VIGOR DE LAS NORMAS DE LA UNIÓN ADUANERA (MAYO DE 2014)**



## ¿PUNTOS CLAVE PROCEDIMIENTOS CONTROL OFICIAL CARNES?

- EVALUACIÓN EMPRESAS
- PROGRAMA DE MUESTREO
- QUE ESTABLECIMIENTOS MUESTREAN
- QUE PRODUCTOS ESCOGER
- QUE MICROORGANISMOS
- FRECUENCIA DE MUESTREO
- QUE ACCIONES ANTE MUESTRAS PNCOCA
- QUE INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS APLICAN EN MATADEROS
- QUE INSTRUCCIONES APLICAN A TODAS LAS INDUSTRIAS

