

# **FORMACIÓN PROGRAMA DE AUDITORÍA DE AUTORIZACIÓN Y SUPERVISIÓN ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES**

## **Curso 3. Modulo Programa de Auditoría establecimientos exportadores/Supuestos prácticos**

### **Establecimientos de procesamiento/Requisitos aplicables países terceros**

**29.06.2023**



**00. Objetivos - Introducción**

---

**01. Lecturas recomendadas**

---

**02. Conceptos**

---

**03. Flujos y principales aspectos a evaluar**

---

**04. Criterios terceros países**

---

**05. Control Lm en RTE y casos reales**

---



**Máxima participación**

# 00. OBJETIVOS - INTRODUCCIÓN

## ¿Tipos de productos de PP?

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



## ¿Claves RGSEAA?

10.

26.

40.

5.

# 00. OBJETIVOS - INTRODUCCIÓN

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

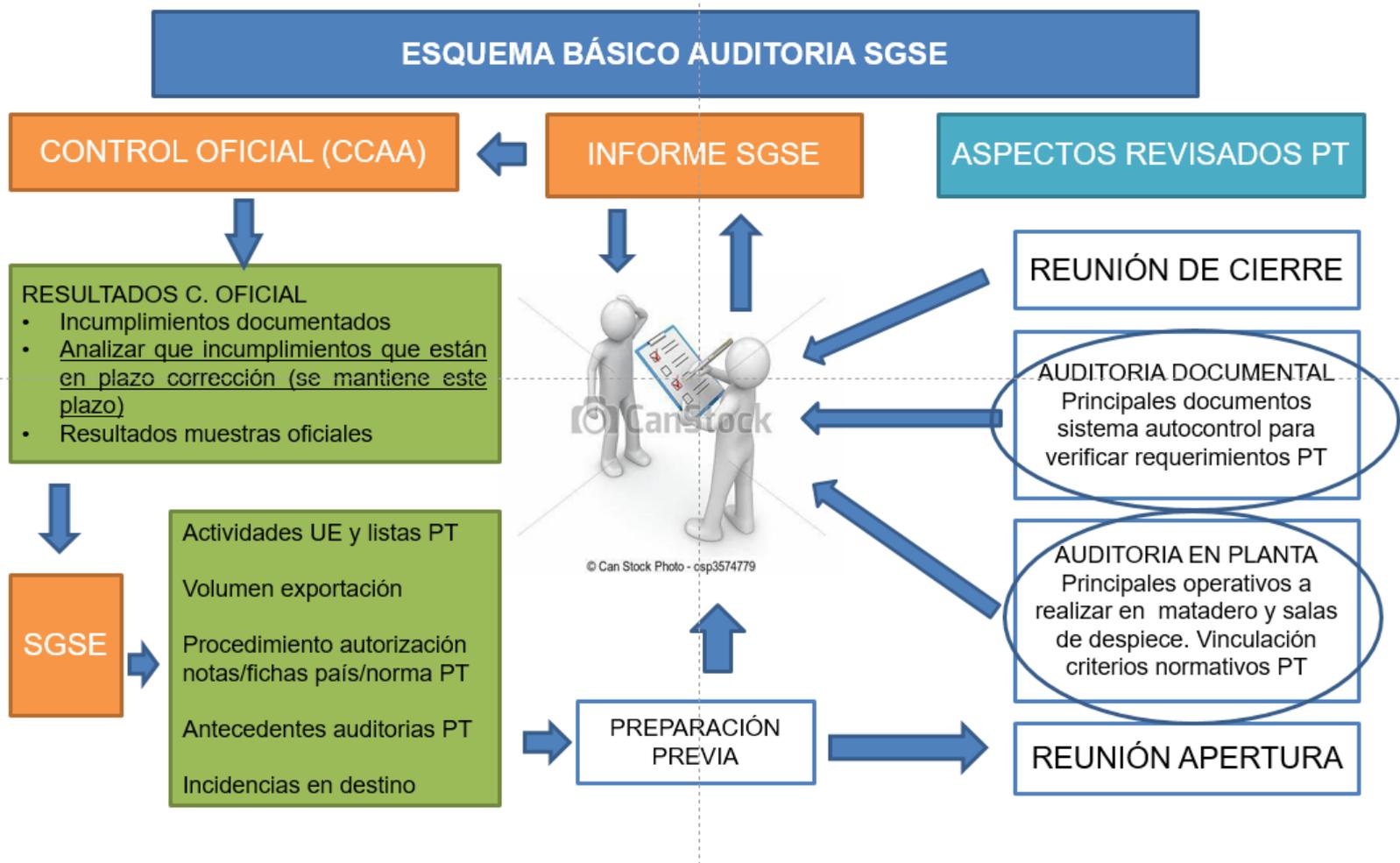
05.  
Listeria

¿Qué aspectos pueden ser importantes en este tipo de establecimientos? ¿Y por qué?



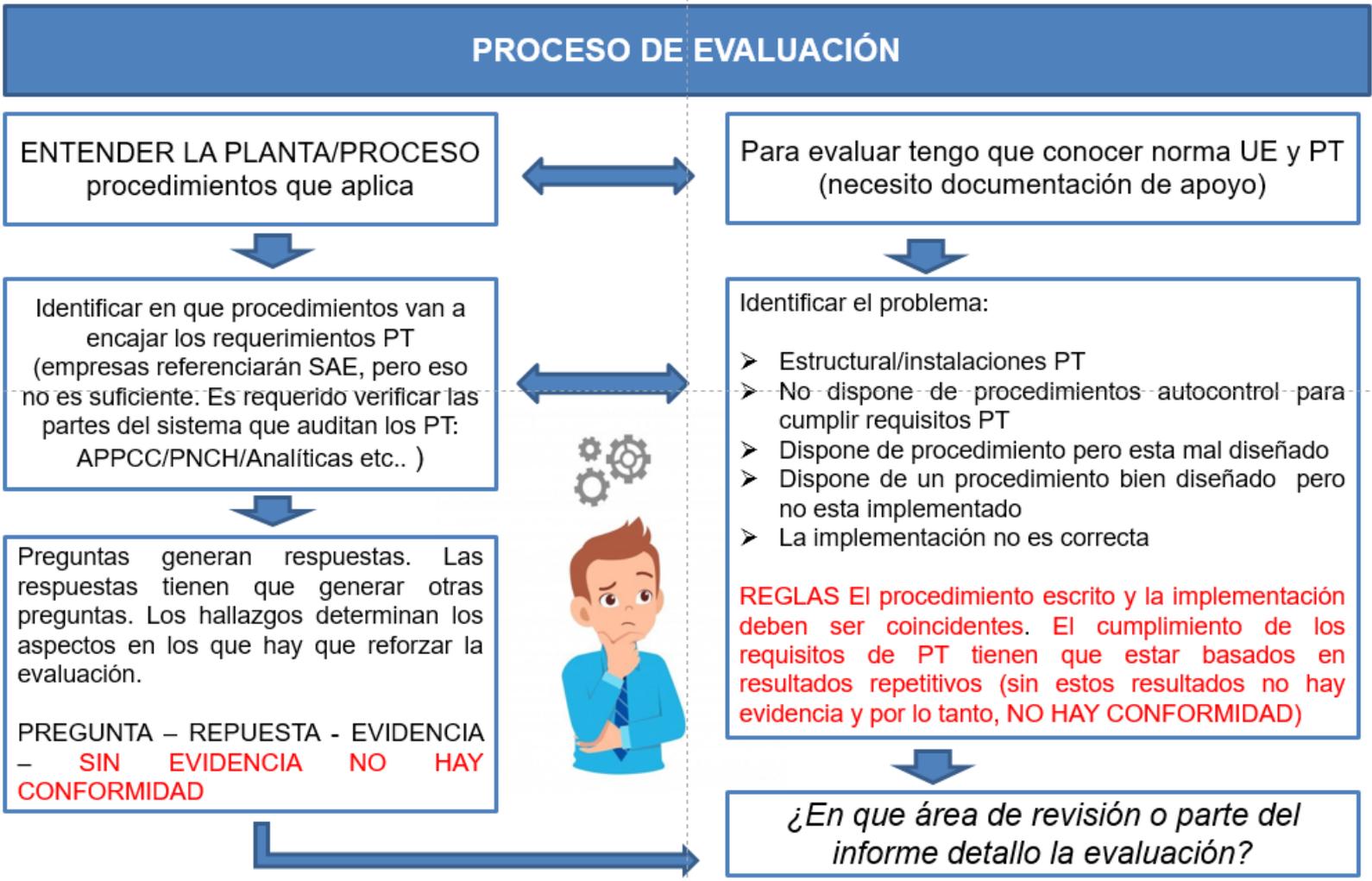
# 00. OBJETIVOS - INTRODUCCIÓN

- 00. **Objetivos**
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



# 00. OBJETIVOS - INTRODUCCIÓN

- 00. **Objetivos**
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



# 00. OBJETIVOS - INTRODUCCIÓN

00.  
Objetivos



Aclarar conceptos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



Aproximación a  
procesos



Requisitos de 3P

# 01. LECTURAS MUY RECOMENDADAS

00.  
Objetivos

**REGLAMENTO 853/2004**

02.  
Lecturas

**REGLAMENTO 2073/2005**

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

**RD 474/2014**

05.  
Requisitos  
3P

**PROCEDIMIENTOS Y [FICHAS PAÍS](#)**

05.  
Listeria

**GUIAS PCH Y APPCC – SECTOR CÁRNICO**



## 02. CONCEPTOS

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

**Preparados de carne**

**Productos cárnicos**

**RTE - PLC**

**Tripa tratada**

## 02. CONCEPTOS

00.  
Objetivos

**Agente – Proceso antimicrobiano**

02.  
Lecturas

**Tratamiento de letalidad**

03.  
Conceptos

**Entorno procesamiento postletal**

**FCS, NFCS**

04.  
Flujos

**RTE expuesto**

05.  
Requisitos  
3P

**Tratamiento postletal**

05.  
Listeria

## 02. CONCEPTOS

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

**Líneas RTE**

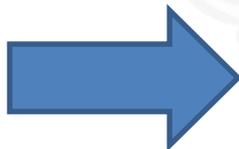
**Lotes potencialmente implicados**

**Independencia microbiológica**

**Validación**

### 03. FLUJOS Y PRINCIPALES ASPECTOS A EVALUAR

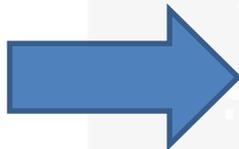
00.  
Objetivos



**TRIPA TRATADA**

02.  
Lecturas

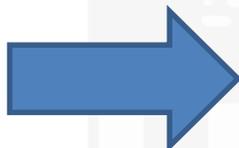
03.  
Conceptos



**PREPARADOS DE CARNE**

**04.  
Flujos**

05.  
Requisitos  
3P



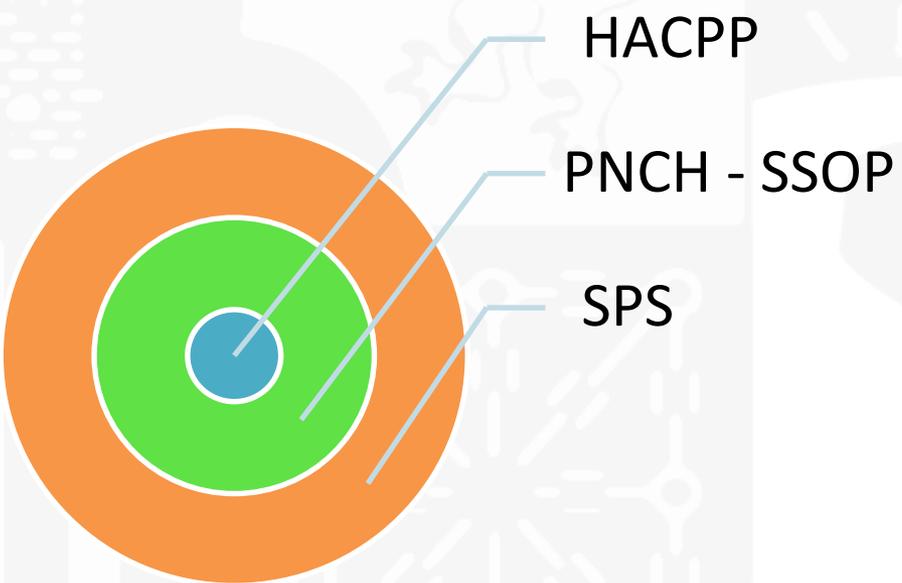
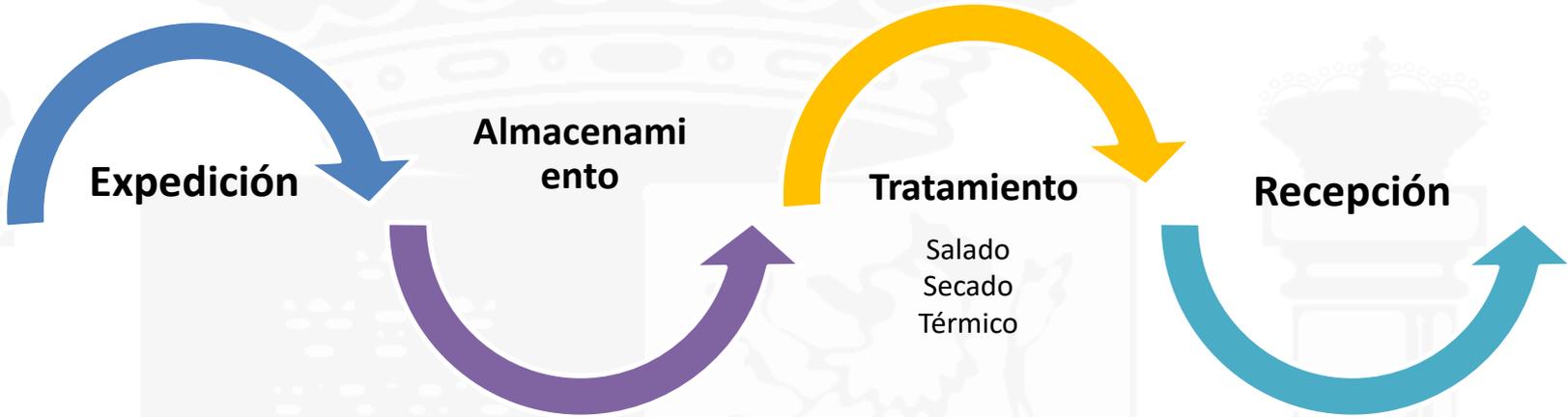
**PRODUCTOS CÁRNICOS [RTE]**

- SECADOS - MADURADOS (FERMENTADOS O NO)
- SALADO - SECADOS
- COCIDOS

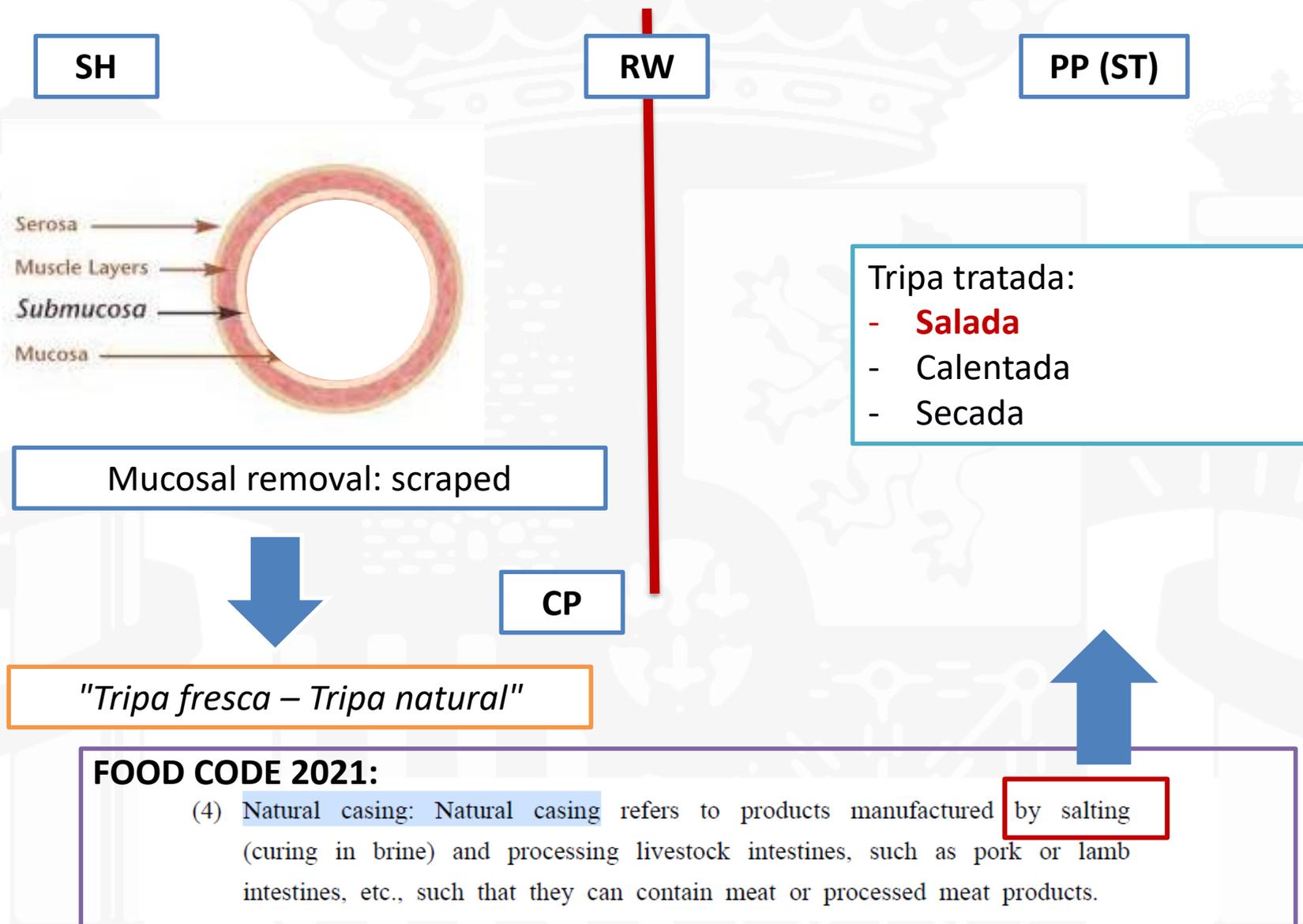
05.  
Listeria

# 04. FLUJO SIMPLIFICADO TRIPA TRATADA

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria

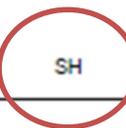


# ACTIVIDADES QUE INTERVIENEN



# ACTIVIDADES QUE INTERVIENEN

35.	10.08224/B	ESCORXADOR FRIGORIFIC D'OSONA, S.A.	POLIGON INDUSTRIAL MALLOLES CARRER SANT LLORENC DESMUNT S/N	VIC	BARCELONA	SH	12/07/2011
-----	------------	-------------------------------------	---	-----	-----------	----	------------



Clean casing without mucosa and without salt

10.17463/Z	COMERCIAL PRODUCTOS PORCINOS SECUNDARIOS, S.A.	Zaragoza/ZUERA	CS, RW, CP, PP	ST
------------	--	----------------	----------------	----

21.	10.17463/Z	COMERCIAL PRODUCTOS PORCINOS SECUNDARIOS, S.A.	POLIGONO EL CAMPILLO. PARCELA 75	ZUERA	ZARAGOZA	CP PP(ST) NC	19/07/2006
-----	------------	--	----------------------------------	-------	----------	--------------	------------

Clean casing without mucosa and without salt

Clean casing without mucosa and heated or dried

Clean casing without mucosa and salted



## 04. FLUJO SIMPLIFICADO TRIPA TRATADA

### ASPECTOS IMPORTANTES

- Comprobar que recibe tripa limpia
- Comprobar actividades en RGSEAA (Corea!!)
  - Temperaturas

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

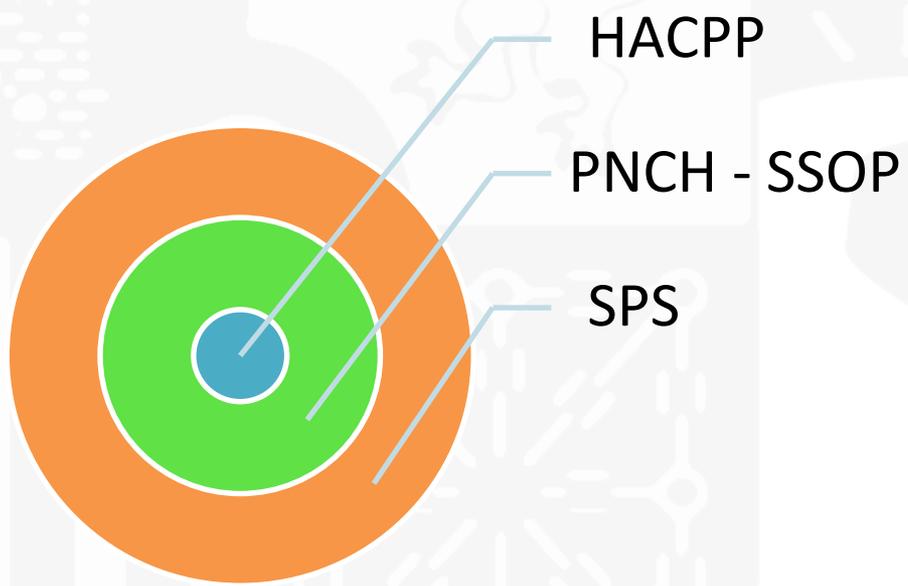
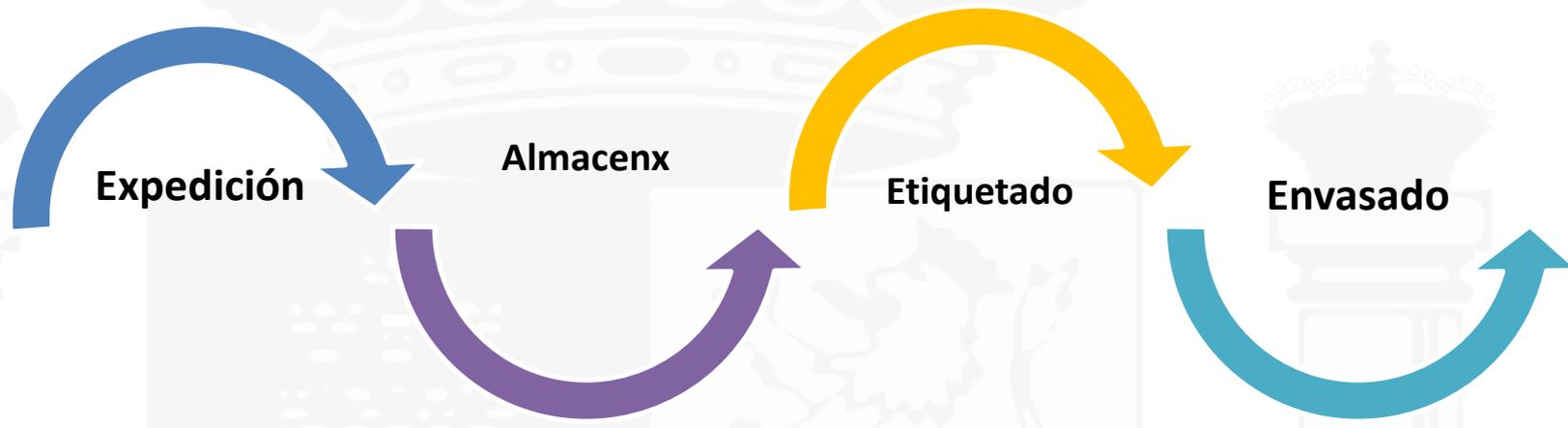
04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

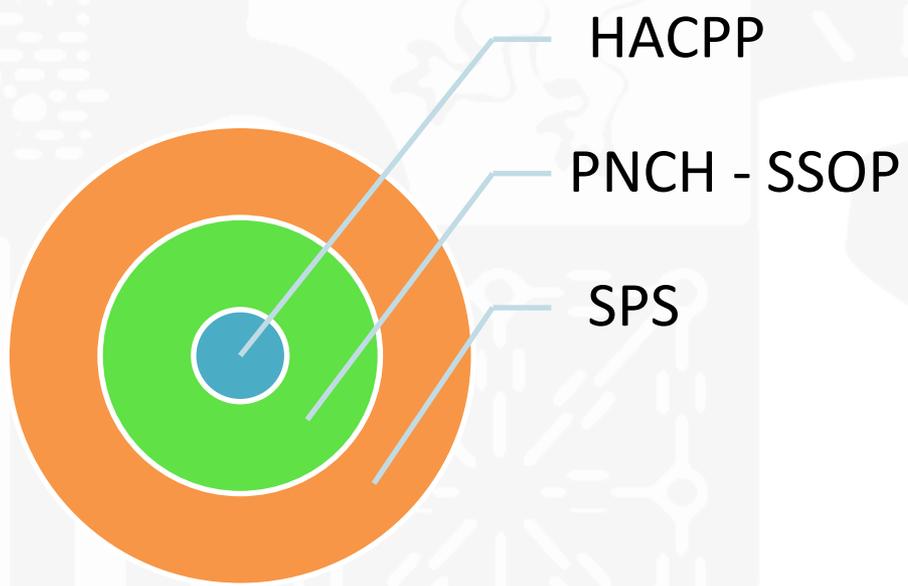
# 05. FLUJO SIMPLIFICADO PREP. DE CARNE

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



# 05. FLUJO SIMPLIFICADO PREP. DE CARNE

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



# 05. FLUJO SIMPLIFICADO PREP. DE CARNE

00. Objetivos

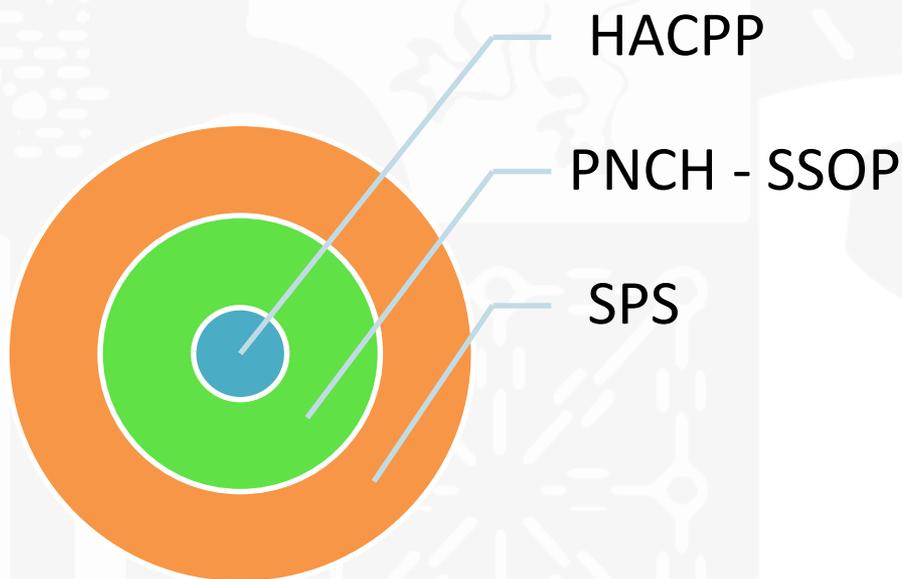
02. Lecturas

03. Conceptos

**04. Flujos**

05. Requisitos 3P

05. Listeria



### ASPECTOS IMPORTANTES

- Ingredientes autorizados y declarados
  - Temperaturas
- Etiquetado (NO RTE!)

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

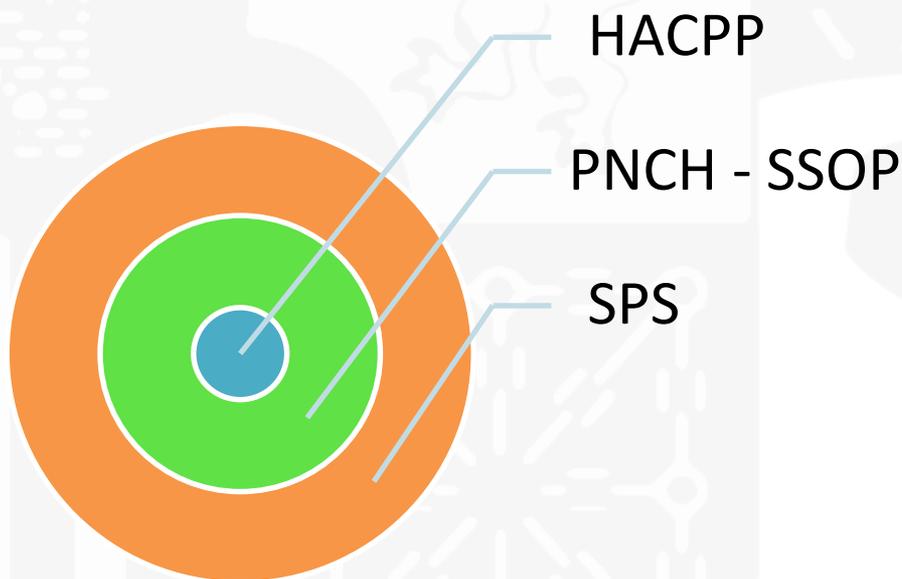
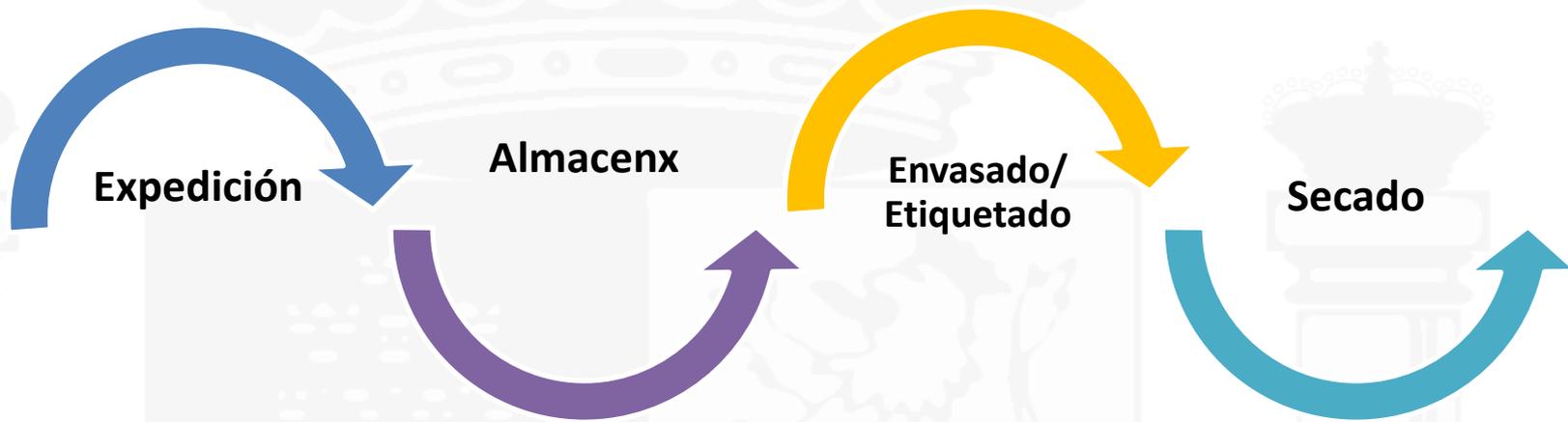
04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

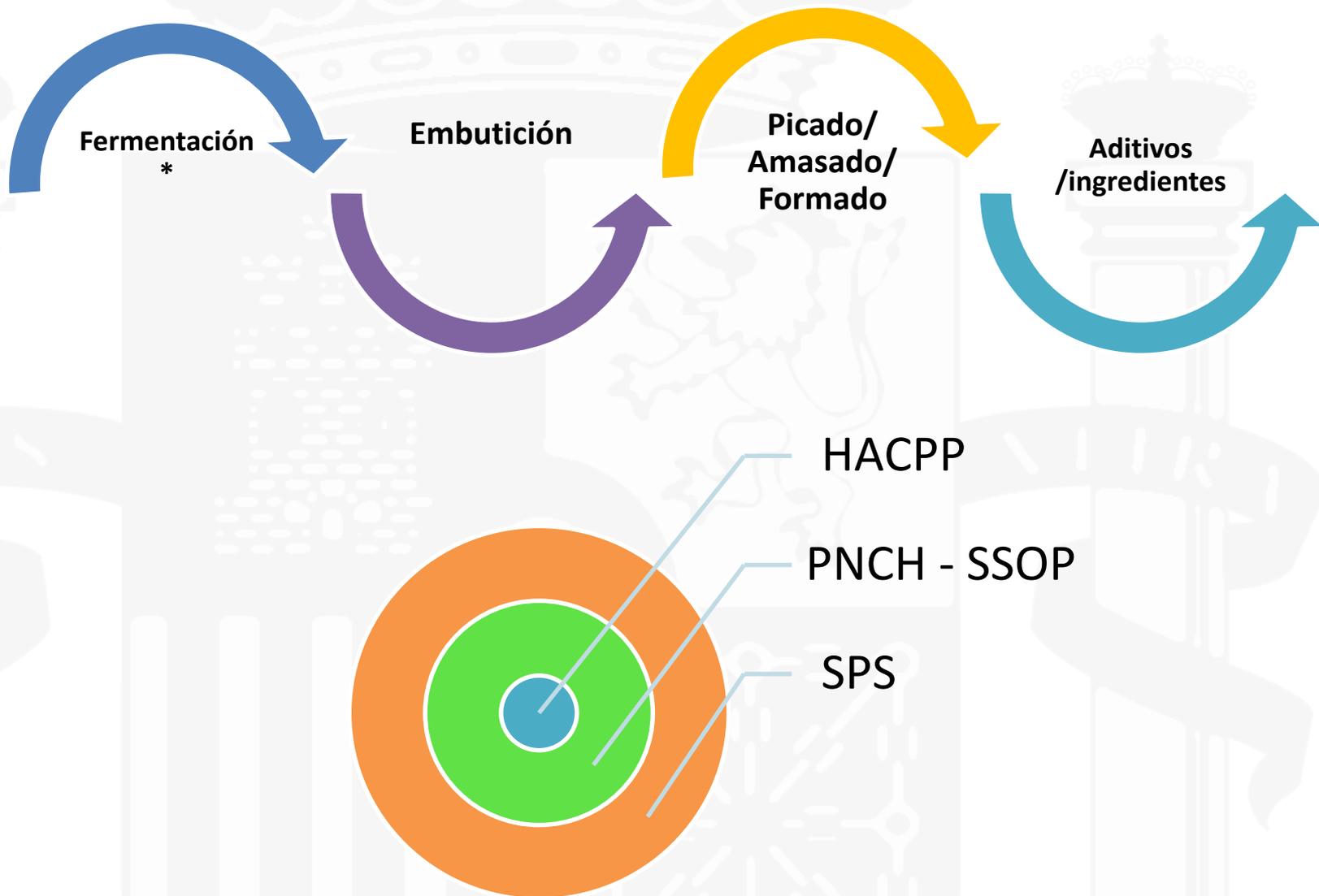
## 06. FLUJO SIMPLIFICADO SECADO-MAD (F o no)

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



## 06. FLUJO SIMPLIFICADO SECADO-MAD (F o no)

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



## 06. FLUJO SIMPLIFICADO SECADO-MAD (F o no)

00. Objetivos

02. Lecturas

03. Conceptos

**04. Flujos**

05. Requisitos 3P

05. Listeria

Almacenamiento MP

Recepción



HACPP

PNCH - SSOP

SPS

## 06. FLUJO SIMPLIFICADO SECADO-MAD (F o no)

### ASPECTOS IMPORTANTES

- Etapas de Secado y Fermentación (datos)
  - Ingredientes autorizados
  - Control Lm (y otros)

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

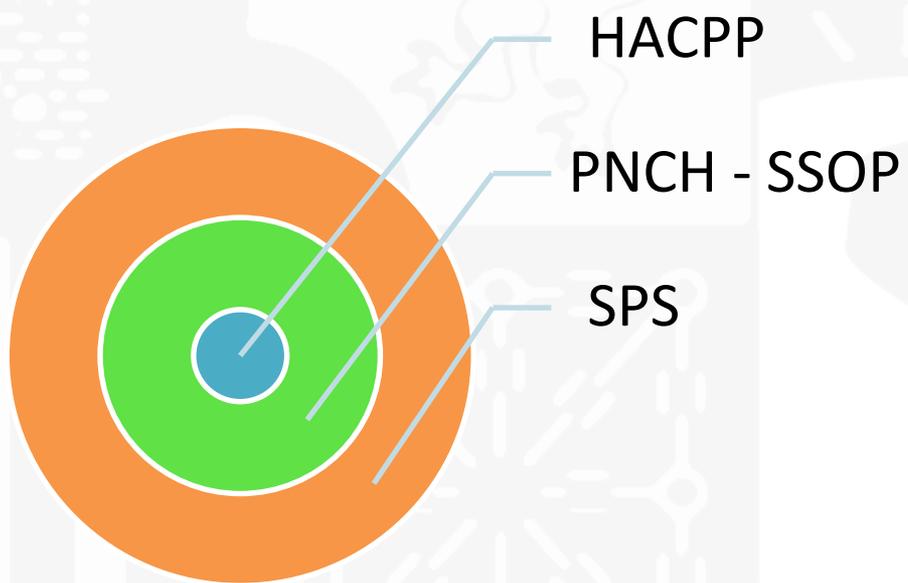
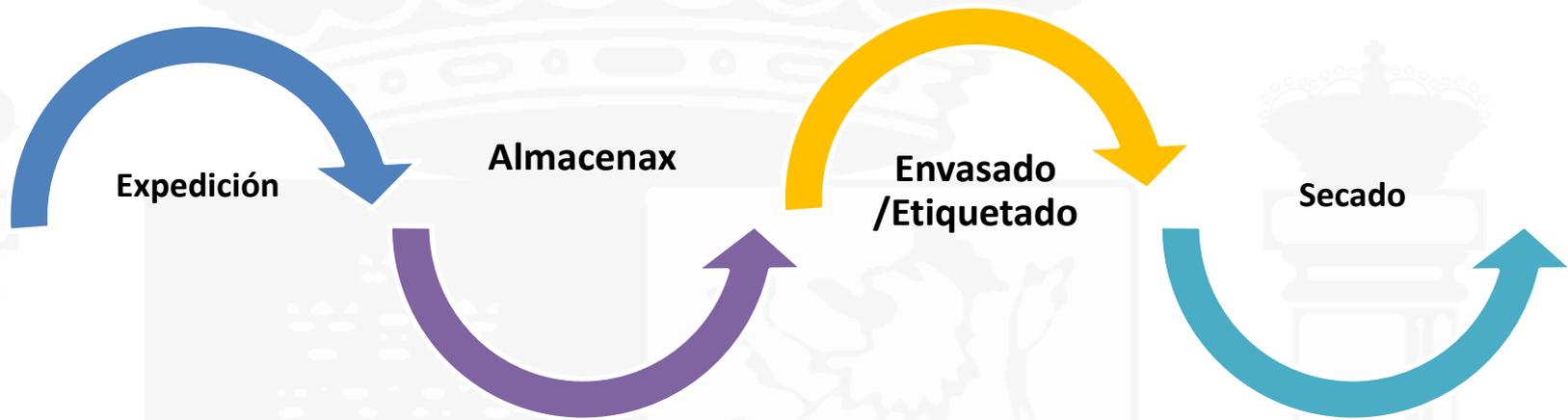
04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

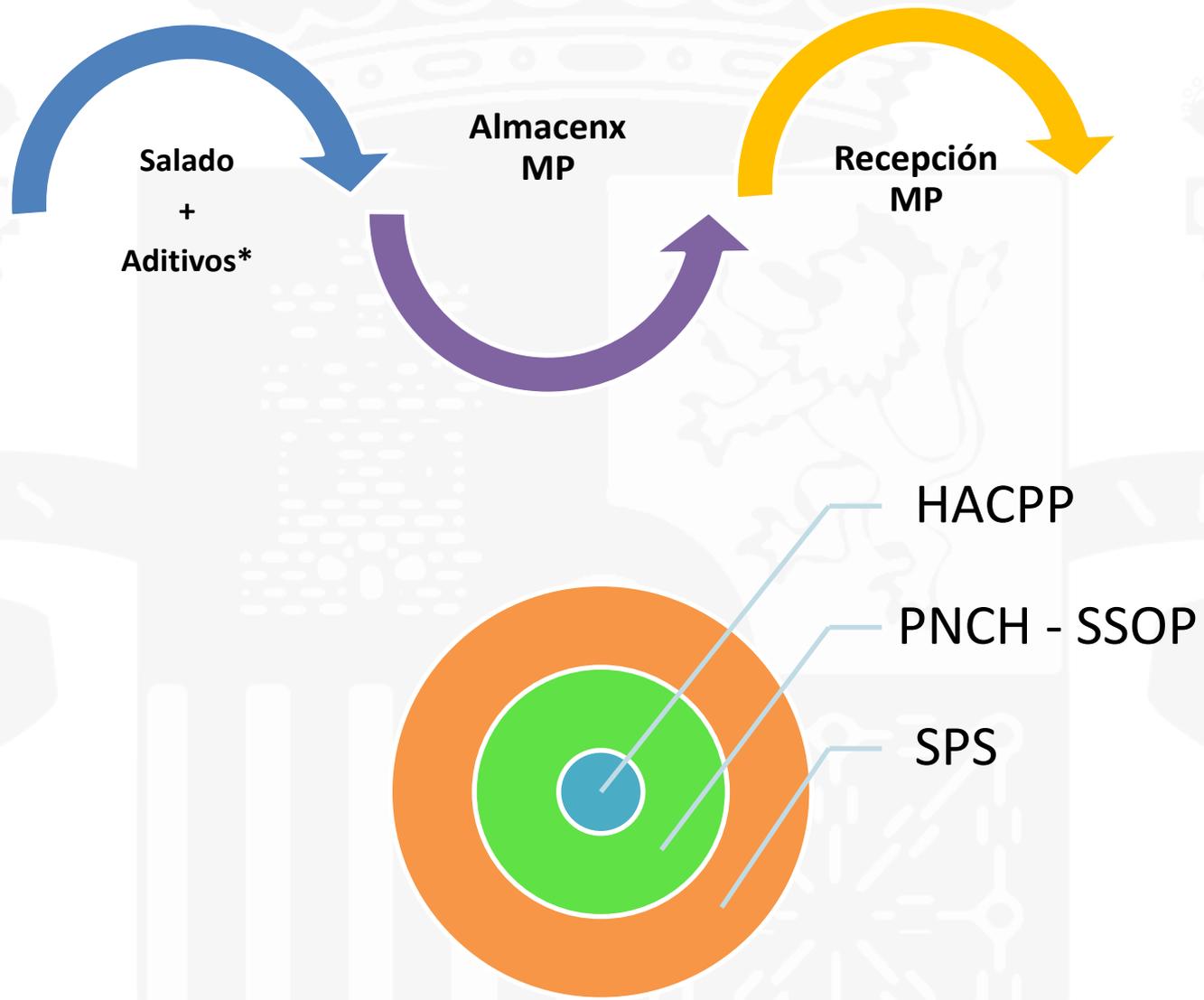
# 07. FLUJO SIMPLIFICADO SALADO-SECADOS

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



# 07. FLUJO SIMPLIFICADO SALADO-SECADOS

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



### ASPECTOS IMPORTANTES

- Entender proceso (nitrificación, salado, secado, etc..) y su control
  - Control Lm
- Control *Clostridium* (en especial si no usan nitrificantes)

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

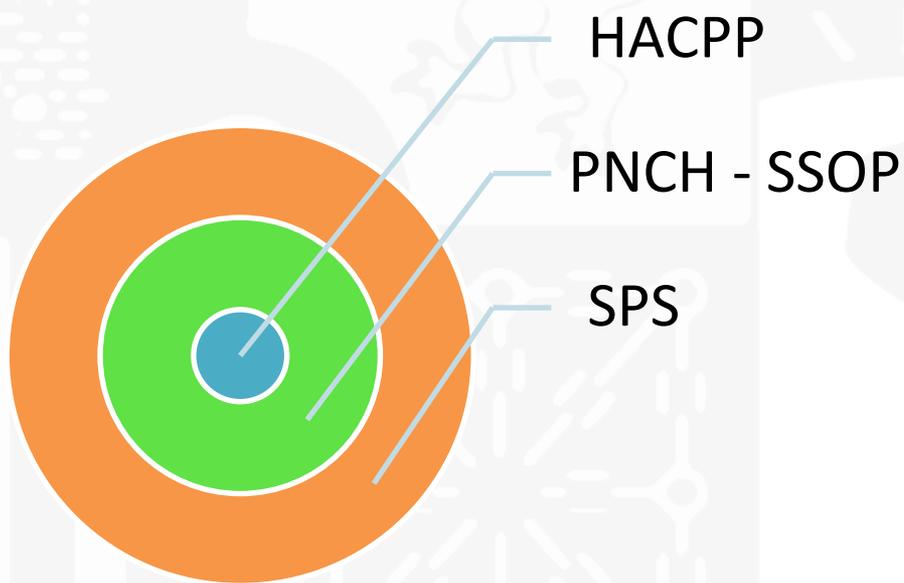
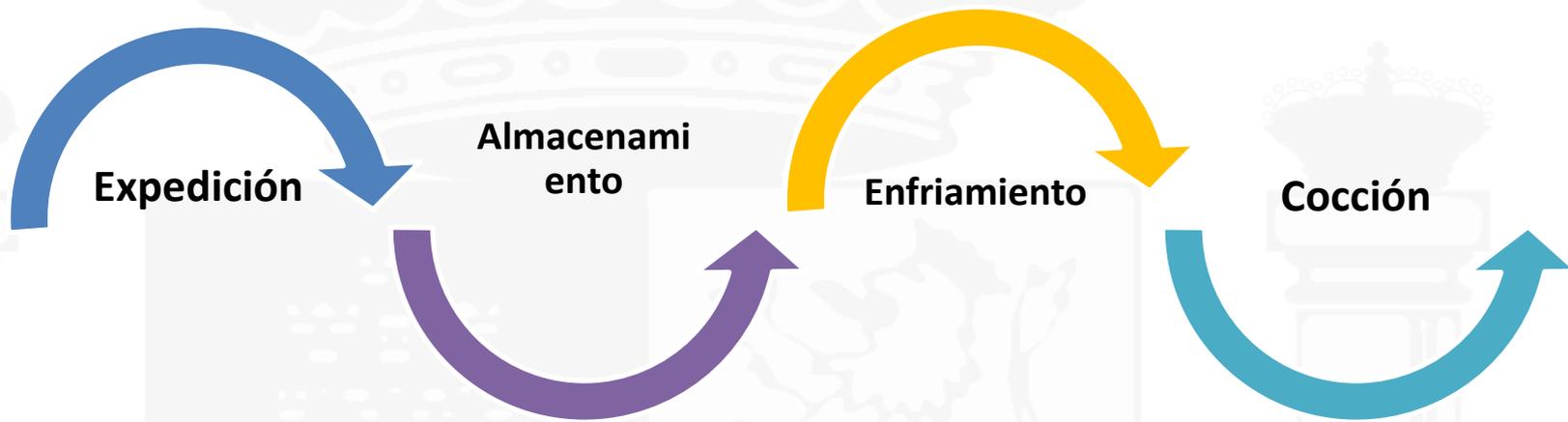
04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

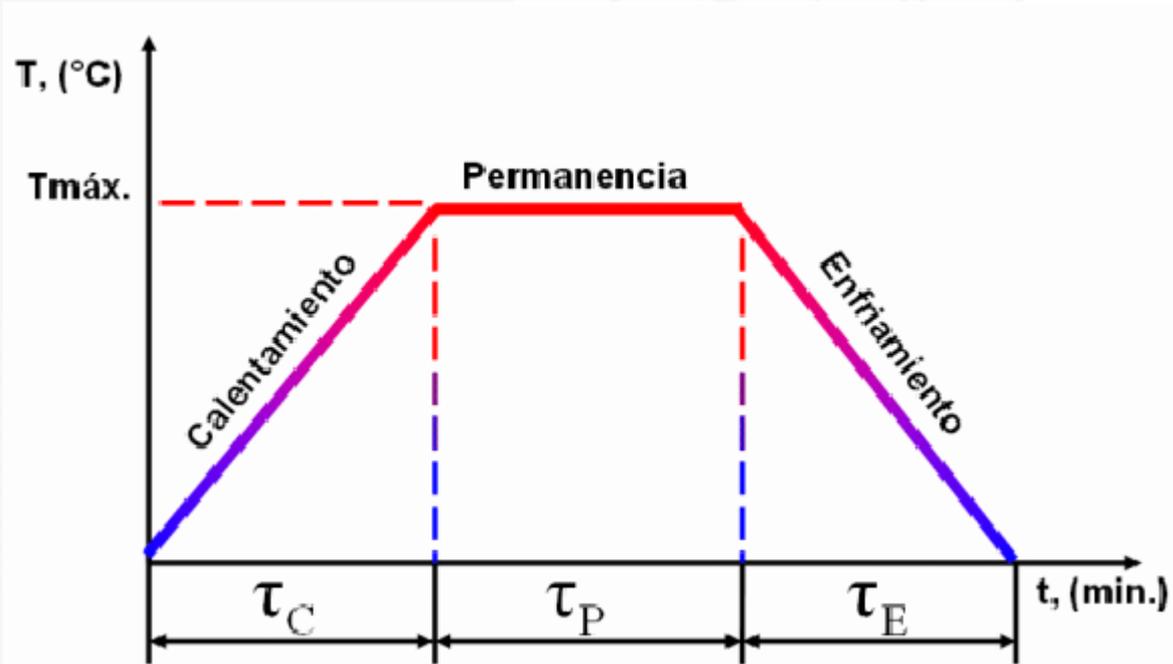
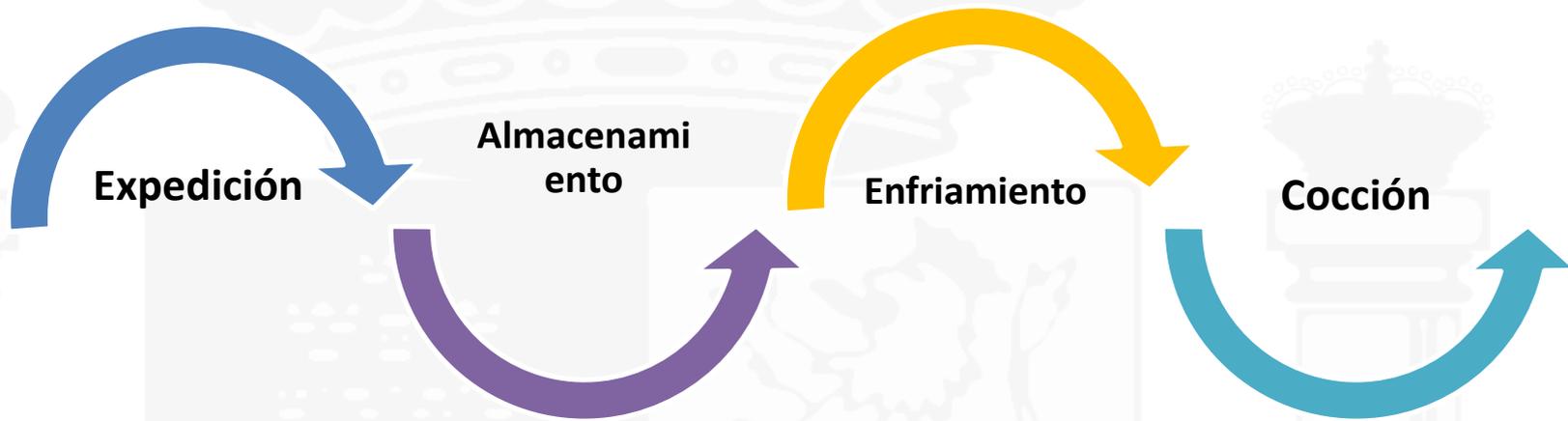
# 08. FLUJO SIMPLIFICADO COCIDOS

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



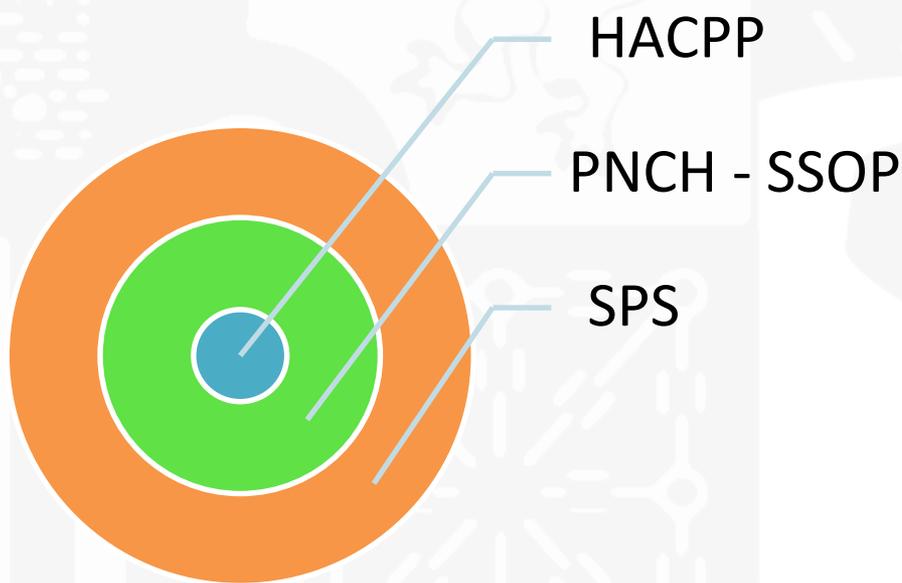
# 08. FLUJO SIMPLIFICADO COCIDOS

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria



# 08. FLUJO SIMPLIFICADO COCIDOS

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos**
- 05. Requisitos 3P
- 05. Listeria





## 08. FLUJO SIMPLIFICADO COCIDOS

### ASPECTOS IMPORTANTES

- Entender control y validación de procesos térmicos
- Importancia del cierre de envases (conservas)

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

**04.  
Flujos**

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

# 09. OTRAS FASES IMPORTANTES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



## 09. OTRAS FASES IMPORTANTES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



## 09. OTRAS FASES IMPORTANTES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

**04.  
Flujos**

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



# 09. OTRAS FASES IMPORTANTES

00.  
Objetivos

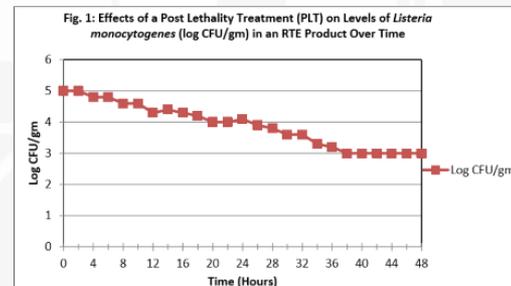
02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



<https://youtu.be/sJLRYralwJ0?t=90>

## 09. OTRAS FASES IMPORTANTES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



## 09. OTRAS FASES IMPORTANTES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

**¿Si nos encontramos en un establecimiento que deshuesa y lonchea jamón ibérico y advertimos que para Corea tiene un PCC (HPP) que no tiene para mismo producto cuando lo exporta a México? ¿Qué preguntas realizaría al establecimiento? ¿Qué documentos analizaría? ¿A que conclusiones llegaría? ¿Qué trasladaría a la empresa?**



**FORMACIÓN PROGRAMA DE AUDITORÍA DE AUTORIZACIÓN Y  
SUPERVISIÓN ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES**

**Curso 3. Modulo Programa de Auditoría establecimientos  
exportadores/Supuestos prácticos**

**Establecimientos de procesamiento/Requisitos  
aplicables países terceros**

29.06.2023

**DESCANSO**

## 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

### Brasil

- MP, PP(ST), ST
- Toda la cadena (en nuestro ámbito)
- Productos y etiquetas registrados [incidencias recurrentes – no coincidencia]



**Importancia etiquetado y envasado**

# 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00. Objetivos

02. Lecturas

03. Conceptos

04. Flujos

05. Requisitos  
3P

05. Listeria



## Canadá

### • Categorías de Listeria --- Retención

- 1
- 2A
- 2B

Categoría RTE	Uso de aditivos como agentes antimicrobianos	Sin tratamiento Postletal	Tratamiento postletal
Categoría 1	NO	Mensual	Cada 6 semanas
Categoría 1	SI	Cada 6 semanas	Bimensual
Categoría 2A	NO	Bimensual	Trimestral
Categoría 2A	SI	Trimestral	Semestral
Categoría 2B	NA	Semestral	Anual

Tabla 1

- Residuos en productos cárnicos

## 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



### Canadá (PCO)

- Muestreo oficial en establecimientos que exporten RTE
  - Lm y Salmonella
    - Producto (n=5) + FCS y NFCS
      - Retención



Control Lm y residuos

## 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



### Corea del Sur

- 15°C
- Testigos detectores de metales
- Zona exclusiva en cámara



Actividades, Lm y segregación

## 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



### México

- 4°C
- 10°C
- 15°C

- Control Lm en RTE (retención)

Temperaturas de salas



## 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



### China

- Periodos mínimos de curación
  - Nitritos
  - Preenvio
- Segregación exclusiva



Segregación en cámaras

# 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00. Objetivos

02. Lecturas

03. Conceptos

04. Flujos

05. Requisitos  
3P

05. Listeria

## Japón

- Temperaturas

	<i>E. coli</i> spp	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Clostridium</i> spp
Dried meat products <sup>4</sup>	Ausencia	-	Ausencia en 25 g	-
Unheated meat products	<100 ufc/g	<1000 ufc/g		-
Heated meat products	Ausencia	<1000 ufc/g <sup>5</sup>		< 1000 ufc/g <sup>6</sup>

# 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria



## Singapur

- Nitritos

<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>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

## 10. RESUMEN CRITERIOS TERCEROS PAÍSES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

05.  
Listeria

### Sudáfrica

- 5°C
- Requisitos etiquetado

### Malasia

- Requisitos equivalentes

# 11. LISTERIA MONOCYTOGENES

## PAISES DE TOLERANCIA CERO A *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Brasil, **Canadá**, **Corea del Sur**,  
**México**, **China**, Japón, Malasia,  
**Singapur** y Sudáfrica

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
Listeria

**OTROS**

**EEUU, ARGENTINA**

**ZERO TOLERANCE**

# 11. LISTERIA MONOCYTOGENES

## ACTUACIONES ANTE UN POSITIVO



00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
Listeria

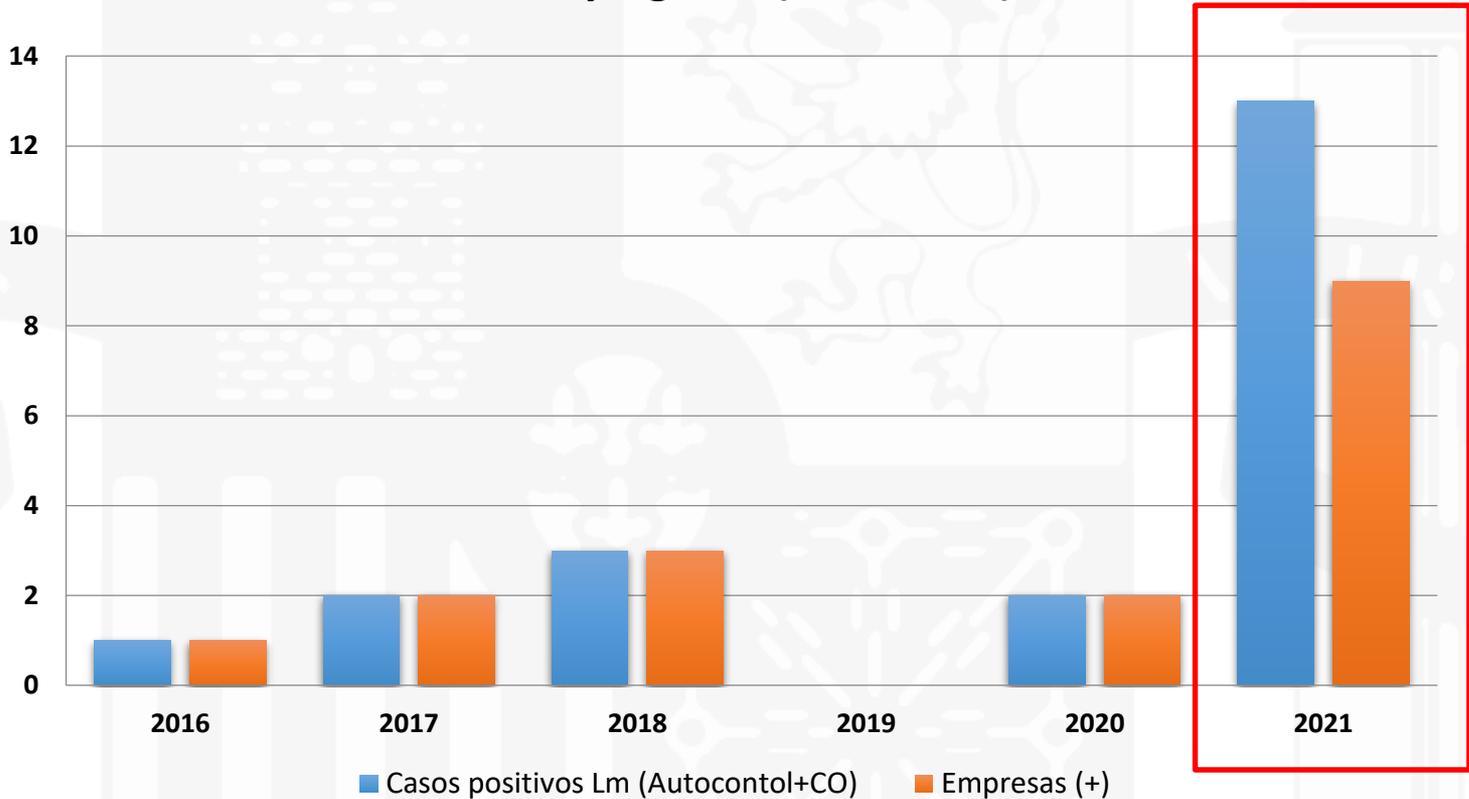
1. **Comunicación del resultado insatisfactorio**
2. **Identificación lotes positivos y potencialmente positivos en stock y tránsito**
3. **Recall/retirada de los no independientes microbiológicamente**
4. **Restricción procesado entorno RTE**
5. **Investigación causa raíz**
  1. **Metodología reconocida**
  2. **Muestreo**
6. **Limpieza de choque**
7. **Verificación tras limpieza de choque**
8. **Acciones para evitar la recurrencia**
9. **Muestreo de verificación tras acciones para evitar la recurrencia**
10. **Acciones sobre el producto positivo y/o potencialmente implicado.**

# 01. DATOS – JUSTIFICACIÓN

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos
- 05. Requisitos 3P
- 06. Listeria

2021	Casos positivos Lm (Autocontrol+CO)	13
	Empresas (+)	9

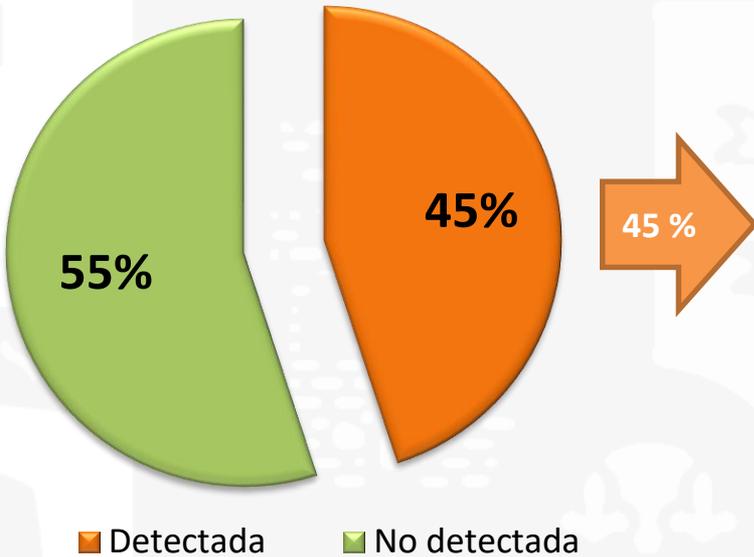
Nº casos y empresas con positivos a Listeria monocytogenes (2016-2021)



# 01. DATOS – JUSTIFICACIÓN

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos
- 05. Requisitos 3P
- 06. Listeria

**Porcentaje Empresas RTE-EEUU con Lm detectada en 2021**

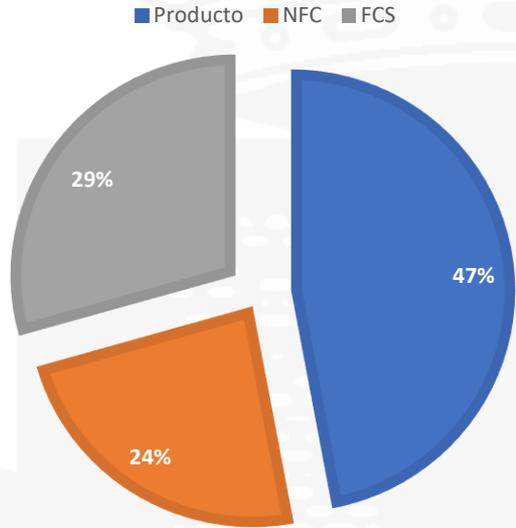


*“Si la empresa detecta el sistema funciona”*

# 02. CAUSAS Y ACCIONES CORRECTORAS

- 00. Objetivos
- 02. Lecturas
- 03. Conceptos
- 04. Flujos
- 05. Requisitos 3P
- 06. Listeria**

DISTRIBUCIÓN 2021 POR MUESTRAS



+



+



+






## 02. CAUSAS Y ACCIONES CORRECTORAS

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
Listeria

### LA ZONA DE RESIDUOS

3 +

#### Hipótesis

- Entraba desde la zona de residuos en suelas de operarios.
- Laboratorio autocontrol no detectaba.

#### Acciones correctoras

- ✓ Restricción acceso zona residuos
- ✓ SAS salida zona residuos
- ✓ Cambio laboratorio autocontrol

OTRO CASO SE VINCULÓ A DISPERSIÓN  
DESDE LA ZONA DE RESIDUOS



## 02. CAUSAS Y ACCIONES CORRECTORAS

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
Listeria

### LA ZONA NO OPERATIVA

#### Hipótesis

- Uso máquina y zona no operativa (sin preoperativo)



#### Acciones correctoras

- ✓ Notificación de uso de salas
- ✓ Intervención sobre la máquina de lavado de embutido



00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
Listeria

### ¿ EL CABALLO DE TROYA ?

3 +

#### Hipótesis

- Viene de empresa que deshuesa y se lonchea el jamón en empresa autorizada EEUU
- Zonas de muy difícil limpieza

#### Acciones correctoras

- ✓ Auditorias y muestreos a proveedor
- ✓ Elevación de maquinaria pesada para limpieza inferior (inclusión muestreo)
- ✓ En curso, caso no cerrado.



00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
**Listeria**

### TRÁNSITOS DE FRESCO A CURADO

#### Hipótesis

- Tránsito de trabajadores, elementos y útiles de limpieza de zona fresco a zona curado

#### Acciones correctoras

- ✓ SAS de fresco a curado
- ✓ Útiles de color para diferenciarlos por zonas
- ✓ Guantes de color para cada zona

TRES CASOS SIMILARES



# 11. LISTERIA MONOCYTOGENES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
Listeria

**¿Qué hacemos si en una planta de HPP comprobamos que aunque analizan Lm en superficies no tienen un procedimiento de actuación ante casos positivos en superficies de contacto?**





# 11. LISTERIA MONOCYTOGENES

00.  
Objetivos

02.  
Lecturas

03.  
Conceptos

04.  
Flujos

05.  
Requisitos  
3P

06.  
Listeria

**¿Qué hacemos si en una auditoría nos encontramos un resultado insatisfactorio a *Listeria monocytogenes* en una FCS donde se proceso producto que está destino a Singapur?**



# **FORMACIÓN PROGRAMA DE AUDITORÍA DE AUTORIZACIÓN Y SUPERVISIÓN ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES**

## **Curso 3. Modulo Programa de Auditoría establecimientos exportadores/Supuestos prácticos**

### **Establecimientos de procesamiento/Requisitos aplicables países terceros**

**29.06.2023**

Tomás Barranco Benacloch  
[tbarranco@sanidad.gob.es](mailto:tbarranco@sanidad.gob.es)

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