



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA

ACUERDO EEUU - UE

Autorización de establecimientos de carnes frescas y/o productos cárnicos a EEUU

Metodología FSIS

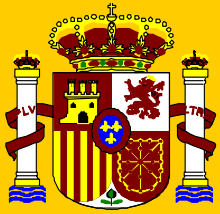
Organización Controles



24 de Mayo de 2021

MODULO 1. CONCEPTOS GENERALES Y HORIZONTALES

24 de mayo a 1 de junio 2021



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

DECISIÓN 98/258/CE de 16 de marzo de 1998 relativa a la celebración del Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos sobre medidas sanitarias para proteger la salud pública y la sanidad animal en el comercio de animales vivos y productos de origen animal

https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/agreements_en



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

DECISIÓN 98/258/CE

- Desea salvaguardar la salud pública, sanidad animal y facilitar el comercio
- Resuelve medidas para evitar propagación de enfermedades y evitar perturbaciones de comercio
- Reafirma compromiso de cumplir obligaciones de acuerdo medidas sanitarias y fitosanitarias
- Las partes reconocen que los sistemas van dirigidos a objetivos similares, con garantías similares.



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

DECISIÓN 98/258/CE

Equivalencia: Parte exportadora demuestra que la medida sanitaria alcanza el grado adecuado. Parte importadora valora las pruebas aportadas

Diferentes **estatus**

- (1) **I** reconoce que las medidas de **E** alcanzan el nivel adecuado
- (2) **I** reconoce las medidas de **E** con condiciones especiales
- (3) Se reconoce condicionada a la ejecución correcta



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

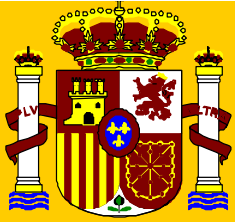
DECISIÓN 98/258/CE

- **Equivalencia:** El comercio se realizará en base del cumplimiento de los requisitos establecidos por la **Parte importadora**

Normativas y medidas sanitarias:

(NE) No evaluado

(E) Evaluación en curso.





DEPARTAMENTOS EEUU

- ✓ FDA <https://www.fda.gov/>
- ✓ Pescados, lácteos, etc.. Información importación
 - <https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/prior-notice-imported-foods>
 - **HACCP** <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>
- ✓ FDA programa auditorías a los establecimientos exportadores (no a autoridades competentes)
- ✓ FDA también efectúa reconocimientos de equivalencia (moluscos bivalvos) (Holanda y España)



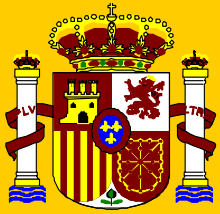
DEPARTAMENTOS EEUU

- ✓ APHIS <https://www.aphis.usda.gov/aphis/home/>
- ✓ Información importación-exportación
 - <https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/importexport>
- ✓ Clasifica a los países exportadores según su situación de sanidad animal. Si no se cumplen los requerimientos de APHIS no es posible la exportación
- ✓ <https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/animal-and-animal-product-import-information/animal-health-status-of-regions>
- ✓ (P.e. apertura carne de ovino APHIS sólo considera libres de Scrapie a Australia y Nueva Zelanda)



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

- ✓ **FSIS <https://www.fsis.usda.gov/>**
 - o **Carne fresca, productos cárnicos (vacuno, ovino, porcino, caprino y equino) (pollos, patos, gansos pintadas)**
 - o **Productos compuestos con carne más de un 2% cocinado y 3% carne cruda**
 - o **Ovoproductos y productos elaborados con ovoproductos**
- ✓ **Exportación depende del reconocimiento del sistema de control oficial. El país de origen puede autorizar pero está sometido a auditoria**
- ✓ **Toma como base "status de sanidad animal" APHIS**



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

Directivas que se reconocieron en el acuerdo de equivalencia inicialmente

Carnes(ungulados) 64/433/CE

(aves) 71/118/CE

Residuos 96/22; 96/23

Acuerdo establece que aquellas partes que no están reconocidas como equivalentes los establecimientos y los productos que se van a exportar deben cumplir con el estándar de EEUU

La normativa de EEUU y la UE avanzan ¿Cómo son las reglas de juego?



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

NOTA (1) Programa de reducción de patógenos, pruebas de *E. coli* aplicables/Sistema HACCP/ Disposiciones SSOP (NORMATIVA CFR)

Decisión 2005/405/CE Equivalencia Programa *E.coli* con los recuentos de *Enterobacteriaceae* y Aerobios totales (Decisión 2001/471/CE)

Equivalencia 3 (2) una vez reconocido sistema de inspección. **2 requisitos** - muestras tomadas durante proceso sacrificio y no pueden cambiarse los lugares de localización de muestreo en las canales

Criterios de higiene de proceso de sacrificio ya no es válido (SEMINARIO 23/02/21 - MODULO DE MATADEROS) (muertreos de previsceración - postevisceración)



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

La normativa de EEUU y la UE cambian
¿Cómo son las reglas de juego?





ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

FSIS recoge normativas que ha revisado en el marco de la OMC (Acuerdos Sanitarios y Fitosanitarios)

178/2002; 852/2004; 853/2004; 854/2004, 882/2004; 2073/2005 (criterios microbiológicos); 1099/2009 (bienestar) 93/119; 92/22; 96/23; 37/2010 (residuos) Recoge estas referencias normativas en sus informes. 625/2017 (nuevo)

FSIS envía comunicaciones sobre cómo evoluciona su normativa y organiza seminarios para explicar que condiciones se han de dar para reconocer la equivalencia (residuos, post-mortem; criterios higiene sacrificio - seminarios 2019, 2020 y 2021)



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

**NOTA (1) Sistema HACCP/ Disposiciones SSOP
(NORMATIVA CFR)**

**Decisión 2005/405/CE Equivalencia Programa *E.coli* con
los recuentos de *Enterobacteriaceae* y Aerobios totales
(Decisión 2001/471/CE) NO ES YA
EQUIVALENTE SI SOLO SE HACE EN
PREEVISCERACIÓN**

(nos lo explicaron SEMINARIO 23/02/21 - FSIS)

(MODULO DE MATADEROS)

(muestreos de previsceración - postevisceración)



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

TRAS ANALIZAR SITUACIONES PASADAS
CON SITUACIONES RECIENTES



hay que unir las piezas que hay que ajustar
(ADAPTAR NUESTROS CONTROLES PARA EL
RECONOCIMIENTO DE EQUIVALENCIA)



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

RESUMEN partes estándar EEUU

APPCC - normativa EEUU - 2 días

SPS (principios de higiene 852) - normativa UE pero tenemos en cuenta la normativa de EEUU

SSOP/PNCH (controles preoperacionales y operacionales) - normativa EEUU

Criterios de higiene de proceso sacrificio-
(combinación normativa UE y normativa EEUU)

Conservas cárnicas - referencia EEUU métodos alternativos en las empresas a aprobar



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

NOTA (7)

E garantiza que los establecimientos y productos cumplen los requisitos

E examinar los establecimientos antes de su inclusión en el registro de establecimientos exportadores.

I debe entregar a **E** el registro de los inscritos y la retirada de los mismos.

Modificaciones del listado en base las autorizaciones de la parte **E**.

I comprobación (inspección establecimientos)

Responsabilidad de **E** puede aumentar en función de resultados



ACUERDO DE EQUIVALENCIA EEUU - UE

- ✓ **Histórico de España (Orden 4 abril de 1995)**
- ✓ Carnes frescas y productos cárnicos porcino (mataderos se retiró en el 1997 - En 2005 auditoria favorable devolvió potestad)
- ✓ 2002 solicitud FSIS para abrir expediente. El FSIS cerró el expediente al no presentar España candidatos 2012
- ✓ Conservas cárnicas retirada potestad en 2001 (resultados auditoria 2000). En el año 2019 hemos completado la información de sistema para poder incorporar empresas. Interés 2 empresas
- ✓ Ovino. Interés del sector



FSIS EQUIVALENCIA

- ✓ <https://www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/equivalence>
- ✓ **Equivalencia "inicial"** Evaluación de sistema previa a que el país inicie las exportaciones
- ✓ **Verificación equivalencia "continua"**. Evaluación de los países que exportan regularmente
- ✓ **"Restablecimiento" equivalencia.** Casos que se interrumpió exportación o ha estado parado unos años (podría ser el caso de conservas cárnicas)
- ✓ **"Medida sanitaria individual"** Tienes reconocida la equivalencia pero introduces cambios en tu sistema. Puede requerir la evaluación previa del FSIS



FSIS EQUIVALENCIA

- ✓ Equivalencia "inicial" (posible caso apertura carne ovino)
- 1. País envía petición a FSIS
- 2. Debe enviar documentación (información de sistema en aplicación PHIS - "Self Reporting Tool" SRT)
- 3. Revisión documental del FSIS
- 4. Auditoría de verificación "in situ" (6 componentes)
- 5. Publicación de una propuesta en "Federal Register"
- 6. Determinación final Federal register



FSIS EQUIVALENCIA

- ✓ **Verificación "continua" equivalencia**
- 1. **18 de Mayo** actualizar información sistema SRT
- 2. Enviar una lista de los establecimientos autorizados (categoría de proceso/categoría producto/grupo producto) (Módulo APPCC)
- 3. Plan y resultados de residuos con inclusión de acciones adoptadas en casos insatisfactorios
- 4. Plan y resultados de microbiología **Salmonella y Listeria en RTE (porcino)** STEC (bovino) Campylobacter y Salmonella (aves)
- 5. Auditorías (6 componentes) (análisis de riesgo. Antecedentes auditoría y controles puntos importación)



FSIS EQUIVALENCIA

✓ Restablecimiento equivalencia (conservas cárnicas)

1. Enviar escrito al FSIS (enviaremos cuando completemos la aprobación de las empresas en esta categoría de proceso)
2. Documentación SRT (Indicaríamos que hemos contestado cuestiones conservas SRT 18 de Mayo)
3. Revisión documentación FSIS
4. Auditoría "in situ" del FSIS (en función de su proceso de toma de decisiones)
5. Comunicación formal restablecimiento de equivalencia del FSIS mediante carta



FSIS EQUIVALENCIA

✓ **Medida sanitaria individual** Existen 2 razones:

- a) Introducción cambio en el sistema de una medida que en el pasado se reconoció equivalente
- b) FSIS ha modificado sus normativas que determinan que medidas reconocidas equivalentes ya no lo son (p.e. Decisión 405/2005 de criterios de higiene de proceso)
 - 1. Escrito al FSIS
 - 2. Documentación SRT
 - 3. Revisión documentación FSIS
 - 4. Notificación del FSIS del reconocimiento de las medidas sanitarias individuales



FSIS EQUIVALENCIA

- ✓ **Medida sanitaria individual (reconocidas y notificadas)**
- ✓ https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-03/ISM_Equivalence_Determinations.pdf
- ✓ Costa Rica (inspectores) Reino Unido (STEC), Australia (inspectores) Holanda (inspección PM visual), Dinamarca (inspección PM individual) Argentina (SMR), Canadá etc..
- ✓ España no tiene reconocidas medidas. **Verificación continua de la equivalencia** hay un reconocimiento de que nuestro sistema que permite cumplir con los requerimientos normativos informes de auditoría.
- ✓ **Situación de países respecto a procesos de equivalencia**
- ✓ https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-04/equivalence-status-chart.pdf



FSIS EQUIVALENCIA

¿CÓMO MANTENEMOS LA EQUIVALENCIA?



UNA COMBINACIÓN DE NUESTRO SISTEMA CON
PROCEDIMIENTOS "AD HOC" EN LOS QUE TENEMOS
EN CUENTA NORMATIVA FSIS Y CRITERIOS DE
AUDITORIA FSIS

PARA ENTENDERLO ES IMPORTANTE CONOCER LA
METODOLOGIA DE AUDITORÍA DEL FSIS



METODOLOGIA AUDITORIA FSIS

✓ AUDITORÍA DEL FSIS 6 AREAS DE EVALUACIÓN (no es a los establecimientos se audita al control oficial)

1. SUPERVISIÓN DEL GOBIERNO (Organización y administración)
2. AUTORIDAD ESTATUTARIA DEL GOBIERNO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OTRAS REGULACIONES DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR (por ejemplo, operación del sistema de inspección, estándares y etiquetado de productos, y manejo humanitario)
3. CONTROL HIGIENE
4. APPCC
5. RESIDUOS
6. MICROBIOLOGÍA

En el caso de auditorías de verificación continua (Antecedentes; controles a la importación) **tienen un peso específico muy importante**



CRITERIOS AUDITORIA FSIS

SUPERVISIÓN DEL GOBIERNO (Organización y administración)

- La Autoridad Central Competente (CCA) tiene la estructura organizativa y el personal para garantizar la implementación uniforme de los requisitos del sistema de inspección **(nos obliga a elaborar procedimientos específicos)**
- La CCA tiene el máximo control y supervisión sobre las actividades oficiales de todos los empleados y establecimientos certificados **(por eso se requiere una aplicación para registro de los controles que aprobemos nosotros las empresas que nosotros hagamos a. de riesgo)**
- La CCA asegura la asignación de inspectores calificados competentes **(formación)**
- La CCA tiene la autoridad y la responsabilidad de hacer cumplir los requisitos del sistema de inspección **(potestad acciones normativas)**
- La CCA cuenta con el apoyo administrativo y técnico adecuado para operar el sistema de inspección. **(sistema cuenta con logística p.e. laboratorios)**



CRITERIOS AUDITORIA FSIS

2. AUTORIDAD ESTATUTARIA DEL GOBIERNO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OTRAS REGULACIONES DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR

- Manejo humanitario y sacrificio de ganado
- Inspección ante mortem
- Inspección post-mortem
- Controles sobre materiales rechazados
- Controles sobre la construcción, las instalaciones y el equipo del establecimiento
- Al menos una inspección por turno durante las operaciones de procesamiento (PROCEDIMIENTOS INSPECCIÓN EEUU)
- Visitas periódicas de supervisión a establecimientos oficiales (PROCEDIMIENTO SUPERVISIÓN)



CRITERIOS AUDITORIA FSIS

3. CONTROL DE LA HIGIENE El sistema de inspección debe proporcionar los requisitos para el control de la higiene, para la manipulación higiénica de los productos, y para el desarrollo e implementación de procedimientos operativos estándar de higiene

4. APPCC El sistema de inspección debe requerir que cada establecimiento oficial desarrolle, implemente y mantenga un plan HACCP

5. RESIDUOS El sistema de inspección debe tener un programa de organizado y administrado por el gobierno nacional

6. MICROBIOLOGÍA El sistema debe implementar ciertos programas de muestreo y análisis para garantizar que los productos porcinos crudos y procesados preparados para exportar a los Estados Unidos sean seguros y saludables.



AUDITORIA FSIS

- **Incluye auditoria a las autoridades competentes (MS, CA, inspectores)**
- Revisan los expedientes de autorización, informes de supervisión a inspectores y a inspectores.
- Revisan los procedimientos, como los comunicamos, como es la coordinación y cooperación entre MS y CCAA
- Mismas cuestiones en todos los niveles (Si nosotros enseñamos una comunicación esperan que el siguiente nivel muestre la misma comunicación)
- Actividades de formación etc..
- **Incluye auditoria en establecimientos.** (No la lleva el establecimiento la lleva el control oficial que incluso en ocasiones debe explicar el sistema de autocontrol)
- **Incluye auditoría a los laboratorios.**

Orden de 4 de abril de 1995 (EE.UU) / RD 993/2014 (art.11)

PROCESO DE AUTORIZACIÓN EEUU

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN
MAPA remisión a MS
petición informe a CA

INFORME FAVORABLE DE LA C.A.
CUESTIONARIO ESPECÍFICO EEUU
(revisado en 2021)

VISITA DE COMPROBACIÓN
DEL MS

FSIS

AUTORIZACIÓN
NACIONAL
MS -MAPA

CERTIFICADOS
SANITARIOS
EXPORTACIÓN
DE CARNES/
P.C. EE.UU.

MARCADO SANITARIO
DISTINTO DE LA UNION
EUROPEA





- ❑ Recoge requisitos de la normativa americana
- ❑ Sello de autorización con nº específico (redondo Servicio Veterinario Oficial, N°, España).
- ❑ Movimiento de producto bajo certificación
- ❑ procesos de maduración (sanidad animal) acuerdo de cooperación con APHIS
- ❑ Identificación producto: marcado en los jamones (sello del matadero de origen y nº de identificación del procesador en el momento de la salazón/fecha de salazón) - Algunas empresa imponen el sello redondo del procesador, otras imponen una etiqueta que permanece durante el proceso



Disposiciones aplicables

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/saludExterior/autoFSIS.htm>

CUESTIONARIO DE AUTORIZACIÓN EEUU (rev 2021)

- Preguntas abiertas en las que la empresa al describir su sistema pone en evidencia en que medida conoce las normativas
- Aporta una síntesis para entender la empresa y determinar el cumplimiento
- Planos indicando los flujos, Fotografías, Registros



PROCESO DE AUTORIZACIÓN

- ❑ **CUESTIONARIO DE AUTORIZACIÓN** debe ir acompañado de un informe favorable de la CA
- ❑ **MATADEROS: SPS, PNCH, APPCC, Circular 1/2013**
 - Habilita visita de la SGSE. MATADEROS muestreo de pre-aplicación. (En función del acuerdo en base a un informe preliminar la CA podría solicitar el inicio del muestreo de preaplicación antes y la SGSE en función de la información aportada determinaría si procede)
- ❑ **PROCESAMIENTO: SPS, PNCH, APPCC, Alternativa de control de *Listeria*, Conservas cárnicas**
 - Habilita visita SGSE



- ❑ **¿Qué AUTORIZACIONES SE OTORGAN?**
- ❑ *FSIS (firmada por las 2 Direcciones generales MS y MAPA)*
- ❑ *RESOLUCIONES DE AUTORIZACIÓN CONJUNTA MAPA-MS (zonas de prohibición de abastecimiento de zonas consideradas de riesgo por APHIS) VA A DEJAR DE EMITIRSE. EL 7 DE JUNIO ENTRA UNA NUEVA NOTA DE CERTIFICACIÓN (COMPROBACIÓN DE LOS ASPECTOS DE SANIDAD ANIMAL MAPA QUIERE QUE ENTREN EN LAS AUDITORÍAS DE SAE - RD 993/2014)*
- ❑ *AUTORIZACIÓN APHIS (acuerdo de cooperación - procesos de maduración)*



AUTORIZACIÓN FSIS

- Se certifica el establecimiento cumple con la normativa de España equivalente a lo que se aplica en los establecimientos oficiales de EEUU y que se cumple con lo establecido en la parte 327.2 del CFR
- ✓ 327.2 establece los requisitos que deben cumplir los países terceros para la importación en EEUU
- ✓ Si no se dispone de esta autorización no se puede exportar



TIPOS DE AUTORIZACIONES

- ❑ **AUTORIZACIÓN ESPECÍFICA CONJUNTA MAPA -MS (Firmada por los 2 Directores Generales de ambos ministerios - CUESTIONES DE SANIDAD ANIMAL)**
- ✓ Prohibición de entrar animales o materia prima de zonas consideradas de riesgo por APHIS
- ✓ Se emitía para los establecimientos que tienen el ciclo completo y/o se abastecen de España o Portugal o bien pueden demostrar que no reciben materias primas de zonas de riesgo de APHIS
- ✓ Antiguamente plantas de procesamiento de jamón sin ciclo completo tenían que obtener la autorización APHIS. **Este tipo de autorización les habilitó a no tener que solicitarla**
- ✓ MAPA quiere planteamiento SAE auditado **(NO VA A EMITIRSE MÁS)**



❑ AUTORIZACIÓN APHIS

- ✓ Autorización que solicita la empresa al objeto de cumplir los requisitos de sanidad animal "proceso de maduración de los productos" (jamón curado)
- ✓ Depende de la evaluación favorable de APHIS
- ✓ Información de Inspecciones APHIS en comercio exterior ganadero
- ✓ Exentos de la autorización APHIS embutidos curados y los productos cocidos (basta con tener autorización FSIS)



TIPOS DE AUTORIZACIONES Y CERTIFICADOS (VA A CAMBIAR ESTE AÑO HAY NUEVOS MODELOS)

Autorización FSIS (NINGUNO)	Autorización FSIS- APHIS (si)	Autorización FSIS – MAPA/MS (Si)
Certificado de la Orden 4 de abril de 1995	Certificado de la Orden 4 de abril de 1995	ASE-755 (carnes) (España-Portugal)
Modelo B (chorizo o deshuesados antes del curado)	Modelo A (jamón con hueso o deshuesado después del curado)	ASE-754 (productos cárnicos) (España-Portugal)
Modelo D (productos cocidos)	Modelo C (jamón serrano loncheado)	ASE-1200 (carne y productos cárnicos materia prima no española)

SE DEROGAN A PARTIR DEL 7 DE JUNIO



CLASIFICACIÓN DE CERTIFICADOS 7 DE JUNIO

Exportación de carne y productos cárnicos de animales sacrificados en España.

Empresas autorizadas que pueden demostrar, gracias al Sistema de Autocontroles para la exportación (SAE) que cumplen con la prohibición de abastecerse de animales o productos de origen animal procedentes de países o regiones consideradas por APHIS como infectados por fiebre aftosa, peste bovina, peste porcina africana, peste porcina clásica o enfermedad vesicular porcina, de acuerdo con las condiciones sanitarias recogidas en las secciones 94.8, 94.11, 94.13 y 94.24 del título 9 del CFR de EEUU reflejadas en el modelo de certificado de exportación (reemplaza a los que iban por el ASE 755 y 754)

ASE-1844



CLASIFICACIÓN DE CERTIFICADOS 7 DE JUNIO

Exportación de carne y productos cárnicos de animales **NO** sacrificados en España.

Empresas autorizadas que pueden demostrar, gracias al Sistema de Autocontroles para la exportación (SAE) que cumplen con la prohibición de abastecerse de animales o productos de origen animal procedentes de países o regiones consideradas por APHIS como infectados por fiebre aftosa, peste bovina, peste porcina africana, peste porcina clásica o enfermedad vesicular porcina, de acuerdo con las condiciones sanitarias recogidas en las secciones 94.8, 94.11, 94.13 y 94.24 del título 9 del CFR de EEUU reflejadas en el modelo de certificado de exportación (**Se mantiene el certificado ASE 1200 y el cumplimiento se verifica por SAE auditado. Requiere certificación del establecimiento de origen no español – ANEXO B nota informativa**) **ASE-1200**



CLASIFICACIÓN DE CERTIFICADOS 7 DE JUNIO

- **Exportación según las condiciones sanitarias recogidas en las secciones 94.9 y 94.17 del título 9 del CFR.**

Exportación de jamón serrano, jamón ibérico, paleta ibérica y lomo ibérico elaborados conforme a la sección 94.17 del CFR

Mediante Sistema de Autocontroles para la exportación (SAE) certificado, que cumplen las condiciones sanitarias de origen, procesado y trazabilidad recogidas en la secciones 94.17 del título 9 del CFR de EEUU reflejadas en el modelo de certificado de exportación (Requiere certificación previa – ANEXO C) **ASE-1846.**

Asimismo, los establecimientos que exporten conforme a este procedimiento deberán contar con la autorización del APHIS.

SE DEROGAN LOS CERTIFICADOS DEL MS (ORDEN DE 4/04/1995) Y LOS MODELOS ANTERIORES – MODELO A)



CLASIFICACIÓN DE CERTIFICADOS 7 DE JUNIO

- **Exportación según las condiciones sanitarias recogidas en las secciones 94.9 y 94.17 del título 9 del CFR.**

b. Exportación de productos cocidos o productos curados de porcino distintos del Jamón Serrano, Jamón ibérico, paleta ibérica o lomo ibérico conforme a la sección 94.9 del CFR

Mediante Sistema de Autocontroles para la exportación (SAE) certificado, que cumplen las condiciones sanitarias de origen, procesado y trazabilidad recogidas en la secciones 94.9 del título 9 del CFR de EEUU reflejadas en el modelo de certificado de exportación (Requiere certificación previa – ANEXO C) **ASE-1847 (curados) ASE-1848 (cocidos)**

Asimismo, los establecimientos que exporten conforme a este procedimiento deberán contar con la autorización del APHIS.

**SE DEROGAN LOS CERTIFICADOS DEL MS (ORDEN DE 4/04/1995)
Y LOS MODELOS ANTERIORES – MODELO B, C, D)**



ORGANIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

- ❑ EQUIVALENCIA NORMATIVAS
- ❑ RECONOCIMIENTO Y METODOLOGIA FSIS
- ❑ PROCESOS DE AUTORIZACIÓN
- ❑ TIPOS DE CERTIFICADOS



¿CÓMO ORGANIZAMOS ESTO?

CONTROL OFICIAL

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/contOficEEUU.htm>

OPERADORES

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/autoFSIS.htm>



PROCEDIMIENTOS Y REGISTRO DE LOS CONTROLES

PROC. INSPECCIÓN ESTABLECIMIENTOS (EEUU) QUAESTOR (REGISTRO DE LOS CONTROLES)

- Existen diferentes perfiles (administrador, responsable autonómico, provincial, inspectores). Sólo graban resultados los inspectores (evaluación normativa EEUU)
- Supervisores únicamente pueden consultar los resultados
- Soporte para el registro REGISTRO GENERAL DE VERIFICACIÓN (incluye los indicadores en las distintas partes del sistema: SPS, PNCH, APPCC, Control del producto)
- Incumplimiento Registro de Deficiencias (formulario 5400 del FSIS) (acciones inmediatas y planeadas operador)
- Listas de Cotejo (APPCC, PNCH, Alternativa de control de L.m y para control proceso de sacrificio)
- Certificados de exportación (empresa)



PROCEDIMIENTOS Y REGISTRO DE LOS CONTROLES

Verificación - Windows Internet Explorer

https://quaestor.msssi.es/quaestor/manageregistrosusa/consultaverificacion.do?secUID=sec-556387129

Google

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Go Bookmarks 81 blocked Check AutoLink AutoFill Send to Settings

Favoritos Internet Explorer no puede ...

Ministerio de Sanidad, Servi... Verificación

Página Seguridad Herramientas

QUAESTOR

Subdirección General de Sanidad Exterior

Consulta del Registro General de Verificación

Usuarios

Organizaciones

Audidores

Talonarios

- Registros EE.UU
 - Listas Cotejo
 - Reg.Verificación
 - Reg.Deficiencias

Establecimientos

Análisis de Muestras

- Certificados

Cuestionarios

Insp. Programadas

Establecimiento:

Inspector:

Fecha Desde (dd/mm/aaaa):

Fecha Hasta (dd/mm/aaaa):

Estado:

Valoración:

Registro General Verificación:

buscar limpiar

Para consultas o incidencias llamar al Tfno. 91 596 78 96, o escribir a sausquaestor@msssi.es

Listo Intranet local 95%

Inicio Verificación - Window... Panda Security for D... Microsoft PowerPoint ... 10:02



PROCEDIMIENTOS Y REGISTRO DE LOS CONTROLES

Lista Cotejo de Cumplimiento Básico-PNCH - Windows Internet Explorer

https://quaestor.msssi.es/quaestor/manageregistrosusa/addlistacotejo.do?esAutorizado=true&page=&fi

Google

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Google Go Bookmarks 81 blocked Check AutoLink AutoFill Send to Settings

Favoritos Internet Explorer no puede ...

Ministerio de Sanidad, Servi... Lista Cotejo de Cumplim...

Patronatos

- Registros EE.UU
- Listas Cotejo
 - L.C.PNCH
 - L.C.APPCC
 - L.C.Pruebas
 - L.C.E.Coli
 - Reg.Verificación
 - Reg.Deficiencias
- Establecimientos
- Análisis de Muestras
- Certificados
- Cuestionarios
- Insp. Programadas
- Insp. Realizadas
- Insp. Ptes Reasignar
- Legislación y Ayuda
- Consultas
- Estadísticas

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD

LISTA DE COTEJO DE CUMPLIMIENTO BÁSICO-PNCH 01A01

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y SANIDAD EXTERIOR
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO ESTABLECIMIENTO No FECHA DEL DOCUMENTO REVISADO (dd/mm/aaaa)

COMERCIAL LOGISTICA DE CA 26 03/01/2013

Use esta lista de cotejo para documentar los incumplimientos con los requisitos establecidos en la Directiva 5000.1 de FSIS, Capítulo Uno.

REQUISITO	SI
El establecimiento no cuenta con PNCH que describa los procedimientos que el establecimiento lleva a cabo diariamente para evitar la contaminación directa o adulteración de (los) producto(s). (416.12(a))	<input type="checkbox"/> !
<i>Se marcará incumplimiento si el establecimiento no dispone de un documento específico que recoja los procedimientos escritos que el operador ha determinado aplicar diariamente antes y durante las operaciones para control de la higiene de la planta. Se marcará incumplimiento si los procedimientos no están relacionados con la limpieza y el saneamiento de equipos, utensilios y superficies de contacto directo con los productos y con otros procedimientos que aplicados antes y durante las operaciones previenen la contaminación o adulteración del producto (desinfección de útiles, condiciones de estiba, etc.)</i>	
Se ha introducido un cambio en uno de los desinfectantes. De ASEP 870 a ASEP 500. Se incluye el uso de Ralión (sosa) para la limpieza de tacos y moldes.	
1. PNCH	
El PNCH no identifica cuales de los procedimientos son pre-operativos.(416.12(C))	<input type="checkbox"/> !
Los procedimientos pre-operativos NO están dirigidos (como mínimo) a la limpieza de las superficies de contacto con los alimentos que haya en las instalaciones, los equipos y los utensilios. (416.12(c))	<input type="checkbox"/> !

Intranet local 95%

Inicio Lista Cotejo de Cumpl... Panda Security for D... Microsoft PowerPoint ... MATADEROS CATALU... 10:12



PROCEDIMIENTOS Y REGISTRO DE LOS CONTROLES

Verificación - Windows Internet Explorer

https://quaestor.msssi.es/quaestor/manageregistrosusa/registrodeficienciasdispatch.do

Subdirección General de Sanidad Exterior

Consulta del Registro General de Verificación

Establecimiento: PERNILS LLEMENA, S.A.

Inspector:

Fecha Desde (dd/mm/aaaa): 01/01/2013

Fecha Hasta (dd/mm/aaaa): 24/01/2013

Estado:

Valoración:

Registro General Verificación:

buscar limpiar

25 resultados encontrados, mostrando del 1 al 10.
[Inicio/Anterior] 1, 2, 3 [Siguiente/Fin]

Establecimiento	Inspector	Parámetro	Valoración	Advertencias	Seguimiento	Fecha	Estado
PERNILS LLEMENA, S.A.	SANTIAGO TERCiado DEL POZO	Aplicación y Mo ...	Correcto	No tiene Advertencias	No tiene Seguimientos	24/01/2013	Finalizado
		Mantenimiento / ...	Correcto	No tiene Advertencias	No tiene Seguimientos		
		Acciones correc ...	Correcto	No tiene Advertencias	No tiene Seguimientos		
PERNILS LLEMENA, S.A.	SANTIAGO TERCiado DEL POZO	Monitorización.	Correcto	No tiene Advertencias	No tiene Seguimientos	23/01/2013	Finalizado
		Registros	Incorrecto	No tiene Advertencias	No tiene Seguimientos	22/01/2013	En curso

Intranet local 95%

Inicio Verificación - Window... Panda Security for D... Microsoft PowerPoint ... MATADEROS CATALU... 10:16



PROCEDIMIENTOS Y REGISTRO DE LOS CONTROLES

Deficiencias - Windows Internet Explorer

https://quaestor.msssi.es/quaestor/manageregistrosusa/registrodeficiencias.do?esAutorizado=true&fact...

Subdirección General de Sanidad Exterior

Registro de Deficiencias

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD

NOTA 3
REGISTRO DE DEFICIENCIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y SANIDAD EXTERIOR
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

1. FECHA (dd/mm/aaaa)	2. REGISTRO No	3. ESTABLECIMIENTO No
22/01/2013	2013294STD	30
4. INSPECTOR	5. PERSONAL NOTIFICADO	
SANTIAGO TERCIADO DEL POZO, Inspector Oficial Ve	CARLES NADAL, Jefe de calidad	
6. REGLAMENTO(S) RELEVANTE(S)		
9 CFR 416.16 Registros		
7. SECCIÓN(ES) RELEVANTE(S) DEL PROCEDIMIENTO/PLAN DEL ESTABLECIMIENTO	APPCC <input type="radio"/> PNCH <input checked="" type="radio"/>	OTRO(S)
8. CÓDIGO ISP		
--		
9. INDICADORES DE CLASIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO		

Inicio Deficiencias - Window... Panda Security for D... Microsoft PowerPoint... MATADEROS CATALU... 10:18



PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTACIÓN DE LOS CONTROLES

Procedimientos de la CA con criterios en determinadas partes

- Inspección ante-mortem
- Post-mortem **NO (incisiones 854)**
- Bienestar animal
- RESIDUOS (sólo inicial - LMR EEUU)

Procedimiento preenvío - APPCC)

- SANDACH
- Aguas * Plagas *
- Criterios del programa de la CA
- Determinados documentos se anexan en el cuestionario de autoridades competentes (PHIS SRT del FSIS con frecuencia anual)- MAYO DE CADA AÑO





Organización controles oficiales

- SGSE comunica a primeros de año las directrices anuales
- Procedimientos e instrucciones aplicables
- Toma de muestras (microbiología)
- Frecuencia de supervisión MS
- Actualización altas y bajas en la aplicación QUAESTOR
- ✓ Actividades de formación
- ✓ Comunidad Autónoma debe comunicar la programación de los procedimientos de inspección (ratificación por parte de la SGSE) (Criterios de cobertura en función protocolo de segregación e identificación del producto)
- ✓ Procedimiento de inspección de establecimientos EEUU (inspectores) /procedimiento de supervisión (supervisores)



**¿QUÉ PRODUCTOS RECAEN EN EL ÁMBITO DE CONTROL DEL
FSIS?**

**¿CUÁLES SON LAS RESPONSABILIDADES DE LA PARTE
IMPORTADORA?**





¿EN QUÉ PARTES DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEBO VERIFICAR LOS REQUISITOS NORMATIVOS EEUU?

¿EN QUÉ PARTES DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SE EMPLEAN PROCEDIMIENTOS DE LA CA?



AL FINALIZAR EL MODULO 1 REVISAREMOS CON UN TEST SI HA REVISADO ESTA PRESENTACIÓN Y LOS PROCEDIMIENTOS VINCULADOS



**MUCHAS GRACIAS POR ASISTIR
A ESTA SESIÓN**