



“EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS CON DESTINO A LOS EEUU. NIVEL BÁSICO” (inspectores/supervisores sin certificados de formación EEUU; establecimientos en proceso de autorización). (26 –29 de Noviembre de 2018)

26 de noviembre (AULA 3015)

9.00 a 10.00 – *Acuerdo de Equivalencia EEUU-UE. Orden de 4 de abril de 1995. Tipos de Autorización de establecimientos. Organización de los controles oficiales en los establecimientos autorizados (programas de control oficial aplicables)* **Juan Manuel Troncoso Ramón (Jefe de Servicio – Subdirección General de Sanidad Exterior - SGSE)**

10.00 – 11.00 – *Control de la Higiene - Requisitos SPS-(416.1 a 416.6) Procedimiento de inspección aplicable 06D01 (Directiva 5000.1)* **Juan Manuel Troncoso Ramón**

11.30 -13.00 *Control de la Higiene – Requisitos SSOP/PNCH (CFR 416.11 a 416.16) Procedimientos de inspección aplicables (Directiva 5000.1)* **Rocio Ceballos Enriquez (Jefa de Servicio – SGSE)**

13.00 -14.00 *APPCC operadores (CFR 417) Categorías de proceso, categorías de producto y grupo de producto. Requisitos Básicos Procedimientos de inspección aplicables (Directiva 5000.1).* **Juan Manuel Troncoso Ramón**

15.30 – 16.30 *APPCC operadores (CFR 417) Implementación. Procedimientos de inspección aplicables (Directiva 5000.1).* **Juan Manuel Troncoso Ramón**

16.30- 18.30 *Requerimientos conservas cárnicas (431 CFR) Integración en APPCC. Normativas de cierres y envases. Tratamientos térmicos y requerimientos de los equipos.* **Ángela Martínez Dorado (Técnico Superior – Subdirección General de Sanidad Exterior)**

27 de noviembre (AULA 3015)

9.00 – 10.30 *Requisitos normativos CFR 430. Conceptos, definiciones y alternativas de control de Listeria monocytogenes. Nota aplicación altas presiones hidrostáticas* **Rocio Ceballos Enriquez**

10.30 - 12.30 *Programa de verificación oficial microbiológica RTE (Directiva 10.210.1/ Directiva 10.240.4) Procedimiento de actuación ante casos positivos en producto RTE.* **Rocio Ceballos Enriquez**

12.30-14.00 *Contaminación fecal, ingesta y leche Procedimientos de inspección aplicables (Directiva 6420.2) Diseño de la línea de sacrificio para ejecución de la Directiva Programas de reducción de patógenos – (CFR 310.25 y Circular 1/2013; Decisión 2005/405/CE) Procedimientos de inspección aplicables y acciones normativas (Directiva 5000.1 y Circular 1/2013).* **Juan Manuel Troncoso Ramón**

15.30 - 17.00 *Aditivos y etiquetado (Circulares DGSPCI y normativas del FSIS aplicables)* **Juan Manuel Troncoso Ramón**

17.00-18.30 *Supervisiones periódicas. Auditoria del FSIS (metodología y resultados)* **Juan Manuel Troncoso Ramón**

28 y 29 de noviembre – AULA 3019 (aula informática)

9.00 – 14.00 15.30 – 18.30 SUPUESTOS PRACTICOS (APLICACIÓN QUAESTOR)

28 HORAS



EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS A EEUU. NIVEL BÁSICO. Año 2018

Del **26 al 29 de noviembre de 2018** se celebrará en el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social el curso *“Exportación de carnes y productos cárnicos a EEUU”*. Este curso está dirigido a inspectores y supervisores de las Comunidades Autónomas que aún no disponen de formación básica en los requerimientos establecidos en la normativa americana para exportar a EEUU.

El curso dispone de un nº limitado de plazas, 25 asistentes. Por esta razón, se solicita que las personas que ya hayan realizado este curso o un curso de contenidos análogos organizado por la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) o por la Comunidad Autónoma (CA) no tramiten la solicitud.

La SGSE seleccionará los asistentes en base a las siguientes categorías:

1º) Inspectores que estén adscritos o vayan a ser adscritos (concurso de traslados u otros motivos) a un establecimiento autorizado para exportar a EEUU. Supervisores de la CA con responsabilidad de realizar las visitas de supervisión periódica. Inspectores o supervisores adscritos o que vayan a ser adscritos a un establecimiento que se encuentra en proceso de autorización y que ya hayan recibido la visita de la SGSE con dictamen favorable.

2º) Inspectores que no están adscritos a establecimientos autorizados pero que podrían realizar la cobertura de inspección en periodos vacacionales, bajas o sustituciones

3º) Inspectores y supervisores de Comunidad Autónoma adscritos a establecimientos que han cursado solicitud de autorización al MAPA y que aún no han recibido la visita de comprobación de la SGSE. Inspectores y supervisores de CCAA que estén trabajando un expediente de autorización y la empresa va a tramitar próximamente solicitud de autorización

La SGSE seleccionará los asistentes dependiendo de la categoría en la que se encuadre el candidato. Se priorizarán la categoría 1 seguida de la 2 y 3. La CA enviará una propuesta de asistentes motivada (ANEXO I) detallando:

Nombre y apellidos, DNI de los asistentes, categoría de priorización y establecimiento/s vinculado/s al objeto que la SGSE pueda realizar la selección. La CA presentará un nº de candidatos limitado en función del nº de establecimientos autorizados o en proceso de autorización según los siguientes criterios:

- a) 1 establecimiento autorizado o en proceso autorización: 2 candidatos
- b) 2 establecimientos autorizados o en proceso autorización: 4 candidatos
- c) 3 establecimientos autorizados o en proceso autorización: 6 candidatos
- d) 4 establecimientos autorizados o en proceso de autorización: 8 candidatos
- e) 5 establecimientos autorizados o en proceso de autorización: 10 candidatos
- f) 6 establecimientos autorizados o en proceso de autorización: 12 candidatos

El Anexo I deberá enviarse a exportacionsanidad@mscbs.es antes del **31 de octubre de 2018**.

La SGSE comunicará a cada CA la relación de personas admitidas antes del **9 de noviembre de 2018**

