

# **“CURSO NORMATIVA TIF Y CONTROL OFICIAL ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA MÉXICO / PROCEDIMIENTOS APLICABLES”**

## **Módulo 1: “Procedimiento de renovación, normativa TIF y resultados SENASICA”**



25 de enero de 2023

# ÍNDICE



Introducción

Base normativa de la renovación

Conceptos

Normativa TIF

Situación actual

Resultado SENASICA

Situación y perspectivas de futuro

Conclusiones

# 01. INTRODUCCIÓN

## 01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa mexicana

05. Situación actual

06. Resultado SENASICA

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones

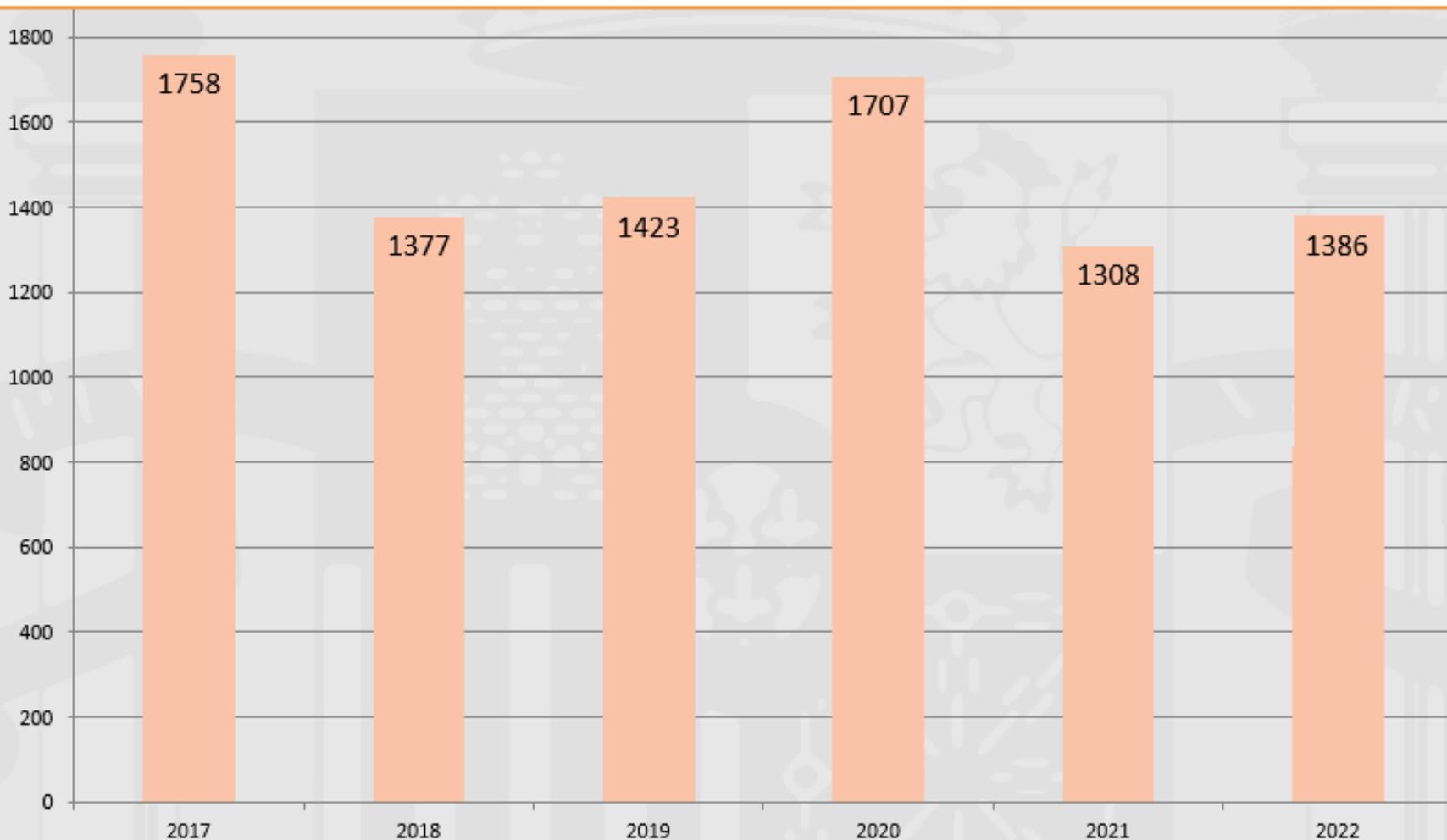
TERCEROS PAISES



The image shows a map of Europe with Spain highlighted in a dark blue color. A white box with a blue border, containing the text 'TERCEROS PAISES', is positioned to the left of the map. From this box, four arrows point towards the map: a blue arrow pointing to the Iberian Peninsula, a green arrow pointing to France, and two orange arrows pointing to Italy. The rest of the European continent is shown in a light grey color.

# 01. INTRODUCCIÓN

Número de solicitudes de inclusión en listas de establecimientos exportadores.  
Serie 2017-2022 (España)



# 01. INTRODUCCIÓN

1

ACLARAR CONCEPTOS

2

PROCEDIMIENTO RENOVACIÓN

3

NORMATIVA TIF - DIFERENCIAS

4

CORREGIR LAS DEFICIENCIAS

5

PRESENTE Y FUTURO

OBJETIVOS DE  
ESTA FORMACIÓN

## 02. BASE NORMATIVA DE LA RENOVACIÓN



01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

### REGLAMENTO (CE) 178/2002

*Los alimentos y piensos exportados o reexportados de la Comunidad para ser comercializados en países terceros deberán cumplir los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria....*

### RD 993/2014

*Por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación*



## 03. CONCEPTOS

### EQUIVALENCIA – apertura de mercado

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

**03.  
Conceptos**

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

1. **CUESTIONARIO PAÍS.** (Normas, autoridades competentes estructura control oficial, programas de control, resultados, etc..)
2. **Documentación adicional,** traslado requisitos normas país tercero
3. **Auditoría in situ** (productos y establecimientos )
4. **Resultados:**
  - *No se cumplen los requisitos – no se abre mercado*
  - *Se cumplen – pero sólo exportan los aprobados por PT*
  - *Se cumplen y se otorga al país la potestad de aprobar establecimientos (pre-listing)*
5. **Reconocimiento constante de la equivalencia** (auditorías regulares del 3P – aumentan/retiran productos/potestad de listas)



# 03. CONCEPTOS

## DISTINTAS FÓRMULAS “BASADAS EN LA CONFIANZA”

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. **Conceptos**

04. Normativa TIF – Diferencias

05. Situación actual

06. Resultado SENASICA

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones

### PRELISTING

### AUTORIZACIÓN INDIVIDUAL

Arabia Saudí  
 Argentina  
 Brasil  
 Canadá  
 Chile  
 China  
 Colombia  
 Corea del Sur  
 Costa Rica  
 Ecuador  
 EEUU  
 Egipto  
 Filipinas  
 Guatemala  
 Honduras  
 Hong Kong  
 Indonesia

Israel  
 Japón  
 Malasia  
**México**  
 Nicaragua  
 Panamá  
 Perú  
 Singapur  
 Sudáfrica  
 Tailandia  
 Taiwán  
 Uruguay  
 Venezuela  
 Vietnam

### EPF

NIVEL DE APLICACIÓN

TODA LA CADENA

DOC ----- NO DOC



01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

**03.  
Conceptos**

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

Autorización en lista

Cambio de datos

Modificación del alcance

Exclusión del listado

## 03. CONCEPTOS: ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

**03.  
Conceptos**

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

Autorización en lista

Cambio de datos

Mejora de alcance

Exclusión del listado

**RENOVACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN**

## 03. CONCEPTOS: ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

**03.  
Conceptos**

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

### LISTA MÉXICO



<https://sistemasssl.senasica.gob.mx/PlantaAcreditada/>

GOBIERNO DE  
MÉXICO

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PECUARIA Y ALIMENTACIÓN

## Sistema de información de consulta de plantas autorizadas

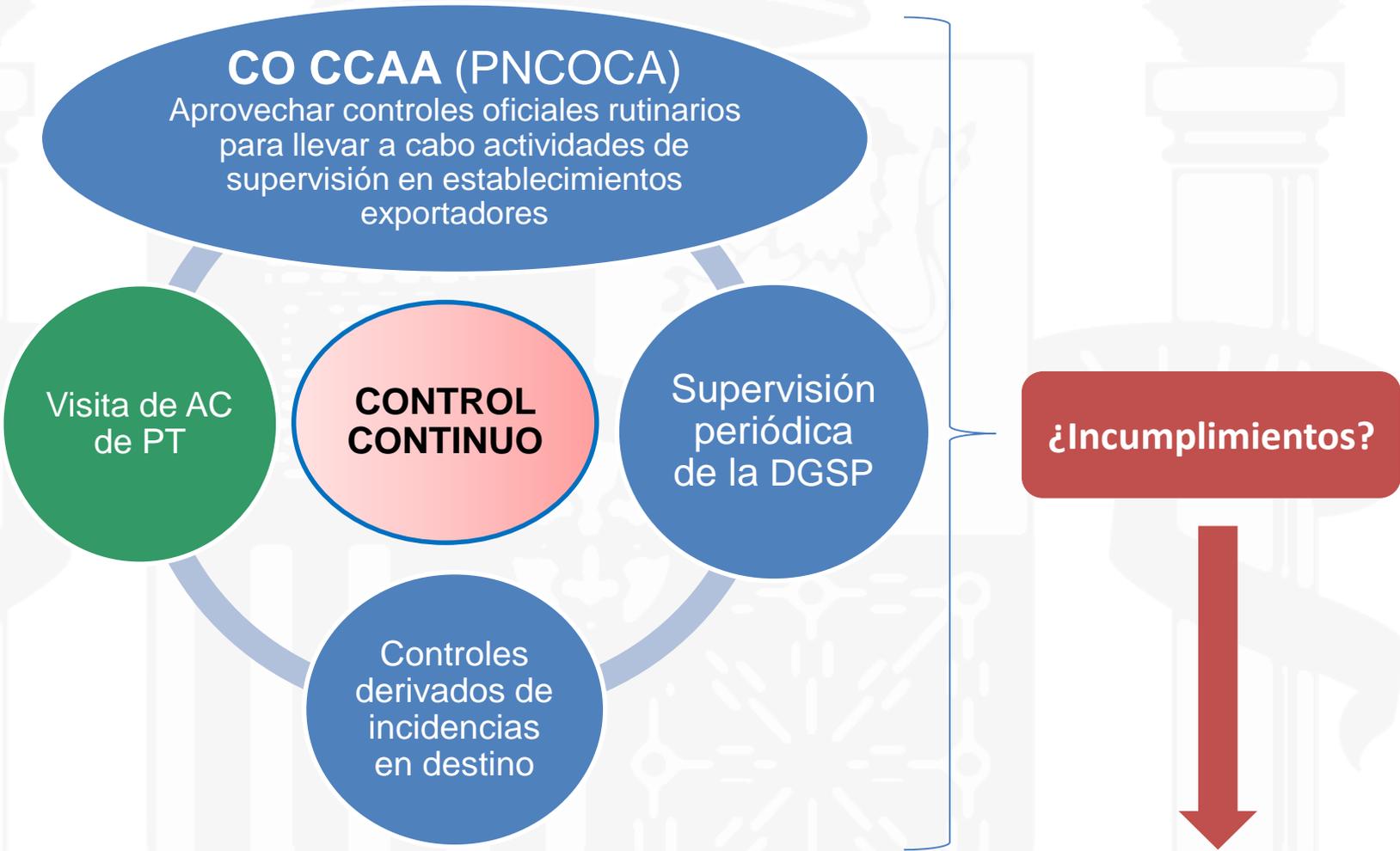
Consulta general

Consulta específica

# 03. CONCEPTOS: ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

## ¿Y UNA VEZ QUE UN ESTABLECIMIENTO ESTÁ AUTORIZADO?

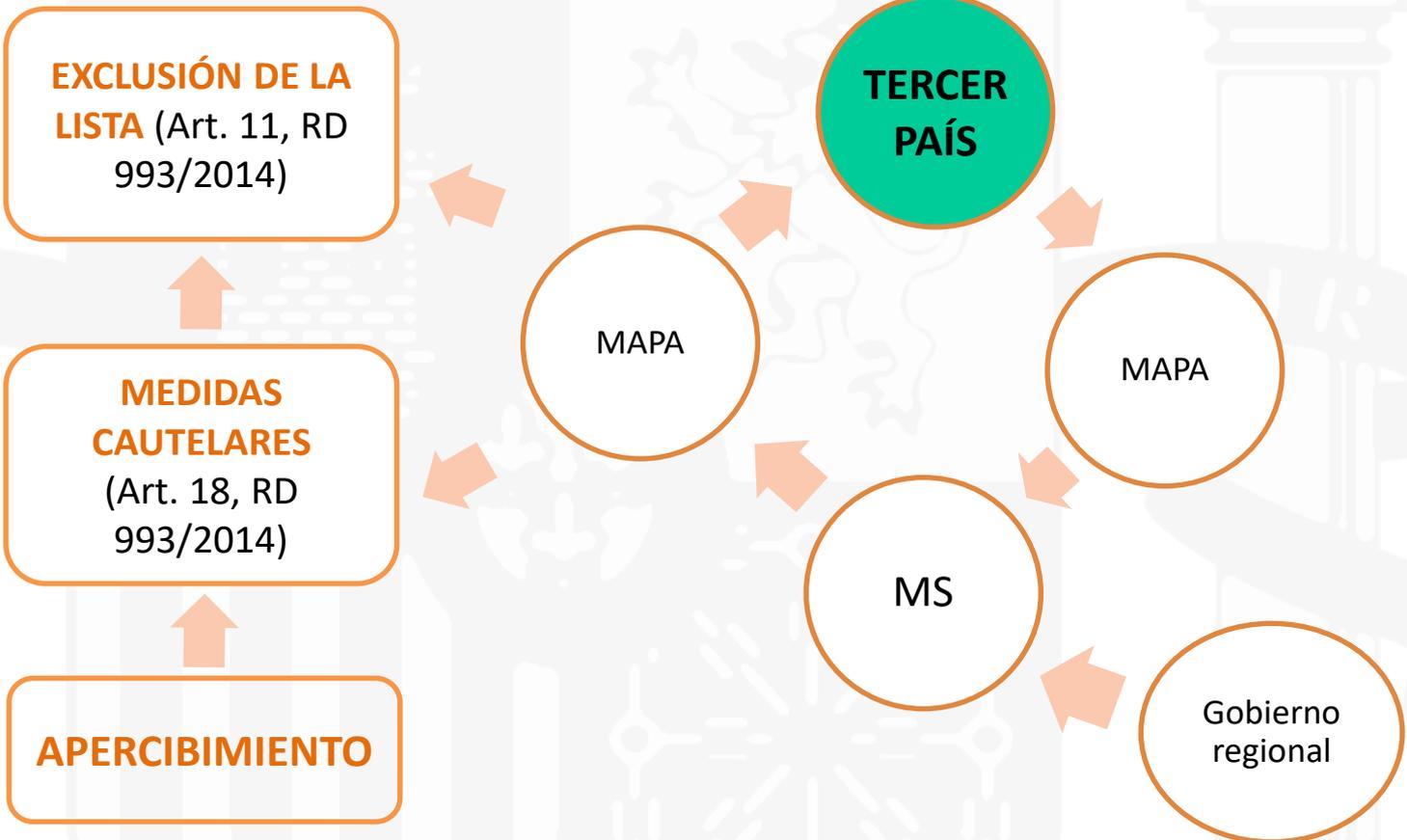
- 01. Introducción
- 02. Base normativa de la renovación
- 03. Conceptos**
- 04. Normativa TIF – Diferencias
- 05. Situación actual
- 06. Resultado SENASICA
- 07. Situación y perspectivas de futuro
- 08. Conclusiones



### 03. CONCEPTOS: ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

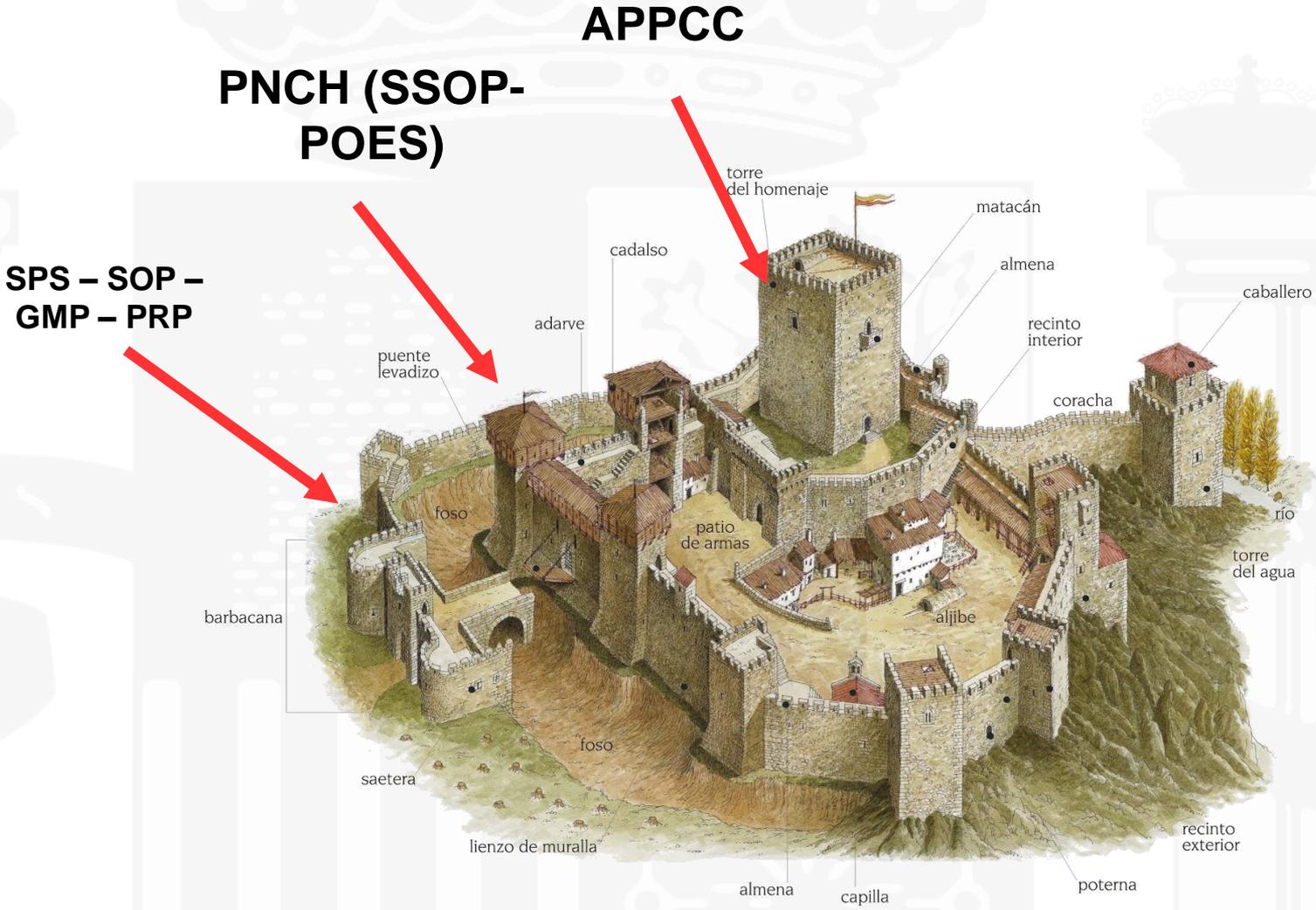
¿Puede un establecimiento autorizado (o no) dejar de exportar? ¿Puede ser “deslistado”?

- 01. Introducción
- 02. Base normativa de la renovación
- 03. Conceptos**
- 04. Normativa TIF – Diferencias
- 05. Situación actual
- 06. Resultado SENASICA
- 07. Situación y perspectivas de futuro
- 08. Conclusiones



# 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

- 01. Introducción
- 02. Base normativa de la renovación
- 03. Conceptos
- 04. Normativa TIF – Diferencias**
- 05. Situación actual
- 06. Resultado SENASICA
- 07. Situación y perspectivas de futuro
- 08. Conclusiones



# 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS



- 01. Introducción
- 02. Base normativa de la renovación
- 03. Conceptos
- 04. Normativa TIF – Diferencias**
- 05. Situación actual
- 06. Resultado SENASICA
- 07. Situación y perspectivas de futuro
- 08. Conclusiones



## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

### PNCH. Requisitos generales



01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- Procedimiento documentado para el control de la higiene:  
→ aplica a las superficies de contacto
- Debe incluir actividades de monitorización, acciones correctoras, verificación y registro
- Exige la ejecución de controles diarios preoperativos y operativos
- Todo ello integrado en un programa (PNCH/SSOP)

PNCH



SSOP



POES

## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

- 01. Introducción
- 02. Base normativa de la renovación
- 03. Conceptos
- 04. Normativa TIF – Diferencias**
- 05. Situación actual
- 06. Resultado SENASICA
- 07. Situación y perspectivas de futuro
- 08. Conclusiones

PNCH / SSOP / POES



# 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

## PNCH. CONTROLES PREOPERATIVOS

01. Introducción

02. Normativa

03. Conceptos

04. Certificados

05. Certificación

06. Atestación

07. Listas

**08. Requisito 3P**

09. Auditoria 3P



# 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

## PNCH. CONTROLES OPERATIVOS

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

**04. Normativa TIF – Diferencias**

05. Situación actual

06. Resultado SENASICA

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones





## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

### EVALUACIÓN PNCH

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

**04. Normativa  
TIF –  
Diferencias**

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

✓ Verificación por observación directa

✓ Verificación documental

✓ Verificación analítica

✓ Estudio de tendencias

→ Programa de control de superficies





01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

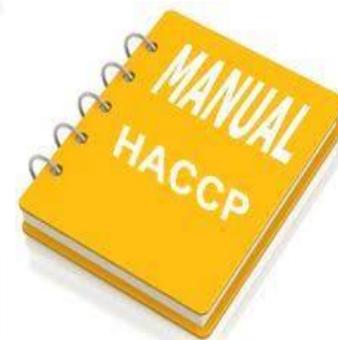
06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

### APPCC. Requisitos generales

- ✓ Fechado y firmado por responsable
- ✓ Descripción producto, uso esperado
- ✓ Diagrama de flujo indicando los PCC
- ✓ Análisis peligros, cuadro gestión PCC
- ✓ Acciones Correctoras
- ✓ Validación
- ✓ Verificación, reevaluación
- ✓ Registros (registros, documentación apoyo)



## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

### HACCP (CFR 417)



01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

**04. Normativa  
TIF –  
Diferencias**

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

417.1 Requisitos generales

417.2 Contenido, categorías de proceso

417.3 Acciones correctoras

417.4 Validación, verificación y reevaluación

417.5 Registros – REVISION PREENVIO

417.6 Sistema APPCC inadecuado



## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

**04. Normativa  
TIF –  
Diferencias**

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones



## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

**04. Normativa  
TIF –  
Diferencias**

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

### NORMATIVA TIF: Tipo Inspección Federal



**Los establecimientos TIF son inspeccionados por  
SENASICA:**

[https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/contOficMexico\\_normativa.htm](https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/contOficMexico_normativa.htm)



## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

**04. Normativa  
TIF –  
Diferencias**

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- ❖ Ley Federal de Sanidad Animal y Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal.
- ❖ NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.
- ❖ NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.
- ❖ NOM-024-ZOO-1995, Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales y consumo por estos.
- ❖ NOM-033-SAG/ZOO-2014, Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres.
- ❖ NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales.
- ❖ Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y Servicios. Alimentos Envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.
- ❖ Acuerdo por lo que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales.

## 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

### ASPECTOS DIFERENCIALES CON LA UNIÓN EUROPEA

[https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Mexico\\_noEquivalentesUE\\_09122022.pdf](https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Mexico_noEquivalentesUE_09122022.pdf)

	<p style="text-align: center;"><b><u>FICHA MÉXICO</u></b></p> <p style="text-align: center;">PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE</p>	<p style="text-align: right;">Rev. 3</p> <p style="text-align: right;">09/12/2022</p>
---	--	---

[https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Mexico\\_ProcedListasRenovacion\\_14dic22.pdf](https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Mexico_ProcedListasRenovacion_14dic22.pdf)

### **EXPORTACIÓN A MÉXICO**

**INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE RENOVACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE:**

- CARNE FRESCA, DESPOJOS, VÍSCERAS, TRIPAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO, Y
- EMBUTIDOS COCIDOS DE AVE, DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

**04. Normativa  
TIF –  
Diferencias**

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# 04. NORMATIVA TIF – DIFERENCIAS

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa TIF – Diferencias

05. Situación actual

06. Resultado SENASICA

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones

	<h2>FICHA MÉXICO</h2> <h3>PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE</h3>	<p>Rev. 3</p> <p>09/12/2022</p>
---	--	---------------------------------



SECRETARÍA DE ESTADO DE SANIDAD  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA  
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

	<b>FICHA MÉXICO</b> PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE	Rev. 3 09/12/2022
---	--	----------------------

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**

El **SADER** (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural) y el **SENASICA** (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria), una unidad especializada del SADER, son las autoridades de México que, por lo general, llevan a cabo las auditorías.

Teniendo en cuenta el gran volumen de intercambios que realizan con EEUU, la normativa de México se basa o apoya en gran medida en la normativa americana.

En las últimas auditorías las autoridades Mejicanas han evaluado directamente al control oficial de las plantas.

El **procedimiento específico de autorización** está disponible en:

[https://www.salud.gob.mx/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/inform\\_adicional.htm](https://www.salud.gob.mx/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/inform_adicional.htm)

El **procedimiento de control oficial** está disponible en:

[https://www.salud.gob.mx/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/controlOficialMexico\\_proced.htm](https://www.salud.gob.mx/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/controlOficialMexico_proced.htm)

**REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL y LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL**

Normas básicas de sanidad animal.

**NOM-008-ZOO-1994** (modificación 1999)

- 4.3 Corral de recepción para cada especie: La capacidad de los corrales de recepción se calculará a razón de 1.2 m<sup>2</sup> por animal.
- 4.5. Baño ante-mortem. Debe ubicarse previo al área de escurrimiento o secado y debe tener un sistema de aspiración o manguera para efectuar el baño de los animales.
- 4.7.10. (Área de inspección de canales) Esta área debe contar con una iluminación de 100 candelas como mínimo o su equivalente. Contará con un riel de retención para la reinspección de las canales.
- 4.8. (Cámara de refrigeración) En caso de cortes, vísceras o despojos se deben almacenar en recipientes con tapadera, bien identificados, sobre tarimas. No se permite madera como material para las tarimas. El producto y las tarimas deben separarse de la pared un mínimo de 40 cm.<sup>1\*</sup>
- 5.5.3.3. Para cerdos, la distancia entre rieles tendrá como mínimo 50 cm, la distancia mínima hacia las paredes será de 60 cm y su altura deberá permitir que la canal suspendida se encuentre a no menos de 30 cm. del suelo
- 5.4.5 Puertas y pasillos: Es necesario contar con pasillos de 1.50 m de ancho como mínimo. Las puertas por las que pasen rieles tendrán un ancho de 1.40 m como mínimo. Las puertas de doble acción tendrán

<sup>1\*</sup> Aspecto que fue trasladado como observación en la auditoría de SENASICA – porcino – de 2022

# 05. SITUACIÓN ACTUAL

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa TIF – Diferencias

**05. Situación actual**

06. Resultado SENASICA

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones

## EXPORTACIÓN A MÉXICO

### INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE RENOVACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE:

- CARNE FRESCA, DESPOJOS, VÍSCERAS, TRIPAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO, Y
- EMBUTIDOS COCIDOS DE AVE, DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO



#### EXPORTACIÓN A MÉXICO

##### INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE RENOVACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE:

- CARNE FRESCA, DESPOJOS, VÍSCERAS, TRIPAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO, Y
- EMBUTIDOS COCIDOS DE AVE, DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el "Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países",<sup>1</sup>

##### Introducción:

Tras la auditoría de SENASICA del año 2022, el sistema de aceptación por parte de las autoridades mexicanas de un sistema de pre-listado por parte de las autoridades españolas ha sido retirado para empresas que elaboren:

- Carne y productos cárnicos de porcino
- Despojos de porcino
- Estómagos y tripas tratadas de porcino
- Productos cárnicos y embutidos cocidos de ave

Esta pérdida del pre-listado ha venido motivada por incumplimientos específicos de la normativa mexicana y por observaciones del sistema que requieren establecer directrices de control oficial en relación a las partidas destinadas a la exportación.

Conforme a las directrices establecidas por las autoridades de México, los establecimientos que no han sido auditados disponen de una prórroga provisional para exportar a México hasta el 30 de abril de 2023. Para que estas empresas mantengan la autorización, deben activar la renovación en la lista 3 meses antes de que expire la vigencia. Asimismo, la permanencia en el listado de México estará supeditada a una auditoría favorable de SENASICA.

Para dar respuesta al informe de auditoría, es necesario reevaluar el procedimiento de autorización específico vinculado al artículo 11 del R.D. 993/2014, siendo necesario incluir los requerimientos que deberán cumplir los establecimientos y especificar los controles oficiales que se aplicarán a los establecimientos.

Teniendo en cuenta estas circunstancias, las autoridades españolas deben revisar los establecimientos que se encuentran en la lista y, para ello, las empresas que, estando autorizadas, estén interesadas en exportar a México tendrán que activar una solicitud de renovación CEXGAN, donde figurará como "México: renovación", y cuyos plazos aplicables se recogen en este procedimiento.

<sup>1</sup> <https://www.msca.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-esterior-ganadero/comercio-esterior-ganadero/imporf-export-establecimientos-autorizados.aspx>

## 05. SITUACIÓN ACTUAL



**FAVORABLE:** Curso de formación para los inspectores adscritos a los establecimientos seleccionados.

**Evaluación de los establecimientos:** reuniones telemáticas con el operador y la CA para revisar los puntos que estimamos pueden ser motivo de una evaluación desfavorable.

**Segunda fase:** se emitirán los informes de art. 11 de los establecimientos que se estima disponen de las condiciones para activar la renovación de SENASICA y entrará en vigor el procedimiento de control oficial con los programas oficiales de muestreo y las directrices para la ejecución de los controles que se completarán con la auditoría que llevé a cabo SENASICA.

## 05. SITUACIÓN ACTUAL

¿Qué herramientas tengo disponibles para la **RENOVACIÓN** de un establecimiento?

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

**05. Situación  
actual**

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

MODELO DE INFORME

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS Y NOTAS

ASE

NORMATIVA TERCER PAÍS (CEXGAN) → FICHAS PAÍS

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

## 06. RESULTADO SENASICA

### ÁMBITO:

→ Auditorías de sistema: incluye control oficial y establecimientos (mayor peso el control oficial)



→ Auditorías a los establecimientos (supervisión, autorización, **RENOVACIÓN**)



01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa TIF – Diferencias

05. Situación actual

06. Resultado SENASICA

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones

### 1. AUDITORÍAS DE SISTEMA

#### ¿QUÉ SE DETERMINÓ EN LA AUDITORÍA?

SENASICA verificó, en que medida, la información de sistema que se le ha dado, sobre autoridades competentes, estructura y controles oficiales se lleva a cabo en la práctica.



- ✓ Nivel central
- ✓ Nivel regional, local
- ✓ Visitas “in situ”, condiciones
- ✓ Laboratorios, granjas, establecimientos, PCF
- ✓ Revisión de los programas y sus resultados.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

## 1. AUDITORÍAS DE SISTEMA

### PUNTOS CLAVE – SISTEMA CONTROL OFICIAL

- Registro y autorización establecimientos
- Organización controles (**análisis de riesgo**)
- Coordinación y cooperación de las autoridades competentes
- Personal encargado (nº de inspectores, cualificación, independencia)
- Procedimientos documentados, con inclusión **específicos PT**
- PLAN NACIONAL ↔ PLANES AUTONÓMICOS
- Resultados controles (actas, informes)
- Proceso de certificación de la exportación
- Medidas ante incumplimiento
- **Supervisión controles oficiales**

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

### 2. AUDITORÍAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

#### ASPECTOS COMUNES A TODOS LOS PT

- Auditoria en planta y Auditoría documental

#### REQUISITOS ESPECÍFICOS MÉXICO (YA VISTOS)

- Trazabilidad de toda la cadena de producción
- Normativa MEXICANA
- PNCH
- Un protocolo específico de producción de lotes destinados a la exportación a México en el que se definan los cauces y formas de comunicación para la cobertura oficial por parte de los Servicios Oficiales de la CA.
- Cumplir los requisitos extraídos de la normativa y de las observaciones trasladadas por los auditores del SENASICA.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones



## 2. AUDITORÍAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

### AUDITORÍA EN PLANTA

El resultado de la auditoría en planta va a decidir en la mayor parte de los casos si el establecimiento va a ser autorizado.

- No hay credibilidad en los registros si los hallazgos en planta son otros
- La mayoría de las desviaciones están relacionadas con principios de la normativa UE
- Conclusión: Necesaria cierta excelencia. Es importante nivel alto en cumplimiento UE

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# 06. RESULTADO SENASICA

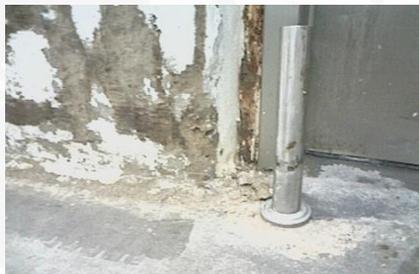
## 2. AUDITORÍAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

### AUDITORÍA EN PLANTA

La auditoria será desfavorable si:



Preoperativo mal



No mantenimiento



Condensaciones y moscas



Perimetral inaceptable

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa TIF – Diferencias

05. Situación actual

**06. Resultado SENASICA**

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones



### 2. AUDITORÍAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

## AUDITORÍA DOCUMENTAL

Registros + revisados:

- Planos
- Aguas, plagas, mantenimiento, temperaturas
- BPH/Formación/Controles médicos
- Gestión de residuos
- L + D/ Fichas técnicas/ muestreo superficie
- PNCH-SSOP (preoperacionales/operacionales)
- APPCC (DF, AP, CG, registros...)
- Trazabilidad del producto, retirada de mercado
- Etiquetado
- Certificados de exportación emitidos

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

### PROBLEMAS FRECUENTES

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

**X** Incumplimientos evitables (en especial: SPS)

**X** Hay incumplimientos y no hay controles, o los controles previos son favorables

**X** Hay incumplimientos antiguos sin respuesta

**X** Establecimientos y/o inspectores no conocen las normas del 3P

**X** Inspector no conoce procedimiento de autorización y/o certificación

## 06. RESULTADO SENASICA

¿Qué puedo hacer yo para que salga bien?



**PREPARACIÓN**



1

Organización de la visita

Procedimientos y normativa 3P

2

3

Situación de la planta

Documentación disponible

4

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa TIF – Diferencias

05. Situación actual

**06. Resultado SENASICA**

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones

## 06. RESULTADO SENASICA

# VISITAS DE AUDITORIA

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa TIF – Diferencias

05. Situación actual

**06. Resultado SENASICA**

07. Situación y perspectivas de futuro

08. Conclusiones

### Reuniones y Sitios Auditados

Reuniones / Sitios auditados		No.	Observaciones
Autoridad competente	Nivel central	2	Reunión de apertura y cierre
Plantas de sacrificio de la especie porcina		9	
Plantas de proceso (despiece, embutido, madurado, esterilizado, lonchado y empaque) porcino		19	
Planta de proceso de las especies porcina y aviar		4	

# “INFORME DE AUDITORÍA REALIZADA EN EL REINO DE ESPAÑA DEL 20 DE JUNIO AL 01 DE JULIO 2022”

*La auditoría se enfocó en los siguientes componentes:*

- (1) Supervisión del gobierno*
- (2) Regulaciones de seguridad alimentaria y estatutos de la autoridad*
- (3) Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización (POES) y Prerrequisitos.*
- (4) Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)*
- (5) Residuos químicos*
- (6) Programas de monitoreo microbiológico*
- (7) Bienestar animal*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# HALLAZGOS

- (1) Supervisión del gobierno*
- (2) Regulaciones de seguridad alimentaria y estatutos de la autoridad*

- Se constató el **desconocimiento de la normativa mexicana** por parte de las empresas y del personal oficial en las plantas auditadas.
- Se observó que no se realiza la **inspección post-mortem** de cabezas y vísceras (palpación e incisión de nódulos) conforme a la normativa mexicana y oficio No. B00.04.01.4751.-2018.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# HALLAZGOS

- (1) Supervisión del gobierno*
- (2) Regulaciones de seguridad alimentaria y estatutos de la autoridad*

- En 5 plantas no intensifican las **visitas de supervisión** por causas de riesgo como rechazos (3 o más) de exportaciones a México, reportes del personal oficial de planta de no cumplimientos los cuales se mantienen sin solventar y continúan con la autorización de exportación.
- En más de 14 plantas no se presentaron constancias de **capacitación actualizadas**, de personal oficial de plantas de sacrificio, corte y madurados. Se mencionó que la capacitación no es obligatoria, es voluntaria.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

## 06. RESULTADO SENASICA

### HALLAZGOS

*(1) Supervisión del gobierno*  
*(2) Regulaciones de seguridad alimentaria y estatutos de la autoridad*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En plantas de corte, madurados y embutidos, el **seguimiento a los hallazgos** derivados de auditorias y supervisiones lo realiza el veterinario en turno y solo hace validación documental.
- Se observó que el sellado oficial de canales no es legible (Reg. CE N° 853/2004).
- En 2 plantas se detectó **sanitarios** dentro de las áreas de proceso con manejo de producto expuesto. En 1 planta los sanitarios no cuentan con jabón y extracción de aire.

# HALLAZGOS

- (1) Supervisión del gobierno*
- (2) Regulaciones de seguridad alimentaria y estatutos de la autoridad*

- Más de 7 plantas han presentado por lo menos un rechazo de producto (estómagos, úteros) en los puntos de ingreso a México, presentando una de éstas, hasta un total de tres rechazos.
- El **riel de retención oficial** se utiliza de manera indistinta para desviar los hallazgos del PCC en conjunto con las canales retenidas por el personal oficial y éste aplica las acciones correctivas para su liberación.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# HALLAZGOS

- (1) *Supervisión del gobierno*
- (2) *Regulaciones de seguridad alimentaria y estatutos de la autoridad*

- El personal oficial no portó elementos para ejercer **actos de autoridad** en caso de hallazgos de riesgo directo a producto como son: condensaciones, llave de área de producto retenido o testigos de muestras de toxicología, canales con mosca viva, producto en proceso sin lote de identificación, ingredientes para proceso expuestos, equipos y utensilios de contacto con deficiente limpieza entre otros.
- Se detectó en 2 plantas de proceso que las plantas de sacrificio que abastecen la materia prima a éstas, no se encuentran enlistada en el *Sistema de Información de Consulta de Plantas Autorizadas (SICPA)* del SENASICA.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# HALLAZGOS

*(1) Supervisión del gobierno*  
*(2) Regulaciones de seguridad alimentaria y estatutos de la autoridad*

- Las plantas de sacrificio no cuentan con **aduanas de ingreso** habilitadas previo al ingreso a las áreas de proceso.
- Las plantas de corte, embutidos y madurados no cuentan con **estaciones de inspección oficial** habilitadas.
- En mas de 3 plantas no se observaron los procesos de elaboración de productos por no tener actividades el día de la auditoria

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# HALLAZGOS

*(3) POES y Prerrequisitos (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En 6 plantas de corte y deshuese se observó **condensado** sobre productos y otras áreas de circulación de productos, personal e insumos sin que se aplicaran acciones correctivas por el medico ni por la planta hasta que se les cuestiono si esto es aceptable.
- En 4 planta se observó presencia de **moscas, mosco de drenaje y otros insectos vivos** en el área de sacrificio y áreas de proceso sin que se aplicaran acciones correctivas por el médico ni por la planta hasta que se les cuestiono sobre la aceptación de **insectos sobre canales** de producto y superficies de contacto.

# HALLAZGOS

*(3) POES y Prerrequisitos (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En 6 plantas de sacrificio y corte se observaron deficiencias críticas en el **mantenimiento de instalaciones y de limpieza** que pone en riesgo la elaboración de productos al no existir un ambiente sanitario
- En general, las plantas, el personal oficial a nivel CCA, desconoce los requerimientos para ingresar a las plantas, ya que muchos de ellos ingresaron con barba, pelo expuesto, esmalte de uñas, maquillaje, perfume, accesorios (joyas), mascando chicle o caramelos.

# HALLAZGOS

*(3) POES y Prerrequisitos (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En mas de 9 plantas sacrificio y corte se observo la deficiente limpieza y manejo de **canastillas de contacto** con productos cárnicos.
- En 4 planta se constató que la temperatura del **esterilizador para el degüelle** se encontraba a entre 48.3° a 52°C, el cual no se había detectado ni corregido, se tenían mas de 3 esterilizadores sin funcionar en el área de vísceras de exportación.

# HALLAZGOS

*(3) POES y Prerrequisitos (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En mas de 4 plantas de sacrificio y corte se tiene **personal que no habla español**, no se comprobó su capacitación o ayuda visual para las actividades que desempeña, al cuestionarles se identificó que desconocen cual es el manejo para producto caído al piso y/o evaluación del correcto insensibilizado.
- En general las plantas carecen de **separación entre piso y nivel** de almacenaje de material de empaque, químicos y desinfectantes que permitan la limpieza.

# HALLAZGOS

*(3) POES y Prerrequisitos (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En 11 plantas faltan registros para el **control de nitritos** utilizados en productos procesados, así como de químicos para limpieza.
- En general, las plantas no cuentan con la validación de las **frecuencias para POES** pre-operativos y en POES operativos se tiene entre 8 y 16 h. sin limpieza de superficies de contacto directo como la cuchillería.
- En general, la **liberación pre-operativa** solo se valida por el personal oficial una vez por semana.

# HALLAZGOS

*(3) POES y Prerrequisitos (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En general se observó que, no existe un **sellado completo** de instalaciones como andenes y puertas a exteriores.
- En más de 5 plantas se observó **contacto directo** de uniformes limpios con zapatos/botas sucios, con resto de materia orgánica.
- En 1 planta se observó en cámara de conservación de canales, cabezas, manos y patas de cerdo con presencia de pelo.

# HALLAZGOS

*(3) POES y Prerrequisitos (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En 2 plantas de sacrificio en la estación de eviscerado, se observaron paquetes viscerales en piso, además, se observó en cámara canalera, 5 cabezas sobre el suelo esquinadas, lo que puede derivar en una **perdida de trazabilidad de las canales con sus partes**.
- En 2 plantas se observó que no hay **correlación de canales** con sus partes, se identificó en varias ocasiones que dos paquetes viscerales se encontraban en un mismo cajón de la banda transportadora; de igual manera, no se hace inspección de riñón.

# HALLAZGOS

*(4) HACCP (Reglamento CE N° 852/2004)*

- En 2 planta de sacrificio y 3 de proceso, no se mostró la documentación soporte para determinar los Límites críticos de los PCC establecidos.
- En 1 planta de productos madurados no se cuenta con la documentación soporte (resultados o cartas garantía) de la materia prima proveniente de la planta de sacrificio que refiere en su **Análisis de peligros** para determinar la inexistencia de PCC.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# HALLAZGOS

## *(4) HACCP (Reglamento CE N° 852/2004)*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En 1 planta de madurados se detectó que el **sistema HACCP** se encuentra incompleto, no presentó la descripción de procesos, además de no evaluar los peligros biológicos para el ingreso de la materia prima ni determina si se tienen PCC en su análisis de peligros.
- En 1 planta, en el PCC de detección de metales, hubo **desviación** durante la verificación y no se aplicó la acción correctiva correspondiente.
- En 1 planta de proceso no se describe la **actividad del operador** para el monitoreo del PCC y para la verificación se omite la calibración.

# HALLAZGOS

(5) *Residuos químicos*

(6) *Programas de monitoreo microbiológico*

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

**06.  
Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

- En general, no se ejecuta un programa para muestreo de *Salmonella* por personal oficial.
- Las plantas de sacrificio muestrean *E.coli* genérica, sin embargo, no reflejan los resultados en una grafica con los últimos 13 resultados.

# HALLAZGOS

### *(7) Bienestar animal*

- 1 planta no tiene implementado de forma eficaz el programa de Bienestar Animal, para el sacrificio de lechones falta capacitación para el **manejo del insensibilizado**.
- En 1 planta se observaron **deficiencias en instalaciones** como más de 3 comederos de emergencia con residuos de alimento descompuesto, más de 3 bebederos sin funcionar y una hendidura de aproximadamente 60 – 70 cm. en el pasillo de arreo.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
**Resultado  
SENASICA**

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

## 07. SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DE FUTURO

### SITUACIÓN ACTUAL

Ante hallazgos como: *formación de condensaciones, presencia de insectos en las canales, producto en proceso sin lote de identificación, utensilios de contacto directo con los cárnicos con deficiente limpieza, problemas de sanidad, control de fauna nociva, mala documentación de soporte para el ingreso de materia prima de acuerdo a análisis de peligros, desconocimiento de la operación e instalaciones de las plantas, problemas con el diseño de sus instalaciones, no contar con aduana de ingreso habilitadas previas al acceso a las áreas de proceso (lo que implica un riesgo de contaminación cruzada), no verificar la procedencia de la materia prima para el procesamiento de embutidos curados (solo española es permitida)...*



**SUSPENSIÓN DEL PRE-LISTING**

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

## 07. SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DE FUTURO

### SITUACIÓN ACTUAL

Con respecto a las plantas que en su evaluación tuvieron un dictamen favorable de acuerdo a los resultados de auditoría, se les otorgará una vigencia de autorización **POR TRES AÑOS**.

Las plantas interesadas en obtener la renovación de la autorización, deberán solicitar ante esta Dirección General la renovación de autorización correspondiente, dentro de los 60 días naturales anteriores al vencimiento de su autorización.

Las plantas que en su evaluación tuvieron un dictamen no favorable de acuerdo a los resultados de auditoría, tendrán que ser evaluadas en una nueva auditoría *in situ*. Cabe aclarar que dichas plantas, han sido dadas de baja en el SICPA.

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

# 07. SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DE FUTURO

## PERSPECTIVAS DE FUTURO

01. Introducción

02. Base normativa de la renovación

03. Conceptos

04. Normativa TIF – Diferencias

05. Situación actual

06. Resultado SENASICA

**07. Situación y perspectivas de futuro**

08. Conclusiones

SERÁ SENASICA QUIEN OTORGUE EL FAVORABLE DEFINITIVO (VISITA 2023)

¿RENOVACIÓN?

+ 200 EMPRESAS DESLISTADAS: INCUMPLIMIENTOS / NO RENUEVAN

## 08. CONCLUSIONES

01.  
Introducción

02. Base  
normativa de  
la renovación

03.  
Conceptos

04. Normativa  
TIF –  
Diferencias

05. Situación  
actual

06.  
Resultado  
SENASICA

07.  
Situación y  
perspectivas  
de futuro

08.  
Conclusiones

**ESTO NO VA DE EMPRESAS, VA DE LA  
CONFIANZA QUE GENERA PARA  
TERCEROS PAÍSES Y TODO NUESTRO  
SECTOR Y VA DE MANTENER UN ALTO  
ESTANDAR DE PAÍS**

# **“CURSO NORMATIVA TIF Y CONTROL OFICIAL ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA MÉXICO / PROCEDIMIENTOS APLICABLES”**

**Módulo 1: “Procedimiento de renovación,  
normativa TIF y resultados SENASICA”**

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



25 de enero de 2023