



REQUERIMIENTOS IVSAH EXTRAIDOS DE LA PLATAFORMA^{1, 2}

NIVEL DE INSPECCIÓN: ESTABLECIMIENTO.

A. ITEM: AUTORIZACION DE OPERADORES - PERMISOS

1. Permiso de actividad. Los operadores de empresas alimentarias garantizarán que todas las etapas de producción, procesado y distribución de los alimentos bajo su control cumplan los requisitos de higiene establecidos en el presente Reglamento.
2. El operador debe notificar a la autoridad competente correspondiente los establecimientos de producción, procesado y distribución de alimentos bajo su control para que sean registrados.
3. Los operadores de empresas alimentarias deben asegurarse de que los establecimientos sean aprobados por la autoridad competente, después de, al menos, una visita in situ, cuando se requiera.

B. ITEM: SPS-SOP-GMP-PRP

1. Iluminación. Debe haber una iluminación de buena calidad y con la intensidad suficiente para garantizar que se mantengan las condiciones sanitarias y que el producto no presenta adulteraciones en las áreas de procesado, manipulación, almacenamiento e inspección/examen de los alimentos, así como, también en las áreas de lavado de manos, vestidores, vestuarios y baños.
2. Ventilación. La ventilación debe ser la adecuada para evitar olores, vapores y la aparición de condensación, evitando así la posible contaminación del producto y la creación de condiciones no higiénicas.
3. Condensación y fugas. La condensación puede ser una consecuencia inevitable de ciertos tipos de procesos. Cuando se produce condensación, los inspectores deben considerar si el responsable del establecimiento ha evaluado la causa de la condensación e implementado medidas razonables para prevenirla.
4. Alcantarillado y drenaje. Los sistemas de conducción de agua y de evacuación de aguas residuales deben instalarse y mantenerse para: (1) Llegue agua suficiente a todo el establecimiento; (2) evacuar de forma adecuada las aguas residuales y otros residuos líquidos; (3) Prevenir la contaminación de productos, suministro de agua, equipos y utensilios y evitar la creación de condiciones no sanitarias en el establecimiento; (4) Proporcionar un drenaje adecuado en las áreas donde sea necesario por el tipo de limpieza o por el proceso; (5) Prevenir las condiciones de reflujos y el cruce entre tuberías de aguas residuales o sistemas de alcantarillado y tuberías que transportan agua para la fabricación del producto; y (6) Prevenir la

¹ <http://www.foodinspection.co.il/Audit/RequiermentsByItems.aspx> (Consultada el 23/07/2019). Debe tenerse en cuenta que es una traducción y el MSCBS no se hace responsable de la misma. Interpretaciones y aclaraciones de la SGSE en notas al pie.

² Si bien en el presente texto se establece una división de responsabilidades, entre establecimiento y las distintas autoridades competentes (local, regional y central), la distribución de responsabilidades, en lo particular de las autoridades competentes, debe tomarse como orientación, pues es fruto de la traducción directa de los requisitos de Israel y puede no corresponderse con la distribución real de las mismas.



formación de gases de alcantarillado. Las aguas residuales (WC) deben evacuarse a través de un sistema de alcantarillado diferente del resto de líneas de drenaje para evitar la acumulación de aguas residuales en áreas donde el producto se procesa, manipula o almacena.

5. Sistema de abastecimiento de agua y hielo. Se debe proporcionar un suministro de agua corriente, que cumpla con las regulaciones Israelíes para el agua potable, a una temperatura y presión adecuadas, en todas las áreas donde se requiera (para el procesado del producto, para las instalaciones sanitarias de los empleados, para la limpieza de salas y equipos, utensilios y materiales de embalaje). **Hay un ITEM específico para el suministro de agua.*
6. Baños y vestuarios. (1) Los vestuarios y baños deben ser suficientes en número, de tamaño amplio, convenientemente ubicados y mantenidos, en todo momento, en condiciones sanitarias y de mantenimiento adecuadas para garantizar la limpieza de todas las personas que manipulan producto. Deben estar separados de las salas en las que se procesan, almacenan o manipulan productos. (2) Los lavamanos (con agua caliente y fría), jabón y toallas deben situarse en los cuartos de baño y en cualquier otro lugar del establecimiento donde sean necesarios, para garantizar la limpieza de todas las personas que manipulan productos. (3) Las papeleras deben ser y mantenerse de manera que eviten la creación de condiciones no higiénicas y la contaminación del producto.
7. Equipos y utensilios. El diseño y material del equipo y utensilios utilizados para procesar o manipular los productos o ingredientes debe facilitar la limpieza completa y garantizar que su uso no cause contaminación alguna sobre el producto durante el procesado, manipulación o almacenamiento. El equipo y los utensilios deben mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas para evitar la contaminación del producto.
8. Higiene de los empleados. (a) Limpieza. Todas las personas que trabajen en contacto con el producto, las superficies en contacto con alimentos y los materiales de envasado deben cumplir con las buenas prácticas de higiene para evitar la contaminación del producto y la creación de condiciones insalubres. (b) Ropa. Los delantales, vestimenta y otras prendas que usen las personas que manipulan el producto deben ser de material desechable o que se pueda limpiar fácilmente. Al inicio de la jornada debe usarse ropa limpia y debe cambiarse, con la frecuencia que sea necesaria para evitar la contaminación del producto y la creación de condiciones no higiénicas. (c) Control de enfermedades. Cualquier persona que padezca o se sospeche que padece una enfermedad infecciosa, una lesión abierta, incluidos forúnculos, llagas o heridas infectadas, o cualquier otra fuente anormal de contaminación microbiana, debe ser excluida de cualquier operación que pueda resultar en la contaminación del producto y la creación de condiciones no sanitarias, hasta que se restaure su estado de salud.
9. Construcción. (1) Los edificios del establecimiento, incluidas sus estructuras, salas y compartimentos, deben ser de construcción sólida, deben mantenerse en buen estado y deben tener el tamaño suficiente para permitir el procesado, manipulación y almacenamiento del producto de una manera adecuada, que no



conlleve posible contaminación de productos o la creación de condiciones no higiénicas. (2) Las paredes, los suelos y los techos de los establecimientos deben construirse con materiales duraderos, impermeables a la humedad y deben limpiarse y desinfectarse según sea necesario para evitar la contaminación del producto o la creación de condiciones no higiénicas. (3) Los muros, suelos, techos, puertas, ventanas y otras aberturas al exterior deben estar diseñados y mantenidos para evitar la entrada de plagas, como moscas, ratas y ratones. (4) Las salas en las que se procesa, manipula o almacena alimento deben estar separadas y ser diferentes de salas en las que se procesa, manipula o almacena producto no comestible, en la medida en que sea necesario para evitar la contaminación del producto y condiciones no higiénicas.

10. Entorno y control de plagas. El perímetro y/o entorno del establecimiento deben mantenerse de forma que se evite la aparición de condiciones no higiénicas, la contaminación del producto o interferir en la inspección de la autoridad competente. Los establecimientos deben tener implementado un programa de control de plagas para evitar el anidamiento y la expansión de plagas en el establecimiento y su entorno. Las sustancias de control de plagas utilizadas deben ser seguras y efectivas en las condiciones de uso y no deben aplicarse ni almacenarse de manera que puedan conllevar la contaminación del producto o la creación de condiciones no higiénico-sanitarias.
11. Saneamiento y limpieza. (a) Todas las superficies en contacto con alimentos, incluidas las superficies en contacto con alimentos de utensilios y equipos, deben limpiarse y desinfectarse con la frecuencia necesaria para evitar condiciones no higiénicas y/o la contaminación del producto. (b) Las superficies sin contacto con alimentos de las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en el funcionamiento del establecimiento deben limpiarse y desinfectarse con la frecuencia que sea necesaria para evitar condiciones no higiénicas y/o la contaminación del producto. (c) Los productos de limpieza, agentes desinfectantes y otros productos químicos utilizados por un establecimiento deben ser seguros y efectivos en las condiciones de uso. Dichos productos químicos deben usarse, manipularse y almacenarse de manera que no puedan llegar a suponer una contaminación del producto ni generar condiciones insalubres. La documentación que acredite la seguridad del uso de un producto químico en un entorno de procesado de alimentos debe estar disponible para su revisión por parte de autoridad competente. (d) El producto debe estar protegido frente a la contaminación durante el procesado, manipulación, almacenamiento, operaciones de carga y descarga y en y durante el transporte.
12. Materiales en contacto con alimentos. Todos los materiales que entran en contacto con los alimentos deben ser seguros y estar aprobados para su uso por un organismo nacional o internacional. La ficha técnica y la documentación de aprobación deben mantenerse en el establecimiento y estar disponibles para la inspección.



C. ITEM: SUMINISTRO DE AGUA.

1. Programa de abastecimiento de agua. El establecimiento deberá tener un programa escrito para el suministro continuo de agua potable³ y el muestreo y análisis de agua (incluyendo pruebas químicas y microbiológicas). (1) Si el agua es suministrada por un proveedor municipal o autorizado: el establecimiento debe escribir e implementar un programa de suministro de agua y realizar análisis del agua al menos una vez al mes, debiendo disponer y mantener, además, los resultados de las pruebas que el proveedor haya realizado. (2) Si la planta tiene su propio suministro de agua: el programa de suministro de agua incluirá la información sobre la transformación, el tratamiento del agua y el mantenimiento de la potabilidad, así como, especificará el método y programa de muestreo. El programa escrito, independientemente de la entidad proveedora del agua, incluirá un plano de la planta con el sistema de agua, en el que se marcarán los puntos de agua en las salas de producción, los vestuarios e inodoros. Se numerará cada punto de agua para la preparación del plan de muestreo. En el plano se debe diferenciar entre áreas/zonas "sucias" y áreas/zonas "limpias". Dentro del establecimiento, las muestras se tomarán semanalmente para recuento de aerobios a 22°C, *E. coli* y coliformes. El plan de muestreo se actualizará al comienzo de cada año según los datos del año anterior.
2. Implementación del programa. El establecimiento debe asegurarse que el programa está implementándose según lo descrito. La verificación debe incluir, como mínimo: monitorización, documentación y verificación de todos los procedimientos.
3. Acciones correctivas. Cuando se produce cualquier desviación en el plan de suministro de agua o en resultados analíticos, el establecimiento debe tomar medidas inmediatas para corregir la desviación, asegurarse de que no hay productos contaminados en el mercado, así como evitar la recurrencia. Todas las acciones correctivas deben ser documentadas.
4. Resultados analíticos. El establecimiento registrará y procesará todos los resultados, poniéndolos a disposición de la autoridad competente, previa solicitud por parte de la misma.
5. Hielo. Si el establecimiento utiliza hielo en la línea de producción, se controlará la calidad del mismo. (1) Si el hielo se suministra a la planta, la calidad del agua del hielo se evaluará y el hielo deberá considerarse como materia prima en el plan APPCC. (2) Si el hielo se produce en la planta, la máquina productora de hielo y la calidad del hielo deben verificarse de manera rutinaria para evitar la contaminación del producto.

D. ITEM: PNCH/SSOP

1. Programa SSOP - PNCH. (a) El SSOP/PNCH debe describir todos los procedimientos que un establecimiento autorizado realiza diariamente, antes y durante las operaciones, para evitar la contaminación directa o la adulteración de los productos. (b) El PNCH/SSOP debe estar firmado y fechado por gerencia. Esta

³ El límite de cloro a considerar será el dispuesto en la legislación aplicable a nivel nacional.



firma significa que el establecimiento implementará el PNCH/SSOP según lo especificado. (c) En el PNCH/SSOP debe identificarse y abordarse, antes del inicio de las operaciones, como mínimo, la limpieza de las superficies de contacto de las instalaciones, utensilios y equipos. (d) Debe especificarse la frecuencia con la que se llevará a cabo cada procedimiento del PNCH/SSOP e identificar al empleado/s del establecimiento responsable/s de la implementación y el mantenimiento de dicho/s procedimiento/s.

2. Implementación y monitorización. (a) Cada establecimiento autorizado deberá realizar los procedimientos preoperativos del PNCH/SSOP antes del inicio de las operaciones. (b) Todos los demás procedimientos del PNCH/SSOP se llevarán a cabo según las frecuencias especificadas. (c) Cada establecimiento autorizado deberá monitorizar diariamente la implementación de los procedimientos PNCH/SSOP.
3. Mantenimiento y evaluación. Cada establecimiento autorizado evaluará de forma rutinaria la efectividad del PNCH/SSOP y los procedimientos asociados llevados a cabo para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los productos y los revisará según sea necesario para mantenerlos vigentes y actualizados con respecto a los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal.
4. Acciones correctivas (a) Cada establecimiento autorizado deberá tomar las acciones correctivas apropiadas, para evitar la contaminación directa o la adulteración de los productos, cuando el establecimiento o la autoridad competente determine que el PNCH/SSOP del establecimiento, los procedimientos relacionados, la implementación o el mantenimiento del PNCH/SSOP, puedan haber fallado. (b) Las acciones correctivas incluyen **(1) procedimientos para asegurar la disposición adecuada de los productos que puedan estar contaminados, (2) restaurar las condiciones sanitarias y (3) prevenir la recurrencia de la contaminación directa o la adulteración de los productos**, incluida la reevaluación y modificación apropiadas del PNCH/SSOP y los procedimientos especificados en el mismo o las mejoras apropiadas en la ejecución del PNCH/SSOP o procedimientos asociados.⁴
5. Mantenimiento de registros. (a) Cada establecimiento autorizado deberá mantener registros diarios suficientes para documentar la implementación y el seguimiento del PNCH/SSOP y de las medidas correctivas adoptadas. Los empleados del establecimiento especificados en el PNCH/SSOP como responsables de la implementación y la monitorización de los procedimientos especificados en el PNCH/SSOP deben firmar estos registros con sus iniciales y la fecha. (b) Los registros pueden ser digitales, en PC, siempre que el establecimiento implemente controles apropiados para garantizar la integridad de los datos electrónicos. (c) Los registros se mantendrán durante al menos 6 meses y se pondrán a disposición de la autoridad competente. Todos estos registros estarán en el establecimiento durante las 48 horas posteriores a su realización, después de lo cual podrán no

⁴ Debe tenerse en consideración que la tipología y causas posibles de desviaciones sobre actividades llevadas a cabo en operacional en ocasiones pueden/deben conllevar aumentos en la frecuencia de monitorización/vigilancia operativa.



estar presentes en el establecimiento, siempre que dichos registros puedan ponerse a disposición de la Autoridad Competente dentro de las 24 horas posteriores a su solicitud.

E. ITEM: APPCC

1. Programas APPCC. Cada establecimiento autorizado realizará un análisis de peligros para determinar los peligros de inocuidad de los alimentos que puedan ocurrir en el proceso de producción e identificar las medidas preventivas que se puedan aplicar para controlar dichos peligros. El análisis de peligros debe incluir los peligros que pueden ocurrir antes, durante y después del procesado de alimentos. El plan APPCC inicial deberá estar fechado y firmado, así como cualquier nueva versión por adaptación/modificación o reevaluación (mínimo una vez al año). El establecimiento debe mantener un registro del plan APPCC escrito, incluidos los documentos de toma de decisiones asociados con la selección y el desarrollo de los PCC y los límites críticos, y los documentos que respaldan los procedimientos y frecuencia de monitorización y verificación.
2. Programas de Prerrequisitos. Prácticas y condiciones necesarias antes y durante la implementación del APPCC y que son esenciales para la seguridad de los alimentos. Los programas de requisitos previos proporcionan una base para un sistema APPCC efectivo. A menudo son programas que abarcan toda la instalación en lugar de procesos o productos específicos. Reducen la probabilidad de aparición de ciertos peligros. Los programas de requisitos previos deben cumplir las condiciones descritas en los apartados de implementación, monitorización, evaluación, acciones correctivas y almacenamiento de registros del ITEM PNCH/SSOP.⁵
3. Monitorización. Se requiere que el establecimiento describa los procedimientos y la frecuencia con la que se realizarán dichos procedimientos de monitorización de cada uno de los PCC y del cumplimiento de los límites críticos.
4. Verificación y calibración. Deben describirse los procedimientos de verificación que usará el establecimiento y la frecuencia con la que se realizarán esos procedimientos. Las actividades de verificación incluyen, entre otros: (i) La calibración de los instrumentos de monitorización de procesos; (ii) Observaciones directas de las actividades de monitorización y acciones correctivas; y (iii) la revisión de los registros generados y mantenidos.⁶
5. Mantenimiento de registros. Los registros que documentan la monitorización de los PCC y sus límites críticos, incluidos los registros en tiempo real, temperaturas u otros valores cuantificables, según lo descrito en el plan APPCC del establecimiento; la calibración de los instrumentos de monitorización de procesos; acciones correctivas, incluidas todas las acciones tomadas en respuesta a una desviación; procedimientos de verificación y resultados; Código (s) de producto,

⁵ Los PRP que aparezcan en la tabla de análisis de peligros para disminuir la probabilidad de un determinado peligro, deben ser validados.

⁶ Los termómetros u otros equipos de medición deben verificarse (compararse con patrón calibrado, por ejemplo) diariamente o con la frecuencia adecuada, teniendo en cuenta que cuando se observe desviación que pueda afectar a la seguridad del producto, deberá procederse a la retirada/recall de todo el producto hasta la última verificación que hubiese sido correcta. Además, si la empresa cuenta, por ejemplo, en las cámaras frigoríficas, con *display* y segundo sistema de medición de temperatura con sonda diferente, se debe establecer una frecuencia de comprobación de inexistencia de diferencias significativas entre ambas sondas.



nombre o identidad del producto o lote de producción de sacrificio. Cada uno de estos registros debe incluir la fecha en que se cumplimentó el registro.

6. Validación. Una vez completado el análisis de peligros y el desarrollo del plan APPCC, el establecimiento debe realizar actividades diseñadas para determinar que el plan APPCC está funcionando según lo previsto. Durante este período de validación del plan APPCC, el establecimiento probará repetidamente la idoneidad de los PCC, los límites críticos, los procedimientos de monitorización y registro, y las acciones correctivas establecidas en el plan APPCC. La validación también abarca revisiones de los propios registros, generados rutinariamente por el sistema APPCC, en el contexto de otras actividades de validación.⁷
7. Revisión preenvío. Antes de enviar el producto, el establecimiento debe revisar los registros asociados al proceso de producción de ese producto, documentando, según sea necesario, que están completos, que se cumplieron todos los límites críticos y, si corresponde, se tomaron las medidas correctivas.⁸
8. Acciones correctivas. Como parte del plan APPCC, los establecimientos deben desarrollar acciones correctivas que deberán seguirse cuando se produzca una desviación de un límite crítico. Estas acciones correctivas son **(1) identificar y eliminar la causa de la desviación, (2) restablecer el control del PCC, (3) evitar la recurrencia de la desviación y (4) asegurar que no se comercializa ningún producto adulterado.**
9. Reevaluación. Cada establecimiento deberá reevaluar la idoneidad del plan APPCC, al menos, una vez al año y siempre que se produzcan cambios que puedan afectar al análisis de peligros o alterar el plan APPCC. Dichos cambios pueden incluir, entre otros, cambios en: materias primas o fuente de materias primas; formulación del producto; métodos o sistemas de sacrificio o procesado; volumen de producción; personal; embalaje; sistemas de distribución de productos terminados; el uso o consumidores previstos del producto, etc... La reevaluación será realizada por una persona con la formación adecuada. El plan APPCC se modificará inmediatamente cada vez que una reevaluación revele que el plan ya no cumple con los requisitos.

F. ITEM: FORMACIÓN

1. Programa de formación. El establecimiento creará y mantendrá un programa de capacitación para nuevos empleados y llevará a cabo programas periódicos de aprendizaje profesional para todo el personal. El programa incluirá: plan anual, planes de estudio, criterios de evaluación y métodos de evaluación.
2. Implementación. La autoridad responsable en el establecimiento deberá verificar que el programa de capacitación se está implementando correctamente. Las acciones de verificación serán documentadas.
3. Evaluación de la eficiencia. La autoridad responsable en el establecimiento debe supervisar y verificar periódicamente que se están implementando los conocimientos adquiridos en la capacitación.

⁷ El establecimiento que produce diariamente dispondrá de 90 días (equivalentes a 60 de producción) para realizar la validación inicial. Por su parte, aquellos establecimientos sin producción diaria dispondrán 13 días de producción, al menos, dentro de los 90 días.

⁸ Debe realizarlo una persona distinta a quien realizase la monitorización y, en su caso, acciones correctivas.



4. Mantenimiento de registros de formación. El establecimiento debe mantener todos los registros relacionados con el programa de capacitación, incluidos los planes de estudio, las fechas, la lista de participantes, los resultados de las evaluaciones y todos los registros relacionados con la implementación del programa.

G. ITEM: TRAZABILIDAD

1. Programa. El programa de trazabilidad debe identificar y documentar la información de los productos "un paso adelante y un paso atrás". Es responsabilidad del establecimiento definir las dimensiones del lote y el método de identificación. Para las materias primas, el establecimiento debe documentar toda la información relacionada con al menos: (1) nombre, dirección y número de teléfono del fabricante, (2) nombre, dirección y número de teléfono del proveedor, (3) etiquetado (4) número de lote (5) hora y fecha de suministro (6) cantidad. Para el producto final, los registros deben incluir: (1) el nombre o la descripción del producto, (2) el código de identificación del producto para cada lote, (3) fecha de fabricación, (4) la cantidad de lotes (5) el contenido de cada paquete (6) nombre y dirección del comprador y fecha de envío (7) cualquier otra información relevante
2. Implementación. La empresa garantizará que el responsable del sistema de trazabilidad recibe la información y la capacitación adecuada, así como garantizará que implementa adecuadamente los procedimientos de trazabilidad definidos.
3. Acciones correctivas. Ante cualquier situación en la que el sistema de trazabilidad no esté funcionando correctamente o una reevaluación periódica del sistema lo requiera, el establecimiento tomará las medidas correctivas necesarias para corregir el problema y evitar que vuelva a ocurrir.
4. Ejercicio de Trazabilidad. Para garantizar que el sistema de trazabilidad se mantiene correctamente, la empresa debe realizar ejercicios periódicos del sistema y asegurar que la información puede obtenerse fácilmente cuando se necesita.
5. Mantenimiento de registros. El establecimiento debe mantener registros con respecto a todos los pasos en el sistema de trazabilidad, incluidos: el programa escrito, todos los documentos requeridos por el sistema, los resultados de los ejercicios periódicos y las acciones correctivas.

H. ITEM: RETIRADA (RECALL)

1. Programa. Cada establecimiento debe crear y mantener procedimientos escritos para la retirada de cualquier producto producido y enviado por el establecimiento oficial cuando surja la sospecha de que el producto específico puede ser peligroso para la salud pública. Estos procedimientos escritos deben especificar cómo decidirá el establecimiento cuando se realiza la retirada del producto y cómo se efectúa la misma, si fuera necesario. El establecimiento mantendrá todos los registros, incluidos los registros que documentan los procedimientos de retirada, la implementación de una retirada y todos los ejercicios periódicos.



2. Ejercicio. El establecimiento realizará ejercicios periódicos para verificar que el programa pueda implementarse correctamente cuando sea necesario. Todos los ejercicios deberán estar documentados.

I. ITEM: REDUCCIÓN DE PATÓGENOS

1. Programas escritos. Cada establecimiento deberá escribir e implementar un programa para la reducción de la contaminación de canales y despojos por microorganismos patógenos (Salmonella, STEC, etc.). Para evaluar su efectividad, el programa debe incluir los procedimientos de toma de muestras identificando a los responsables designados para la misma, deben abordar la ubicación/zona de muestreo, cómo se consigue la aleatoriedad y la manipulación para asegurar la integridad de la muestra. El procedimiento escrito se pondrá a disposición de Autoridad Competente cuando esta lo solicite.
2. Monitorización y control. Los mataderos deben tomar muestras a una frecuencia proporcional al volumen de producción. Para los bovinos, ovinos y caprinos: 1 muestra por cada 300 canales y como mínimo una muestra durante cada semana de producción. Las muestras deben recogerse de la siguiente manera; (A) Para bovino, los establecimientos deben utilizar una esponja o realizar una escisión de tejido del flanco, el pecho y la cadera, excepto en terneros, en cuyo caso las muestras se tomarán con una esponja del interior del flanco, interior del pecho e interior de la cadera. (B) Para las canales de ovejas y cabras, los establecimientos usarán esponjas para muestrear el flanco, pecho y cadera, excepto para canales pequeñas, en cuyo caso los establecimientos deben tomar las muestras con esponja del interior del flanco, interior del pecho e interior de la cadera. El establecimiento deberá mantener registros de todos los resultados de las pruebas, en términos de UFC/cm² de área de superficie muestreada. Los resultados se registrarán en una tabla que muestre, al menos, los 13 resultados de las pruebas más recientes, por tipo de ganado sacrificado.
3. Acciones correctivas. Cuando se produzca una desviación de los criterios establecidos en el programa escrito, el establecimiento tomará todas las medidas necesarias para (1) corregir la desviación, (2) que no llegue el producto adulterado/contaminado al mercado y (3) tomará medidas necesarias para evitar la recurrencia. Todas las acciones correctivas deberán ser documentadas.
4. Mantenimiento de registros. El establecimiento debe mantener registros de todos los resultados de las pruebas, la monitorización, acciones correctivas y el programa escrito en sí. Todos los registros se pondrán a disposición de la Autoridad Competente si los solicita.

J. ITEM: E. COLI⁹ GENÉRICO

1. Programa escrito. Cada establecimiento debe preparar procedimientos por escrito de toma de muestras que identifiquen a los empleados responsables de su realización, describan la ubicación o las ubicaciones de la toma de muestra, describan cómo se logra la aleatoriedad en la toma de muestras y la manipulación de estas en aras de garantizar su integridad.

⁹ Desde el 01/07/2019 el IVSAH realiza un muestreo aleatorio del 20% de las partidas, para la detección de E.Coli productor de Sighatoxina (STEC). El establecimiento deberá contemplarlo en el programa de reducción de patógenos.



K. ITEM: INFORMES LABORATORIALES (RESULTADOS)

1. Registro de resultados. El establecimiento deberá mantener registros de todos los resultados de las pruebas, en términos de UFC/cm². Los resultados se registrarán en una tabla que muestre, al menos, los últimos 13 resultados, en el caso de E.coli, por tipo de ganado sacrificado. Los registros se conservarán en el establecimiento durante un período mínimo de 12 meses y se pondrán a disposición del auditor cuando los solicite.

L. ITEM: PROCESO

1. Corrales de espera. Los corrales de espera deben cumplir los siguientes requisitos: (1) el tamaño y el número corrales deberán ser suficientes para estabular, al menos, el número de animales destinados a la matanza de un día. (2) El suelo debe ser de un material impermeable, inclinado hacia los desagües y fácil de limpiar y desinfectar. (3) Las cuadras deben contar con un sistema de drenaje en el suelo. (4) Las paredes deben ser de metal o de hormigón liso, de fácil limpieza y desinfección. (5) Los bebederos deben ser adecuados y suficientes para el número de animales que se encuentren en cada corral. Los comederos deben limpiarse y desinfectarse diariamente. El agua de bebida debe ser potable. (6) Debe haber disponible un número adecuado de instalaciones de limpieza y desinfección, incluidas mangueras de agua a presión. (7) Deben existir corrales separados (lazareto) disponibles para animales enfermos, discapacitados o moribundos. (8) Los corrales deben ser techados (9) Los corrales deben tener una iluminación natural o artificial adecuada para facilitar la inspección ante mortem. (10) Un área sanitaria especialmente designada deberá estar cerca de los corrales para permitir el aislamiento y el sacrificio de animales enfermos o sospechosos. El área debe estar equipada con instalaciones adecuadas para permitir el sacrificio y el procesado en condiciones higiénicas.
2. Sacrificio. El sacrificio se realizará inmediatamente tras entrar en la sala de sacrificio. Ningún animal se sacrificará en el suelo. El sacrificio de vacuno se llevará a cabo 10 segundos después de la inmovilización de la cabeza. Se incidirán ambas arterias carótidas, como mínimo. El tiempo transcurrido desde la incisión y hasta la liberación completa del animal del box ritual (cabeza y cuerpo) no será inferior a 30 segundos. **El trabajador debe determinar la inconsciencia en cada animal sacrificado. La ausencia del reflejo corneal y la inconsciencia completa antes de izar al animal. No permitiéndose comenzar el faenado del animal hasta su muerte.**
3. Sangrado. Es necesario un sangrado completo de la carótida y las grandes arterias para lograr una pérdida del conocimiento lo más rápida posible.
4. Desollado. Independientemente del método utilizado para el desollado, el proceso debe evitar al máximo la contaminación de la canal. Debe haber una separación espacial entre las canales durante todo el proceso. Debe evitarse la contaminación de las canales por contacto con las paredes, el equipo, la manipulación, etc. Las patas, la cola y las pieles deben retirarse de inmediato y mantenerse en un área separada.



5. Esquinado. Este es el punto del proceso en el que las canales se dividen verticalmente en dos mitades. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación. Las deben estar divididas antes de la inspección veterinaria. El material específico de riesgo (MER) se eliminará durante ese paso de acuerdo con el riesgo de EEB de cada país. Los siguientes tejidos se consideran MER si provienen de animales cuyo origen sea un país o región con un riesgo de EEB controlado o no determinado: Con respecto a los animales bovinos: (1) el cráneo, excluyendo la mandíbula e incluyendo el cerebro y los ojos, y la médula espinal de animales mayores de 12 meses; (2) la columna vertebral, excluyendo las vértebras de la cola, las apófisis espinosas y transversales de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares y la cresta sacra media y las alas del sacro, pero incluyendo los ganglios de la raíz dorsal, de los animales mayores de 30 meses ; y (3) las amígdalas, los últimos cuatro metros del intestino delgado, el ciego y el mesenterio de animales de todas las edades. Con respecto a los animales ovinos y caprinos: (1) el cráneo, que incluye el cerebro y los ojos, las amígdalas y la médula espinal de animales de más de 12 meses o con erupción de incisivos permanente, y (2) el bazo y el íleon de animales de todas las edades. Requisitos específicos para los Estados miembros con un estado de riesgo de EEB insignificante: para bovino: el cráneo, excluyendo la mandíbula e incluyendo el cerebro y los ojos, y la médula espinal de animales mayores de 12 meses. Para caprino/ovino lo mencionado anteriormente.
6. Evisceración. Se ligará el tracto gastrointestinal por ambos extremos y se extraerá en los 30 minutos posteriores al sangrado, evitando su ruptura y trasladándose a un área separada. La cabeza y órganos internos, incluido el diafragma, se extraerán e identificarán. Los órganos internos no deben tocar el suelo ni las paredes en ninguna etapa.
7. Retirada de MER. La eliminación del MER y su exclusión de la exportación a Israel se realizará de conformidad con las directrices de la OIE (Artículo 11.4.3 del Código Terrestre).
8. Manipulación. El procesado de las canales y piezas por parte de los empleados y la maquinaria del establecimiento debe realizarse de forma higiénica, segura y en un entorno con las condiciones sanitarias adecuadas.
9. Lavado y descontaminación. Las mitades que hayan sido inspeccionadas y aprobadas deben sellarse y enjuagarse con una manguera a alta presión y llevarse a las cámaras de refrigeración. El establecimiento podrá utilizar productos descontaminantes en el lavado de canales. El producto en uso debe ser aprobado para ese fin por el IVSAH y debe constar su utilización en el programa APPCC.
10. Enfriamiento. El enfriamiento de la carne y los despojos se realizará en cámaras frigoríficas de tamaño suficiente para contener el producto de 2 días de sacrificio. Toda la carne se enfriará colgada. Las lenguas, corazones, hígados y bazos deben enfriarse suspendidas higiénicamente en carros móviles. Los demás despojos se enfriarán en bandejas limpias de acero inoxidable en una sola capa, con la superficie exterior expuesta. El establecimiento debe verificar que el pH de la carne sea inferior a 6.0 antes de la congelación u otros procedimientos. El proceso



de enfriamiento debe ser parte del programa APPCC y, como todas las demás partes del programa, debe haber procesos de verificación para garantizar que se mantengan todas las condiciones para reducir el crecimiento de patógenos.

11. Procesado de vísceras. Tras abrir la cavidad abdominal y torácica, se cortará el diafragma y se extraerán los despojos rojos, corazón, pulmones, hígado y bazo. Se colocarán en un gancho o cinta transportadora. Tras la inspección se transferirán a un cuarto separado. Estómagos: tras el vaciado se enjuagarán y limpiarán en tanques especialmente diseñados con el equipamiento adecuado. Posteriormente, se trasladará a una sala refrigerada especialmente diseñada para estómagos. Intestinos: se colocarán y vaciarán en una mesa de fácil limpieza y especialmente diseñada. El contenido intestinal se trasladará fuera del matadero. Tras la limpieza, la mucosa intestinal se retirará de forma higiénica. Se salarán y almacenarán en recipientes de fácil limpieza en salas ventiladas, para garantizar su conservación. Para evitar la contaminación se enfriarán o congelarán lo antes posible. Los procesos de enfriamiento serán parte del programa APPCC.
12. Despiece. El despiece de canales y deshuesado se realizará en áreas especialmente designadas para este fin. La carne que vaya a ser salada se transferirá a las instalaciones de salazón antes del despiece. Durante el despiece, la temperatura interna de la carne puede ser superior a 7°C. Todo el proceso de despiece, el envasado y la congelación deben coordinarse para evitar retrasos, evitando así la acumulación de carne preparada de forma incompleta.
13. Koshering (Salado). El salado (Koshering) de carne o despojos¹⁰ consta de 3 fases: (1) lavado en agua, (2) aplicación de sal, (3) enjuagado. El salado de carne y despojos destinados a la exportación a Israel se llevará a cabo únicamente en los locales que hayan sido designados específicamente para este fin por el IVSAH. Tras el enfriado, las partes que se van a salar deben suspenderse en ganchos de los rieles y transportarse al **tanque de inmersión**. El agua utilizada para la inmersión deberá ser potable, a una temperatura no superior a 7°C y en un volumen de al menos 1,5 litros por kg. El periodo de inmersión será de 30 minutos. Después de la inmersión, la carne debe ser transportada a la mesa de **salado** y será salada. La aplicación de sal será el único procedimiento en el que se permita la manipulación manual de carne/despojos, en la menor medida posible. El tiempo de paso desde la mesa de salado al tanque de enjuagado será de 60 minutos. La sal será sal de roca gruesa, seca y limpia, de calidad alimentaria, y que cumpla con las normas israelíes. Antes de sumergir la carne en el tanque enfriador de enjuagado, el exceso de sal se enjuagará de la carne con una **ducha automática** (agua potable a 2°C)¹¹. El tiempo de paso de la carne a través de las duchas automáticas y los **tanques enfriadores** de enjuagado no debe exceder los 15 minutos. El volumen de agua en los tanques enfriadores de enjuagado debe ser de al menos 2 litros por kg. **La cantidad de agua y las temperaturas se deben controlar y registrar**

¹⁰ Si en el salado de vísceras/despojos en cestas se agrupan más de 3 capas (por ser pequeñas, ejemplo lenguas de ovino) la empresa debe validar el proceso y comprobar que el efecto (enfriado) es similar al que se obtiene en despojos de mayor tamaño apilados en tres capas.

¹¹ Debe tenerse en cuenta que para la ducha de enjuague post-salado a 2°C no es posible derivar agua desde los tanques de enfriado, pues no cumpliría el concepto de "agua potable".



continuamente en todos los tanques de enfriamiento (inmersión y enjuague). La salida del agua de los tanques será por desbordamiento. Después de enjuagar y antes de cortar, la carne debe colgarse y reposar durante, al menos, 2 horas en una habitación bien ventilada a una temperatura que no exceda de 10°C o durante toda la noche en una sala de refrigeración a 0-4°C.

14. Congelación. Después del envasado, la carne y los despojos se congelarán en un túnel de congelación y alcanzarán una temperatura interna que no exceda **los -18°C dentro de las 36 horas para la carne y las 12 horas para los despojos.**
15. Envasado y etiquetado. El equipo en las áreas de envasado y pesaje, debe estar hecho de material no corrosivo y de fácil limpieza. El material de envasado debe almacenarse en una sala separada, protegida frente a las plagas, en estantes para facilitar la limpieza. El material de envoltura y envasado debe ser aprobado por una autoridad sanitaria competente que debe certificar que la calidad, de la carne y de los despojos, no se verá afectada durante el almacenamiento. El material de embalaje deberá ser nuevo, limpio y duradero y se transportará al área de envasado de manera higiénica y para usar de forma inmediata.
16. Almacenamiento en frío. Los almacenes frigoríficos deben permitir el almacenamiento de carne/despojos de forma higiénica y ordenada, evitando la contaminación de cualquier fuente durante el almacenamiento. Las temperaturas requeridas para la carne y los despojos son las siguientes: (a) **las instalaciones de refrigeración deben permitir que la temperatura interna de la carne sea de +7°C o menos y la de los despojos de + 3°C o menos, dentro de las 24 horas.** (b) Los túneles de congelación deben permitir que la temperatura interna de la carne alcance al menos **-18°C en 36 horas y los despojos en 12 horas.** (c) las cámaras mantendrán la temperatura interna de la carne/despojos a una temperatura no superior a -18°C. Las instalaciones de refrigeración y congelación deben ser parte integral de la planta y estar ubicadas bajo el mismo techo. Ningún producto que pueda contaminar la carne/despojos o afectarlos de cualquier manera se almacenará junto a esta/estos. Los rieles de suspensión y los soportes de arrastre deben construirse de manera que se evite que la carne/despojos entren en contacto con las paredes, el suelo, el techo o el equipo de refrigeración y para que haya suficiente espacio para la ventilación entre las canales. Todas las cámaras frigoríficas deben estar conectadas a un sistema central de registro de temperatura. Además, deben ubicarse sobre la puerta externa de las instalaciones de la cámara frigorífica termómetros que muestren la temperatura en tiempo real.
17. Vehículos de transporte. La carne deberá ser transportada en vehículos especialmente diseñados. Los vehículos deberán estar equipados con un sistema de refrigeración independiente capaz de mantener una temperatura de 0-4°C para carne refrigerada y de -18°C o inferior para carne congelada. Todos los vehículos designados para el transporte de carne/despojos deberán ser aprobados anualmente para este fin por la CA. El vehículo debe cumplir con los siguientes criterios: (1) las paredes internas deben estar hechas de materiales anticorrosión, lisos, no absorbentes y de fácil limpieza, que no afecten a las propiedades organolépticas de la carne. (2) El compartimiento del vehículo debe estar sellado



para evitar el acceso de suciedad/polvo, insectos y roedores. (3) Las canales serán suspendidas durante su transporte a una planta de despiece. El equipo de suspensión debe estar hecho de materiales anticorrosión y ser fácil limpieza. (4) El vehículo se utilizará únicamente para el transporte de carne refrigerada o congelada y no para el transporte de pieles, partes sin envasar del tracto digestivo o patas sin envasar. Se construirán de manera que permita una ventilación óptima cuando se produzca la carga.

M. ITEM: ETIQUETADO.

1. Etiquetado según el Reglamento de Israel. Las etiquetas de los productos cárnicos deben ser aprobadas por el Ministerio de Salud Israelí. A la etiqueta aprobada se le asignará un número de certificación (el número del establecimiento). La etiqueta debe incluir la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante y dirección exacta, código de control veterinario, fecha de producción (o fecha de sacrificio si el producto no está congelado) y vida útil del producto, la fecha de vencimiento debe ser clara y precisa, peso neto del producto envasado, número de lote, condiciones de almacenamiento.

N. ITEM: BIENESTAR ANIMAL.

1. Programa de Bienestar Animal. Cada establecimiento debe escribir e implementar un plan de bienestar animal, que abordará el manejo y sacrificio, así como las cuestiones específicas del sacrificio ritual Kosher. El plan incluirá procedimientos operativos estándar para cada paso del manejo del animal, desde la carga para el transporte hasta la muerte de los animales, a fin de garantizar que el bienestar de los animales se aplique correctamente en función de los indicadores pertinentes. La empresa designará a una persona capacitada y cualificada de la planta para que sea responsable de verificar que el programa de bienestar animal se implementa, monitoriza, y actualiza correctamente y que todas las acciones correctivas se implementan según sea necesario.
2. Implementación. El establecimiento deberá implementar el programa de bienestar animal según lo escrito en el mismo.
3. Transporte. El transporte de los animales comienza con la carga del primer animal en la granja y termina con la descarga del último animal en el matadero. Los tiempos de transporte cumplirán la legislación vigente y el vehículo de transporte estará registrado. El manejo de los animales durante el transporte debe ser tal que reduzca al mínimo el estrés de los animales. La rampa de descarga debe ser de construcción sólida, que no pueda lesionar a los animales con una inclinación máxima de 30 grados.
4. Corrales de espera. Las instalaciones y áreas de descarga deben estar en condiciones adecuadas para evitar lesiones y permitir un manejo humanitario de los animales. Los corrales de espera deben construirse y mantenerse de tal forma que proporcionen una protección frente a las condiciones climáticas desfavorables. Los corrales se diseñarán y construirán para albergar un número adecuado de animales en relación con la velocidad de línea del matadero y sin comprometer el bienestar de los animales. Los animales deben tener acceso al agua en todos los corrales y, si se mantienen en los mismos durante más de 24



horas, alimento. El espacio en los corrales debe ser suficiente para que los animales que pasen la noche en los mismos puedan tumbarse.

5. Rampas y mangas. Las mangas y rampas deberán mantenerse en buen estado. Deben estar libres de partes/zonas afiladas o sobresalientes que puedan causar lesiones o dolor a los animales. Deben repararse las tablas sueltas, los tabloncillos astillados o rotos y las aberturas en las que la cabeza, los pies o las piernas de un animal puedan lesionarse. Los suelos deben ser construidos y mantenidos de manera tal que proporcionen una buena base para el ganado, evitando esquinas pronunciadas y minimizando el retroceso de los animales.
6. Manejo. Los operarios responsables del manejo de los animales deben tener experiencia y ser competentes en el manejo y movimiento de los animales, así como comprender los patrones de comportamiento de los animales y los principios establecidos para llevar a cabo su tarea de forma adecuada. Los animales no pueden ser obligados a moverse a una velocidad mayor que a la de su ritmo normal de caminar y no pueden ser obligados a pasar por encima de otros animales. Bajo ninguna circunstancia los manipuladores de animales deben recurrir a actos violentos para mover a los animales, como aplastar o romper colas, coger de los ojos o las orejas. Nunca utilizarán objetos que puedan producir un daño o sustancias que provoquen irritación a los animales y especialmente en zonas de alta sensibilidad como los ojos, la boca, orejas, región perianal o abdominal. Los animales con poco espacio para moverse no deben ser forzados al movimiento de forma física, con picas o de cualquier otra forma. Las picas y pinzas eléctricas solo deben usarse en casos extremos, nunca de manera rutinaria, para mover animales. Los animales deben cogerse o levantarse de forma que se evite el dolor o sufrimiento y el daño físico (evitando moratones, fracturas o dislocaciones, por ejemplo)
7. Animales enfermos y con problemas de movilidad. Los animales enfermos, moribundos y los que no puedan moverse deberán ser separados de los animales sanos y ubicarse en un corral específico, lo suficientemente protegido de las condiciones climáticas adversas. Queda prohibido arrastrar animales que no puedan moverse, mientras estén conscientes, pudiendo moverse, únicamente, con el equipo adecuado para tal fin.
8. Sacrificio Kosher - box de inversión ritual. El IVSAH requiere que todos los establecimientos que exportan carne a Israel utilicen un box (cajón) giratorio para el sacrificio de animales destinados a Israel. No permitiéndose ningún otro método de restricción. El box debe tener lados ajustables que sostengan al animal y su cuerpo para que no se resbale, se gire, cambie de posición o caiga al girar el box rotatorio. Debe incorporar limitadores de presión en todas las partes del dispositivo que presionen contra cualquier parte del animal para evitar que se ejerza una presión excesiva sobre el mismo. Debe tenerse en cuenta la presión óptima individual, de forma que el cuerpo se sostenga de forma segura y se impida tanto el aplastamiento como posibles deslizamientos dentro del dispositivo, así como vocalizaciones.



9. Sacrificio Kosher - operativa. El personal encargado debe mantener el área de sacrificio limpia durante la operación. El funcionamiento suave de los dispositivos de restricción agiliza la pérdida de sensibilidad. El animal debe estar completamente inmovilizado (cuerpo y cabeza) antes del sacrificio. El corte de las carótidas se producirá dentro de los **10 segundos después de la inmovilización de la cabeza**. Se realizará la incisión de, como mínimo, ambas carótidas. **El tiempo transcurrido hasta la liberación completa del animal del box (cabeza y cuerpo) no podrá ser inferior a 30 segundos**. La liberación se llevará a cabo con un movimiento suave, haciendo deslizar al animal sobre una mesa o plataforma elevada, sin caerse ya que el animal aun estará consciente. El animal permanecerá en la mesa hasta que un operario cualificado y entrenado determine la inconsciencia. El trabajador determinará la inconsciencia de cada animal sacrificado. La **ausencia del reflejo corneal y la inconsciencia completa** es obligatoria antes de comenzar con el desollado u otros procesos.¹²
10. Evaluación de la efectividad. El plan de bienestar debe contener una puntuación objetiva del bienestar animal para evaluar la efectividad del programa por medio de diferentes mediciones, como por ejemplo: porcentaje de vocalización durante el manejo e inmovilización, porcentaje de animales que han de moverse utilizando la pica eléctrica, porcentaje de caídas, cantidad, tipo y ubicación de hemorragias en canales como indicador de mal manejo, abuso o golpes sobre los mismos.¹³
11. Monitorización y mantenimiento de registros. El establecimiento deberá designar a los responsables de monitorizar y garantizar que el programa de bienestar animal se implementa como es debido. El establecimiento mantendrá todos los registros relacionados con el programa de bienestar animal, el programa en sí mismo y todos los registros de todas las acciones de monitorización.
12. Acciones correctivas. Cuando se produzca una desviación del bienestar animal en el matadero, o si existe alguna preocupación de que el programa no se está implementando correctamente, el establecimiento debe actuar para (1) determinar la causa de la desviación o problema, para (2) restablecer la situación a la normalidad y (3) para evitar la recurrencia. Todas las acciones correctivas deberán ser documentadas.
13. Cumplimiento de la normativa. El plan de bienestar debe cumplir con los requisitos de IVSAH con respecto al sacrificio de animales, incluidos los requisitos específicos para el sacrificio kosher en box giratorio.

O. ITEM: INCUMPLIMIENTOS

1. Servicios Veterinarios de Israel. El establecimiento presentará a los inspectores de IVSAH evidencias de la resolución y no recurrencia de todas las NC informadas durante la inspección anterior.

¹² No se realizará el izado hasta que se haya evaluado la pérdida de consciencia (por ejemplo, ausencia reflejo palpebral y respiración rítmica) y no se comenzará el faenado hasta la muerte cerebral (dilatación pupilar completa).

¹³ No existe exigencia normativa de los % al respecto, las empresas deben fijarlos y contemplarlos en su programa de bienestar animal.



2. NC de los Servicios Oficiales Regionales. El establecimiento presentará la documentación relativa a la NC emitida por la Autoridad Competente Central (CCA) y la Autoridad Competente Regional (RCA), incluyendo todas las acciones correctivas, preventivas y la respuesta de la CCA y RCA.
3. NC de la Autoridad Competente Local (LCA). El establecimiento presentará la documentación relativa a la NC emitida por la LCA, incluyendo todas las acciones correctivas, las acciones preventivas y la respuesta de la LCA.



NIVEL DE INSPECCIÓN: LCA (Autoridad Competente Local - Veterinario en planta).

A. ITEM: INSPECCIÓN

1. Inspección permanente. Un veterinario oficial **deberá estar presente en el establecimiento autorizado toda vez que haya producción** de productos para Israel o con mayor frecuencia, si así lo exige la CCA.

B. ITEM: DIRECTIVAS, PROCEDIMIENTOS.

1. Conocimiento. La LCA debe tener conocimiento de todas las regulaciones y directivas aplicables al desempeño de sus funciones, incluida las del país de producción y las del IVSAH.
2. Las directivas y procedimientos relevantes deben estar en la oficina. La LCA debe tener disponibles todas las regulaciones y directivas aplicables y relacionadas con el desempeño de sus funciones, incluidas las del país de producción y las del IVSAH.

C. ITEM: SPS-SOP-GMP-PRP

1. Conocimiento de los programas de planta. Si la planta tiene un o más programa/s SPS escrito/s, la LCA deberá conocer todos los detalles del programa SPS y todos los puntos problemáticos del establecimiento.
2. Verificación SPS. Si hay un programa SPS escrito, la LCA deberá verificar continuamente que el programa SPS se está implementando adecuadamente. Si hay cuestiones no cubiertas por un programa escrito, la LCA deberá verificar, que respecto a las cuestiones no escritas, se cumpla la normativa.
3. Mantenimiento de registros. Se guardará una copia del programa SPS escrito en la oficina de LCA. Todos los registros relacionados con la monitorización, la verificación y las acciones correctivas deben ser examinados por la LCA y documentados en su oficina.
4. Acciones correctivas de seguimiento. Es responsabilidad de la LCA asegurarse de que el establecimiento tome todas las medidas correctivas requeridas por la LCA u otra autoridad en el plazo de tiempo establecido por la autoridad.

D. ITEM: PNCH/SSOP

1. Verificación preoperacional. La LCA debe verificar que el establecimiento implementa los procedimientos preoperativos del PNCH/SSOP para prevenir la contaminación de las superficies de contacto con los alimentos o la adulteración de los productos antes de las operaciones.
2. Verificación Operacional. La LCA debe verificar que el establecimiento implementa los procedimientos operativos en el SSOP/PNCH para prevenir la contaminación de las superficies de contacto con los alimentos o la adulteración de los productos durante las operaciones.
3. Mantenimiento de registros verificación. Todos los documentos de verificación serán conservados por la LCA y estarán disponibles para su revisión bajo petición.
4. Verificación de las acciones correctivas. Tras una desviación del PNCH/SSOP y el registro de la NC, la LCA deberá verificar que estos 3 componentes se están abordando dentro del marco de tiempo establecido por la autoridad



correspondiente: (1) asegurarse de que ningún producto contaminado o adulterado ingrese al mercado, (2) se identifica y elimina la causa de la desviación, y (3) se establecen medidas para prevenir la recurrencia. Todos los registros relativos a las acciones correctivas y preventivas deben estar documentados.

5. Mantenimiento del programa y verificación de la efectividad. Periódicamente y ante cualquier cambio en los procedimientos de procesado (incluyendo el equipo, las superficies, los utensilios, etc.), el PNCH/SSOP deberá ser reevaluado y modificado. La LCA deberá verificar que estos requisitos se están implementando según lo requerido y que la efectividad del programa se monitoriza adecuadamente.
6. Conocimiento del programa del establecimiento. La LCA debe estar familiarizado con los procedimientos utilizados, los procedimientos de monitorización y frecuencias especificadas en el PNCH/SSOP. Una copia del programa escrito debe guardarse en la oficina de la LCA.

E. ITEM: APPCC.

1. Conocimiento de los programas del establecimiento y procedimiento de verificación. Para verificar el programa APPCC adecuadamente, la LCA debe conocer todos los detalles del programa APPCC del establecimiento incluyendo todos los PCCs y los procedimientos de verificación requeridos para cada PCC.
2. Implementación de la verificación veterinaria. La LCA deberá verificar que el programa de APPCC se está implementando de manera apropiada por parte del establecimiento en todo momento y principalmente en la monitorización, verificación y procedimientos documentados. Para verificar el cumplimiento de estos procesos con el programa APCC, la LCA **puede utilizar uno o más métodos**, como: el examen de la documentación/registros del establecimiento, la observación directa y el examen en paralelo en el PCC.
3. Mantenimiento de registros de verificación. Todos los documentos relacionados con la verificación del programa APPCC realizados por la LCA serán examinados y conservados por la LCA.
4. Verificación de la calibración y la revisión preenvío. La LCA deberá verificar que todo el equipo de monitorización utilizado en cada PCC se esté calibrando de manera rutinaria y de acuerdo con los requerimientos. Es responsabilidad de la LCA verificar toda la documentación de monitorización y verificación con respecto a cada lote antes del envío.
5. Verificación de los Programas Requisitos Previos (PRP). Todos los PRP deben ser verificados por la LCA, todos los procedimientos de verificación deben estar documentados. Los PRP son todos aquellos procedimientos y condiciones de procesado necesarias que sustentan el análisis del riesgo en el programa APPCC.¹⁴
6. Verificación de las acciones correctivas. La LCA debe verificar, cuando sea necesario, que los siguientes componentes se implementan según lo especificado en el plan APPCC: (1) se identifica y elimina la causa de la desviación, (2) el PCC está bajo control después de que se adopte la acción correctiva, (3) se establecen

¹⁴ Debe seleccionarse diariamente un PRP y verificar su correcta implementación a través de la observación directa, de forma paralela y/o registros y, en caso de desvíos, revisar las acciones correctivas (que deben contener tres partes).



medidas para prevenir la recurrencia, y (4) ningún producto que sea perjudicial para la salud o este adulterado de cualquier otra forma como resultado de la desviación llega al mercado. Todos los procedimientos de verificación deberán estar documentados.

7. Verificación de la reevaluación. Cada programa de APPCC debe ser evaluado, al menos, una vez al año, o tras una desviación del programa o tras cualquier cambio en las áreas de producción que pueda influir en la evaluación de riesgos o el programa de APPCC. La LCA deberá verificar que el programa de APPCC esté siendo re-evaluado y modificado cuando sea necesario.

F. ITEM: SISTEMA DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS.

1. Conocimiento del programa del establecimiento. La LCA deberá conocer todos los detalles del programa de reducción de patógenos y guardar una copia del programa escrito en su oficina.
2. Verificación de la ejecución. La LCA deberá verificar que el programa de reducción de patógenos se esté implementando según lo requerido. Los registros de verificación deben documentarse y estar disponibles para su revisión.
3. Mantenimiento de registros. La LCA mantendrá todos los registros relacionados con el programa de reducción de patógenos, incluidos todos los documentos de monitorización y verificación.

G. ITEM: MUESTREO DE SALMONELA Y OTROS PATÓGENOS.

1. Implementación de muestreo de salmonela. La LCA tomará todas las muestras requeridas por la CCA e IVSAH, utilizando los métodos dictados por la autoridad correspondiente y los laboratorios. Es responsabilidad de la LCA asegurarse de que todas las muestras se envíen a laboratorios acreditados y de que los métodos de envío cumplan con los requisitos de los laboratorios.
2. Mantenimiento de los resultados. Todos los resultados de los análisis deben ser evaluados y procesados por la LCA y conservados en su oficina durante al menos 24 meses.
3. Informe set analítico. Para cada conjunto de análisis, la LCA procesará los resultados y emitirá un informe al establecimiento y a la autoridad correspondiente. Todos los informes deberán estar documentados en la oficina de LCA.
4. Procedimiento ante resultados desfavorables. En el caso de resultados desfavorables, la LCA deberá notificar al establecimiento y determinar las acciones correctivas y preventivas que debe tomar el establecimiento. Los formularios de NC y los documentos pertinentes se guardarán en la oficina de LCA.

H. ITEM: RESIDUOS

1. Implementación de muestreos según indique la CCA. El veterinario tomará muestras de la carne y los despojos con la frecuencia que requiera la CCA y seguirá los métodos de muestreo requeridos por la CCA y el laboratorio acreditado.
2. Mantenimiento de resultados. La LCA recibirá y mantendrá los resultados de todas las pruebas realizadas al menos 24 meses.



3. Límite Máximo de Residuo (LMR). La LCA debe verificar todos los resultados de las pruebas y asegurarse de que están dentro de los límites establecidos por la CCA y el IVSAH. Se realizará una investigación de todas las granjas de las cuales se obtuvieron resultados desfavorables y se tratarán según lo exija la CCA y el IVSAH. La LCA deberá verificar que los productos derivados de dichas granjas no se exporten a Israel.

I. ITEM: ANTE MORTEM

1. Ejecución AM. Un veterinario examinará a los animales al llegar e inmediatamente antes del sacrificio. Los animales retenidos durante más de 24 horas antes del sacrificio deberán someterse a un examen adicional dentro de las 24 horas anteriores al sacrificio. La inspección se llevará a cabo visualmente en un área bien iluminada, con fácil acceso a cada animal mientras los animales están de pie y caminando.
2. Tratamiento de casos especiales. Los animales sospechosos de estar enfermos, debilitados o moribundos deben aislarse de otros animales destinados al sacrificio. Tales animales, sus carnes y despojos, serán excluidos de la exportación a Israel. Serán sacrificados en instalaciones separadas o al final de la matanza del día.
3. Mantenimiento de registros. El veterinario responsable deberá mantener todos los registros sobre los animales que ingresan al matadero, y todos los documentos sobre animales enfermos o debilitados encontrados en la inspección *antemortem*.

J. ITEM: POST MORTEM

1. Informe y mantenimiento de registros. La LCA conservará todos los documentos (incluidas los crotales auriculares) requeridos para la trazabilidad de los animales y los documentos con respecto a los hallazgos del PM. La LCA deberá informar periódicamente a las autoridades pertinentes sobre la ejecución y los hallazgos del PM.
2. Verificación *Postmortem*. La LCA deberá verificar que cada canal y despojos que hayan superado el examen de PM y que sean adecuados para el consumo humano, estén sellados según sea necesario. Las canales y los despojos que no sean aptos para el consumo humano deberán identificarse claramente como tales y eliminarse según sea necesario.
3. Ejecución e implementación. Los miembros del equipo de inspección deberán realizar un cuidadoso examen e inspección *post mortem* de las canales y partes de cada animal. La cabeza y todas las vísceras de cada animal sacrificado, se manipularán de manera que puedan relacionarse con el resto de la canal y el animal del que provienen, hasta que la inspección *post mortem* de la canal y sus partes se haya realizado. Como parte de la inspección PM, se deben revisar las siguientes partes y órganos: (1) toda la canal, (2) la cabeza, incluyendo la lengua y los ganglios linfáticos, (3) el tracto gastrointestinal, (4) los pulmones y ganglios linfáticos mediastínicos, (5) el corazón y el pericardio, (6) el diafragma (7) el hígado y los conductos biliares (8) el bazo. Cuando los resultados de la inspección organoléptica sean insuficientes para juzgar con precisión las canales y otras partes relevantes como seguras o adecuadas para el consumo humano, deben



apartarse y llevarse a cabo procedimientos y/o pruebas de inspección confirmatorios.

4. Verificación de la velocidad de línea. La LCA deberá verificar que la velocidad de la línea sea adecuada para el examen preciso de canales y despojos y para evitar la contaminación cruzada derivada del contacto de canales entre sí. La velocidad de la línea se basará en el número de inspectores y el estado de las canales.

K. ITEM: ETIQUETADO

1. Verificación del etiquetado. La LCA deberá verificar que todas las etiquetas cumplan con los requisitos del Ministerio de Sanidad de Israel. La etiqueta debe incluir la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante y dirección exacta, código de control veterinario de la planta, fecha de producción (o fecha de sacrificio si el producto no está congelado), vida útil del producto, la fecha de caducidad debe ser clara y precisa utilizando las palabras adecuadas para indicarla ("date"), peso neto en productos envasados, número de lote y condiciones de almacenamiento del producto hasta su uso.
2. Verificación fecha de sacrificio y de producción. Según el reglamento israelí, la etiqueta debe incluir la fecha de producción y la fecha de caducidad de una manera clara y precisa. La LCA deberá verificar que la vida útil de cada producto cumple las regulaciones israelíes.

L. ITEM: BIENESTAR ANIMAL

1. Verificación del programa del establecimiento. La LCA deberá verificar que el programa de bienestar del establecimiento y los requisitos específicos de IVSAH, descritos en el documento "IVSAH guidelines for humane kosher slaughter", se estén implementando adecuadamente en todo momento.
2. Formación del personal. Todo el personal de supervisión (veterinarios e inspectores) deberá estar capacitado en relación con el bienestar de los animales. Todos los certificados de cursos de capacitación y otra información relevante relacionada con la capacitación del personal deben estar documentados.
3. Mantenimiento de registros. La LCA mantendrá todos los registros relacionados con el programa de bienestar, incluidos todos los documentos de implementación y verificación de la efectividad.
4. Verificación del bienestar (efectividad). Es responsabilidad de la LCA evaluar la efectividad del programa de bienestar por medio de diferentes mediciones, tales como, entre otras, las siguientes: registrar el porcentaje que vocalizaciones durante el manejo y la inmovilización, registrar el porcentaje de animales sobre los que se utiliza la pica eléctrica, porcentaje de animales que se resbalan durante el manejo, porcentaje de animales que se caen durante el manejo, registro de hemorragias/hematomas en canales (cantidad, tipo y ubicación) como indicador de mal manejo, golpes o abusos.

M. ITEM: INCUMPLIMIENTOS

1. Seguimiento de NC RCA y CCA. 1) La LCA hará un seguimiento de todas las NC emitidas al establecimiento por la RCA y/o LCA, y se asegurará de que las acciones correctivas y preventivas se estén implementando dentro del plazo establecido por la autoridad pertinente. 2) cuando la RCA o CCA describa una NC a la LCA, la



LCA responderá y tomará todas las acciones correctivas y preventivas solicitadas dentro del plazo establecido por la autoridad pertinente.

2. Registro de NC. La LCA registrará una NC por cada desviación o defecto en cualquier etapa del proceso de producción, incluidos, entre otros, los defectos del edificio y las instalaciones, la higiene del personal, los programas de seguridad alimentaria, etc. Todos los registros de NC deben estar documentados.
3. Seguimiento y verificación de NC. La LCA deberá hacer un seguimiento de la respuesta del establecimiento a las NC emitidas, incluyendo la aceptación de las acciones correctivas y preventivas sugeridas por el establecimiento, la fecha límite para llevarlas a cabo y que las acciones se están implementando efectivamente. Si el establecimiento no responde o no cumple con todos los requisitos de la NC, La LCA utilizará las medidas reglamentarias pertinentes.
4. Medidas reglamentarias.



NIVEL DE INSPECCIÓN: RCA (Autoridad Competente Regional).

A. ITEM: RCA AUDIT.

1. Frecuencia de auditoria RCA. La frecuencia de la auditoría de RCA en cada establecimiento autorizado para exportar a Israel se basará en un análisis de riesgo exhaustivo, pero en cualquier caso será, como mínimo, trimestral.

B. ITEM: AUTORIZACIÓN OPERADORES - PERMISOS.

1. Permisos y Certificaciones. La RCA revisará todas las certificaciones y permisos del establecimiento y verificará que todas las operaciones en el establecimiento correspondan a las especificadas en los permisos.

C. ITEM: SPS-SOP-GMP-PRP

1. Mantenimiento SPS. La RCA deberá verificar que el establecimiento mantenga los 11 ítems del SPS como se requiere en todo momento.
2. Implementación de los programas escritos. Si el establecimiento tiene programas escritos para uno o más de los ítems SPS, la RCA deberá verificar que los programas se están implementando correctamente.
3. Acciones correctivas. La RCA deberá verificar que, cuando sea necesario, el establecimiento está realizando las acciones correctivas y preventivas necesarias. Todas las acciones deben ser documentadas.
4. Mantenimiento preventivo. La RCA deberá verificar que el establecimiento está realizando acciones de mantenimiento preventivo en todas sus instalaciones, a fin de mantener todos los estándares requeridos y evitar la contaminación y / o adulteración de los productos.

D. ITEM: PNCH/SSOP.

1. Programa. LA RCA verificará que el establecimiento tenga un programa PNCH/SSOP escrito y que los programas cubran todos los temas relevantes.
2. Implementación y monitorización. La RCA deberá verificar que el programa se esté implementando según lo descrito en todo momento. La RCA también verificará que la LCA verifica y monitoriza la implementación del programa por parte del establecimiento.
3. Mantenimiento y evaluación. La RCA verificará que el programa PNCH/SSOP se reevalúe según la frecuencia establecida por la CCA y se actualice según sea necesario.
4. Acciones correctivas. Las acciones correctivas forman parte del programa PNCH/SSOP. La RCA deberá verificar que el establecimiento aplica las acciones correctivas necesarias cuando sea necesario, ya sea por su autocontrol o por La LCA
5. Mantenimiento de registros. La RCA verificará que todos los registros relacionados con la monitorización, la implementación, la reevaluación y las acciones correctivas del programa PNCH/SSOP están documentados.

E. ITEM: APPCC

1. Verificación programas APPCC. La RCA verificará que el establecimiento tenga un programa APPCC escrito que se reevalúa periódicamente y está firmado por las autoridades pertinentes del establecimiento.



2. Verificación de la implementación. La RCA deberá verificar que el programa APPCC se está implementando de manera adecuada en todo momento. La verificación incluirá la revisión de los procedimientos del programa APPCC y la observación directa.
3. Verificación del mantenimiento de registros. La RCA debe verificar que todos los registros relacionados con el programa APPCC, incluidos los registros de monitorización y verificación, estén documentados.
4. Verificación de las acciones correctivas. LA RCA verificará que el establecimiento esté tomando todas las medidas correctivas y preventivas, cuando sea necesario, dentro del plazo establecido por la autoridad pertinente. Todas las acciones correctivas y preventivas deben documentarse.
5. Verificación de reevaluación. El programa APPCC se reevaluará, **al menos, anualmente** y cuando se realicen cambios en el proceso de producción o se produzca una desviación del programa. La LCA verificará que se cumpla este requisito y que el programa esté firmado por las autoridades pertinentes.
6. Verificación del plan y verificación de la calibración. La RCA debe verificar que el establecimiento esté implementando todos los procedimientos de verificación según lo requerido en el programa escrito. La RCA también debe verificar que todo el equipo de monitorización esté calibrando según sea necesario. La verificación se puede hacer revisando los registros del establecimiento y mediante observación directa.
7. Verificación validación. La RCA verificará que todos los procedimientos de validación, que el establecimiento requiera, están siendo implementados, son correctos y están documentados.
8. Verificación preenvío. La RCA verificará que antes de la autorización de cada envío, todos los documentos de los procedimientos de monitorización y verificación con respecto al envío específico sean revisados por el miembro del personal autorizado para garantizar que no haya desviación en ninguno de los PCC, y que en caso de desviación, se hayan realizado las acciones correctivas necesarias
9. Verificación del APPCC por la LCA. La RCA verificará que la LCA verifique que el establecimiento está implementando el programa APPCC según lo descrito y que todos los registros de verificación de la LCA están documentados.

F. ITEM: TRAZABILIDAD

1. Programa de trazabilidad. La RCA deberá verificar que el establecimiento tenga un sistema de trazabilidad que contenga, al menos, la siguiente información, para:
 - a. Las materias primas: (1) nombre, dirección y número de teléfono del fabricante, (2) nombre, dirección y número de teléfono del proveedor, (3) etiquetado, (4) número de lote, (5) hora y fecha de suministro y (6), cantidad.
 - b. El producto final: (1) el nombre o la descripción del producto, (2) código de identificación del producto para cada lote, (3) hora de fabricación, (4) cantidad de lotes (5) contenido de cada paquete (6) nombre y dirección



del comprador y la fecha de envío (7), así como, cualquier otra información relevante.

2. Implementación del programa. La RCA deberá verificar que el programa de trazabilidad se esté implementando correctamente en todo momento.
3. Acciones correctivas. En caso de cualquier desviación del programa, el establecimiento debe tomar todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. La RCA verificará que todas las acciones se toman en el tiempo máximo establecido por la autoridad pertinente y que todos los registros relacionados con las acciones estén documentados correctamente.
4. Mantenimiento de registros. La RCA verificará que el establecimiento mantenga registros del sistema de trazabilidad, incluidos: el programa escrito, todos los documentos requeridos por el sistema, los resultados de los ejercicios periódicos y las acciones correctivas.

G. ITEM: RECALL/RETIRADA

1. Programa. La RCA deberá verificar que el establecimiento tenga un programa de *recall*/retirada que permita la retirada rápida y efectiva del mercado de cualquier producto que se sospeche que no es adecuado para el consumo humano.
2. Simulacro de retirada. La RCA debe verificar que el establecimiento realiza simulacros de retira de producto de forma periódica. La RCA puede realizar un ejercicio de retirada cuando lo considere necesario para verificar que el establecimiento está preparado.

H. ITEM: PLAN DE FORMACIÓN

1. Programa de formación. La RCA verificará que el establecimiento tenga un programa de capacitación para los empleados y verificará que cubra todos los temas relevantes para los empleados en cada puesto en la línea de producción.
2. Implementación del programa. La RCA verificará que el programa se esté implementando según lo descrito, y que todos los empleados están participando en las sesiones de capacitación que son relevantes para ellos.
3. Evaluación de la eficiencia. La RCA verificará la eficiencia del programa de capacitación, mediante la evaluación de los empleados o mediante la revisión de los resultados de los exámenes de cada curso de capacitación.
4. Mantenimiento de los registros de formación. El establecimiento documentará todos los registros relacionados con los programas de capacitación y los resultados de los exámenes. La RCA deberá verificar que todos los registros se mantienen en el establecimiento de forma adecuada.

I. ITEM: SUMINISTRO DE AGUA.

1. Programa. La RCA verificará que el establecimiento tenga un programa escrito para el suministro continuo de agua potable y el muestreo y análisis de agua (incluyendo pruebas químicas y microbiológicas). (1) si el agua es suministrada por un proveedor municipal o autorizado: el establecimiento debe escribir e implementar un programa de suministro de agua adecuado y realizar análisis del agua al menos una vez al mes, debiendo mantener, además los resultados de las pruebas que el proveedor haya realizado. (2) Si la planta tiene su propio suministro de agua: el programa de suministro de agua incluirá la información



sobre la transformación, el tratamiento del agua y el mantenimiento de la potabilidad, así como, especificará el método y programa de muestreo. El programa escrito, independientemente de la entidad proveedora del agua, incluirá un plano de la planta con el sistema de agua, en el que se marcarán los puntos de agua en las salas de producción, los vestuarios e inodoros. Se numerará cada punto de agua para la preparación del plan de muestreo. En el plano se debe diferenciar entre áreas "sucias" y áreas "limpias". Dentro del establecimiento, las muestras se tomarán semanalmente para recuento de aerobios a 22°C, E. coli y coliformes.

2. Implementación. La RCA verificará el programa se está implementando según lo requerido.
3. Acciones correctivas. Ante cualquier desviación del programa o los requisitos de los resultados de las pruebas, la RCA exigirá que el establecimiento tome todas las acciones correctivas y preventivas necesarias en un tiempo razonable, aceptado por la RCA. La RCA deberá verificar que todos los registros relacionados con las acciones correctivas y preventivas estén documentados correctamente.
4. Resultados analíticos. La RCA deberá verificar que todos los resultados de muestreo estén documentados correctamente.
5. Hielo. Si el establecimiento usa hielo, la RCA **verificará que la calidad del hielo esté de acuerdo con los requisitos (químicos y microbiológicos).**

J. ITEM: CONTROL DE TEMPERATURA

1. Sistema de control y registro. La RCA verificará que el establecimiento tenga un sistema de monitorización de temperatura para cada paso del proceso de fabricación donde se mantenga una temperatura específica. El sistema de monitorización puede incorporarse a los programas APPCC, PNCH/SSOP o PRP. Las temperaturas deben registrarse y documentarse y el sistema notificará cualquier desviación de los límites críticos de temperatura y documentará las desviaciones.
2. Verificación de la temperatura según la legislación. La RCA verificará que todas las temperaturas definidas cumplen con la legislación vigente y con los requisitos de IVSAH.
3. Acción correctora. La RCA verificará que en caso de desviación de los límites de temperatura, el establecimiento tome todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. La RCA también verificará que ningún producto que esté adulterado como resultado de la desviación se libere al mercado. Todas las acciones correctivas y preventivas deben ser documentadas.

K. ITEM: VERIFICACIÓN DEL PROCESO

1. Verificación del proceso. La RCA verificará que se cumplan todos los requisitos establecidos a lo largo del proceso de producción. Los puntos relevantes son: (1) corrales de espera, (2) sacrificio, (3) sangrado, (4) evisceración, (5) desollado, (6) esquinado, (7) eliminación de material específico de riesgo, (8) lavado y descontaminación, (9) otras operaciones de faenado, (10) faenado de vísceras, (11) despiece, (12) *koshering*, (13) congelación, (14) envasado y etiquetado, (15)



almacenamiento en frío, (16) transporte. Cada elemento que se verifica debe documentarse en un **“check-list”**.

2. Acciones correctivas. La RCA verificará, cuando sea necesario, que el establecimiento lleva a cabo las acciones correctivas y preventivas necesarias. Todas las acciones deben documentarse.

L. ITEM: REDUCCIÓN DE PATÓGENOS.

1. Programas. La RCA verificará que el establecimiento tenga un programa escrito de reducción de patógenos y que el programa cubra todos los ítems relevantes.
2. Implementación. La RCA comprobará que el programa de reducción de patógenos se esté implementando adecuadamente en todo momento. La verificación se puede hacer mediante la revisión de los registros y la documentación y/o la observación directa.
3. Mantenimiento de registros y resultados analíticos. La RCA verificará que todos los registros están siendo documentados y que el establecimiento procesa los resultados de las analíticas. La RCA debe verificar que La LCA está revisando los resultados de las muestras y está al tanto de las tendencias que puedan evidenciar una desviación.
4. Acciones correctivas. La RCA verificará que en caso de desviación del programa o resultados analíticos desfavorables, el establecimiento toma todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. La RCA verificará que la LCA sigue la implementación y consecución de las acciones correctivas.
5. Certificaciones de laboratorio. La RCA deberá verificar que los laboratorios que realizan las pruebas de las muestras estén certificados y acreditados.

M. ETIQUETADO

1. Verificación de los datos del etiquetado. La RCA verificará que la información en las etiquetas sea correcta y de acuerdo con los requisitos del Ministerio de Salud de Israel. La etiqueta debe incluir la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante y dirección exacta, número de autorización planta, la fecha de producción (o fecha de sacrificio si el producto no está congelado) y la vida útil del producto, la fecha de vencimiento debe ser clara y precisa utilizando palabras aprobadas para su uso (“date”), peso neto del producto envasado, número de lote y condiciones de almacenamiento del producto.

N. ITEM: BIENESTAR ANIMAL

1. Programa. La RCA verificará que el establecimiento tiene un programa escrito y que el programa cumple con los requerimientos del IVSAH.
2. Implementación. La RCA verificará que el programa de bienestar animal está siendo implementado de forma continua y según se especifica en el mismo. La verificación puede efectuarse por observación directa y por revisión de los registros/documentación de verificación y monitorización de la empresa.
3. Monitorización y mantenimiento de registros. La RCA verificará que el establecimiento monitoriza según lo descrito en el programa y que todos los registros sobre la implementación y monitorización están disponibles para su revisión.



4. Acciones correctivas. La RCA verificará que en caso de desviación del programa o en caso de incumplimiento con los requerimientos IVSAH, se toman las acciones correctivas y preventivas necesarias en el tiempo fijado por la autoridad pertinente. Todos los registros sobre las acciones correctivas y preventivas deben ser documentados.
5. Evaluación de la efectividad. La RCA verificará que el establecimiento está monitorizando y verificando la efectividad del programa de bienestar a través de mediciones objetivas.

O. ITEM: INCUMPLIMIENTOS

1. Seguimiento de NC. La RCA hará un seguimiento de todas las NC emitidas sobre el establecimiento y la LCA y se asegurará de que el establecimiento aborde todas las NC emitidas para el establecimiento por la LCA. El proceso de NC debe incluir: (1) redacción precisa y detallada del formulario de NC por parte de la autoridad pertinente, (2) la respuesta del establecimiento, incluidas las acciones correctivas inmediatas y futuras acciones preventivas y la fecha límite para la finalización, (3) la aceptación de las acciones y los plazos fijados por la autoridad pertinente, (4) la verificación de la finalización por parte de la autoridad pertinente.

P. ITEM: VERIFICACIÓN DEL DESEMPEÑO DE LA LCA

1. Ejecución de AM y mantenimiento de registros. La RCA verificará, mediante observación directa y mediante la revisión de los registros relevantes, que la LCA está realizando el examen AM de todos los animales y que todos los documentos relevantes son guardados según sea necesario.
2. Ejecución de PM y mantenimiento de registros. La RCA verificará, mediante observación directa y mediante la revisión de los registros relevantes, que la LCA está realizando el examen de todas las canales y despojos, y que todos los documentos importantes son guardados según sea necesario.
3. Verificación APPCC. La RCA deberá verificar que la LCA conoce todos los detalles del programa APPCC del establecimiento y que todos los procedimientos relacionados con la verificación, las acciones correctivas y la documentación se estén implementando (por la LCA) de manera adecuada.
4. Verificación del PNCH/SSOP. La RCA comprobará que la LCA está verificando que el establecimiento implementa de forma adecuada el PNCH/SSOP durante todo el tiempo. La verificación de la RCA sobre el desempeño de la LCA puede realizarse por observación directa y por revisión de toda la documentación que se considere pertinente.
5. Verificación de SPS-PRP-SOP-GMP. La RCA comprobará que la LCA está verificando que todos los requerimientos SPS se cumplen y mantienen adecuadamente. Si el establecimiento ha escrito uno o más programas, la LCA deberá conocerlos y verificar que el programa está siendo implementado según está escrito. La verificación del desempeño de la LCA puede realizarse por observación directa y por revisión de la documentación pertinente.
6. Seguimiento y descripción de las NC. La RCA comprobará las NC emitidas por la LCA, verificará que están escritas de forma adecuada y que la LCA realiza un seguimiento de todas las NCs emitidas.



7. Verificación de la reducción de patógenos. La RCA comprobará que la LCA está verificando que el programa de reducción de patógenos del establecimiento está siendo implementado correctamente. La verificación del desempeño de la LCA puede realizarse por observación directa y por revisión de la documentación pertinente.
8. Seguimiento e implementación del programa de residuos. La RCA verificará que la LCA está implementando todos los requerimientos del programa de residuos, incluyendo la toma de muestras, el envío de muestras, la recepción de los resultados y su procesado, y que toda la información está documentada adecuadamente.
9. Verificación del Bienestar. La RCA verificará que la LCA conoce todos los requerimientos de bienestar animal y que la LCA verifica la implementación por parte del establecimiento de todos los requerimientos. La verificación puede realizarse por observación directa y por revisión documental (programa de bienestar, registros del establecimiento de monitorización y verificación, registros de verificación de la LCA, etc...)



NIVEL DE INSPECCIÓN: CCA.

A. ITEM: SANIDAD ANIMAL

1. Notificación de enfermedades animales. La CCA tendrá un sistema para la notificación del estatus frente a una enfermedad animal y los brotes, tanto dentro del país como internacionalmente.
2. Vigilancia. La CCA tendrá un sistema de vigilancia de enfermedades animales en el país.
3. Investigación de brotes. La mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos se deben a la contaminación de los alimentos con agentes zoonóticos, a menudo durante la producción primaria. Los Servicios Veterinarios desempeñan un papel clave en la investigación de tales brotes desde la granja y en la formulación e implementación de medidas correctivas una vez que se ha identificado la fuente del brote. Este trabajo debe llevarse a cabo en estrecha colaboración con profesionales de la salud humana y ambiental, analistas, epidemiólogos, productores, fabricantes y distribuidores de alimentos, etc...

B. ITEM: ANTE MORTEM AND POST MORTEM

1. Leyes, reglamentos y directivas. El desempeño de los exámenes AM y PM se basa en las leyes, reglamentos y directivas. La CCA deberá conocer y proporcionar a la LCA y a la RCA los requisitos reglamentarios para que puedan realizar su trabajo adecuadamente.
2. Procedimientos locales. La CCA redactará los requisitos y procedimientos mediante los cuales la LCA debe realizar los exámenes AM y PM. Los procedimientos incluirán al menos: (1) quién está autorizado a realizar cada examen, (2) la frecuencia del examen, (3) pautas para el decomiso de animales, cadáveres o despojos, (4) métodos y requisitos para la realización y mantenimiento de informes y registros.
3. Verificación Central y Regional y mantenimiento de registros. La CCA y las autoridades regionales competentes deben verificar que los procedimientos de examen ante y post mortem escritos por la CCA están implementados correctamente y que toda la documentación se guarda por la LCA.
4. Incumplimientos y Acciones Correctivas. Ante una desviación de la norma, en el desempeño de la inspección AM y PM, la autoridad pertinente deberá emitir una NC y reclamar que se tomen las acciones correctivas y preventivas necesarias. Todas las NC y las acciones correctivas deben documentarse.
5. Habrá un sistema de información nacional en el cual cada autoridad competente puede presentar los informes sobre el desempeño y los resultados de las inspecciones AM y PM, así como otra información relevante al respecto.

C. ITEM: PROCEDIMIENTOS DE CERTIFICACIÓN

1. La CCA dictará los procedimientos y métodos por los cuales se emitirá un certificado de exportación por cada envío destinado a Israel.

D. ITEM: LABORATORIOS GUBERNAMENTALES Y PRIVADOS.

1. Leyes, reglamentos y directivas. El registro, la acreditación y la autorización de los laboratorios se basarán en leyes, reglamentos y directivas. La CCA verificará que



todos los procedimientos relacionados con la autorización de los laboratorios estén de acuerdo con la ley.

2. Procedimientos regionales y locales. La CCA redactará los procedimientos mediante los cuales la RCA y la LCA deben realizar sus tareas con respecto a la autorización de laboratorios y métodos.
3. Verificación central. La CCA verificará periódicamente que todos los laboratorios autorizados estén trabajando según sea necesario y de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes.
4. Lista de laboratorios reconocidos. La CCA ha de publicar una lista de todos los laboratorios y métodos reconocidos.

E. ITEM: APPCC.

1. Leyes, reglamentos y directivas. La CCA ha de verificar que hay base legal para el requisito de que cada establecimiento, que exporta a Israel, redacte e implemente un programa APPCC.
2. Procedimientos locales y regionales. La CCA redactará los procedimientos mediante los cuales la RCA y la LCA verificarán la correcta implementación del APPCC en los establecimientos exportadores.
3. Verificación central. Durante la auditoría periódica, la CCA verificará que el establecimiento está implementando el APPCC correctamente y que la RCA y la LCA están verificando continuamente la implementación del mismo.
4. Incumplimientos y medidas correctivas. Ante cualquier desviación del programa escrito, la autoridad competente emitirá una NC. El establecimiento, o la autoridad para la que se emitió la NC, tomará las medidas correctivas y preventivas necesarias. Todos los incumplimientos y las acciones correctivas deben documentarse.

F. ITEM: INSPECCION DE LA CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

1. Programa de formación e implementación. La CCA redactará un programa de capacitación para los nuevos veterinarios/inspectores y programas de capacitación periódicos para todo el personal de inspección. La CCA verificará que el programa está siendo implementado correctamente.
2. Formación inicial. Se requiere que todos los empleados empiecen la formación requerida a los pocos días de incorporarse. Cualquier retraso debe estar justificado, documentado y aprobado.
3. Verificación de la efectividad central. La CCA debe evaluar sus programas de capacitación anualmente para determinar como contribuyen sus planes y programas al cumplimiento de la misión y los objetivos del desempeño organizacional.

G. ITEM: ETIQUETADO.

1. Leyes, reglamentos y directivas. La CCA debe conocer los requisitos vigentes del Ministerio de Sanidad de Israel y del IVSAH, al respecto del correcto etiquetado de productos destinados a Israel y proveer dicha regulación a todos los operadores de empresas alimentarias.



2. Procedimientos locales y regionales. La CCA redactará procedimientos a través de los cuales la RCA y la LCA verificarán el correcto etiquetado de los productos destinados a Israel.
3. Verificación central. Durante las auditorías periódicas la CCA verificará el correcto etiquetado de los productos destinados a Israel.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. En caso de incorrecto etiquetado la autoridad pertinente emitirá NC y reclamará que se tomen las acciones correctivas y preventivas necesarias. Todos los registros de NC y de las acciones correctivas deben estar documentados.
5. Verificación de los requerimientos de Israel.

H. ITEM: LEYES, REGLAMENTOS Y DIRECTIVAS

1. Leyes, reglamentos y directivas. Las autoridades competentes no pueden operar sin base legal. Por lo tanto, las autoridades competentes deben conocer todas las leyes, directivas y reglamentos que pueden aplicar. Todos los procedimientos escritos por autoridades competentes deben estar en consonancia con la legislación.

I. ITEM: INCUMPLIMIENTOS

1. Incumplimientos IVSAH. Para cada desviación o NC en el desempeño de cada autoridad (CCA, RCA, LCA) el equipo auditor emitirá una NC y reclamará que la desviación sea corregida. La CCA ha de verificar que la autoridad pertinente reacciona a la NC y tomando las acciones correctivas y preventivas necesarias.

J. ITEM: REDUCCIÓN DE PATÓGENOS

1. Leyes, reglamentos y directivas. Los requerimientos para los programas de reducción de patógenos deben concordar con las leyes, reglamentos y directivas vigentes. La CCA verificará que todos los establecimientos que exportan a Israel operan como corresponde.
2. Procedimientos regionales y locales. La CCA comprobará que la RCA y la LCA verifican la implementación de los programas de reducción de patógenos. La verificación por parte de la CCA puede incluir la revisión documental y la observación directa durante las auditorías periódicas.
3. Verificación central. Durante las auditorías periódicas a cada establecimiento autorizado para exportar a Israel, la CCA verificará que el programa de reducción de patógenos está siendo implementado, monitorizado y documentado por el establecimiento.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Siempre que haya una desviación del programa de reducción de patógenos, la autoridad pertinente (CCA, RCA, LCA) emitirá una NC. El establecimiento o para quién se emitió el incumplimiento (por ejemplo, la LCA), tomará todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. Todas las NC y las acciones correctivas deberán documentarse.

K. ITEM: Auditoría periódica CCA

1. Ejecución auditoría. La CCA realizará una auditoría en cada establecimiento que exporte a Israel, a fin de verificar que se cumplan los requisitos de IVSAH. La frecuencia de las auditorías se determinará en función de un análisis de riesgos, pero no será inferior a una vez al año.



2. Mantenimiento de registros de auditoría. Todos los registros relacionados con la auditoría deberán documentarse y mantenerse disponibles para su revisión y seguimiento.
3. Incumplimientos y acciones correctivas. Ante cualquier desviación evidenciada durante la auditoría, la CCA emitirá NC a la autoridad pertinente (LCA, RCA o establecimiento) y exigirá que se tomen todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. Todas las NC y las acciones de seguimiento deben estar documentadas.

L. ITEM: PROCESO, ACTIVIDADES

1. Leyes, regulaciones y directivas. La CCA redactará los requisitos y procedimientos a seguir en el proceso de producción en cada establecimiento autorizado para exportar a Israel.
2. Procedimientos locales y regionales. La CCA dictará los procedimientos de inspección a la LCA y a la RCA y verificará que se cumplan todos los requisitos.
3. Verificación central. Durante la auditoría periódica, la CCA verificará que se cumplan todos los requisitos para el proceso de producción y que la RCA y la LCA estén realizando sus tareas correctamente.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Ante cualquier desviación de los requisitos, la autoridad pertinente emitirá una NC y exigirá que se tomen todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. Todas las NC y las acciones correctivas deberán documentarse.
5. Procedimientos de faenado. Todos los procedimientos de faenado se llevarán a cabo de tal manera que se garantice la producción de productos seguros y saludables. No se iniciará el procedimiento de faenado ni se realizará ningún corte antes de que el animal esté muerto.

M. ITEM: RETIRADA/RECALL

1. Leyes, regulaciones y directivas. Los requisitos para retirar productos del mercado se basan en leyes, directivas y regulaciones. Es responsabilidad de la CCA establecer los procedimientos por los cuales se debe realizar la retirada.
2. Procedimientos regionales y locales. La CCA redactará el procedimiento mediante el cual la RCA y la LCA deben verificar la existencia e implementación de los procedimientos de retirada en los establecimientos que exportan a Israel.
3. Verificación central. Durante la auditoría, la CCA verificará que el establecimiento cuenta con procedimientos de retirada del mercado y que la RCA y la LCA están verificando la implementación de los procedimientos mediante ejercicios de retirada periódicos.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Para cualquier desviación del programa escrito, la autoridad pertinente emitirá una NC. Tras la emisión, el establecimiento, o la autoridad para la cual se emitió la NC, tomará todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. Todos los incumplimientos y acciones correctivas deben documentarse.

N. ITEM: REGISTRO/AUTORIZACIÓN

1. Registro/autorización del establecimiento. Cada establecimiento dispuesto a exportar a Israel deberá estar registrado y autorizado por la CCA. La autorización



se otorgará solo si el establecimiento cumple con todos los requisitos de la CCA y los requisitos israelíes.

2. Autorización del personal. El personal de inspección, tanto la RCA como la LCA, estarán autorizados por la CCA.

O. ITEM: CONTROL DE RESIDUOS

1. Leyes, regulaciones y directivas. Todos los requisitos del programa de control de residuos deben estar basados en la legislación vigente. La CCA ha de escribir los requerimientos y procedimientos y proveerlos a los establecimientos que exportan a Israel.
2. Procedimientos locales y regionales. La CCA debe fijar los procedimientos que la RCA y la LCA deben implementar, y verificar la correcta implementación del programa de control de residuos.
3. Verificación central. Durante las auditorias la CCA verificará que la LCA y la RCA están implementando correctamente el programa de residuos. Como parte de la verificación la CCA revisará los resultados analíticos y el seguimiento sobre proveedores con resultados no aceptables.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. En caso de implementación incorrecta del programa por parte de la RCA o la LCA, la autoridad pertinente emitirá una NC y reclamará que se tomen las acciones correctivas y preventivas necesarias. Todas las NC y las acciones correctivas deben ser documentadas.
5. Programa anual nacional de residuos. La CCA determinará la frecuencia y el tamaño muestral anualmente, los requerimientos se comunicarán a la RCA y la LCA.
6. Seguimiento Residuos. La CCA debe tener un sistema que permita procesar los resultados y evaluar las tendencias entre las granjas y dentro de la misma granja.
7. Establecimiento de los Límites Máximos de Residuos. La CCA deberá seguir los requisitos internacionales vigentes de Límites residuales. La lista de todos los LMR debe estar documentada y fechada.

P. SPS-SOP-GMP-PRP

1. Leyes, regulaciones y directivas. La CCA tiene que verificar que hay base legal para requerir a cada establecimiento, que exporta a Israel, disponer por escrito e implementar un programa SPS.
2. Procedimientos regionales y locales. La CCA redactará los procedimientos mediante los cuales la RCA y la LCA pueden verificar la correcta implementación del programa SPS en los establecimientos exportadores.
3. Verificación central. Durante la auditoría periódica, la CCA verificará que el establecimiento está implementando el programa correctamente y que la RCA y la LCA están verificando continuamente la implementación del programa.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Ante cualquier desviación la autoridad pertinente emitirá una NC. Tras la emisión de la NC, la autoridad afectada o el establecimiento, deberán tomar todas las acciones correctoras y preventivas necesarias. Todos los incumplimientos y las acciones correctivas quedarán documentados.

Q. PNCH/SSOP



1. Leyes, regulaciones y directivas. Los requisitos IVSAH para la implementación de programas PNCH/SSOP, en los establecimientos exportadores a Israel, están basados en leyes, regulaciones y directivas. La CCA verificará que todos los operadores económicos conozcan los requisitos y trabajen conforme a los mismos.
2. Procedimientos Regionales y Locales. La CCA formulará los procedimientos de inspección para la RCA y la LCA, y verificará que los procedimientos están siendo implementados correctamente.
3. Verificación central. Durante la auditoria a cada establecimiento autorizado para exportar a Israel, la CCA verificará que el programa PNCH/SSOP está siendo implementado correctamente. La verificación puede realizarse por revisión del programa PNCH/SSOP del establecimiento y la documentación asociada y por observación directa.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Ante cualquier desviación del programa PNCH/SSOP o un incumplimiento emitido por la autoridad pertinente, el establecimiento tomará todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. La CCA verificará que se toman todas las acciones correctivas y preventivas. En caso de incumplimientos emitidos a la LCA por la RCA, la CCA debe verificar que la LCA está tomando las medidas correctivas requeridas por la RCA. Todos los incumplimientos y los registros de acciones correctivas y preventivas deben documentarse.

R. ITEM: TRAZABILIDAD

1. Leyes, regulaciones y directivas. La CCA debe conocer todas las leyes, regulaciones y directivas sobre trazabilidad y transmitir a los operadores todos los requisitos y los procedimientos pertinentes.
2. Procedimientos Regionales y Locales. La CCA deberá escribir los procedimientos mediante los que la RCA y la LCA verificarán la correcta implementación del sistema de trazabilidad en los establecimientos exportadores.
3. Verificación central. La CCA tiene que verificar durante las auditorias, que el establecimiento mantiene el sistema de trazabilidad adecuadamente. La verificación puede ser realizada por revisión de los procedimientos escritos y por un ejercicio de trazabilidad en el que se proporcionará toda la información pertinente sobre un lote aleatorio.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Para cualquier desviación del programa de trazabilidad, la autoridad pertinente emitirá una NC. Tras la emisión, el establecimiento, o la autoridad para la cual se emitió la NC, tomará todas las medidas correctivas y preventivas necesarias. Todos los incumplimientos y acciones correctivas deberán documentarse.

S. ITEM: SUMINISTRO DE AGUA

1. Leyes, regulaciones y directivas. La CCA deberá conocer todas las leyes, reglamentos y directivas sobre la calidad del agua y el suministro a las empresas productoras de alimentos. La CCA redactará los procedimientos y requisitos que todos los establecimientos deben seguir para garantizar que la calidad del agua en el establecimiento cumpla con los requisitos legales.



2. Procedimientos regionales y locales. La CCA deberá escribir los procedimientos y requisitos que la RCA y la LCA deben seguir para verificar que la calidad del agua en cada establecimiento cumpla con los requisitos legales.
3. Verificación central. Durante la auditoría, la CCA verificará que el establecimiento está implementando el programa de suministro de agua correctamente y que la RCA y la LCA están realizando sus tareas, a fin de verificar que la calidad del agua cumple los requisitos establecidos.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Ante cualquier desviación de los requisitos de calidad del agua, la autoridad pertinente emitirá una NC y reclamará que se tomen las acciones correctivas y preventivas necesarias. Todas las NC y las acciones correctivas deben documentarse.

T. ITEM: BIENESTAR

1. Leyes, regulaciones y directivas. Existe base legal, leyes, directivas y regulaciones sobre bienestar animal. La CCA deberá verificar que todos los operadores económicos conocen las normas y los requerimientos, incluyendo los requisitos IVSAH sobre el sacrificio kosher de animales y el uso de box de inversión.
2. Procedimientos regionales y locales. La CCA comprobará periódicamente que la RCA y la LCA están verificando la correcta implementación por parte del establecimiento del programa de bienestar animal. La CCA puede verificar el desempeño de la LCA y de la RCA revisando la documentación y por observación directa.
3. Verificación central. La CCA tiene que verificar periódicamente la implementación por parte del establecimiento de las regulaciones y procedimientos, así como de sus procedimientos de autocontrol.
4. Incumplimientos y acciones correctivas. Ante cualquier desviación del programa escrito la autoridad pertinente emitirá una NC. Tras la emisión, el establecimiento, o la autoridad para la que se hubiese emitido, tomará todas las acciones correctivas y preventivas necesarias. Todas las NC y las acciones correctivas deben documentarse.
5. Sacrificio Kosher. La CCA verificará que el establecimiento conoce e implementa adecuadamente los requisitos de Israel sobre el sacrificio Kosher y el uso del box de inversión.
6. Procedimiento ante vacas (animales) caídos. En caso de encontrar un animal postrado en el matadero, incluyendo en el camión, el empleado responsable informará al veterinario inspector, quien determinará como proceder con el animal. Si el veterinario inspector ordena el sacrificio del animal, deberá realizarse con el veterinario inspector presente en el lugar donde se encuentre el animal, tan pronto como sea posible, e inmediatamente tras el aturdimiento. Se podrá optar por un sacrificio sin aturdimiento siempre que el método garantice un mínimo sufrimiento.

U. ITEM: TOLERANCIA CERO CONTAMINACIÓN GASTROINTESTINAL

1. Procedimientos escritos. La CCA debe preparar procedimientos escritos para la prevención y tratamiento de contaminación gastrointestinal sobre canales. Los procedimientos deben tener una base legal.



2. Implementación y mantenimiento de registros. La CCA verificará la implementación de los procedimientos escritos y las acciones tomadas sobre la contaminación gastrointestinal a través de la verificación documental y observación directa en las auditorias.
3. Incumplimientos y acciones correctoras. La CCA verifica que los establecimientos responden en consecuencia para restaurar el control del proceso cuando se exceden los criterios adecuados.