



EXPORTACIÓN A VENEZUELA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE DE PORCINO DESTINADA AL CONSUMO HUMANO

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

Introducción:

Para la exportación de carne de porcino destinada al consumo humano a la República Bolivariana de Venezuela, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos estén previamente autorizados por el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI) de este país.

Este procedimiento se basa en la aceptación por parte de las autoridades venezolanas de un sistema de pre-listado para la autorización de los establecimientos que deseen exportar carne fresca de porcino a Venezuela.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el *“Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano”* (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta Nota informativa.

Ámbito de aplicación:

Carne de porcino fresca, refrigerada o congelada

Para la exportación de carne de porcino el procedimiento se aplica a todos aquellos establecimientos que producen y manipulan el producto (mataderos (SH) y salas despiece (CP), así como a cualquier otro establecimiento (almacén frigorífico (CS) y establecimientos reenvasadores (RW) desde el que se pretenda exportar la carne de porcino a Venezuela. Debiendo estar toda la cadena autorizada, es decir, en su caso, proveerse de un establecimiento autorizado.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) vigente en materia de salud pública y de sanidad animal.
- Disponer de un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.

(1) https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/establecimientos_autorizados.aspx

- **Presentar a las Autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento, la siguiente información complementaria:**

1. Copia de la autorización de registro del establecimiento visada por la Autoridad Competente que indique el número de RGSEAA del establecimiento, las actividades y las especies animales autorizadas.²
2. Autorización (Vigente) para el Funcionamiento de la Planta por la autoridad competente en el país.³
3. Ficha técnica de la planta. (Breve descripción de la superficie construida: disposición/ubicación, dimensiones, datos de producción, capacidad, número salas y cámaras, nº operarios, trabajadores de calidad, vestuarios, distribución de la planta, planos...)
4. Diagrama de flujo de los procesos de elaboración de la planta.
5. Resumen e identificación de los puntos críticos de control en el proceso.
6. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, Manuales operacionales. (Aportar Manual/Guía de Buenas Prácticas de Higiene y de Fabricación. En el caso de que la planta cuente con un PNCH y estos manuales se encuentren incluidos en él, se deberá aportar la parte correspondiente de este PNCH).
7. Manual de capacitación/formación del personal, Manual de buenas prácticas de seguridad laboral.
8. Programa de aseguramiento de calidad. (Aportar listado de prerequisites y breve resumen (máx. 30-40 líneas) del plan APPCC que conforman el sistema de autocontrol de la empresa y, en su caso, además, aportar certificaciones vigentes generales o específicas cuyo alcance sobre procesos y/o productos entre en el ámbito de aplicación de este procedimiento (ISO, IFS, BRC).
9. Último informe de supervisión sanitaria elaborado por la autoridad competente.
10. Registro de los criadores o proveedores de animales (aplica sólo a SH)
11. Documento para el tránsito de Animales, control de ingreso (recepción) de animales. (Aportar ejemplar de Guías Sanitarias/Documentos de traslado como documento que acompaña a los animales. Explicar los controles que lleva a cabo **la empresa** a la recepción/descarga de animales) (**aplica sólo a SH**)
12. Lista de los productos utilizados para la limpieza y desinfección de la planta.
13. Desinfección de las superficies en contacto con el alimento. (En el caso de que la planta cuente con un PNCH y estos manuales se encuentren incluidos en él, se deberá aportar la parte correspondiente de este PNCH).
14. Lista de los productos utilizados para el control de plagas (insectos y roedores), registro / autorización de productos utilizados.
15. Plano de la planta donde se señalen la ubicación de los controles de plagas y roedores.
16. Resumen de los decomisos en faena de los últimos 6 meses. (Indicando, al menos, número y causa).

² y ³: estos dos documentos podrán presentarse en un solo documento o en dos, dependiendo del tipo de formato que tengan las diferentes autoridades competentes.

17. En el caso de tener otras autorizaciones, Resoluciones de autorización de otros países (máximo 4).
18. Manual de control de proveedores de material de envasado de los productos terminados.
19. Resumen de los registros en cámaras de frío de los últimos 40 días.
20. Registro fotográfico de los diferentes procesos y video de faena y almacenamiento, sobre todo donde se pueda verificar fecha y temperaturas de productos.

La documentación deberá presentarse en **un único documento PDF**, con una resolución que permita visualizar toda la documentación correctamente. Con una portada que identifique a la empresa solicitante (Razón social y RGSEAA), seguida de un índice paginado con todos los apartados anteriores. El material fotográfico también se incluirá en el documento PDF (debe cuidarse especialmente la resolución de las imágenes, así como disponerse en el documento con orden adecuado y una explicación y/o título de las mismas). El/los video/s se presentarán por separado, pero se referenciarán en el documento PDF.

Esta información complementaria NO ha de adjuntarse en la solicitud realizada en CEXGAN, sino que **se presentará a los SVO de Salud Pública una vez que estos se la soliciten formalmente al establecimiento interesado.**

Otra información de interés

Con carácter general, la autorización no requiere una previa inspección in situ del establecimiento interesado, si bien tanto las autoridades competentes nacionales como las venezolanas se reservan la posibilidad de realizar los controles e inspecciones oportunos.

Actualizado a 7 de octubre de 2020.