



## REGISTRO CONTROL OFICIAL – REQUERIMIENTOS NORMATIVOS ISRAEL CARNE KOSHER (Revisión 03/09/2019)

*Este modelo de registro se incorporará al soporte de registros oficial en los casos que la Comunidad Autónoma determine no documentar la evaluación de los requisitos normativos de Israel en sus modelos de registro. El registro tiene como objetivo verificar la implementación de los procedimientos en los días de producción kosher. Las cuestiones relativas a la evaluación global de los programas y procedimientos que ha desarrollado el operador para cumplir con los requisitos normativos de Israel se documentará en informes complementarios. Los requerimientos de las instalaciones de salado requieren el envío de planos y detalles técnicos a la Subdirección General de Sanidad Exterior. Una vez autorizada la instalación si se empleara este formato de registro para verificar la implementación y cumplimiento de los requisitos.*

*Los Servicios Oficiales documentarán este registro de acuerdo con los principios establecidos en el procedimiento de control oficial de Israel que establece que el operador debe comunicar los días en los que se van a procesar lotes kosher. Estos controles se complementarán con los resultados de las listas de chequeo, actas, hojas de control sanitario, informes y otros registros que, en el marco de los controles, se emplean en el programa autonómico, de manera que aquellos aspectos que ya están documentados en los controles regulares, no será necesario documentarlos en este registro.*

*El registro podrá ser cumplimentado por diferentes inspectores detallando las evaluaciones que se han realizado por cada uno de ellos. El registro propuesto se desdobra en dos partes: (1) actividades de inspección en planta y (2) revisión de los registros asociados a la implementación de los procedimientos de autocontrol que el operador ha desarrollado para cumplir con los requisitos normativos de Israel. En relación con la revisión de registros los inspectores efectuarán la evaluación sobre un periodo de registros o, en los casos que se estime oportuno, se evaluará cómo la empresa está registrando los resultados "in situ". Los aspectos esenciales a evaluar son:*

- *SPS-GMP-PRP. Itinerario en planta; preoperacionales y operacional (trasladar comentarios diferentes indicadores SPS, toda la instalación finalizada en el semestre). Aquellos PRP incluidos en el análisis de riesgo, seleccionar un PRP por día de sacrificio/procesado Kosher y verificar su correcta implementación.*
- *PNCH/SSOP. Preoperacional día kosher rotando salas  
Operacional siempre que se procese kosher*
- *APPCC. Evaluar por observación directa y registros PCC a cada producción kosher. Rotar la evaluación por observación directa o por revisión de registros si producción kosher implica a todas las semanas del mes y varios días a la semana.*
- *REVISIÓN DE PREENVIO. A cada exportación.*
- *BIENESTAR ANIMAL. Por observación directa y registros a cada sacrificio kosher. Rotar la evaluación por observación directa o por revisión de registros si producción kosher implica a todas las semanas del mes y varios días a la semana*
- *REDUCCIÓN DE PATÓGENOS. Revisión de resultados mensual (aerobios, enterobacterias y Salmonella). Controles de E.coli STEC a cada exportación pudiendo reducir frecuencia en función de volumen de exportación. (Analítica anual en caso de que no se exporte)*
- *MER y SANDACH (soporte de registros CA)*

*En cada registro los inspectores documentarán las operaciones relacionadas con la obtención de lotes kosher que van a concurrir en el establecimiento.*



**REGISTRO OFICIAL REQUERIMIENTOS ISRAEL – CARNE KOSHER**

Fecha:	Sacrificio: <input type="checkbox"/> Salado: <input type="checkbox"/> Despiece <input type="checkbox"/> Recepción de materia prima <input type="checkbox"/> Etiquetado <input type="checkbox"/> Exportación <input type="checkbox"/> (Marcar lo que proceda)
Inspectores:	

**INSPECCIÓN EN PLANTA**

SPS:	C	NC	No eval.
Señalar áreas de la instalación y/o Requisito SPS evaluados			
PNCH/SSOP:	C	NC	No eval.
Preoperacional (señalar salas de proceso)			
<b>Operacional Sacrificio</b>			
Operaciones desollado			
Sacrificio procedimientos operacionales de esterilización de cuchillos y otros utensilios auxiliares			
<b>Operacional Salado Requisitos generales</b>			
El salado es realizado después de la refrigeración asegurando una temperatura interna que no supere los 7º y la carne y subproductos son llevados a las dependencias de salado antes del traslado a la sala de despiece			
El salado incluye las etapas 1) Inmersión agua 2) Salado 3) lavado (enjuague).			
Se emplean los cuartos delanteros enteros o cuartos divididos en 2 o tres partes: la parte de la canal y la extremidad (desde la escápula hasta la articulación carpiana) e puede dividir en 2 partes			
El salado se realiza con la porción correspondiente de la canal y la extremidad colgando de los raíles aéreos en bovinos o en canastos de rejilla en ovinos			
<b>Proceso de salado carne (Koshering)</b>			
<b>Túnel de inmersión</b> La carne se introduce en el Tanque de enfriado. Está completamente sumergida (verificar indicador nivel del agua). Temperatura no es superior a 7º (verificar registro termómetro). El agua ingresa en dirección contraria al flujo de la carne min. 1,5 L/Kg de carne. Desagüe rebalse en punto superior ubicado en el punto de ingreso de la carne			
El proceso de inmersión dura al menos 30 minutos sin realización de cortes			
<b>Mesas de salado perforadas (inoxidable y perforadas)</b>			
La sal está almacenada en bodega cerrada especialmente asignada en bolsas cerradas sobre pallets evitando que se mojen. Se está empleando sal limpia, seca y gruesa con calidad de sala de cocina			
Administración de sal de forma higiénica			
El tiempo de paso desde mesas de salado a equipo de enfriado por enjuague es de 60 minutos			
Duchado (agua potable a 2ºC) para eliminar exceso de sal			
<b>Enjuague enfriado</b>			
Paso por estanques de enfriado y duchado no supera los 15 minutos			
Carne permanece completamente sumergida. El agua alcanza los indicadores de nivel y está a 2 ºC con volumen de renovación min 2 L/Kg carne.			
La carne se cuelga durante al menos 2 horas para escurrido en una sala bien ventilada con temperatura no superior a 10º o se dispone toda la noche en una cámara o sala con temperatura de 0 a 4 º			
<b>Proceso salado subproductos (lenguas, tendones, molleja, masetero, corazón, huesos, patas y grasa)</b>			
Se cumplen los mismos requisitos que los descritos para carne. La inmersión se realiza en canastillos de inoxidable perforados y dotados de tapa. No han sido apilados en más de 3 capas			
Solo se extraen los subproductos de los canastillos para la administración de sal y son devueltos posteriormente para la eliminación de exceso de sal)			
Salado de patas se realiza en instalaciones separadas			
Sólo se realiza en patas que han sido lavadas y limpiadas minuciosamente. Inmersión patas 30 minutos a 7º. Salado 60 minutos. Traslado a equipos de enjuague			
<b>Operacionales despiece, envasado, etc..</b>			
<b>BIENESTAR ANIMAL – sacrificio kosker</b>	C	NC	No eval.
Alojamiento y conducción			
Limitar operaciones de faena, ruidos que generan estrés			
Sujeción animal cabeza y cuerpo			
Se minimiza el tiempo entre la sujeción y el corte o degüello (aprox. 10 segundos máx.)			
Corte degüello (verificación visual corte dos carótidas)			
Si aneurisma: NO segunda incisión, SI aturdido			
La empresa verifica mediante indicadores la pérdida de consciencia conforme a la instrucción de trabajo			
Liberación del box con pérdida total consciencia y más de 30 segundos			
No tocar herida a efectos de evitar dolor. Sólo se permite esta verificación ritual, con el animal izado, cuando el animal está insensible			
No se realizan cortes con cuchillo (a fin de marcar animales no kosher) en los animales todavía sensibles			
En los animales que no perdieron la consciencia se procedió al aturdimiento por medio de pistola			
La empresa registra y evalúa la efectividad del plan de BA a través de mediciones objetivas (% vocalizaciones en manejo e inmovilización; % caídas; cantidad, tipo y ubicación de hemorragias; % uso pica eléctrica...)			
Se observan elevado nº de contusiones en las canales atribuibles a problemas en manejo			





### ACCIONES CORRECTORAS ADOPTADAS POR EL ESTABLECIMIENTO

*Referencie y adjunte a este registro copias de las acciones documentadas por el operador*

### OBSERVACIONES

*Emplee esta casilla para trasladar comentarios a las acciones inmediatas y las planeadas adoptadas por el operador. Use esta casilla para documentar también acciones ante incumplimientos en determinadas partes como APPCC*

### SEGUIMIENTO NO CONFORMIDADES

*Indicar fecha de cierre no conformidades*