



## **EXPORTACIÓN A ISRAEL**

### **INFORMACIÓN ESPECÍFICA– PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE HUEVOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

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

#### **Introducción:**

A fin de poder cumplir los requisitos necesarios para exportar huevos para consumo humano al Estado de Israel, es necesario establecer un listado específico de centros de embalaje de huevos que estén autorizados para la exportación a ese país.

La autorización se basa en un sistema de pre-listado que las autoridades israelíes aprueban en base a la propuesta realizada por las autoridades competentes españolas.

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**

- Huevos frescos para consumo humano
- Modificación de datos/actividades de los establecimientos ya autorizados para exportar los productos anteriores.

La inclusión de una nueva explotación avícola de puesta como suministradora del centro de embalaje se tramitará mediante la opción de “modificación del alcance de la autorización”

#### **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 Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditado por las autoridades de control oficial.
- Disponer de un programa de muestreo para aguas, superficies de la industria y productos, con el fin de garantizar la ausencia de *Salmonella* en los productos destinados a Israel.

---

<sup>1</sup> [https://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/establecimientos\\_autorizados.aspx](https://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/establecimientos_autorizados.aspx)



- Los Servicios Veterinarios Oficiales de la CA deberán verificar el cumplimiento de los requisitos para la exportación de huevos frescos a Israel cumplimentando el informe según modelo Anexo 1 al Procedimiento de Control Oficial de Establecimientos Autorizados para Exportar a Israel (huevos frescos) publicado en la Web del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y anexo a esta nota.
- Disponer de un sistema de control de temperatura con registro gráfico (automático y continuo), que garantice que la temperatura de almacenamiento y transporte de los huevos destinados a Israel no supera los 20°C.
- En relación a las granjas de puesta de las que proceden los huevos que se pretenden enviar al Estado de Israel:
  - o Las granjas suministradoras deberán estar incluidas en el Programa Nacional para la vigilancia y control de determinados serotipos de *Salmonella* en manadas de gallinas ponedoras de la especie *Gallus gallus*.
  - o Dentro del programa de autocontroles que establece el Programa Nacional para la vigilancia y control de *Salmonella*, las granjas suministradoras deben de haber realizado uno de los autocontroles, en la totalidad de las naves bajo la supervisión directa de los Servicios Veterinarios Oficiales.
  - o Aportar lista de granjas suministradoras, indicando los siguientes datos:

Código REGA	Nombre explotación	Dirección

Esta información será enviada al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación una vez se haya formalizado la solicitud en la aplicación de CEXGAN, remitiendo un correo electrónico al buzón [exportacionanimal@mapama.es](mailto:exportacionanimal@mapama.es) en el que se indiquen los datos de la empresa solicitante (razón social y RGSEAA), así como el número de expediente que se le ha asignado (L\*\*\*\*), adjuntando la información de las granjas como un documento adjunto en formato MS Excel.

**Otra información de interés:**

La propuesta de autorización de nuevos establecimientos, así como la ampliación de actividad, está supeditada a recibir un informe previo por parte de los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma, tanto de las condiciones del centro de embalaje como de la explotación avícola de puesta proveedora, así como de una visita de verificación por parte de técnicos de la Administración General del Estado.

Actualizado a 12 de septiembre de 2018

 <p>MINISTERIO DE SANIDAD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL OFICIAL ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA EXPORTAR A ISRAEL (huevos de mesa)</p>	<p>15 de junio 2018</p>
---	--	-----------------------------

**ANEXO 1**

**REGISTRO CONTROL OFICIAL – REQUERIMIENTOS NORMATIVOS ISRAEL  
HUEVOS DE MESA**

EVALUACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS		Mod. Anexo 1		
Establecimiento:  Nº RGSEAA:	Fecha:  Inspector:  Firma:			
Autorización: <input type="checkbox"/>		Evaluación anual: <input type="checkbox"/>		
RESULTADO DE LA EVALUACIÓN				
SPS <sup>1</sup> :	C	NC	No eval.	
<i>Instalaciones y equipos en buen estado de mantenimiento e higiene</i>				
<i>Condiciones de ventilación e iluminación adecuadas</i>				
<i>Flujo de proceso hacia delante</i>				
<i>Buenas prácticas de manipulación</i>				
<i>No se emplean palets de madera en los lotes desinados a Israel o, en caso de emplearse, se realiza una desinfección previa a la carga.</i>				
<i>Durante el almacenamiento, los productos y materiales de embalaje no contactan con suelos o paredes.</i>				
<i>Gestión de residuos y SANDACH</i>				
<i>Plan de control de plagas adecuadamente implantado</i>				
<i>Plan de control de aguas adecuadamente implantado</i>				
CONTROL DE TEMPERATURAS <sup>2</sup> :	C	NC	No eval.	
<i>Control de temperatura con registro gráfico (automático y continuo)</i>				
<i>La temperatura de almacenamiento de los huevos destinados a Israel no supera los 20°C.</i>				
<i>Se controla la temperatura de los medios de transporte antes de su carga para Israel</i>				
SOP/HIGIENE <sup>3</sup> :	C	NC	No eval.	
<i>Se dispone de un programa destinado a prevenir la contaminación biológica de los productos</i>				
<i>Se mantienen registros de la aplicación del programa de control de la higiene</i>				
<i>Los productos empleados en la LD están autorizados y se aplican de acuerdo a las especificaciones técnicas</i>				
APPCC <sup>4</sup> :	C	NC	No eval.	
<i>APCC correcto en su diseño e implementación</i>				
<i>PCC identificados (indicar): _____</i>				
<i>Se han previsto acciones correctoras y preventivas efectivas ante desviaciones, incluyendo la retirada del producto afectado para la exportación a Israel</i>				
<i>Los registros del APPCC no muestran desviaciones sin la toma de las acciones correctoras y preventivas correspondientes.</i>				



PROGRAMA ANALÍTICO <sup>5</sup>	C	NC	No eval.
<i>Se mantiene un Plan de control de Salmonella</i>			
<i>Se realiza verificación analítica de la eficacia del programa de limpieza y desinfección</i>			
<i>Ausencia de Salmonella spp. en producto (se marcará incumplimiento cuando la empresa no haya adoptado medidas correctoras eficaces ante positivos)</i>			
<i>Los resultados del programa de análisis de superficies son conformes a los criterios establecidos en el mismo (se marcará incumplimiento cuando la empresa no haya adoptado medidas correctoras eficaces)</i>			
ETIQUETADO <sup>6</sup>	C	NC	No eval.
<i>Las etiquetas cumplen la normativa de Israel</i>			
TRAZABILIDAD			
<i>El programa de trazabilidad permite identificar las naves de puesta</i>			
<i>En caso de abastecerse de otros establecimientos para la exportación a Israel, el programa de trazabilidad garantiza que se trata de establecimientos autorizados para este país</i>			
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA (procedente de otro establecimiento autorizado)	C	NC	No eval.
<i>Viene acompañada por certificado emitido por el inspector del establecimiento de origen</i>			
<i>Control de temperatura a la recepción</i>			
EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS (a Israel directamente, o a otro establecimiento autorizado)	C	NC	No eval.
<i>La empresa ha realizado la revisión preenvío a cada partida destinada a la exportación</i>			
<i>Se acredita la desinfección del medio de transporte en los envíos a Israel</i>			
NO CONFORMIDADES			
<i>Use esta casilla para describir los incumplimientos señalados en los apartados anteriores</i>			
ACCIONES CORRECTORAS ADOPTADAS POR EL ESTABLECIMIENTO			
<i>Referencie y adjunte a este registro copias de las acciones documentadas por el operador</i>			
OBSERVACIONES			
<i>Emplee esta casilla para trasladar comentarios a las acciones inmediatas y las planeadas adoptadas por el operador.</i>			
SEGUIMIENTO DE NO CONFORMIDADES			
<i>Indicar las medidas verificadas por el SVO y la fecha de verificación</i>			



## Notas:

<sup>1</sup> En este apartado se incluye la evaluación de los programas específicos que la empresa ha desarrollado para el mantenimiento de los requisitos SPS, y su implementación en la práctica (mantenimiento de las instalaciones y equipos, iluminación adecuada, ausencia de condensación y polvo, flujo de proceso hacia delante, ausencia de palets de madera en los lotes exportables a Israel, correcto almacenamiento de huevos y material de embalaje, suministro de agua, vestuarios y lavabos, prácticas de manipulación, higiene del personal, medidas para el control de plagas, correcta gestión de residuos y SANDACH, etc.)

<sup>2</sup> Medidas que la empresa ha desarrollado para cumplir los requisitos de almacenamiento a temperatura controlada exigidos por el Estado de Israel (mantenimiento de los huevos una vez clasificados y hasta su expedición a temperaturas que no superen los 20°C, medio de transporte a dicha temperatura, y sistemas de registro automático y continuo de la misma)

<sup>3</sup> Procedimientos de que dispone la empresa para garantizar la higiene de las superficies de la industria y los medios de transporte:: programa de limpieza y desinfección, PNCH, programas de reducción de patógenos, desinfección de contenedores antes de la carga etc.

<sup>4</sup> Deberá ser auditado por el SVO con resultado favorable, o con hallazgos que no comprometan la seguridad alimentaria, al menos anualmente, y cuando existan cambios en los métodos de producción o se considere procedente.

<sup>5</sup> Diseño y resultados del programa de muestreo para aguas, superficies de la industria, y productos, con el fin de garantizar la ausencia de *Salmonella* en los productos destinados a Israel y superficies de contacto de la industria.

<sup>6</sup> Ver Nota Informativa en CEXGAN: <https://servicio.mapama.gob.es/cexgan/DocumentacionPublica/NotaInfHuevosIsrael.pdf>