



30/MGR/AC

PROCEDIMIENTO GENERAL DE EXPORTACIÓN DE CARNES Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS A LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

A través de la Embajada de Estados Unidos de América, el Sr. John C. Prucha, Assistant Deputy Administrator Program Coordination and Evaluation Office of Policy, Program Development and Evaluation del FSIS del Departamento de Agricultura de los EE.UU. nos ha comunicado que España (los departamentos correspondientes) tiene de nuevo la potestad de autorizar establecimientos cárnicos para la exportación a su país, con dos excepciones de momento: mataderos y establecimientos que elaboren conservas cárnicas y/o platos preparados con productos cárnicos tratados por calor en envases.

Por este motivo, y al objeto de clarificar y coordinar el procedimiento de autorización de los establecimientos cárnicos interesados en exportar sus productos a EE.UU., a continuación van a ser desarrollados los siguientes apartados:

1. LEGISLACIÓN APLICABLE
2. SOLICITUDES DE AUTORIZACIÓN
3. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN
4. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN EN RELACIÓN CON LA EXPORTACIÓN DE CARNES Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS.
5. ACLARACIONES
6. PROCEDIMIENTO DE REVOCACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

1. LEGISLACIÓN

A) LEGISLACIÓN BÁSICA

- Orden de 4 de abril de 1.995, por la que se regulan las condiciones técnico-sanitarias y las condiciones de autorización aplicables a los establecimientos de carnes y productos cárnicos para su exportación a los Estados Unidos de América.
- Circular Informativa N^o: USA - 1/95. Sustancias autorizadas en la preparación de productos cárnicos que vayan a ser exportados a los EE.UU.
- Circular Informativa N^o: USA - 2/95 Condiciones especiales de etiquetado y materiales de envasado y embalado para la exportación de carnes y/o productos cárnicos a los EE.UU. (revisada en 1.996)
- Circular Informativa N^o: USA - 3/96. Certificación Oficial que debe acompañar a las carnes obtenidas en un matadero autorizado para exportar a EE.UU. cuando se expidan a una industria cárnica autorizada para dicho país (revisada en 1.998).
- Circular Informativa N^o: USA - 4/97 Rev. 1: Programa de análisis de Escherichia coli y Salmonella para la verificación del control sanitario en el proceso de obtención de carnes frescas de bovino y/o porcino en los establecimientos autorizados para exportar a EE.UU.
- Circular Informativa N^o: USA - 5/97 Rev. 1 Programa Normalizado de Control de la Higiene.
- Parte 417 del Título 9 del Código de Regulaciones Federales. Sistemas de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.

B) LEGISLACIÓN ADICIONAL.

- Mataderos

- FSIS DIRECTIVA 6420.1/12-17-98, LIVESTOCK POST-MORTEM INSPECTION ACTIVITIES-ENFORCING THE ZERO TOLERANCES FOR FECAL MATERIAL, INGESTA, AND MILK.

- FSIS NOTICE 32-98/9-11-98. SAFETY PROCEDURE DURING LIVESTOCK STUNNING PROCESS.

- Todos los establecimientos.

- FSIS NOTICE. 31-98/9-10-98. CONDESATION POLICY.

- FEDERAL REGISTER. Vol. 62. N^o164. RULES AND REGULATIONS. APPENDIX A - GUIDANCE ON ESTABLISHMENT FACILITIES AND EQUIPMENT.

C) GUÍAS HACCP

Las Guías HACCP elaboradas por el FSIS del Departamento de Agricultura de los EE.UU. que fueron en su día remitidas, están disponibles en la siguiente página de internet:

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/nis/outreach/models/models.htm>

2. SOLICITUDES DE AUTORIZACIÓN

Los establecimientos interesados en ser autorizados para exportar sus productos a EE.UU., deberán solicitarlo conforme al modelo establecido en el Anexo III de la Orden de 4 de abril de 1.995.

Aunque, de momento, la Administración española no pueda autorizar mataderos, ni establecimientos que elaboren conservas cárnicas y/o platos preparados con productos cárnicos tratados por calor en envases, este tipo de establecimientos pueden solicitar también la autorización al objeto de que, una vez que cumplan con todos los requisitos de la legislación aplicable, se pueda solicitar al Food Safety and Inspection Service, del Departamento de Agricultura de los EE.UU., su visita para la posible autorización de los mismos.

3. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN

De cada solicitud, que se reciba en el Ministerio de Sanidad y Consumo, se solicitará un informe a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, sobre el cumplimiento de los requisitos técnico-sanitarios para exportar carnes y productos cárnicos a los EE.UU.

Este cumplimiento de los requisitos técnico-sanitarios significa, que todos los establecimientos han elaborado y están aplicando un Programa Normalizado de Control de la Higiene conforme a lo dispuesto en la Circular Informática N^o: USA - 5/1.997 y han elaborado un Plan de **Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos**, de acuerdo con lo establecido en la parte 41 7 del Título 9 del Código de Regulaciones Federales.

Además se deberán aplicar los siguientes programas según la actividad de los establecimientos:

- MATADEROS
 - Circular Informativa N^o: USA -4/97. Rev. 1. **Programa de análisis de Escherichia Coli y Salmonella** para la verificación del control sanitaria en el proceso de obtención de carnes frescas de bovino y/o porcino en los establecimientos autorizados para exportar a EE.UU.
 - **Programa de reinspección de canales.**

- SALAS DE DESPIECE
 - **Programa de reinspección de carne deshuesada.**

- INDUSTRIAS CÁRNICAS
 - Si realizan despiece y deshuesado de canales, **programa de reinspección de carne deshuesada.**

Así mismo todos los establecimientos deberán cumplir el resto de la normativa específica que le es de aplicación a todos los establecimientos, según su actividad.

Sólo la Circular Informativa N^o: **USA - 2/95 Rev. 1.** Condiciones especiales de etiquetado y materiales de envasado y embalado para la exportación de carnes y/o productos cárnicos a los EE.UU.; la Circular Informativa **N^o USA -1/95.** Sustancias autorizadas en la preparación de productos cárnicos que vayan a ser exportados a los EE.UU. y la Circular **N^o USA: - 3/96. Rev. 1.** Certificación Oficial que debe acompañar a las carnes obtenidas en un matadero autorizado para exportar a EE.UU. cuando se expidan a una industria cárnica autorizada para dicho país, serán de aplicación a partir de que el establecimiento este autorizado por la Administración española para exportar sus productos a EE.UU.

Una vez que las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas comprueben que los establecimientos cumplen todos los requisitos aplicables, el responsable, el gerente o la persona que designe la gerencia del establecimiento deberá cumplimentar y firmar el **FORMULARIO GENERAL DE INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS A AUTORIZAR PARA EL COMERCIO DE CARNES FRESCAS Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS A LOS EE.UU.** (Rev. 1).

Se deberán cumplimentar los diferentes apartados dependiendo de las actividades del establecimiento.

Una vez cumplimentado el Formulario, el Veterinario Oficial asignado a ese establecimiento deberá comprobar que se ha cumplimentado correctamente y dará su conformidad al mismo con su firma en la parte anterior del formulario. A través de las Direcciones Generales de Salud Pública y/o Consumo de las Comunidades Autónomas se remitirá una copia del formulario cumplimentado a la Dirección General de Salud Pública y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo, con el correspondiente informe de propuesta del mismo para su posible autorización.

Posteriormente, técnicos de este Departamento procederán a la visita de comprobación de aquellos establecimientos con informe favorable y, en base a los informes y visitas realizadas, se concederá la autorización de los establecimientos, cuando proceda.

Tras su aprobación se les concederá un número de autorización específico y se remitirá el nombre del Veterinario Oficial que, la Autoridad Competente de la Comunidad Autónoma, haya designado en dicho establecimiento.



FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA LA SUPERVISIÓN OFICIAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EEUU.

FECHA INSPECCION		Nº Y NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		PROVINCIA	
				LOCALIDAD	
NOMBRE DEL SUPERVISOR		NOMBRE DEL VETERINARIO OFICIAL DEL ESTABLECIMIENTO		EVALUACION	
				<input type="checkbox"/> ACEPTABLE <input type="checkbox"/> INACEPTABLE <input type="checkbox"/> ACEPTABLE Y REVISIÓN	
CODIGO (Para aplicar en cada punto que se lista a continuación) A = Aceptable AD = Aceptable/con defecto I = Inaceptable N = No inspeccionado O = no se aplica					
1.-CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN		Prevención de contaminación cruzada	28	Material de envasado/ embalado	57
(a) INSTALACIONES BÁSICAS DEL ESTABLECIMIENTO		Higiene del equipo	29	Análisis del laboratorio	58
Registros potabilidad del agua	01	Manipulación y almacenamiento de los productos	30	Aprobación de etiquetas	59
Procedimiento de de cloración	02	Reacondicionamiento de productos	31	Advertencias especiales en la etiqueta	60
Condiciones de los sifones	03	Transporte de productos	32	Supervisión del Veterinario Oficial	61
Lavamanos	04	(d) PROGRAMA NORMALIZADO DEL CONTROL DE LA HIGIENE		Protocolo de elaboración de producto	62
Servicio	05	Cumplimiento de programa	33	Equipamiento para la elaboración de producto	63
Separación de establecimiento	06	Procedimiento preoperativo de control de la higiene	34	Registros de la elaboración del producto	64
Ausencia de insectos y roedores	07	Procedimiento operativo de control de la higiene	35	Inspección de latas vacías	65
Control del programa de desinsectación y desratización	08	Destino de los desperdicios	36	Procedimiento de llenado	66
		(e) HACCP		Examen del cierre de envases	67
Supervisión del control del programa de desinsectación y destatización	09	Cumplimiento del programa	37	Manipulación de envases en uso	68
		2 CONTROL DE ENFERMEDADES			
Control de temperaturas	10	Identificación animal	38	Manipulación de producto procesado	69
Iluminación	11	Inspección antemortem	39	Procedimientos de incubación	70
Espacio en las zonas de trabajo	12	Resultados antemortem	40	Actuaciones del establecimiento cuando hay producto procesado defectuoso	71
Espacio a la zona de trabajo del Veterinario	13	Sacrificio humanitario	41		
Ventilación	14	Inspección postmortem	42	Control del procesamiento por el Veterinario Oficial.	72
Aprobación de las instalaciones	15	Resultados post mortem	43	5.- CUMPLIMIENTO Y CONTROL DEL FRAUDE ECONOMICO	
Aprobación del equipo	16	Control de productos rechazados	44	Identificación del producto que va a ser exportado	73
b) CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS		Control de productos de uso restringido	45	Verificación por parte del Veterinario oficial	74
Techo(s) en zona de producción	17	Producto devuelto y reelaborado.	46	Certificados de exportación	75
Equipo(s) situado(s) encima de los productos	18	3. CONTROL DE RESIDUOS		Elaboración de producto según los standards autorizados previamente por F.S.I.S.	76
Equipo (s)en contacto con el producto	19	Cumplimiento del programa de residuos	47		
Otras áreas de producción	20	Sistemática del muestreo	48		
Áreas (secas) de almacenamiento	21	Documentación de muestras y resultados	49	Supervisión de la inspección veterinaria oficial	77
Instalaciones antemortem y postmortem	22	Aprobación productos químicos etc	50	Control de las partidas	78
		Almacenamiento y uso de productos químicos	51		
Instalaciones del personal	23	4. CONTROL DE PRODUCTOS ELABORADOS		Seguridad de los envíos	79
Condiciones del exterior del establecimiento	24	Espurgo antes del deshuesado	52	Verificación de especies	80
c) PROTECCION Y MANIPULACION DEL PRODUCTO		Reinspección de carne deshuesada	53	Status de equivalencia	81
Hábitos y vestimenta del personal	25	Identificación de ingredientes	54	Exportaciones realizadas	82
Prácticas higiénicas del personal	26	Control de ingredientes restringidos	55		
Condiciones higiénicas del faenado	27	Formulaciones	56		

4. PROTOCOLO DE ACTUACION DE LA ADMINISTRACION EN RELACIÓN CON LA EXPORTACIÓN DE CARNES Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS.

Como consecuencia de las exigencias de la inspección del FSIS, es necesario establecer un protocolo de actuación para conseguir que el sistema español de inspección de carnes y productos cárnicos, que se aplica en los establecimientos autorizados para exportar sus productos a EEUU, sea equivalente al que establece la normativa norteamericana y poder mantener la citada autorización.

Este protocolo consta de los siguientes apartados:

- I. Verificaciones adicionales a realizar por los veterinarios oficiales.
- II. Sistema de supervisión del sistema español de inspección de carnes y productos cárnicos en los establecimientos autorizados para exportar sus productos a EEUU.
- III. Modificación de la Circular Informativa N^o:USA-5/97. Programa Normalizado de control de la Higiene.
- IV. Aplicación uniforme de la normativa de enlatado y productos enlatados en los establecimientos que elaboren productos envasados tratados térmicamente.

I. VERIFICACIONES ADICIONALES.*

En este apartado se recogen específicamente las verificaciones adicionales en que deben incidir los veterinarios oficiales cuando realicen su inspección en los establecimientos autorizados a EE.UU.

1. ***El veterinario oficial deberá realizar, de forma periódica y programada,*** controles preoperativos y operativos del programa Normalizado de Control de la Higiene que aplica el establecimiento, y deberán verificar que los establecimientos mantienen registros de las deficiencias encontradas y de las medidas correctoras aplicadas, siguiendo el nuevo apéndice A de la Circular Informativa USA/5/97 (En la nota 3 de este apéndice A figura el Registro de Deficiencias del Programa Normalizado de Control de la Higiene, registro que deberán utilizar todos los veterinarios oficiales asignados a los establecimientos autorizados para exportar a EE.UU. sus productos).

El Veterinario Oficial del establecimiento deberá hacer el control preoperativo y operativo cada vez que se reciba materia prima cárnica para EE.UU. (según lo acordado en la reunión del 25-6-1998-Reunión 1ª -).

2. Deberán verificar que las medidas de control que realizan los establecimientos, para evitar la contaminación de los productos expuestos al goteo de condensación, son las adecuadas.
3. Verificar que las prácticas de manipulación de los empleados son las adecuadas para evitar la contaminación cruzada de los productos cárnicos.

* Revisión 2ª (25 -1-2001), las modificaciones figuran en cursiva y negrita

Cuando el veterinario oficial compruebe que, en el establecimiento, no se cumplen los requisitos de los puntos 2 y 3, deberá actuar conforme a lo dispuesto en el apartado II del Apéndice A de la Circular Informativa N^o: USA-5/97.

4. Verificar que los establecimientos que realizan deshuesado de carne aplican un programa de inspección de carne deshuesada, de acuerdo con el programa que figura en el punto 22 del "Formulario General de Inspección de los Establecimientos Autorizados para el Comercio de carne y/o productos cárnicos a los EE.UU". Rev. 1.

II. SISTEMA DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA EXPORTAR SUS PRODUCTOS A EE.UU.*

El sistema de supervisión ha sido modificado después de realizar la supervisión a todos los establecimientos autorizados (mayo - junio 1998).

El sistema queda establecido de la siguiente forma:

1. Supervisión de la Administración Central.

En la Subdirección General de Sanidad Exterior y Veterinaria se designarán técnicos responsables del Sistema de Inspección de Carnes y Productos Cárnicos que se aplica en los establecimientos autorizados para exportar sus productos a EE.UU.

Los técnicos supervisarán todo el Sistema de Inspección, como mínimo **una vez al año.**

La supervisión consistirá en:

- Visita de todos los establecimientos autorizados para exportar sus productos a EEUU para verificar el cumplimiento de las condiciones que dieron lugar a la aprobación.
- Verificación de la supervisión que realizan los responsables de las Comunidades Autónomas.
- Verificación de la supervisión que realizan los responsables de las Delegaciones Provinciales o Jefes de distrito o Jefes de Área (o la denominación correspondiente según Comunidad Autónoma)
- Verificación de la inspección veterinaria oficial en cada establecimiento.

* Revisión 2ª (25 -1-2001), las modificaciones figuran en cursiva y negrita.

Las visitas de supervisión quedaran registradas en el "FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA LA SUPERVISIÓN OFICIAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EE.UU.", que se adjunta.

2. Supervisión de la Administración Autonómica

En el Servicio correspondiente, de la Comunidad Autónoma que tenga establecimientos autorizados para exportar a EE.UU., se designará un responsable del Sistema de Inspección de Carnes y Productos Cárnicos que se aplica en los establecimientos autorizados para exportar sus productos a EE.UU.

El Responsable supervisará todo el Sistema de Inspección, dentro de su comunidad, como mínimo **una vez al año**.

La supervisión consistirá en:

- Visita de todos los establecimientos autorizados en la Comunidad para exportar sus productos a EEUU para verificar el cumplimiento de las condiciones que dieron lugar a la aprobación.
- Verificación de la supervisión que realizan los responsables de las Delegaciones Provinciales ó Jefes de distrito o Jefes de Area (o la denominación correspondiente según Comunidad Autónoma).
- Verificación de la inspección veterinaria oficial en cada establecimiento.

Los responsables de las Delegaciones Provinciales o Jefes de Distrito o Jefes de Area (o la denominación correspondiente según Comunidad Autónoma), supervisará todo el Sistema de Inspección, dentro de su Comunidad, como mínimo 10 veces al año.

La supervisión consistirá en:

- ***Visita de verificación de todos los establecimientos autorizados; en su ámbito de trabajo, para exportar sus productos a EEUU.***
- ***Verificación de la inspección veterinaria oficial en cada establecimiento.***

Las visitas de supervisión quedaran registradas en el "FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA LA SUPERVISIÓN OFICIAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EE.UU." que se adjunta.

Este sistema de supervisión será evaluado, al año de su aplicación, para comprobar la eficacia del mismo.

III. MODIFICACIÓN DE LA CIRCULAR INFORMATIVA N^o: USA-5197. PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE LA HIGIENE.

La Circular Informativa es el medio legal administrativo para poder aplicar la normativa americana en los establecimientos que están autorizados para exportar sus productos a EE.UU.

Por ello las Circulares informativas son de obligado cumplimiento para estos establecimientos.

La Circular Informativa N^o: USA-5/97 sobre Programa Normalizado de Control de la Higiene, en su día incorporó el apartado 41.6 y el Apéndice A de la Parte II del Título 9 del Código de Regulaciones Federales.

Esta Circular Informativa ha sido modificada para incluir dos nuevos apéndices.

1. APÉNDICE A: DIRECTIVA FSIS 11.100.3 SOBRE LA EVALUACIÓN, VERIFICACIÓN Y APLICACIÓN DEL PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE LA HIGIENE.

Por este apéndice se incorporan, a la legislación española aplicable a los establecimientos autorizados para exportar sus productos a EE.UU., las actuaciones que deberán seguir los veterinarios oficiales en las diferentes Comunidades Autónomas, en relación con la evaluación, verificación y aplicación de los Programas Normalizados de Control de la Higiene de estos establecimientos.

2. APENDICE B: GUIA DE REFERENCIA SOBRE EL PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE LA HIGIENE.

Esta guía es la traducción de la Guía del FSIS sobre: "Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). Reference Guide. July 1997".

Al traducirla se han modificado algunos aspectos, para adecuarla al sistema de inspección oficial que existe en España. De esta forma los veterinarios oficiales, asignados a los establecimientos autorizados para exportar sus productos a EE.UU., conocerán qué actuaciones deben llevar a cabo y a qué autoridad sanitaria competente deben dirigirse en el caso de que los establecimientos incumplan la normativa relativa a los Programas Normalizados de Control de la Higiene.

Por ello es fundamental que sea bien conocida por la Inspección Oficial.

IV. APLICACIÓN UNIFORME DE LA NORMATIVA DE ENLATADO Y PRODUCTOS ENLATADOS, EN LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABOREN PRODUCTOS CÁRNICOS ENVASADOS TRATADOS TÉRMICAMENTE.

Los establecimientos que elaboren productos cárnicos envasados y tratados térmicamente tienen que cumplir lo dispuesto en el punto B.5, del apartado B, del anexo IV de la Orden de 4 de abril de 1995, por la que se regulan las condiciones técnico-sanitarias y las condiciones de autorización aplicables a los establecimientos de carnes y productos cárnicos para su exportación a los Estados Unidos de América (ANEXO IV).

Los establecimientos, que elaboran productos cárnicos envasados y tratados térmicamente deberán enviar a esta Unidad, a la mayor brevedad posible, a través de las autoridades competentes de su Comunidad Autónoma, copia de los procedimientos de elaboración realizados de acuerdo con lo dispuesto en el punto B.5 del apartado B, del anexo IV de la Orden 4 de abril, para que a su vez sean remitidos a la autoridad competente del F.S.I.S., para su evaluación, como uno de los requisitos previos para que puedan ser visitados antes de ser autorizados de nuevo para exportar a EE.UU. sus productos.

5. ACLARACIONES

REGISTRO DE DEFICIENCIAS

Todas las deficiencias identificadas por los Veterinarios Oficiales asignados a los establecimientos, durante las visitas de inspección quedarán registradas en el "REGISTRO DE DEFICIENCIAS", que se adjunta. Es un registro oficial que sirve para comunicar a la dirección del establecimiento las deficiencias encontradas para que se adopten las medidas correctoras y las medidas preventivas para solucionar las deficiencias.

En este registro hay unos indicadores de clasificación de los posibles incumplimientos como son los relativos al Programa Normalizado de Control de la Higiene, Plan HACCP, sobre productos, recepción de materias primas, estructura, equipos y un último apartado denominados "otros" donde pueden recogerse otras deficiencias que no están indicadas en los puntos anteriores.

Al describir una deficiencia debe incluirse toda la información relativa a la misma y si se necesita más espacio para describir la deficiencia debe usarse la parte de atrás del formulario y se realizará una anotación a dicho efecto en el apartado 8.

Con relación a los apartados 10 y 11 sobre la respuesta de la dirección del establecimiento en acciones inmediatas y otras acciones planeadas, el Veterinario Oficial debe evaluar las medidas propuestas para asegurarse de que son las adecuadas.



REGISTRO DE DEFICIENCIAS

1. FECHA	2. N° REGISTRO	3. N° ESTABLECIMIENTO
4. A (Nombre y Cargo)		5. PERSONAL NOTIFICADO

6. INDICAR LEGISLACIÓN Y/O NORMATIVA USA INCUMPLIDA:

7. INDICADORES DE CLASIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO:

PROGRAMA DEL ESTABLECIMIENTO	A. <input type="checkbox"/> PNCH (SSOP'S) <input type="checkbox"/> PREOPERATIVO <input type="checkbox"/> OPERATIVO		<input type="checkbox"/> PROCEDIMIENTO DE CONTROL <input type="checkbox"/> MEDIDAS CORRECTORAS <input type="checkbox"/> REGISTROS <input type="checkbox"/> CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA		
	CÓDIGO DE VERIFICACIÓN	GUÍA DE CLASIFICACIÓN DE REFERENCIA	CIERTO	PROBABLE	POTENCIAL
		A) ¿La deficiencia tendrá como resultado un producto adulterado?			
		B) ¿Llegará el producto adulterado a los consumidores?			
		C) ¿Tendrá el producto un efecto perjudicial para los consumidores?			
	B. <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> PROCEDIMIENTO DE CONTROL <input type="checkbox"/> MEDIDAS CORRECTORAS <input type="checkbox"/> REGISTROS <input type="checkbox"/> VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA				
C. <input type="checkbox"/> PRODUCTO		<input type="checkbox"/> RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS <input type="checkbox"/> RECHAZADO <input type="checkbox"/> SUBPRODUCTOS <input type="checkbox"/> MAL ETIQUETADO <input type="checkbox"/> REINSPECCIÓN DESHUESADO <input type="checkbox"/> REINSPECCIÓN DE CANALES (MATADEROS) <input type="checkbox"/> OTROS			
D. <input type="checkbox"/> INSTALACIONES		<input type="checkbox"/> ILUMINACIÓN <input type="checkbox"/> ESTRUCTURA <input type="checkbox"/> INSTALACIONES EXTERIORES <input type="checkbox"/> VESTUARIOS <input type="checkbox"/> EQUIPOS <input type="checkbox"/> ASEOS <input type="checkbox"/> OTROS			
E. <input type="checkbox"/> RESULTADOS SALMONELLA	F. <input type="checkbox"/> E. COLI	G. <input type="checkbox"/> CONTROL DE PLAGAS	H. <input type="checkbox"/> AGUA	I. <input type="checkbox"/> OTROS	

8. DESCRIPCIÓN DE LA(S) DEFICIENCIA(S)

9. FIRMA DEL VETERINARIO OFICIAL

10. RESPUESTA DE LA DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO (acciones inmediatas):

11. RESPUESTA DE LA DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO (otras acciones planeadas)

El presente documento sirve como notificación escrita de que el incumplimiento de los requisitos normativos reglamentarios pueden dar lugar a otras medidas normativas o administrativas.

12. FIRMA DE LA DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	13. FECHA
14. FIRMA DE VERIFICACIÓN DEL VETERINARIO OFICIAL	15. FECHA

DISTRIBUCIÓN
 ORIGINAL + 1 copia: Establecimiento
 1 copia: Inspector



MINISTERIO
DE SANIDAD
Y CONSUMO

SUBSECRETARÍA

DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD PÚBLICA
Y CONSUMO

SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE SANIDAD EXTERIOR Y
VETERINARIA

REGISTRO DE DEFICIENCIAS HOJA DE CONTINUACIÓN

1. FECHA	2. N° REGISTRO	3. N° ESTABLECIMIENTO
4. A (Nombre y cargo)		5. PERSONAL NOTIFICADO
6. INDICAR LEGISLACIÓN Y/O NORMATIVA USA INCUMPLIDA:		
7. INDICADOR DEL INCUMPLIMIENTO		

8. DESCRIPCIÓN DE LA(S) DEFICIENCIA(S)

9. FIRMA DEL VETERINARIO OFICIAL	10. FECHA
----------------------------------	-----------

DISTRIBUCIÓN:

Original + 1 copia: Establecimiento

1 copia: Inspector

B.S.E.

Con motivo de la situación existente en España en relación con la Encefalopatía Espongiforme bovina y scrapie o tembladera, las autoridades de Estados Unidos nos han comunicado que no se pueden enviar a ese país:

- Carnes de bovino, ovino y caprino.
- Productos cárnicos y otros productos que contengan las carnes mencionadas anteriormente.
- Productos cárnicos y otros productos en los que se hayan utilizado tripas de bovino, ovino y caprino para la embutición de los mismos.

EXPORTACIÓN DE CARNE AVES DE CORRAL Y SUS PRODUCTOS

De momento España no está autorizada para exportar carnes de aves de corral y sus productos. Podría realizarse una solicitud de productos elaborados y envasados herméticamente para su consideración por el FSIS.

6. PROCEDIMIENTO DE REVOCACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

De acuerdo con lo establecido en la disposición quinta de la Orden de 4 de abril de 1.995' por la que se regulan las condiciones técnico-sanitarias y las condiciones de autorización aplicables a los establecimientos de carnes y productos cárnicos para su exportación a los Estados Unidos de América, se revocará la autorización concedida en los siguientes casos:

A. Cuando se compruebe el incumplimiento de los dispuesto en la presente Orden.

En estos casos el Veterinario Oficial deberá notificar los incumplimientos con la mayor brevedad posible, a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma, quien suspenderá en consecuencia el servicio de inspección y lo notificará, con la mayor brevedad posible, a la Dirección General de Salud Pública y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo que, en virtud de sus competencias, suspenderá la autorización del establecimiento para exportar sus productos a los EE.UU.

B. Cuando no se haya realizado exportación alguna, en el plazo de veinticuatro meses, de carne y productos cárnicos a ese país.

C. Además, para los mataderos, será motivo de revocación de la autorización de los mismos cuando no actúen conforme a lo dispuesto en el Anexo 1, Capítulo 1, apartado (b) (3) de la Circular Informativa N^o:USA-4/97. REV.I. PROGRAMA DE ANÁLISIS DE ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA PARA LA VERIFICACIÓN DEL CONTROL SANITARIO EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS DE BOVINO Y/O PORCINO EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA EXPORTAR A EE.UU.

D. Asimismo será motivo de revocación de la autorización, para todos los establecimientos, el incumplimiento de los requisitos de la Circular Informativa N^o:USA-5/97 PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE LA HIGIENE. En este caso el procedimiento para realizar esa revocación está recogido en el Apéndice B de dicha Circular.

Madrid, 26 de abril de 2002