

## **PROCEDIMIENTO GENERAL DE EXPORTACIÓN DE CARNES FRESCAS Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS A CANADÁ**

Al objeto de aclarar y coordinar el procedimiento de autorización de los establecimientos cárnicos interesados en exportar sus productos a Canadá, a continuación van a ser desarrollados los siguientes apartados:

1. LEGISLACIÓN APLICABLE
2. SOLICITUDES DE AUTORIZACIÓN
3. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN
4. SISTEMA DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA EXPORTAR SUS PRODUCTOS A CANADÁ.
5. ACLARACIONES
6. PROCEDIMIENTO DE REVOCACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

## 1. LEGISLACIÓN

### A) LEGISLACIÓN BÁSICA

- Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal.
- Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Decisión del Consejo 1999/201/CE, de 14 de diciembre de 1.998, relativa a la celebración del Acuerdo entre la Comunidad Europea y el Gobierno de Canadá sobre medidas sanitarias para proteger la salud pública y la sanidad animal en el comercio de animales vivos y de productos de origen animal, publicada en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas, serie L N° 71 el 18 de marzo de 1.999.

### B) LEGISLACIÓN ADICIONAL.

- Programa Normalizado de Control de la Higiene, se aplicará *mutatis mutandi* la Circular Informativa N° USA – 5/97 Rev. 1 Programa Normalizado de Control de la Higiene

## **2. SOLICITUDES DE AUTORIZACIÓN**

Los establecimientos interesados en ser autorizados para exportar carnes frescas de las especies contempladas en el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas (y sus modificaciones) y productos cárnicos de esas especies a Canadá, deberán solicitarlo conforme al punto 3 del artículo 11, Capítulo III del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero.

Aunque de momento, la Canadian Food Inspection Agency (CFIA) no admita todavía que la Administración española pueda autorizar mataderos para exportar a Canadá, 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 a la CFIA su visita de inspección 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 Canadá.

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 CANADÁ.

Los diferentes apartados se deberán cumplimentar dependiendo de las actividades del establecimiento.

Una vez cumplimentado el Formulario, el Veterinario Oficial asignado a ese establecimiento debería 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 a la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, con el correspondiente informe.

Posteriormente, técnicos de este Departamento procederán a la visita de comprobación de aquellos establecimientos con informe favorable. Sobre la base de los informes y visitas realizadas se concederá la autorización de los establecimientos cuando proceda. La relación de establecimientos autorizados se enviará a la Comisión Europea para que la comuniquen a las autoridades canadienses.

#### 4. SISTEMÁTICA DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA EXPORTAR SUS PRODUCTOS A CANADÁ

El sistema de supervisión a todos los establecimientos autorizados para exportar sus productos a Canadá está establecido de la siguiente forma:

##### 1. Supervisión de la Administración General del Estado.

Por parte de este Departamento se designarán técnicos responsables del Sistema de Inspección de Carnes y Productos Cárnicos aplicable en los establecimientos autorizados para exportar sus productos a Canadá.

Los técnicos designados 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 Canadá 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.

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

## 2. Supervisión de la Administración Autónoma

En el Servicio correspondiente, de la Comunidad Autónoma que tenga establecimientos autorizados para exportar a Canadá, 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 Canadá.

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 Autónoma para exportar sus productos a Canadá 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), supervisarán 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 Canadá.
- Verificación de la inspección veterinaria oficial en cada establecimiento.

Las visitas de supervisión quedarán registradas en el "FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA LA SUPERVISIÓN OFICIAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA EXPORTAR A CANADÁ" que se adjunta.

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

# FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA LA SUPERVISIÓN OFICIAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA EXPORTAR A CANADÁ.

FECHA INSPECCION	Nº Y NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		PROVINCIA		
			LOCALIDAD		
NOMBRE DEL VETERINARIO 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					
<b>1.-CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN</b>		Prevención de contaminación cruzada	28	Material de envasado/embalado	57
<b>(a) INSTALACIONES BÁSICAS DEL ESTABLECIMIENTO</b>		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 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	<b>(d) PROGRAMA NORMALIZADO DEL CONTROL DE LA HIGIENE</b>		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
		<b>(e) HACCP</b>		Examen del cierre de envases	67
Supervisión del control del programa de desinsectación y desratización	09	Cumplimiento del programa	37	Manipulación de envases en uso	68
		<b>2 CONTROL DE ENFERMEDADES</b>			
		Identificación animal	38		
Control de temperaturas	10	Inspección antemortem	39	Manipulación de producto procesado	69
Iluminación	11	Resultados antemortem	40	Procedimientos de incubación	70
Espacio en las zonas de trabajo	12	Sacrificio humanitario	41		
Espacio a la zona de trabajo del Veterinario	13	Inspección postmortem	42	Actuaciones del establecimiento cuando hay producto procesado defectuoso	71
Ventilación	14	Resultados postmortem	43		
Aprobación de las instalaciones	15	Control de productos rechazados	44	Control del procesamiento por el Veterinario Oficial.	72
Aprobación del equipo	16	Control de productos de uso restringido	45	<b>5.- CUMPLIMIENTO Y CONTROL DEL FRAUDE ECONOMICO</b>	
<b>b) CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>		Producto devuelto y reelaborado.	46	Identificación del producto que va a ser exportado	73
Techo(s) en zona de producción	17	<b>3. CONTROL DE RESIDUOS</b>		Verificación por parte del Veterinario oficial	74
Equipo(s) situado(s) encima de los productos	18	Cumplimiento del programa de residuos	47	Certificados de exportación	75
Equipo (s) en contacto con el producto	19	Sistemática del muestreo	48	Elaboración de producto según los standards autorizados previamente por las autoridades del Canadá	76
Otras áreas de producción	20	Documentación de muestras y resultados	49		
Areas (secas) de almacenamiento	21				
Instalaciones antemortem y postmortem	22	Aprobación productos químicos etc.	50	Supervisión de la inspección veterinaria oficial	77
		Almacenamiento y uso de productos químicos	51	Control de las partidas	78
Instalaciones del personal	23	<b>4. CONTROL DE PRODUCTOS ELABORADOS</b>		Seguridad de los envíos	79
Condiciones del exterior del establecimiento	24	Expurgo antes del deshuesado	52	Exportaciones realizadas	80
<b>c) PROTECCION Y MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO</b>		Reinspección de carne deshuesada	53	Firma y sello	
Hábitos y vestimenta del personal	25	Identificación de ingredientes	54		
Prácticas higiénicas del personal	26	Control de ingredientes restringidos	55		
Condiciones higiénicas del faenado	27	Formulaciones	56		

## **5. ACLARACIONES**

### **ANEXO V DECISIÓN 1.999/201/CE**

Tanto las empresas como los veterinarios oficiales asignados en los establecimientos autorizados para exportar sus productos a Canadá, deben tener y conocer este anexo porque en él se establece el reconocimiento de la equivalencia a las medidas sanitarias y las condiciones específicas que se deben cumplir para la exportación a Canadá, además de las que se requieren en el mercado interior.

### **MATADEROS**

Tras la visita de auditoría de la CFIA el año 2000, en el marco del acuerdo de equivalencia entre la UE y Canadá, los mataderos españoles no cuentan con el reconocimiento de las medidas sanitarias de equivalencia por parte de Canadá

Por ese motivo y mientras no se obtenga ese reconocimiento, las industrias cárnicas podrán abastecerse de materia prima cárnica de mataderos autorizados en otros países por la CFIA.

### **CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN**

El modelo de certificado oficial autorizado por las autoridades canadienses para la exportación de productos cárnicos a su país es el que se indica en las dos páginas siguientes, cuyo texto quedará impreso en una sola página.

**Nota: posteriormente a la redacción de esta circular, las autoridades españolas y canadienses acordaron cuatro modelos diferentes de certificado. Estos modelos se pueden obtener en Internet en: <http://www.mapausa.org/Guiacan> Las dos páginas siguientes de la circular (que incluían el modelo anterior, no válido, de certificado) han sido suprimidas para evitar confusión.**

## **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 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) DEFICIENCIAS(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**

## 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 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

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

El procedimiento para la revocación de la autorización de los establecimientos que no cumplan la legislación aplicable se realizará de acuerdo con lo establecido en el punto 3, letra b del artículo 11, Capítulo III del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros productos de origen animal.

Madrid, 7 de enero de 2003