

# **Requisitos israelíes para los establecimientos de exportación de productos de origen animal para consumo humano - rumiantes**

## **Aplicación del Programa de APPCC**

Cada establecimiento oficial llevará a cabo un análisis de riesgos para determinar aquellos riesgos para la seguridad alimentaria que pudiesen darse dentro de lo razonable en el proceso de producción, así como identificar las medidas preventivas que se pueden aplicar para el control de dichos riesgos. El análisis de riesgos incluirá aquellas amenazas para la seguridad alimentaria que puedan darse antes, durante o tras el procesamiento de los alimentos.

El Plan de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) se fechará y firmará en el momento de la aceptación inicial, en caso de modificaciones en las evaluaciones y una vez al año como mínimo.

## **Evaluación & actualización de programas de seguridad alimentaria** (Reevaluación Anual de Programas).

El sistema de APPCC se deberá reevaluar de forma regular, como mínimo una vez al año y cuando se den uno o varios de los siguientes cambios:

- Identificación de nuevos riesgos
- Incorporación de nuevos ingredientes/materias primas
- Cambio de fórmula
- Cambios en el proceso
- Cambio en los medios de producción
- Cambios organizativos
- Actualizaciones en las normativas y estándares

## **Documentación y registro**

Cada establecimiento definirá los procedimientos para el mantenimiento de los documentos del sistema y los registros que genere. Cada establecimiento deberá conservar y mantener todos los componentes del programa de APPCC así como los registros generados durante la aplicación del programa.

## **Supervisión, verificación, calibración**

### **Supervisión**

Los métodos de supervisión se deben definir y documentar; se tendrá que especificar quién es la persona responsable de registrar los resultados de la supervisión y la firma de los registros de supervisión, la frecuencia de la supervisión y cómo se utilizará para dirigir y controlar los procesos de supervisión.

### **Verificación**

Los métodos y procedimientos para verificar la efectividad del sistema de APPCC se definirán y documentarán, incluyendo la frecuencia de la verificación, el trabajador a cargo de llevarla a cabo y a quién se enviarán las conclusiones, así como la forma de hacerlo. Los procedimientos también incluirán una definición para la aplicación de acciones correctivas cuando se descubran desviaciones durante el proceso de verificación. Se realizará un seguimiento de la efectividad de las acciones correctivas, que se documentarán y examinarán.

### **Acciones correctivas**

Los establecimientos desarrollarán y documentarán los procedimientos que deberán seguirse en aquellos casos en los que el proceso de supervisión encuentre desviaciones de los límites críticos o cuando se observen desviaciones hacia pérdidas de control. Se tomarán medidas para estabilizar rápidamente el proceso antes de que se pierda el control.

Cada acción correctiva deberá incluir los siguientes pasos:

- a. Identificación y eliminación de la causa de la desviación.
- b. El PCC estará bajo control una vez aplicada la acción correctiva;
- c. Establecimiento de medidas para evitar recurrencias; y

No entrará en el mercado ningún producto que presente riesgos para la salud humana o se vea afectado por desviaciones.

### **Calibración**

Todos los equipos de medición (termómetros, medidores de PH, etc.) los calibrará un auditor externo de un laboratorio certificado al menos una vez al año.

### **Requisitos Generales relativos a los POES**

El presente programa establecerá los métodos y los medios que la planta se compromete a utilizar para mantener un Régimen Sanitario estricto y coherente en sus instalaciones.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se centran casi en su totalidad en las estipulaciones y procedimientos relativos al régimen sanitario, **incluyendo las superficies y el equipamiento de trabajo que entren en contacto directo** con productos de origen animal.

**Antes y durante** cualquier jornada laboral.

Cada uno de los establecimientos oficiales llevará a cabo los procedimientos pre-operativos de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento antes del comienzo y durante las operaciones.

Asimismo, todos los establecimientos llevarán a cabo el resto de procedimientos vinculados al programa de POES en los intervalos indicados y supervisarán a diario la aplicación de los procedimientos del mismo. El programa de POES de la planta constará por escrito y quedará firmado por el director de la planta, que se compromete a aplicarlo de conformidad con los requisitos del presente. El programa de Saneamiento quedará firmado y fechado en el momento de la aplicación inicial y cuando se den las respectivas enmiendas.

Los procedimientos del programa de Saneamiento que se llevarán a cabo antes de las operaciones se identificarán como tales y versarán, como mínimo, sobre la limpieza de la comida, superficies de contacto de las instalaciones, equipamiento y utensilios.

El programa de POES establecerá la frecuencia con la que se aplicará cada procedimiento del programa de Saneamiento e identificará al trabajador o trabajadores responsables dentro del establecimiento que se encargarán de la aplicación de dicho procedimiento o procedimientos.

Se evaluará con frecuencia la efectividad del programa de POES para mantener los niveles de eficiencia y actualizado con respecto a los cambios en las instalaciones, equipamiento, utensilios, operaciones o personal.

### **Acciones correctivas**

Cada establecimiento oficial aplicará las acciones correctivas correspondientes en aquellos casos en las que el propio establecimiento o la autoridad competente determinasen que los POES del establecimiento o los procedimientos indicados en el mismo, o la aplicación o el mantenimiento del programa de POES, no hubiesen conseguido evitar la contaminación o adulteración del producto o productos.

Las acciones correctivas incluirán procedimientos para garantizar un adecuado desecho de los productos que pudiesen haberse contaminado, el restablecimiento de las condiciones sanitarias y la prevención de la repetición de contaminación directa o adulteración de los productos, incluyendo la reevaluación y modificación correspondiente del programa de POES los procedimientos contenidos en el mismo, o las mejoras correspondientes en la ejecución del programa de POES o los procedimientos indicados en el mismo.

## **Documentación**

Todos los establecimientos oficiales conservarán registros diarios para documentar la aplicación y supervisión del programa de Saneamiento así como cualesquiera acciones correctivas que se hubiesen adoptado. El trabajador del establecimiento al que se hubiese designado como responsable de la aplicación y la supervisión de los procedimientos especificados en el programa de Saneamiento certificará dichos registros por medio de su firma y fecha.

Los registros exigidos en virtud del presente se conservarán en ordenadores siempre que el establecimiento cuente con los controles necesarios para la garantizar la integridad de los datos electrónicos.

Los registros exigidos en virtud del presente se conservarán durante al menos un año y se podrán a disposición de la autoridad competente.

## **SPS-BPF-POE-PRL**

Todos los establecimientos oficiales tendrán que funcionar de forma que se evite la aparición de condiciones insalubres y garantizar que no se adulteren los productos.

Se elaborará un plan formal y aprobado que establezca los procedimientos con el que la planta, con la debida supervisión, deberá contar para la aplicación, control, documentación y adopción de medidas correctivas (cuando fuese necesario) para mantener unos estándares sanitarios vinculantes (SPS).

El régimen sanitario **en el entorno de producción (SPS)** (suelos, paredes, iluminación, ventilación, conductos de drenaje, sistema de agua en baños y vestuarios) que no entren en contacto directo con la carne procesada o expuesta.

El objetivo consiste en prevenir la aparición de condiciones de insalubridad que pudieran contaminar los productos procesados.

Los procedimientos de SPS se dividen en dos categorías:

1. Irregularidades que se deben gestionar de forma inmediata; principalmente aquellas que supongan una amenaza directa al producto procesado.
2. Irregularidades para las que se puede establecer un calendario concreto y vinculante para gestionar el problema (puesto que no contaminan de forma inmediata la comida procesada). La ejecución de un programa para la aplicación de un estándar sanitario SPS en la planta, incluyendo las medidas de verificación pertinentes, no varía sustancialmente de los requisitos establecidos para el programa de POES.

Cuestiones que se gestionarán por medio del programa SPS:

1. Limpieza de las instalaciones y programa de desinfección.
2. Integridad de la estructura del edificio.
3. Iluminación.
4. Ventilación / Condensación y tratamiento y prevención de las filtraciones.
5. Tuberías y drenajes.
6. Sistema de abastecimiento de agua y hielo.
7. Vestuarios y baños.
8. Equipos e instrumentos.
9. Funcionamiento higiénico y sanitario.
10. Higiene personal de los empleados.
11. Marcado y etiquetado.

12. Programas de plagas \*(roedores e insectos): aplicación y registros.

Principios de supervisión que se aplicarán para verificar que el programa de SPS cumple con los requisitos siguientes:

1. Un programa escrito aprobado y firmado por el director de la planta que se compromete a aplicarlo.
2. **Aplicación, supervisión y verificación:** implementado de forma efectiva de conformidad con las estipulaciones escritas.
3. **El programa se mantendrá** por medio de una evaluación rutinaria de su efectividad con respecto al entorno de producción incluya el producto procesado.
4. **La acción correctiva** se aplicará según se establezca.
5. **La documentación** del programa de medidas se realizará de acuerdo a los procedimientos.

Se instalará un sistema de agua potable corriente a la temperatura adecuada y a presión, según corresponda, en todas aquellas áreas de cualquier explotador de empresa alimentaria, según proceda (para el procesamiento de productos, limpieza de salas y equipamiento, utensilio y materiales de empaquetado, instalaciones de saneamiento de empleados, etc.).

En todos aquellos establecimientos en los que se utilicen suministros de agua municipal o pozos privados se dispondrá de un informe de agua, emitido por la autoridad competente o agencia local, que certifique la calidad del suministro de agua.

El explotador de empresa alimentaria se responsabilizará del control de la calidad del agua.

- Verificación de los resultados de pruebas **microbiológicas y químicas** periódicas realizadas en la **fuelle de agua** por parte de la autoridad competente (central y/o local).
- Actualización regular del diagrama de los sistemas de agua de la planta que incluye todos los puntos de muestra, numerados a efectos de seguimiento. El diagrama se firmará y fechará tras su actualización **al menos una vez al año**.
- Las pruebas microbiológicas internas de la planta para el control de la calidad del agua se llevarán a cabo de acuerdo a un plan que incluya un diagrama de la planta, de todas sus divisiones y de los puntos de muestreo de cada división. El plan de muestreo **siempre** incluirá la toma de muestras de la fuente de agua y de un punto adicional en distintos puntos de diversas salas de producción, incluyendo vestuarios y baños.
- El plan verificará periódicamente la calidad del agua de los estanques y reservas de emergencia y comprobará la impermeabilidad y la limpieza de dichas reservas.
- La planta elaborará por escrito un procedimiento para la gestión de cualquier caso o sospecha de contaminación de agua vinculado a la contaminación de la planta y su equipamiento así como a la contaminación de los productos procesados.

#### REDUCCIÓN DE PATÓGENOS

Con el objetivo de complementar los APPCC, resulta obligatorio establecer estándares de rendimiento de la seguridad alimentaria relativos a los microorganismos patógenos en la carne cruda para la reducción de la contaminación por Salmonella, E. coli y Enterobacteriaceae. La supervisión y registro de las actividades de reducción de patógenos se realizan para comprobar la influencia/efecto de los sistemas de APPCC-POES-SPS en la higiene final de las canales de los ovinos/bovinos.

Estos estándares de rendimiento deben medir si los sistemas de APPCC funcionan de forma efectiva para atajar los riesgos de seguridad alimentaria.

Los servicios veterinarios israelíes exigen que los establecimientos lleven a cabo pruebas microbiológicas diarias para la detección de Salmonella, E. coli y Enterobacteriaceae para comprobar la efectividad del programa oficial.

La Autoridad Central Competente (ACC) del país exportador debe establecer y describir las directrices de la Reducción de Patógenos incluyendo:

el número de muestras, método de muestreo, método de análisis e interpretación.

Las ACC, ARC y ALC son responsables de la aplicación y seguimiento de los métodos.

## **BIENESTAR ANIMAL**

Los corrales del ganado, caminos de acceso y rampas se conservarán en buenas condiciones. No contendrán objetos afilados o salientes que pudieran provocar lesiones o dolor a los animales.

Las plantas contarán con programas para la aplicación de controles, registros y acciones correctivas de parámetros objetivos para la reducción de los niveles de estrés de los animales antes del sacrificio y el empleo de métodos para mover a los animales con los que evitar el estrés y el sufrimiento.

Evitar o reducir el uso de inducción eléctrica, utilización de nuevos métodos para el traslado de animales a la planta, grabación de vocalizaciones (sonidos) y nivelar los niveles de estrés de los animales.

Se repararán las tablas sueltas, astilladas o rotas, así como aperturas innecesarias que pudieran provocar lesiones en las cabezas, patas o pezuñas de los animales.

Los pavimentos de los corrales, rampas y accesos para el ganado se construirán y conservarán de forma que sean aptos para el paso y estancia del ganado. Se minimizarán las esquinas afiladas y las inversiones de la dirección de los animales en movimiento.

El traslado a pie del ganado desde las rampas de descarga a los corrales de espera y de los corrales de espera a las áreas de aturdimiento se realizará de forma que los animales sufran lo menos posible.

No se obligará al ganado a moverse más rápido de su paso normal.

El uso de picanas eléctricas, fustas y otros instrumentos utilizados para la conducción del ganado se reducirá lo máximo posible para minimizar el dolor y las lesiones (su uso excesivo está prohibido).

### Ganado discapacitado y otros animales que no se pueden mover

El ganado moribundo, discapacitado o enfermo y otros animales que no se puedan mover se separarán del resto de animales y se trasladarán a corrales cubiertos en los que se encuentren suficientemente protegidos de condiciones climáticas adversas mientras esperan su eliminación.

El arrastre de animales discapacitados u otros animales que no se puedan mover está prohibido si se encuentran conscientes.

Los animales discapacitados y otros animales que no se puedan mover únicamente se podrán trasladar, mientras están conscientes, por medio del equipamiento adecuado.

Los animales tendrán acceso a agua en todos los corrales de espera y, si permanecen más de 24 horas, acceso a alimentos.

Habrà suficiente espacio en el corral de espera para que los animales pasen la noche tumbados.

### Sacrificio según el método Kosher \*(Shehita) y bienestar animal

El ritual de sacrificio se llevará a cabo en animales a los que no se haya aturdido. En todas las distintas fases, se evitará o reducirá el sufrimiento de los animales de la siguiente manera:

1. Traslado de los animales desde los corrales a los boxes. Evitar o reducir la violencia utilizando los métodos de Temple Grandin.
2. La fase de la inmovilización del animal se reducirá a no más de diez (10) segundos hasta el momento del sacrificio.
3. El sacrificio del ganado se realizará únicamente en un box de inmovilización rotativo o en un box de inmovilización en posición vertical.
4. La cabeza del animal (ganado) se deberá inmovilizar de forma mecánica (no manual).
5. Será necesario asegurarse de que el operador secciona las dos carótidas a la vez en uno o dos movimientos para evitar o reducir el sufrimiento.
6. Verificación del reflejo del párpado 15 segundos después del corte para comprobar la falta de consciencia. En caso de reflejo de párpado positivo, el operador tendrá que dejar inconsciente al animal a la mayor brevedad posible con un perno cautivo u otro medio.
7. Únicamente se liberará la cabeza tras la verificación indicada en el punto 5
8. El operador NO comprobará/tocará la zona seccionada antes de liberar la cabeza tal como se indica en el punto 6
9. Elevar el animal sacrificado únicamente transcurridos 45 segundos del corte ritual. En este punto el animal ha soltado la lengua

### **Salado (Procesamiento Kosher)**

Las directrices generales relativas al equipamiento, gestiones y procedimientos de salado según el método kosher para la carne y los despojos se detallan en los "Requisitos y procedimientos para la homologación de mataderos e instalaciones de deshuesado y refrigeración de carne para la exportación de carne y despojos a Israel", páginas de la 39 a la 46 del año 1995.

Todos los procedimientos kosher estarán cubiertos mediante los métodos de análisis de riesgos del producto (APPCC-POES- SPS).

El equipamiento y los procedimientos contarán con la autorización previa de la Autoridad Central Competente del país exportador a Israel.

### **AUTORIDAD COMPETENTE FORMACIÓN PROFESIONAL Y CUALIFICACIONES**

Los programas de formación para empleados de servicios homologados de alimentos para formar en higiene profesional, causas de enfermedades transmitidas por alimentos y cómo identificar riesgos potenciales en los alimentos, evitar la contaminación cruzada o eliminar bacterias dañinas en restaurantes, aceptación de

Candidatos para el Puesto de Inspector Veterinario

Curso de Formación para Oficiales e Inspectores Veterinarios

Formación Práctica

Formación Teórica

Autoridad Competente Central

Autoridad Competente Regional

Autoridad Competente Local

Flujo de Información (vertical, horizontal)

Incumplimiento de los Requisitos de Controles Veterinarios - seguimiento del control oficial

## **TRAZABILIDAD**

La trazabilidad es la capacidad de identificar y localizar el origen, la historia y la ubicación del animal.

Los sistemas de trazabilidad registran y siguen el recorrido de los productos y materiales desde los proveedores y se procesan y distribuyen como productos acabados.

1. Registro oficial controlable del origen de animal \* (lote/granjero) en el matadero.
2. Registro del origen de los ingredientes, parte del final del producto \*(sal, agua).
3. Registro de ingredientes no utilizados (antisépticos y jabones).
4. Origen de los materiales de empaquetado y etiquetado.

La ACC deberá publicar las directrices que exigen a los operadores del negocio documentar los nombres y direcciones de los proveedores y clientes en cada caso, así como la naturaleza del producto y la fecha de entrega. Los operadores también tendrán que registrar información sobre el volumen y la cantidad de producto, el número de remesa/lote y una descripción más detallada del producto, indicando si se encuentra crudo o procesado.

### Revisión previa al envío:

Revisión de los registros asociados con la producción específica de un producto o lotes designados de un establecimiento antes de su comercialización. La revisión incluye una verificación para garantizar que todos los límites críticos en todos los PCC se han cumplido y que se han llevado a cabo todas las acciones correctivas necesarias. Por otro lado, las revisiones por parte de un determinado establecimiento de sus registros de APPCC consisten en una revisión constante de todos los registros que no estén específicamente vinculados a un lote de producción.

El establecimiento emplea esta verificación constante de los registros de APPCC para garantizar que se están llevando a cabo tal como se establece en el plan de APPCC y garantizar que los registros demuestran el cumplimiento de los requisitos de trazabilidad. Finalmente, se utiliza para garantizar que el sistema APPCC de la planta funciona adecuadamente y se tiene bajo control.

### Programa de retirada:

La capacidad de retirar productos del mercado de forma rápida y efectiva resulta básica para todos los distribuidores y productores. Los programas de retirada consisten en planes de acciones por escrito que se preparan, prueban y evalúan minuciosamente para garantizar la eficiencia e intentar evitar que los productores compren o consuman productos alimenticios peligrosos.

El programa incluirá, como mínimo, las siguientes cuestiones:

1. Equipo de Retirada
2. Archivo de Reclamación
3. Lista de Contacto de Retirada
4. Capacidad de trazabilidad
5. Datos de Producción
6. Registros de envíos y ventas
7. Registro de productos retirados

La ACC tendrá que publicar directrices que exijan a los operadores de empresa desarrollar y evaluar la eficiencia del programa al menos una vez al año.

### Ejercicio de trazabilidad anual:

Contempla procedimientos de registro que proporcionan información de los productos que se han recibido y distribuido. El Productor tendrá que tener en cuenta procedimientos de trazabilidad adicionales que muestran la ruta de las materias primas desde el proveedor a la producción del producto final y la recepción por parte del cliente/distribuidor.

Cada productor tendrá que desarrollar sus propias políticas de trazabilidad. Cuanta más información contengan los productos, más posibilidades habrán de encontrarlos y retirarlos rápidamente del mercado.

#### Etiquetado

1. El etiquetado de productos cárnicos tendrá que aprobarlo el director o la persona a cargo de la Exportación, la planta homologada y también la autoridad competente. A la etiqueta aprobada se le asignará un número de certificado
2. Los siguientes datos aparecerán en la etiqueta del producto cárnico destinado a su exportación:
  - a. Nombre del producto
  - b. Nombre del fabricante y dirección exacta
  - c. Código de control del veterinario de la planta
  - d. Fecha de producción y vencimiento del almacenamiento. La fecha de caducidad tendrá que mostrarse de forma clara y precisa utilizando la fórmula **aprobada para su uso hasta** (fecha).
  - e. Peso neto del producto empaquetado.
  - f. Número de lote
  - g. Condiciones de almacenamiento del producto hasta su uso.