

## Exportación de productos alimentarios en el sector cárnico. Control Oficial

Vic, 21/05/2016



### Prevención de Riesgos Laborales

- > Máster Universitario en PRL
- > Formación básica y técnica
- > Servicio de Prevención Ajeno
- > Medicina del Trabajo



### Higiene alimentaria

- > Máster y Postgrado en Calidad y Seguridad alimentaria: Sistema APPCC
- > Formación de manipuladores de alimentos
- > Consultoría ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, APPCC



### Gestión ambiental y energía

- Máster en gestión ambiental y sostenibilidad
- Formación técnica y básica
- Consultoría gestión ambiental, eficiencia energética y energías renovables



# ¿Qué es la Salud Pública?

- **Salud pública:** conjunto organizado de actuaciones de los poderes públicos y de la sociedad, mediante la movilización de recursos humanos y materiales para **proteger** y promover la salud de las personas, prevenir la enfermedad y atender la vigilancia de la salud pública.\*

(competencias)



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública  
de Catalunya**



Agència  
de Salut Pública



\*Fuente: Art. 2 de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública (BOE, núm. 276, de 16 de noviembre de 2009).

# Protección de la salud

- **Protección de la salud:** conjunto de actuaciones, prestaciones y servicios destinados a garantizar la inocuidad y la salubridad de los productos alimentarios y a preservar la salud de la población de los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el medio.

Fuente: Art. 2 de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública (BOE, núm. 276, de 16 de noviembre de 2009).

# Protección de la salud

- **Salud ambiental:** proteger de los agentes físicos, químicos y biológicos en el medio.
- **Salud alimentaria:** garantizar la inocuidad y la salubridad de los productos alimentarios.

# Bases legislativas

- Las actividades de **protección** de la salud están **reguladas** por normas de la Unión Europea, **especialmente en:** seguridad alimentaria, aguas de consumo, substancias y preparados químicos, contaminación ambiental y biocidas... entre las más significativas.
- Reglamento (CE) 178/2002                      Directiva 98/83/CE ( Real Decreto 140/2003 )
- Reglamento (CE) 852/2004                      Directiva 2002/99/99
- Reglamento (CE) 853/2004                      Directiva 2008/50/CE
- Reglamento (CE) 854/2004                      Otros...
- Reglamento (CE) 882/2004
- Reglamento (CE) 1906/2006

# Bases legislativas

- El **objetivo** de la regulación UE es conseguir un nivel elevado de **protección de la salud** de las personas y la libre **circulación de alimentos** y mercancías. Se homologan las mismas condiciones de control en origen, bajo el principio de mutua confianza o reconocimiento mutuo.



# Control oficial. Concepto

- Verificación de la correcta aplicación de la legislación
- Aplicación solo a realidades sometidas a legislación

- Establecimientos alimentarios ✓
- Consumo doméstico ✗



## FOOD SAFETY



give bacteria no chance

© 2011 by 501119.com

# Control oficial

- **Se estructura en general en intervenciones de:**
  - **Vigilancia:** prospección para evaluar la situación de un universo mayor mediante **técnicas de muestreo** o imputación.
  - **Control:** **observación** de una realidad determinada y comprobación de su correspondencia con los requisitos legales o técnicos que le son de aplicación.

# Control oficial

- **Clásicamente se ha diferenciado el control:**
  - **Documental:** verificación de la veracidad e integridad de la documentación que acompaña a los productos y las actividades.
  - **Físico:** verificación de la realidad observada sometida a control.
  - **De identidad:** verificación de que la documentación verificada se corresponde con la realidad observada.

# Programas de control oficial

- Los programas son el instrumento operativo que concreta las acciones que hay que llevar a cabo mediante control oficial. Emanan de la planificación y la concretan en acciones, operaciones,...
- **El programa:**
  - Definirá el punto al que pretende llegar (**objetivos**).
  - Deberá relatar las acciones concretas (**qué hacer y cómo**).
  - Deberá determinar cómo se medirá el éxito del programa para su evaluación (**indicadores**).



# Auditorías del Control oficial

- Anualmente los servicios de inspección de la Comisión Europea (FVO) realizan auditorías sobre el cumplimiento de las normas en los diferentes países miembros, en relación a la seguridad alimentaria.
- Se audita el sistema de control oficial de las autoridades competentes, para comprobar que el país cumpla con lo especificado en los reglamentos y directivas comunitarias.



FVO AUDITS



# Auditorías del Control oficial

- Las exportaciones de alimentos a **países terceros** también están reguladas por normas internacionales (Organización Mundial del Comercio y **Códex Alimentarius** FAO-OMS).
- En los últimos años, como consecuencia del aumento de las exportaciones de carne de diversas especies, se han hecho auditorías por parte de autoridades sanitarias de países terceros (no UE), algunos ejemplos: Corea, Chile, Rusia, México, China, Estados Unidos.

# Autorización exportación

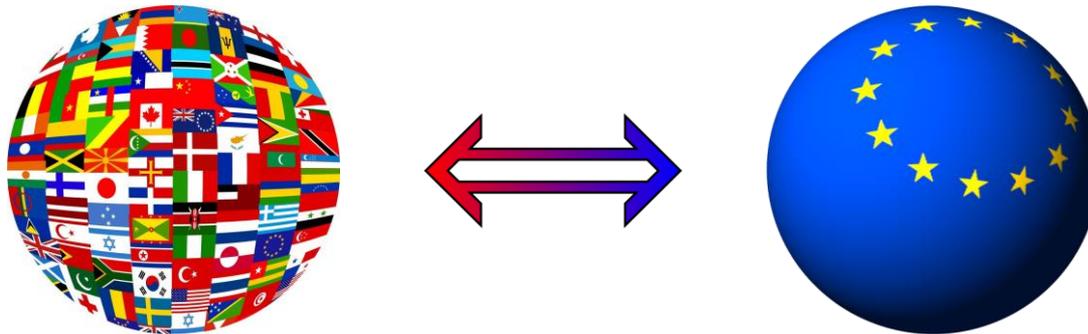
- En función de los acuerdos del país tercero con España.



- Diferencias: proceso, documentación requerida para acreditar los requisitos sanitarios, listas de establecimientos autorizados, legislación, notas informativas, etc...

# Requisitos para exportar

- En los acuerdos existen dos tipos de requisitos
  - Sanidad animal
  - Salud pública
- Pueden ser equivalentes o no a los requisitos UE



# CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN ESPECÍFICOS, (ASE)

- Cuando los países importadores establecen por parte de las autoridades españolas una **declaración expresa** de que los productos exportados cumplen **determinados requisitos específicos**, sean o no equivalentes a los establecidos en la normativa europea y española.

# Actores implicados

**Ministerio Agricultura (MAGRAMA) (ASE)**



- Dep. Salud: Requisitos Salud Pública CCAA (Anexo I).**
- Organismos privados: Requisitos Sanidad Animal (nuevo marco RD 933/2014)**

# Requisitos de sanidad animal

- **Real Decreto 993/2014, de certificación veterinaria para exportar.**
- **A partir de 01/03/16 requisitos para exportar productos de origen animal para consumo humano a países que incluyan en sus certificados **requisitos de sanidad animal no equivalentes a los de la unión europea.****

# Requisitos de sanidad animal

- Tener implantado un sistema de autocontrol específico para exportar (SAE),
- Certificado por un organismo independiente de control (OIC).
- ¿Cuándo? Siempre que el país de destino exija requisitos de **sanidad animal** adicionales a los de la normativa de la UE y/o cuando exija la existencia de una **lista específica** de establecimientos exportadores autorizados para exportar a dicho país.

Requisitos  
OIC

Protocolo  
auditorías

Lista  
marco

...

# Requisitos de salud pública

- **Certificados de exportación de productos de origen animal destinados al consumo humano que solo incluyan como requisitos de salud pública los aplicables en la Unión Europea:**
- ✓ **No es necesaria ninguna certificación en esta materia de las autoridades competentes de salud pública de las Comunidades Autónomas.**

# Requisitos de salud pública

- **Certificados de exportación que incluyan requisitos de salud pública no establecidos en la legislación de la Unión Europea:**
  - ✓ **Estos requisitos deberán ser objeto de una certificación específica por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales Autonómicos.**

CERTIFICADO SANITARIO DE EXPORTACIÓN	Ref ASE
Certificado Sanitario Oficial de Inspección de Carne y Despojos Comestibles a los EE.UU	ASE-755 
Certificado veterinario para carne y productos cárnicos curados de porcino destinados a la exportación de España a la República Popular China.	ASE-784 

- **Los ASE son específicos para producto. Tiene que haber acuerdo para el producto que se desea exportar.**

# ASE-755

Original



REINO DE ESPAÑA  
KINGDOM OF SPAIN

Ref.: ASE-755  
mvg0315

Nº.....

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Ministry of Agriculture, Food and Environment

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad  
Ministry of Health, Social Services and Equality

**Certificado Sanitario Oficial de Inspección de Carne y Despojos Comestibles**  
Official Health Inspection Certificate for Fresh Meat and Meat Byproducts

Lugar..... **ESPAÑA**..(SPAIN). Fecha...../...../.....  
Place Provincia (Province) País (Country) Date

País de origen de la carne:/Source Country:.....

Tipo de Producto Kind of Product	Marcas de expedición Shipping marks	Especies de ganado de las que procede Species of livestock derived from	Nº de piezas o Unidades de embalaje Number of pieces or containers	Peso Weight (kg.)	Peso Weight (lb)
1.....	.....	.....	.....	.....	.....
2.....	.....	.....	.....	.....	.....
3.....	.....	.....	.....	.....	.....

Categoría de procesado del producto

Categoría de producto

Grupo de producto

# ASE-755

- (1) “...que dichos productos han sido manipulados de forma higiénica en este país y que por lo demás cumplen requisitos equivalentes a los que impone la Ley Federal de Inspección de Carnes...”
- **Veterinarios Oficiales (Control Oficial) deben conocer y aplicar los procedimientos Food Safety and Inspection Service (FSIS) que le son aplicables.**

(FSIS para productos >3% carne roja/ >2% carne ave)

# Código de Regulaciones Federales

- El **Código de Regulaciones Federales (CFR)** es la codificación de las normas y regulaciones generales y permanentes publicadas en el Registro Federal por los departamentos ejecutivos y agencias del Gobierno federal de los Estados Unidos. El CFR se divide en 50 títulos que representan las grandes áreas sujetas a regulación federal.
  - Título 9. Animales y Productos Animales.

# Atestado SVO CCAA

- **CERTIFICADO SANITARIO:**

El certificado sanitario de exportación, más comúnmente llamado “sábana”, es un documento que constata/garantiza que los productos alimenticios exportados son aptos para el consumo humano.

Este certificado lo expiden los Servicios de Control Oficial: inspectores sanitarios/técnicos de protección de la salud, dependientes de la Consejería de Salud, que realizan el control oficial de los establecimientos.

# Certificado sanitario para la exportación de productos alimenticios



Anexo I  
REINO DE ESPAÑA

SERIE   
N.º

## CERTIFICADO SANITARIO PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Genusstauglichkeitsbescheinigung fuer die Ausfuhr von Lebensmitteln/Health certificate for export of foodstuffs/ certificat sanitaire pour les exportations de produits alimentaires/certificato sanitario per l'esportazioni di prodotti alimentari.

Organismo Oficial Competente / Zustaendige Behoerde / Competent authority / Organisme Officiel Compétent / Ente Ufficiale Competente  
.....DEPARTAMENTO DE SALUD. SERVICIOS TERRITORIALES DE LA GENERALITAT DE CATALUÑA.....

I Identificación del producto / Identification des Produits / Product Identification / Identification du produit/Identificazione del prodotto

- **Los productos son aptos para el consumo humano y cumplen las especificaciones de salud pública para su exportación a \_\_\_\_\_ según ASE-\_\_\_\_\_**

# Resumen

## Acreditación de los requisitos sanitarios

Requisitos  
equivalentes  
a normas UE

Requisitos no equivalentes a normas UE

No requieren  
atestación

General

Alimentos

Atestaciones de  
los SVO CCAA  
(o veterinarios  
habilitados)

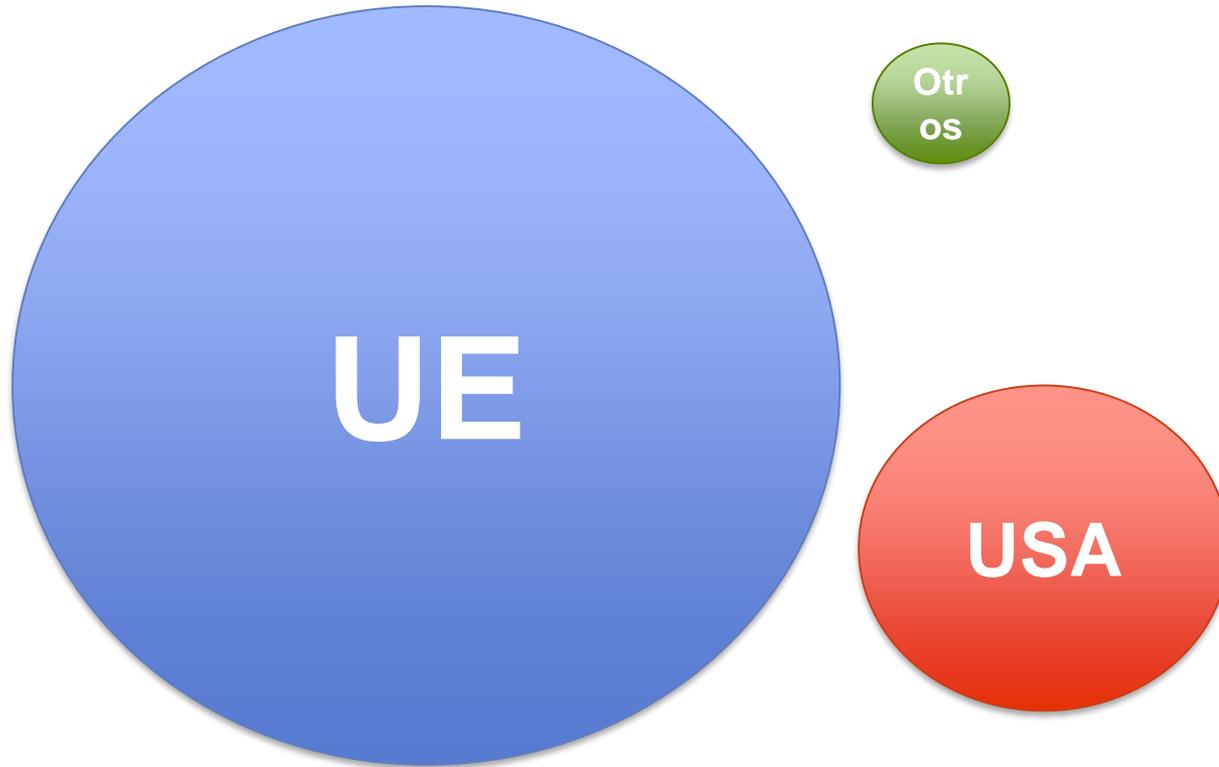
S. animal  
SAE  
CERTIFICADO

S. pública  
atestación SVO  
CCAA

Fuente: web MAGRAMA

# Día a día establecimiento exportador

- **Compaginación de tareas:**



# UE. Normativa Básica

- Crisis alimentarias vívidas en la UE durante los años 90 (EEB, dioxinas, fiebre aftosa...)
- 2000 se publicó el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria en el que se proponían las bases para la futura reforma de la política alimentaria europea y la mejora de la salud pública.
- Posteriormente, se sucedieron la publicación de los distintos nuevos reglamentos que conforman una política de higiene alimentaria única y transparente, aplicable a los alimentos desde el 1 de enero de 2006.

# UE. Normativa Bàsica

## Reglament CE 178/2002

Principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

## Reglament CE 852/2004

Higiene dels productes alimentaris

## Reglament CE 853/2004

Higiene dels aliments d'origen animal

## Reglament 882/2004

Controls oficials per verificar compliment de la legislació de pinsos i aliments i la normativa sobre salut i benestar animals.

## Reglament CE 854/2004

Controls oficials dels productes d'origen animal destinats a consum humà

## Reglament CE 183/2005

Requisits en materia d'higiene dels pinsos

# UE. Programas de inspección

- **SIVA:** sistema de vigilancia sanitaria de los alimentos en Catalunya que integra el análisis de muestras prospectivas de alimentos para la detección de peligros. (Residuos a nivel de matadero/ Microbiología último eslabón)
- **SICA:** sistema de control sanitario de los alimentos y los establecimientos alimentarios en Catalunya, que integra las actividades de gestión del riesgo destinadas a comprobar que los operadores económicos cumplen con la legislación sanitaria que aplicable.

# UE. Programas de inspección

- El SICA se desarrolla en 3 programas:
  - Programa de inspección de **infraestructuras y equipamientos** de los establecimientos alimentarios.
  - Programa de inspección de **procesos y productos alimentarios** o Programa de inspección sanitaria de los animales sacrificados para consumo humano.
  - Programa de evaluación de los **autocontroles** de los establecimientos alimentarios.

# UE. Programas de inspección

- En base al **riesgo** sanitario de cada establecimiento, se establece una **frecuencia mínima de control** que determina el número de unidades de control que se tienen que realizar anualmente en cada establecimiento, entendiendo como unidad de control la aplicación completa del Sistema de Control Sanitario de los Alimentos y los Establecimientos Alimentarios en Catalunya (SICA) compuesto por los 3 programas citados.

# UE. Resultados inspección

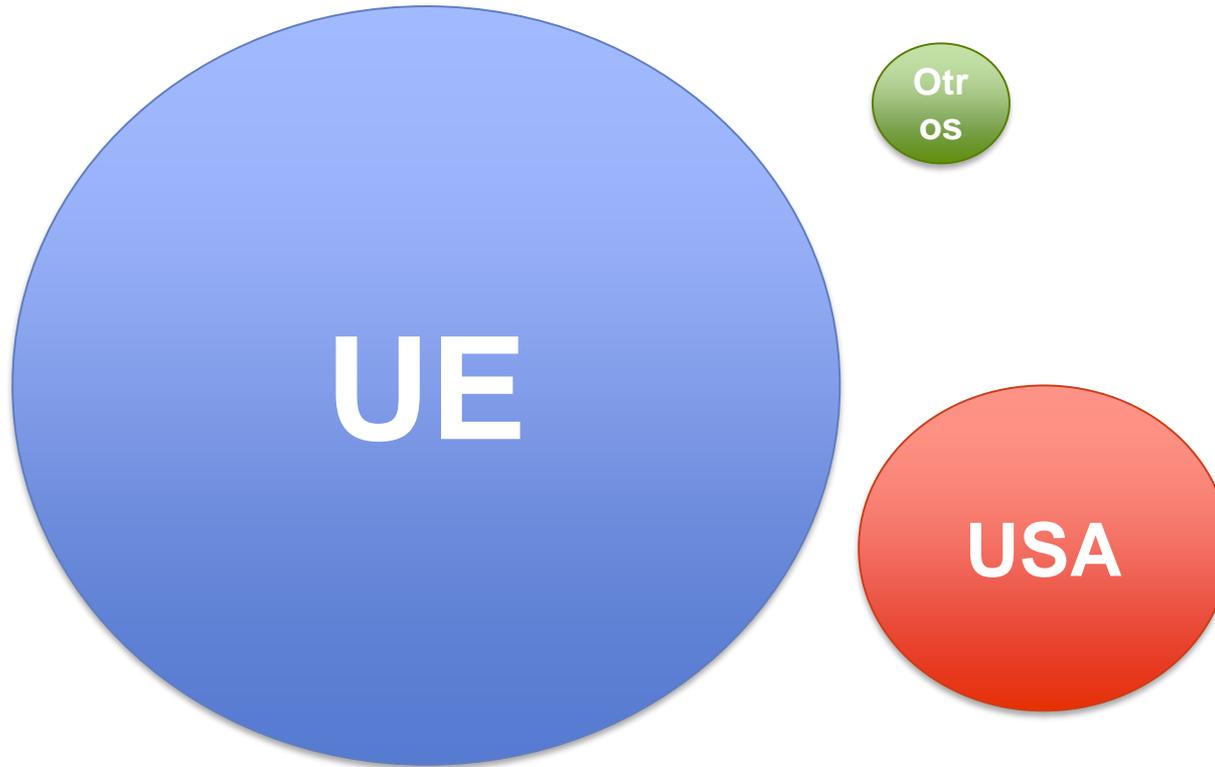
- **Comunicación en formato de Acta de Inspección. Sistema Informático APS (SIAPS)**
- **Actuaciones y medidas tomadas:**
  - **Requerimiento al operador económico de la adopción de medidas correctoras / cronograma o plan de acción. Plazo.**
  - **Adopción de medidas sobre producto:**
    - Parada y declaración del producto no comercializable / retirada de mercado.
    - Declaración de uso distinto a consumo humano
    - Reexpedición
    - Reimportación
  - **Adopción de medidas sobre la actividad:**
    - Suspensión temporal

# UE. Resultados inspección

- **Propuestas de actuación:** Actuaciones que limitan libertades individuales en pro del bien colectivo (Autoridad sanitaria)
  - **Advertimiento**
  - **Requerimiento**
  - **Multa coercitiva**
  - **Expediente sancionador**
  - **Alerta alimentaria**
  - **Alerta química**
  - **Baja RSIPAC/RGSEAA**
  - **Archivo del expediente**

# Día a día establecimiento exportador

- **Compaginación de tareas:**



# USA. Acuerdo

- El **acuerdo de equivalencia** entre USA y UE tiene su marco legal en la decisión 98/258/CE de 16 de marzo de 1998 relativa a la celebración del Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos sobre medidas sanitarias para proteger la salud pública y la sanidad animal en el comercio de animales vivos y productos de origen animal.

# USA. Acuerdo

- El acuerdo establece que las partes no reconocidas como equivalentes tienen que cumplir con el **estándar norteamericano**.
- Algunas de las partes no reconocidas, actualmente ya están contempladas en la normativa vigente de UE pero al no formar parte de la normativa evaluada en el acuerdo de equivalencia no se tiene este hecho en cuenta.

# Àrees equivalents. Carne fresca

Àmbit	UE Normativa vigent	Acord Equivalència EUA-UE
A) APPCC	sí	no
B) PNCH - SPS	no	no
C) Contaminació fecal/ingesta/llet	no	no
D) Reducció de patògens		
D.1) E.Coli-operador	sí (condicions)	sí (modificació posterior)
D.2) Salmonella-oficial	no	no
E) Ante i Postmórtem	sí	sí (modificado posteriormente...)
F) Benestar Animal	sí	sí
G) SANDACH	sí	sí
H) Altres (Pla d'investigació de residus, aigües, plagues...)	sí	sí

# Procedimientos de inspección EUA en establecimientos autorizados

- Elaborados por Supervisores Autonómicos y ratificados por MSSSI.
- Marcan frecuencias en base a resultados del año anterior y los mínimos establecidos por normativa.
- Pueden variar al alza en función de los resultados. SVO, Supervisiones (Autonómicas y Centrales)

# Procedimientos de inspección EUA en establecimientos autorizados

- **Áreas de revisión:**
  - Contaminación fecal, ingesta y Leche
  - PNCH (SSOP) - SPS
  - APPCC (HACCP)
  - Reducción de patógenos Carne fresca (matadero): E.Coli – operador y Salmonela – oficial. Productos RTE (Listeria)
- **Componentes de inspección:**
  - Revisión de registros
  - Observación directa

# USA. Normativa de referencia

- Reducción de patógenos
  - **FSIS DIRECTIVE 6420.2.** Verificación de los procedimientos de control del material fecal, ingesta y leche en las operaciones de matadero.
    - Ausencia de material fecal, ingesta y leche visibles
    - Inspección en línea
    - Inspección fuera de línea

# USA. Normativa de referencia

- **FSIS DIRECTIVE 5000.1** Verificación del sistema de seguridad alimentaria de los establecimientos. Verificación de normativas:
  - APPCC
  - PNCH
  - Reducción de patógenos

## Àrees de verificació del sistema de Seguretat Alimentària



Font: Dva FSIS 5000.1

# APPCC

- **Comprobación básica (cotejo) de los requisitos del plan.**
- **Procedimiento APPCC 01 – sobre el PCC.**
- **Procedimiento APPCC 02 – ante incumplimientos del procedimiento APPCC 01.**
- **Revisión preenvío.**

# PNCH-SPS

- **Comprobación básica (cotejo) de los requisitos del plan.**
- **Controles pre operativos.**
- **Controles operativos.**
- **Controles SPS (sanitation procedures standards)**  
Indicadores: terreno y plagas, construcción, iluminación, ventilación, suministro de agua, vestuarios y servicios, equipos y utensilios, operaciones de control de la higiene, higiene de los empleados.

# Reducción de patógenos- Operador económico

- Circular 1/13 sobre control de la higiene del proceso de sacrificio en mataderos autorizados para la exportación de carnes a EUA, establece que **se pueden usar las muestras tomadas en el marco del reglamento 2073/2005** siempre que se adopten como referencia los criterios de la Decisión 2001/471/CE en la interpretación de resultados, ya que son más restrictivos que los del Reglamento 2073/2005.

# Reducción de patógenos- Operador económico

- **Comprobación básica de los requisitos del plan.**
- **Comprobación de la implementación del programa de muestreo. Toma de muestras y resultados.**
- **Adoptar acciones correctoras si se está dando una tendencia en los resultados dudosos. (4 resultados dudosos/marginales en las últimas 13 semanas.**

# Reducción de patógenos- Control Oficial

- **Programa de analítica de autocontrol de salmonella (CE 2073/2005) se considera complementario.**
- **El cumplimiento respecto salmonella se determinará mediante el programa de muestreo oficial.**

# Reducción de patógenos- Control Oficial

- **Frecuencia semanal. Día aleatorio**
- **4 muestras. Precintadas**
- **Laboratorio oficial Salud Pública**
- **Set 55 muestras.**
- **Se considera que el resultado és insatisfactorio si se superan 6 detecciones en un set.**

•

# Reducción de patógenos- Control Oficial

- **Resultados insatisfactorios:**
- Adopción de medidas correctoras inmediatas para cumplir el estándar.
- Segundo set insatisfactorio: aviso de revocación de la autorización. Acciones correctoras que incluyan la reevaluación del plan APPCC.
- Un tercer set consecutivo insatisfactorio motivaría la revocación de la autorización.

# Documentación expedición

- EMPRESA:
- **Revisión preenvío:** declaración fechada y firmada en la que la empresa asume la responsabilidad sobre los productos. Seguridad - APPCC
- **SVO:**
- **Certificado sanitario (sábana). —————> ASE**
- **Certificado oficial de tránsito. Nacional/Comunitario**





# Ejecución de normativas

- Instrucciones que explican como los inspectores de planta tienen que **documentar los incumplimientos** y detalla cuáles son los indicadores que hay que tener en cuenta en cada cas.
- **Formulario FSIS 5400-4, Registro de incumplimiento (“Non-compliance Report – NR”)**

# Ejecución de normativas

- Descripción del incumplimiento de manera que incluya el **problema** exacto que se ha detectado, su **localización** y el **efecto sobre el producto**, así como dejar constancia de la comunicación verbal mantenida con el responsable del incumplimiento.

# Ejecución de normativas

- Respuesta de la dirección sobre las acciones inmediatas y las acciones previstas.
- El NR se cerrará después de que el inspector haya verificado que el establecimiento cumple con el requisito normativo objeto del incumplimiento.

# Registro de deficiencias (NR)

Registro de Deficiencias

 <b>MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD</b>		<b>NOTA 3</b> <b>REGISTRO DE DEFICIENCIAS</b>	<b>DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y SANIDAD EXTERIOR</b> SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR
1. FECHA (dd/mm/aaaa):	2. REGISTRO No:	3. ESTABLECIMIENTO No:	
4. INSPECTOR:		5. PERSONAL NOTIFICADO:	
6. REGLAMENTOS RELEVANTES:			
7. SECCIONES RELEVANTES DEL PROCEDIMIENTO/PLAN DEL ESTABLECIMIENTO	FNCH:	APCC:	OTROS:
8. CÓDIGO ISP:			
9. INDICADORES DE CLASIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO			
A. SPS		1. Área circundante y Control de Plagas 2. Instalaciones 3. Iluminación 4. Higiene de empleados 5. Sistema de Desechos y Conducciones 6. Suministro de Agua Potable 7. Vestuarios y Dependencias del Personal 8. Equipos y Utensilios 9. Operaciones del Control de Higiene 10. Ventilación	
B. FNCH	1. Preoperativo 2. Operativo	1. Revisión de registros 2. Observación directa	1. Aplicación y monitorización 2. Acciones correctivas 3. Registros 4. Mantenimiento/Evaluación rutinaria
C. APCC:		1. Monitorización 2. Verificación 3. Registros 4. Acciones correctivas 5. Reevaluación	
D. PREENVÍO EEU:			

E. CONTROL DE PRODUCTO		1. Etiquetado y materiales de envasado 2. Materias fecales, la ingesta y leche 3. Salmonella (carnes frescas) 4. Determinación de especies 5. Listeria monocitogenes y Salmonella en productos RTE
10. DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO		
11. FIRMA DEL INSPECTOR Firmado:		
<i>Por el presente se le informa del derecho que tiene de apelar esta decisión tal como se establece en 306.3 y/o 381.35.</i>		
12. RESPUESTA DEL ESTABLECIMIENTO (Acción(es) inmediata(s)):		
Plazo máximo implantación (dd/mm/aaaa)		
13. RESPUESTA DEL ESTABLECIMIENTO (Acción(es) planeada(s) adicional(es)):		
Plazo máximo implantación (dd/mm/aaaa)		
<i>Este documento sirve como notificación escrita de los incumplimientos que podrían dar como resultado acciones adicionales de tipo regulatorio o administrativo.</i>		
14. FIRMA DEL ESTABLECIMIENTO Firmado:		15. FECHA (dd/mm/aaaa):
16. FIRMA DEL INSPECTOR Firmado:		17. FECHA (dd/mm/aaaa):
OBSERVACIONES:		

# Ejecución de normativas

- Deficiencias que el inspector considere que **no tienen suficiente entidad** como para documentarlas en un NR pero que si fuera interesante comunicarlas a el establecimiento.
- Indicador como correcto con observaciones en forma de incidencia que se trasladan al establecimiento como una **advertencia**.

# Ejecución de normativas

- Vinculación de NR cuando las deficiencias son debidas a la misma causa.
- Se vinculan NR para documentar tendencia.
- Se tienen que vincular entre ellos en el momento de cumplimentarlos, comunicarlo a los responsables.
- NR repetitivos y ligados entre sí pueden dar lugar a una acción de ejecución de la legislación.
- La necesidad de realizar una acción de ejecución de tiene que informar a los supervisores.

# Ejecución de normativas

- Hay tres tipo de acciones de ejecución:
  - **Acción de control normativo:**
  - **Acción de retención**
  - **Acción de suspensión.**

# Ejecución de normativas

El Código de regulaciones federales en su parte 9 CFR 500.1 define estas acciones como:

- **Una acción de control normativo** es la retención del producto, el rechazo de los equipamientos, la reducción del ritmo o la interrupción de las líneas, o la denegación de la autorización para procesar un producto específicamente identificado.
- Condiciones no higiénicas, adulteración del producto, la indicación errónea de la marca, o el sacrificio inhumano de los animales.
- No requiere notificación previa. Sí NR.

# Ejecución de normativas

- **Una acción de retención** es la denegación de la colocación de las marcas de aprobación de la inspección a los productos.
- Una acción de retención puede afectar a todos los productos del establecimiento o a un producto fabricado per un proceso específico.

# Ejecución de normativas

- **Una suspensión** es una interrupción de la asignación de personal del programa en relación a todo o parte de un establecimiento.
- **Suspensión y retención** pueden no ser notificadas previamente en el caso que el inspector pueda documentar la existencia de una amenaza inminente para la salud pública o para la seguridad del personal del programa de inspección. En caso que no se dé esta situación sí que se tiene que notificar previamente con la finalidad de dar la oportunidad de demostrar o conseguir el cumplimiento.

# Ejecución de normativas

- **NOIE (Notice of Intended Enforcement Action – Notificación de Acción de Ejecución Prevista)** sirve para notificar que existe fundamento para que FSIS retire marcas de aprobación de inspección o suspenda la inspección.
- Cuando un establecimiento recibe un NOIE dispone de tres días hábiles para presentar alegaciones o para demostrar que se han corregido o se corregirán los incumplimientos.

# Registro Controles

- Aplicación Quaestor MSSSI. Perfiles
- Esta aplicación sirve para unificar los registros oficiales e incorporar la metodología de la directiva 5000.1 (y aplicar la metodología de la 5100.1 en las supervisiones periódicas)

# Quaestor



- Usuarios
- Talonarios
  - Registros EE.UU
- Establecimientos
- Análisis de Muestras
  - Certificados
- Legislación y Ayuda
- Envío de Correos

## BIENVENIDO A QUAESTOR, POL

### Autorización y Supervisión de Establecimientos Exportadores

Esta aplicación permite la gestión y el control del proceso de Autorización y Supervisión de Establecimientos Exportadores de carne y productos cárnicos, proporcionando las siguientes funcionalidades:

- Gestión de recursos
  - Gestión de talonarios
  - Gestión de registros USA
  - Gestión de análisis de muestras
  - Gestión de certificados
- Consulta de usuarios
- Consulta de establecimientos
- Consulta de legislación

El acceso a este sistema está **RESTRINGIDO** a los usuarios autorizados.  
De acuerdo con la legislación vigente, cualquier actividad en el mismo puede ser registrada.  
Si consiente en seguir usándolo, Usted acepta estas condiciones de uso.



- **Gracias!**

- **Pol Giró i Lluís**
- **pol.giro1@gmail.com**