



(INFORME EVALUACIÓN UNIÓN ADUANERA)<sup>1</sup>  
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

**DATOS DE LA INSPECCIÓN**

<b><u>ESTABLECIMIENTO:</u></b>	
<b><u>Nº RGSEAA:</u></b>	
<b><u>FECHA:</u></b>	
<b><u>INSPECTOR/ES</u></b>	
<b><u>DICTAMEN<sup>2</sup>:</u></b>	

**INFORMACIÓN BÁSICA/ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN<sup>3</sup>**

1.

1.1. **Nombre/Razón Social**

1.2. **Dirección de la empresa**

1.3. **Actividades UE**

1.4. **Listados en los que está incluido o solicita inclusión para exportar a la UA**

1.5. **Productos que exporta o desean exportarse a la UA**

1.6. **Fecha de construcción e inicio de las operaciones (operador actual)**

1.7. **Datos recientes de las remodelaciones efectuadas. Breve resumen de las características de las operaciones básicas**

1.8. **Nº de trabajadores (a fecha de la evaluación)**

a) **personal de administración:**

b) **manipuladores:**

c) **veterinarios privados:**

d) **departamento calidad no veterinario:**

<sup>1</sup> Este modelo de informe se empleará para la evaluación de establecimientos autorizados para la UA. Cuando en el formulario exista algún apartado que no sea objeto de evaluación en el establecimiento, debe señalarse (NO APLICABLE)

<sup>2</sup> FAVORABLE no procede adoptar medidas ante incumplimiento FAVORABLE CON PLAN DE ACCIÓN requiere plan de acción para seguir autorizado pero no implica su retirada de la lista DESFAVORABLE se propone la retirada de la lista

<sup>3</sup> Las empresas proporcionarán la información básica y los datos de producción.



**1.9. Turnos de trabajo (nº y horario)**

**1.10. Capacidad de producción**

**a) Potencial**

- Sacrificio (cabezas/día)
- Despiece (toneladas/día)
- Procesamiento (toneladas/día)
- Capacidad almacenamiento (toneladas)

**b) Actual**

- Sacrificio (cabezas/día)
- Despiece (toneladas/día)
- Procesamiento (toneladas/día)
- Capacidad almacenamiento (toneladas)

**1.11. Lista de países terceros a los que exporta tras aprobación de autoridad competente**

**1.12. Fecha inicial de la primera exportación a Rusia (mes y año)**

**1.13. Fecha del último de envío de productos a la UA (copia del último certificado emitido)**

**1.14. Relación de proveedores (mataderos para las salas de despiece; salas de despiece para las plantas de procesamiento o almacenes frigoríficos)**

**Mataderos**

- Nº de proveedores:
- Distancia máxima a la que se encuentran los proveedores:
- Estimación de total de cabezas de ganado de las granjas proveedoras:
- Lista de países que abastecen de ganado para sacrificio (indicando el porcentaje sobre el volumen total):

**Salas de despiece, establecimientos de transformación, almacenes frigoríficos:**

- Nº de proveedores:
- Lista de países que abastecen de producto (indicar el porcentaje sobre el volumen total):
- Lista de los establecimientos proveedores autorizados para exportar a la UA: (indique los que disponen de autorización y los que se encuentran en restricciones temporales pendientes del levantamiento de medidas y que han solicitado evaluación)



### 1.15. Volumen de producción en los 3 últimos años (toneladas)<sup>4</sup>

- a) Carne (refrigerada, congelada)
- b) Despojos (hígados, corazones, lenguas etc.)

AÑO	carne refrigerada	carne congelada	despojos
20			
20			
20			

### 1.16. Destinos de comercialización en los productos (tres últimos años en toneladas)

	20--	20--	20--
Mercado nacional			
Unión Europea			
Terceros países			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Rusia</li><li>○ Bielorrusia</li><li>○ Kazajistán</li></ul>			

## 2. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

### 2.1. La empresa dispone de una copia de normativa sanitaria de la Unión Aduanera

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

### 2.2. La empresa dispone de planos que describan la distribución exacta de las salas de proceso y dependencias auxiliares

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

### 2.3. En los planos de la instalación o en algún otro procedimiento o instrucción, la empresa ha descrito los flujos de personal, productos y materias primas. Se cumple el principio de separación de zonas limpias y sucias y el flujo de proceso es lineal, sin retrocesos ni cruces de línea

<sup>4</sup> Detallar estimación para el año en curso y los datos de los 2 últimos años



Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.4. La empresa dispone de un programa de control de plagas. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.5. La empresa dispone de un programa de control de aguas. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones. Identifique si es acorde según el tipo de suministro**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.6. La empresa dispone de medidas específicas para el control de aguas residuales. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.7. La empresa dispone de un Programa de Limpieza y Desinfección o de otros Programas Generales de Higiene Normalizados. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:



- 2.8. Para la evaluación de las condiciones de higiene de las salas de proceso y equipos se realizan muestreos de superficies de contacto y no contacto. Se han establecido los indicadores y parámetros de aceptación para la adopción de acciones correctoras**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.9. La empresa dispone de un sistema de trazabilidad que permite identificar las entradas de materia prima hasta la salida del producto final y en todas las fases del proceso. (En el caso de los mataderos, deben evaluarse los procedimientos de evaluación de la documentación de acompañamiento del ganado con inclusión de la ICA, la identificación de los animales y las medidas que en caso de irregularidades en la identificación animal aplica la empresa).**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.10. La empresa ha desarrollado procedimientos específicos o ha integrado en los existentes los requisitos específicos para exportar a la UA. Existen medidas para garantizar que los productos elaborados hayan sido elaborados por proveedores autorizados y que el producto sea trazable a lo largo del proceso contemplando la segregación, separación e identificación de los productos destinados a la UA (existe un emplazamiento específico).**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.11. La empresa dispone de un programa de gestión de SANDACH. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:



- 2.12. La empresa ha dispuesto de otros Programas de Requisitos Previos. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.13. La empresa dispone de procedimientos APPCC. En el diseño, aplicación y mantenimiento de los procedimientos APPCC no existen hallazgos que cuestionen la eficacia de los procedimientos. En el caso que la empresa no haya identificado PCC, los resultados en la evaluación de los programas de control avalan o justifican las decisiones adoptadas en el análisis de peligros.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.14. El sistema de autocontrol de la empresa (APPCC) es modificado cuando se producen cambios en los productos o es introducida nueva maquinaria o cuando se producen remodelaciones de las instalaciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.15. La empresa dispone de un control de temperaturas de las cámaras. Si durante el procesado hay una rotura de la cadena del frío, la empresa tiene contemplado cuál es el periodo de tiempo permisible (acorde con los procedimientos APPCC)**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:



- 2.16. La empresa dispone de un programa de mantenimiento o de procedimientos respecto a la calibración de los equipos de medición.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.17. Cuando se contratan nuevos trabajadores son informados del sistema autocontrol (APPCC, planes de higiene y otros planes con inclusión de estándares de la legislación rusa)**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.18. Se realizan chequeos médicos a los empleados de la empresa, que incluyen la realización de análisis.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.19. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UA para residuos y sustancias indeseables, y en el sistema de selección de las muestras establece criterios para rotar la investigación de los productos de los diferentes proveedores. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del *“Procedimiento de Control para el cumplimiento de la legislación Aduanera”*<sup>5</sup>**

---

<sup>5</sup> Si la empresa no ha investigado con regularidad estos parámetros en periodos previos estando autorizado, debe emitirse evaluación desfavorable. Los muestreos de residuos son aplicables a los mataderos y, en el caso de las salas de despiece y plantas de transformación, debe evaluarse el sistema mediante el que se dispone de la información de los resultados realizados por el establecimiento proveedor.





Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.21. La empresa ha tipificado las acciones correctoras a adoptar ante detección en residuos. Cumple los principios establecidos en el “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la Legislación de la UA”. En los resultados no se han obtenido resultados insatisfactorios sin la adopción de acciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.22. La empresa tiene en cuenta los resultados de las muestras tomadas en el marco de la normativa comunitaria y tiene contempladas acciones a adoptar en los casos en que los resultados indiquen un riesgo en el cumplimiento de la normativa de la UA.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.23. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UA para los criterios microbiológicos. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera”<sup>8</sup>**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.24. La empresa dispone de la documentación relativa a los microorganismos que investiga, a los laboratorios de destino y a los métodos analíticos<sup>9</sup>**

<sup>8</sup> Si la empresa no investigad con regularidad, en periodos previos, microorganismos específicos establecidos por la UA, habiendo estado autorizado, deberá emitirse informe desfavorable

<sup>9</sup> Revisar nota informativa laboratorios UA

[http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/laboratorios\\_control\\_oficial\\_2013\\_junio.pdf](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/laboratorios_control_oficial_2013_junio.pdf)



Microorganismo	Producto	Laboratorio de destino	Descripción del método/método en el que se basa	del ISO

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**2.25. La empresa ha tipificado las acciones correctoras a adoptar ante resultados insatisfactorios en los criterios microbiológicos. Cumplen los principios establecidos en el “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la Legislación de la UA”. En los resultados tras la reevaluación del procedimiento se han obtenido resultados insatisfactorios sin la adopción de acciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**2.26. La empresa tiene en cuenta los resultados de las muestras tomadas en el marco de la normativa comunitaria tiene contempladas acciones a adoptar en los casos en que los resultados indiquen un riesgo en el cumplimiento de los criterios microbiológicos y otros contaminantes de la UA.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:



- 2.27. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UA para otros contaminantes. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del “*Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera*”

Evidencias cumplimiento
No conformidades:

- 2.28. La empresa dispone de la información relativa a la investigación de otros parámetros exigibles en el *Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera*<sup>10</sup> no contenidos en las tablas anteriores en relación al producto a exportar respecto a laboratorio de destino, método analítico<sup>11</sup>.

Parámetro	Matriz	Laboratorio de destino	método	Límite de detección	Alcance acreditación

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

<sup>10</sup> En este apartado se detallará la evaluación de otros contaminantes como nitrosaminas, benzopirenos.etc.

<sup>11</sup> Revisar nota informativa laboratorios UA  
[http://www.mssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/laboratorios\\_control\\_oficial\\_2013\\_junio.pdf](http://www.mssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/laboratorios_control_oficial_2013_junio.pdf)



### 3. EVALUACIÓN EN PLANTA

---

**3.1. Condiciones del perímetro de la empresa con inclusión de las zonas dispuestas para los vehículos de transporte**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.2. Condiciones de las salas de proceso y de las dependencias auxiliares con inclusión de las condiciones del equipamiento y útiles**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.3. Condiciones para el adecuado drenado de las aguas residuales**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.4. Condiciones de iluminación, ventilación en salas de proceso y cámaras**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.5. No existen retrocesos en el flujo del producto ni cruces de línea que puedan ocasionar un riesgo en los productos**

Síntesis evaluación:
No conformidades:



**3.6. Identificación de contenedores, equipamiento destinado a la recogida de SANDACH**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.7. Verificación en planta de las medidas establecidas en los programas de control de aguas, plagas y de control de la higiene y otros programas de requisitos previos**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.8. Verificación en planta de las buenas prácticas de higiene en relación y manipulación de los productos durante el procesado, envasado y almacenamiento**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.9. En planta los productos destinados a la UA están identificados, segregados y almacenados en un emplazamiento específico destinado a este fin.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**3.10. Cumplimiento de los requisitos de temperatura en las salas de proceso y en las cámaras**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:



### 3.11. Verificación en planta de eficacia de los PCC

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

### 3.12. Requisitos específicos para mataderos

- **Las instalaciones facilitan la inspección ante-mortem. La empresa identifica partidas con irregularidades en la identificación animal y en la documentación de traslado de los animales al matadero para la adopción de decisiones sobre los animales por parte del SO.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- **Emplazamientos específicos para separar animales sospechosos en los que realizar una inspección más pormenorizada (con inclusión de la toma de temperatura si es requerido)**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- **Las instalaciones y los procedimientos desarrollados por el operador facilitan la inspección post-mortem al objeto de cumplir la sistemática post-mortem de la UA.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- **Cumplimiento de los requerimientos sanitarios y veterinarios durante el aturdimiento, degollado, sangrado, desollado/depilado/desplumado, retirada de órganos internos**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:



- **Cumplimiento de la trazabilidad de cabeza, canal y vísceras durante el proceso de sacrificio. Cumplimiento de acciones correctoras cuando se producen irregularidades que puedan afectar a la trazabilidad de los animales y sus productos.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- **Cumplimiento de los requerimientos sanitarios en la retirada de MER**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- **Cumplimiento de los requisitos de temperatura de desinfección de útiles y cuchillos y adecuada desinfección de los mismos**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- **Disposición de instalación (cámara de consigna) para productos decomisados por los SVO**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

**Nombre y firma :**

**FECHA:**

**(SELLO OFICIAL)**