



EXPORTACIÓN A HONG KONG

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE FRESCA DESTINADA AL CONSUMO HUMANO

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”

Introducción:

Para la exportación de carne fresca destinada al consumo humano a Hong Kong, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos se encuentren homologados por el Food and Environmental Hygiene Department de Hong Kong desde el 1 de enero de 2024.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el *“Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano”* (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta Nota informativa.

Ámbito de aplicación

- Carne fresca, despojos y preparados de carne de ovino, porcino, bovino y/o aves de corral.

Este requisito se aplica a todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país (matadero, sala de despiece, planta de preparados de carne, reenvasado y almacén frigorífico), pudiendo autorizarse, para un mismo establecimiento, más de una de las actividades de las que se requiere trazabilidad.

No aplica a productos cárnicos transformados (cocidos, tratados por calor, curados, ...) por lo que aquellos establecimientos que solo exporten este tipo de productos no necesitan aparecer en las listas de establecimientos autorizados para exportar carne fresca a Hong Kong.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública y de sanidad animal, además de la legislación hongkonesa.¹
- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.

¹ https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132?xid=ID_1438402660982_003



- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH).²
- En función del producto a exportar, será necesario que la mercancía vaya amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN:
 - o ASE 3097 y 3098, son de aplicación para la exportación de carne fresca y despojos, excluyéndose los productos cárnicos. Aunque en el título se incluya el término “producto cárnico”, éste responde a la definición hongkonesa del mismo que equivale a los cortes o despieces.
 - o ASE 1820, son de aplicación para los productos cárnicos transformados (cocidos, tratados por calor, curados, ...) los cuales NO necesitan estar en la lista de establecimientos autorizados.

Tramitación de la solicitud

La solicitud de autorización se tramitará a través de CEXGAN según lo recogido en el *Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países* (ver Nota informativa).

Previamente a la tramitación de la solicitud los establecimientos deberán tener preparada la documentación requerida por las autoridades hongkonesas conforme a lo indicado en este documento. Tras la validación de la solicitud, la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) del Ministerio de Sanidad solicitará a los operadores la remisión de la documentación requerida para una revisión preliminar de los contenidos previa al envío de los Servicios Oficiales de Inspección de las CCAA. El objetivo de esta revisión preliminar será verificar que la empresa ha proporcionado la información requerida con inclusión de los requisitos adicionales para cumplir la normativa hongkonesa. En el caso que haya aspectos que corregir se dará a la empresa un plazo de corrección, en el caso que el expediente sea completo será enviado a la Comunidad Autónoma al objeto que se verifique que se cumplen los aspectos detallados en el cuestionario.

La empresa solicitante podrá hacer seguimiento del estado en que se encuentra su solicitud a través de CEXGAN.

Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a Hong Kong:

Se cumplimentará el Cuestionario “**Annex III: Application for export of meat/ poultry to Hong Kong**” (ver anexo 1 de este procedimiento), y disponible también en formato Word en CEXGAN.

Para su cumplimentación se debe tener en cuenta lo siguiente:

- o Se cumplimentará en su totalidad en inglés. Tanto todos los textos, como las indicaciones de los planos, los diagramas de flujo, las fichas técnicas de los productos, las analíticas, etc.

² https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices_PNCH_rev2_abril2024.pdf



- Como ayuda para la cumplimentación del Cuestionario, los establecimientos pueden consultar en el Anexo 3 un documento de apoyo que indica los documentos que deben aportarse en cada apartado.
- La gestión del expediente requiere que los operadores presenten 2 versiones del cuestionario de registro, una en inglés y otra en castellano, para facilitar la evaluación de los Servicios Oficiales.
- Las preguntas se contestarán en orden y en un único archivo de pdf, separando cada apartado con carátulas indicando el título correspondiente del punto que se va a contestar.
- El contenido debe ajustarse a lo solicitado, con respuestas claras y concisas.
- Las fotografías que se adjunten llevarán pie de foto explicativo (en inglés).
- Toda la documentación, incluidos planos, fotografías, boletines... deben contar con la calidad suficiente para su correcta lectura y, en caso de disponer de leyendas, éstas deberán estar correctamente traducidas.
- Las autoridades del país exigen un video que muestre el proceso de producción del producto implicado.
- Tanto el formulario de solicitud como la documentación de acompañamiento se presentarán en formato digital (máximo 1 Gb).
- El nombre y dirección del establecimiento que se indique en el “punto 1. Establishment information” debe coincidir exactamente con el que aparece en el RGSEAA de la AESAN (https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_is.jsp) (No incluir el código postal)
- El cuestionario de registro deberá ser firmado únicamente por el representante legal del establecimiento. Dejando en blanco el hueco correspondiente a la autoridad competente, que será firmado y sellado por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma.

Por último, se firmará el documento “**Annex II: Five specific requirements for export of meat and meat products / poultry and poultry products from Spain to Hong Kong**” (ver anexo 2 del procedimiento). Se rellenarán los datos del establecimiento que deben coincidir exactamente con el que aparece en el RGSEAA de la AESAN (https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_is.jsp)

En este se debe firmar y sellar por parte del representante legal de la empresa, dejando en blanco el hueco correspondiente a la autoridad competente, que será firmado y sellado por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma.

Aquellos establecimientos que soliciten **modificación de datos o modificación del alcance**, no tienen que completar este cuestionario.

Otra información de interés

Certificado de exportación



La mercancía debe ir amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN que deberá ser solicitado a los Servicios de Inspección de Sanidad Animal dependientes del MAPA.

Cuestionario

La información contenida en el anexo II y III deberá ser cumplimentada por la empresa para poder realizar la solicitud de inclusión en lista, y proporcionada a los SVO, junto con el video, para que lo trasladen con el correspondiente informe preceptivo.

Mantenimiento en listas

Aquellos establecimientos que lleven más de 5 años sin realizar exportaciones a este destino las autoridades hongkonesas les retirarán la autorización.

En caso de volver a estar interesados, deberán iniciar un nuevo proceso de solicitud de autorización.

Actualizado 17 de septiembre de 2024



Application for export of meat/ poultry to Hong Kong

1. Establishment information

1.1 Name of the establishment

1.2 Address of the establishment

1.3 Approval number of the establishment

1.4 Types of meat/ poultry to be exported into HKSAR

1.5 Activities carried out in the establishment

- slaughterhouse
- cutting plant
- processing plant
- cold store
- re-wrapping establishment

1.6 Production / storage capacity of the establishment

2. Location and lay-out of establishment

2.1 Area where the establishment is located (description + pictures)

2.2 Floor plan of the establishment

2.2.1 Showing rooms for different operations and machinery lay-out

2.2.2 Showing personnel flow

2.2.3 Showing process / products flow

2.3 Materials used

2.3.1 Floor:

2.3.2 Walls:

2.3.3 Ceiling:

2.3.4 Lighting:

2.3.5 Ventilation:

3. Water supply

3.1 Source of water



3.2 Treatment of the water

3.3 Examination of the water

3.3.1 Frequency

3.3.2 Item analyzed

3.3.3 Results (attach latest reports)

4. Staff

4.1 Organization chart of the establishment

4.2 Staff information: list number and qualifications of employees

4.3 Staff hygiene

4.3.1 Uniform: brief description

4.3.2 Laundry (in plant or by contract):

4.3.3 Sanitary facilities: brief description employee facilities, equipment cleaning & sanitizing facilities

4.4 Training program (brief description)

5. Slaughtering / cutting / processing process

5.1 Description of the process (attach flow charts)

5.2 Food safety program

5.2.1 HACCP (plan, list of CCP and PA, analyses carried out)

5.2.2 Certificate of HACCP, ISO of the establishment, etc.

5.2.3 Others

5.3 Description of Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)

5.4 Description of GMP

5.5 Description of temperature control

6. Waste treatment/ disposal

7. Pest control

7.1 Pest control program: brief description + lay-out map of pest control points

7.2 Results (attach latest pest control reports)



8. Traceability system

8.1 Product traceability (from raw materials to final product)

8.2 Recall procedure

9. Supporting material

Attach video of the establishment showing the facilities available for the slaughtering / handling / processing / production / storage / transport.

10. Additional information for establishment with slaughtering activity

10.1 Guidelines and procedures for disease prevention at the slaughterhouses 10.2

Source of animal and the animal identification method

10.3 Guidelines and procedures for animal Holding, stunning and bleeding and its respective animal welfare control

10.4 Ante-mortem inspection procedures and type of animal disease detected in the slaughterhouse for the last 2 years.

10.5 Post-mortem inspection procedures

(a) For beef, guidelines and procedures for the removal of SRM (for Control/ undetermined BSE risk countries);

(b) For pigs, procedures for detection/removal/destruction of trichinella and lab testing results (compression method/ digestion method) for the last 2 years ;

(c) Carcass and offal discard record and its investigation reports for the last 2 years;

10.6 Details of Laboratory testing Programme and its record for the last 2 years.

10.7 Official Inspection Report for the last 2 years.

SIGNATURE:

Name and position of the legal representative of the manufacturer



GOBIERNO
DE ESPAÑA

Signature and seal of the legal representative

Date:

Name and designation of veterinarian who verified above information

Signature and official stamp

Date:



Anexo 2

Annex II

Five specific requirements for export of meat and meat products / poultry and poultry products from Spain to Hong Kong

Name of establishment:

N° of approval:

Date:

1. The products shall be fit for human consumption and in compliance with Food Laws of **Spain** and Part V of the Public Health and Municipal Services Ordinance, Chapter 132 (Laws of Hong Kong). (https://www.elegislation.gov.hk/?_lang=en)
2. Health Certificate is accompanied to certify that the meat is derived from animals that have been inspected ante and post mortem and have met the criteria satisfactory to the Authority; and all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparing and packing of meat and meat products / poultry and poultry products.
3. The authorized establishment registered with Ministry of Agriculture, Fisheries and Food has to meet all requirements of Spanish national legislation, including a self-control programme based on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principally as well as Good Manufacturing Practice (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP).
4. The products have been processed in establishments subjected to the official control programme of residues of veterinary drugs, pesticides and environmental contaminants, which is planned and implemented following the recommendations of Codex Alimentarius and are in compliance with the microbiological parameters established in the Spanish legislation.
5. Plants authorized for export to Hong Kong should be subject to risk-based veterinary audit programme and drug monitoring programme that are reviewed on regular basis.

Signature and stamp of the legal representative

Signature and stamp of the Competent Authorities:



Anexo 3

Guía para cumplimentación de cuestionario (Annex III)

Esta guía se elabora para facilitar la cumplimentación del Cuestionario de registro (Annex III) por parte de los operadores y para trasladar a los Servicios Oficiales los criterios necesarios para su verificación. La empresa debe rellenar el Cuestionario de registro conforme se indica a continuación, aportando la documentación complementaria (planos, boletines analíticos, registros, tablas, etc.) que se solicita en cada apartado, completamente traducida al inglés.

Por otro lado, la gestión del expediente requiere que los operadores presenten 2 versiones, una en inglés y otra en castellano, para la facilitar la evaluación de los Servicios Oficiales.

1. Establishment information

Los datos de identificación de la empresas que se indiquen en este apartado deberán coincidir exactamente con los que constan en la Web de AESAN de establecimientos registrados https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp

1.1 Name of the establishment

1.2 Address of the establishment

1.3 Approval number of the establishment

1.4 Types of meat/ poultry to be exported into HKSAR

1.5 Activities carried out in the establishment

- slaughterhouse
- cutting plant
- processing plant
- cold store
- re-wrapping establishment

El establecimiento debe encontrarse inscrito en el RGSEAA para la actividad y productos solicitados

1.6 Production / storage capacity of the establishment

Deben indicarse los datos de producción solicitados

2. Location and lay-out of establishment



2.1 Area where the establishment is located (description + pictures)

- Aportar imágenes de la vista aérea de la zona (ej. de Google Maps) circundante a la industria, indicando la localización de la empresa y en las que pueda verse el entorno.
- Se debe indicar si el entorno es urbano, agrícola, industrial, etc., debiendo demostrar que no existen fuentes potenciales de contaminación para la industria.

2.2 Floor plan of the establishment

2.2.1 Showing rooms for different operations and machinery lay-out

Aportar planos de la industria, donde se muestren claramente las distintas áreas de producción, como son el área de descanso de animales, lazareto, área de sacrificio, área de despiece, área de expedición, así como las zonas de elaboración/transformación, las salas o zonas de almacenamiento de productos químicos y de limpieza, la zona de laboratorio en su caso, la zona de inspección, etc., etiquetando las distintas zonas.

2.2.2 Showing personnel flow

En el plano deben indicarse con flechas de color las rutas de entrada del personal, vestuarios, aseos, vados sanitarios de acceso a las áreas de trabajo, así como otras áreas de interés, si las hay (cantina, servicios médicos, etc).

2.2.3 Showing process / products flow

En el plano deben indicarse con flechas de color las rutas de entrada, descarga, limpieza, desinfección y salida de los vehículos de transporte de animales, las rutas de entrada de materia prima, almacenamiento, procesado y salida de los productos finales.

2.3 Materials used

Indicar los materiales empleados en suelos, paredes, techos, y los sistemas de iluminación y ventilación. Pueden aportarse imágenes de las salas de procesado y almacenamiento, en las que puedan apreciarse las condiciones higiénicas

2.3.1 Floor:

2.3.2 Walls:

2.3.3 Ceiling:

2.3.4 Lighting:

2.3.5 Ventilation:

3. Water supply

3.1 Source of water



Indicar si el establecimiento se abastece de la red municipal, o si dispone de una fuente de agua propia, con o sin depósito intermedio.

3.2 Treatment of the water

Si el establecimiento se abastece de una fuente de agua propia, describir las medidas de control de la seguridad alimentaria, por ejemplo, sistema de depuración, plan de análisis de la calidad del agua etc. y aportar el último boletín analítico de la calidad del agua (si es aplicable).

3.3 Examination of the water

Aportar en forma de tabla el programa de control microbiológico del agua empleada en la producción de alimentos y en la elaboración del hielo/vapor que contacta directamente con los alimentos (si es aplicable), incluyendo los límites microbiológicos, frecuencia de muestreo y registros.

3.3.1 Frequency

3.3.2 Item analyzed

3.3.3 Results (attach latest reports)

Aportar los resultados del último análisis microbiológico realizado.

4. Staff

4.1 Organization chart of the establishment

Aportar organigrama del establecimiento, en el que figuren los departamentos relacionados con la seguridad alimentaria.

4.2 Staff information: list number and qualifications of employees

Aportar información sobre los recursos humanos de la empresa e indicando los requisitos de formación del personal relacionado con la seguridad alimentaria y calidad, y los de los manipuladores de alimentos.

4.3 Staff hygiene

4.3.1 Uniform: brief description

Breve descripción de la vestimenta de trabajo en las diferentes zonas.

4.3.2 Laundry (in plant or by contract):

Indicar si disponen de lavandería propia, o contratada.



4.3.3 Sanitary facilities: brief description employee facilities, equipment cleaning & sanitizing facilities

Breve descripción del protocolo de gestión de la ropa de trabajo y de calle, revisión de taquillas e instrucciones para el personal.

4.4 Training program (brief description)

Aportar resumen del programa anual de formación: tabla de actividades formativas, contenido y registros de las actividades.

5. Slaughtering / cutting / processing process

5.1 Description of the process (attach flow charts)

Describir las operaciones que se realizan, desde la recepción de materia prima hasta la salida del producto final. Aportar el diagrama de flujo del proceso.

5.2 Food safety program

5.2.1 HACCP (plan, list of CCP and PA, analyses carried out)

- Aportar un breve resumen del APPCC, con una tabla de análisis de peligros sencilla, en la que se contemplen los peligros biológicos, químicos y físicos
- Aportar el cuadro de gestión de los PCC identificados (o en su caso los PC), indicando los límites críticos y las frecuencias y métodos de monitorización y verificación.

5.2.2 Certificate of HACCP, ISO of the establishment, etc.

Aportar, si se dispone de ellos, certificados de calidad emitidos por entidades acreditadoras externas-

5.2.3 Others

Otras certificaciones (bienestar animal, food defense, etc.), si se dispone de ellas.

5.3 Description of Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)

Descripción del Programa Normalizado de Control de Higiene (PNCH), indicando los métodos de monitorización preoperativa y operativa y sus frecuencias, y los métodos de verificación por análisis de superficies, estudio de tendencias, etc.

5.4 Description of GMP



Describir brevemente las instrucciones que deben seguir el personal que manipula los alimentos, y la forma de impartirlas (mediante cursos de Formación en la empresa, panels informativos en el puesto de trabajo, etc.)

5.5 Description of temperature control

Describir el procedimiento que aplica la empresa para el control de la cadena del frío y añadir una tabla con los requerimientos de temperatura en las salas de proceso, almacenes y túneles de congelación. Así mismo, añadir una tabla con los requisitos aplicables a los productos: entrada de materia prima, almacenamiento, congelación y expedición.

6. Waste treatment/ disposal

- Describir el procedimiento para la gestión de los residuos de origen animal no destinados al consumo (SANDACH) detallando las distintas categorías que se generan en el establecimiento.
- Describir el procedimiento de gestión de otros residuos, basuras y efluentes, y la frecuencia para su retirada, indicando si se dispone de depuradora.

7. Pest control

7.1 Pest control program: brief description + lay-out map of pest control points

- Aportar una breve descripción del programa de control de plagas, indicando si es llevado a cabo por la propia empresa o por empresa externa (indicar nombre), y la frecuencia de revisiones.
- Añadir un plano del establecimiento en el que se observen (convenientemente explicados) la localización de los distintos tipos de dispositivos: lámparas antiinsectos, cebos roenticidas, pantallas en ventanas...

7.2 Results (attach latest pest control reports)

Aportar el ultimo parte de control de plagas, en el que se hayan traducido y se resalten los términos más relevantes (nombre de la empresa, tipo de dispositivos revisados, resultados...)

8. Traceability system

8.1 Product traceability (from raw materials to final product)

Describir el procedimiento para garantizar la trazabilidad desde la materia prima hasta un lote de producto terminado. Explicar, si es necesario, el código de loteado.

8.2 Recall procedure



Describir el procedimiento de gestión de retirada en caso de una reclamación de un cliente o de un resultado desfavorable en destino.

9. Supporting material

Attach video of the establishment showing the facilities available for the slaughtering / handling / processing / production / storage / transport.

Adicionalmente a la cumplimentación de este cuestionario, la empresa debe proporcionar aparte un video en el que se muestren, en operación, las instalaciones para el sacrificio, faenado, recepción de materia prima, procesado, almacenamiento y transporte o expedición, que se lleven a cabo en la empresa.

10. Additional information for establishment with slaughtering activity

10.1 Guidelines and procedures for disease prevention at the slaughterhouses

Indicar los procedimientos para la prevención de enfermedades de los animales, y los criterios para la admisión de los animales destinados al sacrificio, y la Gestión de los sacrificios de urgencia.

10.2 Source of animal and the animal identification method

- Indicar en una tabla las provincias de origen de los animales destinados al sacrificio.
- Indicar el método de identificación de los animales, y aportar imágenes.

10.3 Guidelines and procedures for animal Holding, stunning and bleeding and its respective animal welfare control

Describir las medidas relacionadas con el bienestar animal durante la estabulación, aturdimiento y sacrificio, y sus métodos de verificación o control.

10.4 Ante-mortem inspection procedures and type of animal disease detected in the slaughterhouse for the last 2 years.

- Describir los procedimientos de inspección antemortem (que pueden basarse en la normativa europea de aplicación).
- Aportar una tabla resumen de los decomisos por enfermedades animales ocurridos en los últimos 2 años.

10.5 Post-mortem inspection procedures



Describir los procedimientos de inspección posmortem para las especies animales de que se trate.

(a) For beef, guidelines and procedures for the removal of SRM (for Control/ undetermined BSE risk countries);

En el caso del bovino, criterios y procedimientos para la extracción de los MER.

(b) For pigs, procedures for detection/removal/destruction of trichinella and lab testing results (compression method/ digestion method) for the last 2 years ;

En el caso del porcino, procedimientos para la detección/destrucción de triquina, y tabla resumen de los resultados de los últimos 2 años.

(c) Carcass and offal discard record and its investigation reports for the last 2 years;

Registros de decomiso de canales o de vísceras por enfermedades infecciosas, y resultados de su investigación, de los últimos 2 años.

10.6 Details of Laboratory testing Programme and its record for the last 2years.

Insertar tabla resumen del programa de análisis laboratorial (indicando los parámetros analizados, y su frecuencia) y resumen de resultados de los últimos 2 años.

10.7 Official Inspection Report for the last 2 years.

Aportar los informes de supervisión o auditoria oficial de los últimos 2 años, traducidos al inglés.

SIGNATURE:

El establecimiento solamente debe cumplimentar la primera parte de este apartado, quedando la segunda en blanco para su cumplimentación por parte de los Servicios Oficiales. Se debe evitar la firma electrónica, firmando y sellando manualmente preferiblemente.