MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD PÚBLICA, CALIDAD
E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE SANIDAD EXTERIOR

NOTA INFORMATIVA SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS EN LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS A JAPÓN

1. Criterios microbiológicos vigentes

España está autorizada a exportar a Japón carne y productos cárnicos de porcino desde el 9 de febrero de 1999, siendo los principales productos exportados jamones, paletas y embutidos crudo-curados.

Los criterios microbiológicos aplicables a los productos cárnicos listos para consumo no tratados térmicamente vienen establecidos en la Ley de Seguridad Alimentaria en Japón, aunque respecto al parámetro *Listeria monocytogenes*, el pasado 25 de diciembre de 2014 las autoridades japonesas han modificado el límite de aceptabilidad que hasta ese momento se venía aplicando.

Los criterios microbiológicos para estos productos, actualmente son los siguientes:

E. coli: < 100 ufc/g
Staphylococcus aureus: < 1000 ufc/g
Salmonella: ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes: < 100 ufc/g

2. Control de *Listeria monocytogenes*

Los establecimientos que elaboren productos cárnicos crudos listos para consumo destinados a ser exportados a Japón deben contemplar en sus sistemas de autocontrol medidas dirigidas a cumplir con los requisitos de este país. Ello es especialmente importante en lo que se refiere a *L. monocytogenes*, por ser este patógeno el que ha motivado la mayoría de rechazos de productos cárnicos procedentes de nuestro país en la frontera japonesa.

Las estrategias para el control de *L. monocytogenes* pueden adoptarse en los procedimientos de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o en los procedimientos normalizados de control de la higiene (PNCH) que, como establecimientos autorizados a exportar a Japón, deben disponer, aplicar y mantener.

Las alternativas de control pueden contemplar:

- la inclusión de tratamientos de letalidad (PCC),
- la evaluación de la eficacia del proceso como agente antimicrobiano,
- el control de la higiene y
- la evaluación de los procedimientos normalizados de control de la higiene incluyendo *Listeria spp*. o *Listeria monocytogenes* en los programas de muestreo de áreas de trabajo, equipos y utensilios, etc., en función de las decisiones que el operador adopte en su sistema de autocontrol.

www.msssi.es
saniext@msssi.es

Pº/ PRADO, 18, 7ª
28071 MADRID
TEL: 915962040
FAX: 913601343

En conjunto, estas estrategias deben proporcionar garantías de que la presencia de *L. monocytogenes* en productos cárnicos crudos listos para consumo se mantiene dentro de los valores aceptables.

3. Actuaciones ante incumplimientos en destino

Tras un incumplimiento de los criterios aplicables a *L. monocytogenes*, las autoridades japonesas someten al establecimiento elaborador a un control reforzado pasando a muestrear todas las partidas procedentes del establecimiento implicado, hasta disponerse de un informe de acciones correctoras verificado oficialmente, acompañado de 60 analíticas de producto que evidencien que las acciones adoptadas han sido eficaces.

Al margen de este control reforzado a la importación aplicado por las autoridades japonesas, desde la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad se adoptará la medida cautelar de **suspensión en la emisión de certificados de exportación a Japón** para los productos cárnicos procedentes de ese establecimiento, hasta que se disponga de garantías para levantar esta medida.

Esta medida será levantada sobre la base del informe favorable emitido por la autoridad sanitaria de la Comunidad Autónoma que dé respuesta a los siguientes puntos:

1. Resultados de la investigación de las causas del incidente: Descripción de la investigación de las causas que han provocado el incumplimiento y de los resultados alcanzados con dicha investigación (lotes implicados, trazabilidad, muestreo reforzado para búsqueda de nichos en el entorno de procesamiento RTE, revisar la metodología en la toma de muestras en superficies de trabajo y equipo -esponja es más efectivo que hisopo-, etc).

2. Situación anterior a la detección del problema: Descripción de las medidas y sistema de autocontrol del establecimiento antes de la detección del problema, en lo que respecta a materiales, producción, equipamiento, instalaciones, y el manual de procedimientos para garantizar la higiene y seguridad del proceso de elaboración.

   (Esta información deberá apoyarse en los informes de las inspecciones realizadas por las autoridades sanitarias con anterioridad al incidente).

3. Medidas adoptadas para evitar la reaparición de Listeria: Medidas preventivas adoptadas, basándose en los resultados del apartado 1, que pueden incluir la modificación de los procedimientos de higiene, ejecución de una limpieza y desinfección de choque, vigilancia en cada fase de la elaboración, cambios en los flujos de personal y productos, programa de muestreo reforzado, etc.

4. Verificación de las medidas preventivas adoptadas: Resultados de la verificación por parte de la empresa del nuevo (mejorado) sistema para evitar el crecimiento de *Listeria*, mediante un informe de resultados de los análisis de producto, materiales, equipamiento, instalación, etc.

5. Revisión a posteriori: Comprobación por parte del SVO de que el nuevo sistema funciona correctamente, reflejada en un estudio que exponga las actividades de verificación realizadas, análisis efectuados, etc. y sus resultados.

6. Resultado del análisis en producto tras las modificaciones introducidas: El establecimiento deberá proceder al análisis de muestras extraídas de 60 lotes del mismo producto o productos similares para verificar que las medidas correctoras aplicadas han sido eficaces.

7. Metodología técnica de análisis: Los métodos deben ir dirigidos a determinar el recuento de ufc/g al objeto de evidenciar que se cumplen los criterios de seguridad alimentaria de la normativa japonesa, y en este apartado se deberá indicar los métodos utilizados (de muestreo y de pruebas analíticas).

Todos los puntos serán elaborados por las autoridades sanitarias competentes, o verificados por las mismas en el informe elaborado por la empresa. En el caso de que no se disponga de los documentos indicados, éstos pueden ser sustituidos por otro tipo de documentos que puedan servir al mismo fin. Toda esta información es necesario enviarla **traducida al inglés**.

Se podrá levantar la medida de suspensión en la emisión de certificados sin haberse completado las 60 analíticas que se mencionan en el punto 6, habilitando de nuevo la exportación, pero no se solicitará la retirada de la lista de control reforzado de las autoridades japonesas hasta que se disponga de los resultados favorables de los 60 lotes.

Finalmente, se informa que en caso de no recibir este informe en un periodo de **un año** desde la notificación de la suspensión de la emisión de certificados, se procederá a emitir una **propuesta de revocación de la autorización** al establecimiento afectado.

Febrero 2015