



Montevideo, 18 de diciembre de 2018

## **CIRCULAR 3/2018**

**Asunto: PROCEDIMIENTO PARA LA DESIGNACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO PARA EXPORTAR A JAPÓN**

### **OBJETIVO:**

Verificar que los establecimientos que solicitan ser incluidos en la lista de plantas habilitadas para exportar a Japón (establecimiento designado), cumplen con los requerimientos de dicho mercado.

### **RESPONSABILIDADES:**

La División Industria Animal (DIA), a través del Departamento correspondiente.

### **REFERENCIAS:**

- Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal, Decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983.
- Decreto Presidencial N°199/013 del 08/07/2013
- Requisitos de Sanidad Animal (AHR) vigente, para carne y productos cárnicos derivados de ganado para exportar a Japón.

### **REQUISITOS PARA LA DESIGNACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS:**

1. Los mataderos designados deben estar ubicados en Uruguay y cumplir con los requisitos establecidos en los estándares de designación.
2. Cuando un matadero solicita la designación como una instalación para la producción de carne de bovina a exportar a Japón, la Autoridad competente de Uruguay debe realizar una inspección en el lugar de la instalación para confirmar si cumple con los estándares de designación, en respuesta a la solicitud del establecimiento.
3. La Autoridad competente de Uruguay presenta una solicitud de designación al Ministro de Agricultura, Forestación y Pesca (MAFF) de Japón cuando se considera que una instalación cumple con los estándares de designación como resultado de la inspección in situ realizada de conformidad con el párrafo anterior. La Autoridad competente de

Uruguay remite los documentos que muestran los siguientes elementos en inglés o japonés a la autoridad de salud animal japonesa como documento de solicitud.

3.1 Nombre, dirección y número de aprobación del establecimiento.

3.2 Plano del establecimiento de todos los niveles que correspondan.

3.3 Número de trabajadores, veterinarios oficiales y asistentes oficiales destinados en planta y organigrama del establecimiento.

3.4 Descripción general de la carne bovina exportada a Japón.

- a. Procedimiento de producción incluyendo maduración y deshuesado.
- b. Descripción del método de medición de pH, equipo de medición y lugar para la medición

3.5 Descripción general de la estructura del establecimiento.

- a. Plano que muestre la estructura de la instalación (incluyendo un plano que muestre que el área de pre-maduración y la zona de post-maduración del establecimiento están claramente separadas y las canales después de la maduración no entran en contacto con aquellas antes de la maduración).
- b. Disposición (layout) de los equipos principales, incluidos los de maduración, medición del pH y deshuesado.
- c. Fotografías que muestren la implementación de maduración, medición de pH y deshuesado.
- d. Fotografías de la instalación que muestren que el área previa a la maduración y la zona posterior a la maduración de la instalación están claramente separadas y las carcasas después de la maduración no entran en contacto con aquellas antes de la maduración.

3.6 Descripción general de la línea de flujo en el establecimiento.

- a. Línea de flujo desde la recepción del ganado hasta carga de los productos finales.
- b. Línea de flujo del drenaje y residuos (incluidos los subproductos animales)
- c. Línea de flujo de los trabajadores.

3.7 Lista de procedimientos de operación estándar (SOP) (copia del SOP para el procesamiento de la carne bovina exportada a Japón de acuerdo con los requisitos zoonosanitarios de este documento).

3.8 Copia de los registros de las inspecciones ante y post mortem, resultado de la medición del pH, registro del manejo de la temperatura de la cámara de maduración y registro de la calibración del equipo de medición del pH (si corresponde).

3.9 Descripción general del sistema de trazabilidad para rastrear cada producto hasta su origen.

3.10 Otra información que las autoridades de sanidad animal japonesas consideren necesaria.

4. En respuesta a la solicitud presentada en virtud del párrafo 3, la autoridad japonesa de sanidad animal realizará inspecciones in situ de los establecimientos a expensas de Uruguay para confirmar que cumplen con los estándares de designación.

5. La autoridad japonesa de sanidad animal puede reemplazar su inspección in situ descrita en el párrafo 4 con la recepción del informe de la inspección in situ realizada por

la Autoridad competente de Uruguay de conformidad con 2, si la autoridad de salud animal japonesa confirma que los criterios del Anexo 2 (AHR) se cumplen en su totalidad.

6. La autoridad de sanidad animal de Japón puede suspender la aplicación del párrafo 5 si la autoridad de sanidad animal de Japón reconoce que las condiciones en el anexo 2 (AHR) no están completamente satisfechas o si la autoridad de sanidad animal de Japón considera que no es apropiado aplicar el párrafo 5.

7. La Autoridad competente de Uruguay y el Ministro de Agricultura, Forestación y Pesca (MAFF) de Japón designan un establecimiento como el matadero designado cuando la autoridad de salud animal de Japón confirma que la instalación cumple con los estándares de designación al examinar la solicitud presentada de conformidad con el párrafo 3 y el resultado de la inspección in situ realizada de conformidad con el párrafo 4 o el examen del informe de la inspección in situ presentada por la Autoridad competente de Uruguay en virtud del párrafo 5. Una instalación se considera como matadero designado el día en que, la designación por ambas autoridades, es completado.

8. Cuando los mataderos designados tengan un plan de modificación, incluida la reconstrucción, ampliación y / u otros cambios de la estructura relacionados con las normas de designación, la Autoridad competente de Uruguay debe notificar a la autoridad de salud animal japonesa cuando el anteproyecto esté aprobado. En caso de que la autoridad de sanidad animal japonesa reconozca que el matadero designado no podrá cumplir con los estándares de designación como resultado de dicha modificación, la designación podrá ser suspendida o revocada.

9. La Autoridad competente de Uruguay debe notificar de inmediato a la autoridad de sanidad animal de Japón, si los mataderos designados cambian el nombre o la dirección, o ya no se utilizan como mataderos designados.

10. La Autoridad competente de Uruguay, a través del Supervisor Oficial, debe visitar los mataderos designados al menos una vez al mes y verificar si las instalaciones cumplen con los requisitos de las normas de designación y los requisitos de salud animal (AHR). La Autoridad competente de Uruguay debe mantener registros escritos de los resultados de cada visita durante dos años.

11. Si la Autoridad competente de Uruguay reconoce que el matadero designado no cumple con las normas de designación o los requisitos del AHR a través de la supervisión por parte de los veterinarios oficiales estacionados o la visita realizada de conformidad con el párrafo 10, la Autoridad competente de Uruguay debe suspender inmediatamente todos los envíos de carne bovina a Japón desde dicha instalación e informar a la autoridad japonesa de sanidad animal de la información relevante del caso sin demora.

12. En el caso de una suspensión según el párrafo 11, si se han tomado las medidas correctivas apropiadas en el matadero designado suspendido y verificado por la Autoridad competente de Uruguay, ésta puede reportar la información relevante a la autoridad de salud animal japonés y reanudar las exportaciones desde el establecimiento con el permiso de la autoridad de salud animal japonesa.

13. La Autoridad competente de Uruguay debe, previa solicitud, proporcionar a la autoridad de sanidad animal de Japón una copia del registro escrito del resultado de cada visita realizada de conformidad con el párrafo 10.

14. La autoridad de sanidad animal japonesa puede realizar inspecciones in-situ en los mataderos designados si es necesario para confirmar si cumplen con las normas de designación y los requisitos de salud animal (AHR).

15. Si la autoridad de salud animal japonesa reconoce que el matadero designado no cumple con los estándares de designación o los AHR, la autoridad de salud animal japonesa puede revocar la designación y suspender inmediatamente todas las exportaciones de carne bovina exportada a Japón desde dicha instalación.

#### ESTÁNDARES DE DESIGNACIÓN (ANEXO 1):

1. Una instalación debe manejar solo animales de pezuña hendida, nacidos y que han permanecido toda la vida en Uruguay y la carne y los productos cárnicos originados de dichos animales.

2. Una instalación debe estar equipada para llevar a cabo todos los siguientes procedimientos de procesamiento de manera adecuada de acuerdo con los AHR:

- sacrificio
- maduración
- deshuesado.

3. El establecimiento debe estar equipado para la medición del valor de pH en el medio de ambos músculos dorsales largos de las canales después de la maduración. Dicho equipo debe ser calibrado periódicamente y el registro de la calibración debe mantenerse en la instalación.

4. El establecimiento debe tener el veterinario oficial de la Autoridad competente de Uruguay de manera permanente. El veterinario oficial en planta debe realizar inspecciones ante y post mortem y verificar las mediciones de pH estipuladas en el Párrafo 3 de los estándares de designación, y supervisar el procesamiento de la carne en las instalaciones.

5. El establecimiento debe mantener un registro de la medición de pH estipulada en el párrafo 3 de los estándares de designación para cada canal con información del ganado sacrificado correspondiente.

6. El establecimiento debe tener un área de pre-maduración y una área de post-maduración que estén claramente separadas para que las carcasas después de la maduración no entren en contacto con aquellas antes de la maduración.

7. Una instalación debe tener una estructura que permita que la carne bovina que no cumpla con los párrafos 13 a 17 de los AHR, como las carcasas que no alcancen un pH inferior a 6.0 como resultado de la medición del pH estipulada en el párrafo 3 de los estándares de designación, estará claramente separada de la carne bovina a ser exportada a Japón mientras se almacenan, procesan y envían desde el establecimiento.

8. El establecimiento debe tener un SOP desarrollado para el procesamiento de la carne bovina exportada a Japón de acuerdo con los AHR.

9. El establecimiento debe asignar una persona que supervise el procesamiento de la carne bovina exportada a Japón (en adelante, "el supervisor") y dicho supervisor debe verificar si el procesamiento de la carne bovina exportada a Japón se realiza de acuerdo con el SOP estipulado en el párrafo 8 de los estándares de designación al menos una vez por mes. Los resultados de la verificación deben mantenerse por escrito durante al menos dos años.

10. El supervisor estipulado en el párrafo 9 de los estándares de designación, debe mantener registros escritos de los siguientes artículos con respecto a la carne bovina exportada a Japón durante al menos dos años:

- i) Fecha de sacrificio, fecha de maduración, temperatura de maduración, resultado de la medición del pH realizada después de la maduración y nombre del veterinario oficial que verificó la medición del pH.
- ii) Fecha de envío, cantidad y destino.



**DR. GUSTAVO ROSSI**  
**ENCARGADO DE LA DIRECCIÓN**