



Direction générale de l'alimentation
Service de la gouvernance et de l'international dans
les domaines sanitaire et alimentaire
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et
internationales
Bureau de l'Exportation Pays Tiers
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Note de service
DGAL/SDASEI/2015-479
27/05/2015

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : MEXIQUE - Mission d'inspection d'établissements de transformation de viande porcine et d'abattoirs fournisseurs

Destinataires d'exécution

DD(CS)PP 38, 53, 56, 64, 65, 79

Résumé : Le SENASICA viendra auditer 6 établissements de transformation de jambons et palettes (épaules) affinés candidats et 4 de leurs abattoirs fournisseurs en vue de leur délivrer un agrément pour pouvoir exporter vers le Mexique.
Cette mission aura lieu du 1er au 5 juin 2015.

Textes de référence : Lettre à diffusion limitée numéro DGAL/SDASEI/L2014-014 du 29/04/2014 : MEXIQUE - questionnaire en vue de l'ouverture du marché aux viandes fraîches de porc et produits carnés à base de viande de porc - établissements candidats

I – Cadre général de la mission

L'an dernier, par LDL L2014-014 du 29 avril 2014, nous demandions à toutes les DDecPP de recenser les établissements intéressés par l'exportation de viandes fraîches et produits à base de viande de porc vers le Mexique.

Des négociations avec le Mexique ont également abouti en 2014 à l'élaboration d'un certificat sanitaire bilatéral pour l'exportation de jambons et palettes (épaule) affinés (modèle en annexe).

Le Service National de Santé, l'Innocuité et de la Qualité Agroalimentaire (SENASICA) planifie désormais de venir en France afin d'auditer 6 établissements de transformation candidats et 4 abattoirs fournisseurs de ces établissements en vue de leur délivrer un agrément pour pouvoir exporter des jambons et palettes affinés vers le Mexique (agrément délivré individuellement pour chaque établissement, par le Mexique, pas de pré-listing).

Cette mission aura lieu du 1^{er} au 5 juin 2015, selon le programme en annexe.

II – Déroulement des visites

Lors de la mission, les visites officielles se dérouleront sous la conduite de 2 auditeurs mexicains en présence d'un responsable de l'établissement, de l'inspecteur en charge de l'établissement et du chef de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments de la DDecPP.

Seront également présents une personne de FranceAgriMer et/ou de la DGAL.

Les visites se dérouleront en français avec un interprète franco-espagnol.

III – Actions à conduire par les DDecPP

L'objectif de cette mission est double :

1) Le SENASICA viendra auditer le système d'inspection alimentaire français. Le but est de s'assurer que le système de sécurité alimentaire qui régit les produits carnés et transformés de porc est équivalent à celui des États-Unis Mexicains, c'est-à-dire que les produits sont sûrs, non altérés, et étiquetés de manière appropriée.

2) Le SENASICA vient auditer les établissements candidats et leurs abattoirs fournisseurs afin de leur délivrer un agrément les autorisant à exporter du jambon et palette (épaule) affinés.

Les auditeurs s'intéresseront donc notamment aux points suivants :

- La communication des instructions et la supervision des DDecPP par l'administration centrale
- L'analyse de risque, programmation et réalisation des contrôles
- Le PMS de l'établissement et son contrôle, et notamment
 - plan HACCP
 - nettoyage/désinfection
 - plans d'autocontrôle (résidus chimiques et surveillance microbiologique)
- Les actions en cas de non conformité.

Il est demandé aux directions départementales en charge de la protection des populations de :

- se joindre à la visite de l'établissement ;

- répondre aux questions des auditeurs relatives à la programmation et la réalisation des contrôles, au suivi des non conformités, etc. Il pourra être utile de disposer des rapports des inspections précédentes le jour de l'audit.

Cela n'implique pas nécessairement un contrôle sur place d'ici le 1er juin 2015.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT



MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

**CERTIFICAT POUR L'EXPORTATION DE JAMBON ET PALETTE (épaule) AFFINÉS À DESTINATION DU MEXIQUE
CERTIFICADO SANITARIO Y DE CALIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE JAMONES Y PALETAS MADURADOS CON DESTINO A MEXICO**

Autorité Sanitaire Responsable de la Certification / *Autoridad Sanitaria Responsable de la Certificación* :
Services Vétérinaires du département de / *Servicios veterinarios del departamento de* :

I- Identification du produit / Identificación del producto

- Espèce : Porcine / *Especie : Porcino*
- Produit : JAMBON ET PALETTE (épaule) / *Producto : JAMONES Y PALETAS*
- Pays d'origine : France / *País de origen : Francia*
- Provenance : France / *Procedencia : Francia*
- Nom et adresse de l'expéditeur / *Nombre y domicilio del remitente* :
- Nom et adresse du destinataire / *Nombre y domicilio del destinatario* :

II- RENSEIGNEMENTS SANITAIRES / INFOMACIONES SANITARIAS

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que / *El que suscribe, Veterinario Oficial, certifica que* :

- 1) La matière première utilisée et le produit fini sont originaires du pays indiqué sur le document comme pays d'origine / *La materia prima y el producto terminado son originarios del país indicado en este documento como de origen.*
- 2) Le produit a été obtenu à partir d'animaux sains qui ont été soumis à une inspection ante et post-mortem et ont été abattus dans un établissement sous contrôle sanitaire officiel / *El producto fue obtenido de animales sanos, inspeccionados ante y postmortem y sacrificados en un establecimiento bajo control sanitario oficial.*
- 3) Les produits ont été soumis à un processus de maturation de 180 jours au moins, avec les caractéristiques suivantes en résultant / *Los productos fueron sometidos a un proceso de maduración mínimo de 180 días, con las siguientes características resultantes* :
 - a. Une valeur Aw (activité de l'eau) inférieure ou égale à 0,93 / *Un valor de Aw no superior a 0.93* ;
 - b. Un pH inférieur ou égal à 6,7 / *Un pH no superior a 6,7.*
- 4) Le produit provient d'un établissement agréé par le secrétariat de l'Agriculture, de l'Elevage, du Développement Rural, de la Pêche et de l'Alimentation (SAGARPA) / *El producto procede de una planta aprobada por la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).*
- 5) Le produit est approuvé par un organisme sanitaire officiel comme étant propre à la consommation humaine / *El producto está aprobado por un organismo sanitario oficial para consumo humano.*
- 6) Le pays ou la zone où le produit a été fabriqué est indemne de peste porcine classique, peste porcine africaine, fièvre aphteuse et maladie vésiculeuse des suidés / *El país o zona donde se elabora el producto se encuentra libre de fiebre porcina clásica, peste porcina africana, fiebre aftosa y enfermedad vesicular del cerdo.*

Lieu / *Lugar*

Date / *Fecha*

Cachet officiel / *Sello oficial*

Signature et cachet personnel du vétérinaire officiel
Firma y sello personal del veterinario oficial

MEXICAN MISSION - FRANCE
OPTION 1 : 2015, June 1 to 5

		Team 1		Team2	
		- auditeurs	- Jose Maria Gabriel Espinoza Meza - Alejandro Labastida Rubio	- auditeurs	- Aurelio Hernandez Lozada - Pamela Jiménez Herrera
		- accompagnateur	- Yves Lambert - Amélie Schell	- accompagnateur	- Elisabeth Descamps
		- interprète	- Thierry Perben	- interprète	- Jean-Louis Duchamp
dim, mai 31, 2015		delegation arrival Flight : 17:35			
lun, juin 1, 2015	9:30 AM	opening meeting 251, rue de Vaugirard 75000 PARIS DGAL - 611			
	Trajet Night	Flight : Paris - Tarbes Tarbes		Train : Paris Lyon Lyon	
mar, juin 2, 2015	8:00 AM	SA SALAISONS DE L'ADOUR (FR 65.284.001 CE) ZI EST PYRENE AEROPOLE 65290 LOUEY pork : cured ham plant	9:00 AM	AOSTE SNC OU A SNC - JAMBON D'AOSTE (FR 38.012.001 CE) HAMEAU DE ST DIDIER HAM RD 592 BP 9 38490 AOSTE pork : cured ham plant	
	2:30 PM	70 km - 1h			
		PYRAGENA (FR 64.063.004 CE) ABIOPOLE RTE DE SAMADET 64410 ARZACQ ARRAZIGUET pork : cured ham plant			
				Flight Lyon - Nantes	
mer, juin 3, 2015	9:00 AM	FIPSO (FR 64.305.002 CE) RTE DE BELLOCQ 64270 LAHONTAN pork : slaughterhouse - cutting plant	9:00 AM	COOPERL 79 (FR 79.246.002 CE) ZI DE VERDEIL 79800 SAINTE EANNE pork : slaughterhouse - cutting plant	
jeu, juin 4, 2015	9:30 AM	SECHOIR COLLECTIF DES ALDUDES (FR 64.016.002 CE) RTE DE PAMPELUNE-IRUNA 64430 ALDUDES pork : cured saussages plant	9:00 AM	GAD SAS (FR 56.091.001 CE) ZI DE LA BELLE ALOUETTE BP 62 56120 JOSSELIN pork : slaughterhouse - cutting plant	
	2:00 PM	PIERRE OTEIZA PRODUCTION (FR 64.016.001 CE) RTE D'UREPEL 64430 ALDUDES pork : cured ham plant			
ven, juin 5, 2015	8:00 AM	HARAGUY-JAMBON DE BAYONNE (FR 64.010.003 CE) RTE DE SAUVETERRE 64120 AICIRITS CAMOU SUHAST pork : cured ham plant	8:30 AM	SOCOPA (FR 53.097.001 CE) RTE DE VOUTRE 53600 EVRON pork : slaughterhouse - cutting plant	
		70 km - 1h Flight Biarritz Paris		Train: Le Mans to Paris	
	5:00 PM	closing meeting 251, rue de Vaugirard 75000 PARIS DGAL - 611			
	Night	PARIS			
sam, juin 6, 2015		MEXICAN DELEGATION DEPARTURE			