

**Memorándum de Cooperación entre La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de los Estados Unidos Mexicanos Y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China y sobre procesamiento y requisitos sanitarios de los subproductos comestibles de porcino destinados a ser exportados de México a China**

Con el fin de garantizar la inocuidad y sanidad de los subproductos de cerdo comestibles destinados a ser exportados de México a China, a través de negociaciones amistosas, la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China y la Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de los Estados Unidos Mexicanos han acordado los requisitos sanitarios de los subproductos comestibles de cerdo destinados a ser exportados de México a China. Para más detalles véase el Anexo.

Basado en el Protocolo entre la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de los Estados Unidos Mexicanos sobre Requisitos de Inspección, Cuarentena y Salud Veterinaria para exportación y la importación de cerdo entre México y China, firmado el 11 de julio de 2008, este Memorándum de Cooperación es un componente del Protocolo.

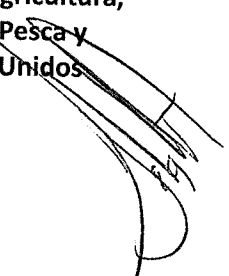
Este Memorándum de Cooperación podrá ser enmendado por consentimiento mutuo de ambas partes. Cualquier parte podrá dar por terminado este Memorándum de Cooperación dando aviso por escrito al otro participante 6 meses antes de la fecha de terminación. De no ser así, el período de validación de este Memorándum de Cooperación será conforme al del Protocolo.

El Memorándum de Cooperación se firma en \_\_\_\_\_ en la fecha de \_\_\_\_\_, en duplicado, cada uno en chino, español e inglés. Todas las tres versiones tienen el mismo efecto legal. En caso de desviación de la interpretación, prevalece el texto en inglés. Este Memorándum de Cooperación entrará en vigor en la fecha de su última firma por las dos partes.

**En nombre de la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena la República Popular de China.**



**En nombre de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de los Estados Unidos Mexicanos.**



## Anexo

### Requisitos de procesamiento de la higiene en los subproductos comestibles de cerdo para las exportaciones de México a China

#### 1 Alcance

De conformidad con el Protocolo entre la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de los Estados Unidos Mexicanos sobre Requisitos de Inspección, Cuarentena y Salud Veterinaria para exportación y la importación de cerdo entre México y China, firmado el 11 de julio de 2008, se refiere a la canal derivada de los cerdos que han sido sacrificados y desangrados con la eliminación de cerdas, vísceras, cabeza, cola y parte inferior de la extremidad (debajo del tobillo y la articulación). Además de la carcasa antes mencionada, los subproductos comestibles de cerdo se refieren a las otras partes comestibles de cerdo de la siguiente manera excluyendo la carne de cerdo picada, la grasa de corte, la guarnición de piel y la carne separada mecánicamente:

- (1) a) Carcasas y cortes congelados: hueso congelado, piel congelada, cartílago congelado (sin incluir el cartílago derivado de la garganta o cuerdas bucales o vísceras), grasa de cerdo no refinada, congelada / manteca de cerdo (comestible) (solo grasa corporal, se excluye la grasa derivada de las vísceras) ;.
- (2) b) Pies y cortes congelados (corvejón congelado, nudillo congelado, tendón congelado) ;
- (3) c) Colas congeladas.

#### 2. Requisitos generales

- (1) De acuerdo con las leyes y reglamentos de México y China, los subproductos de carne de cerdo comestible definidos en este requisito deben ser aptos para el consumo humano.
- 2) México ha establecido un sistema de gestión de la inocuidad y la salud especialmente para los subproductos comestibles de cerdo.
- (3) Los subproductos comestibles de cerdo que se exportarán a China se originarán en las explotaciones, rastros y establecimientos que hayan implantado un sistema de identificación eficaz en su lugar de origen.
- (4) Únicamente los establecimientos que han sido registrados por la Administración de Certificación y Acreditación de la República Popular China (CNCA) están autorizados a exportar a China y su área de procesamiento exclusivamente para los subproductos comestibles de cerdo debe ser registrado por la CNCA.
- (5) Los subproductos comestibles de cerdo deben ser incluidos en el programa nacional de monitoreo de sustancias indeseables como residuos, contaminantes y microorganismos en México. El plan anual y los informes de los ensayos se presentarán anualmente a la parte china.
- (6) La exportación de subproductos comestibles de cerdo a China se procesará y manipulará de acuerdo con los requisitos de inocuidad y salud destinados al consumo humano. Se establecerá el sistema de control de calidad, seguridad e inocuidad, tal como el HACCP, para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este requisito.

#### 3. Requisitos para el procesamiento de los subproductos comestibles de cerdo.

##### (1) Estaciones de procesamiento, instalaciones y equipos.

- ① Los subproductos comestibles de cerdo exportados a China (excepto las canales y los cortes) deben ser procesados en un área independiente y relativamente aislada del área de



APC	5	3	5×10 <sup>5</sup> CFU/g	10 <sup>7</sup> CFU/g	Cada lote	/	Fin del proceso	Corte
	/	/	4.0logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log*	5.0logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log	Para cada categoría tomar 5 muestras por semana por 6 semanas consecutivas.	Para cada categoría tomar 5 muestras cada 2 semanas For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Antes el congelado	Barrido con esponja o hisopo
Enterobacteriaceae	/	/	2.0 logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log	3.0 logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log	Para cada categoría tomar 5 muestras por semana	Para cada categoría tomar 5 muestras cada 2 semanas	Antes el congelado	Barrido con esponja o hisopo
E.coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	Para cada categoría tomar 5 muestras por semana	Para cada categoría tomar 5 muestras cada 2 semanas	Fin del proceso	Corte
Salmonella	5	0	0	/	Cada lote	/	Fin del proceso	Corte
	50	5	Cada área del muestreo debe de ser cero		Para cada categoría tomar 5 muestras por 10 semanas consecutivas. Las fechas del muestreo deben de ajustarse para asegurar la distribución en cada día de la semana.	Para cada categoría tomar 5 muestras cada 2 semanas	Antes el congelado	Barrido con esponja o hisopo

\* El registro de la media diaria debe ser calculado sobre la base del resultado de la prueba única, entonces se calcula el número medio de todo el registro.

① Muestreo: Se deberá recolectar aleatoriamente de 5 cajas o muestras a granel mediante corte (para grasa o manteca de cerdo, etc.) o barrido con esponja o hisopo (para productos de gran superficie como piel). Si se utiliza el método de corte, las muestras se recogerán de diferentes partes de la caja, se mezclarán a fondo y se fusionarán en una muestra de un peso mínimo de 500 gramos. Si se adopta el método de barrido con esponja, se deben recoger áreas altamente contaminadas.

② Almacenamiento y transporte: Las muestras se colocarán en los contenedores aislantes con refrigerantes o hielo. La muestra no deberá estar congelada ni en contacto directo con el hielo. Después del muestreo, el análisis deberá realizarse en el laboratorio en 1 hora, de lo contrario la muestra debe ser almacenada a 2 °C ± 2 °C por no más de 24 horas.

③ Seguimiento: Si los resultados de la prueba son satisfactorios, la frecuencia de muestreo puede reducirse de acuerdo a lo establecido en la tabla; Si el resultado de la muestra excede el límite, lo que significa "insatisfactorio", deben tomarse las siguientes medidas:

I. Verificar los registros del área de procesamiento (tales como temperatura, sanidad y otras anomalías) para averiguar la razón.

- II. Tomar medidas correctivas apropiadas, tales como recolectar más muestras para verificar la efectividad de las acciones correctivas o medidas de rectificación.
- III. Si aparecen resultados "insatisfactorios", los establecimientos deben implementar el retiro del producto y / o el tratamiento inofensivo si es necesario.
- IV. La causa del problema y las acciones correctivas deben ser registradas, y los registros pertinentes deben mantenerse durante al menos 2 años.

**Memorandum of Cooperation Between  
the Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural Development,  
Fisheries and Food of the United Mexican States and  
the General Administration of Quality Supervision, Inspection and  
Quarantine of the People's Republic of China  
on Processing and Sanitary Health Requirements of the Edible  
Pork By-products Intended to be Exported from Mexico to China**

In order to ensure the safety and sanitary health of the edible pork by-products intended to be exported from Mexico to China, through friendly negotiation, the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China and the Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food of the United Mexican States have agreed on the processing and sanitary health requirements of the edible pork by-products intended to be exported from Mexico to China. For details see Annex.

Based on the Protocol Between the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China and the Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food of the United Mexican States on Inspection, Quarantine and Veterinary Health Requirements to Export and Import pork between Mexico and China, signed in July 11, 2008, this Memorandum of Cooperation is a component of the Protocol.

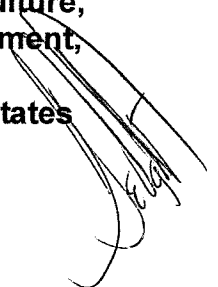
This Memorandum of Cooperation may be amended by mutual consent of both sides. Any side may terminate this Memorandum of Cooperation by giving written notice to the other participant 6 months in advance of the date of termination. If not, the validation period of this Memorandum of Cooperation shall be in consistent with the Protocol.

The Memorandum of Cooperation is signed at \_\_\_\_\_ ( place ) on the date of \_\_\_\_\_, in duplicate, each in Chinese, Spanish and English languages. All the three versions have equal legal effect. Should there be any deviation of interpretation, the English text is prevailing. This Memorandum of Cooperation will take effect on the date of its last signature by the two sides.

**On behalf of  
the General Administration of  
Quality Supervision, Inspection and  
Quarantine  
of the People's Republic of China**



**On behalf of  
The Secretariat of Agriculture,  
Livestock, Rural Development,  
Fisheries and Food  
of the United Mexican States**



## Annex

### Hygiene Processing Requirements on Pork Edible By-products for Exports from Mexico to China

#### 1. Scope

According to the Protocol between the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China and the Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food of the United Mexican States on Inspection, Quarantine and Veterinary Health Requirements to Export and Import between Mexico and China, signed in July 11, 2008, pork for exports from Mexico to China refers to the carcass derived from swine which has been slaughtered and bled with the removal of bristles, viscera, head, tail and lower part of the limb (below the ankle and joint). In addition to the afore mentioned carcass, the pork edible by-products refer to the other edible parts of swine as follows excluding minced pork, cutting fat, skin trim and mechanically separated meat:

- (1) Frozen carcasses and cuts: frozen bone, frozen skin, frozen cartilage (not including the cartilage derived from throat/vocal cord or viscera), frozen unrefined pork fat / leaf lard (edible) (body fat only, excluding the fat derived from viscera).
- (2) Frozen feet and cuts (frozen hock, frozen knuckle, frozen tendon).
- (3) Frozen tails.

#### 2. General requirements

- (1) According to the laws and regulations of Mexico and China, the edible pork by-products defined in this requirement should be fit for human consumption.
- (2) Mexico has established a safety and health management system especially for the edible by-products of pork.
- (3) The pork edible by-products to be exported to China shall be originated from the farms, slaughterhouses and establishments which have implemented an effective identification system to their place of origin.
- (4) Only establishments that have been registered by the Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China (CNCA) are allowed export to China, and their processing workshop exclusively for the pork edible by-products should be registered by the CNCA as well.
- (5) The pork edible by-products should be included in the national monitoring program for undesirable substances such as residues, contaminants and microorganisms in Mexico. The annual plan and test reports shall be provided to the Chinese side regularly.
- (6) The pork edible by-products export to China shall be processed and handled according to the safety and health requirements intended for human consumption. The quality, safety and sanitation control system such as HACCP shall be established to ensure the compliance with the relevant provisions of this requirement.

### **3. Pork edible by-products processing requirements**

#### **(1) Processing sites, facilities and equipments**

① The pork edible by-products exported to China (except for carcasses and cuts) should be processed in an independent processing workshop relatively isolated from the carcass processing workshop. The processing workshop and its sanitary conditions shall be in comply with the sanitary standards prescribed for the edible meat products in Mexico.

② The area size of the pork by-product processing workshop shall be compatible with the processing ability with hygiene equipment and facilities. The dirty processing flow and the clean processing flow shall be separated reasonably to avoid cross contamination.

③ All types of pork edible by-products shall be processed in the dedicated pre-chilling facilities and packaging room.

④ Hoof and tail processing workshop should be equipped with the dip bath, hair removal machine and cleaning machine.

#### **(2) Personnel hygiene requirements**

The establishments should be equipped with the appropriate personnel according to the processing procedure of pork by-products. The personnel who work in different area such as the processing area of pork and area of by-product, the dirty processing areas and the clean areas may not be allowed to shift the post.

#### **(3) Temperature requirement**

① The temperature of the processing workshop for pork edible by-products should be maintained at below 12°C. The temperature of the quick-freeze store should be below -28°C. The cold store temperature should be below -18°C.

② The freezing time and the core temperature of the finished pork edible by-products should be in consistent with the same type of pork products.

③ The means of transportation shall be hygienic. The types of the facilities of cooling and temperature preservation should be properly equipped depends on the characteristics of the products.

#### **(4) Requirements for products after processing**

① The pork edible by-products should be washed and trimmed thoroughly to be clean on surface without any lesions, secretion, scar, pustule, lymph node, feces, bile and other foreign objects (such as plastic, metal and feeds residues, etc) before freezing and packing. The above finished by-products should not be processed together with inedible by-products within the same workshop.

② The pork edible by-products for export to China must be packed separately according to the different types of the products and stored in the specific area with identifiable marking.

#### **(5) The hygienic control of processing and final products**

The establishments should implement the microbial monitoring plans depending on different processes of various pork edible by-products for export to China. The microbial monitoring statistics should be analyzed and logged to become databases which were accumulated to evaluate the microbiological level at regular interval. The hygiene control and surveillance on the processing and the finished



products of the edible by-products should be in consistent with the following plans:

**Table: Sampling plans and limits for microbial monitoring**

Microorganism	Sampling - plan		Limit		Sampling frequency		Stage where the sample should be collected	Sampling method
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfied.		
APC	5	3	5×10 <sup>5</sup> CFU/g	10 <sup>7</sup> CFU/g	Each batch	/	End of the processing	cutting
	/	/	4.0logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log*	5.0logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to freezing	Wiping or swabbing
Enterobacteriaceae	/	/	2.0 logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log	3.0 logCFU/cm <sup>2</sup> Daily mean log	For each category, collect 5 samples per week	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to freezing	Wiping or swabbing
E.coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	For each category, collect 5 samples per week	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing	cutting
Salmonella	5	0	0	/	Each batch	/	End of the processing	cutting
	50	5	Each test area of the carcass should be zero.		For each category, collect 5 samples per week, for 10 consecutive weeks. The sampling date should be adjusted to ensure distribution on each day of the week.	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to freezing	Wiping or swabbing

\* The daily mean log should be worked out on the basis of the single test result, then the mean number of the whole log be calculated.

① **Sampling:** 5 packing boxes or bulk samples should be collected randomly by cutting (for fat or leaf lard, etc) or wiping with sponge or swab (for large surface area products such as skin). If using cutting method, the samples shall be collected from different parts of the package, mixed thoroughly, then merged into one sample weighing at least 500 grams. If wiping method is adopted, highly polluted areas

should be collected.

② **storage and transportation:** The samples shall be placed in the insulation containers with ice packs or ice water. The sample shall not be frozen or in direct contact with the ice pack. After sampling, the test shall be handled in the laboratory within 1 hour, otherwise the sample should be stored at  $2^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$  for no more than 24 hours.

③ **Follow up steps:** If the test results is satisfactory, the sampling frequency can be reduced according to the relevant steps in the table; If the sample test result in exceed of the limit, which means “unsatisfactory”, the following actions should be taken:

I. To check the processing control data (such as temperature, sanitary and other anomalies) to find out the reason.

II. Taking appropriate corrective actions such as collecting more samples to verify the effectiveness of corrective actions or rectification measures.

III. If “unsatisfactory” results appears, the establishments should implement the product recall or / and harmless treatment if necessary.

IV. The cause of the problem and the corrective actions should be recorded, and the relevant records shall be kept for at least 2 years.

\*\*\*