UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL, INSPECCIÓN Y APROBACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS EN LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

POR:

GINA MICHELLE PAGUADA GUARDADO

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO



CATACAMAS, OLANCHO HONDURAS, C. A

ABRIL, 2018

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL, INSPECCIÓN Y APROBACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS EN LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

POR:

GINA MICHELLE PAGUADA GUARDADO

FANNY ALEYDA MARADIAGA, Ing.
Asesora Principal

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO

PRESENTADO A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO REQUISITO PREVIO PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADO EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

CATACAMAS, OLANCHO **HONDURAS, C. A**

ABRIL, 2018

ACTA DE SUSTENTACIÓN

COMISIÓN INTERVENTORA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA
COORDINACIÓN CARRERA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE

PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA

Reunidos en el Laboratorio de los Pueblos Indígenas de la Universidad Nacional de Agricultura: **Ing. FANNY ALEYDA MARADIAGA CARRANZA, M.Sc. JUAN AMILCAR COLINDRES MONCADA,** Miembros del Jurado Examinador de Trabajos de P.P.S.

La estudiante **GINA MICHELLE PAGUADA GUARDADO** del IV Año de la Carrera de Tecnología Alimentaria presentó su informe.

"DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL, INSPECCIÓN Y APROBACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS EN LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA."

El cual, a criterio de los examinadores, APROBÓ este requisito para optar al título de Licenciado en Tecnología Alimentaria.

Dado en la ciudad de Catacamas, Olancho, a los dieciséis días del mes de abril del año dos mil dieciocho.

Ing. FANNY ALEYDA MARADIAGA CARRANZA
Asesor Principal

M.Sc. JUAN AMILCAR COLINDRES MONCADA
Asesor Auxiliar

DEDICATORIA

A nuestro **SEÑOR JESUCRISTO**, por permitirme culminar una de mis metas.

A mi madre **DULCE MARIA GUARDADO MURILLO** por su amor y apoyo incondicional durante toda mi vida.

AGRADECIMIENTO

A **NUESTRO SEÑOR JESUCRISTO**, por permitirme culminar una de mis etapas.

A mi madre **DULCE MARIA GUARDADO** por su amor, comprensión y ser la fuente de mi inspiración para ser una mejor persona.

A mis asesores Ing. **FANNY ALEYDA MARADIAGA**, Msc. **JUAN AMILCAR COLINDRES** por todo su apoyo brindado en el desarrollo de mi práctica y sus consejos.

A mi ALMA MATER **UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA**, por forjar carácter, disciplina.

Al **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)** por brindarme la oportunidad de realizar mi trabajo profesional supervisado en dicha institución.

CONTENIDO

Pág.

ACTA DE SUSTENTACIÓN..... i

DEDICATORIA ii

AGRADECIMIENTO..... iii

CONTENIDO..... iv

LISTA DE FIGURAS..... vi

LISTA DE ANEXOS vii

RESUMEN viii

I. INTRODUCCIÓN 1

II. OBJETIVOS 3

2.1. General……3

2.2 Específicos……...3

III. REVISIÓN DE LITERATURA..... 4

3.1. Sistema Nacional de Calidad……..4

3.2. Organismo Hondureño de Normalización……..4

3.3. Organismo Hondureño de Acreditación…….5

3.4. Centro Hondureño de Metrología……...6

3.5. Organización Mundial del Comercio……..6

3.6. Medidas Sanitarias y Fitosanitarias……6

3.7. Organización Mundial de Sanidad Anima…….....7

3.8. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria……..7

3.9. Codex Alimentarius…...…….8

3.10. Unión Aduanera Centroamericana…...…….8

3.11. Reglamento Técnico Centroamericano…...……..9

3.12. Organización de las Naciones Unidas Para la Agricultura y la Alimentación……..10
3.13. Agencia de Regulación Sanitaria…..…….10
3.14. Secretaria de Agricultura y Ganadería…..……... . 11
3.15. Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria…..……...12
3.15.1. Objetivo de SENASA……13
3.15.2. Misión……13
3.15.3. Visión…….13
3.15.4. Estructura Organizacional…….14
3.15.4.1. Subdireccion General de Salud Animal……14
3.15.4.1.1. Departamento de control de productos veterinarios……....14
3.15.4.1.2. Epidemiologia……..15
3.15.4.1.3. Cuarentena animal……...15
3.15.4.1.4. Programa Avícola Nacional……16
3.15.4.1.5. Proyecto de Peste Porcina Clásica……..16
3.15.4.2. Subdirección General de Sanidad Vegetal……16
3.15.4.2.1. Departamento de Cuarentena Vegetal…….16
3.15.4.2.2. Departamento de Control y uso de Plaguicidas……...17
3.15.4.2.3. Departamento de Diagnóstico, Vigilancia y Campañas Fitosanitarias……17
3.15.4.2.4. Departamento de Certificación de Semillas……17
3.15.4.2.5. Departamento de Agricultura Orgánica……..18
3.15.4.2.6. Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Vegetales……...19
3.15.4.2.6.1 Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Vegetales…….19
3.15.4.3. Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria……...19
3.15.4.3.1. Departamento de Carne y Productos Cárnicos……19
3.15.4.3.2. Departamento de Leche y Productos Lácteos…….20
3.15.4.3.3. Departamento de Frutas y Hortalizas……..20
3.15.4.3.4. Departamento de Productos Pesqueros y Acuícolas……..20
3.15.4.3.5 Departamento de Mieles y balanceados……21

IV. MATERIALES Y MÉTODO..... 22

4.1 Contexto del Trabajo Profesional Supervisado…….22

4.1.1 Dimensión Espacial……..22
4.1.2 Dimensión Temporal……23
4.1.3 Unidades de Análisis…..……23
4.2. Límite de la práctica……..……24
4.3. Materiales y equipo…… 24
4.4. Diseño de la práctica…**……**24
4.5 Manejo de la práctica……...25

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 29

VI. RECOMENDACIONES 37

VII. CONCLUSIONES 38

VIII. BIBLIOGRAFÍA 40

ANEXOS 43

LISTA DE FIGURAS

Pág.

Figura 1. Ubicación de la sede central..... 22

Figura 2. Ubicación SENASA Tegucigalpa, Francisco Morazán 23

LISTA DE ANEXOS

Pág.

Anexo 1. Pilar de la normativa 44

Anexo 2. Estructura organizacional de SENASA 45

Anexo 3. Formato de Inspección de el Departamento de Canes y Productos Cárnicos 46

Anexo 4. Formato de Inspección del Departamento de Leche y Productos Lácteos 53

Anexo 5. Formato de Inspección del Departamento de Frutas y Hortalizas 62

Anexo 6. Formato de Inspección del Departamento de Productos Pesqueros y Acuícolas 76

Anexo 7. Formato de Inspección de el Departamento de Mieles y Balanceados 84

Anexo 8. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de carnes y productos cárnicos 89

Anexo 9. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Leche y Productos Lácteos. 93

Anexo 10. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Frutas y Hortalizas 97

Anexo 11. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Productos Pesqueros y Acuícolas 100

Anexo 12. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Productos de Origen Animal 104

Anexo 13. Certificado de acreditación extendido por el SENASA 109

Anexo 14. Fotografías de la práctica 110

Paguada Guardado, Gina Michelle. 2018. Descripción de los procedimientos de control, inspección y aprobación para establecimientos de alimentos en la subdirección general de inocuidad agroalimentaria, Lic. en Tecnología Alimentaria. Universidad Nacional de Agricultura. Catacamas, Olancho, Honduras.

RESUMEN

El trabajo profesional supervisado fue realizado en el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) en la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA), el objetivo de la práctica fue conocer, aplicar, esquematizar los procedimientos de control, inspección y aprobación de establecimientos de alimentos en la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria, se realizó entrenamiento en servicio en los cinco departamentos de la subdirección, departamento de carnes y productos cárnicos, departamento de leche y productos lácteos, departamento de frutas y hortalizas, departamento de productos pesqueros y acuícolas y departamento de mieles y balanceados. La metodología fue conocer los reglamentos y estudiar los procedimientos de la SGIA de los cinco departamentos con los que cuenta y realizar inspecciones en los diferentes establecimientos que procesan alimentos. El resultado que se obtuvo fue conocer la importancia de llevar un control, realizar inspecciones y revisar los requisitos de aprobación de los establecimientos que procesen alimentos, ya que es de suma importancia para asegura que nuestra población consuma alimentos inocuos, con una verificación periódica de los procedimientos para asegurar así la calidad e inocuidad de los alimentos.

Palabras Clave: Establecimiento, Inocuidad, Control, Inspección, Reglamentos.

I. INTRODUCCIÓN

Hasta finales de siglo XIX, la inspección y control sanitario de los alimentos tenía por objetivos fundamentales garantizar la ausencia de fraudes y microorganismos patógenos responsables de zoonosis. La toxicidad de los alimentos era difícilmente evaluada y las técnicas de inspección y control de la calidad se basaban en el clásico "ver, oler y palpar", con ayuda de métodos analíticos microbiológicos y físico-químicos escasamente desarrollados. En el siglo XX, con la llegada de la 2ª revolución industrial, se van transformando las sociedades rurales en urbanas, con las consiguientes concentraciones de población. Este hecho provocó cambios importantes respecto a las prácticas de obtención, procesado y preparación de los alimentos (LOPEZ 2010).

El objetivo del presente documento es contribuir al fortalecimiento conociendo los sistemas nacionales eficaces de control de los alimentos. El trabajo profesional supervisado se llevó a cabo en la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) en la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA), en el cual se realizó una rotación por todos los departamentos de la subdirección la cual consta de: departamento de carne y productos cárnicos, departamento de leche y productos lácteos, departamento de frutas y hortalizas, departamento de productos pesqueros y acuícolas, departamento de mieles y balanceados.

Los cambios constantes que se producen en los sistemas de producción y distribución de alimentos, los problemas que van surgiendo en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, los cambios en la demanda de los consumidores y la industria, así como las exigencias de los mercados internacionales y las de la inocuidad alimentaria nacional,

requieren un estudio y actualización periódica de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Los gobiernos han de reconocer la necesidad urgente de potenciar esos sistemas y la infraestructura pertinente y adoptar las medidas adecuadas para proteger al consumidor nacional, reforzar la seguridad alimentaria nacional y defender los intereses de exportación de alimentos que tiene el país (FAO 2017).

II. OBJETIVOS

2.1. General

Conocer, aplicar y esquematizar los procedimientos de control, inspección y la aprobación de establecimientos de alimentos en la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA).

2.2 Específicos

- Realizar entrenamiento en servicio en los diferentes departamentos de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria.

- Revisión de los reglamentos y los procedimientos en los diferentes departamentos de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria.

- Realizar inspecciones en los diferentes establecimientos de alimentos a nivel nacional.

- Sondear el conocimiento y aplicación de la ley de modernización para la inocuidad de los alimentos, en los departamentos que apliquen.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

3.1. Sistema Nacional de Calidad

Es la casa de la calidad en el país, donde se albergan los tres organismos que en conjunto componen la estructura de la calidad. El SNC desarrolla, coordina y promueve las actividades que fomentan la cultura de la mejora continua, demostrando la competencia técnica y sobre todo vela por mejorar la calidad de vida de los hondureños (SNC 2017).

La estructura de la Calidad está compuesta por tres organismos: Organismo Hondureño de la Acreditación, Organismo Hondureño de Normalización, y el Centro Hondureño de Metrología. Dichos organismos tienen la función de mejorar la calidad de vida de los hondureños por medio de las actividades de: Evaluación de la conformidad, adopción y elaboración de normas técnicas de uso voluntario y trazabilidad de las mediciones (SNC 2017).

3.2. Organismo Hondureño de Normalización

El Organismo Hondureño de Normalización (OHN) es responsable de la normalización en Honduras. Forma parte del Sistema Nacional de Calidad, facilitando la participación de operadores y actores públicos y privados en la elaboración y adopción de normas técnicas a través de comités técnicos que reúnen a expertos y partes interesadas (OHN 2017).

El OHN es, por ley, el Organismo Nacional de Normalización de Honduras, una organización técnica gubernamental. Este como órgano integrante del Sistema Nacional de la Calidad (SNC), es parte de la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología y la Innovación (SENACIT) a través del Instituto Hondureño de Ciencia, Tecnología y la Innovación (IHCIETI) según el Decreto Ejecutivo PCM-68-2015. Por medio del IHCIETI, el OHN gestiona los recursos necesarios para su operación (OHN 2017).

3.3. Organismo Hondureño de Acreditación

Es el Organismo Hondureño de Acreditación (OHA), de carácter gubernamental, creado en la Ley del Sistema Nacional de la Calidad, emitida el día 8 de julio del 2011 en el diario oficial La Gaceta, bajo Decreto No. 29-2011, posteriormente en el año 2015 el OHA como órgano del Sistema Nacional de Calidad pasa a ser parte de la SENACIT/IHCIETI, según lo establecido en el Decreto Ejecutivo del Consejo de Ministros PCM 68-2015 (OHA 2017).

El OHA es el ente encargado y responsable de dirigir en el País las actividades de evaluación y acreditación voluntaria hacia el fortalecimiento del Sistema Nacional de la Calidad, en coordinación con las estrategias del gobierno, el desarrollo del sector privado y los intereses del consumidor, englobado en el marco de normas internacionales (OHA 2017).

3.4. Centro Hondureño de Metrología

El Centro Hondureño de Metrología (CEHM) es una organización eminentemente técnica de carácter gubernamental, responsable de brindar trazabilidad en las mediciones. El CEHM constituye una plataforma tecnológica para el desarrollo industrial y científico del país (CEHM 2017).

3.5. Organización Mundial del Comercio

La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la única organización internacional que se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países. Los pilares sobre los que descansa son los Acuerdos de la OMC, que han sido negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial y ratificados por sus respectivos parlamentos. El objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar adelante sus actividades (OMC 2017).

3.6. Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Las medidas sanitarias y fitosanitarias se ocupan de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y la preservación de los vegetales. Su finalidad es asegurar que el suministro de alimentos para los consumidores de un país sea seguro de conformidad con normas aceptables y garantizar al mismo tiempo que se utilicen reglamentos estrictos de salud y seguridad para proteger a los productores nacionales de la competencia (OMC 2017).

3.7. Organización Mundial de Sanidad Animal

La OIE elabora los documentos normativos en que se definen las reglas que deben observar los Países Miembros para protegerse contra las enfermedades, sin por ello instaurar barreras sanitarias injustificadas. Los principales documentos normativos que elabora la OIE son: el Código Sanitario para los Animales Terrestres, el Manual de las Pruebas de Diagnóstico y de Vacunas para los Animales Terrestres, el Código Sanitario para los Animales Acuáticos y el Manual de las Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos (OIE 2017).

Las normas de la OIE son las reglas sanitarias de referencia internacional que reconoce la Organización Mundial del Comercio. Estas normas son elaboradas por Comisiones Especializadas elegidas y por Grupos de Trabajo integrados por los mejores científicos mundiales, la mayoría de los cuales son expertos pertenecientes a la red de cerca de 310 Centros Colaboradores y Laboratorios de Referencia que también contribuyen a la consecución de los objetivos científicos de la OIE. Las normas de la OIE son aprobadas por la Asamblea Mundial de los Delegados (OIE 2017).

3.8. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria

La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) es un acuerdo internacional de sanidad vegetal, establecido en 1952, que tiene como objetivo proteger las plantas cultivadas y silvestres previniendo la introducción y la propagación de plagas (FAO 2017).

3.9. Codex Alimentarius

La finalidad del CODEX ALIMENTARIUS es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar. Contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos alimentarios que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones (Codex Alimentarius 2017).

3.10. Unión Aduanera Centroamericana

Reglamento de medidas de normalización, metrología y procedimientos de autorización, este instrumento desarrolla las disposiciones del Protocolo de Guatemala y del Acuerdo sobre obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC, con el objeto que las medidas de normalización, procedimientos de autorización y de gestión metrológica de los Estados Parte no creen obstáculos innecesarios al comercio intrarregional (SIECA 2017).

El Consejo de ministro de integración económica de Centroamérica (COMIECO) aprobó el manual de procedimientos para otorgar la guía sanitaria de movilización de animales dentro del territorio de la unión aduanera, así como la guía sanitaria de movilización de animales y su instructivo de llenado y los formatos de vigilancia epidemiológica para uso en salud animal (SIECA 2017).

3.11. Reglamento Técnico Centroamericano

El reglamento técnico centroamericano se rige de los respectivos comités técnicos de normalización o reglamentación técnica a través de los entes de normalización o reglamentación técnica de los países centroamericanos o sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de reglamentos técnicos. Están conformados por representantes de los sectores académico, consumidor, empresa privada y gobierno (RTC 2017).

Estas disposiciones serán aplicadas a toda aquella industria de alimentos que opere y que distribuya sus productos en el territorio de los países centroamericanos. Está conformado por los siguientes reglamentos:

- Reglamento de buenas prácticas de manufactura - principios generales.
- Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre envasado).
- Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados.
- Alimentos y bebidas procesadas – aditivos alimentarios.
- Alimentos procesados – procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria.
- Alimentos y bebidas procesadas – grasas y aceites
- Alimentos y bebidas procesadas – néctares de frutas
- Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.
- Bebidas alcohólicas fermentadas – requisitos de etiquetado.
- Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocesados
- Reconocimiento de los registros sanitarios de alimentos y bebidas procesadas.

3.12. Organización de las Naciones Unidas Para la Agricultura y la Alimentación

Los certificados fitosanitarios se expiden para indicar que los envíos de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados cumplen los requisitos fitosanitarios de importación especificados y son conformes a la declaración de certificación del modelo de certificado apropiado. Los certificados fitosanitarios deberán expedirse exclusivamente con este fin. Los modelos de certificados contienen una redacción normalizada y una presentación que deberá seguirse para la preparación de certificados fitosanitarios oficiales. Es necesario asegurar la validez de los documentos, que sean fácilmente reconocibles y que contengan la información esencial (FAO 2017).

Los países importadores deberán exigir solamente certificados fitosanitarios para los artículos reglamentados. Estos incluyen productos básicos, como plantas, bulbos y tubérculos, o semillas para propagación, frutas y hortalizas, flores y ramas cortadas, grano y medio de crecimiento. También pueden utilizarse los certificados fitosanitarios para ciertos productos vegetales que se han elaborado, cuando tales productos, por su naturaleza o la de su elaboración, tengan un potencial para la introducción de plagas reglamentadas (por ejemplo madera, algodón). Así mismo puede exigirse un certificado fitosanitario para otros artículos reglamentados cuando las medidas fitosanitarias se justifiquen técnicamente (por ejemplo contenedores vacíos, vehículos y organismos) (FAO 2017).

3.13. Agencia de Regulación Sanitaria

El desempeño de la función de regulación y vigilancia del marco normativo es un campo de acción muy especificado, caracterizado por el alto nivel de complejidad y diversidad tanto técnica ciencia como requiere contar como una institucionalidad especificada que mejore

la gestión de regulación, fiscalización, control y vigilancia sanitaria, por lo que a fin de responder específicamente a las exigencias anteriormente planteadas (ARSA 2017).
Atribuciones y Competencias.

- Regular, fiscalizar y controlar el cumplimiento del marco normativo de los productos, servicios y establecimientos de interés sanitario

- Elaborar y actualizar marco normativo que regula los establecimientos, servicios y productos de interés sanitario

- Otorgar, renovar, modificar, suspender o cancelar las licencias sanitarias de establecimientos así como otras certificaciones y autorizaciones sanitarias.

- Establecer mecanismos para garantizar la calidad de los servicios y de los productos en el mercado.

3.14. Secretaria de Agricultura y Ganadería

La Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), creada mediante el Decreto N° 218-96, de conformidad al marco sectorial establecido en la Ley de Modernización y Desarrollo del Sector Agrícola y el Plan de Gobierno para el periodo 2002-2006, tiene como objetivo

lograr que la producción agrícola nacional sea competitiva, sostenible y con capacidad para insertarse en la economía internacional, respondiendo a las necesidades del mercado interno e integrándose en un esquema de desarrollo humano, social, ambiental, basado en la autogestión, la participación comunitaria, el enfoque de equidad de género y el manejo sostenible de los recursos naturales (SAG 2017).

En este contexto, la SAG desempeña en la Administración Pública un triple papel, ya que coordina el proceso de planificación y ejecución de la Política del Sector Público Agrícola, cumple también funciones que se dirigen a las áreas de producción agropecuaria del país y representa a este sector a nivel regional e internacional (SAG 2017).

3.15. Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria

La secretaria de agricultura y ganadería (SAG), por si o a través del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), es la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de las disposiciones de la ley fitozoosanitaria y sus reglamentos, relacionados con la inspección higiénico-sanitaria en el procesamiento de los productos de origen animal y vegetal y así como los establecimientos que los colaboran y aseguramiento del cumplimiento de medidas sanitarias y fitosanitarias en relación con la adopción, normalización y aplicación de las medidas sanitarias , fitosanitarias y de inocuidad de alimentos para el comercio nacional, regional e internacional de vegetales, animales, sus productos, subproductos, e insumos agropecuarios (SENASA 2017).

Este es el pilar de la Normativa, se puede observar en el Anexo 1.

3.15.1. Objetivo de SENASA

Fiscalización y certificación de los productos y subproductos de origen animal y vegetal, sus insumos y residuos agroquímicos, así como la prevención, erradicación y control de enfermedades de animales incluyendo las trasmisibles al hombre, y de las plagas vegetales que afectan la producción agropecuaria del país (SENASA 2017).

3.15.2. Misión

Somos la autoridad competente responsable de certificar procesos agrosanitarios y de inocuidad, reconocida nacional e internacionalmente; planificando, normando, ejecutando y fiscalizando las medidas sanitarias y fitosanitarias para salvaguardar el patrimonio agropecuario nacional en beneficio de los sectores productivos del país y el bienestar humano (SENASA 2017).

3.15.3. Visión

Ser la institución líder en la presentación de servicios de calidad en sanidad agropecuaria e inocuidad de los alimentos con reconocimiento y certificación nacional e internacional, comprometida con la sociedad con la rendición de cuentas (SENASA 2017).

3.15.4. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Se observa en Anexo 2.

3.15.4.1. SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL

3.15.4.1.1. Departamento de control de productos veterinarios.

Si usted desea registrar Productos Veterinarios es importante tomar nota de lo siguiente: Traer un listado con los nombres de los productos:

1. Nombre comercial del producto
2. País de origen del producto
3. Laboratorio fabricante y
4. El nombre del establecimiento importador debidamente registrado en nuestro departamento.

Cuando el establecimiento no este registrado se puede tanto registrar el producto y el establecimiento importador al mismo tiempo.
Con ese listado se le hace la orden para el pago por cada producto y él envió al laboratorio para el análisis de cada uno de ellos; lo que tiene que llevar al laboratorio es:

1. La fórmula cuali & cuantitativa
2. El método de análisis
3. La orden del laboratorio
4. 4 muestras.

3.15.4.1.2. Epidemiologia

La epidemiología es el estudio de la distribución y los determinantes de estados o eventos (en particular de enfermedades) relacionados con la salud y la aplicación de esos estudios al control de enfermedades y otros problemas de salud. Hay diversos métodos para llevar a cabo investigaciones epidemiológicas: la vigilancia y los estudios descriptivos se pueden utilizar para analizar la distribución, y los estudios analíticos permiten analizar los factores determinantes (OMS 2017).

3.15.4.1.3. Cuarentena animal

El termino cuarentena proviene del lapso de tiempo en días (cuarenta) que era la espera que se consideraba en razonable para controlar la difusión de las enfermedades. Básicamente, consiste en aislar o apartar a personas o animales durante un período determinado, para evitar o limitar El riesgo de que extiendan una determinada enfermedad contagiosa (Apuntes de Catedra-Sakud Animal y Salud Pública 2010).

Todas las acciones de cuarentena son obligatorias y no pueden ser desobedecidas. Las personas autorizadas para ejercer ese poder de policía sanitaria son los veterinarios de los servicios sanitarios oficiales. Las cuarentenas se clasifican en cuarentena interna o externa. La Interna es dentro de un territorio en donde se cierra y no sale nadie mientras que la externa es para otro territorio o país en donde no entra nada ni nadie (Apuntes de Catedra-Sakud Animal y Salud Pública 2010).

3.15.4.1.4. Programa Avícola Nacional

El Programa Nacional de Sanidad y Producción Avícola 2015-2018 busca erradicar del país la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad e impulsar la reingeniería de las regiones, lo que implica aplicar estrictamente las medidas de bioseguridad y propiciar la desconcentración de granjas avícolas, es decir, que haya entre 10 y 15 kilómetros de distancia entre las unidades de producción. (SACARPA 2015).

3.15.4.1.5. Proyecto de Peste Porcina Clásica

La Peste Porcina Clásica, es una enfermedad viral altamente contagiosa de los Cerdos. Sus grados de severidad pueden variar desde leve hasta fatal. La Peste Porcina clásica no ataca a los humanos. El cerdo es el único reservorio natural del virus de la PPC.

El jabalí es susceptible. La vía de entrar es oral, aunque puede ocurrir también por contacto directo. Los desperdicios de cerdos infectados y no cocinados debidamente, presenta una fuente importante de infección.

3.15.4.2. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL

3.15.4.2.1. Departamento de Cuarentena Vegetal

La Cuarentena Vegetal se define como el control del movimiento de vegetales o productos vegetales sujetos a reglamentaciones para su observación, inspección o prueba y/o

tratamiento adicional, con el propósito de evitar la introducción y/o diseminación de plagas de interés cuarentenario. (CNMSF 2017).

3.15.4.2.2. Departamento de Control y uso de Plaguicidas

El uso de plaguicidas, fertilizantes y sustancias afines es indispensable para las actividades de producción en los sectores agrícola, industrial y de salud pública. Es de vital importancia para el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), crear conciencia en la población acerca del uso racional y adecuado de estos productos, para lograr una productividad óptima, conservando y protegiendo el medio ambiente, salud humana, flora y fauna.

El SENASA tiene a través del Departamento de Control y Uso de Plaguicidas (DCUP) la responsabilidad de normar y controlar los procesos de registro, fabricación, formulación, importación, exportación, reenviase, distribución, venta, aplicación, almacenamiento, manejo y buen uso de plaguicidas, fertilizantes y sustancias afines.

3.15.4.2.3. Departamento de Diagnóstico, Vigilancia y Campañas Fitosanitarias

- Laboratorio de diagnostico
- Ficha Técnica
- Medfly trapping record

3.15.4.2.4. Departamento de Certificación de Semillas

- formato de solicitud inscripción en el registro de criaderos, semilleros y comerciante de semillas
- formato inscripción de lotes de producción de semillas
- formulario de solicitud de protección de obtentores vegetales

- formulario registro nacional de solicitud de especies y variedades aptas para certificar
- formulario solicitud registro nacional de organismos vivos modificados de uso vegetal original
- ley para la protección de obtenciones de vegetales
- manual de prendimientos para la certificación de semillas
- reglamento para la producción y comercialización de semilla de papa-gaceta
- reglamento requisitos registro variedades-unión aduanera 2
- reglamento técnico centro americano señillas certificada de granos básicos y soya versión OMC
- requisitos específicos para evaluaciones de organismos vivos modificados (ovnis).
- requisitos para la solicitud de protección de obtentores vegetales.
- servicios que ofrece el laboratorio de semilla
- requisitos registro de importador de semilla 1
- requisitos registro de comerciante de semilla 2
- requisitos registro de procesador-beneficiador de semilla 3
- requisito registro de productor de semillas 4
- requisitos específicos para evaluaciones de organismos vivos modificados (ovnis).5

3.15.4.2.5. Departamento de Agricultura Orgánica

El Departamento cuenta con un "Reglamento para la Agricultura Orgánica", siendo su base legal. Su principal objetivo es regular la producción, procesamiento, comercialización y certificación de productos orgánicos agrícolas y establecer mecanismos de protección.

Los procedimientos de aplicación del reglamento revisten gran importancia, ya que garantizan que todos los operadores cumplen los requisitos para ser considerados como

Productores orgánicos y están en capacidad de administrar la producción y comercialización orgánica agrícola.

3.15.4.2.6. Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Vegetales

3.15.4.2.6.1 Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Vegetales

- Inspección
- Certificado fitosanitario internacional de exportación.
- DA: Libre de *Clavibacter michiganenis subsp. Michiganensis Pseudomonas corrugata Pseudomonas syringae pv. tabaci Rhodococcus fascians Tobacco Rattle Virus y Tomato Bushy Stunt Virus.*
- Certificado de tratamiento contra el hongo *Verticillium dhaliae*.

3.15.4.3. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

3.15.4.3.1. Departamento de Carne y Productos Cárnicos

El departamento de carne y productos cárnicos se rige por el reglamento de inspecciones de carnes y productos cárnicos Acuerdo No. 078-00. Este reglamento tiene la finalidad de normar el proceso bajo los cuales se rigen los procedimientos de inspección higiénica sanitarios y tecnológicos que procesen y comercialicen sus productos y subproductos, así como los derivados de origen animal de cualquier especie y que estén destinados al consumo interno o la exportación. (Reglamento para carne y productos cárnicos 2017).

3.15.4.3.2. Departamento de Leche y Productos Lácteos

El departamento de leche y productos lácteos se rige por el reglamento para la inspección y certificación sanitaria de la leche y los productos lácteos Acuerdo No. 656-01 .El presente reglamento tiene como objetivo principal, aplicar, controlar y cumplir la ley en todos los procedimientos de inspección higiénico sanitario y tecnológicos de la leche y los productos lácteos, en los establecimientos donde se producen y procesan, los destinados al consumo interno o a la exportación. (Reglamento para leche y productos lácteos 2017).

3.15.4.3.3. Departamento de Frutas y Hortalizas

El departamento de frutas y hortalizas se rige por el reglamento para la inspección, aprobación y certificación sanitaria de frutas y hortalizas frescas y procesadas Acuerdo No. 256-2014. El presente reglamento tiene como objetivo, establecer las disposiciones sobre la inspección, aprobación y certificación higiénica sanitaria para la producción primaria, transporte, empaque y procesamiento de frutas y hortalizas frescas, con el objetivo principal de proteger la salud publica reduciendo el riesgo de contaminación (reglamento para la inspección, aprobación y certificación sanitaria de frutas y hortalizas frescas y procesadas 2017).

3.15.4.3.4. Departamento de Productos Pesqueros y Acuícolas

El departamento de productos pesqueros y acuícolas se rige por el reglamento de salud pesquera y acuícola Acuerdo No. 1418-00. El presente reglamento tiene por objetivo

establecer las disposiciones técnicas, administrativas y legales para preservar la salud pesquera y acuícola

del País a través de acciones para prevenir la introducción establecimiento y diseminación de enfermedades de importancia económica, cuarentenaria y social que amenacen la salud humana y animal del país (Reglamento de salud pesquera y acuícola 2017).

3.15.4.3.5 Departamento de mieles y balanceados

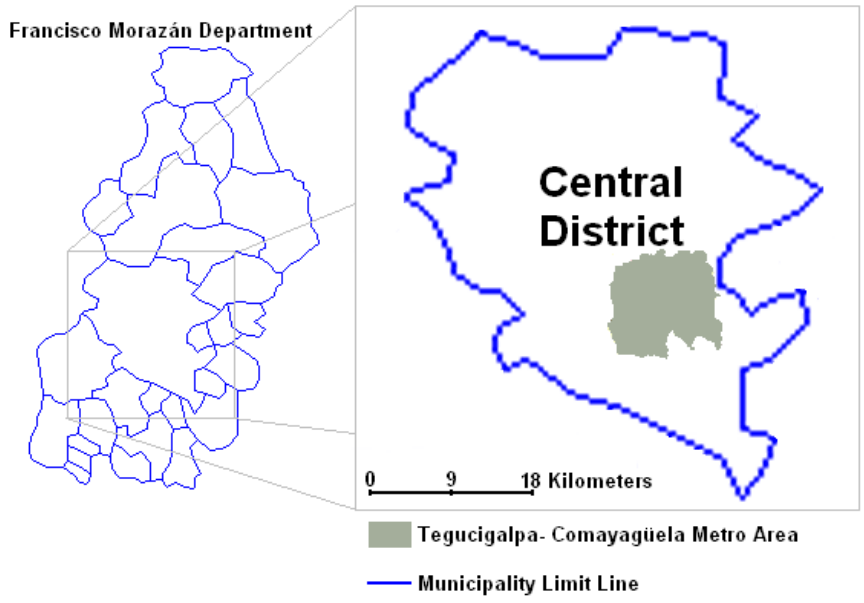
El departamento de mieles y balanceados se regirá en el reglamento para la inspección, aprobación y certificación sanitaria de la miel y los productos apícolas, este reglamento aún está en revisión, para poder ejecutarlo a nivel nacional. El presente reglamento tendrá como objetivos específicos establecer las disposiciones aplicables a los requisitos sanitarios para los apiarios, los establecimientos apícolas, a la inspección, aprobación, certificación de los sistemas de gestión de la inocuidad, a la trazabilidad y al programa nacional para el monitoreo y control de residuos químicos.

IV. MATERIALES Y MÉTODO

4.1 Contexto del Trabajo Profesional Supervisado.

4.1.1 Dimensión Espacial

El trabajo profesional supervisado se realizó en la ciudad de la Tegucigalpa M.D.C, Departamento de Francisco Morazán, como lo muestra la figura 1.



Fuente: google imágenes (2017).

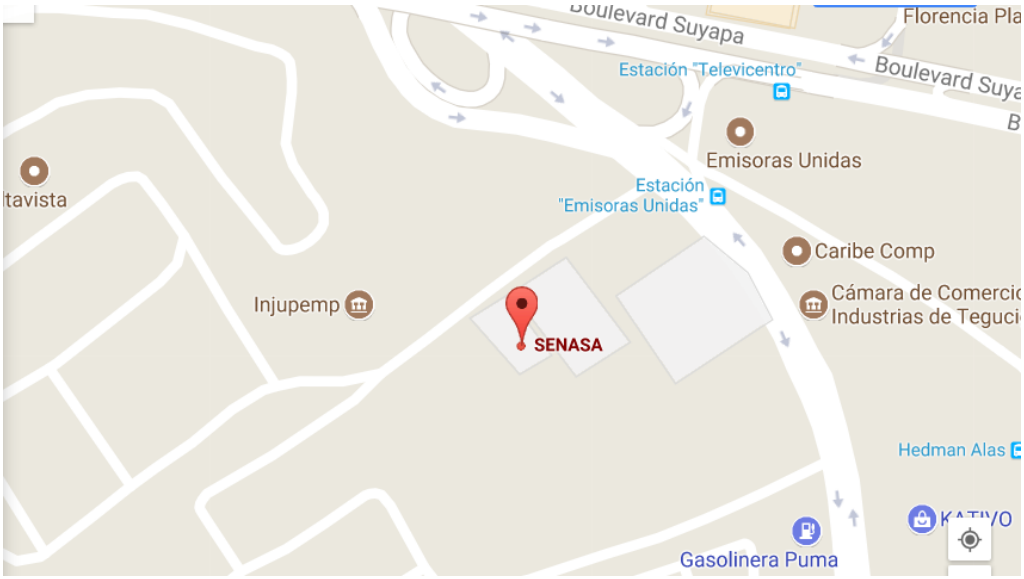
Figura 1. Ubicación de la sede central

4.1.2 Dimensión Temporal

El Trabajo Profesional Supervisado se realizó en el periodo comprendido del 16 octubre de 2017 a 16 de febrero de 2018. El tiempo de la práctica se extendió debido al problema político que enfrento el país.

4.1.3 Unidades de Análisis

Se realizó en el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), según figura 2. En la sede central en Tegucigalpa, Francisco Morazán.



Fuente: Google maps (2017**).**

Figura 2. Ubicación SENASA Tegucigalpa, Francisco Morazán

.2. Límite de la práctica

El trabajo Profesional Supervisado se realizó en el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria, en el departamento de carnes y productos cárnicos, departamento de leche y productos lácteos, departamento de frutas y hortalizas, departamento de productos pesqueros y acuícolas, departamento de mieles y balanceados, cada departamento cuenta con su propio reglamento y respectivas actas para la inspección de instalaciones que tengan que ver con cada materia prima.

Se trabajó en la parte de importaciones, verificando que los documentos solicitados estuviesen en la solicitud correspondiente que dicho establecimiento este registrado para poder importar.

4.3. Materiales y equipo

Para la realización de la práctica se hizo uso de lo siguiente: Computadora, Libreta de campo, Actas de inspección, Cámara fotográfica, Botas de hule.

4.4. Diseño de la práctica

Se realizó el Trabajo Profesional Supervisado, el cual tuvo una duración de tres meses y medio para cumplir con 600 horas de trabajo en total.

4.5 Manejo de la práctica

FASE I

Entrenamiento en servicio en la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria en los departamentos de carnes y productos cárnicos, departamento de leche y productos lácteos, departamento de frutas y hortalizas, departamento de productos pesqueros y acuícolas y departamento de mieles y balanceados.

- Inducción en las actividades que se desarrollan en el departamento de leche y productos lácteos y participación en las reuniones para la elaboración de la ley de la inocuidad que será de aplicación nacional, junto con Organismo Hondureño de Normalización (OHN), Secretaria de Desarrollo Económico división de Dirección de Protección al Consumidor (DPA), Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA), Alcaldía Municipal del Distrito Central (AMDC) y el Servicio Nacional de Inocuidad Agroalimentaria (SENASA).

- Revisión de permisos de importación de los cinco departamentos de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria y envió de notificaciones a nivel nacional y extranjero.

- Revisión de permisos de importación de los cinco departamentos de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria.

- Inducción en las actividades que se desarrollan en el departamento de productos pesqueros y acuícolas y revisión de expedientes para la verificación de los documentos que deben acompañar a la solicitud de renovación y /o registro de establecimientos procesadores y/o importadores de productos acuícolas.

- Inducción en las actividades que se desarrollan en el departamento de frutas y hortalizas y revisión de expedientes para la verificación de los documentos que deben acompañar a la solicitud de renovación y/o registro de establecimientos procesadores, exportadores de frutas y hortalizas frescas o procesadas.

- Retroalimentación de capacitación de FSMA (ley de modernización de inocuidad) controles preventivos.

- Visita a PROMDECA a acompañamiento de recopilación de información para la elaboración de un plan genérico HACCP.

- Inducción en las actividades que se desarrollan en el Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos (LANAR), se roto por el departamento de Microbiología y Química conociendo las áreas en las que se divide cada departamento y se colaboró en algunos procedimientos de lectura de placas Petri, elaboración de medios de cultivos, prueba de cloros totales y práctica del método de ELISA.

- Revisión de solicitudes de permisos de importación en físico y en la página web del SENASA de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria.

- Revisión de solicitudes de permisos de importación de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria y asistencia a reunión sobre la calidad de la leche cruda en las instalaciones de la FENAGH.

FASE II

Conocer los reglamentos y estudiar los procedimientos de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria en los departamentos de carnes y productos cárnicos, departamento de leche y productos lácteos, departamento de frutas y hortalizas, departamento de productos pesqueros y acuícolas y departamento de mieles y balanceados.

- Revisión de expedientes para la verificación de los documentos que deben acompañar a la solicitud de registro u renovación de establecimiento procesadores u importadores de carnes y productos cárnicos.

- Revisión de borrador de harinas y borrador de inocuidad apícola, reglamentos en los cuales se rige el departamento de mieles y balanceados y conocer los formatos de inspección que se utilizan en dicho departamento.

- Elaboración de cuadro comparativo para nueva estructura del reglamento de frutas y hortalizas, guía de inspector y guía para la industria, para que los tres vayan con la misma simetría.

- Revisión de expedientes para la verificación de los documentos que deben acompañar a la solicitud de registro y/o renovación de establecimientos procesadores y/o importadores de productos de origen animal.

FASE III

Realizar inspecciones en los diferentes establecimientos de los departamentos de carnes y productos cárnicos, departamento de leche y productos lácteos, departamento de frutas y hortalizas, departamento de productos pesqueros y acuícolas y departamento de mieles y balanceados.

- Inspección a plantas procesadoras de productos lácteos, regional Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria Juticalpa-Olancho, revisión documental, registros, BPM, acciones correctivas y preventivas.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

FASE I

El objetivo del control es verificar que todos los procedimientos sean de forma adecuada para asegurar así la calidad e inocuidad de los alimentos. El procedimiento de control es llevado a cabo por cada jefe de departamento, el primer paso que se realiza es tener una base de datos donde estén todas las plantas procesadoras que están registradas con el SENASA, el segundo paso es realizar la revisión del plan HACCP en los departamentos que apliquen. El tercer paso es por medio de las inspecciones que están se realizan mensualmente o de forma anual, de esa manera el SENASA se asegura de mantener un registro y una base de datos actualizada de todas las plantas que estén registradas con él, se examinan los procesos de control periódicamente para asegurarse que los procedimientos se mantengan y si se cambian asegurar que estos cumplas con todas las normas.

FASE II

Cada departamento cuenta por su reglamento donde se establecen todos los requisitos que estos deben cumplir para procesar determinados alimentos, estos son:

- El departamento de carnes y productos cárnicos, se rige por el reglamento de inspecciones de carnes y productos cárnicos Acuerdo No. 078-00.

- El departamento de leche y productos lácteos, se rige por el reglamento para la inspección y certificación sanitaria de la leche y productos lácteos Acuerdo No. 656-01.

- El departamento de frutas y hortalizas, se rige por el reglamento para la inspección, aprobación y certificación sanitaria de frutas y hortalizas frescas y procesadas Acuerdo No. 256-2014.

- El departamento de productos pesqueros y acuícolas, se rige por el reglamento de salud pesquera y acuícola Acuerdo No. 1418-00

- El departamento de miles y balanceados, se regirá por el reglamento para la inspección y aprobación y certificación sanitaria de la miel y productos apícolas (este reglamento aún está en revisión).

El SENASA actualmente tiene registradas a 487 plantas procesadoras de alimentos las cuales se dividen de la siguiente manera: departamento de carnes y productos cárnicos 121, departamento de leche y productos lácteos 102, departamento de frutas y hortalizas 195, departamento de productos pesqueros y acuícolas 56. Se lleva un registro diferente con las plantas procesadoras de mieles y balanceados, debido a que el reglamento aún está en revisión.

Aprobación para establecimientos de alimentos

El objetivo del SENASA es dar la garantía de que los alimentos no causaran perjuicio o daño a la salud del consumidor. La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los productos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia desde la producción hasta el consumidor.

A continuación, se presentan los documentos que deben acompañar a la solicitud de renovación y/o registro de establecimientos procesadores y/o importadores de carnes y productos cárnicos, productos lácteos, frutas y hortalizas, productos pesqueros y acuícolas, productos de origen animal. Como se muestran en el anexo 9,10, 11,12 y 13.

El proceso final de la aprobación es cuando el SENASA extiende un certificado, con el fin que los consumidores sepan que el establecimiento cuenta con la aprobación de dicha institución, este certificado tiene una duración de un año, el establecimiento debe estar sujeto a inspecciones periódicas por el ente gubernamental e instituciones extranjeras como ser FDA, FSIS, con el fin de mejoramiento continuo y consistencia de la calidad. Se observa certificado en Anexo 13.

FASE III

La inspección alimentaria puede ser usada como una herramienta de gestión de la calidad y de control para salvaguardar la calidad y seguridad de sus productos.

- El formato de inspección que se utiliza en el departamento de carnes y productos cárnicos es: formato de inspección de rastros y empacadoras de carne. Se observa en el anexo No. 3.

- El formato de inspección que se utiliza en el departamento de leche y productos lácteos es: formulario para la inspección de plantas artesanales procesadoras de productos lácteos. Se observa en el anexo No. 4.

- El formato de inspección que se utiliza en el departamento de frutas y hortalizas es: formato de inspección de BPA, BPM. Se observa en el anexo No. 5.

- El formato de inspección que se utiliza en el departamento de productos pesqueros y acuícolas es: Auditoria del plan HACCP y/o prerrequisitos BPM, y SSOP. Se observa en el anexo No. 6.

- El formato de inspección que se utiliza en el departamento de mieles y balanceados es: productos utilizados en la alimentación animal y establecimientos. Requisitos de registros sanitarios y control, Se observa en el anexo No. 7.

Las inspecciones que se realizaron únicamente fueron las del departamento de leche y productos lácteos, debido a la problemática política a la cual se enfrentó el país, estas fueron suspendidas hasta nuevo aviso.

Resultados de inspecciones realizadas en el departamento de leche y productos lácteos:

Lácteos Erika

El objetivo de la inspección es de control.

Ubicación tulin, Juticalpa Olancho, planta artesanal de productos lácteos que vende su producto a nivel nacional y exporta hacia el salvador, cuenta con 22 empleados en total. Los litros que procesa en verano son 27,000 y en invierno 32,000, está elabora los siguientes productos: Quesillo, mantequilla crema y queso fresco.

No conformidades encontradas:

Área de recepción de leche:

1. Falta de repisa para objetos
2. Barril para colocar bomba de succión ya que el actual es pequeño.

Área de enfriamiento de quesillo.

1. Paredes presentan partes manchadas.

Área de cuarto frio:

1. Parte inferior de la puerta principal esta oxidada.

Documentación

1. Certificado de calibración de termómetro esta vencido.
2. No hay programa para detección de presencia de antibióticos en la leche.
3. No hay programa para hisopado de manos de los empleados.

Lácteos las Delicias

El objetivo de la inspección es de control.

Ubicación aldea las Delicias, Juticalpa Olancho, planta artesanal de productos lácteos que vende su producto a nivel nacional y exporta hacia el salvador, cuenta con 26 empleados en total. Los litros que procesa en verano son 27,000 y en invierno 32,000, esta elabora los siguientes productos: Quesillo, mantequilla crema, Queso fresco, Queso con chile.

No conformidades encontradas:

Área de vestidores:

1. Falta repisa para objetos.
2. Pedal de basurero no funciona.

Área de empaque:

1. Malla metálica en mal estado.
2. Foco que está sobre la puerta de ingreso al cuarto frio, está sin protección.

Área de cuarto frio:

1. Se observó desorden en los productos.

Lácteos Jutiquile

El objetivo de la inspección es de control.

Ubicación Jutiquile, Juticalpa Olancho, planta artesanal de productos lácteos que vende su producto a nivel nacional y exporta hacia el Salvador, cuenta con 15 empleados en total. Los litros que procesa en invierno 18,000 y en verano 14,000, está elabora los siguientes productos: Quesillo, mantequilla crema, Queso fresco, Queso seco, Queso frijolero y mantequilla acida.

No conformidades encontradas:

Área de recepción de leche:

1. En registro no aparecen parámetros permitidos.

Área de cocción de quesillo:

1. Lámparas de techo están manchadas.

Área de cuajo de leche:

1. El personal está utilizando barba.

Documentación:

1. Mejorar el registro de producción de quesillo.
2. Implementar formato de verificación semanal y quincenal de limpieza y desinfección del equipo.
3. Verificación diaria de limpieza y desinfección.
4. Calibración de termómetro no registrada.

Lácteos el Boquerón

El objetivo de la inspección es de control.

Ubicación Santa María del Real Olancho, planta industrial de productos lácteos que vende su producto a nivel nacional y exporta hacia el Salvador, cuenta con 50 empleados en total. Los litros que procesa en invierno son 40,000 y en verano 20,000, está elabora los siguientes productos: Quesillo, mantequilla crema, Queso fresco, Queso seco, Queso Mozarela, yogurt sabor natural, leche pasteurizada, leche saborizada de chocolate.

No conformidades encontradas:

Área de ingreso a la planta:

1. Protector de lámpara del techo está sucio.
2. Dispensador de papel toalla se activa por manecilla.

Área Industrial:

1. Parte del aislante de tubería esta desprendida.
2. Protector de lámpara está quebrado.
3. Protector de lámpara está sucio.

Área de pasteurización:

1. El techo tiene algunas manchas.

VI. RECOMENDACIONES

Crear una plataforma en la página del SENASA donde el procesador e importador, exportador puedan conocer los resultados de los análisis del laboratorio, de esta manera se puede optimizar el proceso y será de mayor accesibilidad.

Habilitar los laboratorios de las regionales, para toma de muestra de análisis básicos en las plantas procesadoras.

Ampliar ventana de oportunidades en los centros regionales, para hacer sus trámites de registro y renovación de productos agrícolas y pecuarios de manera eficaz en las regionales.

Habilitar una ventana en la página del SENASA donde el procesador, importador, exportador tenga un usuario para poder acceder a esta, este podrá conocer en que etapa del proceso están sus documentos para el registro u renovación de establecimiento procesador/ importador de alimentos.

VII. CONCLUSIONES

Se conocieron los procedimientos, se aplicaron y esquematizaron para poder comprender mejor la estructura y el trabajo del SENASA, desde la parte de control, inspección y aprobación de establecimientos procesadores de alimentos.

Se realizó entrenamiento en los cinco departamentos con los que cuenta la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria, para conocer las actividades que se desarrollan en cada departamento.

Se revisaron los reglamentos con los que cuenta la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria, los reglamentos tienen como objetivo ampliar la normatividad jurídica, técnica y administrativa referente a la exigencia de cada departamento. Los reglamentos con los que cuenta la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria son: reglamento para carnes y productos cárnicos, reglamento para leche y productos lácteos, reglamento para la inspección, aprobación y certificación sanitaria de frutas y hortalizas, reglamento de salud pesquera y acuícola reglamento de la inocuidad apícola y borrador de reglamento harinas.

Se realizaron inspecciones en plantas procesadoras de productos lácteos en el departamento de Olancho, las cuales exportan hacia el Salvador. Solo se pudo asistir a estas inspecciones

debido a la problemática política que enfrentó el país. Las inspecciones en su mayoría fueron suspendidas y reanudadas hasta nuevo aviso.

Se elaboró un sondeo sobre la ley de la modernización para la inocuidad de los alimentos FSMA en controles preventivos, esta fue desarrollada con orientación para el departamento de frutas y hortalizas.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

ARSA. (2017). Agencia de regulación sanitaria. Honduras. (En línea).consultado 16 de septiembre 2017.Disponible en: https://arsa.gob.hn/descargas/Reglamento_Transitorio.pdf

CEHM. (2017).Honduras calidad. Centro hondureño metrología. (En línea).consultado 16 de septiembre 2017.Disponible en: http://oha.hondurascalidad.org/index.php/quienes_somos/

CODEX. (2017).Normas internacionales de los alimentos. (En línea).Consultado 10 de septiembre 2017.Disponible en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/

FAO. (2017). Importancia de la calidad e inocuidad de los alimentos para los países en desarrollo. (En línea). Comité de seguridad alimentaria mundial. Consultado 16 de septiembre 2017. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/meeting/x1845s.htm .

FAO. (2017).Convención internacional de protección fitosanitaria. (En línea).consultado 16 de septiembre 2017.Disponible en: https://www.ippc.int/es/who-we-are/

FAO. (2017)Requisitos para los certificados sanitarios. Finalidad de los certificados sanitarios. Organización de las naciones unidas para la agricultura y alimentación. (En

línea).consultado 10 de septiembre 2017.Disponible en: http://www.fao.org/docrep/004/Y3241S/y3241s06.htm

FAO. (2017).convención internacional de protección fitosanitaria. (En línea).consultado 10 de septiembre 2017.Disponible en: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/sps_issues_s.htm

López, M. (2010).antecedentes históricos de la higiene, inspección y control de los alimentos. (En línea).departamento de Bromatología y tecnología de alimentos, FCV. Consultado 16 de septiembre 2017. Disponible en: file:///C:/Users/HP/Documents/historia%20web.pdf .

SNC. (2017).Honduras calidad. Sistema nacional de calidad. (En Línea). Consultado 16 de septiembre 2017.Disponible en: http://hondurascalidad.org/index.php/que-es-el-snc/

OIE. (2017). Seguridad sanitaria. Medidas sanitarias y fitosanitarias. (En línea). Consultado 10 de septiembre 2017.Disponible en: http://www.oie.int/es/quienes-somos/nuestras-misiones/#c1608

OMC. (2017). Organización mundial del comercio. (En línea).consultado 10 de septiembre 2017.Disponible en: https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/whatis_s.htm

OHA. (2017).Honduras calidad. Organismo hondureño de acreditación. (En línea).consultado 16 de septiembre 2017.Disponible en: http://oha.hondurascalidad.org/

OHN. (2017).Honduras calidad. Organismo Hondureño de normalización. (En línea). Consultado 16 de septiembre 2017.Disponible en: http://ohn.hondurascalidad.org/

RTC. (2017).Reglamento centroamericano sobre medidas y procedimientos sanitarios y fitosanitarios. Disposiciones generales. Reglamento técnico centroamericano. (En línea). Consultado 10 de septiembre. Disponible en: http://www.vertic.org/media/National%20Legislation/El_Salvador/SV_Reglamento_Centroamerica_fitosanitario.pdf

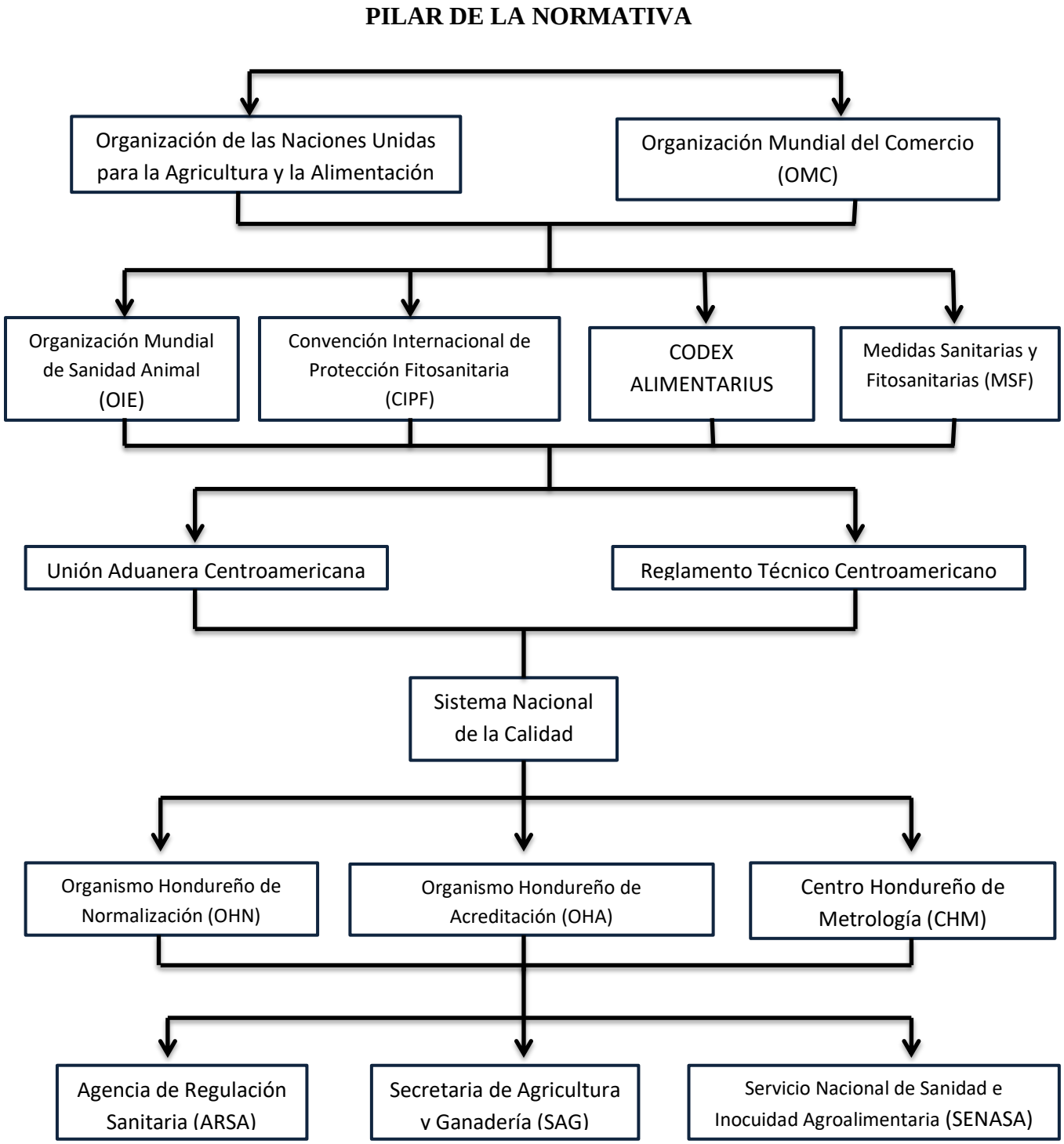
SAG. (2017).Quienes somos. Secretaria de agricultura y ganadería. (En línea).consultado 10 de septiembre 2017.Disponible en: http://www.sag.gob.hn/acerca-de-la-sag/quienes-somos/que-es-la-secretaria-de-agricultura-y-ganaderia/

SENASA. (2017).quienes somos. Servicio nacional de sanidad e inocuidad agroalimentaria. (En línea).consultado 10 de septiembre 2017.Disponible en: http://www.senasa.gob.hn/

SIECA. (2017).Secretaria de integración económica centroamericana. Reglamento de medidas de normalización y procedimientos de autorización. Unión aduanera centroamericana. (En línea).consultado16 de septiembre 2017.Disponible en: http://www.sieca.int/Documentos/DocumentosMostrar.aspx?SegmentoId=2&DocumentoId=3325

ANEXOS

Anexo 1. Pilar de la normativa



Anexo 2. Estructura organizacional de SENASA



Anexo 3. Formato de Inspección de el Departamento de Canes y Productos Cárnicos

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA (SAG)
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA (SENASA)
SERVICIO DE INSPECCIÓN OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SIOPOA)
SECCION DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

FORMATO DE INSPECCIÓN DE RASTROS Y EMPACADORAS DE CARNE

NOMBRE ESTABLECIMIENTO: _____

DIRECCIÓN, TELÉFONO, FAX: _____

N° REGISTRO: _____

FECHA DELA INSPECCIÓN: _____

NOMBRE DEL GERENTE GENERAL: _____

NOMBRE DEL INSPECTOR OFICIAL: _____

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

CATEGORÍA: RESES ☐ CERDOS ☐

CLAVE:

☑ SIN DESVIACIONES

X HAY DESVIACIONES A CORREGIR

I. ÁREA EXTERNA		OBSERVACIONES
001 Cerco perimetral.		
002 Estructura física de la planta.		

003 Dependencias externas de la planta.		
004 Caminos internos y áreas verdes.		
005 Otros		
I. RECEPCIÓN Y CORRALES		**OBSERVACIONES**
006 Estructura física de los corrales.		
007 Identificación y rotulación de corrales.		
008 Otros		
II. SALA DE MATANZA		**OBSERVACIONES**
009 Equipo e instalaciones de la sala.		
010 Higiene y hábitos del personal.		
011 Prácticas de operaciones de sacrificio.		
012 Higiene y limpieza de instalaciones y equipo.		
013 Abastecimiento de agua.		
014 Luz de la sala.		
015 Ventilación de la sala.		
016 Otros		
IV. CHILLERS DE VÍSCERAS		**OBSERVACIONES**

017 Instalaciones y equipo (pisos, paredes y techos).		
018 Temperatura del cuarto.		
019 Otros		
V. CHILLERS DE CANALES		**OBSERVACIONES**
020 Instalaciones y equipo (pisos, paredes y techos).		
021 Temperatura del cuarto.		
022 Otros		
VI. SALA DE DESHUESE		**OBSERVACIONES**
023 Instalaciones y equipos (pisos, paredes y techos)		
024 Temperatura de la sala.		
025 Higiene de la sala.		
026 Higiene y prácticas del personal.		
027 Equipo y ropa del personal		
028 Iluminación de la sala.		
029 Otros		
VI. SANITARIOS Y VESTUARIOS		**OBSERVACIONES**
027 Estructura física de las instalaciones.		

028 Higiene de las instalaciones.		
029 Otros		
VII. CÁMARAS FRÍAS (CONGELAMIENTO Y REFRIGERACIÓN)		**OBSERVACIONES**
030 Equipo e instalaciones pisos, paredes y techo).		
031 Temperaturas de los cuartos.		
032 Otros.		
VIII. BODEGAS DE EMPAQUE, CONDIMENTOS, ADITIVOS, QUÍMICOS E INSECTICIDAS		**OBSERVACIONES**
033 Estructura física de las bodegas.		
034 Higiene y limpieza de las bodegas.		
035 Separación física entre las bode-gas.		
036 Otros.		
IX. SANITARIOS Y VESTUARIOS		**OBSERVACIONES**
037 Estructura física de las instalaciones.		
038 Higiene de las instalaciones.		
039 Otros.		

X. DOCUMENTACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANITIZACION (SSOP´S) Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)		OBSERVACIONES
040 Descripción de los Procedimientos de limpieza de equipo e instalaciones (Manual SSOP´s).		
041 Registros de verificación diaria de limpieza Pre-Operacional y Operacional.		
042 Adecuada implementación de medidas correctivas y preventivas en los procedimientos de limpieza (SSOP´s)		
043 Registros de verificación diaria del control de temperaturas.		
044 Registros de verificación diaria del control de temperaturas.		
045 Verificación del Programa de control de roedores.		
046 Verificación del Programa de control de insectos.		
047 Verificación del Programa de calibración de instrumentos de medición.		

048 Registros de control retenidos y cisticercosis		
049 Vigencia de registros y permiso de operaciones del establecimiento emitido por el SIOPOA.		
050 Verificación del Programa de capacitación de personal de la planta.		
051 Verificación de control de salud del personal de planta.		
052 Otros		
XI. PROGRAMA DE EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA Y DE RESIDUOS DEL LABORATORIO OFICIAL (LANAR).		**OBSERVACIONES**
053 Análisis microbiológico de evaluación del producto.		
054 Análisis microbiológico de evaluación de procedimientos de limpieza (SSOP´s)		
055 Análisis microbiológico del personal.		
056 Análisis de residuos químicos del producto.		
057 Análisis de calidad de agua (microbiológico, fisicoquímico).		

058 Otros		

X. Recomendaciones y Plazos de cumplimiento solicitados

XI. Grado de cumplimiento de las correcciones solicitadas en la última inspección al establecimiento

_____ _____

Nombre y Firma del Responsable **Nombre y Firma Inspector Oficial**

Lugar y Fecha: _____

Anexo 4. Formato de Inspección del Departamento de Leche y Productos Lácteos



SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA (SAG)

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)

SUBDIRECCION GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SGIA)

SECCION DE PRODUCTOS LACTEOS

FORMULARIO PARA INSPECCION DE PLANTAS ARTESANALES PROCESADORAS DE PRODUCTOS LACTEOS

INSPECCIÓN PARA: REGISTRO…….RENOVACIÓN…….CONTROL……..

Nombre de La Planta……

Dirección:……
……

Municipio:…… Departamento……..

Teléfono:……Fax:……E-mail:…….

Propietario de la planta:…….

Encargado de Planta:……

Litros procesados en verano:…….. Invierno:……. Actualmente:…….

Capacidad Máxima de Proceso (Lts.):……

Productos Elaborados:…….

Mercado al cual vende sus productos:……..

Número de empleados:…… M:…… F:…….

Número de proveedores de leche:…….

Fecha de la Inspección……..

Supervisor/Inspector…….....

	SI	NO	OBSERVACIONES
AREA EXTERNA DE LA PLANTA			
Fuera del casco residencial urbano			
Cerco perimetral alrededor de la planta			
Almacenamiento adecuado del equipo en desuso			
Libre de basuras y desperdicios			
Áreas verdes con mantenimiento			
Patios y lugares de estacionamiento limpios			
Ausencia de lugares que puedan constituir un refugio para plagas.			
Ausencia de animales domésticos o de corral en la planta			
Mantenimiento adecuado de los drenajes			
Alejada de zonas expuestas a cualquier tipo de contaminación física, química o biológica (corrales, granjas a 500 mts.)			
Está delimitada por paredes separadas de cualquier ambiente utilizado como vivienda.			
Existe un área específica para vestidores			
Existe un área específica para que el personal pueda ingerir alimentos.			
Existe área de servicios sanitarios			

Existe un área para el manejo adecuado del suero			
Existe un área para el manejo de aguas servidas (Pozo séptico, lagunas)			
INGRESO A LA PLANTA			
Existe pediluvio que cubra toda la entrada			
Existen registros de control de cloro en pediluvios, ppm_____			
Existen cortinas de tiras plásticas en las entradas			
Existe antecámara con pileta, cepillo y detergente para el lavado de botas			
Los lavamanos son activados por pedal o rodilla			
Existe jabón y desinfectante			
Existen toallas de papel o secadores con aire			
Existe rotulación para el correcto lavado de manos			
PISOS			
Son lavables e impermeables.			
No presentan grietas o irregularidades en su superficie o uniones.			
Existe curvatura sanitaria entre las uniones entre los pisos y las paredes			
Tienen desagües y pendiente adecuada.			

	SI	NO	OBSERVACIONES
PAREDES			
Las exteriores son de materiales que no absorben humedad.			
En las áreas de proceso están revestidas con materiales fáciles de lavar y desinfectar, de color claro, sin grietas y a una altura mínima de 1.80 metros.			
Existe curvatura sanitaria entre una pared y otra			
TECHOS			
Están construidos y acabados de forma que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación			
Los cielos falsos o rasos son lisos, sin uniones y fáciles de limpiar			
La altura mínima es de 3.5 metros			
VENTANAS Y PUERTAS			
Son de materiales para la fácil limpieza y desinfección.			
Con protección antiinsectos			
Los quicios presentan declive			
Las puertas abren hacia afuera, están ajustadas a su marco y en buen estado.			

ILUMINACIÓN			
El establecimiento está iluminado con luz natural y/o artificial.			
Las lámparas o focos están protegidos contra roturas.			
Ausencia de cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.			
VENTILACIÓN			
Existe ventilación adecuada			
El flujo de aire no circula de una zona contaminada hacia una zona limpia			
Las aberturas de ventilación están protegidas con mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes			
PRACTICAS HIGIENICAS Y VESTIMENTAS			
Se exige el baño del empleado antes de las operaciones			
Se exige que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial, al ingresar al área de proceso, después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario y			
Uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte			
Los operarios no usan anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno			
Utilizan uniforme completo (Redecillas, Cubre bocas, Botas de hule, Gabacha etc.)			

	SI	NO	OBSERVACIONES
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
Equipo de procesamiento de acero inoxidable			
Los moldes y las prensas son de acero inoxidable			
Tinas y equipo separados de la pared al menos 50 cm.			
AREA DE RECIBO DE LECHE			
Limpio y en buenas condiciones			
Protegido del ambiente exterior			
Utilización de filtros o mantas limpias			
Tinas de acero inoxidable			
AREA DE BODEGAS			
Área de material de empaque limpia, ordenada y libre de insectos y roedores			

Área de sal, limpia, ordenada y libre de insectos y roedores			
Área de Aditivos, limpia, ordenada y libre de insectos y roedores			
Área de químicos, limpia, iluminada, ordenada, libre de insectos, roedores y químicos rotulados			
Área de insecticidas, segura, limpia, iluminada, ordenada y libre de insectos y roedores			
Todas las áreas de bodegas presentan Iluminación adecuada y lámparas protegidas contra rupturas			
AREA DE CUARTOS FRIOS			
Limpios, ordenados y con buena iluminación			
Los productos se almacenan condiciones apropiadas			
Tarimas adecuadas, a una distancia mínima de 15 cm. sobre el piso y 50 cm como de la pared.			
Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS)			
Cuentan con termómetro y registro de temperatura			
El producto terminado se maneja a Temperatura de: _____			
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
Fuente de agua propia			
Existe un abastecimiento suficiente de agua potable			
Se cuenta con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución			
El agua que se utiliza en las operaciones de limpieza de equipos es potable.			
Evaluación periódica de la calidad del agua a través de análisis físico-químico y bacteriológico y mantener los registros respectivos			
Se realizan procesos de cloración del agua, ppm_____			
	SI	**NO**	**OBSERVACIONES**
INSTALACIONES SANITARIAS			
Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado			
Papel higiénico, jabón líquido, sanitizante, toallas de papel o dispositivos para secado de manos, basureros tapados y accionados por pedal.			
Separadas de las secciones de procesos			
Se cuenta con un área de vestidores, separada del área de servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres			
AREA DE VESTIDORES			
Separada del área de los servicios sanitarios			
Limpios y en buen estado			
Existen bancas para el uso de los empleados			

Existe al menos un casillero por cada operario			
DESECHOS SÓLIDOS			
Los recipientes son lavables y tienen tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores			
Los desechos están ubicados y alejado de las zonas de procesamiento de alimentos, bajo techo o debidamente cubiertos y en un área provista para la recolección de lixiviados y piso lavable			
REGISTROS Y DOCUMENTACION			
Registro del SENASA vigente			
Programa escrito de BPM			
Programa escrito de POEs (Pre y Post operacionales)			
Registros de cloro residual en pediluvios			
Registros de cloro residual en agua potable			
Registros de acopio de leche			
Registros de control de temperatura en cocción de quesillo			
Registros de temperatura de cuartos fríos			
Registros de control de plagas (Fichas de plaguicidas, mapeos, bodega)			
Fichas técnicas para los productos de limpieza			
Exámenes de salud de empleados (Cada 6 meses)			
Registros de capacitación de personal (BPM, Poes,)			
Registros de mantenimiento de maquinaria (calibración termómetros)			
Resultados de análisis oficiales del producto final			

NO CONFORMIDADES ENCONTRADAS

Sección de Productos Lácteos (DIA-SENASA-SAG)

Nombre de la Planta:.....

Fecha de Inspección: D ..... M…..... A…..

Área	No Conformidades Encontradas	Plazo

NO CONFORMIDADES ENCONTRADAS

Sección de Productos Lácteos (DIA-SENASA-SAG)

Nombre de la Planta:.....

Fecha de Inspección: D ..... M…..... A…..

Área	No Conformidades Encontradas	Plazo

ACTA DE INSPECCIÓN OFICIAL

Sección de Productos Lácteos (DIA-SENASA-SAG)

Nombre de la Planta:.....

Fecha de Inspección: D ..... M…..... A…..

REPRESENTANTES DE LA PLANTA PROCESADORA

FIRMO CONFORME, comprometido a realizar acciones correctivas atendiendo las observaciones, indicaciones y plazo acordado en esta inspección, las cuales son verdaderas y acordes a lo observado en esta Planta Procesadora de Productos Lácteos:

FIRMA Y SELLO:..... FIRMA Y SELLO:.....

NOMBRE: ..... NOMBRE: .....

PROPIETARIO/REPRESENTANTE GERENTE/JEFE DE PLANTA

OFICIALES DEL ESTADO

FIRMO CONFORME, comprometido a presentar un informe general, atendiendo las observaciones, indicaciones y el plazo acordado en esta inspección, las cuales son verdaderas y acordes a lo observado en esta Planta procesadora de Productos Lácteos:

FIRMA..... FIRMA: .....

NOMBRE: ..... NOMBRE: .....

INSPECTOR SUPERVISOR

FIRMA: ..... FIRMA: .....

NOMBRE: ..... NOMBRE: .....

Anexo 5. Formato de Inspección del Departamento de Frutas y Hortalizas

SAG SENASA

PARTE 2. REVISIÓN DE PLANTA DE EMPAQUE/PROCESAMIENTO

REF.	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	SÍ	NO	N/A	DOC
SISTEMA DE GESTIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA						
1	¿Se cuenta con un programa documentado que incorpora las Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso productivo?	**CR**				**D**
2	¿Se ha designado a alguien responsable del funcionamiento y monitoreo del programa de Buenas Prácticas de Manufactura? Nombre: _____	**CR**				**D**
RASTREABILIDAD Y RETIRO						
3	¿Se ha establecido un programa documentado que permita la rastreabilidad y retiro o retirada del producto?	**MY**				**D**
4	¿Se mantienen registros de entradas y salidas de los productos para efectos de rastreo? ¿Es posible realizar un rastreo eficaz del producto en base a ellos?	**MY**				**R**
5	¿Se han realizado simulacros de rastreo y retiro de productos, demostrando un funcionamiento eficaz?	**MY**				**D / R**

COMENTARIOS:						
MANEJO DE AGUAS						
6	¿La(s) fuente(s) de agua cuenta(n) con estructuras de protección (sello sanitario, plataforma, brocal, galera, caja de captación, válvula de reflujo, etc.) según sea el caso?	**CR**				**OV**
7	¿Se realizan análisis para determinar la calidad química (incluyendo metales pesados) y microbiológica del agua utilizada en el proceso?	**CR**				**R**
8	¿Se realizan los análisis mencionados en el inciso anterior con la frecuencia adecuada basada en un análisis de riesgo del agua de proceso?	**MY**				**D / R**
9	¿En caso de ser necesario, existen acciones correctivas si se encuentra contaminada el agua de proceso?	**CR**				**D / R**
10	¿El agua utilizada en los distintos procesos de la planta empacadora es potable?	**CR**				**R**
11	¿El agua de lavado del producto es lo suficientemente tratada, para reducir la contaminación microbiana?	**CR**				**R**
12	¿El tratamiento del agua, (pH, concentración de desinfectante, etc.), y el tiempo de exposición del producto con el agua es monitoreado y puede demostrarse que es conveniente para el producto?	**CR**				**R**
13	¿La temperatura del agua de proceso utilizada en los tanques de descarga y líneas de lavado es monitoreada y se mantiene a la temperatura apropiada del producto?	**CR**				**R**

14	¿El agua utilizada para el enfriamiento y/o para hacer hielo es potable?	**CR**				**R**
15	¿En caso de utilizar hielo para enfriar el producto, este se fabrica, transporta y almacena en condiciones sanitarias?	**CR**				**OV**

COMENTARIOS:

CONTROL DE QUÍMICOS

16	¿Se tiene una lista de los químicos autorizados para su uso dentro de la planta empacadora y/o para su uso en el producto?	**MY**				**D**
17	¿Existe un procedimiento escrito que defina la forma en que un químico es aprobado para uso en la planta o en el producto?	**MY**				**D**
18	¿Los químicos autorizados están debidamente separados de otros productos y almacenados en condiciones de orden, ventilación, acceso restringido, rotulación y control de derrames?	**MY**				**OV**
19	¿Sólo se utilizan lubricantes aprobados y de grado alimentario en los equipos de empaque y maquinarias?	**MY**				**OV / D**
20	¿Existe una justificación técnica que respalde el uso de productos poscosecha?	**MY**				**D**
21	¿Solamente se utilizan productos químicos autorizados para su uso en la planta y/o sobre el producto, y estos están debidamente registrados en el país?	**CR**				**D / R**
22	¿No se utilizan productos poscosecha prohibidos en el país de destino?	**CR**				**D / R**

23	¿El producto utilizado es adecuado para la plaga o enfermedad que se pretende prevenir?	**MY**				**D / R**
24	¿Los plaguicidas y productos poscosecha se almacenan en sus envases originales?	**MY**				**OV**
25	¿Los envases de plaguicidas y productos poscosecha están debidamente cerrados?	**MY**				**OV**
26	¿Se lleva un Control de Inventario (Kardex) actualizado de todos los plaguicidas y productos poscosecha que utilizan en la planta?	**MN**				**R**
27	¿Tienen un área específica adecuada para realizar la mezcla de plaguicidas y productos poscosecha? ¿Esta área es capaz de controlar posibles derrames?	**MY**				**OV**
28	¿Se utilizan recipientes adecuados para la mezcla de plaguicidas y productos poscosecha y estos se destinan únicamente para dicho fin? ¿Están debidamente rotulados?	**MY**				**OV**
29	¿Realizan la mezcla de plaguicidas utilizando un agitador plástico -PVC u otro material no absorbente en buenas condiciones?	**MN**				**OV**
30	¿Al mezclar los plaguicidas y productos poscosecha, se siguen los procedimientos indicados en las instrucciones de la etiqueta y/o panfleto?	**CR**				**OV / R / D**
31	¿La dosis aplicada se prepara según la etiqueta, panfleto y/o recomendación técnica calificada?	**CR**				**D / R**
32	¿Tienen instrumentos de medición adecuados para realizar la mezcla de plaguicidas y productos poscosecha de acuerdo a la dosis que se desea obtener?	**MY**				**OV**
33	¿El personal que realiza la mezcla y/o aplica plaguicidas y productos poscosecha está debidamente entrenado para desarrollar las actividades asignadas y existe evidencia del entrenamiento? ¿Cuentan con los exámenes médicos respectivos?	**MY**				**OV / R / D**
34	¿Las aplicaciones se hacen previniendo la contaminación potencial de fuentes de agua y/o personas?	**CR**				**OV**

35	¿Los plaguicidas y productos poscosecha son aplicados de acuerdo a las indicaciones de su etiqueta y/o panfleto?	**MY**				**OV / R / D**
36	¿Las bitácoras de aplicación de plaguicidas se tienen disponibles y actualizadas, con información como: Fecha, producto aplicado, cantidad de producto aplicado, cantidad de caldo preparado, personas que realizaron la mezcla y aplicación del producto, equipo de aplicación utilizado y lote del producto tratado?	**CR**				**R**
37	¿El equipo utilizado para aplicar es inspeccionado periódicamente y se tienen registros de mantenimiento?	**MY**				**OV**
38	¿El equipo utilizado para aplicar se calibra periódicamente y se tienen registros de estas calibraciones?	**MY**				**D / R**
39	¿Existe un lugar adecuado para el lavado de equipos de aplicación de plaguicidas y productos poscosecha después de su uso?	**MY**				**OV**
40	¿Existen procedimientos para el manejo de los sobrantes de mezcla de químicos y aguas de lavado de las operaciones? ¿Estos sobrantes y aguas de lavado se depositan en un lugar adecuado (áreas de descanso, fosas de almacenamiento, nuevas mezclas etc.)?	**MY**				**OV / R / D**
41	¿Se tiene la lista de los Límites Máximos de Residuos (LMR) aceptados en el país de destino del producto?	**MY**				**D**
42	¿Está la operación ajustada de tal manera que permita cumplir con estos LMR?	**CR**				**R**
43	¿Existe un procedimiento escrito que indique las acciones a tomar en el caso de que se excedan los LMR aceptados?	**MY**				**D / R**
44	¿Se ha realizado un análisis de residuos en el producto para determinar el cumplimiento de los LMR aceptados o en su defecto, puede demostrar el productor que está bajo un programa de análisis de residuos?	**MY**				**R**
45	¿Los envases vacíos de plaguicidas no son reutilizados?	**MY**				**OV**

46	¿Se aplica el procedimiento del triple lavado a los envases vacíos de plaguicidas?	**MN**				**OV**
47	¿Los envases vacíos son perforados y almacenados en un área designada de acceso restringido?	**MN**				**OV**
48	¿Se tienen disponibles en las zonas de uso las hojas de seguridad y/o panfletos para cada uno de los productos químicos utilizados?	**CR**				**OV / R / D**
49	¿El personal cuenta con su equipo de protección respectivo, acorde a las actividades a realizar?	**MY**				**OV**
50	¿El equipo de protección personal se encuentra en buenas condiciones?	**MY**				**OV**
51	¿El equipo de protección personal se lava en un lugar adecuado después de su uso?	**MY**				**OV**
52	¿Se cuenta con una ducha de emergencia y lavaojos cerca del área de mezcla / almacenamiento de los plaguicidas?	**MY**				**OV**
53	¿Se cuentan con procedimientos de primeros auxilios para tratar posibles accidentes relacionados con plaguicidas y productos poscosecha en las áreas de aplicación?	**MY**				**OV / D**

COMENTARIOS:

MANEJO DE PLAGAS

54	¿Existe un programa documentado de manejo de plagas?	**CR**				**D / R**
55	¿Se dispone de un mapa que identifique la ubicación de las distintas trampas colocadas?	**MY**				**D**
56	¿Las trampas utilizadas son las adecuadas en tipo, número y ubicación y estas se encuentran correctamente identificadas? ¿Están en buenas condiciones?	**MY**				**OV**
57	¿No hay evidencia de actividad y/o presencia de plagas?	**MY**				**OV / R / D**
58	¿Las instalaciones de empaque están debidamente protegidas para evitar el acceso de animales y/o plagas?	**MY**				**OV**
59	¿Están disponibles registros actualizados de monitoreo de la actividad de plagas?	**MY**				**R**
60	¿Están documentados los controles realizados bajo el programa de manejo de plagas?	**MY**				**R**
61	Si se realiza control químico de plagas, ¿Se utilizan productos debidamente registrados para su uso en plantas de alimentos y las dosis utilizadas son las indicadas en la etiqueta?	**MY**				**D / R**
62	Si el servicio de monitoreo y control de plagas es subcontratado, ¿Se tiene la información necesaria que garantice la idoneidad del servicio?	**MY**				**D / R**
63	¿Las paredes, los pisos, las mallas y techos se encuentran libres de agujeros, grietas y hendiduras importantes?	**MN**				**OV**

COMENTARIOS:

EMPAQUE						
64	¿Se realiza una evaluación de riesgos de los procedimientos de empaque (desde la recepción el producto hasta su despacho) tomando en cuenta las potenciales fuentes de contaminación y esta evaluación está debidamente documentada?	**MY**				**D**
65	¿Cuándo el producto viene del campo al área de recepción se encuentra protegido de fuentes potenciales de contaminación?	**MY**				**OV**
66	¿Antes de la recepción el producto se almacena de forma adecuada y/o es manejado con el fin de reducir una posible contaminación?	**MY**				**OV**
67	¿Las líneas de proceso del producto están protegidas de posibles fuentes de contaminación?	**MY**				**OV**
COMENTARIOS:						
LIMPIEZA E HIGIENE EN LA PLANTA						

68	¿Están las superficies que están en contacto con el producto libres de virutas o fragmentos de pintura, óxido u otros materiales que supongan contaminación física o química del producto?	**MY**				**OV**
69	¿Los terrenos alrededor de la planta están libres de basura y desechos?	**MN**				**OV**
70	¿Los terrenos alrededor de la planta están razonablemente libres de agua estancada?	**MN**				**OV**
71	¿Los contenedores de basura externos se encuentran cerrados y alejados de las entradas a áreas de empaque y/o manipulación de producto?	**MN**				**OV**
72	¿El interior de la empacadora se mantiene limpio, ordenado y razonablemente libre de agua estancada?	**MY**				**OV**
73	¿Existe un programa general de limpieza de la planta empacadora y está debidamente documentado?	**CR**				**D / R**
74	¿Se lleva un registro de la preparación de desinfectantes que consigne la fecha y hora de la preparación, persona que preparó la mezcla, dosis utilizada, cantidad total preparada y uso destinado?	**CR**				**R**
75	¿Se monitorea periódicamente las concentraciones en las soluciones desinfectantes? ¿Están disponibles los registros?	**MY**				**OV / R**
76	¿El personal de limpieza está debidamente entrenado para esta labor y su entrenamiento puede ser demostrado?	**MY**				**D / R**
77	¿Los drenajes del piso están limpios, libres de obstrucciones y están dentro de un programa de limpieza?	**MY**				**OV / R / D**
78	¿Tuberías, ductos, ventiladores y techos sobre el flujo del producto están limpios y dentro de un programa de limpieza?	**MN**				**OV / R / D**
79	¿Si hay material de vidrio en el área de proceso, este se protege en caso de rotura?	**MY**				**OV**
80	¿Existe un procedimiento operativo o una instrucción sobre las medidas que deberán tomarse en caso de una rotura de vidrio y/o plástico, para evitar una posible contaminación durante las operaciones de empaque?	**MY**				**D**

81	Existe un procedimiento que especifique acerca de la manipulación y disposición del producto que entra en contacto con el piso u otra superficie que podría contaminar el mismo?	**CR**				**D**
82	¿El material de empaque se almacena de forma adecuada para protegerlo de la contaminación (pájaros, plagas, roedores y otros contaminantes)?	**CR**				**OV**
83	¿El material almacenado está debidamente separado de paredes y techos? ¿Su manipulación no supone un peligro de contaminación cruzada?	**MY**				**OV**
84	¿El material de empaque está colocado sobre tarimas o dispositivos que prevengan efectivamente su contacto con el piso?	**MY**				**OV**
85	¿En el empaque del producto se utiliza únicamente material nuevo o recipientes debidamente desinfectados?	**CR**				**OV / R**
86	¿Las tarimas están limpias y en buenas condiciones?	**MN**				**OV**
87	¿Las superficies de contacto con el producto están en buenas condiciones, se limpian y desinfectan antes de su uso y se mantienen los registros de limpieza y desinfección?	**CR**				**OV / R**
88	¿Las instalaciones sanitarias en la planta son adecuadas en tipo, número y están ubicadas en lugares en los que se minimiza el riesgo potencial de contaminación?	**MY**				**OV**
89	¿Se tiene documentado un plan de respuesta en caso de derrame o fuga de las instalaciones sanitarias?	**CR**				**D**
90	¿Todos los urinarios, sanitarios y/o instalaciones de higiene se encuentran limpios y provistos de papel toalla, papel higiénico, jabón de manos antibacterial y agua potable para lavado de manos y se deposita el papel en los depósitos (con su tapadera) previstos?	**CR**				**OV**
91	¿Todos los urinarios, sanitarios y/o instalaciones de higiene están en buenas condiciones y se limpian en base a un programa y se monitorea su realización? ¿El personal que realiza esta labor está debidamente protegido?	**MY**				**D / R**

92	¿Se tienen sitios designados para que los trabajadores de la planta puedan dejar sus pertenencias y tomar sus alimentos?	**MY**				**OV**
93	¿Las instalaciones destinadas para los empleados como vestuarios, áreas de descanso y comedor son suficientes y están limpias y fuera de las zonas de manipulación y almacenamiento del producto?	**MY**				**OV**
94	¿Los trabajadores con diarrea y/o con síntomas de otras enfermedades infecciosas tienen prohibida la manipulación del producto?	**CR**				**OV / R**
95	¿Comer, masticar chicle y fumar están limitados a zonas designadas o áreas separadas del proceso?	**MY**				**OV**
96	¿Se tiene una política por escrito para el uso de redecillas para el cabello y/o barba y vestimenta del personal, y esta se cumple por parte de los empleados y visitantes?	**MN**				**D**
97	¿Se tiene una política por escrito sobre el uso de joyas, maquillaje, etc. y esta se cumple por parte de los empleados y visitantes?	**MN**				**D**
98	¿Existe una política que describe el procedimiento para la manipulación y/o disposición de los productos o superficies que entran en contacto con sangre u otros fluidos corporales?	**CR**				**D**
99	¿Han sido instruidos los trabajadores en buscar un tratamiento rápido con suministros limpios de primeros auxilios, para cortadas, quemaduras u otras lesiones menores?	**MY**				**OV**
100	¿Se tiene disponible un botiquín surtido de primeros auxilios y accesible?	**MY**				**OV**
101	¿El agua para beber (potable) está disponible para todos los empleados y se brindan las facilidades para ello?	**MN**				**OV / R**
102	¿Se proporciona entrenamiento en prácticas correctas de limpieza e higiene a todos los empleados y este entrenamiento está documentado?	**MY**				**D / R**
103	¿Se exige a todos los empleados y/o visitantes seguir las prácticas correctas de limpieza e higiene?	**MY**				**OV / R / D**

104	¿Todos los empleados y/o visitantes siguen las prácticas correctas de limpieza e higiene?	**MY**				**OV**
105	¿Están colocadas correctamente las ayudas visuales respectivas para recordar a los empleados que se laven sus manos antes de comenzar a trabajar o al volver después de un receso?	**MN**				**OV**
106	¿Los empleados se lavan las manos antes de comenzar a trabajar o al volver después de un receso?	**CR**				**OV**
COMENTARIOS:						
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE						
107	¿Las instalaciones de almacenamiento del producto se mantienen limpias y ordenadas?	**MY**				**OV**
108	¿Las áreas de almacenamiento a granel se inspeccionan por presencia de materia extraña, previo a su uso y se mantienen los registros?	**MY**				**OV / R / D**
109	¿El piso de las áreas de almacenamiento se encuentra razonablemente libre de agua estancada?	**MN**				**OV**

110	¿Las tarimas, bolsas, cajas, contenedores (bines), bodegas de almacén se encuentran limpias, en buen estado, libre de materia extraña y bajo un programa documentado de limpieza?	**MN**				**OV / R / D**
111	¿El producto empacado está protegido contra potenciales fuentes de contaminación?	**CR**				**OV**
112	¿Se monitorea la temperatura en los cuartos fríos y los registros están disponibles?	**MN**				**R**
113	¿Se calibran los termómetros para su precisión y los registros están disponibles para su revisión?	**MN**				**D / R**
114	¿El agua de condensación de los sistemas de enfriamiento, no está en contacto con el producto?	**MY**				**OV**
115	¿El equipo de refrigeración (condensadores, ventiladores, etc.) se limpia en base a un programa debidamente documentado?	**MY**				**D / R**
116	¿La empresa tiene por escrito una política para las compañías de transporte definiendo los estándares de limpieza y de mantenimiento de las temperaturas adecuadas durante el transporte?	**MY**				**D**
117	¿Antes del proceso de carga se revisan los medios de transporte para verificar si están limpios, sin olores extraños, en buen estado físico y libres de desechos? ¿Están disponibles los registros respectivos?	**MY**				**D / R**
118	Si se realizan aplicaciones químicas al contenedor ¿Los productos utilizados cuentan con la autorización para dicho uso?	**CR**				**D / R**
119	¿El personal que realiza dichas aplicaciones está debidamente protegido y entrenado? ¿Este entrenamiento está debidamente documentado?	**MY**				**OV / R / D**
120	¿El producto no está siendo cargado junto a materiales potencialmente contaminantes?	**CR**				**OV**
121	¿La carga del producto se realiza evitando su daño?	**MN**				**OV**
COMENTARIOS:						

AUTO-INSPECCIÓN Y MONITOREO						
122	¿Existe un procedimiento escrito que establezca el método, alcance y frecuencia de las auto inspecciones en la planta?	**MY**				**D**
123	¿Se da seguimiento a las acciones correctivas solicitadas como resultado de las inspecciones?	**MY**				**R**
124	¿Están disponibles los informes de inspección y/o auditorías tanto internas como externas?	**MY**				**R**
125	¿Se están realizando muestreos microbiológicos para validar los procedimientos de limpieza y desinfección?	**MY**				**D / R**
DESCRIPCION ADICIONAL DE LA PLANTA EMPACADORA (SI APLICA):						
COMENTARIOS:						

Anexo 6. Formato de Inspección del Departamento de Productos Pesqueros y Acuícolas

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDADAGROALIMENTARIA (SENASA)

SUBDIRECCION GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SGIA)
DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS

AUDITORIA DEL PLAN DE HACCP Y / O PRERREQUISITOS BPM Y SSOP

Formulario DIA HA-05-08 No. de Establecimiento:

Fecha de Auditoria:

Nombres y Cargo del Personal del Equipo Auditor

Nombre del Establecimiento:

No. de Registro y fecha:

Nombre del Gerente o Responsable:

Dirección y teléfonos:

Inspector Oficial o Acreditado en la Planta:

Actividad de Producción:
Listado de Productos que se Elabora:
Fecha de la Última validación del Plan HACCP:

Nombre y Cargo del Personal de La Empresa en la Auditoria

Nombre del Plan HACCP Revisado: HACCP de Camarón con Metabisulfito.

Calificaciones:
CT= Completo IC=Incompleto C= Conforme
Me = No conformidad Menor Ma = No conformidad Mayor

Todas las páginas del Plan HACCP se encuentran selladas, fechadas y firmadas por el Coordinador HACCP **SI** **NO**

Se ha validado por Las Autoridades Oficial **SI** **NO**

PROTEGER DESPUES DE LLENADO

I. GENERALES	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
1. Existe un compromiso de la Gerencia General de la Empresa y apoyo a las políticas **HACCP**		
2. Existe un Organigrama definido de los departamentos que conforman la Empresa		
3. Existe un programa escrito sobre las funciones definidas del personal de acuerdo a el departamento y áreas		
4. Hay un departamento definido claramente que será el Responsable de el manejo de el Plan HACCP		
II. EQUIPO HACCP	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
5. Esta Nombrado el personal que comprende el equipo HACCP		
6. Se ha definido quién es el Coordinador HACCP de la Empresa		
7. El personal que conforma el equipo HACCP esta debidamente capacitado y hay un programa para ello		
8. Hay un calendario de reuniones del Equipo HACCP y Registros de las mismas		.
9. Cada cuando el equipo valida el Plan HACCP		
10. Hay libro de Registro o Bitácora de las Modificaciones que se realizan al Plan HACCP		
III. PROGRAMAS SSOP's	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
11. Existe un programa escrito completo de Limpieza y desinfección específico para cada área de la Planta		
12. Se cuenta con un programa escrito completo del el Control de Plagas y vectores		
13. Existen procedimientos Pre-operacionales		
14. Existen procedimientos operacionales de sanitizacion		
15. Los procedimientos de limpieza y desinfección establecen las frecuencias del monitoreo		
16. Los procedimientos indican claramente el		

registro y la persona responsable de implementarlo		
17. Los registros de los procedimientos y acciones correctivas se mantienen en una base de datos diaria		
18. Los registros y procedimientos están firmados y fechados		
19. Se cuenta con un programa escrito de el manejo y disposición de desechos sólidos, basura y se cumple		
20. Se cuenta con un programa de control de aguas residuales del proceso y de uso de la Planta		
21. El personal que realiza las tareas de limpieza y desinfección conoce el programa y se ha capacitado		
22. Se tiene un programa de capacitación del personal general		
23. Se realiza el Plan de capacitación del personal operario sobre higiene e inocuidad de los alimentos		
IV. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
24. Se cuenta con un manual de BPM o PES escrito		
25. Se establece un control sobre enfermedades trasmisibles, higiene, salud, limpieza, hábitos establecidos y capacitación del personal		
26. El manual establece la ubicación, infraestructura, diseño, construcción, flujo, esquemas de productos y personal y se mantiene actualizado, se cumple		
27. El diseño comprende las entradas de agua potables ,estableciendo controles para evitar contaminación cruzada, así como los depósitos y pilas de abastecimiento		
28. Cumple con la instalación de sanitarios, módulos de lavamanos y pediluvios suficientes de acuerdo a las necesidades de la Planta, que estos sean automáticos o de pedal		
29. Cumple con el manejo y disposición de aguas residuales del proceso y desechos líquidos		
30. Cumple con el manejo y disposición de desechos sólidos y basura		
31. Comprende el manual sobre la calibración y mantenimiento preventivo del equipo del		

proceso		
32. Los materiales entrantes se registran y se tiene control de el tipo, calidad e especificaciones de cada producto y su rastreabilidad		
33. El almacenaje de productos entrantes se tiene especificado de acuerdo a cada uno.		
34. Se tiene determinado las especificaciones de el uso ingredientes, materias primas aditivos para el proceso		
35. Contiene y cumple las condiciones adecuadas del proceso del producto desde ingredientes hasta producto terminado, se registra y se verifican los cumplimientos.		
36. El almacenaje del producto terminado se encuentra descrito con las especificaciones de espacio, temperatura y características especificas		
37. Se controla la distribución teniendo la rastreabilidad del lote enviado		
V. HACCP	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
38. El establecimiento tiene un diagrama de flujo donde describe los pasos del proceso y el flujo del producto		
39. El establecimiento ha establecido un análisis de riesgo que incluye los peligros de seguridad alimentaria que pueden ocurrir		
40. El análisis incluye la descripción del uso del producto por los consumidores de los productos finales		
41. Se cuenta con un Plan HACCP escrito para cada producto donde se tiene el análisis de riesgo para uno o más productos que puedan ocurrir		
42. Todos los peligros han sido identificados en el análisis para cada paso del flujo		
43. El Plan HACCP especifica los limites críticos, procedimientos de monitoreo y la frecuencia de el monitoreo realizada para cada PCC		
44. El Plan describe el procedimiento de las acciones correctivas que se realizan cuando un límite crítico es excedido		
45. El Plan HACCP enlista los procedimientos de verificación que determina que el plan esta adecuadamente implementado y funcionando		
46. Existe un sistema de archivo de registros de los		

monitoreos de los PCC con los valores actuales y de las observaciones		
47. El Plan HACCP se encuentra firmado y fechado cada una de las paginas por la autoridad competente		
48. El establecimiento documenta y registra los pre-embarques y distribuciones del producto		
VI. LABORATORIO	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
49. El establecimiento cumple con un programa actualizado de muestreo microbiológico, de residuos y contaminantes con el laboratorio oficial o acreditado		
50. El establecimiento tiene los procedimientos escritos para la toma de muestras en el proceso		
51. El establecimiento tiene identificada la o las personas responsables para la toma de muestras		
52. El establecimiento tiene identificado y descrito el lugar exacto de toma de muestras		
53. El muestreo se realiza de acuerdo a la frecuencia especificada en el Programa de control de sustancias químicas y microbiología.		
54. La toma de muestras en carcasas en el sitio se realiza con metodología de colecta (esponja o incisión) predeterminada		
55. En la selección de los productos o carcasas a muestrear se utilizan métodos aleatorios especificados en el procedimiento o son al azar		
56. Se verifica que la toma de muestras se realice como se ha descrito en el programa		
57. El establecimiento tiene un Plan de Capacitación para la toma de muestras del personal a cargo		
58. Los resultados de muestreos microbiológicos, residuos y contaminantes se archivan y mantienen por lo menos dos años		
59. Se realizan la evaluación de E. coli por diseño estadístico o por cuadro de márgenes aceptables		
60. Se registra y se da seguimiento al procedimiento de ventana móvil de muestreo		
VII. INSPECCIÓN	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
61. La inspección oficial realiza demandas de Acción Correctiva (DAC) documentadas		
62. El establecimiento ha documentado y realizado		

las acciones correctivas comprometidas en el DAC se registran y se les da seguimiento y cierre		
63. El sistema oficial documenta las condenas, retenciones y decomisos y controla su destino		
64. El sistema oficial documenta las alerta sanitarias, o cuando sea necesario cierre temporal de la planta		
65. El personal oficial está debidamente capacitado y entrenado para su puesto de inspección.		
66. Se encuentran documentadas la inspección realizada al establecimiento (Diaria, Semana, Mensual)		
67. Se mantiene un control, copias o registro de los certificados de producto liberados a la empresa		
68. Mantiene un control, registro o copia de las remisiones y resultados de los diferentes análisis químicos y microbiológicos realizados a la empresa y a los productos		
69. Se encuentra documentado y se da seguimiento a las recomendaciones de las supervisiones o auditoras oficiales		
70. Se mantienen en una base mensual las visitas de auditoria de supervisión		
71. Revisión y aprobación de documentación de pre- embarque de exportación		
72. Lleva control de los embarques de exportación y sus análisis microbiológicos y químicos		
73. Control el inventario de documentación oficial y de certificados de exportación		
74. Control e inventario de sellos, marchamos y candados		
75. Recibe de forma escrita los comunicados, llamados de atención o notificaciones oficiales de implementación de forma oportuna		
76. Mantiene una oficina privada para el servicio de inspección.		

HALLAZGOS DE LA AUDITORIA OFICIAL

Establecimiento: **Fecha:**

AREA	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO

Firma_____ **Firma**_____

Nombre _____ Nombre_____

SUPERVISOR OFICIAL INSPECTOR DE PLANTA

Firma_____ **Firma**_____

Nombre _____ Nombre_____

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Control de Hojas del informe:
(Firmadas, numeradas y selladas)

LUGAR Y FECHA:

Anexo 7. Formato de Inspección de el Departamento de Mieles y Balanceados

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)

SUBDIRECCION GENERAL DE AGROALIMENTARIA



INOCUIDAD

SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD

ANIMAL

RTCA 65.05.52.11. PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACION ANIMAL Y ESTABLECIMIENTOS. REQUISITOS DE REGISTRO SANITARIO Y CONTROL

Nombre del establecimiento:
Lugar y fecha inspección:
Nombre del verificador:

REQUERIMIENTOS	**C**	**NC**	**NA**
ETIQUETA			
La etiqueta presenta la siguiente información?:			
Número de registro sanitario			
Nombre del producto			
Forma física del producto (harina, peletizado, extrusado, polvo y otros).			
Tipo de producto, especie y categoría animal de destino			
Peso neto del producto			
Análisis garantizado			
Listado de ingredientes incluyendo los vehículos			
Indicaciones de uso			
Precauciones, advertencias, restricciones o limitaciones de uso, indicadas en **negrilla**			
Condiciones de almacenamiento			
Nombre, dirección, teléfono y país del elaborador			
En caso de fabricación a terceros (maquila) especifica: elaborado por….para...;			
En caso de reempaque especifica: elaborado por..... reempacado por....			
Nombre, dirección y teléfono del importador			
Número de lote, fecha de fabricación y fecha de expiración, (día/mes/año).			
Sobre el nombre del producto, la especie animal y la función del mismo:			
El nombre comercial es apropiado según el producto y se prohíbe el nombre de un alimento o materia prima que induzca a error o engaño en cuanto a su naturaleza,			

REQUERIMIENTOS	C	NC	NA
calidad, propiedades, origen y uso			
Las características del alimento son conformes con el uso declarado, la especie, categoría y etapa de vida del animal a que se destine.			
El nombre de un alimento para animales no se deriva de una o más materias primas o una combinación de los nombres de estas, omitiendo otras materias primas que componen el alimento para animales.			
Cuando un alimento contenga fuentes de nitrógeno no proteico, no se utiliza el término "proteína" o proteinizado en el nombre comercial de dicho alimento.			
El término "vitamina", vitaminado o cualquier otro que la sugiera, se utiliza en el nombre comercial de un producto cuando este haya sido formulado como premezcla o suplemento vitamínico.			
El término mineral o "mineralizado" se utiliza en el nombre del producto, cuando se trata de sales minerales que contienen minerales trazas.			
El término "deshidratado" se antepone al nombre del producto, que ha sufrido proceso de desecación artificial.			
El término "yodado" se refiere a un ingrediente que contiene no menos de 0.007% de yodo, uniformemente distribuido.			
Sobre el análisis garantizado:			
Porcentaje máximo de humedad.			
Porcentaje mínimo de proteína cruda.			
Porcentaje máximo de proteína cruda equivalente a nitrógeno no proteico, cuando se agrega al alimento.			
Porcentaje mínimo de extracto etéreo o grasa cruda.			
Porcentaje máximo de fibra cruda.			
Contenido mínimo de energía calculada.			
Porcentaje mínimo y máximo de calcio (Ca).			
Porcentaje mínimo de fósforo (P).			
Porcentaje mínimo y máximo de sal (NaCl), cuando esté presente en la fórmula.			
Nombre y concentración mínima de vitaminas: A, D3 y E en UI por kg de producto y las demás vitaminas en miligramos por kg de producto.			
Nombre y concentración mínima de minerales: microminerales (trazas) en mg por kg de producto; macrominerales en %.			
La garantía para vitaminas o minerales no se requiere cuando el alimento para animales no representa en ninguna forma suplemento o premezcla de vitaminas y/o minerales.			
Garantía para proteína cruda, proteína cruda equivalente, energía, extracto etéreo y fibra no se requiere cuando el alimento para animales no contiene estos nutrientes o se encuentran en concentraciones muy bajas.			
Los valores de energía se expresan en kilocalorías por kilogramo de alimento (kcal/kg) según los criterios establecidos: - Para los rumiantes, porcinos, equinos, cualquier animal doméstico o de laboratorio, los valores se expresan en términos de energía digestible. -Para vacas lecheras también se admite la declaración de energía neta, expresada en mega calorías por kilogramo (Mcal/kg). -Para todo tipo de aves, los valores se declaran en términos de energía metabolizable. -Para mascotas y especies acuícolas se acepta la declaración de la energía también en términos de energía metabolizable. -El valor de energía del alimento para animales se estima mediante cálculo, utilizando para ello tablas de composición basadas en criterios internacionales o ecuaciones de regresión. - Para calcular el contenido de energía de las materias primas de un alimento y cuyos			

REQUERIMIENTOS	C	NC	NA
valores de energía digestible no aparecen en las tablas de composición de alimentos, se utiliza el valor correspondiente para porcinos.			
Los valores para todos los elementos minerales expresados en el análisis garantizado, son los del elemento puro; no se expresan en función de compuestos, con excepción de la sal que se expresa como cloruro de sodio (NaCl).			
Cuando se expresa el contenido de calcio y sal, en la etiqueta, se hace de la siguiente forma: cuando el mínimo es 5 % o menos, el máximo no excede al mínimo por más de una unidad porcentual. Cuando el mínimo es mayor al 5 %, el máximo no puede ser mayor que el 20 % del mínimo.			
Los valores de vitaminas expresados en el análisis garantizado, se indican en términos de la vitamina pura, nunca puede consignarse en función de compuestos, con excepción de: hidrocloruro de piridoxina, cloruro de colina, hidrocloruro de tiamina, ácido d-pantoténico o pantotenato de calcio y bisulfito sódico de menadiona.			
Todos los medicamentos que se usan en un alimento para animales, están expresados en miligramos por kilogramo de alimento, gramos por tonelada de alimento o en porcentaje y en términos del ingrediente activo.			
Sobre el listado de ingredientes			
La lista de ingredientes, enumera las materias primas que se encuentren en la formulación con nombres genéricos o comunes, incluyendo aditivos, medicamentos y vehículos.			
En el listado de ingredientes, las materias primas declaradas, no usan nombres comerciales o marcas. Se aceptan únicamente nombres genéricos o comunes de acuerdo a la nomenclatura internacional.			
Alimentos que contienen harina de origen rumiante			
Cuando los alimentos destinados a animales mono gástricos contengan harinas de origen rumiante, en la etiqueta se indica en negrilla la leyenda .PROHIBIDO UTILIZAR EN LA ALIMENTACION DE BOVINOS Y OTROS RUMIANTES.			
Alimentos medicados			
Los alimentos medicados se encuentran registrados ante el SENASA (Inciso 6.9)			
La palabra MEDICADO debe aparecer en negrilla inmediatamente debajo del nombre del producto. Esta indicación debe ser legible y el tamaño de la letra no menor de la mitad del tipo utilizado en el nombre del producto.			
Nombre del ingrediente activo del medicamento.			
Cantidad del ingrediente activo presente en la fórmula.			
Propósito de uso específico del medicamento incluido en la fórmula.			
El o los medicamentos utilizados en la formulación son declarados en el listado de ingredientes.			
Si es necesaria una orientación más detallada, puede utilizarse la cara posterior de la etiqueta, indicándose: Ver parte posterior de la etiqueta.			
El ingrediente activo, la cantidad, las indicaciones de uso, precauciones, incluyendo periodo de retiro, advertencias y limitaciones de uso son aprobadas según las normas nacionales y de referencias adoptadas por la Autoridad Competente.			
Alimentos que contengan nitrógeno no proteico			
Indicaciones claras que garantizan el uso y manejo adecuado del producto.			
El análisis garantizado en alimentos para animales que contengan nitrógeno no proteico contienen la siguiente información: - Proteína cruda mínima, expresada en %. - Proteína cruda equivalente a nitrógeno no proteico agregado máximo, expresada en %. - Para el cálculo de proteína cruda o equivalente a partir de nitrógeno, se utilizará el factor de 6.25.			

REQUERIMIENTOS	C	NC	NA
De las materias primas, fuentes de nitrógeno no proteico, tales como urea, fosfato de amonio, nitrato de amonio o cualquier producto amoniacado, se expresan en la garantía de la siguiente forma: - Nitrógeno mínimo %. - Proteína cruda equivalente a nitrógeno no proteico, mínimo... %.			
Cuando los alimentos para animales contengan cualquier fuente de nitrógeno no proteico en su formulación, en la etiqueta se indica en negrilla la leyenda: PRECAUCIÓN: ÚSESE COMO SE INDICA, SUMINÍSTRESE EXCLUSIVAMENTE A RUMIANTES.			
De la Publicidad			
La publicidad de productos utilizados en alimentación animal no contiene ambigüedades, omisiones o exageraciones que induzcan a error al usuario, en particular, en lo que respecta a la seguridad sobre el uso, manejo, naturaleza y composición del producto.			
No contiene información diferente de la que ampara el registro del producto.			

C: Conforme NC: No Conforme NA: No Aplica

NO CONFORMIDADES ENCONTRADAS EN EL ETIQUETADO

Sección de Productos para alimentación animal (DIA-SENASA-SAG)

Nombre del Establecimiento:
Fecha:

AREA	NO CONFORMIDADES

Anexo 8. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de carnes y productos cárnicos

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA SENASA **Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA)** ***Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA)*** **DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR A LA SOLICITUD PARA REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS**	CÓDIGO: **SSSGIA-003** Elaborado por: SGIA Revisado por: SGIA Aprobado por: DG-SENASA Fecha: Enero 2017

I. SOLICITUD

- **a.** Solicitud de Registro dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria presentada por Apoderado Legal del Establecimiento con su poder conferido.
- **b.** Declaración del tipo de actividad a la que se dedicará el establecimiento, así como el volumen presumible de materia prima a procesar durante un año y su capacidad instalada de faena, proceso y depósito.
- **c.** Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 2 y 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por el registro del Establecimiento Lps.7,500.00 (Siete Mil Quinientos Lempiras Exactos) y por la Inspección de Establecimientos el valor a cancelar es de Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) los que serán cancelados utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

II. INFORMACION LEGAL

- **a.** Constitución de Sociedad de la Empresa (rubro a que se dedica).
- **b.** Permiso de Operación Emitido por la Municipalidad.
- **c.** Licencia Ambiental Emitida por Recursos Naturales y Ambiente.

III. INFORMACION TECNICA

- **a.** Dos (2) juegos de planos de toda la planta en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de aguas próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos de ubicación fácilmente inidentificables.
- **b.** Dos (2) juegos de planos de las obras en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitarias internas y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes;

ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y frías, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria. Para la iluminación de los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux.

c. Dos (2) juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en sala de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
d. Descripción operativa del Establecimiento y del equipo, acompañada del diagrama de flujo de proceso del producto y de los operarios.
e. Descripción del sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito debe acompañarse de un Certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades departamentales o municipales competentes.
f. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
g. Resultados de Análisis Microbiológico y Fisicoquímico del agua que se utiliza en el Establecimiento, realizado por un Laboratorio Oficial o Acreditado por SENASA con una fecha no mayor de quince (15) días de emisión.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General de la SAG.
Toda documentación mencionada debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y calculo, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.
Un profesional veterinario reconocido debe avalar lo referente a los aspectos higiénico sanitarios de la documentación presentada. La información técnica que presenten los interesados, si el SENASA lo solicita debe ser ampliada.
En los casos de los Documentos provenientes del extranjero estos deben presentarse debidamente apostillados.

Vigencia:
El Registro de Establecimiento caducara automáticamente por la solicitud de los dueños o administradores del establecimiento, por retiro de la inspección sanitaria, por la inactividad del establecimiento en un periodo de dos años ininterrumpidos, o por disposición de la autoridad competente al incumplimiento de las normas técnicas legales de operación.

Fundamento de Derecho:

REGLAMENTO DE INSPECCION DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS:
ACUERDO NO. 078-00
CAPITULO V, ARTICULO 130 AL 140, 141, 149

I. SOLICITUD

- **a.** Solicitud de Registro dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria presentada por Apoderado Legal del Establecimiento con su poder conferido.
- **b.** Declaración del tipo de actividad a la que se dedicará el establecimiento, así como el volumen presumible de materia prima a procesar durante un año y su capacidad instalada de faena, proceso y depósito.
- **c.** Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 3 y 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por la renovación de registro del Establecimiento Lps.4,000.00 (Cuatro Mil Lempiras Exactos) y por la Inspección de Establecimientos el valor a cancelar es de Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) los que serán cancelados utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

II. INFORMACION LEGAL

- **a.** Constitución de Sociedad de la Empresa (rubro a que se dedica).
- **b.** Permiso de Operación Emitido por la Municipalidad.
- **c.** Licencia Ambiental Emitida por Recursos Naturales y Ambiente.

III. INFORMACION TECNICA

- **a.** Dos (2) juegos de planos de toda la planta en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de aguas próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos de ubicación fácilmente inidentificables.
- **b.** Dos (2) juegos de planos de las obras en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitarias internas y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y frías, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria. Para la iluminación de los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux.

a. Dos (2) juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en sala de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
b. Descripción operativa del Establecimiento y del equipo, acompañada del diagrama de flujo de proceso del producto y de los operarios.
c. Descripción del sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito debe acompañarse de un Certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades departamentales o municipales competentes.
d. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
e. Resultados de Análisis Microbiológico y Fisicoquímico del agua que se utiliza en el Establecimiento, realizado por un Laboratorio Oficial o Acreditado por SENASA con una fecha no mayor de quince (15) días de emisión.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General de la SAG.
Toda documentación mencionada debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y calculo, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.
Un profesional veterinario reconocido debe avalar lo referente a los aspectos higiénico sanitarios de la documentación presentada. La información técnica que presenten los interesados, si el SENASA lo solicita debe ser ampliada.
En los casos de los Documentos provenientes del extranjero estos deben presentarse debidamente apostillados.

Vigencia:
El Registro de Establecimiento caducara automáticamente por la solicitud de los dueños o administradores del establecimiento, por retiro de la inspección sanitaria, por la inactividad del establecimiento en un periodo de dos años ininterrumpidos, o por disposición de la autoridad competente al incumplimiento de las normas técnicas legales de operación.

Fundamento de Derecho:

REGLAMENTO DE INSPECCION DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS: ACUERDO NO. 078-00 CAPITULO V, ARTICULO 130 AL 140, 141, 149

Anexo 9. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Leche y Productos Lácteos.

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA SENASA **Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA)** ***Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA)*** **DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR A LA SOLICITUD PARA REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS LACTEOS**	CÓDIGO: **SSSGIA-001** Elaborado por: SGIA Revisado por: SGIA Aprobado por: DG-SENASA Fecha: Enero 2017

I. **SOLICITUD**

- **a.** Solicitud de Registro dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria presentada por Apoderado Legal del Establecimiento con su poder conferido.
- **b.** Declaración del tipo de actividad a la que se dedicará el establecimiento, así como el volumen presumible de producción anual.
- **c.** Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 2 y 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por el registro del Establecimiento Lps.7,500.00 (Siete Mil Quinientos Lempiras Exactos) y por la Inspección de Establecimientos el valor a cancelar es de Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) los que serán cancelados utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.
- **d.** Solicitud para la asignación del servicio de inspección.

II. **INFORMACION LEGAL**

- **a.** Nombre de las personas o sociedad que presentan la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad, domicilio, fotocopia autenticada de Constitución de Sociedad o Certificación de la misma (rubro a que se dedica).
- **b.** Permiso de Operación Emitido por la Municipalidad.
- **c.** Licencia Sanitaria Emitida por Secretaria de Salud Publica
- **d.** Licencia Ambiental Emitida por Recursos Naturales y Ambiente.

III. **INFORMACION TECNICA**

- **a.** Dos (2) juegos de planos de toda la planta en escala 1:100, firmados y timbrados por un Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto

del terreno, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del Establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación.

b. Resultados de Análisis Microbiológico y Fisicoquímico del agua que se utiliza en el Establecimiento, realizado por un Laboratorio Oficial o Acreditado por SENASA con una fecha no mayor de quince (15) días de emisión.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General de la SAG.

Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.
Un profesional Veterinario Oficial o Acreditado debe avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada.
La información técnica que presente los interesados, si el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria lo solicita, debe ser ampliada.
En los casos de los Documentos provenientes del extranjero estos deben presentarse debidamente apostillados.

Vigencia:
El Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de 1 año y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse tres meses antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

REGLAMENTO PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION SANITARIA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS: ACUERDO 656-01 CAPITULO 8, ARTICULO 30 Y 31, 32, 33, 35, 38

IV. **SOLICITUD**

- **e.** Solicitud de Registro dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria presentada por Apoderado Legal del Establecimiento con su poder conferido.
- **f.** Declaración del tipo de actividad a la que se dedicará el establecimiento, así como el volumen presumible de producción anual.
- **g.** Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 3 y 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por la renovación de registro del Establecimiento Lps.4,000.00 (Cuatro Mil Lempiras Exactos) y por la Inspección de Establecimientos el valor a cancelar es de Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) los que serán cancelados utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.
- **h.** Solicitud para la asignación del servicio de inspección.

V. **INFORMACION LEGAL**

- **e.** Nombre de las personas o sociedad que presentan la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad, domicilio, fotocopia autenticada de Constitución de Sociedad o Certificación de la misma (rubro a que se dedica).
- **f.** Permiso de Operación Emitido por la Municipalidad.
- **g.** Licencia Sanitaria Emitida por Secretaria de Salud Publica
- **h.** Licencia Ambiental Emitida por Recursos Naturales y Ambiente.

VI. **INFORMACION TECNICA**

- **a.** Dos (2) juegos de planos de toda la planta en escala 1:100, firmados y timbrados por un Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del Establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación.

b. Resultados de Análisis Microbiológico y Fisicoquímico del agua que se utiliza en el Establecimiento, realizado por un Laboratorio Oficial o Acreditado por SENASA con una fecha no mayor de quince (15) días de emisión.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General de la SAG.

Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.
Un profesional Veterinario Oficial o Acreditado debe avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada.
La información técnica que presente los interesados, si el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria lo solicita, debe ser ampliada.
En los casos de los Documentos provenientes del extranjero estos deben presentarse debidamente apostillados.

Vigencia:
El Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de 1 año y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse tres meses antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

REGLAMENTO PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION SANITARIA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS: ACUERDO 656-01 CAPITULO 8, ARTICULO 30 Y 31, 32, 33, 35, 38

Anexo 10. Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Frutas y Hortalizas

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA SENASA **Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA)** ***Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA)*** **DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR A LA SOLICITUD PARA REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESEN, EMPAQUEN, Y/O EXPORTEN FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y PROCESADAS**	CÓDIGO: **SSSGIA-011** Elaborado por: SGIA Revisado por: SGIA Aprobado por: DG-SENASA Fecha: Enero 2017

I. SOLICITUD

- **a.** Solicitud de Registro mediante Representante o Apoderado Legal dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA).
- **b.** Formulario de registro debidamente lleno.
- **c.** Copia de boleta de pago de tasa por registro de establecimientos importadores, comercializadores y/o exportadores de frutas y hortalizas frescas y procesadas, definidas por el Reglamento de Tasas por Servicios prestados por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) aprobado para tal fin.
- **d.** Copia de boleta de pago de tasa por servicio de inspección a establecimientos que procesen, empaquen, importen y/o exporten, de frutas y hortalizas frescas y procesadas, definidas en el Reglamento de Tasas por Servicios del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) aprobado para tal fin.

II. INFORMACION LEGAL

- **a.** Carta Poder debidamente autenticada.
- **b.** Fotocopia autenticada de la constitución de sociedad o comerciante individual, debidamente autenticado.
- **c.** Cuando el establecimiento o planta procesadora de frutas y hortalizas frescas y procesadas no sea propio, se debe presentar una copia de Contrato de Arrendamiento.
- **d.** Fotocopia del Permiso de Operación Municipal.

III. INFORMACION TECNICA

- **a.** Croquis del establecimiento.
- **b.** Resultados de análisis microbiológico y fisicoquímico de agua con fechas de análisis no mayor a sesenta (60) días, emitido por el Laboratorio Nacional de Residuos (LANAR) u otro laboratorio aprobado por el SENASA.
- **c.** Flujograma del proceso de frutas y hortalizas frescas y procesadas (producto).

Un profesional de las Ciencias Agrícolas Oficial o acreditado debe avalar lo referente a los aspectos higiénico sanitarios de la documentación presentada. La información técnica que presenten los interesados, si el SENASA lo solicita, debe ser ampliada.
Todos los documentos de los cuales se presentan copias deben venir debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaría General del SENASA.

En los casos de los documentos provenientes del extranjero, estos deberán venir debidamente apostillados.

Vigencia:
El Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de 3 años el cual será efectivo a partir de la fecha de la resolución del dictamen correspondiente y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse 30 días antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

ACUERDO NO.256-2014, REGLAMENTO PARA LA INSPECCION, APROBACION Y CERTIFICACIÓN SANITARIA DE FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS Y PROCESADAS, TITULO I, CAPITULO IV, ARTICULOS 15 - 17

I. SOLICITUD

- **a.** Solicitud de Renovación de Registro mediante Apoderado Legal dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA).
- **b.** Formulario de renovación de registro debidamente lleno.
- **c.** Copia de boleta de pago de tasa por registro de establecimientos importadores, comercializadores y/o exportadores de frutas y hortalizas frescas y procesadas, definidas por el Reglamento de Tasas por Servicios prestados por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) aprobado para tal fin.
- **d.** Copia de boleta de pago de tasa por servicio de inspección a establecimientos que procesen, empaquen, importen y/o exporten, de frutas y hortalizas frescas y procesadas, definidas en el Reglamento de Tasas por Servicios por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) aprobado para tal fin.

II. INFORMACION TECNICA

- **a.** Resultados de análisis microbiológico y fisicoquímico de agua con fechas de análisis no mayor a sesenta (60) días, emitido por el Laboratorio Nacional de Residuos (LANAR) u otro laboratorio aprobado por el SENASA.

Un profesional de las Ciencias Agrícolas Oficial o acreditado debe avalar lo referente a los aspectos higiénico sanitarios de la documentación presentada. La información técnica que presenten los interesados, si el SENASA lo solicita, debe ser ampliada.
Todos los documentos de los cuales se presentan copias deben venir debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaría General del SENASA.
En los casos de los documentos provenientes del extranjero, estos deberán venir debidamente apostillados.

Vigencia:
La Renovación del Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de 3 años el cual será efectivo a partir de la fecha de la resolución del dictamen correspondiente y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse 30 días antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

ACUERDO NO.256-2014, REGLAMENTO PARA LA INSPECCION, APROBACION Y CERTIFICACIÓN SANITARIA DE FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS Y PROCESADAS, TITULO I, CAPITULO IV, ARTICULOS 17 (DE LOS REQUISITOS PARA LA RENOVACION DEL REGISTRO) INCISO A AL D

Anexo 11. . Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Productos Pesqueros y Acuícolas

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA SENASA **Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA)** ***Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA)*** **DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR A LA SOLICITUD PARA REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS**	CÓDIGO: **SSSGIA-005** Elaborado por: SGIA Revisado por: SGIA Aprobado por: DG-SENASA Fecha: Enero 2017

I. SOLICITUD

- **a.** Solicitud de Registro dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria presentada por Apoderado Legal del Establecimiento con su poder conferido.
- **b.** Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 2 y 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por el registro del Establecimiento Lps.7,500.00 (Siete Mil Quinientos Lempiras Exactos) y por la Inspección de Establecimientos el valor a cancelar es de Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) los que serán cancelados utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

II. INFORMACION LEGAL

- **a.** Constitución de Sociedad de la Empresa (rubro a que se dedica).
- **b.** Permiso de Operación Emitido por la Municipalidad.
- **c.** Dictamen emitido por Recursos Naturales y Ambiente.
- **d.** Dictamen de la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA) sobre explotación, comercialización e industrialización de productos de la pesca.

III. INFORMACION TECNICA

- **a.** Dos (2) juegos de planos de toda la planta en escala de 1:2000, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de aguas próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos de ubicación fácilmente identificables.
- **b.** Dos (2) juegos de planos de las obras en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitarias internas y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación de la zona de recepción de materias primas y los productos; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y frías, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los

departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria. Para la iluminación de los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux.

c. Dos (2) juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.

a. Declaración jurada de la capacidad anual máxima de procesamiento, depósito y elaboración del establecimiento, detallada por actividad.
b. Relación descriptiva del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento.
c. Relación operativa de la planta, por especialidad y acompañada del diagrama de flujo general.
d. Relación descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas aéreas de trabajo, hasta su regreso.
e. Descripción del sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito debe acompañarse de un Certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades departamentales o municipales competentes.
f. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
g. Resultados de Análisis Microbiológico y Fisicoquímico del agua que se utiliza en el Establecimiento, realizado por un Laboratorio Oficial o Acreditado por SENASA con una fecha no mayor de quince (15) días de emisión.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General de la SAG.
El Inspector Oficial deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SENASA.
La información técnica que presente los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SENASA.

Vigencia:
El Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de 2 años y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse tres meses antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

REGLAMENTO PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION Z00SANITARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS: ACUERDO NO. 728-2008 CAPITULO IV, ARTICULO 17, 18, 25, ARTICULO 43, INCISO 2

I. SOLICITUD

- **a.** Solicitud de Registro dirigida al Sr. Director General del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria presentada por Apoderado Legal del Establecimiento con su poder conferido.
- **b.** Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 3 y 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por la renovación de registro del Establecimiento Lps.4,000.00 (Cuatro Mil Lempiras Exactos) y por la Inspección de Establecimientos el valor a cancelar es de Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) los que serán cancelados utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

II. INFORMACION LEGAL

- **a.** Constitución de Sociedad de la Empresa (rubro a que se dedica).
- **b.** Permiso de Operación Emitido por la Municipalidad.
- **c.** Dictamen emitido por Recursos Naturales y Ambiente.
- **d.** Autorización de la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA) sobre explotación, comercialización e industrialización de productos de la pesca.
- **e.** Copia de Escritura Publica siempre y cuando exista modificación.

III. INFORMACION TECNICA

- **a.** Dos (2) juegos de planos de toda la planta en escala de 1:2000, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de aguas próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos de ubicación fácilmente identificables (**cuando exista modificación de la infraestructura)**.
- **b.** Dos (2) juegos de planos de las obras en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitarias internas y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación de la zona de recepción de materias primas y los productos; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y frías, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la

inspección veterinaria. Para la iluminación de los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux (**cuando exista modificación de la infraestructura)**.

d. Dos (2) juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes (**cuando exista modificación de la infraestructura)**.

e. Declaración jurada de la capacidad anual máxima de procesamiento, depósito y elaboración del establecimiento, detallada por actividad.

f. Resultados de Análisis Microbiológico y Fisicoquímico del agua que se utiliza en el Establecimiento, realizado por un Laboratorio Oficial o Acreditado por SENASA con una fecha no mayor de noventa (90) días de emisión.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General del SENASA.
El Inspector Oficial deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SENASA.
La información técnica que presente los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SENASA.

Vigencia:
El Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de 2 años y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse tres meses antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

REGLAMENTO PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION ZOOSANITARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS: ACUERDO NO. 728-2008 CAPITULO IV, ARTICULO 17, 18, 25, ARTICULO 43, INCISO 2, ARTICULO 44, INCISO 1 - 6

Anexo 12. . Documentos que deben acompañar a la solicitud de establecimientos de Productos de Origen Animal

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA SENASA **Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA)** ***Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA)*** **DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR A LA SOLICITUD PARA REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS IMPORTADOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**	CÓDIGO: **SSSGIA-013** Elaborado por: SGIA Revisado por: SGIA Aprobado por: DG-SENASA Fecha: Enero 2017

VII. SOLICITUD

i. Llenar el formulario de solicitud de registro de establecimiento importador.

j. Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 2, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por el registro del Establecimiento Lps.7,500.00 (Siete Mil Quinientos Lempiras Exactos) el que será cancelado utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

k. Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por la Inspección de Establecimientos el valor a cancelar es de Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) el que será cancelado utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

VIII. INFORMACION LEGAL

i. Carta Poder debidamente autenticada.

j. Fotocopia de Constitución de Sociedad de la empresa o Escritura de Comerciante Individual, debidamente autenticada.

k. Cuando el Establecimiento no sea propio, se debe presentar una copia del contrato de arrendamiento o un documento firmado y sellado donde indique que el propietario del inmueble efectuara o autoriza al arrendatario a realizar las mejoras o acciones correctivas en la infraestructura del edificio, de acuerdo a las observaciones encontradas en la visita de inspección, en caso de requerirlas.

l. Fotocopia de Permiso de Operación Emitido por la Municipalidad.

IX. **INFORMACION TECNICA**

a. Plano o Croquis de distribución de las áreas del establecimiento.

b. Listado detallado de los proveedores.

c. Declaración de la cantidad presumible a importar en Kilogramos o Litros en un año.

d. Resultados originales del Análisis Microbiológico (recuento de Escherichia coli) del agua que se utiliza en el Establecimiento, emitido por LANAR, laboratorios oficiales del Estado u otros acreditados por el SENASA, con una fecha de emisión de resultados no mayor a sesenta (60) días hábiles y análisis fisicoquímico del agua según la Norma de Calidad de Agua Potable, valido por un año, solamente cuando la autoridad competente lo requiera.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General de la SAG.

Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.

La información técnica que presente los interesados, si el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria lo solicita, debe ser ampliada.
En los casos de los Documentos provenientes del extranjero estos deben presentarse debidamente apostillados.

Vigencia:

El Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de tres 3 años y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse tres meses antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

ACUERDO PARA APROBAR LOS REQUISITOS PARA EL REGISTRO Y SU RENOVACION, PARA ESTABLECIMIENTOS IMPORTADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (ACUERDO No. 312-2016)

X. **SOLICITUD**

l. Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 3, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por la renovación de registro del Establecimiento Lps.4,000.00 (Cuatro Mil Lempiras Exactos) el que será cancelado utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

m. Presentar el respectivo recibo de pago al SENASA según inciso 4, Articulo 15, Capítulo VI del "Reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) (ACUERDO No. 001-2016)", el cual establece como valor a cancelar por la Inspección de Establecimiento Lps.1,500.00 (Un Mil Quinientos Lempiras Exactos) el que será cancelado utilizando el sistema TGR, en la casilla 12199 (tasas varias) para imprimir y pagar en BANADESA, BAC BAMER, Banco del País o Banco de Occidente.

XI. **INFORMACION LEGAL**

m. Declaración jurada en la cual deberá indicar que las condiciones con que fue otorgado el registro original, no ha sufrido ninguna modificación legal, ni de infraestructura, en caso contrario deberá presentar todos los documentos que respalden los cambios.

n. Fotocopia de Permiso de Operación Municipal.

Todos los Documentos presentados en formato de copia deben estar debidamente autenticados o ser cotejados con su original en la Secretaria General de la SAG.

Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.

La información técnica que presente los interesados, si el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria lo solicita, debe ser ampliada.

En los casos de los Documentos provenientes del extranjero estos deben presentarse debidamente apostillados.

Vigencia:
La Renovación del Registro de Establecimiento tendrá una vigencia de tres 3 años y para su renovación deberá cumplir con los requisitos de registro establecidos en este apartado, según corresponda. Toda solicitud de renovación deberá realizarse tres meses antes de su vencimiento**.**

Fundamento de Derecho:

ACUERDO PARA APROBAR LOS REQUISITOS PARA EL REGISTRO Y SU RENOVACION, PARA ESTABLECIMIENTOS IMPORTADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (ACUERDO No. 312-2016)

Certificado | BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Anexo 13. Certificado de acreditación extendido por el SENASA

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS

EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)
A TRAVÉS DE LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SGIA) CERTIFICA EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE ESTABLECIMIENTO

SAG - SENASA
SERVICIO NACIONAL
DE SANIDAD E INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA

UBICADO EN:
NO. REGISTRO:

EL CUAL HA SIDO EVALUADO EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN, APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN SANITARIA ACUERDO:

INSPECCIONADO Y APROBADO
BPM
SENASA - HONDURAS

TEGUCIGALPA M.D.C., HONDURAS
VÁLIDO POR 1 AÑO

BPM CERTIFIED

La validez de este certificado se mantendrá vigente mediante la realización de auditorías sanitarias de seguimiento y cuando las condiciones sanitarias del establecimiento y la inocuidad del producto que sirvieron de soporte para su expedición, no se alteren, de lo contrario este certificado podrá ser cancelado de manera inmediata por el SENASA.

NOMBRE
JEFE DEL DEPARTAMENTO
SGIA-SENASA

NOMBRE
SUBDIRECTOR GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SGIA-SENASA

Anexo 14. Fotografías de la práctica





