SAGARPA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

# MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

## DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

# ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN ..... .....3

II. MARCO JURÍDICO-ADMINISTRATIVO ..... 3

III. OBJETIVO.....4

IV. ALCANCE .....4

V. GLOSARIO DE TÉRMINOS ..... .....4

VI. ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS .....6

VII. DESCRIPCIÓN .....7

VIII. ANEXOS.....52

## I. INTRODUCCIÓN

La Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera (DGIAAP), a través de los Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), garantiza la inspección de los bienes de origen animal desde el ingreso de las especies a sacrificar hasta la obtención de los productos aptos para el consumo.

En la Salud Animal, el Sistema TIF garantiza la vigilancia de enfermedades que afecten la producción pecuaria del país, siendo un filtro en la detección de enfermedades mediante la inspección ante mortem y post mortem realizada por los Médicos Veterinarios en los Establecimientos de sacrificio.

Asimismo, en el ámbito internacional, el Sistema Tipo Inspección Federal es reconocido por los países con los que México tiene intercambios comerciales, manteniendo en algunos casos sistemas equivalentes que permiten un mejor intercambio de mercancías.

## II.- MARCO JURIDICO

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.
- Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
- Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.
- Reglamento Interior de la SAGARPA.
- Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la SAGARPA. Publicado en el DOF el 9 de octubre del 2014.
- NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos y su modificación del 10 de febrero de 1999.
- NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne y sus modificaciones del 12 de noviembre de 1996 y su modificación del 31 de julio de 2007.
- NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo para éstos.
- NOM-030-ZOO-1996. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.
- NOM-031-ZOO-1995. Campaña Nacional contra la Tuberculosis Bovina (*Mycobacterium bovis*).
- NOM-033-SAG/ZOO-2014. Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres.
- NOM-046-ZOO-1995. Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica.
- NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales.
- NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.

- Todos aquellos manuales, procedimientos, oficios y circulares emitidas por la DGIAAP y la DETIF.
- Así como, los acuerdos que se sostengan con los países que se tienen equivalencias en los Sistemas de Inspección Veterinaria, derivado de la evaluación zoosanitaria realizada.

## III.- OBJETIVO

Constatar el cumplimiento de la aplicación de la normatividad vigente, en los procesos, instalaciones, equipos, transportes y especies a sacrificar, a través de la supervisión, inspección y verificación del personal veterinario asignado en los Establecimientos Tipo Inspección Federal.

## IV.- ALCANCE

Este manual aplica a todos los Supervisores y MVETIF que tienen bajo su responsabilidad Establecimientos Tipo Inspección Federal, que generen bienes de origen animal, destinados al mercado nacional e internacional.

## V.- GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Animal de abasto o animal**: Todo el que se destina a sacrificio como bovino, ovino, caprino, porcino, aves, equinos o cualquier otra especie destinada al consumo humano.

**Animal caído**: Es aquel o aquellos que por fracturas o alguna otra lesión, estén imposibilitados para entrar por sí solos a la sala de sacrificio.

**Bienestar animal**: Estado de salud mental y física completas donde el animal se encuentra en armonía con su ambiente.

**Buenas prácticas de Manufactura:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles de tipo general que se aplican en los Establecimientos que elaboran productos químicos, farmacéuticos, biológicos, aditivos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos; así como en los Establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al sacrificio de animales, y procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano, con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública.

**Canal**: El cuerpo del animal que puede estar desprovisto de piel, cabeza, vísceras y patas, dependiendo de la especie.

**Carne**: Es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de las especies animales autorizadas para el consumo humano.

**Contaminante:** Cualquier agente físico, químico, biológico o material extraño u otra sustancia presente en bienes de origen animal, que alteren su integridad para el consumo humano, así como en los productos, químicos, farmacéuticos, biológicos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

**Decomiso**: Son las canales, vísceras y demás productos de origen animal, considerados impropios para el consumo humano y que únicamente podrán ser aprovechados para uso industrial.

**Despojo**: Las partes del animal que pueden o no ser comestibles.

**Embarque**: Total de animales, sus productos o subproductos, que están amparados con Aviso de movilización de procedencia TIF, Certificado Zoosanitario de Movilización, o en su caso, cuando no existan campañas zoosanitarias, un documento probatorio que demuestre la trazabilidad desde su origen.

**Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF):** Las instalaciones en donde se sacrifican animales o procesan, envasan, empacan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal y están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud de acuerdo al ámbito de competencia de cada Secretaría y cuya certificación es a petición de parte.

**Inspección veterinaria**: Revisión técnica que realiza el personal oficial adscrito a los establecimientos para verificar la sanidad del producto.

**Ley:** Ley Federal de Sanidad Animal.

**Lote**: Cada una de las fracciones en que se divide un embarque o productos elaborados, bajo condiciones similares dentro de un periodo determinado.

**Médico Veterinario de Establecimientos Tipo Inspección Federal:** Profesionista de la medicina veterinaria que realiza actividades de inspección y verificación.

**Observación documental:** Hallazgo que se realiza a la documentación y controles del Establecimiento, así como del personal veterinario asignado a este.

**Planta:** Establecimiento ubicado en territorio extranjero, dedicado al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal para su comercialización, autorizado por la Secretaría en términos de esta Ley, su Reglamento y demás disposiciones, derivadas de esta Ley, por virtud de los tratados internacionales signados por los Estados Unidos Mexicanos, en donde se acuerda el reconocimiento recíproco, sobre las cuales, la Secretaría llevará un procedimiento de control.

**Plantas de rendimiento o beneficio:** Fábrica o instalación que cuenta con equipos diversos, como generadores de vapor, trituradores, molinos, cocedores, prensas mecánicas o hidráulicas, secadores, tamices, mezcladoras u otros para el beneficio, transformación o aprovechamiento de aquellos subproductos provenientes del sacrificio de animales que no resulten aptos para el consumo humano.

**Procedimientos operacionales estándar de sanitización:** Los que se aplican en Establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados a la producción de bienes de origen animal y que implican una serie de actividades documentadas de limpieza y sanitización que se realizan en las instalaciones, equipo y utensilios: antes, durante y después del proceso productivo.

**Procesamiento:** Todas aquellas actividades que se realizan en un Establecimiento Tipo Inspección Federal, en la producción de un bien de origen animal que lo hace apto para consumo humano.

**Productos alimenticios cárnicos**: Preparado que se obtiene de la carne y/o sus derivados, destinados a la alimentación humana.

**Requisitado**: Aquel documento debidamente llenado, firmado y sellado.

**SENASICA:** Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

.

**Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación**: Medidas y procedimientos establecidos por la Secretaría para garantizar, que los bienes de origen animal se obtienen durante su producción primaria y procesamiento en Establecimientos Tipo Inspección Federal, en óptimas condiciones zoosanitarias y de reducción de peligros de contaminación, física, química y microbiológica a través de la aplicación de Buenas Prácticas de Producción y Buenas Prácticas de Manufactura;

**Subproducto:** Derivado del proceso de bienes de origen animal, que generalmente se utiliza en la industria de alimentos para animales y/o farmacéuticos, capaz de ser empleado para consumo humano, el cual deberá ser procesado bajo condiciones higiénico sanitarias;

**Vísceras**: Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y craneana.

**Zoonosis**: Enfermedades transmisibles de los animales al hombre.

## VI.- ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS

**BPM.–** Buenas Prácticas de Manufactura.
**DGIAAP.-** Dirección General de Inocuidad, Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.
**DETIF**.- Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal.
**HACCP.–** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
**MVETIF**.-Médico Veterinario de Establecimientos TIF.
**MVZ.–** Médico Veterinario Zootecnista.
**ND**.- Notificación de Desviación.
**NOM.–** Norma Oficial Mexicana.
**POES.-** Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización.
**SENASICA.-** Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.
**SIS**.- Sistema Informático de Supervisión.
**TIF.–** Tipo Inspección Federal.

## VII.- DESCRIPCIÓN
## POES CODIGO 01

| Responsable | No. Actividad | Descripción | Documento involucrado |
|---|---|---|---|
| Supervisor | 1 | En la segunda quincena del mes de diciembre del año en curso, el supervisor emitirá una Circular dirigida a los Médicos Veterinarios de Establecimientos TIF para que programen la revisión en la Primera quincena del mes de enero del año entrante del sub código A) Básico de POES pre operacional y operacional, con la finalidad de determinar que estos documentos están debidamente desarrollados y garantizan la sanidad de las instalaciones y de las superficies de contacto y no contacto. | Formato 06 Verificación de POES. Cronograma de programación de tareas 01. |
| MVETIF | 2 | Si la verificación anual del sub código A) Básico de POES pre operacional y operacional es satisfactoria el MVETIF entregara el formato 06 al Supervisor indicando que dicha revisión documental es suficiente para soportar las actividades de los POES pre operacionales y operacionales. | Entregar formato 06, firmado y sellado. |
| MVETIF | 3 | Si de la verificación anual, alguno de los numerales del sub código A) Básico de POES pre operacional y operacional no esté debidamente desarrollado o actualizado y no afecta la seguridad alimentaria se le notificará al Establecimiento por escrito entregando copia del formato 09. | Oficio de desviación, formato 09. |
| MVETIF | 4 | Cuando la verificación anual, arroje al menos una desviación de los numerales del sub código A) y los POES no estén debidamente desarrollados o actualizados y no garanticen la sanidad de las superficies de contacto, se le notificará mediante una ND al Establecimiento para que tome las acciones necesarias sobre los documentos. | Notificación de Desviación (ND) 02 |
| MVETIF | 5 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales y si ya termino el proceso de verificación se repetirá el punto número 2. | Oficio termino de verificación copia de cierre de la ND 02 al Establecimiento |
| MVETIF Responsable | 6 | El MVETIF Responsable, programará una tarea diaria del código 01 de los Sub códigos B), C), D), en el cronograma de actividades de cada mes, mismo que reportará en su cédula formato de actividades. Dicha programación mensual deberá realizarse dentro de los últimos 5 días de cada mes y enviarse al Supervisor antes del día primero del mes siguiente, por lo que la Programación de tareas después de enviarse no se podrá modificar. | Cronograma de programación de tareas 01 |
| MVETIF | 7 | En caso de encontrar desviaciones que el Establecimiento logre controlar en el momento, estas deberán ser registradas. | Forma 10 Reporte de tareas |
| MVETIF | 8 | En caso de encontrar desviaciones críticas que el Establecimiento no logre controlar o desviaciones críticas y mayores repetitivas en el informe diario de sanidad, o mayores que se vuelvan críticas deberá aplicar los criterios del Instructivo de ND. | Notificación de Desviación 02 |
| Supervisor | 9 | El Supervisor revisara el código 01 en base a las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el MVETIF, por lo que revisará las tareas realizadas en cada supervisión para determinar áreas y /o documentación a revisar. | Guía de Supervisión 03 |
| Supervisor y MVETIF | 10 | Cuando se observe durante las supervisiones, que la tendencia del gráfico del código POES 01 es afectado, manteniendo valores del 60% o menos de eficiencia, derivado de las observaciones en uno o varios de los numerales de los sub códigos B), C) y D) por 2 meses o más, el Supervisor genera una ND solicitando una reevaluación de su manual POES. Si estas desviaciones involucran el producto se debe solicitar la reevaluación del Plan HACCP así como controlar el producto involucrado. | Notificación de Desviación (ND) 02. Guía de Supervisión 03 |
| Supervisor y MVETIF | 11 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales y se le entrega copia de la ND al establecimiento. | Copia de cierre de la ND 02 al Establecimiento |

**A) BÁSICO de POES pre operacional y operacional.**

**A1)** El Establecimiento cuenta con un programa de POES escrito, firmado y fechado.

- Escrito: Solicitar al Establecimiento el programa de POES de forma impresa o electrónica.
- Firmados: Verificar que el programa o cada uno de los POES estén firmados por el personal que los desarrolla, por el personal responsable del área y por el Gerente General o la persona de mayor jerarquía.
- Fechados: Verificar que las fechas de revisión son suficientes de tal forma que su aplicación es eficiente o no han existido cambios de químicos o actividades que requieran validar estos procedimientos.

**A2)** Los POES son específicos para las especies y operaciones autorizadas, divididos en pre-operativos y operativos, superficies de contacto y no contacto.

- Los POES son específicos para las instalaciones y cada equipo o grupo de equipos con las mismas funciones y características acorde a las operaciones autorizadas.
- Divididos: Los POES del Establecimiento están divididos en Pre operacionales y Operacionales, en superficies de contacto y no contacto.

**A3)** Los POES establecen frecuencias para los procedimientos.

- Las frecuencias de los POES pre operacionales y operacionales garantizan que las superficies de contacto están limpias y no son un riesgo de contaminación.

**A4)** Los POES describen métodos de limpieza y sanitización.

- Los POES describen al menos quién realiza la actividad, cómo realiza la actividad, cada cuándo realiza la actividad, donde está ubicado el o los equipos, con qué van a realizar la actividad.

**A5)** Los POES describen métodos de uso y concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para lavado y sanitización.

- Los químicos descritos en los procedimientos son los que se encuentran físicamente en el Establecimiento.
- Los químicos registrados en los procedimientos concuerdan con las fichas técnicas que presenta el Establecimiento.
- Las concentraciones de químicos que se registran en los procedimientos o en las tablas de químicos de los Establecimientos se apegan a las fichas técnicas que presenta el Establecimiento para su utilización.
- Los materiales y equipos descritos para la aplicación de los químicos son acordes con la metodología de aplicación descrita en las fichas técnicas.

**A6**) Los POES describen las acciones correctivas y preventivas en caso de incumplimientos.

- Los procedimientos del Establecimiento contemplan acciones correctivas inmediatas.

- Los procedimientos del Establecimiento presentan formatos para registros de acciones preventivas.
- En caso de contaminación durante los procesos, se describe en algún procedimiento las acciones a tomar con el producto involucrado, y se garantiza el restablecimiento de las condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos.

**A7)** Los POES describen los métodos de supervisión y verificación de la eficacia de los POES.

- Los POES cuentan con una metodología de supervisión para evaluar de forma sensorial (olfación, visual y tacto) las condiciones de las superficies de contacto por parte de quién implementa los POES.
- Los POES cuentan con una metodología de verificación para evaluar de forma sensorial (olfación, visual y tacto) las condiciones de las superficies de contacto por parte de un área o departamento de sanidad o calidad.
- Los POES cuentan con métodos de verificación medibles y demuestran si la limpieza y sanitización es eficaz (pruebas rápidas por bioluminiscencia o de laboratorio).

**A8)** Los Procedimientos describen los métodos de evaluación de la eficacia de los POES (mantenimiento).

- Los Procedimientos cuentan con métodos de evaluación para constatar la efectividad de los POES cuando existen hallazgos repetitivos de no conformidades en la verificación y/o los parámetros están fuera del estándar establecido por el Establecimiento.
- Existe un procedimiento en el cual se describa la re-evaluación de los POES ante cambios en: procesos, frecuencias, detergentes, sanitizantes, equipos, utensilios, operaciones y empleados.

**B) Implementación, Supervisión, Verificación y Mantenimiento de los POES.**

**B1)** El Establecimiento implementa todos los POES conforme a la frecuencia establecida.

- Todos los equipos del Establecimiento que tengan contacto con el producto son sometidos a procedimientos pre operacionales (observar de forma aleatoria al menos en un área las actividades pre operativas en equipos y superficies donde se involucre el contacto con el producto).
- Todos los equipos que tienen contacto con producto son sometidos a procedimientos de limpieza operacional de acuerdo a la frecuencia establecida (observar de forma aleatoria al menos en un área las actividades operativas en equipos y superficies donde se tenga contacto directo con el producto conforme a las frecuencias establecidas).
- Se someten a procedimientos pre operativos y operativos las instalaciones y superficies de no contacto conforme a una metodología y frecuencia establecida. (observar de forma aleatoria al menos en un área las actividades pre operativas y operativas en instalaciones y superficies de no contacto conforme a las frecuencias establecidas).

**B2)** El Establecimiento supervisa y verifica el procedimiento pre operativo al inicio de las actividades.

- Se observa que el personal operativo, revisa de forma sensorial la adecuada limpieza.

- Se observa que el personal de calidad o sanidad del Establecimiento constata la adecuada limpieza realizada por el personal operativo, ya sea de forma sensorial o por algún método rápido. (Verificar visualmente como el personal responsable de los operarios revisa esta actividad y como lo verifica el personal de calidad o sanidad).
- El Establecimiento contempla POES pre operacionales en caso de usar los mismos equipos para varias especies.

**B3)** El Establecimiento supervisa y verifica el procedimiento operativo durante las actividades.

- Se observa que el personal operativo, revisa de forma sensorial la adecuada limpieza.
- Se observa que el personal de calidad del Establecimiento constata la adecuada limpieza realizada por el personal operativo. (Verificar visualmente como el personal responsable de los operarios revisa esta actividad y como lo verifica el personal de calidad o sanidad).

**B4)** El Establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la efectividad de los POES conforme a cambios en instalaciones, equipos, utensilios, operaciones y empleados.

- El Establecimiento notifica a la parte oficial con antelación los cambios en equipamiento, instalaciones, y operaciones autorizadas, así mismo, realiza los cambios a los POES escritos.
- EL Establecimiento llevó a cabo la validación de los POES escritos respecto a los cambios en equipamiento, instalaciones y operaciones. Cuenta con registros o evidencia.
- El Establecimiento capacita a los empleados de implementación de POES, o personal de calidad-sanidad; cuando los POES se han modificado o cuando los empleados son de nuevo ingreso. Cuenta con registros o evidencia.

**B5)** El Establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la efectividad de los POES ante repetidos hallazgos escritos en los registros de supervisión y verificación.

- El Establecimiento realiza un análisis documental de los registros y sus acciones correctivas y preventivas para determinar si los POES requieren re-evaluación. Cuenta con registros o evidencia.
- El Establecimiento realiza un análisis de los resultados de los métodos rápidos para determinar la efectividad de los POES. Cuenta con registros o evidencia.
- El Establecimiento re-evalúa los POES, cuenta con registros o evidencia.

**C) Acciones Correctivas y Preventivas**

**C1)** En caso de desviaciones el Establecimiento aplica las acciones correctivas descritas en el programa de POES.

- El Establecimiento demuestra que sus procedimientos de acciones correctivas se aplican y registran. (Revisar registros que demuestre que se están aplicando las acciones correctivas).
- Durante la operación, en caso de existir un incumplimiento, el Establecimiento eliminó el riesgo de contaminación de las superficies de contacto y estas restablecen las condiciones que garanticen la inocuidad de los productos. (Si se presenta una contaminación de esta índole observar las acciones que toma el Establecimiento).

- En caso de contaminación de producto, el Establecimiento toma acciones sobre el producto (segrega, identifica y en caso necesario recupera el producto).
- En caso de contaminación del producto este es sometido a algún proceso que garantice que este puede ser restituido al proceso.
- En caso de haberse contaminado el producto el Establecimiento ha revisado sus sistemas de minimización de riesgo.

**C2)** El Establecimiento describe la corrección y el control de la desviación.

- El Establecimiento describe por completo cuales fueron las acciones correctivas que tomó sobre el equipo, sus procedimientos o el personal. (Evaluar físicamente la aplicación de la acción correctiva *in situ* o en registros de tal forma que eliminen el riesgo).
- El Establecimiento describe de forma precisa la desviación, el tipo de desviación, el equipo o superficie que afectó, el tamaño de la contaminación el tipo de contaminación, si existió producto involucrado o no. (Evaluar registros con la descripción de la desviación).

**C3)** El Establecimiento documenta debidamente las desviaciones.

- El Establecimiento realiza una investigación profunda de la causa de la desviación de tal forma que llegue a la raíz del problema, esta investigación la documenta. Solicitar la investigación al Establecimiento y el soporte documental que respalden la investigación.

**C4)** Las acciones correctivas garantizan el re-establecimiento de las condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos.

- El Establecimiento demuestra documentalmente, que las acciones correctivas eliminaron el riesgo de contaminación de las superficies de contacto. (Revisar registros, constatar que no exista repetitividad en la desviación, en su caso, observar físicamente el equipo o la superficie involucrada para determinar si estas acciones son suficientes).

**C5)** En caso de desviaciones el Establecimiento aplica las acciones preventivas descritas en el programa de POES.

- Las acciones preventivas descritas evitan la recurrencia de esta desviación. (Revisar registros de acciones preventivas).
- En caso de que exista recurrencia, el Establecimiento investiga las causas nuevamente y ajusta sus acciones preventivas hasta demostrar que ya no existe recurrencia.

**C6)** Las acciones preventivas garantizan el re-establecimiento de las condiciones sanitarias y son suficientes para evitar recurrencia.

- La investigación de la desviación fue suficiente de tal forma que esta acción preventiva controló y evitó que nuevamente se presente esta desviación.

**D) Mantenimiento de Registros**

**D1)** Los registros de implementación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.

- Solicitar al Establecimiento los registros y verificar que estén firmados por el personal que realiza la actividad y por el personal que supervisa el cumplimiento de esta actividad; además, revisar la fecha y hora, para corroborar el cumplimiento a la frecuencia.
- En sitio, verificar que los registros se requisiten en tiempo real.
- El personal del Establecimiento que verifica los POES, demuestra en sus registros que tipo de verificación realizó, si esta fue documental, de observación del proceso o de constatación de la actividad; de tal forma que se evalué tanto las acciones del personal que realiza la actividad, como del personal que supervisa, así mismo, si estos son debidamente documentados.

**D2)** Los registros pre operacionales y operacionales contemplan la implementación, supervisión y verificación de las superficies de contacto.

- Los registros pre operacionales contemplan la evaluación de las superficies de contacto.
- El Establecimiento demuestra mediante registros y por escrito si la actividad fue eficiente o deficiente y ésta queda registrada.

**D3)** Existe documentación que registre la re-evaluación de los POES en caso necesario, como parte del mantenimiento y evaluación de la eficacia.

- En caso de que los POES pre operacionales y operacionales no sean efectivos, el Establecimiento demuestra que reevaluó el documento, le dio soporte técnico y científico para implementarlo nuevamente.
- En caso de modificaciones a los equipos, procesos, instalaciones, utensilios, operaciones, empleados, el Establecimiento demuestra que implementó y validó los POES correspondientes.

**D4)** Existen registros de acciones correctivas en los que se describa si hubo producto involucrado, en los casos que aplique.

- Los POES operacionales del Establecimiento registran si existió producto contaminado durante el proceso.
- Los registros contemplan los siguientes puntos pero no se limitan a estos: Se segrega y recupera el producto, se investiga la causa de la desviación, se restituye la condición de sanidad de las instalaciones, equipos y la condición de inocuidad de los productos.

## HACCP CÓDIGO 02

| Responsable | No. Actividad | Descripción | Documento involucrado |
|---|---|---|---|
| Supervisor | 1 | En la segunda quincena del mes de diciembre del año en curso, el supervisor emitirá una Circular dirigida a los MVETIF para que programen en la segunda quincena del mes de enero la revisión del sub código A) Básico de HACCP, para determinar que estos documentos efectivamente están actualizados, implementados y garantizan la inocuidad de los productos, el control de alguna desviación, así como del producto involucrado. | Formato 07 Verificación de HACCP Cronograma de programación de tareas 01 |
| MVETIF | 2 | Si la verificación anual del sub código A) Básico de HACCP es satisfactoria el MVETIF emitirá el formato 07 dirigido al Supervisor indicando que dicha documentación es suficiente para soportar las actividades del Plan HACCP. | Entregar formato 07 firmado y sellado |
| MVETIF | 3 | En caso de que alguno de los numerales del sub código A) Básico de HACCP no esté debidamente desarrollado o actualizado y éste no afecte la seguridad alimentaria se le notificará al Establecimiento por escrito entregando copia del formato 09. | Oficio de desviación formato 09 |
| MVETIF | 4 | Cuando la verificación anual, arroje varias desviaciones de los numerales o la suma de varios de estos del sub código A) no estén debidamente desarrollados, actualizados y no garanticen la inocuidad del producto se le notificará mediante una ND al Establecimiento, para que realice la reevaluación de su Plan HACCP. | Notificación de Desviación (ND) 02 |
| MVETIF | 5 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales, y, si ya termino el proceso de verificación de pre requisitos se repetirá el punto número 2. | Oficio término de verificación copia de cierre de la ND 02 al Establecimiento |
| MVETIF Responsable | 6 | El MVETIF Responsable programará una tarea diaria, del código 02 de acuerdo a la cantidad de PCCs y categorías que tenga el Establecimiento, de los sub códigos B1), B2), B3) y B4) en el cronograma de actividades, cada mes, mismo que reportará en su cédula o formato de actividades. Dicha programación mensual deberá realizarse dentro de los últimos 5 días de cada mes y enviarse al Supervisor antes del día primero del mes siguiente, por lo que la Programación de tareas después de enviarse no se podrá modificar. | Cronograma de programación de tareas 01 |
| MVETIF | 7 | Si los sub códigos B1), B2) y B3) al revisarlos no presentan desviación, el sub código C) no se activará, por lo que el MVETIF documentará que el sub código B) es estable. | Forma 10 Reporte de tareas. |
| MVETIF | 8 | En caso de encontrar desviaciones en cualquiera de los sub códigos B1), B2), B3) y B4) o en los 4 sub códigos se aplicará una ND aplicando los criterios del Instructivo de ND y se activará el sub código C). Cuando se active el código C) el cronograma de programación de tareas se modificará activando toda la serie del sub código C) | Notificación de Desviación (ND) 02 Cronograma de programación de tareas 01 |
| Supervisor | 9 | El Supervisor programará el código 02 en base a las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el MVETIF, por lo que revisará las tareas realizadas en cada supervisión para determinar el área y /o documentación a revisar. | Cronograma de programación de tareas 01 |
| Supervisor, MVETIF | 10 | Cuando se observe durante las supervisiones, que la tendencia del gráfico del código HACCP 02 se ha afectado, manteniendo valores del 60% o menos de eficiencia, derivado de las observaciones en uno o varios de los numerales del sub código B) y C) el Supervisor generará una ND solicitando una reevaluación de su Plan HACCP, en caso de que estas desviaciones involucren producto el Establecimiento deberá demostrar control del mismo, de lo contrario la autoridad tomará el control de la operación, reteniendo productos o equipos de ser necesario. | Notificación de Desviación (ND) 02 Guía de Supervisión 03 |
| Supervisor, MVETIF | 11 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales se entregara copia de la ND al Establecimiento | Copia del ND al Establecimiento (ND) 02 |

**A) Básico HACCP:**

A1) El Establecimiento demuestra documentalmente la implementación y validación de un plan HACCP.

- El análisis de peligros describe etapa por etapa los posibles agentes físicos, químicos o biológicos capaces de afectar la salud del consumidor.
- El análisis de peligros justifica la posibilidad y el riesgo de que exista una contaminación del producto en cada una de las etapas del proceso.
- El análisis de peligros determina las medidas preventivas que pueden aplicar para controlar los peligros.
- El análisis de peligros cuenta con un árbol de decisiones que pueda determinar el PCC.

A2) El Plan HACCP es o son específicos para sus actividades y cubren todos los productos y procesos.

- Describe un análisis de riesgo por cada producto o grupo de productos.

A3) El equipo HACCP es multidisciplinario, constituido por personal del Establecimiento que conoce la operación y los procesos que se llevan a cabo y están debidamente capacitados.

- El Equipo demuestra documentalmente capacitación en HACCP.
- El equipo demuestra reuniones que garanticen que están monitoreando el Plan HACCP.
- El equipo conoce los flujos, procesos y las operaciones del Establecimiento

A4) El Plan HACCP está firmado y fechado, se revisa y de ser necesario se modifica anualmente o cuando existen desviaciones recurrentes o peligros no previstos, nuevos procesos o nuevas líneas de producción.

- Se cuenta con la validación inicial para el plan HACCP según sus procesos y productos.
- En casos de la re-evaluación anual de cambios en sus procesos, nuevos procesos, cambios de formulaciones, entre otros, se realiza una re-evaluación del análisis de peligros.
- El Establecimiento demuestra documentalmente los cambios realizados al Plan HACCP y si estos fueron evaluados por el Establecimiento mediante registros de tal forma de que estos demuestran que el Plan HACCP es eficaz.
- El Establecimiento demuestra que se revisaron los sistemas de minimización de riesgos (Pre requisitos, POES, BPM, controles microbiológicos etc.,)
- Los cambios son suficientes para mantener bajo control la obtención de productos inocuos (aplicar básico de HACCP completo).

A5) El Plan HACCP describe el producto.

- Describe la materia prima cárnica por especie.
- Describe las materias primas no cárnicas que se adicionaron (aditivos, alérgenos, etc.,)
- Describe el proceso que recibió, tipo de empaque y el producto terminado.

A6) El Plan HACCP describe el manejo y uso del producto.

- Describe el método de almacenaje, temperatura a la que se debe mantener, fecha de caducidad, de producción y de consumo, temperatura a la que se debe de cocinar o recalentar

A7) El Plan HACCP describe quienes pueden consumir el producto

- Describe a qué sector de la población va dirigido el producto (niños, ancianos, enfermos, público en general).

A8) El Plan HACCP incluye un diagrama de flujo el cual describe todos los pasos del proceso.

- El diagrama de flujo describe paso a paso el proceso o área por la cual pasa cada producto.
- Realizar una revisión por la inspección veterinaria, del diagrama de flujo en piso, corroborando los pasos del proceso o áreas.

A9) El HACCP establece su análisis de peligros considerando los posibles agentes químico, físico y biológico.

- El análisis de peligros describe etapa por etapa los posibles agentes físicos, químicos o biológicos capaces de afectar la salud del consumidor.
- El análisis de peligros justifica la probabilidad y el riesgo de que exista una contaminación del producto, en cada una de las etapas del proceso.
- El análisis de peligros determina las medidas preventivas que pueden aplicar para controlar los peligros.
- El análisis de peligros cuenta con un árbol de decisiones que pueda determinar el PCC.

A10) En el plan HACCP se establece el Punto Crítico de Control (PCC), Límite Crítico (LC), monitoreo, Acciones Correctivas (AC), verificación y registros.

- El LC tiene un sustento científico, legal (normativo) o técnico (récord histórico que demuestren que han sido eficaces y garantizan que el PCC se mantiene bajo control).
- El LC tiene bajo control al PCC.
- El PCC es capaz de eliminar, controlar o reducir a niveles aceptables el peligro detectado en el análisis de peligros, de tal manera que no cause daño al consumidor.
- Existe un control (registro) para el monitoreo, frecuencia y la medición del PCC.

A11) Las Acciones Correctivas establecen como mínimo la identificación del proceso, corrección de la desviación, el PCC bajo control, evitan que el producto contaminado llegue al consumidor final y su recurrencia.

- El Plan HACCP contempla AC como respuesta en caso de una desviación del LC.
- Las AC describen medidas que identifiquen y eliminen la causa.
- Las AC ponen bajo control la desviación del PCC y evitan su recurrencia.
- Las AC aseguran que ningún producto adulterado se embarque.
- En caso de desviaciones del PCC no cubiertas, se separa y retiene el producto para su revisión, se toman medidas para asegurar que no se embarque.
- Se cuenta con procedimiento de Acciones Preventivas para evitar la recurrencia ante la desviación de un PCC.

**B) Monitoreo de PCC:**

B1) Cumple con la frecuencia establecida.

- Las frecuencias establecidas son registradas.
- Se cumple con el procedimiento descrito de monitoreo (frecuencias) para el PCC.

B2) Aplica las Acciones Correctivas adecuadamente.

- El Establecimiento tiene por escrito (procedimiento) como va a realizar las AC.
- Registra al momento de la desviación las AC tomadas.

B3) Se verifica el PCC.

- El Establecimiento realiza los 3 tipos de verificación de un PCC (para el caso de Establecimientos que cuenten con menos de 12 empleados, estas actividades podrán ser realizadas por un mismo operario).
- Se cuenta con procedimientos de verificación continua que incluye actividades de calibración de instrumentos que monitorean el PCC, observación directa de las actividades de monitoreo y las acciones correctivas.
- Se cuenta con procedimiento de verificación de registros de monitoreo del PCC, de calibración de equipos que monitorean el PCC, de acciones correctivas, de pre embarque y otras verificaciones como resultados de exámenes microbiológicos que tenga implementado el Establecimiento.
- Se cuenta con procedimiento de verificación pre-embarque y el personal responsable de llevarlo a cabo es ajeno al sistema de monitoreo y verificación del PCC.

B4) Los registros de monitoreo se encuentran identificados y firmados con fecha, folio y firma.

**C) PCC Fuera de control:**

C1) Verificar el análisis de peligros.

- El Establecimiento debe revisar su análisis de peligros.
- El personal veterinario debe verificar el análisis de peligros.

C2) Revisar todos los PCC incluidos en el plan HACCP.

- El Establecimiento realiza una re-evaluación del HACCP cuando existe una desviación que no se tenía contemplada y esta pone fuera de control el PCC.
- El personal veterinario verificará la re-evaluación del HACCP cuando existe una desviación que no se tenía contemplada y esta pone fuera de control el PCC.

C3) Revisar liberación pre embarque y trazabilidad.

## ETIQUETADO Y PROCESAMIENTO CÓDIGO 03

| Responsable | Número Actividad | Descripción | Documento involucrado |
|---|---|---|---|
| MVETIF Responsable | 1 | El MVETIF Responsable programará una tarea semanal del código "03" para cada código y sub-código de salida (A, B, C y D) en el cronograma de actividades, mismo que reportará en su cédula o formato de actividades. Dicha programación mensual deberá realizarse dentro de los últimos 5 días de cada mes y enviarse al Supervisor antes del día primero del mes siguiente, por lo que la Programación de tareas después de enviarse no se podrá modificar. | Programador de tareas 01. |
| MVETIF | 2 | En caso de encontrar desviaciones que no afecten la inocuidad del producto estas deberán ser notificadas por escrito. | Forma 10 Reporte de tareas |
| MVETIF | 3 | En caso de encontrar desviaciones críticas no concernientes a la normatividad aplicable al Establecimiento, estas deberán ser registradas, se notificara al Supervisor por escrito. | Oficio de desviación formato 09 |
| Supervisor | 4 | El Supervisor programará previamente o durante la visita de supervisión el código 03 en base a las tendencias de supervisiones anteriores, hallazgos reportados por el MVETIF, por lo que revisará las tareas realizadas en cada supervisión para determinar qué proceso y/o etiquetado revisará. | Guía de Supervisión 03. |
| Supervisor, MVETIF | 5 | Cuando se observe durante las supervisiones que la tendencia del gráfico del código 03 es afectado, manteniendo valores del 60% o menos de eficiencia, derivado de las observaciones en uno o varios de los numerales de los sub códigos de salida (A, B, C, y D) por 2 meses o más; el Supervisor generará una ND y solicitará la re-evaluación del programa de calidad o POE del establecimiento, o etiqueta de producto, según corresponda. | Notificación de Desviación (ND) Guía de Supervisión |
| Supervisor, MVETIF | 6 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las evidencias documentales. | Entregar copia de cierre de la ND al Establecimiento. |

## A) Etiquetado SAGARPA

A1) El Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-009-ZOO-1994 para el etiquetado de productos.

- Revisar de forma programada que el etiquetado de los productos del Establecimiento cumpla con los siguientes requisitos:
  - Nombre del producto.
  - Número de Establecimiento TIF.
  - Leyendas de Inspeccionado y Aprobado SAGARPA México.
  - Ingredientes de origen animal que contiene el producto.
  - Razón social, dirección del productor y código postal.
  - Identificación del lote.
  - Condiciones de manejo.

A2) En caso de maquilas, cumple con alguna de las tres disposiciones suscritas en la circular 25/2014.

- El Establecimiento notifica por escrito al Médico Veterinario Responsable sobre las maquilas y elige una de las tres disposiciones permitidas.
- Revisar que cada etiqueta cumpla con las disposiciones de los productos de maquila según la elección:
  - "Elaborado por" el TIF N°, razón social, domicilio; "para" el TIF N°, razón social, o razón social de empresa no TIF, y domicilio.
  - "Elaborado por" el TIF N°, razón social; "para" el TIF N°, razón social, o razón social de empresa no TIF.
  - "Elaborado por" el TIF N°; "para" el TIF N° o razón social de empresa no TIF.

A3) El Establecimiento cumple con el programa de identificación de especie de las materias primas y los productos elaborados.

- El Establecimiento cuenta con un programa de identidad para sus productos terminados. (indicar a que producto). En el caso de productos molidos, crudos o cocidos, el personal veterinario deberá de requerir al Establecimiento la metodología indicada para el tipo de producto.
- El Establecimiento cuenta con los resultados de laboratorio oficial o autorizado.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de resultados que demuestren que el producto terminado se encuentra mezclado con otra especie, de la cual no está elaborado el producto.

A4) El Establecimiento cuenta con un procedimiento y registros para verificar que la etiqueta refleje correctamente el producto final.

- El procedimiento tiene alcance en el almacenaje, la utilización, la impresión (en caso que sean impresas *in situ*) y uso de las etiquetas, de manera que cumpla con los requisitos normativos aplicables a los Establecimientos TIF.

- El Establecimiento cuenta con medidas de seguridad para evitar algún uso por terceros de las etiquetas que utiliza en cada uno de sus productos terminados.
- El Establecimiento mantiene un registro actualizado de las etiquetas nuevas que utiliza.

A5) En Establecimientos exportadores a los países con los cuales México tiene intercambio comercial, el Establecimiento cuenta con las etiquetas autorizadas.

- Revisar que la autorización cuente con fecha, firma del agente del país y sello de la autorización, además que refleje el producto correspondiente.
- En caso de etiquetado genérico deberá contar con el trámite correspondiente reconocido.
- Revisar las etiquetas, que cumplan con los requisitos conforme a su autorización:
  - Nombre del producto.
  - Establecimiento de origen.
  - Tipo de producto.
  - Categoría de proceso HACCP.
  - Declaración de garantías especiales.
  - Declaración de ingredientes.
  - Tabla nutrimental.
  - Sello TIF.

**B) Etiquetado SSA / ECONOMÍA**

B1) Para los bienes de origen animal procesados, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos en el ACUERDO **por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012.**

- Revisar que cada etiqueta de los productos del Establecimiento cumpla por lo menos con los siguientes requisitos:
  - Ingredientes no cárnicos.
  - Aditivos empleados.
  - Fecha de caducidad o consumo preferente.
  - Leyendas de conservación.
  - Leyendas precautorias para productos crudos.

B2) Para los bienes de origen animal procesados, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-051-SSA1/SCFI-2010.

- Revisar que cada etiqueta de los productos del Establecimiento cumpla por lo menos con los siguientes requisitos:
  - En el caso que así lo requiera, la etiqueta incluye la sugerencia de uso, empleo o preparación.
  - Declara algún ingrediente que se asocie a reacciones alérgicas (hipersensibilidad, tolerancia, alergia). Ejemplo: leche, soya, nuez, sulfitos, huevo, trigo y cacahuate.
  - Contenido neto.
  - Peso drenado (en caso que aplique, según el tipo de producto).
  - Leyenda de "Hecho en México".

- Declaración nutrimental en caso de productos procesados.

B3) Para los jamones, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-158-SCFI-2003. Revisar de forma aleatoria en cada etiqueta de los productos del Establecimiento que cumpla por lo menos con los siguientes requisitos:

- Denominación
  - "Jamón o Jamón de Pierna" para la especie porcina, utilizando solo pierna.
  - "Jamón de Pavo" para la especie *Meleagris gallopavo*, utilizando solo muslo.
  - "Jamón de Cerdo y Pavo" mínimo 55% carne de cerdo y el resto carne de pavo.
  - "Jamón de Pavo y Cerdo" mínimo 55% carne de pavo y el resto carne de cerdo.
- Clasificación comercial conforme al porcentaje de proteína libre de grasa.
  - Económico (10%), Comercial (12%), Preferente (14%), Fino (16%), Extrafino (18%).
- En caso de añadir proteína, indicar origen y porcentaje.

## C) Establecimientos de procesamiento

C1) En Establecimientos que procesen comidas preparadas y utilicen salsas, sopas, caldos, o Establecimientos que preparen conservas, cuentan con procedimiento y registros para comprobar el peso neto sobre el peso drenado.

- El Establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación del peso neto y peso drenado de cada uno de los productos que elaboren.
- Cuenta con registros acorde a la frecuencia establecida de verificación del peso neto y peso drenado, están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.
- El Establecimiento cuenta con un pre requisito de calibración de básculas (revisar el código 05 con el pre requisito correspondiente para evaluar cumplimiento).

C2) Cuentan con Procedimientos de Operación Estándar para la formulación de sus productos.

- El Establecimiento cuenta con los POE para cada tipo de producto que elabora, o bien, están incluidos en el programa de control de calidad.
- Cada POE está vigente, firmado y fechado, o bien, si están incluidos en el programa de calidad, éste está vigente, firmado y fechado.

C3) Cuenta con registros de formulación de productos.

- El Establecimiento implementa y mantiene los registros correspondientes respecto a la formulación de productos por lote de producción.
- Incluye los lotes e ingredientes cárnicos, no cárnicos y aditivos (también reprocesos).
- Los registros están firmados por los responsables correspondientes acorde al POE.

C4) Cuentan con pre requisitos para resguardar y formular ingredientes o aditivos restringidos, en caso de sales puras o de acuerdo a la etiqueta del manejo por parte del proveedor cuando estas son pre mezclas preparadas (sulfitos, fosfatos, nitritos).

- El Establecimiento cuenta con algún pre requisito que permita el resguardo de forma segura e independiente de los ingredientes o aditivos controlados respecto a los demás ingredientes y aditivos.
- El Establecimiento cuenta con algún pre requisito, o bien, en el POE incluye las medidas de seguridad que se ejecutarán para evitar que los ingredientes y aditivos controlados se mezclen con otros ingredientes o aditivos durante la formulación, para evitar contaminación de los productos que no sean parte de su fórmula al contener algún ingrediente o aditivo controlado (revisar el código 02 con el POES pre-operacional correspondiente para evaluar cumplimiento).

C5) Cuentan con pre requisitos para resguardar y formular alérgenos de acuerdo a la etiqueta del manejo por parte del proveedor

- El Establecimiento cuenta con algún pre requisito que permita el resguardo de forma segura e independiente de los alérgenos respecto a los demás ingredientes y aditivos.
- El Establecimiento cuenta con algún pre requisito, o bien, en el POE incluye las medidas de seguridad que se ejecutarán para evitar que los alérgenos se mezclen con otros ingredientes o aditivos durante la formulación, para evitar contaminación de los productos que no sean parte de su fórmula al contener algún ingrediente o aditivo controlado.

C6) Verifican el cumplimiento mediante análisis de laboratorio, para el cumplimiento normativo (no exceder el LMP) para: fosfatos y nitritos (sales puras).

- En los productos curados, o aquellos que utilicen nitritos y/o fosfatos como parte de su fórmula, el establecimiento cuenta con un programa de muestreo de éstos productos terminados, en el cual se pueda verificar el límite máximo permisible.
- El Establecimiento mantiene los registros de laboratorio interno o externo.
- En caso que el Establecimiento cuente con laboratorio interno e implemente las técnicas correspondientes; se verifican los resultados y/o técnica con un laboratorio externo.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso que se exceda el límite máximo permisible.

C7) Cuentan con procedimientos de verificación para el contenido del peso neto del producto terminado.

- El Establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación del peso neto de los productos.
- Cuenta con registros acorde a la frecuencia establecida de verificación del peso neto, están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.
- El Establecimiento cuenta con un pre requisito de calibración de básculas (revisar el código 05 con el pre requisito correspondiente para evaluar cumplimiento).

C8) En Establecimientos de obtención de carne separada mecánicamente, cuentan con procedimiento y registro para determinar la cantidad de hueso.

- El Establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación para determinar la cantidad de hueso antes (carcasa) y después (masa compactada) del proceso de recuperación.
- El procedimiento describe un límite máximo de cantidad de calcio que va incluido en la carne separada mecánicamente, o bien un indicador de calcio con el límite correspondiente.
- Cuenta con registros acorde a la frecuencia establecida de verificación, están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.

C9) Se realiza verificación bromatológica para demostrar el % de carne separada mecánicamente.

- En los productos denominados "carne separada mecánicamente" ("pasta de"), el establecimiento cuenta con un programa de muestreo, en el cual se pueda verificar el límite establecido en su especificación de producto terminado.
- El establecimiento mantiene los registros del resultado bromatológico o indicador del proceso, bien sea del laboratorio interno o externo.
- En caso que el establecimiento cuente con laboratorio interno e implemente las técnicas correspondientes; se verifican los resultados y/o técnica con un laboratorio externo.
- El establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad.

C10) En Establecimientos que utilice harinas para rebozar cárnicos, cuentan con procedimientos para calcular el % de empanizado o rebozado y cuentan con registros.

- El Establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación para determinar el porcentaje de rebozado o empanizado.
- El procedimiento describe un límite máximo de cantidad de rebozado.
- Cuenta con registros acorde a la frecuencia establecida de verificación, están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.

C11) En Establecimientos que marinen o inyecten soluciones o agua, cuentan con parámetros y procedimientos para calcular el % de soluciones y cuentan con registros. El establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación para determinar el porcentaje de solución.

- El procedimiento describe un límite máximo de la solución.
- Cuenta con registros acorde a la frecuencia establecida de verificación, están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.

**D) Establecimientos de corte y deshuese (intactos y no intactos).**

D1) Cuenta con especificaciones de los productos terminados.

- El Establecimiento cuenta con especificaciones de los cortes primarios, secundarios y sub-productos.

D2) Cuenta con un procedimiento de calificación de defectos de carne deshuesada conforme a la especie autorizada, mediante el cual el producto final no sea impropio para su utilización.

- El Establecimiento cuenta con un procedimiento de calificación de defectos en carne deshuesada que incluya:
    - Tipos de defectos. Por ejemplo: Coágulos, hematomas, astillas de hueso, contaminantes, etc.
    - Tamaño del muestreo (que sea representativo estadísticamente del lote).
    - Responsable de inspección y/o verificación.
    - Frecuencia de inspección y verificación.
    - Criterio de aceptación y rechazo.

D3) Cuenta con procedimientos de re-acondicionamiento del lote que ha rebasado el límite de defectos.

- El procedimiento cuenta con acciones correctivas (re-acondicionamiento de producto) y preventivas ante una no conformidad.

D4) Cuentan con procedimientos de re-inspección cuando un lote ha rebasado el límite de defectos.

- El Establecimiento cuenta con un procedimiento de re-inspección posterior a una acción correctiva.

D5) Cuenta con los registros resultantes de la inspección de la carne deshuesada por lote.

- El Establecimiento cuenta con registros, fechados y firmados por los responsables acorde al procedimiento del resultado de la inspección y re-inspección según corresponda.
- El Establecimiento cuenta con registros de acciones correctivas y preventivas ante una no conformidad.

D6) En Establecimientos que marinen o inyecten soluciones o agua, cuentan con parámetros y procedimientos para calcular el % de soluciones y cuentan con registros. El establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación para determinar el porcentaje de solución.

- El procedimiento describe un límite máximo de la solución.
- Cuenta con registros acordes a la frecuencia establecida de verificación, están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El Establecimiento cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.

## PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y RESIDUOS TOXICOS CÓDIGO 04

| Responsable | No. Actividad | Descripción | Documento involucrado |
|---|---|---|---|
| Supervisor | 1 | En el mes de febrero del año en curso, el supervisor programará la revisión del sub código A) Programas microbiológicos y de residuos tóxicos, en los Establecimientos donde apliquen con la finalidad de determinar que estos documentos efectivamente están actualizados e implementados. | Código 04 Programas microbiológicos y de residuos tóxicos. |
| Supervisor | 2 | En caso de que alguno de los numerales del sub código A) Programas microbiológicos y de residuos tóxicos no esté debidamente desarrollados o actualizados y esto genere una desviación mayor o crítica se le notificará al Establecimiento por escrito y se podrá generar una ND. | Guía de Supervisión 03 o Notificación de Desviación (ND) 02. |
| Supervisor | 3 | Cuando se observe durante las siguientes supervisiones, que la tendencia del gráfico del código 04 sea afectado, manteniendo valores del 60% o menos de eficiencia, derivado de las observaciones en uno o varios de los numerales del sub código B) y C) el Supervisor generará una ND solicitando de ser necesario una reevaluación de su Plan HACCP, en caso de que estas desviaciones involucren producto, el Establecimiento deberá demostrar control del mismo, de lo contrario la autoridad tomará el control de la operación, reteniendo áreas o producto. | Notificación de Desviación (ND) 02, Guía de Supervisión 03. |
| Supervisor, MVETIF | 4 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales. | Entregar copia del ND 02 al Establecimiento. |
| MVETIF Responsable | 5 | El MVETIF Responsable programará 2 tareas semanales del código 04 de los sub códigos B1), B2), C1), al C5) en el cronograma de actividades cada mes, mismo que reportará en su cédula o formato de actividades. Dicha programación mensual deberá realizarse dentro de los últimos 5 días de cada mes y enviarse al Supervisor antes del día primero del mes siguiente, por lo que la Programación de tareas después de enviarse no se podrá modificar. | Cronograma de programación de tareas 01. |
| MVETIF | 6 | En caso de encontrar desviaciones en cualquiera de los sub códigos B1), B2), C1) al C5) y afecten la condición de inocuo del producto y el Establecimiento no demuestre control de su operación se aplicará una ND aplicando los criterios del Instructivo de ND, de ser necesario solicitará la reevaluación de su Plan HACCP. | Notificación de Desviación (ND) 02 |
| Supervisor | 7 | El Supervisor programará el código 04 en base a las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el MVETIF del Establecimiento, por lo que revisará las tareas realizadas en cada supervisión para determinar el área y /o documentación a revisar, actuando conforme al punto 3. | Revisar cronograma de programación de tareas 01. |
| Supervisor, MVETIF | 8 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales. | Entregar copia del ND 02 al Establecimiento. |

**A) Programas microbiológicos y de residuos tóxicos.**

A1) El Establecimiento contempla programas microbiológicos (cuando aplique) y de residuos tóxicos (cuando aplique) generales de acuerdo a su categoría.

- El Establecimiento cuenta con un programa microbiológico de acuerdo a tipo de producto y especie autorizada.
- En Establecimientos de sacrificio contemplan un programa de residuos tóxicos de acuerdo a las especies para las cuales está autorizado
- Los programas Microbiológicos y residuos tóxicos se encuentran firmados por el personal que los desarrolla, responsable del área y por el Gerente General o la persona de mayor jerarquía.
- Los programas microbiológicos y de residuos tóxicos describen la metodología a seguir para garantizar una toma y envió de muestras adecuado al laboratorio, frecuencia de muestreos, tamaño de muestra y acciones correctivas en caso de desviaciones, de acuerdo a factores de riesgo, tipo de producto y volúmenes de producción.
- El programa incluye muestreos de microrganismos indicadores de procesos para carne cruda, y producto terminado.
- El programa contempla la retención de productos en casos de resultados positivos o fuera de los parámetros establecidos por la normatividad utilizada como referencia.

A2) Los programas microbiológicos consideran los posibles patógenos que pudieran estar involucrados en los procesos del Establecimiento, así como en las especies para las cuales está autorizado.

- Dentro del programa se especifican los patógenos de acuerdo al tipo de producto y especie(s) autorizada(s).
- El programa incluye un sustento científico o normativo que respalde el tipo de patógeno a muestrear.

A3) Los programas del Establecimiento están desarrollados en base a un posible riesgo de contaminación de las materias primas utilizadas, instalaciones y superficies, así como del producto terminado.

- El programa contempla el volumen de producción, categoría de proceso, materias primas utilizadas y productos que se elaboran de acuerdo al riesgo de contaminación.
- El Programa de residuos tóxicos esta implementado de acuerdo a la especie a sacrificar y a los tipos de residuos a evaluar.
- Dentro del programa se incluye el análisis microbiológico de superficies de contacto y no contacto de las áreas de proceso, así como análisis microbiológicos de superficies vivas y/o ambientales.

A4) Los programas establecen la frecuencia de la toma de muestras.

- Los Programas microbiológicos y de residuos tóxicos incluyen un calendario para la realización de estas actividades.

- La frecuencia de los muestreos es representativa de acuerdo al volumen de sacrificio y producción.

A5) Los programas establecen el procedimiento para la toma y envío de muestras, de acuerdo a los procesos y productos.

- El Establecimiento demuestra que el servicio de laboratorio con el que cuenta tiene las técnicas de detección de microorganismos acreditadas.
- El procedimiento para la toma y envío de muestras al laboratorio, es claro, incluye los materiales a utilizar, temperatura de la muestra, e indica los responsables del muestreo.
- El personal encargado para la toma y envío de muestras está capacitado y cuenta con los procedimientos por escrito.
- El Establecimiento cuenta con un muestreo de selección de canales o productos, el cual, es aleatorio.
- El programa incluye la utilización de técnicas de muestreo de acuerdo al procedimiento para la toma de muestra acorde al patógeno.
- Se cuentan con un sistema de identificación de la muestra que indique fecha y hora del muestreo, número de muestra, tipo de producto, número de TIF, razón social, análisis solicitado, número de lote, etc.
- El envío de las muestras garantiza la llegada al laboratorio dentro de las 48 horas posteriores a la toma de la misma y en condiciones de temperatura de acuerdo a su procedimiento que garantice su conservación.
- Las muestras obtenidas son enviadas a laboratorios oficiales, laboratorios autorizados por la SAGARPA o acreditados ante la EMA y cuentan con la técnica de laboratorio acreditada.

A6) El proceso de la obtención de la muestra es en base a un estándar Nacional o Internacional.

- El Establecimiento tiene conocimiento sobre la técnica utilizada por el laboratorio.
- El Establecimiento cuenta con la normatividad impresa o en electrónico, utilizada como referencia y al alcance del personal.

A7) Verificar *in situ* la toma y el envío de muestras

**B) Resultados:**

B1) El Establecimiento mantiene registro de los resultados obtenidos.

- Se cuenta con un formato para el registro de los resultados obtenidos, el cual indique los límites permitidos de acuerdo a la normatividad utilizada como referencia, e incluye un apartado para observaciones y acciones correctivas.
- El Establecimiento llena correctamente el (los) formato(s) con los resultados de los muestreos.
- En caso de resultados positivos o fuera de los límites establecidos se indican las acciones correctivas.

- Analiza cada uno de los resultados y grafica las tendencias o comportamiento microbiológico con los resultados obtenidos.

B2) Los resultados están debidamente expresados en las unidades que corresponden (UFC, ml, ausente, etc.).

- El resultado está expresado de acuerdo a la normatividad utilizada como referencia.

**C) Acciones correctivas y preventivas**

C1) El Establecimiento establece por escrito acciones correctivas en caso de desviaciones en los resultados, que permitan poner en control sus procesos.

- Registra los resultados en caso de desviaciones e incluye las acciones correctivas a tomar.
- Cuando se presenta un caso positivo el Establecimiento se apega a su procedimiento descrito en su programa.
- Las acciones correctivas realizadas por el Establecimiento son suficientes de tal manera que mantengan la inocuidad de los productos y control de sus procesos.
- Las acciones correctivas realizadas para el producto con resultados positivos o por arriba del LMP son suficientes, de tal forma que su reacondicionamiento garantice un producto inocuo, de acuerdo a su categoría.
- En caso de productos positivos o por arriba de los LMP y de acuerdo a su categoría, el Establecimiento toma las acciones correctivas necesarias sobre el mismo

C2) El Establecimiento establece acciones preventivas para evitar la recurrencia en casos positivos.
- Las medidas preventivas están descritas dentro del Programa e indican las medidas a tomar por el Establecimiento para evitar la recurrencia.
- Las medidas preventivas son suficientes.

C3) El Establecimiento realiza investigaciones de la desviación desde el origen hasta la conclusión.
- La investigación realizada por el Establecimiento contempla todas las posibles causas que dieron origen a la desviación.
- El Establecimiento elabora un informe pormenorizado de la causa raíz de la desviación y da seguimiento del caso (Quién lo hizo, Cómo lo realizó, Cuándo lo realizó, observaciones y/o hallazgos, así como las acciones tomadas para evitar recurrencia).

C4) El Establecimiento evalúa sus Pre requisitos y sus sistemas de minimización de riesgos en caso de presentarse una desviación.
- En caso de desviaciones no controladas por el Establecimiento, el mismo demuestra que analizó y re evaluó sus sistemas de minimización de riesgos.
- Documenta el resultado de la reevaluación de sus Pre requisitos y modificaciones a su plan HACCP.

C5) El Establecimiento tiene un programa de recupero de producto en caso de ser necesario.

- El programa de recupero de producto es funcional, ubicando y recuperando el producto involucrado en el menor tiempo posible. (Revisar código 5 Pre requisitos)

## PRE REQUSITOS CÓDIGO 05

| Responsable | No. Actividad | Descripción | Documento involucrado |
|---|---|---|---|
| Supervisor | 1 | En la última semana del mes de enero del año en curso, el supervisor emitirá una Circular dirigida a los MVETIF para que programen la revisión durante el mes de febrero de la documentación e instalaciones del sub código A) y B) Pre requisitos, con la finalidad de determinar que los programas están implementados. | Formato 08 Verificación de Pre requisitos Cronograma de programación de tareas 01. |
| MVETIF | 2 | Si la verificación anual de los sub códigos A) y B) Pre requisitos es satisfactoria el MVETIF emitirá un documento dirigido al Supervisor de Establecimientos TIF indicando que dicha revisión es suficiente para soportar documental y físicamente los pre requisitos. | Entregar formato 08 firmado y sellado |
| MVETIF | 3 | Si en la verificación anual alguno de los numerales de los sub códigos A) y B) Pre requisitos no estén debidamente desarrollados, actualizados o las instalaciones físicamente no cumplen y esto no pone en riesgo la inocuidad de los productos se le notificará al Establecimiento por escrito. | Oficio de desviación formato 09 |
| MVETIF | 4 | Cuando la verificación anual arroje que uno o varios de los numerales del sub código A) y B) no estén debidamente desarrollados o actualizados y no garanticen la sanidad de las instalaciones, equipos o procesos se le notificará mediante una ND al Establecimiento, para que tome las acciones. | Notificación de Desviación (ND) 02 |
| MVETIF | 5 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso (entregar copia de ND al Establecimiento), con todas las documentales y si ya terminó el proceso de verificación de pre requisitos se repetirá el punto número 2. | Oficio de notificación de termino de verificación Copia de cierre de la ND 02 |
| MVETIF Responsable | 6 | El MVETIF Responsable programará dos tareas diarias del código 05 en el cronograma de actividades cada mes, mismo que reportará en su cédula o formato de actividades. Dicha programación mensual deberá realizarse dentro de los últimos 5 días de cada mes y enviarse al Supervisor antes del día primero del mes siguiente, por lo que la Programación de tareas después de enviarse no se podrá modificar. | Cronograma de programación de tareas 01 |
| MVETIF | 7 | En caso de encontrar desviaciones mayores y críticas que el Establecimiento logre controlar en el momento, estas deberán ser registradas. | Forma 10 Reporte de tareas |
| MVETIF | 8 | En caso de encontrar desviaciones críticas que el Establecimiento no logre controlar o desviaciones críticas y mayores repetitivas en el informe diario de sanidad, o mayores que se vuelvan críticas deberá aplicar los criterios del Instructivo de ND. | Instructivo de llenado de ND |
| Supervisor | 9 | El Supervisor programará el código 05 en base a las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el MVETIF, por lo que revisará las tareas realizadas en cada supervisión para determinar áreas y /o documentación a revisar. | Cronograma de programación de tareas 01 |
| Supervisor, MVETIF | 10 | Cuando se observe durante las supervisiones, que la tendencia del gráfico del código 05 Pre requisitos es afectado, manteniendo valores del 60% o menos de eficiencia, derivado de las observaciones en uno o varios de los numerales de los sub códigos A) y B) por 2 meses o más, el Supervisor generará una ND solicitando una reevaluación de los documentos soporte de los pre requisitos afectados. | Notificación de Desviación (ND) 02 Guía de Supervisión 03. |
| Supervisor, MVETIF | 11 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales. | Entregar copia del ND 02 al Establecimiento. |

**A) Pre requisitos:**

A1) **Agua**: El Establecimiento demuestra mediante análisis fisicoquímicos y microbiológicos la potabilidad del agua y hielo utilizado en los procesos.

- El Establecimiento tiene resultados de análisis fisicoquímico anual y microbiológico mensual del Gobierno del Estado que demuestren que el agua es potable.
- Las muestras de agua son enviadas a laboratorios acreditados.
- Cuenta el Establecimiento con resultados microbiológicos de laboratorio, mensuales, que certifiquen que el agua y hielo utilizados están libres de coliformes totales y fecales.
- Cuenta el Establecimiento con los resultados fisicoquímicos de laboratorio, anuales, que certifiquen que el agua y hielo son potables.
- Los resultados obtenidos son acordes a los marcados por la Secretaria de Salud en la NOM-127-SSA1-1994.

A2) **Agua**: El Establecimiento durante los procesos en los cuales utiliza agua y hielo previenen la contaminación física, química y biológica.

- Durante los procesos en los cuales se utiliza agua y hielo, el Establecimiento previene la contaminación física, química y biológica, demostrando la potabilidad de ésta, mediante análisis fisicoquímicos y microbiológicos.
- Se cuenta con acciones correctivas y preventivas en caso de desviaciones que garanticen que el agua y hielo puede usarse nuevamente.

A3) **Agua**: En caso de desviaciones el Establecimiento realiza una investigación hasta encontrar la causa raíz.

- El Establecimiento toma las acciones correctivas de manera inmediata para controlar alguna desviación.
- Estas acciones son asentadas en un formato de registro, que cuente con fecha, firma del responsable y número de la toma de agua.
- Las acciones preventivas son suficientes para evitar que este evento vuelva a presentarse.
- El Establecimiento ha realizado el informe pormenorizado, para garantizar las acciones correctivas y preventivas y es satisfactorio.

A4) **Agua:** Infraestructura se encuentran identificadas las tomas (llaves) de agua en un plano para garantizar la toma aleatoria de muestras.

- Cuenta con equipo para la purificación o cloración.
- Se cuenta con otro sistema que garantice la potabilidad del agua, como otro método alterno autorizado por la autoridad competente
- Cuenta el Establecimiento con suministro de agua, en todos los sitios de producción, lavado de equipo, aduana sanitaria, baños, lavado de vehículos y cuenta con un sistema de cloración o purificación del agua.
- De donde proviene el suministro de agua: Es de pozo o de línea pública.

A5) **Agua**: El Establecimiento muestrea diariamente y de forma aleatoria en las tomas de agua las concentraciones de cloro residual.

- El Establecimiento cuenta con un plano de todas las tomas de agua.
- Existe un procedimiento por escrito de cloración.
- El procedimiento por escrito cuenta con objetivo, responsable, frecuencia, ppm permitidas.
- Cuenta con un registro para la verificación diaria de la concentración de cloro en ppm permitidas.

A6) **Infraestructura**: Las superficies de las paredes, techos, pisos y estructuras superiores (vigas, soportes, rielería y cualquier otra estructura aérea que sea parte de la construcción, instalación y equipamiento) garantizan que no son una fuente de contaminación para los productos que se procesan en el Establecimiento.

- Existe un programa de mantenimiento preventivo y correctivo del Establecimiento en interiores y exteriores, firmado por el personal que lo desarrolla, el responsable del área y por el gerente o persona de mayor jerarquía y fechado.
- Establece frecuencias y éstas previenen la contaminación de los procesos.
- Describe acciones correctivas del mantenimiento y preventivas en caso de incumplimientos.
- Describe métodos de verificación de acciones correctivas del mantenimiento y preventivas en caso de incumplimientos.
- El programa de mantenimiento del Establecimiento contempla acciones correctivas inmediatas.
- El programa presenta formatos de registros de acciones preventivas.

A7) **Temperaturas**: El Establecimiento mantiene control de temperaturas en equipos y áreas frías, refrigeradas y congeladas.

- Existe un procedimiento por escrito, firmado y fechado.
- Es específico para el monitoreo de las temperaturas de refrigeración, congelación, andén, equipos de proceso de frio y equipos de cocimiento en áreas de proceso y empaque.
- Las temperaturas de refrigeración, congelación y de productos térmicamente procesados que se generan en de las áreas y equipos garantizan que los productos son inocuos.
- El Establecimiento asegura una frecuencia adecuada para el monitoreo de las temperaturas.
- Detallan el procedimiento para el monitoreo, hay un responsable.

A8) **Temperaturas**: El Establecimiento mantiene registros de temperaturas de las áreas y equipos que lo requieren.

- En caso de incumplimiento se detallan las acciones correctivas específicas para el producto y las propias para el equipo y/o área.
- Se cuenta con un formato para registrarlas, donde se describa la causa y la acción correctiva para reestablecer la condición y la acción preventiva para evitar que vuelva a ocurrir.

- Existe un formato de registro que evidencie el cumplimiento, con firmas, fechas y acción realizada, persona que realizó la actividad, personal diferente que verificó y espacio para las acciones correctivas y preventivas.
- El Establecimiento hace un análisis de fondo por escrito para encontrar la causa raíz de la desviación.
- El análisis que entregó el Establecimiento es satisfactorio.

A9) **Iluminación**: La iluminación en las áreas de proceso y almacenajes del Establecimiento son adecuadas.

- Las luminarias presentan protecciones de materiales antiestrellables.
- El Establecimiento mantiene una iluminación adecuada en las diferentes áreas de proceso, almacenaje e inspección conforme a las regulaciones Oficiales Mexicanas NOM-025-STPS-2008 y la NOM-008-ZOO-1994.
- Verificar con luxómetro, a una altura tal que garantice la iluminación en las áreas de acuerdo al tipo de proceso que se efectúe.

A10) **Iluminación**: La iluminación en las áreas de inspección es suficiente de tal forma que garantizan una adecuada toma de decisiones.

- Las áreas de inspección cumplen con la regulación mexicana y permiten una adecuada inspección en los diferentes puntos.
- Verificar con luxómetro, a una altura tal que garantice la iluminación.

A11) **Drenajes**: Los drenajes y canaletas del Establecimiento, sus pendientes van en sentido contrario de los procesos.

- El Establecimiento cuenta con un plano donde se indiquen los flujos de los drenajes.

A12) **Drenajes**: Los equipos del Establecimiento están conectados a los drenajes del Establecimiento.

- Los equipos conectados a la red de drenaje se mantienen de una manera tal que evitan el derrame de líquidos.

A13) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento son de un diámetro tal que evita el reflujo de los líquidos.

- Se observa que las descargas de agua de las diferentes áreas, al llegar a los registros, trampas de grasa y coladeras fluyen de forma normal, sin presentar acúmulos a su alrededor con presencia de materia orgánica por reflujos, debido a los taponamientos por ser de diámetros inadecuados y ser una fuente de contaminación en las diferentes áreas.
- Las trampas de grasa se localizan fuera de los Establecimientos (no aplica en frigoríficos).

A14) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento no están conectados con los de los servicios sanitarios.

- El Establecimiento deberá demostrar que los drenajes de los sanitarios son independientes y no están conectadas a las tuberías de las áreas de procesos físicamente.
- Verificar si el plano de drenajes contempla la separación de los servicios sanitarios de los drenajes del Establecimiento.

A15) **Drenajes**: Las coladeras de los drenajes presentan equipos que evitan el reflujo de gases o el ingreso de fauna nociva.

- Las coladeras deben contar con sistemas que garanticen evitar la salida de gases o la entrada de fauna nociva a las áreas de almacenamiento y procesos de productos.
- Las coladeras son de materiales resistentes a la corrosión, sus acabados son sanitarios.

A16) **Ventilación**: La ventilación y extracción de aire es suficiente de tal forma que se evite la presencia de condensaciones sobre áreas de proceso donde se observe producto expuesto.

- Los sistemas de enfriamiento aéreos presentan charolas que eviten condensados, estos equipos están en buenas condiciones, de tal forma que eviten fugas de agua, óxidos y sus sistemas de drenajes están conectados a los drenajes evitando derrames.
- Verificar el área *in situ*.

A17) **Ventilación**: En caso de que la ventilación sea insuficiente, el Establecimiento es capaz de controlar los condensados en las áreas antes mencionadas, cuenta con acciones correctivas y preventivas para eliminar el riesgo y eviten la contaminación del producto.

- Cuenta con un procedimiento por escrito para retiro de condensados.
- Establece frecuencias para el retiro de condensados.
- Describe el método de retiro de condensados y describe los utensilios o equipo utilizados, así como el personal que va a realizar esta actividad.
- Se cuenta con registros de monitoreo y verificación.
- En caso desviaciones el Establecimiento, implementa acciones correctivas inmediatas que restituyan las condiciones de sanidad de las superficies de contacto contaminadas.
- En caso de que exista producto contaminado por condensado, el Establecimiento presenta un procedimiento para la segregación y retención del producto.
- El Establecimiento garantiza que el producto que sufrió contaminación ha sido saneado y puede ser integrado nuevamente al proceso.
- El Establecimiento evalúa sus sistemas de minimización de riesgos cuando el producto ha sido contaminado. (HACCP, POES, PRE REQUISITOS, BPM).
- El Establecimiento evalúa sus sistemas de ventilación de aire en caso de presentarse una desviación
- En caso desviaciones el Establecimiento implementa acciones preventivas que garantizan que este evento no se vuelva a presentar.

A18) **Ventilación**: El Establecimiento cuenta con ventilación suficiente en los servicios sanitarios y áreas de descanso.

- Verificar el área *in situ*.

A19) **Equipos y utensilios**: El Establecimiento cuenta con equipos y utensilios de contacto directo de superficies lisas y continuas, bordes redondeados, de fácil lavado, resistentes a la corrosión o al óxido.

- Los equipos y utensilios utilizados en los procesos aseguran que su uso no será causa de adulteración del producto durante el procesamiento, manipulación o almacenamiento.
- Los equipos y utensilios se encuentran identificados en el plano del Establecimiento.
- Los equipos y utensilios están ubicados, de tal manera que permita la inspección del personal para determinar si están en condiciones sanitarias.
- Verificar en físico, la localización de los equipos y los espacios que faciliten la revisión pre operativa y operativa.
- Los recipientes utilizados para el almacenamiento de materias no comestibles, son de material cuyo uso no será causa de adulteración y están identificados.
- El Establecimiento tiene un código establecido en sus equipos que garantice que no existirá contaminación cruzada.
- Dicho código de identificación de equipos lo conoce el personal que labora en el Establecimiento, o el Establecimiento se apoya con ayuda visual.

A20) **Exteriores**: Las áreas perimetrales están pavimentadas.

- Las áreas perimetrales están pavimentadas.
- El terreno del Establecimiento presenta una adecuada inclinación en dirección de los drenajes, de tal forma, que se garantice, que no se van a presentar encharcamientos.
- En caso de presentar zonas pastadas y arboladas dentro del Establecimiento, estas reciben servicio de jardinería.

A21) **Exteriores**: El Establecimiento está perfectamente delimitado con cerco perimetral.

- El cerco perimetral (cuando aplica) del Establecimiento garantiza que es firme, que evita el ingreso de plagas y concuerda con el perímetro del plano autorizado.

A22) **Exteriores**: Mantenimiento de los muros exteriores del edificio.

- Los muros exteriores del Establecimiento están libres de orificios, la pintura no se está descarapelando, los colchones de adosamiento de los andenes de carga están íntegros, las puertas cierran adecuadamente de tal forma que evitan la entrada de polvo o fauna nociva.
- Los techos del Establecimiento están debidamente adosados de tal forma que eviten goteras o escurrimientos que pudiesen llegar a ser una fuente de contaminación.

A23) **Exteriores**: Planta de tratamiento de agua.

- El Establecimiento (cuando aplique) cuenta con planta tratadora de agua, ésta no representa una fuente de contaminación ni de olores repugnantes o generadora de plagas.

A24) **Fauna nociva**: El Establecimiento cuenta con un contrato vigente o licencia sanitaria.

- El Establecimiento cuenta con un programa anual por escrito para el control de plagas.
- El Programa describe las actividades que va a realizar el Establecimiento o la empresa contratada.
- El Programa contiene un plano con la ubicación de las trampas de roedores y de insectos.
- El Programa incluye las fichas técnicas de los químicos a utilizar, número de registro ante la autoridad competente, su modo de aplicación, dilución, concentración, si necesitan ventilación, enjuague etc.
- Existe el contrato firmado y fechado del prestador de servicio y el representante de la empresa.
- La empresa prestadora del servicio cuenta con la licencia de funcionamiento expedida por la autoridad competente.

A25) **Fauna nociva**: El Establecimiento o la empresa contratada presenta un manejo integral de plagas que considere procedimientos en caso de que se presente una desviación, este procedimiento incluye acciones correctivas inmediatas y preventivas que eliminen la causa para que no se vuelva a presentar.

- El programa describe por escrito, las acciones correctivas en caso de desviación, tales como: presencia de plagas, residuos de químicos en equipos, derrames o ataques malintencionados, cuenta con un responsable, detalla la frecuencia, las acciones correctivas y preventivas y se plasman en un registro.
- El Establecimiento o la empresa describe medidas de verificación para el monitoreo de los exteriores con el objetivo de evitar la formación de madrigueras, nichos o lugares insalubres y cuenta con las acciones correctivas en caso de encontrarlos.

A26) **Fauna nociva**: El programa cuenta con un plano de trampas para insectos y roedores actualizado.

- El Programa establece un calendario de rotación de químicos para las trampas de insectos y roedores.
- Lista de productos químicos a utilizar debidamente regulados por la Secretaría o por la Secretaría de Salud.

A27) **Fauna nociva**: El Establecimiento mantiene registros del uso, aplicación y hallazgos en sus diferentes áreas.

- El Establecimiento contempla acciones correctivas y preventivas por escrito en caso de que los registros presenten alguna desviación.
- Los registros evidencian el cumplimiento, con firmas, fechas y acción realizada; persona que realiza la actividad, persona diferente que verifica.
- El Establecimiento hace un análisis de fondo por escrito para encontrar la causa raíz de la desviación.
- El análisis que entrega el Establecimiento es satisfactorio.

A28) **Vehículos para el transporte de productos de origen animal.**

- Las cajas para el transporte de productos y sub productos de origen animal en su interior son de materiales de fácil lavado, resistentes a la corrosión y ácidos grasos, de superficies contínuas de tal forma que garanticen la inocuidad de los productos.
- En caso de transportar productos refrigerados (0°C a 4°C) y congelados (-18°C), las cajas transportadoras cuentan con un sistema de refrigeración para mantener estas temperaturas y se encuentran en buenas condiciones.
- El Establecimiento cuenta con un área para el lavado y desinfección de vehículos debidamente equipada.
- El Establecimiento demuestra mediante registros que los transportes han sido lavados y desinfectados.
- En caso de accidente o descompostura de un transporte, el Establecimiento tiene un procedimiento para el recupero de producto, este procedimiento contempla la segregación de producto dañado que no se considere apto para consumo. En caso de transportes de temperatura controlada, el Establecimiento demuestra que los productos recuperados no perdieron la temperatura, de tal forma que se les permita el ingreso nuevamente al Establecimiento para su reacondicionamiento.
- El Establecimiento demuestra mediante registro, el control de los productos recuperados del accidente.

A29) **Oficina de la Inspección Veterinaria.**

- La oficina de la Inspección Veterinaria cumple con el espacio suficiente de acuerdo a la Normatividad oficial vigente, cuenta con baño y regadera cuando ésta sea necesaria.
- Está debidamente equipada (escritorio, sillas, computadora, teléfono, luz suficiente, lockers, sistemas de comunicación electrónica), de acuerdo a la cantidad de personal veterinario y éste equipo está en buenas condiciones.

A30) **Calibración**: El Establecimiento tiene certificados de calibración de los equipos y áreas que se involucran durante los procesos de los productos y materias primas.

- El Establecimiento cuenta con un programa anual por escrito para la calibración de equipos de medición, termómetros y básculas.
- El Establecimiento cuenta con certificados de calibración anual vigentes de equipos de medición que inciden en el proceso.
- El Establecimiento cuenta con una ficha técnica de los equipos de medición que contemple el rango de error.

A31) **Calibración**: El Establecimiento tiene procedimientos para la calibración de los equipos.

- El Establecimiento cuenta con un procedimiento por escrito, firmado y fechado para la verificación de los equipos.
- El procedimiento contempla una calibración anual de los equipos de medición y mantiene un registro de estos.

- El Establecimiento contempla registros con base en sus equipos patrón.
- El Establecimiento contempla un parámetro de desviación de la calibración de los equipos de medición.
- El Establecimiento describe la frecuencia de verificación de sus equipos de medición, en base al termómetro o la báscula patrón.
- El Establecimiento contempla acciones correctivas y preventivas por escrito en caso de que los equipos de medición presenten alguna desviación.
- Las acciones tomadas son suficientes.
- El Establecimiento hace un análisis de fondo por escrito para encontrar la causa raíz de la desviación.
- El análisis que entregó el Establecimiento es satisfactorio.
- Existe un formato de registro, fechado por día de proceso, firmado por el responsable de la actividad, verificado por otra persona, con espacio para las acciones correctivas.

**B) Pre requisitos:**

B1) **Capacitación**: El Establecimiento demuestra y garantiza que el personal que elabora en áreas de Proceso está capacitado.

- Cuenta con un programa anual en el que se calendarice el tipo de capacitación que recibirá el personal durante todo el año.
- Se especifica qué tipo de capacitación recibirá el personal de nuevo ingreso, previo a ser asignado a las áreas de proceso.
- Se especifica quien será el responsable de capacitar al personal y si es interna o externa.
- Se especifica cómo será evaluado el personal capacitado (teórico o práctico), así como, la calificación mínima aprobatoria.
- En caso de que el personal no apruebe la capacitación, se indica el procedimiento a seguir.
- El expediente de capacitación cuenta con listas de asistencia, evaluaciones del personal, constancias obtenidas, material de capacitación presentado.
- El procedimiento del Establecimiento indica que hacer en caso de que no se lleve a cabo una capacitación, o que, de acuerdo a las necesidades del Establecimiento, se programen capacitaciones adicionales a las contempladas inicialmente.

B2) **Materias primas**: El Establecimiento demuestra control de sus materias primas mediante cartas garantía de proveedores.

- El Establecimiento cuenta con un programa actualizado relativo a sus proveedores de materias primas, cárnicas, no cárnicas y materiales de empaque.
- El programa establece una adecuada comunicación entre las partes involucradas (Establecimiento y proveedores).
- El programa establece los criterios para el proceso de selección y evaluación de sus proveedores de cárnicos y no cárnicos.

- El programa establece un procedimiento que garantice que si el proveedor de manera reiterativa incumple con las especificaciones de recibo, será sancionado temporalmente o bien excluido de la lista de sus proveedores.
- El Establecimiento cuenta con una lista de todos sus proveedores cárnicos y no cárnicos.
- El Establecimiento cuenta con registros de los resultados de las evaluaciones y reevaluaciones de sus proveedores.
- El Establecimiento solicita cartas garantía a sus proveedores de materia prima no cárnica.
- El Establecimiento demuestra control de sus proveedores, mediante la inspección de la materia prima a su llegada, lleva registros de recepción de materia prima cárnica y no cárnica.

B3) **Químicos:** Los químicos de limpieza y desinfección usados en el Establecimiento tienen ficha técnica que indique su uso en áreas de proceso de alimentos.

- Dichas fichas técnicas concuerdan con los químicos almacenados.
- Describen el modo de uso y su concentración a utilizar.

B4) **Químicos**: Las grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos son de grado alimenticio.

- El Establecimiento mantiene fichas técnicas de dichos productos.
- Las fichas técnicas concuerdan con los productos almacenados.

B6) **Químicos**: Se cuentan con registros que demuestren el control del uso de los químicos.

- Los registros del Establecimiento contemplan como mínimo el nombre del producto, fecha de entrega, volumen de entrega, firma de entrega y firma de recibido.

B6) **Químicos**: El Establecimiento mantiene control de almacenaje y su uso durante los procesos.

- Se describen los métodos de uso de cada uno de los productos químicos, concentraciones, fichas técnicas, y métodos de aplicación.
- Los químicos descritos en los procedimientos, son los que se encuentran físicamente en los Establecimientos.
- Los químicos registrados en los procedimientos concuerdan con las fichas técnicas que presenta el Establecimiento.
- Las concentraciones de químicos que se registran en los procedimientos o en las tablas de químicos de los Establecimientos se apegan a las fichas técnicas que presenta el Establecimiento.
- Los equipos descritos para la aplicación de los químicos son acordes con la metodología de aplicación descrita en las fichas técnicas.
- El MVETIF solicita al Establecimiento los registros de control de productos químicos, a fin de observar que estén verificados de acuerdo a la frecuencia establecida por el Establecimiento, que estén firmados por el personal que realiza la actividad y firmados por el personal que supervisa el cumplimiento de esta actividad.
- El personal del Establecimiento que verifica, demuestra en sus registros qué tipo de verificación realizó, si ésta fue documental, de observación del proceso o de constatación de la actividad,

de tal forma, que se evalúe, tanto las acciones del personal que realiza la actividad, como del personal que supervisa, así mismo, si estos son debidamente documentados.

B7) **Trazabilidad**: El Establecimiento presenta un Manual de trazabilidad actualizado.

- El manual está autorizado por el personal de mayor jerarquía.
- El manual describe la definición del lote o agrupación de los productos de la empresa y la descripción de cómo se realiza la identificación.
- El Establecimiento tiene un programa de capacitación para el personal encargado de ejecutar el plan de trazabilidad y de retiro de alimentos.

B8) **Trazabilidad**: El manual contiene el registro de todas las materias primas (lotes) y productos terminados.

- El manual describe cómo se mantiene la trazabilidad hacia adelante.
- El manual describe cómo se mantiene la trazabilidad hacia atrás.

B9) **Trazabilidad**: En el caso de frigoríficos, el manual contiene registro de los productos terminados que se reciben (lotes).

- El manual describe cómo se mantiene la trazabilidad hacia adelante.
- El manual describe cómo se mantiene la trazabilidad hacia atrás.

B10) **Trazabilidad**: El Establecimiento mantiene registros de las materias primas (lotes) y cantidades a utilizar para confeccionar el producto terminado (Lote).

- El manual describe en su caso, cómo se realiza la trazabilidad interna.
- El Establecimiento mantiene registros de las fuentes de las que ha obtenido alimentos, ingredientes, materias primas y registros de quienes les han comprado.

B11) **Trazabilidad**: El Establecimiento tiene un flujo del proceso de cada una de las materias primas que utiliza para confeccionar cada uno de los productos finales.

B12) **Trazabilidad**: El Establecimiento puede relacionar el lote del etiquetado (lote, fecha de producción, fecha de caducidad etc.,), con toda la cadena de producción para determinar que materias primas fueron utilizadas y así determinar el origen de cada una de ellas.

- El manual describe el sistema de registros para aplicar el plan, de todas las materias primas, lotes, productos en proceso y productos terminados.

B13) **Trazabilidad**: El Establecimiento demuestra mediante desafío que su programa de trazabilidad es eficiente (**realizar un simulacro anual**).

- El Establecimiento inspecciona y lleva un control de las entradas de las materias primas, y de los productos procesados enviados a sus clientes y tiene registros que lo demuestran.
- El Establecimiento establece procedimientos de verificación de la trazabilidad y del retiro.
- El Establecimiento debe demostrar acciones correctivas y preventivas en caso de que su programa de trazabilidad falle.

- El Establecimiento revisa la desviación hasta la causa raíz del problema.

B14) **Recupero de producto**: El Establecimiento presenta un Programa de recuperación de producto (recall).

- El Establecimiento tiene un programa de capacitación para el personal encargado de ejecutar el plan de retiro de alimentos.

B15) **Recupero de producto**: El Programa establece los 3 niveles de riesgo.

- Riesgo capaz de causar la muerte.
- Riesgo de causar daños a la salud.
- Riesgo de tipo comercial.

B16) **Recupero de producto**: El Programa establece un equipo multidisciplinario para la recuperación del producto.

- Personal involucrado en la operación desde la recepción, proceso, almacenaje, embarque, distribución, mantenimiento, gerencial y calidad.

B17) **Recupero de producto**: El Programa establece una adecuada comunicación entre las partes involucradas (clientes y proveedores).

- El Establecimiento cuenta con una lista de todos sus clientes.
- El Establecimiento cuenta con una lista de todos sus proveedores.

B18) **Recupero de producto**: El Establecimiento demuestra que su Programa es eficiente (simulacros).

- El Establecimiento lleva a cabo ejercicios periódicos de simulacros de la efectividad de su programa de Recall.
- El Establecimiento establece procedimientos de verificación del retiro de los alimentos.

B19) **Producto no comestible:** El Establecimiento cuenta con contenedores identificados para el control de producto no comestible.

- El Establecimiento mantiene un código de identificación que garantice que los contenedores para producto no comestible estén debidamente identificados.
- Los contenedores de producto no comestible se diferencian de los contenedores de decomisos.

B20) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene un contrato vigente con Planta de rendimiento y está autorizada por la DGSA.

- El Establecimiento genera algún documento que garantice la salida de producto no apto para consumo y decomisos a planta de rendimiento, Aviso de Movilización.
- La planta de rendimiento genera algún documento que garantice la recepción de dicho producto.

- El Establecimiento cuenta con otro sistema mediante el cual los productos no comestibles son tratados (biodigestores, otro tipo de sistemas)

B21) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene registros de salidas de producto no apto para consumo humano a planta de rendimiento.

- Los registros contienen, al menos, la cantidad de kilos a planta de rendimiento, especie, fecha de salida del producto, transporte que lo retira y nombre de la planta de rendimiento.

B22) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene en sus archivos constancias de destrucción o reproceso emitido por la planta de rendimiento.

- Las constancias de destrucción que emite la planta de rendimiento coinciden con los registros de salida del Establecimiento

B23) **Producto no comestible:** El Establecimiento proporciona en los puntos de inspección oficial contenedores para decomiso de uso exclusivo para el personal veterinario del Establecimiento.

- Dichos contenedores están bajo el control de la inspección veterinaria.

B24) **BPM**: El Establecimiento tiene implementado un programa de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Existe el programa escrito, firmado y fechado.
- El Programa describe el plan de capacitación del personal.
- Las BPM, tienen aplicación en todas las áreas de proceso.
- El programa describe los procedimientos y frecuencias.
- Se observan y verifican visualmente los procedimientos durante los turnos de procesos, como lo describe el programa de BPM del Establecimiento.
- Los registros de BPM contemplan la evaluación mediante análisis de superficies inertes como mandiles, cuchillos, equipos de proceso y superficies vivas, las manos de los operadores.
- Describe métodos de evaluación de la eficacia de las BPM.
- Describe métodos de verificación de la eficacia de las BPM.
- Los registros de monitoreo y verificación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.
- Describe las acciones correctivas y preventivas en caso de desviaciones
- Describen la corrección y el control de la desviación.
- Las desviaciones están debidamente documentadas.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones correctivas y preventivas descritas en el programa.
- Las acciones preventivas garantizan el restablecimiento de las condiciones sanitarias del personal y su herramienta de trabajo.
- Existen Registros de acciones correctivas en los que se describe si hubo producto involucrado en los casos que aplique.
- Existe documentación que registre la reevaluación de las BPM en caso de ser necesario.

B25) **BPM**: El personal del Establecimiento realiza un adecuado proceso de lavado de las manos y de su equipo antes de ingresar a las áreas de proceso.

- Existe el procedimiento escrito, firmado y fechado.
- El procedimiento describe las frecuencias.
- Describe los métodos de uso, concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para el lavado de manos y equipos.
- Describe métodos de evaluación de la eficacia de las BPM.
- Describe métodos de verificación de la eficacia de las BPM.
- Las BPM, tienen aplicación en todas las áreas de proceso.
- Se observan y verifican visualmente los procedimientos durante los turnos de procesos, como lo describe el programa de BPM del establecimiento.
- Los registros de monitoreo y verificación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.
- Los registros de BPM contemplan la evaluación de las superficies inertes como mandiles, cuchillos y superficies vivas, las manos de los operadores.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones correctivas y preventivas descritas en el programa.
- Describen la corrección y el control de la desviación.
- Las desviaciones están debidamente documentadas.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones preventivas descritas en el programa.
- Las acciones preventivas garantizan el restablecimiento de las condiciones sanitarias del personal y su herramienta de trabajo.
- Existen Registros de acciones correctivas en los que se describe si hubo producto involucrado en los casos que aplique.
- Existe documentación que registra la reevaluación de las BPM en caso de necesario.

B26) **BPM**: El personal realiza la esterilización y sanitización de sus equipos que entran en contacto con el producto conforme a tiempos establecidos científicamente.

- Existe el procedimiento escrito, firmado y fechado.
- El procedimiento describe las frecuencias.
- Describe los métodos de uso, concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para el lavado de manos y equipos.
- Describe métodos de evaluación de la eficacia de las BPM.
- Describe métodos de verificación de la eficacia de las BPM.
- Las BPM, tienen aplicación en todas las áreas de proceso.
- Se observan y verifican visualmente los procedimientos durante los turnos de procesos, como lo describe el programa de BPM del establecimiento.
- Los registros de monitoreo y verificación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.
- Los registros de BPM contemplan la evaluación de las superficies inertes como mandiles, cuchillos y superficies vivas, las manos de los operadores.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones correctivas y preventivas descritas en el programa.
- Describen la corrección y el control de la desviación.

- Las desviaciones están debidamente documentadas.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones preventivas descritas en el programa.
- Las acciones preventivas garantizan el restablecimiento de las condiciones sanitarias del personal y su herramienta de trabajo.
- Existen Registros de acciones correctivas en los que se describe si hubo producto involucrado en los casos que aplique.
- Existe documentación que registra la reevaluación de las BPM en caso de ser necesario.

B27) **BPM**: En caso de que se contamine alguna persona o equipo con material purulento o fluidos de animales enfermos, el Establecimiento mantiene procedimientos para controlar ésta vestimenta, equipos y personal.

- Existe el procedimiento escrito, firmado y fechado.
- El procedimiento describe las frecuencias.
- Describe los métodos de uso, concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para el lavado y sanitizado del personal así como para el lavado, esterilizado y sanitizado de los equipos.
- Describe métodos de verificación.
- Describe métodos de evaluación de la eficacia.
- Las BPM, tienen aplicación en todas las áreas de proceso.
- Se observan y verifican visualmente los procedimientos durante los turnos de procesos, como lo describe el programa de BPM del Establecimiento.
- Se cuenta con el registro de monitoreo y verificación firmados y fechados en el sitio de aplicación.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones correctivas y preventivas descritas en el programa.
- Describen la corrección y el control de la desviación.
- Las desviaciones están debidamente documentadas.
- Las acciones preventivas garantizan el restablecimiento de la condiciones sanitarias de la herramienta de trabajo
- Los registros de monitoreo y verificación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.
- Los registros de BPM contemplan la evaluación de las superficies inertes mediante análisis de laboratorio de mandiles, cuchillos, guantes de maya, chairas etc.
- Existe documentación que registre la reevaluación de las BPM en caso de ser necesario.
- Existen Registros de acciones correctivas en los que se describa si hubo producto involucrado en los casos que aplique.

B28) **Aseo de Personal**: El Personal que labora en el Establecimiento no usa joyería, maquillaje, perfume etc. dentro de las áreas de proceso.

- Existe un reglamento, por escrito, fechado y firmado por el personal.
- El reglamento aplica para todo el personal que ingrese a las áreas de proceso.
- Existen ayudas visuales que describan el reglamento y su aplicación.
- El Establecimiento tiene forma de demostrar que su personal se encuentra capacitado para evitar el ingreso de joyería y que no entren maquillados ni perfumados.

B29) **Aseo del personal**: La ropa de trabajo es clara y se observa limpia.

- Existe un procedimiento por escrito para el manejo y condiciones de la vestimenta.
- Existe servicio de lavandería, dentro de las instalaciones del Establecimiento, para el caso de los frigoríficos cuentan con un contrato vigente con una empresa externa de lavandería.
- Existen ayudas visuales que describan el procedimiento y su uso de la vestimenta.
- En caso de que la ropa se contamine por fuentes químicas o microbiológicas, que puedan causar daño a la salud animal o salud humana, el Establecimiento contempla un procedimiento para el control de estos equipos.
- El procedimiento en caso de contaminación de la vestimenta, tiene aplicación en todas las áreas de proceso.
- Describe las acciones correctivas y preventivas en caso de desviaciones.
- Describe métodos de verificación de la eficacia.
- Describe métodos de evaluación de la eficacia.
- Verificar visualmente el cumplimiento durante los turnos de procesos.
- Se cuenta con un registro de la ropa que se entrega para laborar en las áreas de proceso.

B30) **Aseo del Personal**: La ropa y equipo de los operarios está identificada por áreas de tal forma que se evite contaminación cruzada.

- Existe un procedimiento por escrito.
- El Manual describe el código de color por áreas.
- Existen ayudas visuales que describan el procedimiento y su aplicación.
- Describe las acciones correctivas y preventivas en caso de desviaciones.
- Describe métodos de verificación de la eficacia.
- Describe métodos de evaluación de la eficacia.
- El procedimiento tiene aplicación en todas las áreas de proceso.
- Se observan y verifican visualmente el cumplimiento durante los turnos de procesos.
- Se cuenta con el registro de monitoreo y verificación firmados y fechados en el sitio de aplicación.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones correctivas descritas en el procedimiento.
- Describen la corrección y el control de la desviación.
- Las desviaciones están debidamente documentadas.
- En caso de desviaciones se aplican las acciones preventivas descritas en el procedimiento.
- Las acciones preventivas garantizan el restablecimiento de las condiciones sanitarias del vestuario del personal.
- Los registros de monitoreo y verificación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.

B31) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento mantiene estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos.

- El Establecimiento cuenta con ficha técnica y hoja de seguridad de aditivos restringidos.
- El MVETIF, tiene acceso al almacén y a las fichas técnicas y hojas de seguridad de los aditivos.
- El Establecimiento mantiene estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos.

- Cada uno de los aditivos está identificado con fecha de caducidad.
- Los aditivos restringidos, contemplados en sus procedimientos son los mismos que se encuentran en las áreas de proceso.

B32) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de las salidas de estos productos.

- El Establecimiento mantiene registros de las entradas y salidas de estos productos.
- Dichos registros contemplan al menos el lote, fecha de entrega, el aditivo restringido, la cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe.

B33) **Aditivos restringidos**: Mantiene los aditivos bajo llave.

- El control de los aditivos restringidos, garantiza que no pueden ser manipulados por personal no autorizado.
- Los aditivos restringidos se mantienen bajo control hasta su uso o mezcla con otras materias primas.

B34) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de estos aditivos durante todo el proceso.

- El Establecimiento mantiene la trazabilidad del aditivo restringido durante toda la cadena de producción.
- Dichos registros contemplan al menos el aditivo restringido, el lote, fecha de entrega, la cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe.

B35) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento cuenta con muestreo y registros de producto terminado de concentración de nitritos y nitratos.

- El Establecimiento realiza muestreos y análisis de laboratorio de sus productos terminados para garantizar la cantidad permitida de los aditivos restringidos.
- Los resultados son registrados y mantenidos durante 6 meses.
- En caso de desviación el Establecimiento presenta un procedimiento por escrito para el control, destrucción y en su caso reproceso de productos que rebasen los límites máximos permitidos de los aditivos restringidos.

B36) **Alérgenos**: El Establecimiento mantiene control sobre los alérgenos.

- Los alérgenos están debidamente identificados (codificados) y separados de otras materias primas.

B37) **Alérgenos**: El Establecimiento cuenta con registros de las salidas de los alérgenos.

- El Establecimiento mantiene registros de las entradas y salidas de estos productos.
- Dichos registros contemplan al menos el lote, fecha de entrega, el aditivo restringido, la cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe.

B38) **Alérgenos**: El Establecimiento cuenta con una codificación por separado de los alérgenos.

- La codificación que se utiliza es clara, de tal forma que no se confunden los diferentes alérgenos que maneja el Establecimiento.

B39) **Alérgenos**: Mantiene registros de los alérgenos durante todo el proceso.

- El Establecimiento mantiene la trazabilidad de los aditivos restringidos durante toda la cadena de producción.
- Dichos registros contemplan al menos el lote, fecha de entrega, el aditivo restringido, la cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe.

B40) **Salud**: El Establecimiento justifica el estado de salud de sus empleados por medio de un certificado de salud emitido por una autoridad competente.

- El Establecimiento cuenta con un programa para verificar el estado de salud de los empleados por escrito, el cual debe estar firmado y fechado.
- Su procedimiento establece frecuencias.
- Describe el tipo de análisis utilizados para los empleados.
- Describe acciones correctivas y preventivas en caso de que el personal presente alguna enfermedad.

B41) **Salud**: Se observa personal con sintomatología y signología de enfermedad laborando en áreas de proceso.

- El Establecimiento cuenta con un programa anual escrito, que indique las acciones a tomar, en caso de tener personal con signología de enfermedad, laborando en las áreas de proceso.
- El procedimiento del Establecimiento contempla las acciones correctivas, en caso de que personal salga con resultados positivos a microorganismos que provoquen enfermedades transmitidas por alimentos y contempla la separación del operario fuera de la áreas de proceso, así como la manipulación de productos cárnicos, canalizándolo con el profesional, para que reciba un tratamiento y pueda volver a realizarse el análisis; con la finalidad de garantizar que no representa un riesgo de contaminación para los productos cárnicos producidos.
- En caso de que se detecte que el personal que labora en áreas de proceso presenta enfermedades transmisibles por los alimentos, el Establecimiento cuenta con un procedimiento para tomar acción sobre los productos y materias primas involucradas.

B42) **Salud**: El Establecimiento cuenta con un procedimiento para el control de enfermedades infecto-contagiosas y afecciones de la piel de sus empleados.

- El programa contempla enfermedades infecto- contagiosas y de la piel en sus empleados.
- El procedimiento contempla el seguimiento del estado de salud del empleado hasta el cierre del caso.
- Los resultados son avalados y firmados por un Médico titulado.

B43) **Flujos**: Los Flujos del personal y de los procesos en el Establecimiento son lineales, de tal forma de no presentar retrocesos o cruzamientos o congestionamiento.

- Existe un plano de flujo, del personal y los procesos.

- El plano de flujo describe todas las etapas de los procesos.
- El plano de flujo se encuentra actualizado en base a cambios y modificaciones en instalaciones, en los equipos, los utensilios, las actividades o el personal.
- El plano considera el flujo de todas las materias primas y de los productos no aptos para consumo de tal forma de que no exista contaminación cruzada.
- Verificar visualmente los diagramas de flujos durante los turnos de procesos.
- El Establecimiento notifica al personal Oficial o autorizado en caso de realizar algún cambio o modificación en instalaciones, en los equipos, los utensilios, las actividades o el personal.
- El Establecimiento modifica y valida sus diagramas de flujos en caso de detectar retrocesos, cruzamientos y congestionamientos.
- Las modificaciones y / o actualizaciones están debidamente documentadas.

## BIENESTAR ANIMAL CÓDIGO 06

| Responsable | No. Actividad | Descripción | Documento involucrado |
|---|---|---|---|
| Supervisor | 1 | El Supervisor deberá programar una revisión documental en su primera visita de supervisión del año al Establecimiento, por lo que verificará el sub código A) Bienestar Animal en todos los Establecimientos con el fin de determinar que estos documentos efectivamente están actualizados, implementados, verifican de forma adecuada el trato digno de los animales y la infraestructura de contención de las especies a sacrificar | Programa de Bienestar Animal, Programas de mantenimiento preventivo |
| Supervisor | 2 | En caso de que alguno de los numerales del sub código A) Bienestar Animal no estén debidamente desarrollados o actualizados y esto genere una desviación critica se le notificará al Establecimiento por escrito y se podrá generar una ND. | Guía de Supervisión 03 o Notificación de Desviación (ND) 02 |
| Supervisor | 3 | Cuando se observe durante las siguientes supervisiones, que la tendencia del gráfico del código 06 es afectado, manteniendo valores del 60% o menos de eficiencia, derivado de las observaciones en uno o varios de los numerales del sub código B) y C) el Supervisor generará una ND solicitando de ser necesario una reevaluación de su Programa de Bienestar Animal. | Notificación de Desviación (ND) 02, Guía de Supervisión 03 |
| Supervisor, MVETIF | 4 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales | Entregar copia del ND 02 al Establecimiento |
| MVETIF Responsable | 5 | El MVETIF Responsable, programará una tarea diaria del código 06 de los sub códigos B1), B2), C1) y C2) en el cronograma de actividades cada mes, mismo que reportará en su cedula o formato de actividades. Dicha programación mensual deberá realizarse dentro de los últimos 5 días de cada mes y enviarse al Supervisor antes del día primero del mes siguiente, por lo que la Programación de tareas después de enviarse no se podrá modificar. | Cronograma de programación de tareas 01 Cédula MVO formato de actividades MVRATIF |
| MVETIF | 6 | Si los sub códigos B1), B2), C1) y C2) al revisarlos no presentan desviación, el MVETIF documentará que los sub códigos son eficientes. | Forma 1 cronograma de tareas. |
| MVETIF | 7 | En caso de encontrar desviaciones en cualquiera de los sub códigos B1), B2), C1) y C2) y afecten el Bienestar Animal y el Establecimiento no demuestre control de su operación, se aplicará una ND aplicando los criterios del Instructivo de ND | Notificación de Desviación (ND) 02 |
| Supervisor | 8 | El Supervisor programará el código 06 en base a las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el MVETIF del Establecimiento, por lo que revisará las tareas realizadas en cada supervisión, para determinar el área y /o documentación a revisar. | Cronograma de programación de tareas 01, |
| Supervisor, MVETIF | 9 | Cuando el Establecimiento demuestre que ha corregido la desviación conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, con todas las documentales. | Entregar copia del ND 02 al Establecimiento |

### A) Bienestar animal básico:

A1) El Establecimiento cuenta con procedimiento escrito de Bienestar animal a sus proveedores.

- El Establecimiento tiene un procedimiento escrito sobre Bienestar animal de los proveedores, se encuentra firmado por el personal que los desarrolla, por el personal responsable del área y por el Gerente General o la persona de mayor jerarquía.
- Las fechas de revisión del procedimiento escrito de Bienestar animal del proveedor, son suficientes de tal forma que su aplicación sea eficiente.
- El Establecimiento ha desarrollado dentro de su programa, procedimientos que garanticen el Bienestar animal, desde su embarque, transporte y desembarque.
- El Establecimiento realiza auditorías al proveedor y establece la frecuencia de las mismas.
- El Establecimiento cuenta con registros de los procedimientos antes mencionados.
- El procedimiento escrito contempla las acciones correctivas, en el caso de desviación e identifica la causa raíz.

A2) El Establecimiento cuenta con un programa escrito sobre Bienestar animal aplicado al Establecimiento.

- El Establecimiento ha desarrollado dentro de su programa, procedimientos que garanticen el bienestar animal desde la recepción del embarque hasta el sacrificio de las especies bovina, ovina. caprina, porcina, equina, cunícola, aviar y demás especies autorizadas para el sacrificio.
- Las operaciones de sacrificio cuentan con un programa escrito de capacitación para el manejo y manipulación de las diferentes especies autorizadas para el sacrificio.
- Existe un registro de la evaluación del personal capacitado.
- El personal que imparte los cursos, demuestra que está capacitado para impartir el curso de Bienestar animal.
- La actualización y capacitación del programa de Bienestar animal garantiza que las especies a sacrificar, no sufren de forma innecesaria.

A3) El Establecimiento cuenta con procedimientos escritos donde describe como garantiza el Bienestar animal.

- Los procedimientos son adecuados para el manejo dentro de las instalaciones del Establecimiento, de tal forma que se evite el sufrimiento innecesario en los animales.
- Cuenta con registros de su monitoreo.
- El Establecimiento ha implementado acciones correctivas efectivas.
- El Establecimiento se ha enfocado a encontrar la causa raíz.
- Existe un registro de la capacitación al personal que manipula o arrea a los animales.
- La actualización y capacitación del programa de Bienestar animal garantiza que las especies a sacrificar, no sufren de forma innecesaria.

A4) El Programa de Bienestar animal está dirigido como mínimo a evitar el sufrimiento y maltrato de los animales.

- El programa contempla el uso de equipos para evitar el sufrimiento y maltrato animal.
- Cuenta con los manuales e instructivos que indiquen el correcto funcionamiento y calibración de los equipos.
- El programa contempla el mantenimiento preventivo de las instalaciones para evitar maltrato y sufrimiento.
- El programa contempla la calibración de equipos de insensibilizado por especie.
- El Establecimiento cuenta con registros de los puntos antes mencionados.
- Cuenta con un programa de capacitación al personal que aturde o insensibiliza a las diferentes especies y cuenta con registros o constancias.

A5) El Procedimiento de Bienestar animal contempla proveedor, instalaciones, métodos de insensibilización y sacrificio de emergencia.

- El procedimiento de Bienestar animal cuenta con el soporte científico y normativo vigente, para transportar y dar muerte a los animales domésticos y silvestres.
- El Establecimiento cuenta con procedimientos que evalúan la presencia de sufrimiento y maltrato desde el transporte, instalaciones, ante mortem, aturdimiento y sacrificio, en las diferentes especies.
- El Establecimiento cuenta con registros de dicha evaluación.
- El procedimiento contempla las acciones correctivas en caso de desviación de: proveedores, instalaciones, métodos de insensibilización y sacrificio de emergencia.
- Cuenta con los registros de la solventación de las desviaciones.

A6) El programa de Bienestar animal identifica la frecuencia con que se llevan a cabo las actividades.

- El Establecimiento cuenta con una frecuencia para evaluar las actividades de Bienestar animal desde el arreo y/o manipulación de los animales, hasta el sacrificio.
- La frecuencia de la supervisión de los equipos de aturdimiento y sacrificio, es suficiente, para garantizar su buen funcionamiento.
- El Establecimiento cuenta con registros de la frecuencia con la que se revisa el correcto aturdimiento de las diferentes especies.
- La frecuencia con que evalúa las actividades y número de animales, es determinada aleatoriamente, mediante un método estadístico.

A7) El programa de Bienestar animal identifica a los empleados que son responsables de implementar y mantener los procedimientos especificados.

- El programa de Bienestar animal contempla prácticas de manejo que minimicen la fatiga del trabajador (rotación o prácticas similares) que evitan el manejo y la manipulación inapropiada de las diferentes especies.
- Se demuestra la capacitación del personal a cargo del manejo y sacrificio de las diferentes especies.

A8) El programa de Bienestar animal contempla las acciones correctivas y preventivas que ayuden a reducir o eliminar los riesgos.

- Las acciones correctivas son suficientes para eliminar las causas y establece procedimientos preventivos para evitar su recurrencia.
- Mantiene los registros que evidencien lo anterior.

A9) El Establecimiento tiene registros identificados en el que diariamente se documenta la implementación del monitoreo del programa y las acciones correctivas que se toman.

- Los registros se encuentran debidamente firmados y fechados.
- Los registros son requisitados al momento de realizar las actividades.

A10) El funcionario de más alto nivel en el Establecimiento anota la fecha y firma el programa, cuando:

- Al momento de su implantación inicial.
- Modificación y/o actualización anual.
- Integración de nuevos equipos o procesos.
- Ante la incidencia de las desviaciones.

**B) Bienestar animal documental**

B1) El Establecimiento ha efectuado auditorías a proveedores.

- El Establecimiento cuenta con registros de las auditorías que efectúa a los proveedores.
- El listado de actividades que evalúa son acordes con la normatividad vigente nacional o extranjera.

B2) El Establecimiento monitorea, implementa acciones correctivas y preventivas del estado y mantenimiento en las instalaciones desde el desembarque hasta el área de insensibilización de los animales.

- Tiene un cronograma de mantenimiento de sus instalaciones.
- Cuenta con órdenes de mantenimiento y estas son atendidas y cerradas.
- Cuenta con los registros.

**C) Bienestar animal en piso y documental**

C1) El Establecimiento considera dentro de su monitoreo acciones correctivas y preventivas de:

- Auditoría a proveedores.
- Actividades para el manejo y manipulación de las diferentes especies autorizadas desde el desembarque, descanso, arreo y baño, hasta el sacrificio.
- Procedimiento para el manejo y sacrificio de los animales sospechosos de alguna enfermedad, lesionados y moribundos

- Calibración del equipo de aturdimiento.
- Capacitación del personal para manejar el equipo de aturdimiento.
- Correcto aturdimiento de las diferentes especies.
- Capacitación del personal encargado de la matanza, sobre los métodos autorizados para dar muerte de manera rápida a las diferentes especies, a fin de disminuir al máximo el dolor, sufrimiento, ansiedad y estrés.

- Evaluación de canales como indicador de Bienestar animal:

➢ El Establecimiento evalúa y registra la presencia de contusiones y/o lesiones en las canales como indicadores de Bienestar animal.
➢ El Establecimiento evalúa y registra la presencia de cortes oscuros, firmes y secos en bovinos asociados a un manejo inadecuado del Bienestar animal.
➢ El Establecimiento evalúa y registra la presencia de carne pálida, suave y exudativa en cerdos que pudieran demostrar un manejo inadecuado del Bienestar Animal.
➢ El Establecimiento evalúa y registra alas rotas, moretones y pechugas quemadas en aves.
➢ El Establecimiento lleva registros de las pérdidas económicas ocasionadas por no implementar adecuadamente el Bienestar animal.

C2) El Establecimiento cuenta con ayudas visuales y capacitación continua del personal involucrado en Bienestar animal.

- Las ayudas visuales son del tamaño adecuado y se colocan a una altura accesible a la vista del personal involucrado en el Bienestar animal.
- Las ayudas visuales son de un material impermeable, bien diseñadas y los mensajes son comprensibles para el personal involucrado en el Bienestar animal.
- El Establecimiento cuenta con registros de la capacitación continua del personal involucrado en el Bienestar animal.

# VIII. ANEXOS

## FORMA SIS 01 CRONOGRAMA DE PROGRAMACIÓN DE TAREAS

## DESCRIPCIÓN PARA EL LLENADO DE LA PROGRAMACIÓN DE TAREAS

Para la correcta programación de tareas, la Forma 01 deberá llenarse dentro de los últimos 5 días de cada mes, una vez realizada la programación mensual, se mandará vía electrónica al Supervisor de Establecimientos TIF, esta no podrá ser modificada después de haberse mandado al Supervisor de Establecimientos TIF.
La Forma 01 se imprimirá con los puntos 6, 8 y 9, los puntos 7 y 10 serán llenados a mano cuando se esté llevando la actividad o esta no se realice.
Las frecuencias mensuales para la programación de tareas para cada código serán las siguientes:

- Código1 diario
- Código 2 diario
- Código 3 semanal
- Código 4 dos veces por semana
- Código 5 dos veces al día
- Código 6 diario (en Establecimientos de sacrificio)

La programación de tareas será realizada por el Médico Responsable del Establecimiento y deberá capturar los siguientes datos:

1. **Nombre del MVETIF Responsable**: Escribir con letras mayúsculas el nombre del Médico Responsable.
2. **Nombre del Establecimiento**: Escribir con letras mayúsculas el nombre del Establecimiento.
3. **Número del establecimiento**: Escribir el número con el cual se le otorgo la certificación al Establecimiento.
4. **Año y mes**: Escribir con número y completo el año y mes.

| | | |
|---|---|---|
| 1 NOMBRE DEL MVO O MVRATIF RESPONSABLE: | JUAN ENRIQUE FLORES MERINO | |
| 2 NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: | RANCHO LOS ARBOLITOS | |
| 3 NUMERO DE ESTABLECIMIENTO: | 000 | |
| 4 AÑO 2016 | MES | 6 |

5. **Periodo del día____al día_____**: Escribir con número el primer día hábil del mes con el cual inicia la semana y concluir la semana con el último día hábil inclusive si el Establecimiento trabaja en sábado o domingo por lo que deberá incluir esos días en el programa.

6. **MVZ. que realiza**: Escribir en la celda con mayúsculas el nombre del personal veterinario que va a realizar la actividad de verificación de los sub códigos a revisar incluyendo al Médico Responsable.
7. **Actividad realizada**: Escribir en la celda, SI cuando se realizó la actividad y NO cuando esta no se llevó a cabo, dicha celda se encuentra arriba de las celdas de los códigos de entrada y se alinean a estas cuando se lleva o no la actividad programada.
8. **Código de entrada**: Escribir en la celda, el Código de entrada del 1 al 6 de acuerdo a la actividad programada.
9. **Código de salida**: Escribir en la celda, el código de salida que determina la tarea específica a realizar.
10. **C, NC, NR**: Escribir en la celda, **C** cuando la revisión del código de salida sea satisfactorio; **NC** cuando a la revisión del código de salida este es deficiente, por lo que esto tendrá que ser reportado en la Forma 10, **NR** en caso de no haber realizado la tarea.

| JUNIO | 5.-PERIODO DEL DÍA 01 AL 04 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | LUNES | | | | | | MARTES | | | | | | MIERCOLES 01 | | | | | | JUEVES 02 | | | | | | VIERNES 03 | | | | | | SABADO 04 | | | | | |
| 6.-MVZ que realiza | | | | | | | | | | | | | JUAN ENRIQUE FLORES | | | | | | PEDRO MAGALLAN | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.-Actividad Realizada | | | | | | | | | | | | | SI | NO | SI | SI | SI | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8.-Código de Entrada | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 4 | 5 | 5 | 6 | 1 | 2 | 4 | 5 | 5 | 6 | 1 | 2 | 3 | 5 | 5 | 6 | | | | | | |
| 9.-Código de Salida | | | | | | | | | | | | | B1 | B1 | B1 | B1 | A1 | B1 | B2 | B2 | B2 | A2 | B2 | B1 | | | | | | | | | | | | |
| 10.-C/NC/NR | | | | | | | | | | | | | NC | NR | C | C | C | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA ACUICOLA Y PESQUERA
DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIF
SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF
CRONOGRAMA DE PROGRAMACIÓN DE TAREAS FORMA 01

1 NOMBRE DEL MVO O MVRATIF RESPONSABLE:
2 NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:
3 NUMERO DE ESTABLECIMIENTO:

4 AÑO: MES:

| JUNIO | 5.-PERIODO DEL DÍA 01 AL 04 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | LUNES | MARTES | MIERCOLES 01 | JUEVES 02 | VIERNES 03 | SABADO 04 |
| 6.-MVZ que realiza | | | | | | |
| 7.-Actividad Realizada | | | | | | |
| 8.-Código de Entrada | | | | | | |
| 9.-Código de Salida | | | | | | |
| 10.-C/NC/NR | | | | | | |

| JUNIO | PERIODO DEL DÍA 06 AL 11 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | LUNES 06 | MARTES 07 | MIERCOLES 08 | JUEVES 09 | VIERNES 10 | SABADO 11 |
| MVZ que realiza | | | | | | |
| Actividad Realizada | | | | | | |
| Código de Entrada | | | | | | |
| Código de Salida | | | | | | |
| C/NC/NA | | | | | | |

| JUNIO | PERIODO DEL DÍA 13 AL 18 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | LUNES 13 | MARTES 14 | MIERCOLES 15 | JUEVES 16 | VIERNES 17 | SABADO 18 |
| MVZ que realiza | | | | | | |
| Actividad Realizada | | | | | | |
| Código de Entrada | | | | | | |
| Código de Salida | | | | | | |
| C/NC/NA | | | | | | |

| JUNIO | PERIODO DEL DÍA 20 AL 25 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | LUNES 20 | MARTES 21 | MIERCOLES 22 | JUEVES 23 | VIERNES 24 | SABADO 25 |
| MVZ que realiza | | | | | | |
| Actividad Realizada | | | | | | |
| Código de Entrada | | | | | | |
| Código de Salida | | | | | | |
| C/NC/NA | | | | | | |

| JUNIO | PERIODO DEL DÍA 27 AL 30 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | LUNES 27 | MARTES 28 | MIERCOLES 29 | JUEVES 30 | VIERNES | SABADO |
| MVZ que realiza | | | | | | |
| Actividad Realizada | | | | | | |
| Código de Entrada | | | | | | |
| Código de Salida | | | | | | |
| C/NC/NA | | | | | | |

NOMBRE Y FIRMA DEL MVZ RESPONSABLE REALIZO

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR REVISADO

FORMA SIS 10 REPORTE DE ACTIVIDADES DE TAREAS

DESCRIPCIÓN PARA EL LLENADO DEL REPORTE DE ACTIVIDADES DE TAREAS

Para el Reporte de actividades de tareas deberá apegarse al NC reportado en el Programa de tareas (Forma 1) pudiendo llegar a ser varios.
El Reporte de actividades de tareas (Forma 10) se imprimirá semanalmente.
La firma de la gerencia se recabara semanalmente.
El Reporte de actividades de tareas será realizado por el Médico Responsable del Establecimiento y deberá capturar los siguientes datos:

1. **Nombre del MVETIF Responsable**: Escribir con letras mayúsculas el nombre del Médico Responsable.
2. **Nombre del Establecimiento**: Escribir con letras mayúsculas el nombre del Establecimiento.
3. **Número del establecimiento**: Escribir el número con el cual se le otorgo la certificación al Establecimiento.
4. **Año y mes**: Escribir con número y completo el año y mes.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 NOMBRE DEL MVO O MVRATIF RESPONSABLE: | | JUAN ENRIQUE FLORES MERINO | |
| 2 NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: | RANCHO LOS ARBOLITOS | | |
| 3 NUMERO DE ESTABLECIMIENTO: | 000 | | |
| 4 AÑO 2016 | MES | 6 | |

5. **Periodo del día____al día_____**: Escribir con número el primer día hábil del mes con el cual inicia la semana y concluir la semana con el último día hábil inclusive si el Establecimiento trabaja en sábado o domingo por lo que deberá incluir esos días en el programa.
6. **Tipo de revisión**: Especificar si la revisión que se realizó fue documental, operacional o de instalaciones y equipos, pudiendo llegar a ser las tres.
7. **Área que se revisa**: Especificar en caso de que sea una revisión en piso el área donde se encuentra el equipo, instalación o proceso a revisar.
8. **Equipo revisado**: En caso de que se encuentre algún equipo involucrado especificarlo.
9. **Observación detectada**: realizar una descripción breve pero clara de la desviación encontrada.
10. **Acción correctiva**: Describir la acción correctiva inmediata realizada por el Establecimiento
11. **Firma del gerente**: El gerente o la persona responsable del área deberá escribir su nombre y firmar.

**El reporte de actividades de tareas (Forma 10) servirá para formar un histórico de las desviaciones del Establecimiento.**

| JUNIO | 5.-PERIODO DEL DÍA 01 AL 05 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO |
| 6.-Tipo de revisión | | | | Documental, operacional , instalaciones y equipos | | |
| 7.-Área revisada | | | | Corte y deshuese | | |
| 8.-Equipo revisado | | | | Banda transportadora No.5 | | |
| 9.-Observación detectada | | | | 1-B1) SE OBSERVA DURANTE LA ACTIVIDAD PREOPERACIONAL QUE LA BANDA 5 PRESENTO TRAZAS DE GRASA EN LA SUPERFICIE DE CONTACTO | | |
| 10.-Acción correctiva | | | | 1-1B) EL PERSONAL DE LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO REALIZO UN LAVADO NUEVAMENTE DE LA SUPERFICIE DE CONTACTO RETIRANDO LAS TRAZAS DE GRASA Y SE LIBERO EL EQUIPO | | |
| 11.-Firma del Gerente | | | | | | |

FORMA SIS 02

## DESCRIPCIÓN PARA EL LLENADO DE LA ND.

Para la aplicación de una ND y una forma 14 es necesario comprender:

- Que la colocación o uso de una **forma 14** y la aplicación de una **ND,** es un acto regulatorio, por lo que éste debe estar debidamente fundamentado y motivado, única y exclusivamente con aquellas regulaciones que son inherentes a los Establecimientos TIF, así como de aquellas regulaciones internacionales aplicables a los Establecimientos de exportación.

- Que todos los procesos son dinámicos, que las instalaciones y equipos de un Establecimiento pueden estar siendo modificados, por lo que los Establecimientos deberán notificar de dichos cambios por escrito, informando de todas las medidas que tomarán para evitar la contaminación de instalaciones, equipos, procesos, materia prima y productos terminados.

1. **Tipo de incumplimiento**: Marcar con una X en el recuadro el tipo de incumplimiento.

2. **Fecha**: Colocar la fecha en que se levanta el incumplimiento iniciando por el día, mes y año.

3. **Registro**: Es el número consecutivo de caso, el que debe estar conformado por las siglas TIF-000 (el número del Establecimiento)-001 (el número consecutivo)-2016 (año).

4. **Establecimiento**: Colocar el No. del Establecimiento, será el que corresponde a la empresa y fue otorgado mediante el Oficio de Certificación.

5. **Para**: Se pondrá el nombre y cargo de la persona responsable del Establecimiento o la de mayor jerarquía.

6. **Personal notificado**: Se escribirá el nombre y cargo de la persona que se le notificó en el momento la desviación, mediante **la Forma 14**.

7. **Leyes, reglamentos y normas relevantes**: Se pondrán todas aquellas regulaciones que fundamenten el incumplimiento y que son inherentes al Sistema TIF, especificando los artículos y numerales correspondientes.

8. **Subcódigos.** Esta fila está dividida en 6 celdas, cada una de ellas con el número correspondiente de código del 1 al 6, que corresponde a la actividad a evaluar, en el espacio de cada celda se deberá escribir el subcódigo o los subcódigos evaluados.

9. **Clasificación del incumplimiento**: A partir de este punto se describen los documentos, instalaciones o actividades implementadas por el Establecimiento a evaluar en caso de una desviación que no ha sido corregida de manera inmediata o que es repetitiva.

10. **Procedimiento del Establecimiento**: Este numeral se divide a su vez en 6 **CÓDIGOS,** los cuales evalúan la actividad del Establecimiento tanto documental como operativamente las siguientes actividades:

1) POES
2) HACCP
3) Etiquetado y procesamiento
4) Programas microbiológicos
5) Pre requisitos
6) Bienestar Animal

Cada que se detecte una desviación se evaluará uno o varios de los 6 numerales antes mencionados, deberá marcar con una X en el recuadro el numeral correspondiente, así mismo deberá marcarse también con una X la actividad evaluada.

Dicha evaluación deberá realizarse en base a los códigos de tareas establecidos y se podrán apoyar en los procedimientos de verificación de cada uno de los 6 códigos.

- **Correlación de otros incumplimientos:** El Supervisor, el MVETIF del Establecimiento revisará los demás incumplimientos levantados en ocasiones anteriores y determinara si existe correlación entre estos, de ser así, describirá los registros de incumplimientos relacionados conforme al punto 3 de este instructivo.

11. **Descripción del Incumplimiento**: El Supervisor, el MVETIF del Establecimiento deberá realizar una descripción pormenorizada, al menos de los siguientes puntos pero no limitándose a éstos:

- **Hora y Fecha:** Colocar la hora y fecha en que se presentó la desviación que se está reportando en la ND.
- **Forma 14:** Escribir el número de folio con el cual se tomó la acción regulatoria.

- **Tipos de observación**: Estas podrán ser de instalaciones, equipos, documentales u operacionales que incidan en la inocuidad de forma directa o indirecta en el producto y sanidad de las instalaciones.

- **Ubicación**: Se indicará el lugar donde se encuentra la observación (cuando esta aplique, no aplica para revisiones documentales), ejemplo, área de corte y deshuese, cámara canalera, sacrificio, anden, empaque etc.

- **Equipo involucrado**: En caso de que una parte del equipo esté involucrada deberá hacer mención primero al equipo y después a la parte afectada y si es superficie de contacto.

- **Tipo de contaminantes**: Deben indicar si los contaminantes son biológicos, como partículas de grasa, carne, presencia de hongos etc., físicos como óxido, partículas de metal, plástico, madera etc., químicos como grasas de los equipos, químicos de limpieza, aditivos que por su concentración rebasen los límites máximos permitidos.

- **Documentos**: Estos podrán ser registros, manuales, procedimientos, etc.

- **Producto**: Indicar si existe producto involucrado o no.

## A) CRITERIOS PARA DETERMINAR EL GRADO DE RIESGO, CRÍTICOS, MAYORES Y MENORES.

- **Observación Crítica:** Aquella desviación que contamina física, química y biológica, que pone en riesgo directo o indirecto la inocuidad de los productos, la sanidad de los equipos de contacto directo, las instalaciones, áreas y el bienestar animal. Se tiene que corregir de manera inmediata y tomar las acciones de autoridad necesarias para evitar la contaminación o adulteración de los productos.

- **Observación Mayor**: Aquella desviación en la que existe la posibilidad de contaminar física, química y biológica, directa o indirectamente la inocuidad del producto, la sanidad de los equipos de contacto directo, las instalaciones y áreas, que de no atenderse y solventarse pueden convertirse en críticas, por lo que la fecha de solventación debe ser evaluada por el personal veterinario del Establecimiento para determinar si la fecha es suficiente para corregir la desviación; si no se solventa en el tiempo comprometido o se vuelve crítica, se evaluará aplicar la **ND.**

- **Observación Menor**: Aquella desviación que no pone en riesgo la inocuidad del producto, pero que causa incumplimiento a las regulaciones inherentes al Sistema Tipo Inspección Federal y se deben corregir de acuerdo al compromiso adquirido por el Establecimiento dentro de un lapso que no afecte la inocuidad del producto.

## B) CRITERIOS PARA LA APLICACIÓN DE ND.

- **En caso de observaciones críticas**, se debe colocar una forma 14, notificar al personal responsable del área para que tome las acciones correctivas inmediatas suficientes que restablezcan las condiciones de bienestar animal, sanitarias en las instalaciones, equipos, procesos y garantice que la materia prima y los productos terminados que se contaminen recuperen su condición de inocuos. En este caso **NO** se aplicará la **ND y se permitirá continuar con los procesos, el uso de la materia prima o producto terminado retirando la forma 14, pero se registrará en el diario de sanidad** con la finalidad de observar su recurrencia.

  Cuando el Establecimiento **NO** realice acciones o éstas sean insuficientes, el personal veterinario establecerá medidas regulatorias colocando forma 14 sobre las instalaciones, equipos, procesos. En el caso de materias primas y producto terminado, deberá retenerlo en la jaula de uso exclusivo para el SENASICA hasta determinar su estatus de inocuidad y bienestar animal. Se ejecutará una **ND.**

- **En caso de observar una desviación crítica constante** (más de 3 veces dentro del semestre), de la misma situación en diferentes áreas equipos o procesos, a pesar de garantizar la restitución de las condiciones de sanidad e inocuidad y bienestar animal, se permitirá continuar con los procesos, el uso de la materia prima o producto terminado, pero se iniciará una investigación ejecutando una **ND.**

- **En caso de observaciones críticas, en las cuales, el producto involucrado no garantice la restitución de la condición de inocuo, se colocará forma 14, éste se decomisará y se aplicará una ND, realizando una investigación de la causa raíz.**

- **Cuando las observaciones sean mayores y antes de que se cumplan las fechas de solventación éstas se vuelvan críticas**, se deberá solicitar al Establecimiento las acciones correctivas inmediatas suficientes, que restituyan las condiciones sanitarias en las instalaciones, equipos, procesos y garantice que la materia prima y los productos terminados que se contaminen, recuperen su condición de inocuos y se aplicará una **ND**. Si el Establecimiento no logra restituir las condiciones que garanticen que las instalaciones, equipos o áreas sean aptas para laborar, éstas no podrán ser liberadas, así mismo, si existe producto involucrado éste deberá quedar retenido, se actuará conforme a los criterios de una observación crítica.

- **Cuando las observaciones sean mayores y el Establecimiento no cumpla con las fechas de solventación** o no demuestre avances físicos o documentales y no necesariamente se contaminen las instalaciones, equipos, procesos, materias primas o producto terminado, se aplicará una **ND** según sea el caso, si estas se vuelven críticas se colocarán formas 14 en las instalaciones, equipos, procesos y productos, en caso de que exista producto involucrado, éste quedará retenido hasta la restitución de las garantías y de la inocuidad, aun así se aplicará una **ND.**

- **Acciones del supervisor y MVETIF: Cuando el Establecimiento indique que ha realizado las acciones correctivas suficientes, para restituir las condiciones de bienestar animal, sanidad de equipos, áreas e instalaciones y la inocuidad del producto, el personal veterinario deberá constatar físicamente que éstas son suficientes para permitir la continuidad del proceso y la liberación del producto.**

- **Respuesta:** Las respuesta escrita a las ND por parte del Establecimiento no debe ser mayores a diez (10) días hábiles, el análisis por parte de los Médicos Veterinarios de Establecimientos TIF, del mismo modo no deberá ser mayor a los diez (10) días hábiles, en el entendido de que se tendrá que evaluar por el personal veterinario el tiempo de vida de los productos, para su pronta liberación.

**12. Respuesta del Gerente del Establecimiento (Acciones correctivas).**

- Para este punto deberá apegarse al punto 11 y describirá de forma pormenorizada las acciones correctivas inmediatas tomadas para restituir las condiciones de sanidad e inocuidad.

**13. Investigación de la causa raíz.**

- El Establecimiento presentará un informe escrito pormenorizado del origen de la contaminación, describir con exactitud el contaminante, por que sucedió la contaminación, los equipos o instalaciones que se contaminaron, si existió producto involucrado o no, cuánto de este producto se contaminó, si se recuperó en su totalidad o nunca se distribuyó, lotes, documentos involucrados, o en su caso, lo aplicable al Bienestar Animal, etc.

- Dicha investigación deberá ser descrita en el formato de **ND** de ser necesario el Establecimiento podrá anexar documentos que avalen su investigación.

- La investigación deberá ser entregada al MVETIF del establecimiento para su evaluación tanto documental como en piso.

**14. Respuesta del Gerente del Establecimiento de acciones preventivas**

- Las acciones preventivas deberán ir encaminadas a que la desviación no vuelva a presentarse por lo que el estudio de la causa raíz, deberá ser lo más preciso posible, para determinar el tipo de controles documentales, programas de capacitación, rotación de químicos, ajustes a sus programas de minimización de riesgos que se requieren, etc.

- De ser necesario el Establecimiento entregará documentales que sustenten las acciones preventivas tomadas.

- Las acciones preventivas deberán ser entregadas al MVETIF del Establecimiento para su evaluación tanto documental como en piso.

**15. Firma del Gerente o del personal de mayor Jerarquía:** El gerente o la persona de mayor jerarquía escribirá su nombre, firmará de recibido de la **ND en original** y colocará la fecha en que recibe el documento, el MVETIF deberá quedarse con una copia de acuse de recibido.

**16. Firma del MV Responsable del Establecimiento de la recepción del documento:** El MVETIF escribirá su nombre y firmará de recibido tanto de la **ND**, si es su caso, las documentales que soporten la investigación de la causa raíz y las acciones preventivas, además de colocar la fecha de recepción, el MVETIF entregarán una copia de recibido al Establecimiento.

**17. Firma del MV Responsable del Establecimiento:** El MVETIF escribirá su nombre y firma, colocará la fecha de término de la evaluación de la causa raíz y de las acciones preventivas.

**18. Aceptado:** En caso de que la investigación de la causa raíz y de las acciones preventivas sean suficientes se marcara con una X en la **ND** original y se le entregara una copia al Establecimiento, a la **ND** original se le deberá adjuntar todo el soporte realizado por el Establecimiento.

**19. Rechazado:** En caso de que la investigación de la causa raíz y de las acciones preventivas no sean suficientes se marcará con una X en la **ND** original y se le entregará una copia al Establecimiento, se le regresará todo el soporte realizado por el Establecimiento y se repetirá del paso 12 al 19.

**20. Reevaluación:** Sólo cuando sea usado el punto 19, se colocará en este punto la leyenda de reevaluación de la investigación.

**El Supervisor de Establecimientos TIF evaluará las ND, levantadas por el MVETIF del Establecimiento, y en su caso, dará seguimiento a aquellas que el mismo haya dejado.**

# NOTIFICACIÓN DE DESVIACIÓN (ND) SIS 02

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **REGISTRO DE DESVIACIÓN** | | | | 1. TIPO DE INCUMPLIMIENTO<br>☐ INOCUIDAD ■ OTRA PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR | | |
| 2. FECHA | *Día* **02** | *Mes* **06** | *Año* **2016** | 3. REGISTRO No. **TIF-000-011-2016** | 4. ESTABLECIMIENTO No. **000** | |
| 5. PARA (*Nombre y Cargo*)<br>**Plinio Reyes Cisneros** | | | | 6. PERSONAL NOTIFICADO (*Nombre y Cargo*)<br>**José Luis Roldán Peña** | | |
| 7. LEYES,REGLAMENTO(S) Y NORMAS RELEVANTE(S)<br>**LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL. Art. 1, 2, 16 fracc XIV 19, 20 y 23**<br>**REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL del Art. 29 al 32**<br>**NOM-008-ZOO-1994 Numeral 12.1**<br>**NOM-033-SAG/ZOO-2014 5.6.2.1** | | | | | | |
| 8. SUBCÓDIGOS | POES (1) | HACCP (2) | ECONÓMICOS (3) | PROG. MICROB (4) | PRE REQ (5) **A6, A13** | BIENESTAR ANIMAL (6) **C1,** |
| 9. CLASIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO | | | | | | |
| 10. PROCEDIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO | 1. ☐ POES | ☐ Monitoreo ☐ Acción Correctiva ☐ Conservación de Registros ☐ Implementación | | | | |
| | 2. ☐ HACCP | ☐ Monitoreo ☐ Acción Correctiva ☐ Conservación de Registro ☐ Verificación de Planta | | | | |
| 3. ☐ ECONÓMICOS | ☐ Etiquetado ☐ Marca Equivocada ☐ Protocolo | | | | | |
| 4. ☐ PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS | ☐ E. Coli genérica | ☐ E. Coli O157H7 | ☐ Salmonella | ☐ STEC | ☐ Listeria | |
| 5. ■ PRE-REQUISITOS | ☐ Agua | ☐ F Nociva | ☐ Salud | ☐ Aditivos Restringidos | ☐ Calibración | ☐ Temperaturas |
| | ☐ Flujos | ☐ Iluminación | | | | |
| | ☐ Equipos y utensilios | ☐ Drenajes | ☐ Ventilación | ■ Infraestructura | ☐ BPM | |
| | ☐ Capacitación | ☐ Proovedores | ☐ Exteriores | ☐ Químicos | ☐ Tazabilidad | |
| | ☐ Aseo de personal | ☐ Recall | ☐ Producto no comestible | ☐ Otros | | |
| 6. ■ BIENESTAR ANIMAL | ■ Corrales | ☐ Arreo | ☐ Verificación | ■ Insensibilización | ☐ Prog/Procedimientos | |
| Coorrelación de otros incumplimientos | **TIF-000-003-2016, TIF-000-007-2016** | | | | | |

11. DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO:

**En sacrificio, en el área de desangrado, a las 10 am del 2 de junio del 2016 durante el desangrado de los cerdos, se observaron 10 cerdos a diferentes tiempos, con movimiento respiratorio rítmico, movimiento ocular y palpebral, pedaleo al momento de elevarlo al riel y vocalización, se observó el tiempo de exposición a la descarga eléctrica y este era adecuado. En la inspección de vísceras rojas se observaron pulmones con espuma y sangre.**

**Se solicitó al responsable de matanza que detuviera el sacrificio hasta que se corrigiera el problema.**

**El día 2 de junio del 2016 a las 12 pm se observó en el corral número 5 que 2 de los 30 cerdos que habían bajado sin mostrar lesiones del camión, estaban postrados uno de ellos claudicaba de la pierna trasera izquierda y el otro estaba completamente echado, al hacer la revisión de los corrales se observó que los pisos presentaban fracturas y varios huecos del tamaño de un melón dichos huecos estaban llenos de excremento y agua, además los pisos no presentaban pendiente lo que generaba acumulo de excremento y agua, se revisaron los 15 corrales restantes encontrándose dañados los pisos en 3 de ellos (corrales No, 8, 11, 12)colocando Formas 14 Número 171, 172, 173 y 174.**

**Se le notificó al personal responsable de corrales para que realizar el manejo adecuado de los 2 animales lesionados.**

12. RESPUESTA DEL GERENTE DEL ESTABLECIMIENTO: [Acción(es) correctiva(s) inmediata(s)]

13. .-INVESTIGACIÓN DE CAUSA RAÍZ POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

14 RESPUESTA DEL GERENTE DEL ESTABLECIMIENTO: [Acción(es) preventiva(s) adicional(es)]

Este documento sirve como notificación escrita sobre su falta de cumplimiento con el(los) requisito(s) reglamentario(s) que podría(n) dar como resultado acción(es) adicionales de tipo regulador o administrativo.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 15. FIRMA DEL GERENTE O DEL PERSONAL DE MAYOR JERARQUÍA DE LA PLANTA DE RECEPCIÓN DE LA ND. | FECHA DE RECEPCIÓN DE LA ND | | | 20.- REEVALUACIÓN. | |
| | *día* | *mes* | *año* | | |
| 16. FIRMA DEL MÉDICO VETERINARIO RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE LA RECEPCIÓN DEL DOCUMENTO | FECHA DE RECEPCIÓN | | | | |
| | *día* | *mes* | *año* | | |
| 17. FIRMA DEL MÉDICO VETERINARIO RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO | FECHA DE EVALUACIÓN | | | | |
| | *día* | *mes* | *año* | 18. ACEPTADO | 19- RECHAZADO |

# FORMA SIS 03 GUIA DE SUPERVISIÓN

PERFIL DEL ESTABLECIMIENTO 03

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA ACUÍCOLA Y PESQUERA

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIF

SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF

GUIA PARA LA SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) 03

## PERFIL DEL ESTABLECIMIENTO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.-FECHA | 12 | 12 | 1780 | |

## A)DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.-RAZÓN SOCIAL: | 2-No. | | 3.-DOMICILIO: | 4.-ESTADO Y MUNICIPIO: |
| 5.-CANTIDAD DE EMPLEADOS: | 6.-DÍAS LABORABLES: | | 7.-HORARIO: | 8-.TURNO: |

## B)PERSONAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA

1.-NOMBRE DEL SUPERVISOR:

| 2-MVO OFICIAL NOMBRE: | 3.-MVRATIF NOMBRE: | 4.-FECHA TERMINO CONSTANCIA: |
|---|---|---|
| I MVZ Antonio Arjona Granados | II MVZ Juanita Pérez | 01/05/2017 |

## C)ESPECIES AUTORIZADAS

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.-Bovino | | 2.-Ave | | 3.-Porcino | | 4.-Equino | |
| 5.-Ovino | | 6.-Caprino | | 7.-Conejo | | 8.-Avestruz | |
| 9.-Otros | | | | | | | |

## D)TIPO DE ACTIVIDAD

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.- Corte y deshuese | | 5.-Enlatadora | | 9.- Deshidratadora | |
| 2.-Carne molida | | 6.- Mantequera chicharronera | | 10.- Marinados | |
| 3.- Madurados y curados | | 7.- Calibradora de instestinos | | 11.- Inyectados | |
| 4.- Comidad preparadas | | 8.- Pasteurizadora | | 12.- Ahumados | |

## E)TIPO DE CATEGORIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.-Crudo No intacto | | 4.-Sin Tratamiento Térmico Estables en Estantería | | 7.-Tratamiento Térmico pero No Cocidos Completamente, No Estables en Estantería | |
| 2.-Crudo Intacto | | 5.- Tratados Térmicamente Estables en Estantería | | 8.-Producto con Inhibidores Secundarios -No Estables en Estantería. | |
| 3.-Térmicamente Procesado Estéril | | 6.- Totalmente Cocido- No estable en Estantería | | 9.-Huevo y Ovoproductos | |
| 10.-Sacrificio | | 11.-Frigorifico | | 12.- Otros | |

## F)CAPACIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.-Cap. total de sacrificio Cabezas | | Porcentaje utilizado | |
| 2.-Cap. de sacrificio/hora | | Porcentaje utilizado por hora | |
| 3.- capacidad total de camaras canaleras | | Porcentaje utilizado | |
| 4.- Capacidad total de cámaras canalera de preenfriado | | Porcentaje utilizado | |
| 5.-Cap. total de producción Ton | | Porcentaje utilizado | |
| 6.-Cap. total cámaras materia prima refrigeración Ton | | Porcentaje utilizado | |
| 7.-Cap. total cámaras Producto Terminado refrigeración Ton | | Porcentaje utilizado | |
| 8.-Cap. total cámaras recepción congelación Ton | | Porcentaje utilizado | |
| 9.-Cap. total cámaras Producto Terminado congelación Ton | | Porcentaje utilizado | |
| 10.- Total de cámaras de congelación | | 11.- Total de cámaras de refrigeración | |

## G)ACREDITACIONES INTERNACIONALES

| 1.-PAÍS | 2.-Nº DE OFICIO | 3.-FECHA DE VENCIMIENTO | 4.-PRODUCTO |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# SIS 03

A) PROGRAMACION DE DESVIACIONES ESTABLECIMIENTO TIF

B) CÓDIGOS

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1.- | | POES | 2.- | | HACCP | 3.- | | ECONÓMICOS |
| | 4.- | | PROG. MICROBIOLOGICOS Y | 5.- | | PRE-REQUISITOS | 6.- | | BIENESTAR ANIMAL |

C) DESCRIPCION DE LA DESVIACION

| NO. DE OBSERVACIÓN | *No. CE* | OBSERVACIÓN | CS | VALOR | MARCO REGULATORIO | ND |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | **En el área de corte y deshuese de bovino el B2)POES pre-operacional es deficiente, ya que se observa presencia de trazas de grasa y carne en una extensión de 75 cm de largo sobre la superficie de contacto de la banda No. 3.C4) Se solicitaron los registros del mes de julio de los POES pre-operacionales de las bandas del Establecimiento, detectado al menos en 10 de los registros de distintos días la descripción de dicha desviación, así mismo las acciones correctivas realizadas siempre son las mismas, C5)por lo que las acciónes preventivas no han sido suficientes como para controlar** | **B2, C4, C5** | **B=2.5, C=10** | **Art. 217 del RLFSA** | |
| 2 | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

# D) 03

| RESPUESTAS DERIVADAS DE LAS OBSERVACIONES GENERADAS DE LAS VISITAS DE SUPERVISIÓN | 1.-ESTABLECIMIENTO TIF No. | DÍA | MES | AÑO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| *1.- No. DE OBSERVACIÓN* | 3.- CAUSA RAÍZ DE LA DESVIACIÓN |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| *2.- No. DE OBSERVACIÓN* | 4.- ACCIONES CORRECTIVAS INMEDIATAS |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| *2.- No. DE OBSERVACIÓN* | 5.- ACCIONES PREVENTIVAS | 6.- FECHA SOLVENTACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | DIA | MES | AÑO |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

**FORMA SIS 06 VERIFICACIÓN DE POES**

**Fecha de inicio:** **Fecha de término:**

| **NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO** | **ESTABLECIMIENTO TIF N°** |
|---|---|

| **A) BASICO de POES pre operacional y operacional** | **C/NC** |
|---|---|
| A1) El establecimiento cuenta con un programa de POES escrito, firmado y fechado. | |
| A2) Los POES son específicos para las operaciones autorizadas, divididos en pre-operativos y operativos, superficies de contacto y no contacto. | |
| A3) Los POES establecen frecuencias para los procedimientos | |
| A4) Los POES describen los métodos de limpieza y sanitización. | |
| A5) Los POES describen métodos de uso y concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para lavado y sanitización. | |
| A6) Los POES describen las acciones correctivas y preventivas en caso de incumplimientos | |
| A7) Los POES describen los métodos de supervisión y verificación de la eficacia de los POES. | |
| A8) Los POES describen los métodos de evaluación de la eficacia de los POES (mantenimiento). | |

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MVZ RESPONSABLE

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL SUPERVISOR

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

## FORMA SIS 07 VERIFICACIÓN DE HACCP

**Fecha de inicio:** **Fecha de término:**

| **NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO** | **ESTABLECIMIENTO TIF N°** |
|---|---|
| | |

| **A) BASICO HACCP:** | **C/NC** |
|---|---|
| A1) El establecimiento demuestra documentalmente la implementación y validación de un plan HACCP, son específicos para sus actividades y cubren todos los productos. | |
| A2) El Plan HACCP es o son específicos para sus actividades y cubren todos los productos | |
| A3) El equipo HACCP es multidisciplinario, constituido por personal del establecimiento que conoce la operación y los procesos que se llevan a cabo y están debidamente capacitados. | |
| A4) El Plan HACCP está firmado y fechado, se revisa y de ser necesario se modifica anualmente o cuando existen desviaciones recurrentes ó peligros no previstos, nuevos procesos o nuevas líneas de producción. | |
| A5) El Plan HACCP describe el producto | |
| A6) El Plan HACCP describe el manejo y uso del producto | |
| A7) El Plan HACCP describe quienes pueden consumir el producto | |
| A8) El Plan HACCP incluye un diagrama de flujo el cual describe todos los pasos del proceso. | |
| A9) El HACCP establece su análisis de peligros considerando el análisis químico, físico y biológico. | |
| A10) En el plan HACCP se establece PCC, límite crítico, monitoreo, acciones correctivas, verificación y registros. | |
| A11) Las acciones correctivas establecen como mínimo identificación del proceso, corrección de la desviación, PCC bajo control, evitar que el producto contaminado llegue al consumidor final y su reincidencia. | |

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MVZ RESPONSABLE

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL SUPERVISOR

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

## FORMA SIS 08 VERIFICACIÓN DE PRE REQUSITOS

**Fecha de inicio:** **Fecha de término:**

| **NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:** | | **ESTABLECIMIENTO TIF No:** | |
|---|---|---|---|
| **SERIE A** | **C/NC/NA** | **SERIE B** | **C/NC/NA** |
| A1) **Agua**: El Establecimiento demuestra mediante análisis fisicoquímicos y microbiológicos la potabilidad del agua y hielo utilizado en los procesos. | | B1) **Capacitación**: El Establecimiento demuestra y garantiza que el personal que elabora en áreas de Proceso está capacitado. | |
| A2) **Agua**: El Establecimiento durante los procesos en los cuales utiliza agua y hielo previenen la contaminación física, química y biológica. | | B2) **Materias primas**: El Establecimiento demuestra control de sus materias primas mediante cartas garantía de proveedores. | |
| A3) **Agua**: En caso de desviaciones el Establecimiento realiza una investigación hasta encontrar la causa raíz. | | B3) **Químicos:** Los químicos de limpieza y desinfección usados en el Establecimiento tienen ficha técnica que indique su uso en áreas de proceso de alimentos. | |
| A4) **Agua:** Infraestructura Se encuentran identificadas las tomas (llaves) de agua en un plano para garantizar la toma aleatoria de muestras. | | B4) **Químicos**: Las grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos son de grado alimenticio. | |
| A5) **Agua**: El Establecimiento muestrea diariamente y de forma aleatoria en las tomas de agua las concentraciones de cloro residual. | | B5) **Químicos**: Se cuentan con registros que demuestren el control del uso de los químicos. | |
| A6) **Infraestructura**: Las superficies de las paredes, techos, pisos y estructuras superiores (vigas, soportes, rielería y cualquier otra estructura aérea que sea parte de la construcción, instalación y equipamiento) garantizan que no son una fuente de contaminación para los productos que se procesan en el Establecimiento. | | B6) **Químicos**: El Establecimiento mantiene control de almacenaje y su uso durante los procesos. | |
| A7) **Temperaturas**: El Establecimiento mantiene control de temperaturas en equipos y áreas frías, refrigeradas y congeladas. | | B7) **Trazabilidad**: El Establecimiento presenta un Manual de trazabilidad actualizado. | |
| A8) **Temperaturas**: El Establecimiento mantiene registros de temperaturas de las áreas y equipos que lo requieren. | | B8) **Trazabilidad**: El manual contiene el registro de todas las materias primas (lotes) y productos terminados. | |
| A9) **Iluminación**: La iluminación en las áreas de proceso y almacenajes del Establecimiento son adecuadas. | | B9) **Trazabilidad**: En el caso de frigoríficos, el manual contiene registro de los productos terminados que se reciben (lotes). | |
| A10) **Iluminación**: La iluminación en las áreas de inspección es suficiente de tal forma que garantizan una adecuada toma de decisiones. | | B10) **Trazabilidad**: El Establecimiento mantiene registros de las materias primas (lotes) y cantidades a utilizar para confeccionar el producto terminado (Lote). | |
| A11) **Drenajes**: Los drenajes y canaletas del Establecimiento, sus pendientes van en sentido contrario de los procesos. | | B11) **Trazabilidad**: El Establecimiento tiene un flujo del proceso de cada una de las materias primas que utiliza para confeccionar cada uno de los productos finales. | |
| A12) **Drenajes**: Los equipos del Establecimiento están conectados a los drenajes del Establecimiento. | | B12) **Trazabilidad**: El Establecimiento puede relacionar el lote del etiquetado (lote, fecha de producción, fecha de caducidad etc.), con | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | toda la cadena de producción para determinar que materias primas fueron utilizadas y así determinar el origen de cada una de ellas. | |
| A13) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento son de un diámetro tal que evita el reflujo de los líquidos. | | B13) **Trazabilidad**: El Establecimiento demuestra mediante desafío que su programa de trazabilidad es eficiente (realizar un simulacro). | |
| A14) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento no están conectados con los de los servicios sanitarios. | | B14) **Recupero de producto**: El Establecimiento presenta un Programa de recuperación de producto (recall). | |
| A15) **Drenajes**: Las coladeras de los drenajes presentan equipos que evitan el reflujo de gases o el ingreso de fauna nociva. | | B15) **Recupero de producto**: El Programa establece los 3 niveles de riesgo. | |
| A16) **Ventilación**: La ventilación y extracción de aire es suficiente de tal forma que se evite la presencia de condensaciones sobre áreas de proceso donde se observe producto expuesto. | | B16) **Recupero de producto**: El Programa establece un equipo multidisciplinario para la recuperación del producto. | |
| A17) **Ventilación**: En caso de que la ventilación sea insuficiente, el Establecimiento es capaz de controlar los condensados en las áreas antes mencionadas, cuenta con acciones correctivas y preventivas para eliminar el riesgo y eviten la contaminación del producto. | | B17) **Recupero de producto**: El Programa establece una adecuada comunicación entre las partes involucradas (clientes y proveedores). | |
| A18) **Ventilación**: El Establecimiento cuenta con ventilación suficiente en los servicios sanitarios y áreas de descanso. | | B18) **Recupero de producto**: El Establecimiento demuestra que su Programa es eficiente (simulacros). | |
| A19) **Equipos y utensilios**: El Establecimiento cuenta con equipos y utensilios de contacto directo de superficies lisas y continuas, bordes redondeados, de fácil lavado, resistentes a la corrosión o al óxido. | | B19) **Producto no comestible:** El Establecimiento cuenta con contenedores identificados para el control de producto no comestible. | |
| A20) **Exteriores**: Las áreas perimetrales están pavimentadas. | | B20) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene un contrato vigente con Planta de rendimiento y está autorizada por la DGSA. | |
| A21) **Exteriores**: El Establecimiento está perfectamente delimitado con cerco perimetral. | | B21) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene registros de salidas de producto no apto para consumo humano a planta de rendimiento. | |
| A22) **Exteriores**: Mantenimiento de los muros exteriores del edificio. | | B22) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene en sus archivos constancias de destrucción o reproceso emitido por la planta de rendimiento. | |
| A23) **Exteriores**: Planta de tratamiento de agua. | | B23) **Producto no comestible:** El Establecimiento proporciona en los puntos de inspección oficial contenedores para decomiso de uso exclusivo para el personal veterinario del Establecimiento. | |
| A24) **Fauna nociva**: El Establecimiento cuenta con un contrato vigente o licencia sanitaria. | | B24) **BPM**: El Establecimiento tiene implementado un programa de Buenas Prácticas de Manufactura. | |
| A25) **Fauna nociva**: El Establecimiento o la empresa contratada presenta un manejo integral de plagas que considere procedimientos en caso de que se presente una desviación, este procedimiento incluye acciones correctivas inmediatas y preventivas que eliminen la causa, para que no se vuelva a presentar. | | B25) **BPM**: El personal del Establecimiento realiza un adecuado proceso de lavado de las manos y de su equipo antes de ingresar a las áreas de proceso. | |
| A26) **Fauna nociva**: El programa cuenta con un plano de trampas para insectos y roedores actualizado. | | B26) **BPM**: El personal realiza la esterilización y sanitización de sus equipos que entran en contacto con el producto | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | conforme a tiempos establecidos científicamente. | |
| A27) **Fauna nociva**: El Establecimiento mantiene registros del uso, aplicación y hallazgos en sus diferentes áreas. | | B27) **BPM**: En caso de que se contamine alguna persona o equipo con material purulento o fluidos de animales enfermos, el Establecimiento mantiene procedimientos para controlar esta vestimenta, equipos y personal. | |
| A28) Vehículos para el transporte de productos de origen animal. | | B28) **Aseo de Personal**: El Personal que labora en el Establecimiento no usa joyería ni maquillaje dentro de las áreas de proceso. | |
| A29) Oficina de la Inspección Veterinaria. | | B29) **Aseo del personal**: La ropa de trabajo es clara y se observa limpia. | |
| A30) **Calibración**: El Establecimiento tiene certificados de calibración de los equipos y áreas que se involucran durante los procesos de los productos y materias primas. | | B30) **Aseo del Personal**: La ropa y equipo de los operarios está identificada por áreas, de tal forma que se evite la contaminación cruzada. | |
| A31) **Calibración**: El Establecimiento tiene procedimientos para la calibración de los equipos | | B31) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento mantiene estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos. | |
| | | B32) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de las salidas de estos productos. | |
| | | B33) **Aditivos restringidos**: Mantiene estos aditivos bajo llave. | |
| | | B34) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de estos aditivos durante todo el proceso. | |
| | | B35) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento cuenta con registros de muestreo de producto terminado, indicando la concentración de nitritos y nitratos. | |
| | | B36) **Alérgenos**: El Establecimiento mantiene control sobre los alérgenos. | |
| | | B37) **Alérgenos**: Mantiene registros de las salidas de estos alérgenos. | |
| | | B38) **Alérgenos**: Mantiene una codificación en el Establecimiento y por separado de los alérgenos. | |
| | | B39) **Alérgenos**: Mantiene registros de los alérgenos durante todo el proceso. | |
| | | B40) **Salud**: El Establecimiento justifica el estado de salud de sus empleados por medio de un certificado de salud emitido por una autoridad competente. | |
| | | B41) **Salud**: Se observa personal con sintomatología y signología de enfermedad laborando en áreas de proceso. | |
| | | B42) **Salud**: El Establecimiento cuenta con un procedimiento para el control de enfermedades infecto-contagiosas y afecciones de la piel de sus empleados. | |
| | | B43) **Flujos**: Los Flujos del personal y de los procesos en el Establecimiento son lineales, de tal forma de no presentar retrocesos o cruzamientos o congestionamiento. | |

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MVZ RESPONSABLE

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL SUPERVISOR

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

**Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.**
**Dirección de Establecimientos TIF**
Oficina de Inspección Federal Veterinaria TIF N°XXX

09

FORMA SIS 09

**N° de Oficio B00.04.01.TIFXXX.XXX/2016**

**México DF, 5 de enero de 2016**

**MVZ. XXXXXXXXXXXXX**
**SUPERVISOR DE ESTABLECIMIENTOS**
**TIF EN EL ESTADO DE XXXXXXXXXXX**
**PRESENTE**

Me refiero a la verificación anual de los Pre requisitos del establecimiento TIF No. 0000, "Nombre del Establecimiento" que se llevó a cabo en el periodo del XXX a XXX del (MES) de 2016.

Sobre el particular, le informo las no conformidades detectadas durante la verificación a los Pre requisitos del establecimiento TIF.

| Código | Clasificación | Observaciones | Regulación |
|---|---|---|---|
| Colocar el o los códigos que corresponden a la observación | Mayor o menor. | Realizar una descripción pormenorizada de la desviación, sea a programa escrito, registros, o a la operación detectada en sitio según corresponda.<br><br>En caso de una observación crítica, al finalizar la redacción de la no conformidad, se agregará el folio del oficio levantado al establecimiento referente a la medida de bioseguridad. | Colocar la norma y sus numerales, ley, reglamento y sus artículos que sustenten la observación |

Se anexa copias de las formas 6, 7 y 8 debidamente requisitados.

Sin más sobre el particular, reciba un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**
**MÉDICO VETERINARIO OFICIAL TIF N° XXXX**

**MVZ. XXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

## LLENADO DE LISTA DE EQUIPOS Y ÁREAS FORMA SIS 11
## INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LISTA DE EQUIPOS Y ÁREAS FORMA 11

La Forma 11 lista de equipos y áreas se llenará una vez al año o cada vez que ingrese o se de baja algún equipo o área.

La finalidad de esta identificación es llevar a cabo una inspección aleatoria de las instalaciones equipos y áreas de los Establecimientos.

1. **Nombre del MVETIF Responsable**: Escribir con letras mayúsculas el nombre del Médico Responsable.
2. **Nombre del Establecimiento**: Escribir con letras mayúsculas el nombre del Establecimiento.
3. **Número del establecimiento**: Escribir el número con el cual se le otorgo la certificación al Establecimiento.
4. **Año**: Escribir con número y completo el año.

**1.- NOMBRE DEL MVO-MVRATIF RESPONSABLE:** _____
**2.- NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:** _____
**3.- N° DEL ESTABLECIMIENTO TIF:** _____
**4.- AÑO:** _____

5. **Área**: Poner el nombre del área de acuerdo a como lo identifica el Establecimiento.
6. **Categoría de Proceso**: Poner el número de la categoría de acuerdo al inciso B del numeral VIII del Manual de Actividades y Atribuciones de los Supervisores.
7. **Cantidad**: Poner en la celda la cantidad de equipos descritos en el punto 9.
8. **Cuenta con POES**: Marcar con una X en la celda correspondiente si el equipo cuenta o no con POES.
9. **Superficie de contacto**: Marcar con una X en la celda correspondiente si el equipo es o no una superficie de contacto.
10. **Listado de equipos e instalaciones**: realizar una descripción de los equipos o instalaciones que están en el área.

| 5.- Área | 6.- Categoría de Proceso | 7.- Cantidad | 8.- Cuenta con POES | | 9.- Superficie de contacto | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Corte y deshuese | 1, 2 | | | | | |
| 10-Listado equipos e instalaciones | | | si | no | si | no |
| Mesas de acero inoxidable | | 5 | X | | X | |
| Inyectora de carne modeloXXXXXX | | 2 | X | | X | |
| Banda transportadora de lona plastificada | | 2 | X | | X | |
| Banda transportadora de acero inoxidable | | 1 | X | | X | |
| Banda transportadora de eslabones modular de pvc entrelasada | | 2 | X | | X | |
| Puertas | | 2 | X | | | X |
| Difusores | | 5 | X | | | X |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

11. **Total de categorías**: Poner el total de categorías de producto terminado que elabora el Establecimiento.
12. **Total de áreas del Establecimiento**: Poner en número la cantidad total de áreas del Establecimiento, en este caso por ser un ejemplo de un Establecimiento que sacrifica bovinos el total de áreas es de 7 corrales y áreas perimetrales, sacrificio, cámaras canaleras, sala de corte y deshuese, empaque, almacén de producto terminado, área de embarque.
13. **Total de superficies de contacto**: Poner en número la cantidad de equipos e instalaciones con superficies de contacto de acuerdo a la cantidad escrita en el numeral 7 en este ejemplo suman 12.
14. **Total de superficies de No contacto**: Poner en número la cantidad de equipos e instalaciones con superficies de NO contacto de acuerdo a la cantidad escrita en el numeral 7 en este ejemplo suman 7.
15. **Firma y sello del Médico Veterinario Responsable**: Firmar y sellar hasta terminar de registrar todos los equipos y superficies del área.

| | |
|---|---|
| 11.- Total de Categoría de Procesos | |
| 12.- Total de Áreas del Establecimiento | |
| 13.- Total de Superficies de Contacto | |
| 14.- Total de Superficies No Contacto | |

15.- FIRMA Y SELLO DEL MÉDICO VETERINARIO RESPONSABLE

SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIF

## LISTA DE EQUIPOS Y ÁREAS FORMA SIS 11

1.- NOMBRE DEL MVO-MVRATIF RESPONSABLE: _____

2.- NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

3.- N° DEL ESTABLECIMIENTO TIF: _____

4.- AÑO: _____

| 5.- Área | 6.- Categoría de Proceso | 7.- Cantidad | 8.- Cuenta con POES | | 9.- Superficie de contacto | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | si | no | si | no |
| 10-Listado equipos e instalaciones | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| Área | Categoría de Proceso | Cantidad | Cuenta con POES | | Superficie de contacto | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | si | no | si | no |
| Listado equipos e instalaciones | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | |
|---|---|
| 11.- Total de Categoría de Procesos | |
| 12.- Total de Áreas del Establecimiento | |
| 13.- Total de Superficies de Contacto | |
| 14.- Total de Superficies No Contacto | |

_____

15.- FIRMA Y SELLO DEL MÉDICO VETERINARIO RESPONSABLE

# CÓDIGOS

## CÓDIGO 1 POES

| Inciso / Descripción de observaciones | Escala de Valor | | Inciso / Descripción de observaciones | Escala de Valor | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A) BASICO de POES pre operacional y operacional**:<br>A1) El establecimiento cuenta con un programa de POES escrito, firmado y fechado.<br>A2) Los POES son específicos para las especies y operaciones autorizadas, divididos en pre-operativos y operativos, superficies de contacto y no contacto.<br>A3) Los POES establecen frecuencias para los procedimientos.<br>A4) Los POES describen los métodos de limpieza y sanitización.<br>A5) Los POES describen métodos de uso y concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para lavado y sanitización.<br>A6) Los POES describen las acciones correctivas y preventivas en caso de incumplimientos.<br>A7) Los POES describen los métodos de supervisión y verificación de la eficacia de los POES.<br>A8) Los POES describen los métodos de evaluación de la eficacia de los POES (mantenimiento). | Riesgo / puntos<br>Valor por cada Sub código de salida 2.5 | Cal<br>20 | **B) Implementación, Supervisión, Verificación y Mantenimiento de los POES.**<br>B1) El Establecimiento implementa todos los POES conforme a la frecuencia establecida.<br>B2) El Establecimiento supervisa y verifica el procedimiento pre operativo al inicio de las actividades.<br>B3) El Establecimiento supervisa y verifica el procedimiento operativo durante las actividades.<br>B4) El Establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la efectividad de los POES conforme a cambios en instalaciones, equipos, utensilios, operaciones y empleados.<br>B5) El Establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la efectividad de los POES ante repetidos hallazgos suscritos en los registros de supervisión y verificación. | Riesgo / puntos<br>Valor por cada Sub código de salida 6 | Cal<br>30 |
| **C) Acciones correctivas y Preventivas**<br>C1) En caso de desviaciones el Establecimiento aplica las acciones correctivas descritas en el programa de POES.<br>C2) El Establecimiento describe la corrección y el control de la desviación.<br>C3) El Establecimiento documenta debidamente las desviaciones.<br>C4) Las acciones correctivas garantizan el restablecimiento de las condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos.<br>C5) En caso de desviaciones el Establecimiento aplica las acciones preventivas descritas en el programa de POES.<br>C6) Las acciones preventivas garantizan el restablecimiento de las condiciones sanitarias y son suficientes para evitar recurrencia. | Riesgo / puntos<br>Valor por cada Sub código de salida 5 | Cal<br>30 | **D) Mantenimiento de Registros**<br>D1) Los registros de implementación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.<br>D2) Los registros pre operacionales y operacionales contemplan la implementación, monitoreo y verificación de las superficies de contacto.<br>D3) Existe documentación que registre la re-evaluación de los POES en caso necesario, como parte del mantenimiento y evaluación de la eficacia.<br>D4) Existen registros de acciones correctivas en los que se describa si hubo producto involucrado, en los casos que aplique. | Riesgo / puntos<br>Valor por cada Sub código de salida 5 | Cal<br>20 |

## CÓDIGO 2.- HACCP

| Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | | Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A) BASICO HACCP:**<br>A1) El Establecimiento demuestra documentalmente la implementación y validación de un plan HACCP.<br><br>A2) El Plan HACCP es o son específicos para sus actividades y cubren todos los productos.<br><br>A3) El equipo HACCP es multidisciplinario, constituido por personal del Establecimiento que conoce la operación y los procesos que se llevan a cabo y están debidamente capacitados.<br><br>A4) El Plan HACCP está firmado y fechado, se revisa y de ser necesario se modifica anualmente o cuando existen desviaciones recurrentes o peligros no previstos, nuevos procesos o nuevas líneas de producción.<br><br>A5) El Plan HACCP describe el producto.<br><br>A6) El Plan HACCP describe el manejo y uso del producto.<br><br>A7) El Plan HACCP describe quienes pueden consumir el producto.<br><br>A8) El Plan HACCP incluye un diagrama de flujo el cual describe todos los pasos del proceso.<br><br>A9) El HACCP establece su análisis de peligros considerando los posibles agentes químico, físico y biológico.<br><br>A10) En el plan HACCP se establece Punto Crítico de Control (PCC), Límite Crítico (LC), monitoreo, Acciones Correctivas (AC), verificación y registros.<br><br>A11) Las Acciones Correctivas establecen como mínimo identificación del proceso, corrección de la desviación, PCC bajo control, evitar que el producto contaminado llegue al consumidor final y su reincidencia. | Riesgo / Puntos<br><br>Valor por cada Sub código de salida 2.27 | Calif<br><br>25 | **B) MONITOREO DE PCC:**<br>B1) Cumple con la frecuencia establecida.<br><br>B2) Aplica las acciones correctivas adecuadamente.<br><br>B3) Se verifica el PCC<br><br>B4) Se encuentran identificados y firmados con fecha, folio y firma los registros de monitoreo.<br><br>**C) PCC FUERA DE CONTROL:**<br><br>C1) Verificar el análisis de peligros<br><br>C2) Revisar todos los PCC incluidos en el plan HACCP.<br><br>C3) Revisar liberación pre embarque y trazabilidad. | Riesgo / Puntos<br><br>Valor por cada Sub código de salida 9.37<br><br>Riesgo / Puntos<br><br>Valor por cada Sub código de salida 12.5 | Calif<br><br>37.5<br><br>Calif<br><br>37.5 |

## CÓDIGO 03- ETIQUETADO Y PROCESAMIENTO

| A) ETIQUETADO SAGARPA | Escala de Valor | | B) ETIQUETADO SSA / ECONOMÍA | Escala de Valor | |
|---|---|---|---|---|---|
| A1) El Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-009-ZOO-1994 para el etiquetado de productos.<br><br>A2) En caso de maquilas, cumple con alguna de las tres disposiciones suscritas en la Circular 25/2014.<br><br>A3) El Establecimiento cumple con el programa de identidad de los productos (identificación de especie).<br><br>A4) El Establecimiento cuenta con un procedimiento y registros para verificar que la etiqueta refleje correctamente el producto final.<br><br>A5) En Establecimientos exportadores a los países con los cuales México tiene intercambio comercial, el Establecimiento cuenta con las etiquetas autorizadas. | Riesgo/ Puntos | Cal | B1) Para los bienes de origen animal procesados, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos en el **ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012.**<br><br>B2) Para los bienes de origen animal procesados, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-051-SSA1/SCFI-2010.<br><br>B3) Para los jamones, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-158-SCFI-2003.<br>Revisar de forma aleatoria en cada etiqueta de los productos del Establecimiento que cumpla por lo menos con los siguientes requisitos | Riesgo/ Puntos | Cal |
| | Valor por cada Sub código de salida 8 | 40 | | Valor por cada Sub código de salida 6.66 | 20 |
| **C) ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO**<br><br>C1) En Establecimientos que procesen comidas preparadas y utilicen salsas, sopas, caldos, o Establecimientos que preparen conservas, cuentan con procedimiento y registros para comprobar el peso neto sobre el peso drenado.<br><br>C2) Cuentan con Procedimientos de Operación Estándar para la formulación de sus productos.<br><br>C3) Cuenta con registros de formulación de productos.<br><br>C4) Cuentan con Pre requisitos para resguardar y formular ingredientes o aditivos restringidos, en caso de sales puras, o de acuerdo a la etiqueta del manejo por parte del proveedor cuando estas son mezclas preparadas (sulfitos, fosfatos, nitritos).<br><br>C5) Cuentan con Pre requisitos para resguardar y formular alérgenos de acuerdo a la etiqueta del manejo por parte del proveedor.<br><br>C6) Verifican el cumplimiento mediante análisis de laboratorio para el cumplimiento normativo (no exceder el LMP) para: fostatos y nitritos (sales puras). | Valor por cada Sub código de salida 1.81 | 20 | **D) ESTABLECIMIENTOS DE CORTE Y DESHUESE**<br><br>D1) Cuenta con especificaciones de los productos terminados.<br><br>D2) Cuenta con un procedimiento de calificación de defectos de carne deshuesada conforme a la especie autorizada, mediante la cual el producto final no sea impropio para su utilización.<br><br>D3) Cuenta con los registros resultantes de la inspección de la carne deshuesada por lote.<br><br>D4) Cuentan con procedimientos de re-inspección cuando un lote ha | Valor por cada Sub código de salida 3.33 | 20 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| C7) Cuentan con procedimientos de verificación para el contenido del peso neto del producto terminado.<br><br>C8) En Establecimientos de obtención de carne separada mecánicamente, cuentan con procedimiento y registro para determinar la cantidad de hueso.<br><br>C9) Se realiza verificación bromatológica para demostrar el % de carne separada mecánicamente.<br><br>C10) En Establecimientos que utilice harinas para rebozar cárnicos, cuentan con procedimientos para calcular el % de empanizado o rebozado, y cuentan con registros.<br><br>C11) En Establecimientos que marinen o inyecten soluciones o agua, cuentan con parámetros y con procedimiento para calcular el % de soluciones, y cuentan con registros. | | | rebasado el límite de defectos.<br><br>D5) Cuenta con los registros resultantes de la inspección de la carne deshuesada por lote.<br><br>D6) En Establecimientos que marinen o inyecten soluciones o agua, cuentan con parámetros y con procedimiento para calcular el % de soluciones, y cuentan con registros. | | | |

## CÓDIGO 4.- PROGRAMAS MICROBIOLOGICOS Y DE RESIDUOS TOXICOS

| Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | | Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A) Programas microbiológicos y Residuos Tóxicos** | Riesgo/ Puntos | Calif | **B) Resultados:** | Riesgo / Puntos | Calif |
| A1) El Establecimiento contempla programas microbiológicos y de residuos tóxicos (cuando aplique) generales de acuerdo a su categoría.<br><br>A2) Los programas microbiológicos consideran los posibles patógenos que pudieran estar involucrados en los procesos del Establecimiento, así como en las especies para las cuales está autorizado.<br><br>A3) Los programas del Establecimiento están desarrollados en base a un posible riesgo de contaminación de las materias primas utilizadas, instalaciones y superficies así como del producto terminado.<br><br>A4) Los programas establecen la frecuencia de la toma de muestras.<br><br>A5) Los programas establecen el procedimiento para la toma y envío de muestras, de acuerdo a los procesos y productos.<br><br>A6) El proceso de la muestra en laboratorio es en base a un estándar Nacional o internacional.<br><br>A7) Verificar in situ la toma y el envío de muestras | Valor por cada Sub código de salida 5 | 30 | B1) El Establecimiento mantiene registro de los resultados obtenidos.<br><br>B2) Los resultados están debidamente expresados en las unidades que corresponden (UFC, ml, ausente, etc.). | Valor por cada Sub código de salida 10 | 20 |
| | | | | Riesgo / Puntos | Calif |
| | | | **C) Acciones correctivas y preventivas**<br><br>C1) El establecimiento establece por escrito acciones correctivas en caso de desviaciones en los resultados, que permitan poner en control sus procesos.<br><br>C2) El establecimiento establece acciones preventivas para evitar la recurrencia de estos casos.<br><br>C3) El Establecimiento realiza investigaciones de la desviación, desde el origen, la causa hasta la conclusión.<br><br>C4) El Establecimiento evalúa sus prerrequisitos y sus sistemas de minimización de riesgos en caso de presentarse una desviación.<br><br>C5) El Establecimiento tiene un programa de recupero de producto en caso de ser necesario | Valor por cada Sub código de salida 10 | 50 |

## CÓDIGO 5.- PRE REQUISITOS

| Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | | Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A) Pre requisitos** | Riesgo/ Puntos | Calif | **B) Prerrequisitos** | Riesgo / Puntos | Calif |
| A1) **Agua**: El Establecimiento demuestra mediante análisis fisicoquímicos y microbiológicos la potabilidad del agua y hielo utilizado en los procesos.<br><br>A2) **Agua**: El Establecimiento durante los procesos en los cuales utiliza agua y hielo previenen la contaminación física, química y biológica.<br><br>A3) **Agua**: En caso de desviaciones el Establecimiento realiza una investigación hasta encontrar la causa raíz.<br><br>A4) **Agua:** Infraestructura Se encuentran identificadas las tomas (llaves) de agua en un plano para garantizar la toma aleatoria de muestras.<br><br>A5) **Agua**: El Establecimiento muestrea diariamente y de forma aleatoria en las tomas de agua las concentraciones de cloro residual.<br><br>A6) **Infraestructura**: Las superficies de las paredes, techos, pisos y estructuras superiores (vigas, soportes, rielería y cualquier otra estructura aérea que sea parte de la construcción, instalación y equipamiento) garantizan que no son una fuente de contaminación para los productos que se procesan en el Establecimiento.<br><br>A7) **Temperaturas**: El Establecimiento mantiene control de temperaturas en equipos y áreas frías, refrigeradas y congeladas.<br><br>A8) **Temperaturas**: El Establecimiento mantiene registros de temperaturas de las áreas y equipos que lo requieren.<br><br>A9) **Iluminación**: La iluminación en las áreas de proceso y almacenajes del Establecimiento son adecuadas.<br><br>A10) **Iluminación**: La iluminación en las áreas de inspección es suficiente de tal forma que garantizan una adecuada toma de decisiones. | Valor por cada Sub código de salida 1.93 | 60 | B1) **Capacitación**: El Establecimiento demuestra y garantiza que el personal que elabora en áreas de Proceso está capacitado.<br><br>B2) **Materias primas**: El Establecimiento demuestra control de sus materias primas mediante cartas garantía de proveedores.<br><br>B3) **Químicos:** Los químicos de limpieza y desinfección usados en el Establecimiento tienen ficha técnica que indique su uso en áreas de proceso de alimentos.<br><br>B4) **Químicos**: Las grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos son de grado alimenticio.<br><br>B5) **Químicos**: Se cuentan con registros que demuestren el control del uso de los químicos.<br><br>B6) **Químicos**: El Establecimiento mantiene control de almacenaje y su uso durante los procesos.<br><br>B7) **Trazabilidad**: El Establecimiento presenta un Manual de trazabilidad actualizado.<br><br>B8) **Trazabilidad**: El manual contiene el registro de todas las materias primas (lotes) y productos terminados.<br><br>B9) **Trazabilidad**: En el caso de frigoríficos, el manual contiene registro de los productos terminados que se reciben (lotes).<br><br>B10) **Trazabilidad**: El Establecimiento mantiene registros de las materias primas (lotes) y cantidades a utilizar para confeccionar el producto terminado (Lote).<br><br>B11) **Trazabilidad**: El Establecimiento tiene un flujo del proceso de cada una de las materias primas que utiliza para confeccionar cada uno de los productos finales.<br><br>B12) **Trazabilidad**: El Establecimiento puede relacionar el lote del etiquetado (lote, fecha de producción, fecha de | Valor por cada Sub código de salida .93 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| A11) **Drenajes**: Los drenajes y canaletas del Establecimiento, sus pendientes van en sentido contrario de los procesos.<br><br>A12) **Drenajes**: Los equipos del Establecimiento están conectados a los drenajes del Establecimiento.<br><br>A13) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento son de un diámetro tal que evita el reflujo de los líquidos.<br><br>A14) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento no están conectados con los de los servicios sanitarios.<br><br>A15) **Drenajes**: Las coladeras de los drenajes presentan equipos que evitan el reflujo de gases o el ingreso de fauna nociva.<br><br>A16) **Ventilación**: La ventilación y extracción de aire es suficiente de tal forma que se evite la presencia de condensaciones sobre áreas de proceso donde se observe producto expuesto.<br><br>A17) **Ventilación**: En caso de que la ventilación sea insuficiente, el Establecimiento es capaz de controlar los condensados en las áreas antes mencionadas, cuenta con acciones correctivas y preventivas para eliminar el riesgo y eviten la contaminación del producto.<br><br>A18) **Ventilación**: El Establecimiento cuenta con ventilación suficiente en los servicios sanitarios y áreas de descanso.<br><br>A19) **Equipos y utensilios**: El Establecimiento cuenta con equipos y utensilios de contacto directo de superficies lisas y continuas, bordes redondeados, de fácil lavado, resistentes a la corrosión o al óxido.<br><br>A20) **Exteriores**: Las áreas perimetrales están pavimentadas.<br><br>A21) **Exteriores**: El Establecimiento está perfectamente delimitado con cerco perimetral.<br><br>A22) **Exteriores**: Mantenimiento de los muros exteriores del edificio. | | | caducidad etc.), con toda la cadena de producción para determinar que materias primas fueron utilizadas y así determinar el origen de cada una de ellas.<br><br>B13) **Trazabilidad**: El Establecimiento demuestra mediante desafío que su programa de trazabilidad es eficiente (realizar un simulacro).<br><br>B14) **Recupero de producto**: El Establecimiento presenta un Programa de recuperación de producto (recall).<br><br>B15) **Recupero de producto**: El Programa establece los 3 niveles de riesgo.<br><br>B16) **Recupero de producto**: El Programa establece un equipo multidisciplinario para la recuperación del producto.<br><br>B17) **Recupero de producto**: El Programa establece una adecuada comunicación entre las partes involucradas (clientes y proveedores).<br><br>B18) **Recupero de producto**: El Establecimiento demuestra que su Programa es eficiente (simulacros).<br><br>B19) **Producto no comestible:** El Establecimiento cuenta con contenedores identificados para el control de producto no comestible.<br><br>B20) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene un contrato vigente con Planta de rendimiento y está autorizada por la DGSA.<br><br>B21) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene registros de salidas de producto no apto para consumo humano a planta de rendimiento.<br><br>B22) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene en sus archivos constancias de destrucción o reproceso emitido por la planta de rendimiento.<br><br>B23) **Producto no comestible:** El Establecimiento proporciona en los puntos de inspección oficial contenedores para decomiso de uso exclusivo para el personal veterinario del Establecimiento. | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| A23) **Exteriores**: Planta de tratamiento de agua.<br><br>A24) **Fauna nociva**: El Establecimiento cuenta con un contrato vigente o licencia sanitaria.<br><br>A25) **Fauna nociva**: El Establecimiento o la empresa contratada presenta un manejo integral de plagas que considere procedimientos en caso de que se presente una desviación, este procedimiento incluye acciones correctivas inmediatas y preventivas que eliminen la causa, para que no se vuelva a presentar.<br><br>A26) **Fauna nociva**: El programa cuenta con un plano de trampas para insectos y roedores actualizado.<br><br>A27) **Fauna nociva**: El Establecimiento mantiene registros del uso, aplicación y hallazgos en sus diferentes áreas.<br><br>A28) Vehículos para el transporte de productos de origen animal.<br><br>A29) Oficina de la Inspección Veterinaria.<br><br>A30) **Calibración**: El Establecimiento tiene certificados de calibración de los equipos y áreas que se involucran durante los procesos de los productos y materias primas.<br><br>A31) **Calibración**: El Establecimiento tiene procedimientos para la calibración de los equipos. | | | B24) **BPM**: El Establecimiento tiene implementado un programa de Buenas Prácticas de Manufactura.<br><br>B25) **BPM**: El personal del Establecimiento realiza un adecuado proceso de lavado de las manos y de su equipo antes de ingresar a las áreas de proceso.<br><br>B26) **BPM**: El personal realiza la esterilización y sanitización de sus equipos que entran en contacto con el producto conforme a tiempos establecidos científicamente.<br><br>B27) **BPM**: En caso de que se contamine alguna persona o equipo con material purulento o fluidos de animales enfermos, el Establecimiento mantiene procedimientos para controlar esta vestimenta, equipos y personal.<br><br>B28) **Aseo de Personal**: El Personal que labora en el Establecimiento no usa joyería ni maquillaje dentro de las áreas de proceso.<br><br>B29) **Aseo del personal**: La ropa de trabajo es clara y se observa limpia.<br><br>B30) **Aseo del Personal**: La ropa y equipo de los operarios está identificada por áreas, de tal forma que se evite la contaminación cruzada.<br><br>B31) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento mantiene estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos.<br><br>B32) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de las salidas de estos productos.<br><br>B33) **Aditivos restringidos**: Mantiene estos aditivos bajo llave.<br><br>B34) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de estos aditivos durante todo el proceso.<br><br>B35) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento cuenta con registros de muestreo de producto terminado, indicando la concentración de nitritos y nitratos.<br><br>B36) **Alérgenos**: El Establecimiento mantiene control sobre los alérgenos. | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | B37) **Alérgenos**: Mantiene registros de las salidas de estos alérgenos.<br><br>B38) **Alérgenos**: Mantiene una codificación en el Establecimiento y por separado de los alérgenos.<br><br>B39) **Alérgenos**: Mantiene registros de los alérgenos durante todo el proceso.<br><br>B40) **Salud**: El Establecimiento justifica el estado de salud de sus empleados por medio de un certificado de salud emitido por una autoridad competente.<br><br>B41) **Salud**: Se observa personal con sintomatología y signología de enfermedad laborando en áreas de proceso.<br><br>B42) **Salud**: El Establecimiento cuenta con un procedimiento para el control de enfermedades infecto-contagiosas y afecciones de la piel de sus empleados.<br><br>B43) **Flujos**: Los Flujos del personal y de los procesos en el Establecimiento son lineales, de tal forma de no presentar retrocesos o cruzamientos o congestionamiento. | | | |

## CÓDIGO 6.-BIENESTAR ANIMAL.

| Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | | Inciso/ Descripción de observaciones | Escala de Valor | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A. Bienestar Animal básico.**<br>A1) El Establecimiento cuenta con procedimiento escrito bienestar animal a sus proveedores.<br><br>A2) El Establecimiento cuenta con programa escrito sobre bienestar animal aplicado al Establecimiento.<br><br>A3) El Establecimiento cuenta con procedimiento escrito donde describe garantizar el bienestar animal.<br><br>A4) El Programa de bienestar animal está dirigido como mínimo a evitar el sufrimiento y maltrato de los animales.<br><br>A5) Los Procedimientos de bienestar animal contemplan: proveedor, instalaciones, métodos de insensibilización y sacrificio de emergencia. | Riesgo /Puntos | Calif | **B. Bienestar Animal documental.**<br><br>B1) El Establecimiento ha efectuado auditorías a proveedores.<br><br>B2) El Establecimiento monitorea, implementa acciones correctivas y preventivas del estado y mantenimiento en las instalaciones desde el desembarque hasta el área de insensibilización de los animales. | Riesgo /Puntos | Calif |
| A6) El Programa de bienestar animal identifica la frecuencia con que se lleva a cabo las actividades.<br><br>A7) El Programa de bienestar animal identifica los empleados que son responsables de implementar y mantener los procedimientos especificados. | Valor por cada Sub código de salida 2 | 20 | | Valor por cada Sub código de salida 15 | 30 |
| | | | | Riesgo/Puntos | Calif |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| A8) El Programa de bienestar animal contempla las acciones correctivas y preventivas que ayuden a reducir o eliminar los riesgos.<br><br>A9) El Establecimiento tiene registros identificados, en el que diariamente, se documenta la implementación del monitoreo del programa y las acciones correctivas que se toman.<br><br>A10) El funcionario del más alto nivel en el Establecimiento anota(n), la fecha y la firma en el programa cuando:<br><br>➢ En el momento de su implantación inicial.<br>➢ Modificación u actualización anualmente.<br>➢ Integración de nuevos equipos o procesos.<br>➢ Ante la incidencia de las desviaciones. | | | **C. Bienestar animal en piso y documental**<br><br>C1) El Establecimiento considera dentro de su monitoreo acciones correctivas y preventivas de:<br><br>➢ Auditoria a proveedores.<br>➢ Actividades de desembarque.<br>➢ Actividades de arreo.<br>➢ Actividades de baño.<br>➢ Metodología de animales lisiados.<br>➢ Calibración de equipos de insensibilización.<br>➢ Personal capacitado para la insensibilización.<br>➢ Correcto insensibilizado de los animales.<br>➢ Evaluación de canales y cortes que incidan en bienestar animal.<br><br>C2) El Establecimiento cuenta con ayudas visuales y capacitación contínua del personal involucrado en bienestar animal. | Valor por cada Sub código de salida 25 | 50 | |

| Códigos | Sustento Legal<br>Marco Jurídico Nacional | Sustento Legal<br>Marco Jurídico Internacional |
|---|---|---|
| **POES CODIGO 01** | | |
| **A)** BÁSICO de POES pre operacional y operacional.<br>**A1)** El establecimiento cuenta con un programa de POES escrito, firmado y fechado.<br>**A2)** Los POES son específicos para las especies y operaciones autorizadas, divididos en pre-operativos y operativos, superficies de contacto y no contacto.<br>**A3)** Los POES establecen frecuencias para los procedimientos.<br>**A4)** Los POES describen métodos de limpieza y sanitización.<br>**A5)** Los POES describen métodos de uso y concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para lavado y sanitización.<br>**A6)** Los POES describen las acciones correctivas y preventivas en caso de incumplimientos.<br>**A7)** Los POES describen los métodos de supervisión y verificación de la eficacia de los POES.<br>**A8)** Los POES describen los métodos de evaluación de la eficacia de los POES (mantenimiento). | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 4, Art. 6 fracc. LXVI, LXVIII,**<br>**Art. 18 fracc. I, II, III.**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 26, Art. 214 fracc. VI, IX e), g) Art. 215,**<br>**Art. 218**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994.**<br>**Numeral 5.1e),** | ***EUA -(POES ) 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000*** |
| **B)** Implementación, Supervisión, Verificación y Mantenimiento de los POES.<br>**B1)** El Establecimiento implementa todos los POES conforme a la frecuencia establecida. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 4, Art. 6 fracc. LXVI, LXVIII,**<br>**Art. 18 fracc. I, II, III.** | ***EUA -(POES ) 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000*** |

| | | |
|---|---|---|
| **B2)** El Establecimiento supervisa y verifica el procedimiento pre operativo al inicio de las actividades.<br>**B3)** El establecimiento supervisa y verifica el procedimiento operativo durante de las actividades.<br>**B4)** El Establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la efectividad de los POES conforme a cambios en instalaciones, equipos, utensilios, operaciones, empleados.<br>**B5)** El Establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la efectividad de los POES ante repetidos hallazgos suscritos en los registros de supervisión y verificación. | **Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 26, Art. 214 fracc. VI, IX e), g) Art. 215, Art. 218**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994.**<br>**Numeral 5.1e)** | |
| **C)** Acciones Correctivas y Preventivas<br>**C1)** En caso de desviaciones el Establecimiento aplica las acciones correctivas descritas en el programa de POES.<br>**C2)** El Establecimiento describe la corrección y el control de la desviación.<br>**C3)** El Establecimiento documenta debidamente las desviaciones.<br>**C4)** Las acciones correctivas garantizan el re-establecimiento de las condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos.<br>**C5)** En caso de desviaciones el Establecimiento aplica las acciones preventivas descritas en el programa de POES.<br>**C6)** Las acciones preventivas garantizan el re-establecimiento de las condiciones sanitarias y son suficientes para evitar recurrencia. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 4, Art. 6 fracc. LXVI, LXVIII,**<br>**Art. 18 fracc. I, II, III.**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. VI, IX e), g) Art. 215, Art. 218**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994.**<br>**Numeral 5.1e)** | ***EUA -(POES ) 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000*** |

| | | |
|---|---|---|
| **D)** Mantenimiento de Registros<br>**D1)** Los registros de implementación son firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio.<br>**D2)** Los registros pre operacionales y operacionales contemplan la supervisión de las superficies de contacto.<br>**D3)** Existe documentación que registre la re-evaluación de los POES en caso necesario, como parte del mantenimiento y evaluación de la eficacia.<br>**D4)** Existen registros de acciones correctivas en los que se describa si hubo producto involucrado, en los casos que aplique. | **LFSA Art. 4, Art. 6 fracc. LXVI, LXVIII, Art. 18 fracc. I, II, III.**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. VI, IX e), Art. 215, Art. 218**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994.**<br>**Numeral 5.1e)** | ***EUA -(POES ) 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000*** |
| **HACCP CÓDIGO 02** | | |
| **A)** Básico HACCP<br>**A1)** El Establecimiento demuestra documentalmente la implementación y validación de un plan HACCP.<br>**A2)** El Plan HACCP es o son específicos para sus actividades y cubren todos los productos<br>**A3)** El equipo HACCP es multidisciplinario, constituido por personal del establecimiento que conoce la operación y los procesos que se llevan a cabo y están debidamente capacitados.<br>**A4)** El Plan HACCP está firmado y fechado, se revisa y de ser necesario se modifica anualmente o cuando existen desviaciones recurrentes ó peligros no previstos, nuevos procesos o nuevas líneas de producción.<br>**A5)** El Plan HACCP describe el producto<br>**A6)** El Plan HACCP describe el manejo y uso del producto.<br>**A7)** El Plan HACCP describe quienes pueden consumir el producto<br>**A8)** El Plan HACCP incluye un diagrama de flujo el cual describe todos los pasos del proceso. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. LXVI y LXVIII**<br>**Art. 18 fracc. II**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, Art. 214 fracc. VII, IX e), g) Art. 215,**<br>**Art. 218** | ***EUA -(HACCP ) 9 CFR-417- DIRECTIVAS 5000***<br>***DIR.6420.4*** |

| | | |
|---|---|---|
| **A9)** El HACCP establece su análisis de peligros considerando los posibles agentes químico, físico y biológico.<br>**A10)** En el plan HACCP se establece Punto Crítico de Control (PCC), Límite Crítico (LC), monitoreo, Acciones Correctivas (AC), verificación y registros.<br>**A11)** Las Acciones Correctivas establecen como mínimo identificación del proceso, corrección de la desviación, PCC bajo control, evitar que el producto contaminado llegue al consumidor final y su reincidencia | | |
| **B) Monitoreo de PCC:**<br>B1) Cumple con la frecuencia establecida.<br>B2) Aplica las Acciones Correctivas adecuadamente.<br>B3) Se verifica el PCC.<br>B4) Se encuentran identificados y firmados con fecha folio y firma los registros de monitoreo. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. LXVI y LXVIII**<br>**Art. 18 fracc. II**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, Art. 214 fracc. VII, IX e), g) Art. 215,**<br>**Art. 218** | ***EUA -(HACCP ) 9 CFR-417- DIRECTIVAS 5000*** |
| **C) PCC Fuera de control:**<br>C1) Verificar el análisis de peligros<br>C2) Revisar todos los PCC incluidos en el plan HACCP.<br>C3) Revisar liberación pre embarque y trazabilidad. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. LXVI y LXVIII**<br>**Art. 18 fracc. II**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, Art. 214 fracc. VII, IX e), g) Art. 215,**<br>**Art. 218** | ***EUA -(HACCP ) 9 CFR-417 DIRECTIVAS 5000*** |

| | | |
|---|---|---|
| **ETIQUETADO Y PROCESAMIENTO CÓDIGO 03** | | |
| **A) ETIQUETADO SAGARPA**<br>A1) El establecimiento cumple con los criterios establecidos para el etiquetado de productos<br>A2) En caso de maquilas, cumple con alguna de las tres disposiciones suscritas en la circular 25/2014.<br>A3) El establecimiento cumple con el programa de identidad de los productos (identificación de especie).<br>A4) El establecimiento cuenta con un procedimiento y registros para verificar que la etiqueta refleje correctamente el producto final.<br>A5) En Establecimientos exportadores a los países con los cuales México tiene intercambio comercial, el Establecimiento cuenta con las etiquetas autorizadas. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. XI numerales a), b), c), d), e), f), g) y h).**<br><br>**NOM-009-ZOO-1994**<br>**Numeral 16 y 16.1**<br><br>**Circular DETIF 25/2015**<br><br>**NOM-051-SSA1/SCFI-2010.** | ***9 CFR-412***<br>***EUA- DIR 7000.1*** |
| **B) ETIQUETADO SSA / ECONOMÍA**<br>**B1)** Para los bienes de origen animal procesados, el establecimiento cumple con los criterios establecidos<br>**B2)** Para los bienes de origen animal procesados, el establecimiento cumple con los criterios establecidos<br>**B3)** Para los jamones, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos. Revisar en cada etiqueta de los productos del establecimiento cumpla por lo menos con los siguientes requisitos | **ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012.**<br>**NOM-051-SSA1/SCFI-2010.**<br>**4, 4.1, 4.2, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.8**<br>**NOM -030-ZOO-1995**<br>**4, 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, 4.7.**<br>**NOM-158-SCFI-2003** | ***9 CFR-412***<br>***EUA- DIR 7000.1*** |
| **C) ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO**<br>C1) En Establecimientos que procesen comidas preparadas y utilicen salsas, sopas, caldos, o Establecimientos que preparen conservas, cuentan | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. LVIII y LIX**<br>**Art. 50, 128 y 136** | ***EUA- DIR 7000.1*** |

| | | |
|---|---|---|
| con procedimiento y registros para comprobar el peso neto sobre el peso drenado.<br>C2) Cuentan con Procedimientos de Operación Estándar para la formulación de sus productos.<br>C3) Cuenta con registros de formulación de productos.<br>C4) Cuentan con pre-requisitos para resguardar y formular ingredientes o aditivos restringidos en caso de sales puras o de acuerdo a la etiqueta del manejo por parte del proveedor cuando estas son mezclas preparadas (sulfitos, fosfatos, nitritos).<br>C5) Cuentan con pre-requisitos para resguardar y formular alérgenos de acuerdo a la etiqueta del manejo por parte del proveedor.<br>C6) Verifican el cumplimiento mediante análisis de laboratorio para el cumplimiento normativo (no exceder el LMP) para: fosfatos y nitritos (sales puras).<br>C7) Cuentan con procedimientos de verificación para el contenido del peso neto del producto terminado.<br>C8) En Establecimientos de obtención de carne separada mecánicamente, cuentan con procedimiento y registro para determinar la cantidad de hueso.<br>C9) Se realiza verificación bromatológica para demostrar el % de carne separada mecánicamente.<br>C10) En Establecimientos que utilice harinas para rebozar cárnicos, cuentan con procedimientos para calcular el % de empanizado o rebozado, y cuentan con registros.<br>C11) En Establecimientos que marinen o inyecten soluciones o agua, cuentan con parámetros y con procedimiento para calcular el % de soluciones, y cuentan con registros. El establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación para determinar el porcentaje de solución. | **RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. IX incisos a), b), c), e) y g), fracc. XI.**<br><br>**NOM-051-SSA1/SCFI-2010.**<br><br>**ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012.** | |

| | | |
|---|---|---|
| **D) ESTABLECIMIENTOS DE CORTE Y DESHUESE**<br>D1) Cuenta con especificaciones de los productos terminados.<br>D2) Cuenta con un procedimiento de calificación de defectos de carne deshuesada conforme a la especie autorizada, mediante la cual el producto final no sea impropio para su utilización.<br>D3) Cuenta con procedimientos de re-acondicionamiento del lote que ha rebasado el límite de defectos.<br>D4) Cuentan con procedimientos de re-inspección cuando un lote ha rebasado el límite de defectos.<br>D5) Cuenta con los registros resultantes de la inspección de la carne deshuesada por lote.<br>D6) En Establecimientos que marinen o inyecten soluciones o agua, cuentan con parámetros y con procedimiento para calcular el % de soluciones, y cuentan con registros. El establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación para determinar el porcentaje de solución. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. LVIII y LIX**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. IX incisos a), b), c), e) y g), fracc. XI.**<br><br>**NOM-051-SSA1/SCFI-2010.** | ***EUA- DIR 7000.1*** |
| **PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y RESIDUOS TOXICOS CÓDIGO 04** | | |
| **A) Programas microbiológicos y de residuos tóxicos.**<br>A1) El Establecimiento contempla programas microbiológicos y de residuos tóxicos generales.<br>A2) Los programas microbiológicos consideran los posibles patógenos que pudieran estar involucrados en los procesos del Establecimiento, así como en las especies para las cuales está autorizado.<br>A3) Los programas del Establecimiento están desarrollados en base a un posible riesgo de contaminación de las materias primas utilizadas, instalaciones y superficies, así como del producto terminado. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. LVI, LIX, LXI, LXVIII, LXIX, LXX y LXXI**<br>**Art. 7**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, 24. 25 primer párrafo y Art. 28** | ***EUA -(PATOGENOS ) 9 CFR-300-DIRECTIVAS 5000 Y 10,000***<br><br>***EUA -(RESIDUOS TOXICOS ) 9 CFR-300-DIRECTIVAS 5000*** |

| | | |
|---|---|---|
| A4) Los programas establecen la frecuencia de la toma de muestras.<br>A5) Los programas establecen el procedimiento para la toma y envío de muestras, de acuerdo a los procesos y productos.<br>A6) El proceso de la muestra en laboratorio es en base a un estándar Nacional o Internacional.<br>A7) Verificar *in situ* la toma y el envío de muestras | ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.1 inciso f)** | |
| **B) Resultados:**<br>B1) El Establecimiento mantiene registro de los resultados obtenidos.<br>B2) Los resultados están debidamente expresados en las unidades que corresponden (UFC, ml, ausente, etc.). | **LFSA**<br>**Art. 6 fracc. LXVIII y LXX**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 24 y Art. 28**<br><br>ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación | |

| | | |
|---|---|---|
| **C) Acciones correctivas y Preventivas**<br>C1) El Establecimiento establece por escrito acciones correctivas en caso de desviaciones en los resultados, que permitan poner en control sus procesos.<br>C2) El Establecimiento establece acciones preventivas para evitar la recurrencia de estos casos.<br>C3) El Establecimiento realiza investigaciones de la desviación, desde el origen, la causa hasta la conclusión.<br>C4) El Establecimiento evalúa sus prerrequisitos y sus sistemas de minimización de riesgos en caso de presentarse una desviación.<br>C5) El Establecimiento tiene un programa de recuperación de producto en caso de ser necesario. | **LFSA**<br>**Art. 6 fracc. LXVIII y LXX**<br>**Art. 7**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 24 y Art. 28**<br><br>**NOM-008-Z00-1994**<br>**5.1 inciso f)**<br><br>ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación | ***EUA -(PATOGENOS ) 9 CFR-300-DIRECTIVAS 5000 Y 10,000***<br><br>***EUA -(RESIDUOS TOXICOS ) 9 CFR-300-DIRECTIVAS 5000.1*** |
| **PREREQUSITOS CÓDIGO 05** | | |
| **Prerrequisitos de alto impacto**<br>**Prerrequisitos de bajo impacto** | **LFSA**<br>**Art. 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX.**<br>**Art. 17**<br>**Art. 18 fracc. I**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, 214**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994 y su modificaciones** | ***EUA -(SPS ) 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000***<br>***DIR. 5001*** |

| | | |
|---|---|---|
| | **NOM-009-ZOO-1994 y su modificación** | |
| **A) Prerrequisitos de alto impacto:**<br>A1) **Agua**: El Establecimiento durante los procesos en los cuales utiliza agua y hielo previenen la contaminación física, química y biológica.<br>A2) **Agua**: En caso de desviaciones el Establecimiento realiza una investigación hasta encontrar la causa raíz.<br>A3) **Agua**: El Establecimiento demuestra mediante análisis la potabilidad del agua y hielo utilizado en equipos, instalaciones y producto.<br>A4) **Agua:** Se encuentran identificadas las tomas (llaves) de agua en un plano para garantizar la toma aleatoria de muestras.<br>A5) **Agua:** El Establecimiento muestrea diariamente de forma aleatoria las concentraciones de cloro residual. | **LFSA**<br>**Art. 1, 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. IX**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.3, 5.3.1,**<br>**5.12**<br><br>**NOM-127-SSA-1994 "Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización".** | |
| A6) **Infraestructura**: Las paredes, techos, pisos y estructuras superiores (**vigas, soportes, rieleria y cualquier otra estructura área que sea parte de la construcción, instalación y equipamiento**) sus superficies garantizan que no son una fuente de contaminación para los productos que se procesan en el establecimiento. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. III**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994** | |
| A7) **Temperaturas:** El Establecimiento mantiene control de temperaturas en equipos y áreas frías, refrigeradas y congeladas.<br>A8) **Temperaturas**: El Establecimiento mantiene registros de temperaturas de las áreas y equipos que lo requieren | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. XIII**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.5.3., 5.5.3.1., 5.5.3.6., 5.5.3.7., 5.5.3.8., 5.5.3.10., 5.5.3.11., 5.5.3.12., 5.5.3.13.** | |
| A9) **Iluminación:** La iluminación en las áreas de proceso y almacenajes del Establecimiento son adecuadas.<br>A10) **Iluminación**: La iluminación en las áreas de inspección es suficiente de tal forma que garantizan una adecuada toma de decisiones. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. XIII**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.5., 5.5.1., 5.5.1.1., 5.5.1.2., 5.5.1.3.1., 5.5.1.3.2., 5.5.1.3.3., 5.5.1.3.4., 5.5.1.3.5, 5.5.1.3.6, 5.5.1.3.7, 5.5.1.3.8, 5.5.1.3.9, 5.5.1.4.**<br>**NOM-025-STPS-2008** | |
| A11) **Drenajes**: Los drenajes y canaletas del Establecimiento sus pendientes van en sentido contrario de los procesos.<br>A12) **Drenajes**: Los equipos del Establecimiento están conectados a los drenajes del Establecimiento.<br>A13) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento son de un diámetro tal que evita el reflujo de los líquidos.<br>A14) **Drenajes**: Los drenajes del Establecimiento no están conectados con los de los servicios sanitarios.<br>A15) **Drenajes**: Las coladeras de los drenajes presentan equipos que evitan el reflujo de gases o el ingreso de fauna nociva. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. III**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.3., 5.3.4., 5.3.5., 5.3.6., 5.3.7., 5.3.8., 5.3.9.** | |

| | | |
|---|---|---|
| A16) **Ventilación**: La ventilación y extracción de aire es suficiente, de tal forma que se evite la presencia de condensaciones sobre áreas de proceso donde se observe producto expuesto.<br>A17) **Ventilación**: En caso de que la ventilación sea insuficiente, el Establecimiento es capaz de controlar los condensados en las áreas antes mencionadas, cuenta con acciones correctivas y preventivas para eliminar el riesgo y eviten la contaminación del producto.<br>A18) **Ventilación**: El Establecimiento cuenta con ventilación suficiente en los servicios sanitarios y áreas de descanso. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. XIII**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.5**<br>**5.5.2**<br>**5.10.6** | |
| A19) **Equipos y utensilios**: El Establecimiento cuenta con equipos y utensilios de contacto directo de superficies lisas y contínuas, bordes redondeados, de fácil lavado, resistentes a la corrosión o al óxido. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. XIII** | |
| A20) **Exteriores**: Las áreas perimetrales están pavimentadas.<br>A21) **Exteriores**: El Establecimiento está perfectamente delimitado con cerco perimetral.<br>A22) **Exteriores**: Mantenimiento de los muros exteriores del edificio.<br>A23) **Exteriores**: Planta de tratamiento de agua. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. III**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.4.8.** | |

| | | |
|---|---|---|
| A24) **Fauna nociva**: El Establecimiento o la empresa contratada presenta procedimientos en caso de que se presente una desviación, este procedimiento incluye acciones correctivas inmediatas y preventivas que eliminen la causa para que no se vuelva a presentar.<br>A25) **Fauna nociva:** El Establecimiento cuenta con un contrato vigente o licencia sanitaria.<br>A26) **Fauna nociva**: El programa cuenta con un plano de trampas actualizado.<br>A27) **Fauna nociva**: El Establecimiento mantiene registros del uso, aplicación y hallazgos en sus diferentes áreas | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. V**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.1 d)**<br>**5.4.5**<br>**5.4.6** | |
| **A28) Vehículos para el transporte de productos de origen animal.** | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. XIII**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**4.2**<br>**NOM-009-ZOO-1994**<br>**14., 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7**<br><br>**NOM-051-ZOO-1995**<br>**4.3, 4.3.3., 4.3.4, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11**<br><br>**NOM-024-ZOO-1995**<br>**5, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11** | |
| **A29) Oficina de la Inspección Veterinaria.** | **LFSA**<br>**Art. 1** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 106**<br>**Art. 108**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 215**<br>**Art. 221**<br>**Art. 224**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.11**<br>**NOM-030-ZOO-1995**<br>**5**<br>**NOM-060-ZOO-1999**<br>**9, 9.1** | |
| A30) **Calibración**: El Establecimiento tiene certificados de calibración de los equipos y áreas que se involucran durante los procesos de los productos y materias primas.<br>A31) **Calibración**: El Establecimiento tiene procedimientos para la calibración de los equipos. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. IX h).**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.1 inciso f)** | |
| **B) Prerrequisitos de bajo impacto:**<br>B1) **Capacitación**: El Establecimiento demuestra y garantiza que el personal que elabora en áreas de Proceso está capacitado. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. XLI**<br>**Art. 50, 128 y 136** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **RLFSA**<br>**Art. 1** | |
| B2) **Materias primas**: El Establecimiento demuestra control de su material de empaque mediante cartas garantía de proveedores. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. IX a), b) y c)** | |
| B3) **Químicos:** Los químicos de limpieza y desinfección usados en el Establecimiento tienen ficha técnica que indique su uso en áreas de proceso de alimentos.<br>B4) **Químicos**: Las grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos son de grado alimenticio.<br>B5) **Químicos**: Se cuentan con registros que demuestren el control del uso de los Químicos.<br>B6) **Químicos**: El Establecimiento mantiene control de almacenaje y su uso durante los procesos. | **LFSA**<br>**Art. 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX.**<br>**Art. 17**<br>**Art. 18 fracc. I**<br>**Art. 91 fracc. IV**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, 214 fracc. IX a), XIII** | |
| B7) **Trazabilidad**: El Establecimiento presenta un Manual de trazabilidad actualizado.<br>B8) **Trazabilidad**: El manual contiene el registro de todas las materias primas (lotes) y productos terminados.<br>B9) **Trazabilidad**: En el caso de frigoríficos, el manual contiene registro de los productos terminados que se reciben (lotes). | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 6 fracc. XII, XLVII, LVIII**<br>**Art. 73**<br>**Art. 84 al 90**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136** | ***EUA- DIR. 8080.1*** |

| | | |
|---|---|---|
| B10) **Trazabilidad**: El Establecimiento mantiene registros de las materias primas (lotes) y cantidades a utilizar para confeccionar el producto terminado (Lote).<br>B11) **Trazabilidad**: El Establecimiento tiene un flujo del proceso de cada una de las materias primas que utiliza para confeccionar cada uno de los productos finales.<br>B12) **Trazabilidad**: El Establecimiento puede relacionar el lote del etiquetado (lote, fecha de producción, fecha de caducidad etc.,), con toda la cadena de producción para determinar que materias primas fueron utilizadas y así determinar el origen de cada una de ellas.<br>B13) **Trazabilidad**: El Establecimiento demuestra mediante desafío que su programa de trazabilidad es eficiente (realizar un simulacro).<br>B14) **Recupero de producto**: El Establecimiento presenta un Programa de recuperación de producto (recall).<br>B15) **Recupero de producto**: El Programa establece los 3 niveles de riesgo.<br>B16) **Recupero de producto**: El Programa establece un equipo multidisciplinario para la recuperación del producto.<br>B17) **Recupero de producto**: El Programa establece una adecuada comunicación entre las partes involucradas (clientes y proveedores).<br>B18) **Recupero de producto**: El Establecimiento demuestra que su Programa es eficiente (simulacros). | **RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 25, 26, 27**<br>**Art. 214 fracc. VII**<br>**Art. 137, 139, 142, 143 fracc. II, III, IV.**<br>**Art. 144**<br>**Art. 147**<br>**Art. 148**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.1 inciso f)** | |
| B19) **Producto no comestible:** El Establecimiento cuenta con contenedores identificados para el control de producto no comestible | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 4**<br>**Art. 6 fracc. XXII, XXIII**<br>**Art. 16 fracc. VII** | |

| | | |
|---|---|---|
| B20) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene un contrato vigente con Planta de rendimiento y está autorizada por la DGSA.<br>B21) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene registros de salidas de producto no apto para consumo humano a planta de rendimiento.<br>B22) **Producto no comestible:** El Establecimiento mantiene en sus archivos constancias de destrucción o reproceso emitido por la planta de rendimiento.<br>B23) **Producto no comestible:** El Establecimiento proporciona en los puntos de inspección oficial contenedores para decomiso de uso exclusivo para el personal veterinario del Establecimiento. | **Art. 27, 45, 108**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. XII, XIII**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.10.9**<br>**NOM-009-ZOO-1994**<br>**7.4**<br><br>**NOM-024-ZOO-1995**<br>**5.17**<br><br>**NOM-060-ZOO-1999**<br>**6, 6.1, 6.2, 6.3., 9.1.3.** | |
| B24) **BPM**: El Establecimiento tiene implementado un programa de buenas prácticas de manufactura.<br>B25) **BPM**: El personal del Establecimiento realiza un adecuado proceso de lavado de las manos y de su equipo antes de ingresar a las áreas de proceso.<br>B26) **BPM**: El personal realiza la esterilización y sanitización de sus equipos que entran en contacto con el producto conforme a tiempos establecidos científicamente.<br>B27) **BPM**: En caso de que se contamine alguna persona o equipo con material purulento o fluidos de animales enfermos, el Establecimiento mantiene procedimientos para controlar esta vestimenta, equipos y personal. | **LFSA**<br>**Art. 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX.**<br>**Art. 17**<br>**Art. 18 fracc. I**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, 24, 26, 27, 28 y 214.**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.1 inciso f)** | **-DIR.6420.4** |

| | | |
|---|---|---|
| B28) **Aseo de Personal**: El Personal que labora en el Establecimiento no usa joyería ni maquillaje dentro de las áreas de proceso.<br>B29) **Aseo del personal**: La ropa de trabajo es clara y se observa limpia.<br>B30) **Aseo del Personal**: La ropa y equipo de los operarios está identificada por áreas, de tal forma que se evite contaminación cruzada. | **LFSA**<br>**Art. 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX.**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, 214 fracc. XIII**<br><br>**NOM-009-ZOO-1994**<br>**17.3, 17.4, 17.5, 17.6, 17.7** | |
| B31) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento mantiene estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos.<br>B32) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de las salidas de estos productos.<br>B33) **Aditivos restringidos**: Mantiene estos aditivos bajo llave.<br>B34) **Aditivos restringidos**: Mantiene registros de estos aditivos durante todo el proceso.<br>B35) **Aditivos restringidos**: El Establecimiento cuenta con muestreo y registros de producto terminado de concentración de nitritos y nitratos. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. IX a) y b)**<br><br>**Ley General de Salud**<br>**Ley Federal de Protección al consumidor**<br>**Norma de etiquetado NOM-051-SCFI-2010**<br>**Norma de alimentos modificados en su composición NOM-086-SSA1-1994**<br><br>**ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012.** | **FDA**<br>**CFR**<br>**CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS)**<br>**UE** |

| | | |
|---|---|---|
| B36) **Alérgenos**: El Establecimiento mantiene control sobre los alérgenos.<br>B37) **Alérgenos**: Mantiene registros de las salidas de estos alérgenos.<br>B38) **Alérgenos**: Mantiene una codificación en el Establecimiento y por separado de los alérgenos.<br>B39) **Alérgenos**: Mantiene registros de los alérgenos durante todo el proceso. | **LFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. IX a) y b), XIII**<br><br>**Ley General de Salud**<br>**Norma de etiquetado NOM-051-SCFI-2010**<br>**Norma de alimentos modificados en su composición NOM-086-SSA1-1994**<br><br>**ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012.** | **FDA**<br>**CFR**<br>**CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS)**<br>**UE** |
| B40) **Salud**: El Establecimiento justifica el estado de salud de sus empleados por medio de un certificado de salud emitido por una autoridad competente.<br>B41) **Salud**: Se observa personal con sintomatología y signología de enfermedad laborando en áreas de proceso.<br>B42) **Salud**: El Establecimiento cuenta con un procedimiento para el control de enfermedades infecto-contagiosas y afecciones de la piel de sus empleados. | **LFSA**<br>**Art. 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX.**<br>**Art. 50, 128 y 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 23, 214**<br><br>**NOM-009-ZOO-1994**<br>**17.1, 17.2** | |
| B43) **Flujos**: Los Flujos del personal y de los procesos en el Establecimiento son lineales, de tal | **LFSA**<br>**Art. 1** | |

| | | |
|---|---|---|
| forma de no presentar retrocesos o cruzamientos o congestionamiento. | **Art. 50**<br>**Art. 128**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art. 214 fracc. I**<br><br>**NOM-008-ZOO-1994**<br>**5.1 inciso a)** | |
| **BIENESTAR ANIMAL CÓDIGO 06** | | |
| **A) Bienestar animal básico:**<br>**A.1) El Establecimiento cuenta con procedimiento escrito Bienestar animal a sus proveedores.**<br>**A.2) El Establecimiento cuenta con un programa escrito sobre Bienestar animal aplicado al Establecimiento.**<br>**A.3 El Establecimiento cuenta con procedimiento escrito donde describe como garantiza el Bienestar animal.**<br>**A.4 El Programa de Bienestar animal está dirigido como mínimo a evitar el sufrimiento y maltrato de los animales.**<br>**A.5 El Procedimiento de Bienestar animal contempla proveedor, instalaciones, métodos de insensibilización y sacrificio de emergencia.**<br>**A.6 El programa de Bienestar animal identifica la frecuencia con que se llevan a cabo las actividades.**<br>**A.7 El programa de Bienestar animal identifica a los empleados que son responsables de** | **LFSA**<br>**Art. 1, 19, 20 fracc. I, III, IV, y V.**<br>**Art. 21, 22 y 23 segundo párrafo**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art, 29 fracc. II**<br>**Art. 30 fracc. I, II y V**<br>**Art. 32**<br><br>**NOM-033-SAG/ZOO-2014**<br>**10.0** | ***EUA -DIR. 6910.1***<br>***Inspección Ante-mortem***<br>***-DIR. 6100.1***<br>***-DIR. 6910.1*** |

| | | |
|---|---|---|
| **implementar y mantener los procedimientos especificados.**<br>**A.8 El programa de Bienestar animal contempla las acciones correctivas y preventivas que ayuden a reducir o eliminar los riesgos.**<br>**A.8 El programa de Bienestar animal contempla las acciones correctivas y preventivas que ayuden a reducir o eliminar los riesgos.**<br>**A.10 El funcionario de más alto nivel en el Establecimiento anota la fecha y firma el programa. B.1 El Establecimiento ha efectuado auditorías a proveedores.** | | |
| **B) Bienestar animal documental**<br>**B.1 El Establecimiento ha efectuado auditorías a proveedores.**<br>**B.2 El Establecimiento monitorea, implementa acciones correctivas y preventivas del estado y mantenimiento en las instalaciones desde el desembarque hasta el área de insensibilización de los animales.** | **LFSA**<br>**Art. 1, 19, 20 fracc. I, III, IV, y V.**<br>**Art. 22 y 23 segundo párrafo**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art, 29 fracc. II**<br>**Art. 30 fracc. I, II y V**<br>**Art. 32**<br><br>**NOM-033-SAG/ZOO-2014**<br>**5.,5.1, 5.1.1,5.1.1.1, 5.1.1.2, 5.1.2, 5.1.2.1, 5.2, 5.2.1, 5.2.1.1, 5.2.2, 5.2.2.1, 5.3, 5.3.1, 5.3.1.1, 5.3.1.2, 5.3.2, 5.3.2.1, 5.4, 5.4.1, 5.4.1.1, 5.4.1.2, 5.4.2, 5.4.2.1, 5.5, 5.5.1, 5.5.1.1, 5.5.2, 5.5.2.1** | ***EUA -DIR. 6910.1***<br>***Inspección Ante-mortem***<br>***-DIR. 6100.1***<br>***-DIR. 6910.1*** |

| | | |
|---|---|---|
| **C) Bienestar animal en piso y documental**<br>**C.1 El Establecimiento considera dentro de su monitoreo acciones correctivas y preventivas**<br>**C.2 El Establecimiento cuenta con ayudas visuales y capacitación continua del personal involucrado en Bienestar animal.** | **LFSA**<br>**Art. 1, 19, 20 fracc. I, III, IV y V.**<br>**Art. 22 y 23 segundo párrafo**<br>**Art. 50**<br>**Art. 128**<br>**Art. 136**<br><br>**RLFSA**<br>**Art. 1**<br>**Art, 29 fracc. II**<br>**Art. 30 fracc. I, II y V**<br>**Art. 32**<br><br>**NOM-033-SAG/ZOO-2014**<br>**10.0** | ***EUA -DIR. 6910.1***<br>***Inspección Ante-mortem***<br>***-DIR. 6100.1***<br>***-DIR. 6910.1*** |

## B) Firmas y Cambios

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| MVZ. Jorge Paredes Pérez<br>Subdirector de Supervisión Nacional de Establecimientos TIF | MVZ. Francisco Jaime Sandoval<br>Director de Establecimientos TIF | MVZ. Hugo Fragoso Sánchez<br>Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera |

| Cambios | | |
|---|---|---|
| Revisión | Fecha | Descripción |
| 00 | 00/00/00 | |
| 01 | 00/00/00 | |
| 02 | 00/00/00 | |