


	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 1 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACION AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN


2014

Revisó	Autorizó
 <hr/> MVZ Francisco Jaime Sandoval Director de Establecimientos TIF	 <hr/> MVZ Hugo Frágoso Sánchez Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA		Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Página: 2 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

INDICE

	Pag.
1.- INTRODUCCION	3
2.- OBJETIVO	3
3.- ALCANCE	3
4.- MARCO JURIDICO	4
5.- RESPONSABLES	4
6.- ABREVIATURAS	5
7.- FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS MVZ SUPERVISORES ESTATALES DEL SISTEMA TIF EN LA VERIFICACION DE PROCEDIMIENTOS BASICOS DE INSPECCION AL SISTEMA (PBIS).	6
8.- FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS MVZ RESPONSABLES Y AUXILIARES DEL SISTEMA TIF EN LA VERIFICACION DE PROCEDIMIENTOS BASICOS DE INSPECCIÓN AL SISTEMA (PBIS).	19
9.- ANEXOS	29

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA		Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Página: 3 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

1.-INTRODUCCION

Este manual proporciona herramientas de apoyo por el personal oficial del sistema de inspección Tipo inspección Federal (TIF), indica cómo realizar la evaluación exhaustiva de la inocuidad de los alimentos en todos los aspectos de la seguridad alimentaria relacionada con los establecimientos su entorno, los procesos, productos, con la naturaleza y el origen de todos los materiales recibidos.

El personal oficial supervisores y médicos de establecimientos TIF tendrán que evaluar el diseño y validez del programa de seguridad e inocuidad de los alimentos que comprende, los programas Estándares de Desempeño de Sanitización (SPS), las procedimientos de operación estándar de sanitización (POES), el sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) y el programa de reducción de patógenos.

Por garantizar el cumplimiento de los requisitos normativos vigentes, en virtud de la importancia de adaptarse a las condiciones de un mercado internacional globalizado que nos exige mayor nivel de competencia y asegurar altos estándares de inocuidad de los alimentos cárnicos de origen animal a lo largo de todo el proceso de producción desde la recepción, sacrificio, transformación, almacenamiento, conservación y distribución de productos por consumo humano en mercados nacionales e internacionales.


En este manual se proporcionan las indicaciones básicas por que el sistema de inspección oficial homologue los criterios de inspección, verificación, aplicación y seguimiento, por la revisión del sistema de seguridad e inocuidad de los alimentos por protección del consumidor.

2.-OBJETIVO

Proporcionar la metodología a aplicar por evaluar la inocuidad de los alimentos y como documentar las conclusiones por homologar los criterios de inspección y verificación de los Supervisores y Médicos Responsables oficiales asignados en establecimientos TIF asegurando la adecuada aplicación y cumplimiento de la normatividad nacional e internacional vigente.

3.- ALCANCE

Este manual aplica a todos los establecimientos TIF nacionales y elegibles por exportar productos de origen animal.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 4 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

4.- MARCO JURIDICO

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, (DOF 29-XII-1976) Artículo 35 fracciones I, IV, VIII y XXII.

Ley Federal de Sanidad Animal (DOF 24-IV-2007)

Ley Federal de Metrología y Normalización (DOF 19-V-1999).

Reglamento Interior de la SAGARPA (DOF 10-VII-2001).

Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal (DOF 21-V-2012)

NOM-004-ZOO-1994, Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo.

NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoonosanitarias por la construcción y equipamiento de establecimientos por el sacrificio de animales y las dedicados a la industrialización de productos cárnicos. (Su modificación 10 de febrero de 1999)

NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne. (Su modificación 10 de diciembre de 1999)

NOM-024-ZOO-1995, Especificaciones y características zoonosanitarias por el transporte de animales, sus productos y subproductos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios por uso en animales o consumo por estos.

NOM-030-ZOO-1996, Especificaciones y procedimientos por la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.

NOM-033-ZOO-1995, Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

NOM-060-ZOO-1999, Especificaciones zoonosanitarias por la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.

Clave MO01.02 Manual de Inspección Sanitaria en Establecimientos TIF de Sacrificio de Aves

Clave MO05.01 Manual de Toma y Envío de Muestras en Busca de Residuos Tóxicos en Materia Prima para Establecimientos TIF

Código DI-003-2014 Programa Nacional de Monitoreo y Control de Residuos Químicos y Contaminantes en Establecimientos TIF de Sacrificio de Aves y Productos de Huevo

Código DI-002-2014 Manual de Inspección Sanitaria de Establecimientos TIF de Procesamiento de Productos de Huevo

Código DI-004-2014 Programa Nacional de Control de Patógenos en Establecimientos TIF de Sacrificio de Aves y Productos de Huevo

Normatividad Internacional vigente por los países a los que se exporta


5.- RESPONSABLES

Director General de Inocuidad, Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera. Director de Establecimientos TIF

Subdirectores de área de la DGIAAP


Supervisores de Establecimientos TIF

MVZ. Oficiales y Técnicos auxiliares

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA		Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Página: 5 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

6.- ABREVIATURAS


AC.- Acciones Correctivas.
 BPM.- Buenas Prácticas de Manufactura.
 DGIAAP.- Dirección General de Inocuidad, Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.
 FSIS.- Servicio de inspección y Seguridad de los Alimentos.
 HACCP.- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
 LC.- Límite Crítico.
 MVZ.- Médico Veterinario Zootecnista.
 NOM.- Norma Oficial Mexicana.
 PBIS.- Sistema de inspección Basado en el Desempeño.
 PCC.- Punto Crítico de Control.
 POE.- Procedimiento de Operación Estandarizado.
 POES.- Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización.
 RTE.- Alimentos listos para consumo (Ready to eat).
 SPS.- Estándar de Desempeño de Sanitización.
 SENASICA.- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.
 SAGARPA.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
 TIF.- Tipo Inspección Federal

 SENASICA <small>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA</small>	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Código: DGIAAP TIF-001
			Página: 6 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015


7.- FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS MVZ SUPERVISORES ESTATALES DEL SISTEMA TIF EN LA VERIFICACION DE PROCEDIMIENTOS BASICOS DE INSPECCION AL SISTEMA (PBIS).

Se refiere a las acciones operativas y documentales que el supervisor oficial debe cumplir en el desempeño de sus actividades, derivadas de las visitas de supervisión mensuales programadas a las establecimientos TIF bajo su jurisdicción.

- Recibe instrucciones e informa a la DGIAAP, sobre supervisiones mensuales de rutina, verificaciones y otras actividades fuera del programa preestablecido de seguimiento al sistema de inspección en los establecimientos TIF.
- Apoya, homologa y asesora al MVZ Responsable de Establecimientos TIF en las criterios de inspección, sobre las regulaciones Nacionales e Internacionales, así como en aspectos técnicos que involucren la inocuidad alimentaria.
- Lleva a cabo según oficio de comisión visitas de supervisión a Establecimientos en el extranjero que deseen exportar productos y subproductos de origen animal a México.
- Revisa la implementación, cumplimiento, reevaluación y análisis de los sistemas de seguridad de los alimentos (POES y HACCP) en establecimientos de exportación.
- Revisión documental mensual del llenado de formatos del sistema PBIS, electrónico o documental programación de actividades, Básicos de POES y HACCP, dar seguimiento a desviaciones y tendencias de los indicadores del programa de seguridad e inocuidad alimentaria, según los tipos de productos procesados
- Revisión y análisis mensual de la información del sistema PBIS, por dar seguimiento a las desviaciones y tendencias de los indicadores del programa de seguridad e inocuidad alimentaria, según los tipos de productos procesados
- Realiza visitas de verificación a los establecimientos que se indique previo oficio de comisión, por dar seguimiento al procedimiento administrativo de calificación de infracción, basado en la normatividad mexicana vigente y aplicable.
- Elabora el proyecto del Programa anual de supervisión del siguiente año a los diferentes establecimientos TIF de su jurisdicción, el cual será enviado a la DGIAAP por octubre del año en curso. Este deberá establecer calendario de actividades y presupuesto calendarizado.
- Apoya a la DGIAAP en la visita de evaluación de las instalaciones del establecimiento que solicite ingresar al Sistema TIF, así como en ampliaciones de la certificación.

 SENASICA <small>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA</small>	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Código: DGIAAP TIF-001
			Página: 7 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Constata horarios de labores y calendario de rotación de turnos y establecimientos de lo MVZ responsables y personal auxiliar, de acuerdo a las necesidades de inspección y mercados de exportación de los establecimientos TIF de su jurisdicción.
- Elaborar el Programa anual de capacitación por los MVZ. Responsables y auxiliares de acuerdo a las necesidades de inspección y Verificación del sistema de Seguridad e inocuidad de las alimentos, remitirlo semestral o anualmente a la DGIAAP.
- Realizar reuniones mensuales, con los MVZ responsables de los establecimientos TIF, por informar de las actividades de inspección al sistema TIF y requerimientos de las países a las que se exporta, seguimiento de las incumplimientos al PBIS y modificaciones a las Normativas que apliquen en el sistema TIF.
- Requerir a los MVZ responsables de establecimientos TIF, su programa de trabajo y calendario de actividades de las MVZ e inspectores de línea en cada establecimiento a su cargo.
- Mantener una revisión continua de la situación zoonosanitaria de México y de los países a donde se tiene autorización por exportar productos pecuarios.
- Realizar, enviar y supervisar el cumplimiento de las programaciones del sistema PBIS por las MVZ Responsables de los establecimientos que exportan.
- Asegurar que el personal oficial contratado asignado al establecimiento realice una evaluación de sus funciones a desempeñar. Verificar la realización de sus funciones y responsabilidades.
- Evaluar a los MVZ y Técnicos Auxiliares que estarán a prueba por un año para su primera evaluación y el supervisor decidirá si seguirá después de este tiempo en sus funciones.
- Verificar que el personal asignado oficial de inspección y acreditado cumplan con los requerimientos de entrenamiento obligatorio anual para sus funciones.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 8 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

7.1 ACTIVIDADES DE SUPERVISION AL SISTEMA DE INSPECCION TIF Y VERIFICACION DE PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE INSPECCION AL SISTEMA (PBIS).

Supervisar y verificar las actividades de inspección realizadas por las MVZ Responsables de los establecimientos TIF y los Técnicos Auxiliares que a través de la revisión física y documental registrara y constatará la implementación, desarrollo y mantenimiento del sistema de seguridad e inocuidad de los alimentos, registrarlo en el formato (INO-05) debiendo verificar el correcto funcionamiento y archive en el establecimiento TIF, de los siguientes documentos.

7.1.1 ESTANDARES DE DESEMPEÑO DE SANITIZACION (SPS). Referencia por su aplicación, NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994; en la Directiva del FSIS 5000.1; 5100.1; 5400.5 últimas versiones, 9 CFR 416 hasta 416.6.; Directivas y Noticias del FSIS-USDA que apliquen.


En este apartado no se exige en algunos de los programas descritos que se lleven registros por no contar con requisitos homólogos de diseño, por lo que se deberán revisar dichos programas de manera rutinaria y enfocándose en aquellos que apoyen la solventación de desviaciones que se encuentren durante la revisión del sistema de seguridad e inocuidad de los alimentos.

Es necesario considerar las conclusiones relativas a los programas de higienización en el contexto de todos los demás sistemas de inocuidad alimentaria. De esta manera este apartado consiste en la aplicación de los programas y actividades básicas necesarias a desarrollar durante toda la cadena alimentaria que garanticen el entorno de la producción sin representar riesgos al consumidor al proporcionar alimentos seguros e inocuos.

Se deberá revisar que los programas que dan soporte al sistema de seguridad e inocuidad de los alimentos contengan por lo menos un procedimiento o metodología, una frecuencia, un formato por el registro de eventos y que se indique a las responsables de la implementación, seguimiento y mantenimiento de los registros:

7.1.1.1. PROGRAMA DE CONTROL DE ROEDORES Y FAUNA NOCIVA: - Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar las fichas técnicas, indicar la rotación, manejo y uso efectivo de productos, plaguicidas o sustancias autorizadas, comprobar su eficiencia y seguridad para el uso en los establecimientos que manejen productos alimenticios
- El cumplimiento del calendario de aplicación de químicos o mecanismos utilizados
- Verificación procedimientos, de AC, de registros
- Observación en sitio de trampas y cebaderos u otros mecanismos utilizados.
- Revisar el manejo, clasificación e identificación de químicos en el almacén por evitar la Adulteración o contaminación de productos o la creación de condiciones no higiénicas.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 9 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

7.1.1.2. PROGRAMA DE CONTROL Y SUMINISTRO DE AGUA, HIELO Y VAPOR:

Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar registros de clorinación que certifiquen la potabilidad del suministro del agua y documentación comprobatoria del hielo utilizado por procesos.
- Revisar muestreo, rotación, resultados y AC aplicadas en caso de desviaciones en los exámenes de microbiología y fisicoquímicos del agua
- Revisar periódicamente el suministro y manejo de vapor así como el registro del mantenimiento de las válvulas check o mezcladoras.

7.1.1.3. PROGRAMA DE CONTROL Y MANEJO DE DESECHOS, DECOMISOS, AGUAS RESIDUALES Y GRASAS RECUPERADAS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar los registros correspondientes al control, manejo y la eliminación de los desechos
- Revisar el control y manejo de desechos líquidos que se mantendrán debidamente separados por evitar el contacto con productos comestibles y la presencia de malos olores o fauna nociva que pudieran generar contaminación.


7.1.1.4. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el seguimiento del mantenimiento a los edificios del establecimiento, estructuras, salas y compartimentos y equipo que permitan el procesamiento, manipulación y almacenamiento de productos de tal forma que no ocasione la adulteración o la creación de condiciones no higiénicas.

7.1.1.5. PROGRAMA DEL MANEJO DE LA SALUD DE LOS EMPLEADOS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar que se mantengan vigentes los certificados de salud
- Revisar el seguimiento al control de enfermedades infecciosas, evitando que personal enfermo tenga acceso a las áreas de contacto con alimentos hasta su recuperación.
- Revisar los registros se debe indicar, el tipo de exámenes que se realiza, el tratamiento aplicado en casos positivos y cumplimiento del programa.

7.1.1.8. PROGRAMA DE HIGIENE Y BPM DE LOS EMPLEADOS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a las siguientes puntos:

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 10 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Revisar las prácticas de higiene establecidas para el personal que labora en contacto con el producto, con las superficies de contacto de los alimentos, con las materiales de empaque y envasado del producto para prevenir la adulteración del producto y la creación de condiciones no higiénicas.

7.1.1.9. PROGRAMA DEL MATERIAL DE EMPAQUE Y ETIQUETAS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:


- Revisar la ficha técnica y la certificación por la autoridad competente para el uso de recipientes, envases, envolturas y etiquetas
- Verificar el correcto almacenamiento, conservación higiénica y uso
- Revisar que el sitio de almacenaje mantenga las condiciones que impidan la presencia de contaminantes, fauna nociva y humedad.
- Verificar registros de entradas y salidas de material e inventarios.

7.1.1.10. PROGRAMA DE MATERIAS PRIMAS NO CARNICAS E INGREDIENTES: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar que las materias primas no cárnicas e ingredientes cuenten con la ficha técnica actualizada y carta de garantía del proveedor
- Revisar que las materias primas no cárnicas estén identificadas clasificadas y almacenadas en lugares secos y libres de contaminantes separadas de productos cárnicos
- Revisar las inventarios de entradas y salidas así como los registros de control de las formulaciones que utiliza el establecimiento.

7.1.1.11. PROGRAMA DE QUIMICOS, SANITIZANTES E HIGIENIZANTES: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar la ficha técnica y la certificación por la autoridad competente por el uso de los químicos en establecimientos que procesen, almacenen o distribuyan productos alimenticios.
- Revisar la identificación, almacenaje adecuado en locales separados y cerrados para evitar contaminación cruzada con los alimentos y que se realice un uso in debido de ellos.
- Revisar los registros de entradas y salidas de productos químicos e inventarios.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 11 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

7.1.1.12. ILUMINACION: La iluminación debe ser de buena calidad y suficiente que asegure que las condiciones sanitarias son mantenidas y los productos no están adulterados, se debe proveer en las áreas donde se procesan, manejan, almacenan e inspeccionan, donde los equipos y utensilios se limpian y cualquier otra área de lavado de manos y áreas sanitarias.

7.1.1.13. VENTILACION: Debe proveerse una adecuada ventilación necesaria para control de los olores, vapores y condensación para prevenir la adulteración de los productos y la creación de condiciones no sanitarias.

7.1.1.14. PAREDES, TECHOS, PISOS, PUERTAS, VENTANAS Y OTRAS SALIDAS AL EXTERIOR:

Deben estar construidas y mantenidas de forma tal que prevengan la entrada de plagas. Los cuartos donde se procesan, manejan y almacenan tienen productos alimenticios deben estar separados de otros en donde se manejan productos no aptos para el consumo humano para prevenir adulteración o condiciones no sanitarias.

7.1.1.15. VESTIDORES, LAVAMANOS Y SERVICIOS SANITARIOS: Deben estar en número y tamaño suficiente, localizados y mantenidos en condiciones sanitarias y en buenas condiciones de reparación todo el tiempo para asegurar la limpieza de las personas que manejan los productos. Estos deben estar separados de los cuartos o áreas donde los productos son procesados, manejados o almacenados.


Los lavamanos deben contar con agua caliente y fría, jabón y toallas y pueden tenerse en cualquier lugar necesario del establecimiento.

7.1.2. PROGRAMA DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO Y TOXICOLÓGICO: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar y dar seguimiento a la implementación de los programas, Manuales internos y oficiales de Control de Patógenos y de Residuos químicos en los establecimientos.
- Dar seguimiento y verificar a los resultados de los análisis, estándares de eficiencia y cumplimiento de acciones correctivas, reevaluación de los planes HACCP, POES cuando es requerido.

7.1.3. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el seguimiento y revisar los registros de la movilización de los alimentos a favor de los pasos específicos de producción, procesamiento y distribución

 SENASICA <small>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD. INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA</small>	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 12 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Revisar el uso de códigos registrados como son etiquetas, aretes, lotes entre otros métodos, por poder identificar, ubicar y disponer rápidamente de los productos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

7.1.4. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Con este programa se busca prevenir los posibles peligros de contaminación directa e indirecta de las alimentos en la cadena de producción y transformación de productos de origen animal para dar calidad y seguridad a los productos bajo normas de higiene y prácticas de manejo adecuadas a las exigencias sanitarias vigentes

7.1.5. PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE AREAS DE PROCESO Y CAMARAS: - Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el seguimiento a las registros de control de temperaturas automatizado o mediante monitoreos según actividades del establecimiento


7.1.6. PROGRAMA DE SEGUIMIENTO DE BUENAS PRACTICAS EN GRANJA: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el seguimiento a las registros que se tengan implementados en granjas sobre el bienestar animal, medicina preventiva, suministro de agua y alimentación, mantenimiento de instalaciones y manejo animal.

7.1.7.. PROGRAMA DE CAPACITACION DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO TIF: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar y asegurar la implementación, seguimiento y registros del "programa de capacitación del personal que está en contacto con los alimentos que sea continua y por el personal de nuevo ingreso

7.1.8. PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS DE MEDICION: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 13 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Revisar el procedimiento, frecuencia, inventarios de equipos de medición, responsables. certificación de calibración patrón externa y los registros que nos avalen el correcto funcionamiento de estos.

7.1.9. PROCEDIMIENTOS DE OPERACION ESTANDAR DE SANITIZACION (POES) – Referencia para su aplicación en la Directiva del FSIS 5000.1 última revisión y 9 CFR 416.11 hasta 416.17.

- Se revisara el programa escrito según Normatividad vigente, que cumpla con los puntos básicos del sistema PSIS electrónico o de forma documental en el cual se requiere que se identifiquen los procedimientos Pre-operativos y Operativos, por las superficies de contacto con alimentos, en equipos y utensilios así como superficies de no contacto, verificar la frecuencia de aplicación de los procedimientos, el listado de químicos utilizados, el personal responsable de implementar, monitorear, aplicar las acciones correctivas y preventivas, el mantenimiento actualizado de registros, que estos reflejen las altas condiciones de sanidad en los procesos de transformación de productos de origen animal en los establecimientos TIF.

- Los establecimientos deberán operarse y mantenerse de tal manera que aseguren la prevención de condiciones no sanitarias y la adulteración de los productos.
- Asegurar que las acciones correctivas aplicadas al POES aseguran la recuperación de las condiciones sanitarias y prevengan la recurrencia de la contaminación directa o adulteración de los productos, esto incluirá una apropiada reevaluación y modificaciones del POES y sus procedimientos para la recuperación de las condiciones sanitarias que sean necesarias.

7.1.9.1. PROGRAMA POES PRE-OPERATIVOS DE SUPERFICIES DE CONTACTO –


Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-02) en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar que el programa escrito contenga el procedimiento de higiene y sanitización de todas las superficies de contacto con alimentos, la frecuencia, los responsables de la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros así como los formatos de registro que se utilizan por el monitoreo
- Revisión del contenido registros del monitoreo, acciones correctiva y preventivas
- Revisión de las programaciones del PSIS (INO-06) donde se consideren aleatoriamente todos los códigos de revisión por la verificar la efectividad del POES en sitio y documental.

7.1.9.2. PROGRAMA POES PRE-OPERATIVOS DE SUPERFICIES DE NO-CONTACTO -

Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-02) en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar el programa escrito, la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros de desviaciones, acciones correctivas y preventivas.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 14 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

7.1.9.3. PROGRAMA POES OPERATIVOS Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar que el programa escrito describa como es el manejo sanitario de los productos cárnicos, el manejo sanitario de equipo y utensilios de trabajo, los flujos de personal, productos, decomisos y desechos, no causen contaminación o adulteración de alimentos.
- Revisar la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros
- Revisión del contenido registros del monitoreo, acciones correctivas y preventivas
- Revisión de las programaciones del PSIS (IN0-06) donde se consideren aleatoriamente de todos los códigos de revisión por verificar la efectividad del POES en sitio y documental.

7.1.10. SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

(HACCP): Referencia por su aplicación en la Directiva del FSIS 5000.1 ultima revisión y 9 CFR 417.1 hasta 417.8


- Se deberá revisar y dar seguimiento a la implementación según los procesos de producción y la Normatividad aplicable vigente se verificará que el programa escrito cumpla con los puntos básicos del sistema PBIS electrónico o de manera documental.

7.1.10.1. Revisar, verificar y registrar los datos del programa escrito en el formato básicos (INO-01) sobre la implementación, seguimiento y mantenimiento del sistema.

7.1.10.2. Revisar la clasificación e identificación los productos que se elaboran, el flujograma de la producción de alimentos, la descripción de productos y la identificación del equipo HACCP del establecimiento, además que el documento este fechado y firmado.

7.1.10.3. Revisar el contenido y elaboración del análisis de peligros según las líneas de productos y etapas del proceso. Asegurando que los establecimientos realicen:

- Que se haya realizado un análisis de peligro que considere todos los peligros de inocuidad alimentaria que pudieran ocurrir en el procesamiento de los productos e identificar las medidas preventivas que el establecimiento pueda aplicar para controlar estos peligros.
- Que el establecimiento considere todo peligro biológico, químico o físico que pueda causar que los alimentos sean inseguros para el consumo humano. Que las decisiones tomadas sobre los peligros identificados tengan documentación de soporte.
- El Análisis debe incluir todos los peligros que puedan aparecer antes, durante y después de que el producto este en el establecimiento. Debe considerar peligros que históricamente se reconocen que pueden ocurrir dependiendo del tipo de producto y en la ausencia de controles.
- Deberán considerarse los peligros asociados a los alimentos y verificar periódicamente su inclusión en el análisis de peligro de: toxinas, contaminantes microbiológicos, contaminantes químicos, pesticidas, residuos de drogas, enfermedades zoonóticas, descomposición, parásitos, alérgenos y el uso no aprobado de aditivos.
- Incluir en la verificación periódica de la consideración de los peligros por presencia de alérgenos tales como ser huevos, trigo, mariscos, pescado, leche, nueces o semillas de arboles y soya en las formulaciones.

 SENASICA <small>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA</small>	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 15 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Asegurar y verificar regularmente que el establecimiento tenga un diagrama de flujo actualizado que describa cada uno de los pasos del proceso y del producto hasta el producto final y que cada uno de ellos haya sido considerado para el análisis de peligros.

7.1.10.4. Revisar que el plan HACCP, contenga y documente los puntos críticos de control y los límites críticos.

7.1.10.5. Revisar el contenido de los registros por el monitoreo, la aplicación de las acciones correctivas y los tipos de verificación documental, física y previa al embarque.

7.1.10.6. Revisar que se indique el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema HACCP, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera por garantizar la seguridad alimentaria.


- Cada establecimiento debe validar el Plan HACCP adecuado para los peligros identificados para el producto y verificar que el plan está correctamente implementado.
- Para su validación inicial, el establecimiento debe tener actividades designadas a determinar que el Plan HACCP funciona como se quiere, teniendo un periodo en el que se prueban los puntos críticos de control, límites críticos, monitoreo y registros para validar si son los adecuados. Esto debe incluir documentación científica o técnica que demuestre que en este proceso se puede controlar cada peligro identificado.
- Que la verificación del HACCP incluye la calibración de equipos, observaciones directas, revisión de los registros.
- El establecimiento debe contar con la documentación de soporte científica o técnica necesaria para Los CCP, límites críticos, monitoreo y frecuencias.

7.1.10.7. Revisar la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros-

- Los registros son guardados por 1 año para productos frescos y 2 años para productos congelados, con estabilizadores de anaqueles, curados.
- Los registros de pre-embarque tienen fecha, firma e identificación de productos o lotes. Que validan el cumplimiento de los CCP, límites críticos y frecuencias establecidas en el HACCP.

7.1.10.8. Revisión de las programaciones del PBIS (INO-06) donde se consideren aleatoriamente de todos los códigos de revisión por verificar la efectividad del POES en sitio y documental.

7.1.10.9. Revisar y verificar los registros de las desviaciones, acciones correctivas, preventivas y Tendencias (INO-04)

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 16 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

7.1.11. SISTEMA DE REDUCCION DE PATOGENOS: Referencia por su aplicación en la Directiva del FSIS 5000.1 ultima revisión y 9 CFR 310

Se deberá revisar según Normatividad vigente que el programa escrito de *E. coli* genérica y *E. coli* 0157:H7, *Salmonella spp* y *Listeria monocytogenes* cumpla con los puntos básicos del sistema PBIS electrónico o de manera documental registrado en el formato (INO-03, INO-07).

Revisar que se le de el seguimiento adecuado a los resultados positivos en ambos programas y se realice la revisión del Análisis de riesgos y plan HACCP, asegurando que los alimentos contaminados no pasen al consume humano tanto nacional como para la exportación.


7.1.11.1. Revisión que el programa *E.coli* genérica y 0157:H7 contenga las procedimientos de muestreo, recolección, frecuencia, lugares de muestreo, envío de muestras, información del laboratorio y técnicas aprobadas, manejo e interpretación grafico de resultados, aplicación de acciones correctivas en casos positivos, la verificación, registros y el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema de reducción de patógenos, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera según las líneas de producción y tipos de alimentos que se procesen.

7.1.11.2. Revisión y verificación del programa escrito por el control de patógenos *Salmonella spp*, contenga las procedimientos de muestreo, recolección, frecuencia, lugares de muestreo, envío de muestras, información del laboratorio y técnicas aprobadas, manejo e interpretación de resultados, aplicación de acciones correctivas en casos positivos, la verificación, registros y el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema de reducción de patógenos, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera según las líneas de producción y tipos de alimentos que se procesen.


7.1.11.3. Revisión y verificación del programa escrito por el control de patógenos *Listeria monocytogenes*, elección de alternativa y procedimientos de muestreo, recolección, frecuencia, lugares de muestreo, envío de muestras, información del laboratorio y técnicas aprobadas, manejo e interpretación de resultados, aplicación de acciones correctivas en casos positivos, la verificación, registros y el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema de reducción de patógenos, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera según las líneas de producción tipos de alimentos que se procesen.

7.1.12. CONTROL DE ETIQUETADO

- La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.
- Debe presentarse con una etiqueta en la que se describa o se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran al producto.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 17 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015


- El nombre o la denominación del producto debe corresponder al nombre de uso común, o bien.
- Emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del alimento, que no induzca a error o engaño al consumidor. En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste.
- En la etiqueta de los productos cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.
- Se debe indicar en la lista de ingredientes por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución.
- Su contenido neto y masa drenada. El porcentaje del ingrediente, por peso o volumen, según, se declara en la etiqueta debe estar muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que enfatizan el ingrediente particular.
- Para alimentos que han perdido humedad luego de un tratamiento térmico u otro tratamiento, el porcentaje (con respecto al peso o al volumen) corresponderá a la cantidad del ingrediente o ingredientes usados, en relación con el producto terminado.
- Las basculas utilizadas para pesar productos para su empaque deben estar instaladas, mantenidas y operando de forma precisa que asegure el correcto peso de los productos. Estas estarán calibradas con la frecuencia de una vez por año para asegurar su correcto funcionamiento.
- La etiqueta incluirá: La lista de ingredientes, peso neto, Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, País de origen Identificación del lote, Fecha de caducidad o de consumo preferente, Información nutrimental, Declaración de propiedades nutrimentales.
- Las etiquetas deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.
- La etiqueta debe contener las instrucciones de uso y conservación del producto cuando sean necesarias sobre el modo de empleo que incluya la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización de producto.
- Para productos de exportación seguirán los requerimientos del país de destino para su etiquetado.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 18 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

7.1.13. REGISTROS OFICIALES POR ESTABLECIMIENTOS TIF:


Se deberá revisar en cada visita de supervisión el correcto mantenimiento y seguimiento de problemas anotados y reportados por el MVZ en los controles oficiales de establecimientos TIF, los cuales comprenden:

- Registros de Sanidad del establecimiento
- Registros temperaturas de cámaras y áreas
- Registros de clorinación
- Registros de control de fauna nociva y roedores
- Registros de inspección Ante-mortem, Pos-mortem y Decomisos
- Registros de materia cárnica y no cárnica recibida
- Registros de trasposos de Productos de TIF a TIF
- Registro de graficas o bitácoras de temperaturas de cocción
- Registros informes de labores y de supervisión
- Registro de control de certificados de exportación emitidos, cancelados y no utilizados
- Registro del control de exámenes médicos del personal de establecimientos TIF
- Registro de mantenimiento y tiempos de corrección
- Registro de programas sanitarios (microbiológico de cárnicos, agua, toxicológico, y los que Apliquen según el giro del establecimiento y los mercados internacionales)
- Registro de sellos y flejes oficiales
- Registros de formatos del PBIS - registro INO-Exportación electrónicos o documentales
- Registros de ingreso de Materias primas cárnicas de Importación
- Registro del seguimiento de programas especiales de Salud Animal
- Archivo de documentación oficial
- Normatividad nacional e internacional vigente según aplique.


	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 19 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

8.- FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS MVZ RESPONSABLES Y AUXILIARES DEL SISTEMA TIF EN LA VERIFICACION DE PROCEDIMIENTOS BASICOS DE INSPECCION AL SISTEMA (PBIS).

- Revisar de manera continua o cuando se requiera el programa escrito de prerrequisitos por dar seguimiento documental y físico, verificando su cumplimiento y asegurando su correcta implementación en los establecimientos TIF
- Revisar y verificar los programas de POES pre-operativos y operativos autorizados por la DGIAAP, cuando se indique en la normatividad o cuando se requiera por constatar el correcto Cumplimiento e implementación en los establecimientos TIF.
- Revisar y verificar la documentación del o los HACCP autorizados por la DGIAAP cuando se indique en la normatividad o cuando se requiera por constatar el correcto cumplimiento, seguimiento e implementación de monitoreos, verificaciones, acciones correctivas y mantenimiento de registros en los establecimientos TIF, para evaluar la eficacia del sistema HACCP en los productos que se elaboren.
- Colaborar en las auditorias en conjunto con Auditores extranjeros, para constatar que el sistema de inspección mexicano es equivalente al de los países con los cuales México tiene Intercambio comercial.
- Dar seguimiento a los reportes de información a las gerencias de los establecimientos TIF de los incumplimientos y solventación de los mismos encontrados en el desarrollo e implementación del sistema de seguridad e inocuidad de los alimentos.
- Mantener según la frecuencia indicada los controles oficiales de inspección TIF.
- Elaborar el programa de trabajo y calendario de actividades del MVZ e inspectores de línea del establecimiento a su cargo.
- Mantener una revisión continua de la situación zoonosológica de México y de los países a donde se tiene autorización por exportar productos pecuarios
- Realizar y archivar las verificaciones del programa PBIS e incumplimientos.
- Dar seguimiento a la toma y envío de muestras de los programas oficiales de Microbiología y Residuos Tóxicos.
- Elaborar y enviar a las instancias correspondientes el informe mensual de labores.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 20 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Reevaluar y analizar trimestralmente los formatos básicos PBIS (perfil de planta, Reducción de patógenos, POES Y HACCP) y programas de prerrequisitos que comprenden el sistema de seguridad alimentaria en alimentos.
- Revisión documental mensual del llenado de formatos del sistema PBIS, programación de actividades, Básicos de POES y HACCP e incumplimientos; asegurando que se cumpla con los plazos convenidos y las acciones correctivas y preventivas indicadas en los registros.
- Revisión y análisis de la información anual en relación al sistema PBIS, definir tendencias de indicadores en cada planta y por tipo de producto a actividad de proceso.
- El MVZ a cargo debe realizar una inspección general del establecimiento evaluando y previniendo cualquier peligro de los alimentos., asegurando que los productos para exportación haya tenido niveles aceptables de sus límites críticos, monitoreo, frecuencias y que los registros se mantengan, que hayan cumplido con las regulaciones y leyes que aplican.
- El MVZ a cargo deberá prevenir que cualquier producto adulterado durante el proceso pase al consumo humano tanto para consumo nacional como para la exportación. El inspector continuamente verificara el proceso en los establecimientos, teniendo la autoridad de hacer cumplir las leyes y reglamentos que aplican. Si estos productos tienen alguna desviación o no conformidad, determinar su destino, acciones correctivas y preventivas. El inspector puede si se requiere llegar a suspender o retirar la inspección, y no emitir certificados de exportación en caso de que el establecimiento no cumpla con lo dispuesto.
- El MVZ a cargo y técnicos Auxiliares contratados debe pasar una evaluación de sus funciones a desempeñar, será asignado al establecimiento y este estará a cargo del Supervisor Estatal de Establecimientos TIF, para verificar la realización sus funciones y responsabilidades. El Médico Veterinario estará aprueba por un año para su primera evaluación y el Supervisor decidirá si seguirá después de este tiempo en sus funciones.
- El personal Oficial, así como el personal veterinario o técnico acreditado a través de convenios pueden practicar sus servicios con el impedimento de una relación directa con productos o intereses con los establecimientos. Así mismo ambos deben cumplir con los mismos requerimientos de entrenamiento obligatorio anual para sus funciones.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 21 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

8.1. ACTIVIDADES DE MVZ EN EL SISTEMA DE INSPECCION TIF Y VERIFICACION DE PROCEDIMIENTOS BASICOS DE INSPECCION AL SISTEMA (PBIS).

Aplicar y verificar la correcta implementación del sistema de inspección oficial y del sistema de seguridad e inocuidad de las alimentos en las procesos y productos de origen animal que se elaboren en establecimientos TIF, realizar las reportes de las desviaciones o incumplimientos al sistema en el formato (INO-05).

Como parte importante del sistema de seguridad alimentaria es necesario se realice y mantenga actualizado el formato de Perfil de planta (INO-08) el cual contiene la información básica para el desarrollo de este sistema.

8.1.1. ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO DE SANITIZACION (SPS). Referencia para su aplicación, NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009- ZOO-1994; en la Directiva del FSIS 5000.1; 5100.1; 5400.5 últimas versiones, 9 CFR 416 hasta 416.6.; Directivas y Avisos (Notices) del FSIS-USDA que apliquen.


8.1.1.1. PROGRAMA DE CONTROL DE ROEDORES Y FAUNA NOCIVA: - Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar las fichas técnicas, indicar la rotación, manejo y uso efectivo de productos, plaguicidas a sustancias autorizadas, comprobar su eficiencia y seguridad para el uso en las establecimientos que manejen productos alimenticios
- El cumplimiento del calendario de aplicación de químicos o mecanismos utilizados
- Verificación procedimientos, de AC, de registros
- Observación en sitio de trampas y cebaderos u otros mecanismos utilizados.
- Revisar el manejo, clasificación e identificación de químicos en el almacén por evitar la adulteración a contaminación de productos a la creación de condiciones no higiénicas.

8.1.1.2. PROGRAMA DE CONTROL Y SUMINISTRO DE AGUA, HIELO Y VAPOR: - Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar registros de clorinación que certifiquen la potabilidad del suministro del agua y documentación comprobatoria del hielo utilizado por procesos.
- Revisar muestreo, rotación, resultados y AC aplicadas en caso de desviaciones en las exámenes de microbiología y fisicoquímicos del agua
- Revisar periódicamente el suministro y manejo de vapor así como el registro del mantenimiento de las válvulas check a mezcladoras.

8.1.1.3. PROGRAMA DE CONTROL Y MANEJO DE DESECHOS, DECOMISOS, AGUAS RESIDUALES Y GRASAS RECUPERADAS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 22 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Verificar los registros correspondientes al control, manejo y la eliminación de los desechos
- Revisar el control y manejo de desechos líquidos que se mantendrán debidamente separados por evitar el contacto con productos comestibles y la presencia de malos olores o fauna nociva que pudieran generar contaminación.

8.1.1.4. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el seguimiento del mantenimiento a los edificios del establecimiento, estructuras, salas y compartimentos que permitan el procesamiento, manipulación y almacenamiento de productos de tal forma que no ocasione la adulteración o la creación de condiciones no higiénicas.

8.1.1.5. PROGRAMA DEL MANEJO DE LA SALUD DE LOS EMPLEADOS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar que se mantengan vigentes los certificados de salud
- Revisar el seguimiento al control de enfermedades infecciosas, evitando que personal enfermo tenga acceso a las áreas de contacto con alimentos hasta su recuperación.
- Revisar los registros se debe indicar, el tipo de exámenes que se realiza, el tratamiento aplicado en casos positivos y cumplimiento del programa.


8.1.1.6. PROGRAMA DE HIGIENE Y BPM DE LOS EMPLEADOS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

8.1.1.7. PROGRAMA DEL MATERIAL DE EMPAQUE Y ETIQUETAS: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar la ficha técnica y la certificación por la autoridad competente para el uso de recipientes, envases, envolturas y etiquetas
- Verificar el correcto almacenamiento, conservación higiénica y uso
- Revisar que el sitio de almacenaje mantenga las condiciones que impidan la presencia de contaminantes, fauna nociva y humedad.
- Verificar registros de entradas y salidas de material e inventarios.

8.1.1.8. PROGRAMA DE MATERIAS PRIMAS NO CÁRNICAS E INGREDIENTES: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar que las materias primas no cárnicas e ingredientes cuenten con la ficha técnica actualizada y carta de garantía del proveedor.
- Revisar que las materias primas no cárnicas estén identificadas clasificadas y almacenadas en lugares secos y libres de contaminantes separadas de productos cármicos

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 23 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Revisar las inventarios de entradas y salidas así como las registros de control de las formulaciones que utiliza el establecimiento.

8.1.1.9. PROGRAMA DE QUIMICOS, SANITIZANTES E HIGIENIZANTES: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar la ficha técnica y la certificación por la autoridad competente por el uso de las químicos en establecimientos que procesen, almacenen a distribuyan productos alimenticios.
- Revisar la identificación, almacenaje adecuado en locales separados y cerrados para evitar contaminación cruzada con los alimentos y que se realice un uso in debido de ellos.
- Revisar los registros de entradas y salidas de productos químicos e inventarios.

8.1.1.10. ILUMINACION: La iluminación debe ser de buena calidad y suficiente que asegure que las condiciones sanitarias son mantenidas y los productos no están adulterados, se debe proveer en las áreas donde se procesan, manejan , almacenan e inspeccionan, donde los equipos y utensilios se limpian y cualquier otra área de lavado de manos y áreas sanitarias.


8.1.1.11. VENTILACION: Debe proveerse una adecuada ventilación necesaria para control de los olores, vapores y condensación para prevenir la adulteración de los productos y la creación de condiciones no sanitarias.

8.1.1.12. PAREDES, TECHOS, PISOS, PUERTAS, VENTANAS Y OTRAS SALIDAS AL EXTERIOR: Deben estar construidas y mantenidas de forma tal que prevengan la entrada de plagas. Los cuartos donde se procesan, manejan y almacenan tienen productos alimenticios deben estar separados de otros en donde se manejan productos no aptos para el consumo humano para prevenir adulteración o condiciones no sanitarias.

8.1.1.13. VESTIDORES, LAVAMANOS Y SERVICIOS SANITARIOS: Deben estar en numero y tamaño suficiente , localizados y mantenidos en condiciones sanitarias y en buenas condiciones de reparación todo el tiempo para asegurar la limpieza de las personas que manejan los productos. Estos deben estar separados de los cuartos o áreas donde los productos son procesados, manejados o almacenados.
Los lavamanos deben contar con agua caliente y fría, jabón y toallas y pueden tenerse en cualquier lugar necesario del establecimiento.

8.1.2. PROGRAMA DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO Y TOXICOLÓGICO: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar y dar seguimiento a la implementación de los programas, Manuales internos y oficiales de Control de Patógenos y de Residuos químicos en los establecimientos.
- Dar seguimiento y verificar a los resultados de los análisis, estándares de eficiencia y cumplimiento de acciones correctivas, reevaluación de los planes HACCP, POES cuando es requerido.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 24 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

8.1.3. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el seguimiento y revisar los registros de la movilización de los alimentos a través de los pasos específicos de producción, procesamiento y distribución
- Revisar el uso de códigos registrados como son etiquetas, aretes, lotes entre otros métodos, por poder identificar, ubicar y disponer rápidamente de los productos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

8.1.4. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Con este programa se busca prevenir los posibles peligros de contaminación directa e indirecta de los alimentos en la cadena de producción y transformación de productos de origen animal para dar calidad y seguridad a los productos bajo normas de higiene y prácticas de manejo adecuadas a las exigencias sanitarias vigentes

8.1.5. PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE ÁREAS DE PROCESO Y CÁMARAS: - Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el seguimiento a los registros de control de temperaturas automatizado o mediante monitoreos según actividades del establecimiento

8.1.6. PROGRAMA DE SEGUIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS EN GRANJA: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:


- Revisar el seguimiento a los registros que se tengan implementados en granjas sobre el bienestar animal, medicina preventiva, suministro de agua y alimentación, mantenimiento de instalaciones y manejo animal.

8.1.7. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO TIF: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar y asegurar la implementación, seguimiento y registros del "programa de capacitación del personal que está en contacto con los alimentos que sea continua y por el personal de nuevo ingreso.

8.1.8. PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN: Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-09) en cuanto a los siguientes puntos:

- Revisar el procedimiento, frecuencia, inventarios de equipos de medición, responsables, certificación de calibración patrón externa y los registros que nos avalen el correcto funcionamiento de estos.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 25 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

8.1.9. PROCEDIMIENTOS DE OPERACION ESTANDAR DE SANITIZACION (POES)

Referencia por su aplicación en la Directiva del FSIS 5000.1 última revisión y 9 CFR 416.11 hasta 416.17.

- Se revisara el programa escrito según Normatividad vigente, que cumpla con los puntos básicos del sistema PBIS electrónico o de forma documental en el cual se requiere que se identifiquen los procedimientos Pre-operativos y Operativos, para las superficies de contacto con alimentos, en equipos y utensilios así como superficies de no contacto, verificar la frecuencia de aplicación de los procedimientos, el listado de químicos utilizados, el personal responsable de implementar, monitorear, aplicar las acciones correctivas y preventivas, el mantenimiento actualizado de registros, que estos reflejen las altas condiciones de sanidad en los procesos de transformación de productos de origen animal en los establecimientos TIF.

- Los establecimientos deberán operarse y mantenerse de tal manera que prevenga la creación de condiciones no sanitarias y que se asegure de mantener los productos sin adulteraciones.

8.1.9.1. PROGRAMA POES PRE-OPERATIVOS DE SUPERFICIES DE CONTACTO

Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-02) en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar que el programa escrito contenga el procedimiento de higiene y sanitización de todas las superficies de contacto con alimentos, la frecuencia, las responsables de la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros así como los formatos de registro que se utilizan por el monitoreo.
- Revisión del contenido registros del monitoreo, acciones correctivas y preventivas cuando
- Revisión de las programaciones del PBIS (INO-06) donde se consideren aleatoriamente todos los códigos de revisión por la verificar la efectividad del POES en sitio y documental.

8.1.9.2. PROGRAMA POES PRE-OPERATIVOS DE SUPERFICIES DE NO-CONTACTO


Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente (INO-02) en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar el programa escrito, la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros de desviaciones, acciones correctivas y preventivas.

8.1.9.3. PROGRAMA POES OPERATIVOS

Revisar, verificar y anotar las deficiencias detectadas en el registro correspondiente en cuanto a los siguientes puntos:

- Verificar que el programa escrito describa como es el manejo sanitario de los productos cárnicos, el manejo sanitario de equipo y utensilios de trabajo, los flujos de personal, productos, decomisos y desechos, no causen contaminación o adulteración de alimentos.
- Revisar la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros
- Revisión del contenido registros del monitoreo, acciones correctivas y preventivas
- Revisión de las programaciones del PBIS (INO-06) donde se consideren aleatoriamente de todos los códigos de revisión por verificar la efectividad del POES en sitio y documental.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 26 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

- Asegurar que las acciones correctivas aplicadas al POES aseguran la recuperación de las condiciones sanitarias y prevengan la recurrencia de la contaminación directa o adulteración de los productos, esto incluirá una apropiada reevaluación y modificaciones del POES y sus procedimientos para la recuperación de las condiciones sanitarias que sean necesarias.

8.1.10. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

(HACCP): Referencia por su aplicación en la Directiva del FSIS 5000.1 última revisión y 9 CFR 417.1 hasta 417.8

- Se deberá revisar y dar seguimiento a la implementación según los procesos de producción y la Normatividad aplicable vigente se verificará que el programa escrito cumpla con los puntos básicos del sistema PSIS electrónico a de manera documental.

8.1.10.1. Revisar, verificar y registrar los datos del programa escrito en el formato básicos (INO-01) sobre la implementación, seguimiento y mantenimiento del sistema.

8.1.10.2. Revisar la clasificación e identificación de los productos que se elaboran, el flujograma de la producción de alimentos, la descripción de productos y la identificación del equipo HACCP del establecimiento, además que el documento este fechado y firmado.

8.1.10.3. Revisar el contenido y elaboración del análisis de peligros según las líneas de productos y etapas del proceso.

- Asegurar que los establecimientos realicen el análisis de peligro considerando todos los peligros de inocuidad alimentaria que pudieran ocurrir en el procesamiento de los productos e identificar las medidas preventivas que el establecimiento pueda aplicar para controlar estos peligros.


8.1.10.4. Revisar que el plan HACCP, contenga y documente los puntos críticos de control y los límites críticos.

8.1.10.5. Revisar el contenido de los registros por el monitoreo, la aplicación de las acciones correctivas y los tipos de verificación documental, física y previa al embarque.

- La verificación del HACCP incluye la calibración de equipos, observaciones directas, revisión de los registros.
- El establecimiento debe contar con la documentación de soporte científica o técnica necesaria para Los CCP, límites críticos, monitoreo y frecuencias.

8.1.10.6. Revisar que se indique el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema HACCP, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera para garantizar la seguridad alimentaria.

8.1.10.7. Revisar la implementación, seguimiento y mantenimiento de registros

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 27 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

8.1.10.8. Revisión de las programaciones del PBIS (INO-06) donde se consideren aleatoriamente de todos los códigos de revisión para verificar la efectividad del POES en sitio y documental

8.1.10.9. Revisar y verificar los registros de las desviaciones, acciones correctivas, preventivas y Tendencias, en el formato (INO-04).


8.1.11. SISTEMA DE REDUCCION DE PATOGENOS: Referencia por su aplicación en la Directiva del FSIS 5000.1 última revisión y 9 CFR 310

Se deberá revisar según Normatividad vigente que el programa escrito de *E. coli* genérica y *E. coli* 0157:H7, *Salmonella spp* y *Listeria monocytogenes* cumpla con los puntos básicos del sistema PBIS electrónico o de manera documental registrado en el formato (INO-03, INO-07).

8.1.11.1. Revisión que el programa *E. coli* genérica y 0157:H7 contenga los procedimientos de muestreo, recolección, frecuencia, lugares de muestreo, envío de muestras, información del laboratorio y técnicas aprobadas, manejo e interpretación gráfica de resultados, aplicación de acciones correctivas en casos positivos, la verificación, registros y el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema de reducción de patógenos, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera según las líneas de producción y tipos de alimentos que se procesen.

8.1.11.2. Revisión y verificación del programa escrito por el control de patógenos *Salmonella spp*, contenga los procedimientos de muestreo, recolección, frecuencia, lugares de muestreo, envío de muestras, información del laboratorio y técnicas aprobadas, manejo e interpretación de resultados, aplicación de acciones correctivas en casos positivos, la verificación, registros y el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema de reducción de patógenos, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera según las líneas de producción y tipos de alimentos que se procesen.


8.1.11.3. Revisión y verificación del programa escrito por el control de patógenos *Listeria monocytogenes*, elección de alternativa y procedimientos de muestreo, recolección, frecuencia, lugares de muestreo, envío de muestras, información del laboratorio y técnicas aprobadas, manejo e interpretación de resultados, aplicación de acciones correctivas en casos positivos, la verificación, registros y el personal responsable de implementar, monitorear y verificar el sistema de reducción de patógenos, así como las re-evaluaciones cuando se indique o se requiera según las líneas de producción y tipos de alimentos que se procesen.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA		Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Página: 28 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

8.1.12. REGISTROS OFICIALES POR ESTABLECIMIENTOS TIF:

Se deberá revisar en cada visita de supervisión el correcto mantenimiento y seguimiento de problemas anotados y reportados por el MVZ en los controles oficiales de establecimientos TIF, las cuales comprenden:


- Registros de Sanidad del establecimiento
- Registros temperaturas de cámaras y áreas
- Registros de clorinación
- Registros de control de fauna nociva y roedores
- Registros de inspección Ante-mortem, Post-mortem y Decomisos
- Registros de materia cárnica y no cárnica recibida
- Registros de trasposos de Productos de TIF a TIF
- Registro de graficas o bitácoras de temperaturas de cocción
- Registros informes de labores y de supervisión
- Registro de control de certificados de exportación emitidos, cancelados y no utilizados
- Registro del control de exámenes médicos del personal de establecimientos TIF
- Registro de mantenimiento y tiempos de corrección
- Registro de programas sanitarios (microbiológico, agua, toxicológicos, y las que Apliquen según el giro del establecimiento y las mercados internacionales)
- Registro de sellos y flejes oficiales
- Registros de formatos del PBIS - registro INO-Exportación electrónicos o documentales
- Registros de Ingreso de Materias primas cárnicas de importación
- Registro del seguimiento de programas especiales de Salud Animal
- Archivo de documentación oficial
- Normatividad nacional e internacional vigente según aplique.

 SENASICA <small>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA</small>	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Código: DGIAAP TIF-001
			Página: 29 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

9. ANEXOS.

1. Formato INO-01 Básico de HACCP o reporte electrónico
2. Formato INO-02 Básico de POES o reporte electrónico
3. Formato INO-03 Básico de E. coli o reporte electrónico
4. Formato INO-04 Registro de incumplimiento o reporte electrónico
5. Formato INO-05 Lista de Verificación por la revisión de establecimientos
6. Formato INO-06 Programación de procedimientos o reporte electrónico
7. Formato INO-07 Verificación de pruebas de E. coli o reporte electrónico
8. Formato INO-08 Perfil de planta TIF o reporte electrónico
9. Formato INO-09 Pre-Requisitos
10. Guía de Supervisión Nacional y por establecimientos que exportan
11. Inventario de papelería y sellos oficiales.
12. Traspaso de TIF a TIF.
13. Manejo de sellos oficiales
14. Informe diario de sanidad
15. Control de temperatura de cámaras frías, conservadores y áreas de corte.
16. Programa sanitario anual
17. Exámenes médicos del personal
18. Observaciones de mantenimiento y tiempos de corrección.
19. Control de canales y embarques
20. Control de clorinación del agua.
21. Control de canales y partes retenidas
22. Control de carne deshuesada.
23. Informe mensual de labores

A partir de este manual se han desarrollado procedimientos para homologar los criterios del personal oficial de la DGIAAP, lo que permitirá ser más eficientes en las actividades de supervisión y verificación al sistema de seguridad alimentaria en los establecimientos TIF.


 SENASICA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 30 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO 1 Formato INO- 01 Básico de HACCP o reporte electrónico




LISTA DE VERIFICACIÓN BÁSICA DE CUMPLIMIENTO – SISTEMAS HACCP

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		ESTABLECIMIENTO No.	PROCESO	
PRODUCTOS AMPARADOS POR ESTE PROCESO				
FECHA DE IMPLEMENTACIÓN	NUEVO PRODUCTO	FECHA DE REEVALUACIÓN (Anual: Verifique únicamente fecha y firma)		
<i>Utilice esta lista de verificación para documentar incumplimientos con los requisitos establecidos</i>				
1. ANÁLISIS DE RIESGO Y DESARROLLO DEL PLAN HACCP	REQUISITO		SÍ o NO	
	ANÁLISIS INICIAL DE RIESGO			
	El establecimiento ha llevado a cabo el análisis de riesgos y ha logrado que lo lleven a cabo por su cuenta.			
	El análisis de riesgos			
	Incluye riesgos de inocuidad que razonablemente puedan ocurrir en el proceso de producción, o			
	Identifica las medidas preventivas que el establecimiento puede aplicar a esos riesgos de inocuidad			
	El análisis de riesgo incluye un flujo que describa o muestre con los pasos para cada proceso y/o flujo de producto en el establecimiento.			
	El análisis de riesgo identifica el uso que se pretende dar por los consumidores del producto terminado.			
	DESARROLLO INICIAL DEL PLAN			
	El análisis de riesgo del establecimiento reveló uno o más riesgos de inocuidad que razonablemente puedan ocurrir, y el establecimiento cuenta con un plan HACCP escrito para cada uno de sus productos			
El establecimiento ha llevado a cabo actividades de validación para determinar que el plan HACCP esté funcionando como era la intención.				
Los registros del establecimiento incluyen				
Los resultados múltiples que verifiquen el monitoreo de los PCC y su cumplimiento con los límites críticos, o				
Que después de desviarse del límite crítico (si así fuera), los resultados subsecuentes indican que la acción correctiva es la adecuada para alcanzar el control en el PCC.				
ANÁLISIS SUBSIGUIENTE Y DESARROLLO DEL PLAN				
REEVALUACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGO				
Después que el análisis de riesgo del establecimiento reveló que había riesgos de inocuidad que puedan ocurrir razonablemente, se presentó un cambio que podría afectar si es que existe inocuidad alimenticia, y el establecimiento reevaluó la adecuación del análisis de riesgo.				
NUEVO PRODUCTO				
(1)	Antes de producir un nuevo producto para distribución, el establecimiento llevó a cabo el análisis de riesgo (o ha logrado que lo lleven a cabo por su cuenta), o			
	Tenía un plan HACCP aplicable para el producto.			
(2)	El establecimiento comenzó a distribuir el nuevo producto hace más de 90 días, y ya validó el plan HACCP que ampara el nuevo producto.			
FORMA INO No. 01 (hoja 1/2) Enero de 2004 (equivalente a la Forma FSIS 5000-1)				

 SENASICA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Código: DGIAAP TIF-001
		Página: 31 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

	REQUISITO	SÍ o NO
2. CONTENIDO DEL (LOS) PLAN(ES) HACCP	VARIOS PRODUCTOS Un plan HACCP ampara más de un producto y todos los productos se encuentran dentro de una de las nueve categorías de proceso especificadas	
	INOCUIDAD(ES) ALIMENTARIA(S) El plan HACCP tiene una lista del (los) riesgo (s) alimentario (s) identificados en el análisis de riesgo. (Excepción: un plan HACCP para productos procesados térmicamente/comercialmente estériles, no necesita incluir los riesgos de inocuidad asociados con contaminación microbiológica)	
	CONTROL DE RIESGO(S) El plan HACCP incluye la lista de PCCs para cada uno de los riesgos de inocuidad alimentaria.	
	El plan HACCP incluye la lista de límites críticos que deben cumplirse en cada uno de los PCC con soporte científico, literario o de récord histórico.	
	MONITOREO El plan HACCP incluye la lista de los procedimientos que deben usarse para monitorear cada PCC y la frecuencia con que estos procedimientos deben llevarse a cabo.	
	ACCIONES CORRECTIVAS El plan HACCP identifica la acción correctiva que debe tomarse en respuesta a una desviación de un límite crítico de un PCC.	
	PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN El plan HACCP incluye la lista de procedimientos que el establecimiento debe usar para verificar que el plan se está implementando de manera efectiva y la frecuencia con que estos procedimientos se llevarán a cabo.	
	3. ELABORACIÓN DE REGISTROS	El sistema de elaboración y conservación de registros del plan HACCP documenta el monitoreo de los PCCs, y / o incluye los registros con los valores y observaciones reales.
4. FIRMA Y FECHA	ACEPTACIÓN Y REEVALUACIÓN El funcionario responsable en el establecimiento firmó y puso fecha al plan HACCP (1) en el momento de la aceptación inicial, o (2) cuando menos anualmente a partir de esa fecha, cuando se requirió la reevaluación del plan.	
	MODIFICACIÓN Se modificó el plan HACCP, y el responsable oficial en el establecimiento firmó y puso fecha al plan).	
FORMA INO. No. 01 (hoja 2/2) (equivalente a la Forma FSIS 5000-1)		


 SENASICA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 32 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO 2 Formato INO- 02 Básico de POES



LISTA DE VERIFICACIÓN BÁSICA DEL CUMPLIMIENTO – POES

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO No	FECHA DE IMPLEMENTACION
<i>Use esta lista de verificación para documentar los incumplimientos con los requisitos establecidos</i>		
	REQUISITO	SÍ o NO
1. POES	El establecimiento cuenta con POES que describen los procedimientos que el establecimiento lleva a cabo diariamente para evitar la contaminación directa o adulteración del o los producto(s).	
	Los POES identifican cuales de los procedimientos son procedimientos pre-operativos.	
	Los POES identifican cuales de los procedimientos son procedimientos operativos.	
	Los procedimientos pre-operativos están dirigidos (como mínimo) a la limpieza de las superficies de contacto con los alimentos que haya en las instalaciones, los equipos y los utensilios.	
	Los procedimientos pre-operativos contemplan la limpieza de superficies que no tienen contacto con los alimentos que haya en las instalaciones, los equipos y los utensilios.	
	Los POES especifican la frecuencia con que el establecimiento debe llevar a cabo cada uno de los procedimientos.	
	Los POES identifican al o a los empleado(s) del establecimiento que es (son) responsables de implementar y mantener los procedimientos especificados.	
2. ELABORACIÓN DE REGISTROS	El establecimiento tiene registros identificados en los que diariamente se documenta la implementación y el monitoreo de los POES y las acciones correctivas que se toman.	
3. FECHA Y FIRMA	La persona que tiene autoridad general sobre el sitio, o un funcionario del más alto nivel en el establecimiento, anota(n) la fecha y su firma en los POES. (1) en el momento de implementación inicial, ó	
	(2) en el momento de modificación.	
FORMA INO No. 02 (equivalente a la Forma FSIS 5000-2)		

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 33 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

Formato INO-03 Básico de E.coli




LISTA DE VERIFICACIÓN BÁSICA PARA CUMPLIMIENTO – E. COLI

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO No.
-----------------------------------	----------------------------

Use esta lista de verificación para documentar el incumplimiento con los requisitos establecidos

	REQUISITO	SÍ o NO
1. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO	El establecimiento tiene procedimientos escritos para recolectar muestras para las pruebas de <i>E.coli</i> .	
	Los procedimientos del establecimiento identifican al (los) empleado (s) del establecimiento designado(s) para recolectar las muestras para las pruebas de <i>E. coli</i> .	
	Los procedimientos del establecimiento señalan:	
	(1) La(s) ubicación(es) del(los) muestreo(s)	
	(2) Como se logra el azar para el muestreo, o	
	(3) Cómo se manipulan las muestras para asegurar su integridad	
2. RECOLECCIÓN DE MUESTRAS	El establecimiento esta recolectando muestras para pruebas de <i>E. coli</i>	
3. ELABORACIÓN DE REGISTROS	El establecimiento está registrando los resultados analíticos de las pruebas de <i>E. coli</i> en una grafica de control de procesos o tabla de acuerdo al procedimiento de muestreo.	
	Las muestras se procesan en un laboratorio oficial o aprobado para dicho análisis.	

FORMA INO. No. 03
(equivalente a la Forma FSIS 5000-3)


	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 34 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO 4 Formato INO- 04 Registro de incumplimiento



REGISTRO DE INCUMPLIMIENTO

REGISTRO DE INCUMPLIMIENTO		TIPO DE INCUMPLIMIENTO	
1. FECHA		<input type="checkbox"/> INOCUIDAD <input type="checkbox"/> OTRA PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR	
2. REGISTRO No.		3. ESTABLECIMIENTO No.	
4. PARA (Nombre y Título)		5. PERSONAL NOTIFICADO (Nombre y Título)	
6. REGLAMENTO(S) RELEVANTE(S)			
7. SECCIÓN(ES) RELEVANTE(S) DEL PROCEDIMIENTO / PLAN DEL ESTABLECIMIENTO	HACCP	POES	OTRO(S)
CÓDIGO ISP			
9. INDICADORES DE CLASIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO			
8. PROCEDIMIENTO DE LA PLANTA	A. <input type="checkbox"/> POES	<input type="checkbox"/> Monitoreo	<input type="checkbox"/> Acción Correctiva
	B. <input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> Monitoreo	<input type="checkbox"/> Acción Correctiva
C. <input type="checkbox"/> PRODUCTO	<input type="checkbox"/> Económico	<input type="checkbox"/> Marca Equivocada	<input type="checkbox"/> Protocolo
D. <input type="checkbox"/> INSTALACIONES	<input type="checkbox"/> Iluminación	<input type="checkbox"/> Estructural	<input type="checkbox"/> Exteriores de la planta
E. <input type="checkbox"/> E.COLI	<input type="checkbox"/> Otro		
Coorelación de otros incumplimientos			
10. DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO:			
11. NOMBRE, FIRMA y TURNO DE LABORES DEL MÉDICO OFICIAL QUIEN LEVANTO EL INCUMPLIMIENTO			
<i>Por el presente se le informa el derecho que tiene de apelar esta decisión tal como se delinea en 306.5 y/o 381.35 del CFR9.</i>			
12. RESPUESTA DEL GERENTE DE LA PLANTA: (Acción(es) inmediata(s)):			
13. RESPUESTA DEL GERENTE DE LA PLANTA: (Acción(es) preventiva(s) adicional(es)):			
Este documento sirve como notificación escrita sobre su falta de incumplimiento con el(los) requisito(s) reglamentario(s) que podría(n) dar como resultado acción(es) adicionales de tipo regulador o administrativo.			
14. FIRMA DEL GERENTE DE LA PLANTA		15. FECHA	
16. FIRMA DEL MÉDICO VETERINARIO RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO		17. FECHA	
		PONER FIRMA Y FECHA CUANDO EL INCUMPLIMIENTO ES SOLVENTADO	
FORMA INO. No. 04 (equivalente a la Forma FSIS 5400-4).			

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 35 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO

REGISTRO DE INCUMPLIMIENTO HOJA DE CONTINUIDAD DE INCUMPLIMIENTO		TIPO DE INCUMPLIMIENTO	
		Inocuidad	Otro tipo de Protección al Consumidor
1. FECHA	2. REGISTRO No.	3. ESTABLECIMIENTO No.	
4. PARA (Nombre y Título)		5. PERSONAL NOTIFICADO	
6. REGLAMENTOS RELEVANTES			
7. SECCIÓN / PAGINA RELEVANTE DEL PLAN / PROCEDIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO →	HACCP	POES	OTRO(S)
8. CÓDIGO ISP		9. INDICADOR DE INCUMPLIMIENTO	
10. DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO			
11. FIRMA DEL MEDICO OFICIAL QUIEN LEVANTO EL INCUMPLIMIENTO		12. FECHA:	
FORMA INO. No. 04 (equivalente a la Forma FSIS 5400-4)			



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Código:
DGIAAP TIF-001

Página: 36 de 49

Dirección de Establecimientos TIF

Disposición de Inocuidad

Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.

Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004

No. de revisión: 4
25 de Agosto 2014

Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO 5 Formato INO-05 Lista de Verificación por la revisión de establecimientos



LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA REVISIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

1. NOMBRE	2. ESTABLECIMIENTO NO.	3. MUNICIPIO Y ESTADO	4. FECHA DE REVISIÓN
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	5. NOMBRE DEL/DE LOS SUPERVISOR(ES)	6. TIPO DE REVISIÓN <input type="checkbox"/> Federal <input type="checkbox"/> Estatal	
Escriba una NC en el recuadro de revisión para indicar el incumplimiento de los requisitos. Use NA cuando no corresponda y C cuando este correcto			
Sección A – Procedimientos de Operación Estándar para Sanitización (POES) - Requisitos básicos		Sección D – Muestreo de pruebas de detección de E. Coli genérica	Resultados de la revisión
7. POES elaborados por escrito		34. Procedimiento elaborado por escrito	
8. Registros identificados		35. Toma de muestras/Análisis	
9. POES firmados y fechados, por persona c/autoridad en sitio o general		36. Registros	
Procedimientos de Operación Estándar para Sanitización (POES) - Requisitos en curso		Estándares de desempeño para Salmonella	
10. Implementación		37. Medidas correctivas	
11. Mantenimiento y evaluación de eficacia		38. Reevaluación	
12. Medidas correctivas		39. Garantía por escrito	
13. Los registros diarios documentan los conceptos 10, 11 y 12		Muestreo	
14. Verificación de la SAGARPA		40. Muestreo Dirigido/Programado	
Sección B – Sistemas de Análisis de Riesgos y Puntos Crítico de Control (HACCP) – Requisitos básicos		41. Residuos Tóxicos	
15. Desarrollar e implementar un plan HACCP elaborado por escrito		Sección E – Estándares de desempeño para Sanitización	
16. El contenido del plan HACCP contiene el diagrama de flujo, los riesgos para la inocuidad alimentaria, los puntos de críticos de control, los límites críticos, los procedimientos de verificación, las medidas correctivas.		42. Terrenos del establecimiento y control de plagas	
17. Registros identificados		43. Construcción/Mantenimiento del establecimiento	
18. Plan HACCP firmado y fechado por el responsable		44. Iluminación	
Sistemas de Análisis de Riesgos y Puntos Crítico de Control (HACCP) – Requisitos en curso		45. Ventilación	
19. Monitoreo		46. Instalaciones sanitarias y de aguas residuales	
20. Verificación y validación		47. Suministro de agua/Reutilización de soluciones	
21. Medidas correctivas		48. Vestidores/Baños	
22. Reevaluación		49. Equipo y utensilios	
23. Registros		50. Operaciones sanitarias	
24. Verificación de la agencia		51. Higiene de empleados	
Sección C – Aspectos económicos/de comestibilidad		Sección F – Otros requisitos	
25. Rendimiento/merma		52. Exportación	
26. % X de soluciones agregadas		53. Importación	
27. MSS/MSP/PDBFT/PDPFT/PDCB/PDCP/AMRS		54. Productos exentos por ser elaborados a pedido/por estar a la venta al menudeo	
28. Masa/Empanizado		55. Control de productos confiscados (decomisos)	
29. Etiquetado – Estándares de productos		56. Manejo humanitario	
30. Etiquetado – CN/ Etiquetado por categoría/Total declarado/Viñeta		57. Identificación animal (Brucelosis – Melanosis)	
31. Etiquetado – Pesos netos		58. Ante Mortem	
32. Etiquetado – General		59. Post Mortem	
33. Estándares de productos acabados/Criterios para defectos de carne sin hueso/Piel de cerdo/Humedad		Sección G – Otra vigilancia normativa	
		60. Requisitos de inspección	



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Código:
DGIAAP TIF-001

Página: 37 de 49

Dirección de Establecimientos TIF

Disposición de Inocuidad

Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.

Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004

No. de revisión: 4
25 de Agosto 2014

Próxima revisión: Febrero 2015

61. Observaciones del establecimiento

62. NOMBRE DEL SUPERVISOR

63. FIRMA DEL SUPERVISOR Y FECHA


64. NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

65. REPRESENTANTE DE LA EMPRESA Y FECHA

65. NOMBRE DEL MÉDICO RESPONSABLE DEL TIF

66. FIRMA DEL MÉDICO RESPONSABLE DEL TIF Y FECHA

FORMA INO. No. 05 (hoja 2/2)
(equivalente a la Forma FSIS 5000-9)

 SENASICA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 38 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015


ANEXO 6 Formato INO-06 Programación de procedimientos



PROGRAMACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

ESTABLECIMIENTO / TURNO:		FECHA DE LA VISITA:	
PROCEDIMIENTO	PÁGINA	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO SACRIFICIO	CÓDIGO DEL RESULTADO (indicar "a" o "b" como se define abajo)

CÓDIGO DEL RESULTADO Indicadores de Incumplimiento				
a) Se llevó a cabo b) No se llevó a cabo				
POES	HACCP	Económicos	E.Coli	Otros Requisitos de Inspección
c) Monitoreo d) Acción correctiva e) Elaboración de Registros o) Implementación	c) Monitoreo d) Acción Correctiva e) Elaboración de Registros f) Verificación de la Planta	g) Económicos h) Mal Etiquetado i) Protocolo	m) Básico n) Otros	j) Iluminación k) Estructural l) Exteriores de Planta p) Basado en Producto
FORMA INO No. 06 (equivalente a la Forma FSIS 5400-3)				


 SENASICA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 39 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO 7 Formato INO- 07 Verificación de pruebas de E.coli



LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PRUEBAS DE E. COLI REQUERIMIENTOS REGULATORIOS OTROS CUMPLIMIENTOS/INCUMPLIMIENTOS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO No.	PROCESO	
REQUERIMIENTO			SI o NO
1. RECOLECCIÓN DE MUESTRAS			
a Ganado o aves muestreado(s) El establecimiento esta colectando muestras del tipo de ganado que sacrifica en mayor cantidad			
b Localización y técnica El establecimiento esta recolectando muestras en el sitio requerido del proceso.			
(1) El establecimiento esta colectando muestras por: <i>(según sea aplicable)</i> por esponjeo o corte de tejido de los sitios requeridos en una canal de ganado, o Enjuagando aves completas de canales de pollo o pavo, o esponjeando canales de pavo.			
c. Frecuencia			
(1) El establecimiento esta recolectando muestras con la frecuencia especificada; o			
(2) En un establecimiento que opera bajo un plan HACCP validado que ha sustituido a una alternativa por la frecuencia especificada:			
(a) La frecuencia alternativa forma parte integral de los procedimientos de verificación del plan HACCP del establecimiento.			
(b) La SAGARPA ha determinado <i>(y notificado por escrito al establecimiento)</i> que la frecuencia alternativa es adecuada para verificar la efectividad de sus controles de proceso.			
d. Selección al azar de las canales			
(1) Al seleccionar las canales, el establecimiento esta siguiendo sus procedimientos escritos sobre muestreo al azar.			
(2) El establecimiento esta recolectando muestras al azar.			
FORMA INO. No. 07 (hoja 1/2) (equivalente a la Forma FSIS 5000-4, hoja 1/2)			

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 40 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

REQUERIMIENTO	SI o NO
2. ANALISIS DE MUESTRAS a. El laboratorio que analiza las muestras esta usando un método aprobado por la SAGARPA o algún otro método que cumpla con los criterios establecidos	
3. REGISTRO DE LOS RESULTADOS a. La gráfica o tabla de control de procesos del establecimiento muestra, cuando menos los 13 resultados más recientes de <i>E. coli</i> . b. La gráfica o tabla de control de procesos del establecimiento expresa los resultados de las pruebas de <i>E. coli</i> en los términos de (según sea aplicable) ufo/cm2 de área superficial esponjeada o cortada por tipo de ganado sacrificado. c. El establecimiento esta conservando durante 12 meses los registros de los resultados de las pruebas.	
4. La Tabla 1 incluye criterios aplicables m/M, y el establecimiento está usando una técnica estadística para el control de procesos (<i>grafica o plotteo de los resultados contra tiempo</i>) para determinar cuál variación en los resultados las pruebas está dentro de límites normales.	
5. La Tabla 1 incluye criterios aplicables m/M, y el establecimiento está determinando si es que opera dentro de estos criterios. <i>(Un establecimiento no opera dentro de estos criterios cuando el resultado más reciente excede M o cuando el número de muestras de entre las 13 más recientes del muestreo, dan positivo a niveles arriba de m en más de 3)</i>	
FORMA INO. No. 07, hoja 2/2 <i>(equivalente a la Forma FSIS 5000-4, hoja 2/2)</i>	



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Código:
DGIAAP TIF-001

Página: 41 de 49

Dirección de Establecimientos TIF

Disposición de Inocuidad

Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.

Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004

No. de revisión: 4
25 de Agosto 2014

Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO 8 Formato INO-08 Perfil de planta



PERFIL DE PLANTA

NOMBRE Y No DEL ESTABLECIMIENTO TIF		INSTRUCCIONES: Todas las páginas de este formato deben ser llenadas. Todos los bloques deben ser llenados o poner NA cuando no aplique.													
		DIRECCIÓN DE OFICINAS (Si es diferente)													
		No de teléfono de la planta incluyendo lada						No. de Fax (lada)							
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO (completa con Código Postal)		ESTADO						Dirección electrónica para enviar información oficial							
HORAS DE OPERACIÓN AUTORIZADAS															
DÍA															
TURNO 1															
TURNO 2															
TURNO 3															
ACTIVIDAD	SACRIFICIO		PROCESO		SACRIFICIO		PROCESO		SACRIFICIO		PROCESO				
	INICIO	FIN	INICIO	FIN	INICIO	FIN	INICIO	FIN	INICIO	FIN	INICIO	FIN			
DOMINGO															
LUNES															
MARTES															
MIÉRCOLES															
JUEVES															
VIERNES															
SABADO															
TIPO DE ESTABLECIMIENTO MARQUE CON X EN EL RECUADRO APLICABLES															
SACRIFICIO		CORTE Y DESHUESE		EMBUTIDORA		COMIDA PREPARAS		PELLET				OTOR			
ÁREA DE PRODUCCIÓN TOTAL EN M ² (UNA SOLA CIFRA PARA TODAS LAS ÁREAS)															
INDIQUE EL NÚMERO DE PERSONAS DEL PROGRAMA DE INSPECCIÓN CON RESPONSABILIDAD DE PBIS				TURNO 1				TURNO 2				TURNO 3			
NOMBRE DEL GERENTE GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO															
PUESTO		TURNO 1				TURNO 2				TURNO 3					
GERENTE															
SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN															
JEFE DE DEPARTAMENTO															
JEFE DE DEPARTAMENTO															
JEFE DE DEPARTAMENTO															
ENCARGADO DEL HACCP															
AUXILIAR HACCP															
OTRO (ESPECIFICAR)															
CAJÓN DE ESTACIONAMIENTO SAGARPA (si lo hay indique el número)															
SI () NO ()															
FORMA INO. No. 08 (hoja 1/2) (equivalente a la Forma FSIS 5400-1.1)															
MÉDICO OFICIAL RESPONSABLE A CARGO															



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Código: DGIAAP TIF-001

Página: 42 de 49

Dirección de Establecimientos TIF

Disposición de Inocuidad

Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.


Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004

No. de revisión: 4
25 de Agosto 2014

Próxima revisión: Febrero 2015

PERFIL DE PLANTA

PERFIL DEL PRODUCTO Y DE LA OPERACIÓN					
Información General					
Nombre del Establecimiento		Fecha		TIF No.	
Dirección			Estado		
Operación del Establecimiento					
Tipo de Operación (anote con X en el recuadro todos los que apliquen)				Tamaño del Establecimiento	
No. de empleados total =					
<input type="checkbox"/> Sacrificio	<input type="checkbox"/> Congelador/Refrigerador	<input type="checkbox"/> Grande	<input type="checkbox"/> Muy Pequeño	<input type="checkbox"/> Administrativos	<input type="checkbox"/> Proceso
<input type="checkbox"/> Proceso		<input type="checkbox"/> Pequeño			
Productos y Procesos					
Sacrificio					
<input type="checkbox"/> Aves	<input type="checkbox"/> Porcinos	<input type="checkbox"/> Ovinos	<input type="checkbox"/> Caprinos		
<input type="checkbox"/> Equinos	<input type="checkbox"/> Terneros	<input type="checkbox"/> Bovinos	<input type="checkbox"/> Otros (cual)		
otra categoría del producto					
<input type="checkbox"/> Carne cruda molida		<input type="checkbox"/> Carne cruda no molida		<input type="checkbox"/> Tratada térmicamente / comercialmente estéril	
<input type="checkbox"/> No tratada con calor / estable en estantería		<input type="checkbox"/> Tratada con calor / estable en estantería		<input type="checkbox"/> Productos con inhibidores secundarios / no estables en estantería	
<input type="checkbox"/> Totalmente cocido / no estables en estantería		<input type="checkbox"/> Tratada con calor / estable en estantería		<input type="checkbox"/> Tratadas con calor (no totalmente cocidas) / no estable en estantería	
Origen de la Materia Prima					
Especie		País de Origen		Número del Establecimiento	
Capacidades de Instalación en turno de 8 horas					
Refrigeración					
Congelación					
Producto terminado					
Sacrificio					
LAS PAGINAS 1 Y 2 DEBER SER COMPLETADAS ANTES DE FIRMAR					
NOMBRE DEL SUPERVISOR ESTATAL A CARGO DE PREPARAR LA FORMA			FIRMA		FECHA
FORMA INC. No. 08 (equivalente a la Forma FSIS 5400-1.)			MÉDICO RESPONSABLE A CARGO DEL ESTABLECIMIENTO		FIRMA
					FECHA
USE ESTE ESPACIO SI ES NECESARIO					

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 43 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015


ANEXO 9 Formato INO-09 Pre-Requisitos



LISTA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO - PRE-REQUISITOS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO No	FECHA DE IMPLEMENTACIÓN
<i>Use esta lista de verificación para documentar la implementación de los pre-requisitos</i>		
	REQUISITO	Sí o NO
1. Programa de fauna nociva	El establecimiento cuenta con un programa de Fauna Nociva.	
	El Programa es suficiente para la prevención de la Fauna Nociva.	
	Las sustancias químicas se encuentran almacenadas en un lugar seguro.	
2. Instalaciones	El establecimiento cuenta con paredes, pisos y techos lisos de material impermeable y de fácil limpieza.	
	El establecimiento cuenta con la intensidad adecuada de iluminación, principalmente en el área de inspección y áreas de trabajo.	
	El establecimiento cuenta con la ventilación adecuada mecánica o artificial, para controlar olores, vapores y condensación que prevenga la adulteración o creación de condiciones insalubres.	
	El establecimiento cuenta con drenajes que evitan la contaminación del producto, del suministro de agua potable, de equipos y herramientas y evitan la creación de condiciones insalubres dentro del establecimiento.	
3. Agua	El establecimiento identifica la fuente de suministro de agua para proceso.	
	El establecimiento lleva a cabo el análisis microbiológico y fisicoquímico del agua y hielo.	
4. Decomiso, despojos y no comestibles	El establecimiento cuenta con un procedimiento para la recolección, manipuleo y desnaturalización de producto no comestible, despojos y decomiso.	
5. Programa de BPM's	El establecimiento cuenta con un programa de BPM's, el cual cumple con los requisitos mínimos marcados por la normatividad vigente y lo establecido por la planta.	
	(1). Vestimenta del empleado. (2). Estado de salud de los empleados.	

Actividades de verificación Pre-requisitos.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 44 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

ANEXO 10 Guía de Supervisión Nacional y por establecimientos que exportan
Guía de referencia de la lista de verificación para revisiones de Supervisión

Utilice la Forma INO-05 (5000-9 del FSIS como referencia). Si se registra un incumplimiento de cualquiera de los procedimientos o actividades marque con (nc). Utilice (0) se no el concepto no es pertinente

Sección A – Procedimiento de Operación Estándar de Sanitización (SSOP, por sus siglas en inglés) – Requisitos básicos

- 07. SSOP elaborado por escrito (§416.11-12)
- 08. Registros (§416.11-12)
- 09. Firma fechada (§416.11-12)

Requisitos SSOP en curso

- 10. Implementación (§416.13)
- 11. Mantenimiento (§416.14)
- 12. Medidas correctivas (§416.15)
- 13. Registros (§416.16)
- 14. Verificación de la agencia (§416.17)

Sección B – Análisis de Riesgos por Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) – Requisitos básicos (§417.2)

- 15. Análisis de riesgos y desarrollo del plan HACCP
- 16. Contenido del/de los plan(es) HACCP
- 17. Registros
- 18. Firma fechada

Requisitos HACCP en curso

- 19. Monitoreo (§417.2(c)(4))
- 20. Verificación (§417.4)
- 21. Medidas correctivas (§417.3(a), (b), (c))
- 22. Reevaluación (§417.4(a)(3))
- 23. Registros (§417.5)
- 24. Verificación de la agencia (§417.8)


Sección C. Aspectos económicos/de comestibilidad

- 25. % de rendimiento/merma – peso acabado – peso fresco / peso fresco
- 26. % X de soluciones agregadas – peso acabado – peso fresco / peso acabado
- 27. MSS/MSP/PDBFT/PDPFT/PDCB/PDCP/AMRS (§318.24), (§319.5), (§319.6), (§319.15 (e)), (§319.29), (§381.47 (e))
- 28. Masa/Empanizado – peso empanizado – peso fresco / peso empanizado (§319.880), (§381.166)
- 29. Etiquetado – Estándares de productos (§ Sección 319, Sección 381, Directrices FSIS 7124.1, y 7640.1)
- 30. Etiquetado – CN/ Etiquetado por categoría/total declarado, viñeta (§317.8), (§381.116)
- 31. Etiquetado – Peso neto (§317.2(h)(1), 317.18 hasta 317.22, 381.121(a) hasta (e), Directrices del FSIS 7240.1 y 7640.1.
- 32. Etiquetado general § Sección 316, 317 y § 381, subsección N
- 33. Estándares de productos acabados/ Límite Aceptable de Calidad (AQL, por sus siglas en inglés) /Criterios para defectos de carne sin hueso / Piel de cerdo/ Humedad §310.3, 318.2, 318.5, 318.6, 381.66, 381.76, 381.145

Sección D. MUESTREO

PRUEBAS GENÉRICAS DE DETECCIÓN DE E. COLI (Requisitos normativos)

- § 310.25 y § 381.94
- 34. Procedimientos escritos
- 35. Toma de muestras
- 36. Registros

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 45 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO PARA SALMONELLA § 310.2 y § 381.94

37. Medidas correctivas. Seguir las instrucciones de la Notificación del FSIS 28-02, fechada el 25-07-02 (Medidas a tomar en establecimientos sujetos a pruebas de detección de *Salmonella*)
38. Reevaluación. Seguir las instrucciones de la Notificación del FSIS 28-02, fechada el 25-07-02 (Medidas a tomar en establecimientos sujetos a pruebas de detección de *Salmonella*)
39. Garantía escrita. Seguir las instrucciones de la Notificación del FSIS 28-02, fechada el 25-07-02 (Medidas a tomar en establecimientos sujetos a pruebas de detección de *Salmonella*)

Sección D – MUESTREO

40. Muestreo dirigido/programado. § 318.19, § 381.22, § 381.146; Directrices del FSIS 10,210.1; 10,520.1
Directrices del FSIS 71.10.2; 71.30.3; 7140.2; 7330.1; 10,210.1 (Consultar código 05B01 para mayor referencia)
41. Residuos. Se toman muestras de aves y ganado para determinar residuos, pruebas de residuos en planta y/o muestras para diagnóstico. § 310.21; 381.9, 381.80, 381.146; Directrices del FSC 7355.1; 10,210.1; 10,220.1

Sección E – Estándares de desempeño de sanitización

42. Terrenos del establecimiento y control de plagas (§416.2(a))
43. Construcción en el establecimiento (§416.2(b))
44. Iluminación (§416.2 (c))
45. Ventilación (§416.2 (d))
46. Instalaciones sanitarias y de aguas residuales (§416.2 (e) y (f))
47. Suministro de agua y reutilización de agua, hielo y soluciones (§416.2 (g))
48. Vestidores y baños (§416.2 (h))
49. Equipo y utensilios (§416.3)
50. Operaciones sanitarias (§416.4 (a))
51. Higiene de los empleados (§416.5)

Sección F – Otros requisitos


52. Exportación (§322, 381.105-112)
53. Importación
54. Productos exentos por ser elaborados a pedido/por estar a la venta al menudeo (§303.1)
55. Control de productos confiscados (§ 313, §314.1, 2, 3, § 325 y § 381.95)
56. Manejo humanitario (§313 y Directriz del FSIS 6900.1)
57. Identificación de animales – Las plantas deben mantener registros de identificación de animales. Seguir lo establecido en la Notificación del FSIS 5-02, fechada el 11-02-02.
58. Inspección Ante Mortem (§ 309 y § 381.70)
58. Inspección Post Mortem (§ 310 y § 381.76)

Sección G – Otros requisitos de vigilancia normativa

60. Requisitos de inspección (Directriz del FSIS 11000.1, §310.3, §381.91)
61. Otros hallazgos encontrados en los conceptos 7-60

Favor de poner especial atención a lo siguiente:


1. Anote el número de la planta y la fecha de la visita en la parte superior de la página dos. Esto fue una omisión que será corregida al momento de la revisión de la lista de verificación.

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 46 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

Guía para el MVZ oficial que verificara el sistema de seguridad alimentaria implementado por el establecimiento TIF.


Cuadro 1. Estándares de desempeño de sanitización (SPS)

Si se va a realizar un:	Qué hace el (CSI) o MVZ Oficial	Para hacer esto, usted debe consultar alguno de los siguientes apartados para cada procedimiento	En caso de incumplimiento, usted debe consultar:
06D01	<p>El CSI debe elegir el requisito o requisitos SPS que va a verificar. Estos requisitos se encuentran en los apartados 416.2 – 416.5 del CFR 9.</p> <p>Una vez que el CSI ha determinado cuáles requisitos va a verificar, procede a verificar el cumplimiento normativo de esos requisitos, siguiendo las instrucciones de las páginas señaladas para cada requisito.</p>	<p>Terrenos y control de plagas (416.2(a))</p> <p>Construcción (416.2(b))</p> <p>Iluminación (416.2(c))</p> <p>Ventilación (416.2(d))</p> <p>Instalaciones sanitarias y aguas residuales (416.2(e))</p> <p>Eliminación de aguas residuales (416.2(f))</p> <p>Requisitos de suministro de agua y de reutilización de agua, hielo y soluciones (416.2(g))</p> <p>Vestidores y baños (416.2(h))</p> <p>Equipo y utensilios (416.3 (a)(b)(c))</p> <p>Operaciones sanitarias (416.4(a)(b)(c))</p> <p>Higiene de empleados (416.5(a)(b)(c))</p>	<p>Si el CSI determina que existen <u>incumplimiento</u> de uno o más de los requisitos normativos, deberá consultar las páginas IV-1-6 para obtener las instrucciones de llenado de un registro de incumplimiento (NR, por sus siglas en inglés).</p> <p>Si el CSI determina que existe una <u>tendencia de incumplimiento</u>, deberá consultar las páginas IV-13-15 para obtener instrucciones sobre la vinculación de NR.</p> <p>Si el CSI determina que será necesario recomendar una <u>acción de aplicación legal</u>, deberá consultar las páginas IV-18-25 para obtener instrucciones sobre las Reglas de Práctica</p>

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA		Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		Página: 47 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad	
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.			
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004		No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015


Cuadro 2. Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización (POES)

Si se va a realizar un:	Qué hace el (CSI) o MVZ Oficial	Para hacer esto, usted debe consultar alguno de los siguientes apartados para cada procedimiento	En caso de incumplimiento, usted debe consultar:
01A01 01B01 01B02 01C01 01C02	El CSI o el inspector de alimentos realizan uno de los procedimientos de verificación para determinar si existe cumplimiento normativo de los requisitos de implementación, mantenimiento, medidas correctivas, y mantenimiento de registros establecidos en los reglamentos de SOP de Sanitización.	Cómo llevar a cabo los procedimientos de verificación de SOP de Sanitización ADEMÁS DE una de las siguientes secciones: Implementación (Monitoreo) (416.13) Mantenimiento (416.14) Medidas correctivas (416.15) Mantenimiento de registros (416.16)	Si el CSI determina que existen <u>incumplimiento</u> de uno o más de los requisitos normativos, deberá consultar las páginas IV-1-3 y IV-6-8 para obtener las instrucciones de llenado de un registro de incumplimiento. Si el CSI determina que existe una <u>tendencia de incumplimiento</u> , deberá consultar las páginas IV-13-15 para obtener instrucciones sobre la vinculación de NR. Si el CSI determina que será necesario recomendar una <u>acción de aplicación legal</u> , deberá consultar las páginas IV-18-25 para obtener instrucciones sobre las Reglas de Práctica

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 48 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

Cuadro 3. Procedimientos de verificación del HACCP

Si se va a realizar un:	Qué hace el (CSI) o MVZ Oficial	Para hacer esto, usted debe consultar alguno de los siguientes apartados para cada procedimiento	En caso de incumplimiento, usted debe consultar:
03A01 03B01 – 03J01 03B02 – 03J02	El CSI realiza uno de los procedimientos de verificación para determinar si existe cumplimiento normativo de los requisitos de monitoreo, verificación, medidas correctivas, mantenimiento de registros y reevaluación.	<p>Cómo llevar a cabo los procedimientos HACCP 01 y HACCP 02</p> <p>ADEMÁS DE una de las siguientes secciones:</p> <p>Verificación de análisis de riesgos</p> <p>Verificación de monitoreo (417.2(c)(4)),</p> <p>Verificación de verificación (417.2(c)(7), 417.4(a)(2)(i)(ii)(iii))</p> <p>Verificación de mantenimiento de registros (417.2(c)(6), 417.5(a)(1), 417.5(a)(2), 417.5(a)(3), 417.5(b), 417.5(c), 417.5(d), 417.5(e)(1)(2))</p> <p>Verificación de medidas correctivas (417.3(a), 417.3(b))</p> <p>Verificación de reevaluación (417.3(b)(4), 310.25(b)(3)(ii), 381.94(b)(39)(ii), 417.4(a)(3), 417.4(b))</p>	<p>Si el CSI determina que existen <u>incumplimiento</u> de uno o más de los requisitos normativos, deberá consultar las páginas IV-1-3 y IV-8-12 para obtener las instrucciones de llenado de un registro de incumplimiento.</p> <p>Si el CSI determina que existe una <u>tendencia de incumplimiento</u>, deberá consultar las páginas IV-13-15 para obtener instrucciones sobre la vinculación de NR.</p> <p>Si el CSI determina que será necesario recomendar una <u>acción de aplicación legal</u>, deberá consultar las páginas IV-18-25 para obtener instrucciones sobre las Reglas de Práctica</p>

	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	Código: DGIAAP TIF-001
	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA	Página: 49 de 49
Dirección de Establecimientos TIF		Disposición de Inocuidad
Título: MANUAL DE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA INSPECCIÓN OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS TIF DE EXPORTACIÓN.		
Fecha de emisión: 13 de Diciembre 2004	No. de revisión: 4 25 de Agosto 2014	Próxima revisión: Febrero 2015

Cuadro 4. Procedimientos de Verificación de Reducción de Patógenos.

Si se va a realizar un:	Qué hace el (CSI) o MVZ Oficial	Para hacer esto, usted debe consultar alguno de los siguientes apartados para cada procedimiento	En caso de incumplimiento, usted debe consultar:
*05A01 05A02	El CSI lleva a cabo el procedimiento de verificación para determinar si existe cumplimiento normativo de los requisitos de realización de pruebas de detección de <i>E.coli</i> .	<p>Cómo llevar a cabo el procedimiento de verificación.</p> <p>ADEMÁS DE una de las siguientes secciones:</p> <p>Verificación de la toma de muestras (310.25(a)(2)(ii), 381.94(a)(2)(ii))</p> <p>Verificación de la frecuencia de muestreo (310.25(a)(1)(i), 381.94(a)(1)(i), 310.25(a)(2)(iii), 381.94(a)(2)(iii), 310.25(a)(2)(iv), 381.94(a)(2)(iv), 310.25(a)(2)(v), 381.94(a)(2)(v))</p> <p>Verificación de análisis de muestras (310.25(a)(1)(ii), 381.94(a)(1)(ii), 310.25(a)(3), 381.94(a)(3))</p> <p>Verificación de registro de resultados de pruebas (310.25(a)(1)(iii), 381.94(a)(1)(iii), 310.25(a)(4), 381.94(a)(4))</p>	<p>Si el CSI determina que existen <u>incumplimiento</u> de uno o más de los requisitos normativos, deberá consultar las páginas IV-1-3 y IV-12-13 para obtener las instrucciones de llenado de un registro de incumplimiento.</p> <p>Si el CSI determina que existe una <u>tendencia de incumplimiento</u>, deberá consultar las páginas IV-13-15 para obtener instrucciones sobre la vinculación de NR.</p> <p>Si el CSI determina que será necesario recomendar una <u>acción de aplicación legal</u>, deberá consultar las páginas IV-18-25 para obtener instrucciones sobre las Reglas de Práctica</p>

* El supervisor de primera línea que revisa una planta antes de otorgar una concesión de inspección realizaría el procedimiento 05A01