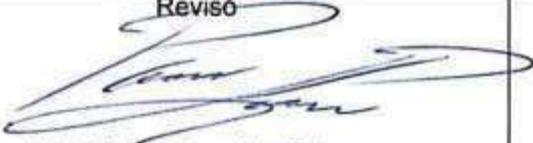
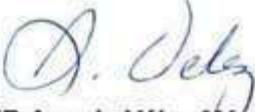


MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

2019

<p>Revisó</p>  <p>MVZ Jorge Paredes Pérez Director de Establecimientos Tipo Inspección Federal</p>	<p>Autorizó</p>  <p>QFB Amada Vélez Méndez Directora General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera</p>
--	--





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 1 de 85

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	2
II.- MARCO JURÍDICO	2
III.- OBJETIVO.....	3
IV.- ALCANCE	3
V.- GLOSARIO DE TÉRMINOS	3
VI.- ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS.....	5
VII.- POES CODIGO DE ENTRADA 01	6
III.- HACCP CÓDIGO DE ENTRADA 02.....	13
IX.- ETIQUETADO Y PROCESAMIENTO CÓDIGO DE ENTRADA 03.....	20
X.- PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y RESIDUOS TÓXICOS CÓDIGO DE ENTRADA 04	28
XI.- PRERREQUISITOS CÓDIGO DE ENTRADA 05.....	34
XII.- BIENESTAR ANIMAL CÓDIGO DE ENTRADA 06	50
XIV.- ANEXOS	57
ANEXO 2. SUSTENTO LEGAL	80

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 2 de 85

I. INTRODUCCIÓN

La Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera (DGIAAP), a través de los Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), garantiza la inspección de los bienes de origen animal desde el ingreso de las diferentes especies autorizadas para el sacrificio, la vigilancia de prácticas en materia de bienestar animal que garantice el sacrificio humanitario, hasta la obtención de productos inocuos para el consumo humano.

El Sistema TIF, en materia de salud animal participa de forma activa en la vigilancia de enfermedades que afecten la producción pecuaria del país, siendo una instancia para la detección de enfermedades mediante la inspección ante mortem y post mortem realizada por los Médicos Veterinarios en los establecimientos de sacrificio.

En el ámbito internacional, el Sistema TIF es reconocido por los países con los que México tiene intercambio comercial, de esta forma, los establecimientos TIF son los únicos elegibles para la exportación, manteniendo sistemas de equivalencia con algunos países, lo que permite un intercambio ágil de mercancías.

Con el objetivo de orientar las actividades del Sistema de Inspección Federal hacia la verificación de instalaciones, procesos y productos de los establecimientos que ostentan la contraseña TIF, se creó el Sistema Informático de Supervisión (SIS), el cual consiste en una metodología donde se establecen los lineamientos a seguir durante las actividades que el personal veterinario (Médicos Veterinarios Oficiales y Médicos Veterinarios Responsables Autorizados) y Supervisores de establecimientos TIF deben realizar a fin de asegurar la inocuidad de los bienes de origen animal para consumo, a lo largo de la cadena de procesamiento y transformación.

Su desarrollo se basa en la implementación de manuales, procedimientos y guías, que en conjunto, marcan las pautas para evaluar de forma sistemática a cada establecimiento TIF, mediante una revisión a los programas escritos por el establecimiento, la implementación de lo descrito en dichos programas, la evaluación y registro de resultados de la implementación y sus consecuentes acciones de mejora ante los resultados obtenidos, lo que se traduce en una mejora constante de procesos para la obtención de bienes de origen animal inocuos.

II.- MARCO JURÍDICO

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.
- Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
- Ley General de Responsabilidades Administrativas.
- Reglamento Interior de la SAGARPA.
- Reglamento Interior de SENASICA.
- NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos y su modificación del 10 de febrero de 1999.
- NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne y sus modificaciones del 12 de noviembre de 1996 y del 31 de julio de 2007.
- NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoonosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo para éstos.
- NOM-030-ZOO-1996. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.
- NOM-031-ZOO-1995. Campaña Nacional contra la Tuberculosis Bovina (*Mycobacterium bovis*).
- NOM-033-SAG/ZOO-2014. Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 3 de 85

- NOM-046-ZOO-1995. Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica.
- NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales.
- Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la SAGARPA. Publicado en el DOF el 9 de octubre del 2014.
- Todos aquellos manuales, procedimientos, oficios y circulares emitidas por la DGIAAP y la DETIF.
- Así como, los acuerdos que se sostengan con los países que se tienen equivalencias en los Sistemas de Inspección Veterinaria, derivado de la evaluación zoonosanitaria realizada.

III.- OBJETIVO

Constatar el cumplimiento de la aplicación de la normatividad vigente, en los procesos, instalaciones, equipos, transportes, animales, productos y especies, involucrados en la obtención de bienes de origen animal que ostentan la Certificación Tipo Inspección Federal, a través de la supervisión, inspección y verificación por parte del personal veterinario asignado en los Establecimientos TIF.

Homologar los criterios para la implementación de regulaciones, programas, manuales y procedimientos inherentes al sistema TIF, mediante actividades de inspección y verificación de Médicos Veterinarios y actividades de Supervisión realizadas en Establecimientos TIF.

IV.- ALCANCE

Este manual aplica a Médicos Veterinarios Oficiales (MVO), Médicos Veterinarios Responsables Autorizados en Establecimientos Tipo Inspección Federal (MVRATIF) y Supervisores que tienen bajo su responsabilidad Establecimientos TIF, que generen bienes de origen animal destinados al mercado nacional e internacional.

V.- GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

Bienestar animal: Conjunto de actividades encaminadas a proporcionar comodidad, tranquilidad, protección y seguridad a los animales durante su crianza, mantenimiento, explotación, transporte y sacrificio.

Bienes de origen animal: Todo aquel producto o subproducto que es obtenido o extraído de los animales incluyendo aquellos que han estado sujetos a procesamiento y que puedan constituirse en un riesgo zoonosanitario, entre estos se encuentran los productos y subproductos cárnicos, ovoproductos, lácteos y miel.

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

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



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 4 de 85

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

Certificación Tipo Inspección Federal: Procedimiento a petición de parte, a través del cual, la Secretaría o un Organismo de Certificación, hace constar el cumplimiento de las disposiciones de la Ley Federal de Sanidad Animal, su Reglamento y las demás disposiciones de sanidad animal que les sean aplicables, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia tenga la Secretaría de Salud.

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

Contaminación. La introducción o presencia de un agente físico, químico o biológico, no añadido intencionalmente en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

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

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

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

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

Inocuidad. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso previsto.

Inspección veterinaria: Revisión técnica que realiza el personal veterinario (oficial y/o responsable autorizado) adscrito a los establecimientos para verificar la sanidad del proceso de obtención y los productos resultantes de éste.

Ley: Ley Federal de Sanidad Animal.

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

Médico Veterinario Responsable: Profesionista de la Medicina Veterinaria encargado de coordinar las actividades del personal veterinario en un Establecimiento TIF.

Observación documental: Hallazgo de no conformidad que se realiza a la documentación y controles del establecimiento TIF, así como del personal veterinario asignado a este.

Plan de HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

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

Personal veterinario: Todos los Médicos Veterinarios que conforman el equipo de inspección y verificación en el establecimiento y que coadyuvan con la Secretaría.

Procedimientos operacionales estándar de sanitización (POES): Los que se aplican en establecimientos TIF dedicados a la producción de bienes de origen animal y que implican una serie de actividades documentadas de limpieza y sanitización que se realizan en las instalaciones, equipo y utensilios: antes, durante y después del proceso productivo.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 5 de 85

Procesamiento: Todas aquellas actividades que se realizan en un establecimiento TIF, para la producción de un bien de origen animal que lo hace apto para consumo humano.

Requisitado: Aquel documento debidamente llenado, firmado y sellado.

Sistema de HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Retención: Acto que ordena la Secretaría, con el objeto de asegurar temporalmente animales, bienes de origen animal, desechos, despojos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, considerados como de riesgo zoonosario.

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

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

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

Zoonosis: Enfermedades transmisibles de los animales al hombre.

VI.- ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS

AC. - Acción Correctiva

AMTIF. - Avisos de movilización de procedencia TIF

AMDH. - Avisos de movilización de desechos

BPM. - Buenas Prácticas de Manufactura

CZE. - Certificado Zoonosario de Exportación

CZM. - Certificado Zoonosario de Movilización

DGIAAP. - Dirección General de Inocuidad, Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.

DETIF. - Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal

HACCP. - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

LC. - Límite Crítico

MVZ. - Médico Veterinario Zootecnista.

MVO. - Médico Veterinario Oficial.

MVRATIF. - Médico Veterinario Responsable Autorizado en Establecimientos Tipo Inspección Federal.

ND. - Notificación de Desviación.

NOM. - Norma Oficial Mexicana.

PCC. - Punto crítico de control

POE. - Procedimiento de Operación Estándar

POES. - Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización.

SENASICA. - Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

SIS. - Sistema Informático de Supervisión.

TIF. - Tipo Inspección Federal.



**MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 6 de 85

**VII.- POES CODIGO DE ENTRADA 01
TABLA DE PROCEDIMIENTO**

Responsable	No. Actividad	Descripción	Documento involucrado
Dirección de Establecimientos TIF Supervisor de Establecimientos TIF	1	En la segunda quincena del mes de diciembre, la DETIF emite una circular dirigida a los Supervisores de Establecimientos TIF, indicando el inicio de la verificación documental del código 01, estableciendo las fechas de inicio y término. Enseguida, el Supervisor instruye a los Médicos Veterinarios Responsables la programación del procedimiento básico en la Forma SIS 01.	Circular Forma SIS 01
Médico Veterinario Responsable	2	Si la verificación anual documental es satisfactoria se entregará la Forma SIS 06 en original al Supervisor, conservando el acuse, indicando que dicha revisión documental es suficiente para sustentar las actividades de POES	Forma SIS 06, firmado y sellado
Médico Veterinario Responsable	3	Si de la verificación anual, el código de salida "A" no está bien desarrollado o actualizado y no pone en riesgo la inocuidad se le notificará al establecimiento, conservando el acuse de la Forma SIS 09 con copia al Supervisor estatal. El personal veterinario dará seguimiento mediante programación de dichas desviaciones en Forma SIS 01 y Forma SIS 10 hasta su solventación. Si a consecuencia de dichos hallazgos no se garantiza la sanidad de las superficies de contacto, se le notificará al establecimiento mediante la Forma SIS 09 y la generación de una ND para que tome las acciones necesarias sobre los documentos.	Forma SIS 09 Forma SIS 01 Forma SIS 10 Forma SIS 02
Médico Veterinario Responsable	4	Cuando el establecimiento demuestre que ha corregido la desviación documental conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, emitiendo la Forma SIS 06 y el oficio de cierre de ND	Forma SIS 06 Oficio de cierre de ND
Médico Veterinario Responsable Personal veterinario	5	El Médico Veterinario Responsable, programará mensualmente las actividades en la Forma SIS 01 dentro de los últimos 5 días de cada mes y lo enviará al Supervisor vía electrónica, distribuyendo a los médicos del establecimiento en el desarrollo de las actividades. De acuerdo a las necesidades en el establecimiento, el Médico Veterinario Responsable podrá modificar la programación de uno o varios días, notificando el motivo en la Forma SIS 01 (observaciones). Al programar el subcódigo B2 deberá plasmar los resultados en la forma SIS 16, teniendo en cuenta la selección aleatoria de las unidades de inspección con las que cuenta el establecimiento conforme lo documentado en la forma SIS 11. Cuando el Médico Veterinario Responsable programe el subcódigo de salida B4 ante la notificación del establecimiento de algún cambio en equipamiento, instalaciones, y operaciones, al mes subsecuente se programará el básico de POES para el objeto de la modificación	Forma SIS 01 Forma SIS 11 Forma SIS 16
Personal veterinario	6	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades programadas en donde el establecimiento realice acciones correctivas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento.	Forma SIS 10

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 7 de 85

Personal veterinario	7	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades no programadas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento.	Forma SIS 10
Personal veterinario	8	En caso de encontrar desviaciones críticas que el establecimiento no logre controlar, observaciones críticas que logra controlar pero que se presentan 3 veces en el semestre o desviaciones mayores y menores reportadas en 5 ocasiones en la Forma SIS 10 durante el semestre, deberá aplicar los criterios del Instructivo de ND.	Forma SIS 02
Supervisor de Establecimientos TIF	9	Al momento de realizar la visita de Supervisión, se revisará el código 01 con base en el histórico de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el personal veterinario durante el mes para orientar la visita y así determinar áreas y/o documentación a revisar al Establecimiento TIF, enseguida validará firmando los documentos realizados por personal veterinario durante el mes en turno (Forma SIS 01, Forma SIS 02, Forma SIS 10). El Supervisor generará la Forma SIS 03 para plasmar las no conformidades detectadas durante su visita; el establecimiento durante los siguientes 10 días hábiles deberá formalizar el plan de acción (con un análisis de causa raíz que incluya acciones correctivas y preventivas), siendo el personal veterinario el encargado de conjuntar la información correspondiente para presentarlo a la Supervisión. Conforme al plan de acción del establecimiento, el Médico Veterinario Responsable programará en la Forma SIS 01 de manera dirigida dichas observaciones y en caso de observarse incumplimiento realizará el seguimiento en la forma SIS 10 hasta su solventación.	Forma SIS 01 Forma SIS 02 Forma SIS 03 Forma SIS 10
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	10	Si derivado de los hallazgos detectados en la visita de Supervisión, el gráfico reporta un cumplimiento menor al 60% de eficiencia u observa desviaciones críticas que el establecimiento no controle, el Supervisor generará una ND, tomando acciones regulatorias pertinentes (que van desde el rechazo de áreas, equipos, instalaciones, procesos; y retención de producto; hasta la solicitud de la reevaluación de su manual POES y/o HACCP).	Forma SIS 02 Forma SIS 03
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	11	Cuando el establecimiento notifique el plan de acción conforme a procedimiento de respuesta a la forma SIS 02, el personal veterinario lo evaluará y conjuntará la información correspondiente para presentarlo a la supervisión. Si el conjunto de evidencias es suficiente, el supervisor y/o personal veterinario cerrará el caso y entregará copia al establecimiento, continuando con las actividades de forma regular.	Oficio de cierre de ND



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 8 de 85

Criterios para la implementación del Código 01 POES

El código de salida A "Básico de POES pre operacional y operacional" describe actividades de verificación documental que se deben realizar de forma anual o cada vez que haya modificaciones en actividades, instalaciones de equipos nuevos, áreas y/o procesos, para determinar que el programa de POES del establecimiento se encuentra actualizado. Al concluir la verificación y determinar el cumplimiento de POES, el Médico Veterinario Responsable emitirá la Forma SIS 06.

Los códigos de salida B, C y D se deben contemplar en la Forma SIS 01 "Programación de actividades" durante todo el año, contemplando una frecuencia de 1 actividad diaria para POES, aunado a lo anterior, el personal veterinario debe ejecutar el subcódigo de salida B2 de forma diaria, para plasmar los resultados de la liberación pre operativa, en aquellos establecimientos que por su giro así lo permita.

Asimismo, se debe contemplar una actividad semanal de los subcódigos de salida B3, D1 y D2, rotando las áreas del establecimiento.

Para el caso de la verificación del código de salida A se debe evaluar el cumplimiento de lo descrito en cada inciso de los subcódigos de salida, para la verificación de los códigos de salida B, C, D se debe orientar la verificación al cumplimiento de uno, varios o todos los incisos del subcódigo de salida en turno, lo anterior en coordinación y con la validación del Supervisor de Establecimientos TIF.

El subcódigo de salida B5 debe programarlo el Médico Veterinario Responsable por lo menos una vez al mes, distribuyendo los procesos certificados, de acuerdo a su programa escrito.

Para una evaluación integral del código de salida B "Implementación, monitoreo, verificación y mantenimiento de los POES" el personal veterinario debe basar sus actividades en una o varias de las actividades descritas a continuación, mismas que permitirán evaluar los incisos para cada subcódigo de salida.

1. Observar la implementación de los POES durante toda su ejecución, teniendo a la mano el POES escrito.
2. Observar que el encargado del monitoreo de POES constata la adecuada limpieza realizada por el personal que implementa los POES.
3. Verifica la superficie de forma visual (con lámpara, inspeccionar las superficies de contacto, además de utilizar el tacto y olfacción, no sin menoscabo de las medidas de BPM's)
4. Observar las acciones correctivas cuando el supervisor de POES detecte desviaciones.
5. Verificar al concluir la actividad de POES por el establecimiento el requisitado de registro.
6. Verificar cuando el personal del establecimiento declare que el área está debidamente liberada:
 - Solicitar los registros y corroborar la liberación.
 - Si existe no conformidades, revisar las acciones correctivas.
 - Verificar la superficie de contacto de forma visual (conforme al criterio de selección de superficie) cruzando la información de los registros con la información de la inspección visual

A) BÁSICO de POES pre operacional y operacional (Valor total 20 puntos)

A1) El establecimiento cuenta con un programa de POES escrito, firmado y fechado. (Valor 2.5)

- Escrito: Solicitar al establecimiento el programa de POES de forma impresa o electrónica.
- Firmados: Verificar que cada uno de los POES estén firmados por el personal que los desarrolla, por el personal responsable del área y por el Gerente General o la persona de mayor jerarquía del establecimiento, en caso de ser electrónicos, revisar la política de control de cambios y las firmas autorizadas para dicho sistema.
- Fechados: Verificar que las fechas de revisión son suficientes de tal forma que su aplicación es eficiente y no han existido cambios de químicos, áreas o actividades que requieran validar estos procedimientos.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 9 de 85

A2) Los POES son específicos para las especies y operaciones autorizadas, divididos en pre-operativos y operativos, superficies de contacto y no contacto. (Valor 2.5)

- Los POES son específicos para las instalaciones, equipos o grupo de equipos con las mismas funciones y características acorde a las operaciones autorizadas.
- Los POES del establecimiento están divididos en Pre operacionales y Operacionales, en superficies de contacto y no contacto.
- Los POES del establecimiento contemplan procedimientos que garanticen la no contaminación cruzada de especie, en giros que cuentan con la autorización de más de una especie en su proceso.

A3) Los POES establecen frecuencias medibles para los procedimientos. (Valor 2.5)

- Las frecuencias de los POES pre operacionales y operacionales garantizan que las superficies de contacto están limpias, sanitizadas y no son un riesgo de contaminación.
- El programa contempla frecuencias verificables para POES operacionales, en caso de considerar necesario implementar los POES antes del horario establecido de acuerdo a la Guía para el desarrollo e implementación de POES verificar su cumplimiento.

A4) Los POES describen el método de limpieza y sanitización. (Valor 2.5)

- Los POES describen el cargo de quien realiza la actividad, cómo se realiza la actividad, área donde está ubicado el o los equipos, equipo de limpieza y químicos con qué van a realizar la actividad.

A5) Los POES describen métodos de uso y concentraciones de químicos que indique su uso en áreas de elaboración de alimentos, fichas técnicas, materiales y equipo para lavado y sanitización. (Valor 2.5)

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

A6) Los POES describen las acciones correctivas y preventivas en caso de incumplimientos. (Valor 2.5)

- Los procedimientos del establecimiento contemplan acciones correctivas inmediatas tendientes al restablecimiento de las condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos.
- Los procedimientos del establecimiento presentan alguna metodología que desencadene el análisis de causalidad y así establecer acciones preventivas a fin de evitar la recurrencia en desviaciones.
- En caso de contaminación durante los procesos, se describe en algún procedimiento las acciones a tomar en caso de que exista producto involucrado.

A7) Los POES describen los métodos de monitoreo y verificación para determinar su eficacia. (Valor 2.5)

- Los POES cuentan con una metodología de monitoreo (supervisión) para evaluar de forma sensorial (olfacción, visual y tacto) las condiciones de las superficies de contacto por parte de quién implementa (ejecuta) los POES.
- Los POES cuentan con una metodología para la verificación de la correcta implementación de los procedimientos de limpieza a través de criterios cualitativos y/o cuantitativos los cuales pueden incluir la verificación sensorial y/o a través de equipo que miden la presencia de materia orgánica en las superficies o métodos rápidos que funcionan bajo el mismo principio. Estas actividades deben ser realizadas por un área o departamento diferente a quien implementa-monitorea los POES.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019.

Página: 10 de 85

A8) Los procedimientos describen los métodos de evaluación de la eficacia de los POES (mantenimiento). (Valor 2.5)

- Los Procedimientos cuentan con métodos de evaluación de la eficacia a fin de constatar la efectividad de los POES cuando existen hallazgos repetitivos de no conformidades en la verificación y/o los parámetros (evaluación a registros, evaluación de resultados de los métodos rápidos, etc.) están fuera del estándar establecido por el establecimiento.
- Existe un procedimiento en el cual se describa la re-evaluación de los POES ante cambios en: procesos, frecuencias, detergentes, sanitizantes, equipos, utensilios y operaciones.

B) Implementación, monitoreo, verificación y mantenimiento de los POES (Valor total 30 puntos)

B1) El establecimiento implementa todos los POES Pre operacionales y operacionales conforme a la frecuencia establecida. (verificar en piso que en la implementación coincidan las frecuencias establecidas) (Valor 6)

- El establecimiento somete a procedimientos pre operativos y operativos todos los equipos del establecimiento que tengan contacto con el producto, conforme a la metodología y a las frecuencias establecidas (observar de forma aleatoria al menos en un área las actividades pre operativas u operativas en equipos y superficies donde se involucre el contacto con el producto).
- El establecimiento somete a procedimientos pre operativos y operativos las instalaciones y superficies de no contacto conforme a la metodología y a las frecuencias establecidas. (observar de forma aleatoria al menos en un área las actividades pre operativas y operativas en instalaciones y superficies de no contacto conforme a las frecuencias establecidas).
- El establecimiento cuenta con un programa maestro de limpieza establecido para aquellas superficies e instalaciones con una frecuencia de limpieza amplia (no se someten a una limpieza diaria), disminuyendo al mínimo el riesgo de contaminación para los productos que se procesan en el establecimiento.
- Las frecuencias establecidas se encuentran validadas y/o reevaluadas.

B2) El establecimiento monitorea y verifica las actividades pre operacionales para el inicio de las actividades. (verificar el desarrollo de la actividad en piso) (Valor 6)

- Se observa que el personal operativo realiza actividades de monitoreo de acuerdo a lo establecido en sus procedimientos y el personal de calidad o sanidad del establecimiento constata la adecuada limpieza (para la liberación) realizada por el personal operativo de acuerdo a lo descrito para el monitoreo y verificación.
- Las superficies de contacto, superficies de no contacto y estructurales se observan en condiciones de limpieza que permiten la liberación oficial sin poner en riesgo de contaminación los productos y sub productos.
- El establecimiento implementa POES pre operacionales en caso de utilizar las mismas instalaciones, equipos y herramientas de trabajo para procesar distintas especies.

B3) El establecimiento monitorea y verifica las actividades operacionales conforme a la frecuencia establecida. (verificar el desarrollo de la actividad en piso) (Valor 6)

- Se observa que el personal operativo realiza actividades de monitoreo de acuerdo a lo establecido en sus procedimientos y el personal de calidad o sanidad del establecimiento constata la adecuada limpieza (para la liberación) realizada por el personal operativo de acuerdo a lo descrito para el monitoreo y verificación.

B4) El establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la efectividad de los POES conforme a cambios en instalaciones, equipos, utensilios, operaciones y empleados. (Valor 6)

- El establecimiento notifica por escrito a la parte oficial con antelación los cambios en equipamiento, instalaciones, y operaciones autorizadas, así mismo, registra estos cambios en el manual POES.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 11 de 85

- El establecimiento llevó a cabo la validación de los POES escritos respecto a los cambios en equipamiento, instalaciones y operaciones. Cuenta con registros o evidencia.

B5) El establecimiento mantiene y evalúa rutinariamente la eficacia de los POES. (Valor 6)

- Se observa evidencia de que el establecimiento realiza un análisis documental de los registros, y las acciones correctivas, para determinar con base en tendencias si los POES requieren acciones preventivas, o bien una re-evaluación, esto se observa documentado y validado (revisar registros y documentos).
- El establecimiento realiza un análisis de resultados de los métodos rápidos para determinar la efectividad de los POES, y si éstos requieren una re-evaluación. Cuenta con registros o evidencia.
- El establecimiento analiza, evalúa y actualiza sus POES con la frecuencia necesaria que garantice la adecuada limpieza y sanitización de los equipos e instalaciones; esto se observa documentado y validado por el personal de mayor jerarquía.

C) Acciones Correctivas y Preventivas (Valor total 30 puntos)

C1) En caso de desviaciones el establecimiento aplica las acciones correctivas descritas en el programa de POES. (verificar el desarrollo de la actividad en piso) (Valor 10)

- El establecimiento realiza acciones correctivas ante desviaciones y éstas se registran de acuerdo a lo establecido en sus procedimientos, eliminando el riesgo de contaminación, restableciendo con esto las condiciones que garanticen la inocuidad de los productos. (Verificar acciones en piso y registros que demuestren que se están aplicando las acciones correctivas de acuerdo al procedimiento).
 - En caso de contaminación de producto, el establecimiento toma acciones sobre el mismo; (re acondicionar para el proceso, segregar, identificar o en caso necesario recupera el producto).

C2) El establecimiento describe y documenta la desviación y su acción correctiva. (Valor 10)

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

C3) Conforme al resultado del mantenimiento de los POES, el establecimiento es capaz de aplicar acciones preventivas a partir de un análisis de causalidad. (Valor 10)

- En caso de recurrencias, el establecimiento realiza una investigación profunda de la causa de la desviación de tal forma que llegue a la raíz del problema, esta investigación la documenta. (Solicitar la investigación al establecimiento y el soporte documental que respalden la investigación)
- Como resultado de la investigación, se describen las acciones preventivas que evitan la recurrencia de esta desviación. (Revisar expediente y evaluar el plan de acción).
- En caso de que exista recurrencia, el establecimiento nuevamente investiga las causas y reajusta sus acciones preventivas hasta demostrar el control y restablecimiento de las condiciones sanitarias.

D) Mantenimiento de Registros (Valor total 20 puntos)

D1) Los registros de la implementación de POES se encuentran firmados, fechados y se anota la hora de realización en sitio. (Valor 5)

- Verificar que los registros estén completos y sin omisiones, firmados por el personal que realiza la actividad, por el personal que verifica el cumplimiento de esta actividad, además tienen la fecha y hora para corroborar el cumplimiento a la frecuencia, así mismo, el registro describe el tipo de verificación de acuerdo a su programa de POES.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 12 de 85

- En sitio, verificar que los registros se requisen en tiempo real.
- En caso de acciones correctivas, se describen de forma precisa y clara.

D2) Los registros pre operacionales y operacionales contemplan la implementación, monitoreo y verificación. (Valor 5)

- Los registros contemplan la evaluación de todas las áreas y equipos de acuerdo a las frecuencias establecidas en su programa de POES, dejando evidencia de la eficacia o deficiencia de las actividades (revisar al menos registros de una semana de los últimos 3 meses).

D3) Los registros describen si hay producto involucrado, en los casos que aplique. (Valor 5)

- Los POES operacionales del establecimiento registran si existe producto contaminado durante el proceso, constatando la implementación de acciones sobre el producto involucrado (revisar que los registros al menos tengan los siguientes datos, tipo de contaminante, lote(s) involucrados, cantidad total en kilos existencia en el almacén).

D4) Existe documentación que demuestre la reevaluación de los POES en caso necesario, como parte del mantenimiento y evaluación de la eficacia. (Valor 5)

- En caso de que los POES pre operacionales y operacionales no sean efectivos, el establecimiento demuestra que reevaluó el documento, le dio soporte técnico y científico para implementarlo nuevamente (revisar al menos fichas técnicas y en su caso resultados de laboratorio del desafío del producto químico ya sea del proveedor o del establecimiento).
- El establecimiento demuestra que implementó y validó los POES en caso de modificaciones a los equipos, procesos, instalaciones, utensilios, químicos y empleados (revisar los registros de la validación hasta su adecuada implementación).

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 13 de 85

III.- HACCP CÓDIGO DE ENTRADA 02 TABLA DE PROCEDIMIENTO

Responsable	No. Actividad	Descripción	Documento involucrado
Dirección de Establecimientos TIF	1	En la segunda quincena del mes de diciembre, la DETIF emite una circular dirigida a los Supervisores de Establecimientos TIF, indicando el inicio de la verificación documental del código 02, estableciendo las fechas de inicio y término. Enseguida, el Supervisor instruye a los Médicos Veterinarios Responsables la programación del procedimiento básico en la Forma SIS 01.	Circular Forma SIS 01
Médico Veterinario Responsable	2	Si la verificación anual documental es satisfactoria, se entregará la Forma SIS 07 en original al Supervisor, conservando el acuse, indicando que dicha revisión documental es suficiente para soportar las actividades del Sistema HACCP.	Forma SIS 07 firmado y sellado
Médico Veterinario Responsable	3	Si de la verificación anual, el código de salida "A" no está bien desarrollado o actualizado y no pone en riesgo la inocuidad se le notificará al establecimiento para que realice la reevaluación de su plan HACCP, conservando el acuse de la Forma SIS 09 con copia al Supervisor estatal. El personal veterinario dará seguimiento mediante programación de dichas desviaciones en Forma SIS 01 y Forma SIS 10 hasta su solventación. Si a consecuencia de dichos hallazgos existe riesgo a la inocuidad, se le notificará al establecimiento mediante la Forma SIS 09 y la generación de una ND para que tome las acciones necesarias sobre el sistema HACCP.	Forma SIS 09 Forma SIS 01 Forma SIS 10 Forma SIS 02
Médico Veterinario Responsable	4	Cuando el establecimiento demuestre que ha corregido la desviación documental, conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, emitiendo la Forma SIS 07 y el oficio de cierre de ND.	Forma SIS 07 Oficio de cierre de ND
Médico Veterinario Responsable Personal veterinario	5	El Médico Veterinario Responsable, programará mensualmente las actividades en la Forma SIS 01 dentro de los últimos 5 días de cada mes y lo enviará al Supervisor vía electrónica, distribuyendo a los médicos del establecimiento en el desarrollo de las actividades. De acuerdo a las necesidades en el establecimiento; el Médico Veterinario Responsable podrá modificar la programación de uno o varios días, notificando el motivo en la Forma SIS 01 (observaciones). Cuando el establecimiento notifique al Médico Veterinario Responsable sobre modificación en equipamiento, procesos, flujos, instalaciones, materias primas, materiales de empaque; o bien, notifique el desarrollo de un nuevo producto, el Médico Veterinario Responsable al mes subsecuente programará el básico de HACCP para el objeto de la modificación.	Forma SIS 01
Personal veterinario	6	Si al revisar los códigos de salida B y C se observan desviaciones, que el establecimiento logra controlar en el momento, estas deberán ser registradas en el formato SIS 10.	Forma SIS 10

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 14 de 85

Personal veterinario	7	En caso de encontrar desviaciones críticas que el establecimiento no logra controlar o que logra controlar pero que se presentan 3 veces en el semestre el personal veterinario aplicará la forma SIS 02 y retendrá el producto involucrado, e inmediatamente activará el código de salida D	Forma SIS 10 Forma SIS 02
Personal veterinario	8	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades no programadas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento conforme a lo previsto en la actividad 6 y 7	Forma SIS 10
Supervisor de Establecimientos TIF	9	Al momento de realizar la visita de Supervisión se revisará el código 02 con base en el histórico de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el personal veterinario durante el mes para orientar la visita y así determinar procesos y/o documentación a revisar al Establecimiento TIF, enseguida valida firmando los documentos realizados por personal veterinario durante el mes en turno (Forma SIS 01, Forma SIS 02, Forma SIS 10). El Supervisor generará la Forma SIS 03 para plasmar las no conformidades detectadas durante su visita; el establecimiento durante los siguientes 10 días hábiles deberá formalizar el plan de acción (con un análisis de causa raíz que incluya acciones correctivas y preventivas), siendo el personal veterinario el encargado de conjuntar la información correspondiente para presentarlo a la Supervisión. Conforme al plan de acción del establecimiento, el Médico Veterinario Responsable programará en la Forma SIS 01 de manera dirigida dichas observaciones y en caso de observarse incumplimiento realizará el seguimiento en la forma SIS 10 hasta su solventación.	Forma SIS 01 Forma SIS 02 Forma SIS 10 Forma SIS 03 Forma SIS 10
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	10	Si derivado de los hallazgos detectados en la visita de Supervisión, el gráfico reporta un cumplimiento menor al 60% de eficiencia u observa desviaciones críticas que el establecimiento no controle, el Supervisor generará una ND, tomando acciones regulatorias pertinentes (que van desde el rechazo de áreas, equipos, instalaciones, procesos; y retención de producto; hasta la solicitud de la reevaluación de su HACCP y prerequisites).	Forma SIS 02 Forma SIS 03
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	11	Cuando el establecimiento notifique el plan de acción conforme a procedimiento de respuesta a la forma SIS 02, el personal veterinario evaluará el plan de acción y conjuntará la información correspondiente para presentarlo a la supervisión. Si el conjunto de evidencias es suficiente, el supervisor y/o personal veterinario cerrará el caso y entregará copia al establecimiento, continuando con las actividades de forma regular.	Oficio de cierre de ND





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 15 de 85

HACCP

El código de salida A "Básico de HACCP", describe actividades de verificación documental que se deben realizar de forma anual o cada vez que existan modificaciones en equipamiento, procesos, flujos, instalaciones, materias primas, materiales de empaque; o bien, el desarrollo de nuevos productos, de acuerdo a la tabla de procedimiento, de forma independiente a los códigos de salida B y C. Como resultado de la revisión anual al determinar el cumplimiento el Médico Veterinario Responsable emitirá la Forma SIS 07.

Para una verificación integral del código de salida A es importante diferenciar el concepto de validación frente al concepto de reevaluación; el primero consiste en la verificación a un nuevo proceso y/o producto (Plan HACCP por primera vez) deberá estar sujeto a la evaluación de los subcódigos de salida A1-A8, por otra parte si un establecimiento ya cuenta con un Plan HACCP validado aplicará la reevaluación dirigiéndose a los subcódigos A1-A7 y A9, omitiendo el A8, para mayor referencia puede revisar el documento " Validación de sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) según las pautas para el cumplimiento del servicio de inocuidad e inspección de los alimentos" abril 2015.

Posterior a la verificación documental del plan HACCP se debe contemplar en la Forma SIS 01 "Programación de actividades" los códigos de salida B "Sistema de Vigilancia de PCC y Verificación", y C "Mantenimiento de Registros" durante todo el año, contemplando una tarea diaria del código de entrada 02, códigos de salida B y C.

Para el caso de la verificación del código de salida A se debe evaluar el cumplimiento de lo descrito en cada inciso de los sub códigos de salida, para la verificación de los códigos de salida B y C se debe orientar la verificación al cumplimiento de uno, varios o todos los incisos del subcódigo de salida en turno, lo anterior en coordinación y con la validación del Supervisor de Establecimientos TIF.

Únicamente en caso de encontrar desviaciones críticas que el establecimiento no logre controlar, o desviaciones críticas/mayores repetitivas donde involucre que el PCC no esté bajo control, y existe el riesgo de que producto contaminado salga al comercio, se activará el código de salida D "PCC fuera de control"

En este supuesto el programa de actividades se modificará activando todos los sub códigos de salida de la serie del código de salida D, generando también una Notificación de desviación.

A) Básico HACCP (Valor total 25 puntos)

A1) Existe un equipo HACCP multidisciplinario, constituido por personal del establecimiento que conoce la operación y los procesos que se llevan a cabo, y están debidamente capacitados. (Valor 2)

- El equipo HACCP demuestra documentalmente la capacitación en sistema HACCP, el líder cuenta con una constancia por una entidad, organismo o institución que avale la competencia.
- El equipo HACCP demuestra que realizan reuniones que garanticen que están evaluando el Plan HACCP.
- El equipo HACCP conoce los productos, flujos, procesos, y en general las operaciones del establecimiento

A2) El Plan HACCP describe el nombre del producto y/o productos por categoría de proceso. (Valor 2)

- Describe la materia prima cárnica por especie, o el bien de origen animal.
- Describe las materias primas no cárnicas adicionadas (ingredientes, aditivos, alérgenos, etc).
- Describe los procesos a los que fue sometido el producto.
- Describe el tipo material de empaque y embalaje.
- Describe el tipo de envasado.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 16 de 85

- Describe la vida de anaquel. (fechas de producción, caducidad o consumo preferente)
- Describe el método de almacenaje y las condiciones de manejo (temperatura a la que se debe mantener).
- Describe el uso que se dará al producto.
- Describe a qué sector de la población va dirigido el producto (niños, ancianos, enfermos, público en general, etc).
- Describe el mercado destino y método de distribución.
- Describe condiciones especiales que debe contener el etiquetado.

A3) El Plan HACCP incluye un diagrama de flujo el cual describe todos los pasos del proceso. (Valor 2)

- El diagrama contempla desde la recepción de materia prima hasta el embarque del producto terminado.
- El diagrama de flujo describe con secuencia lógica paso a paso el proceso y/o áreas y/o equipos por la cuales pasará cada producto
- El diagrama contempla entradas de ingredientes, aditivos, empaques u otros insumos, contempla salidas de reprocesos, subproductos, no comestibles, según aplique.
- El diagrama es corroborado in situ por el responsable de implementar el plan HACCP

A4) El Plan HACCP establece un análisis de peligros con los posibles agentes químicos, físicos y biológicos; con su evaluación del riesgo. (Valor 3.4)

- El análisis de peligros describe etapa por etapa los posibles agentes físicos, químicos o biológicos capaces de afectar la salud del consumidor.
- El análisis de peligros evalúa el riesgo con la probabilidad y severidad de que exista una contaminación del producto, en cada una de las etapas del proceso, para determinar si es un peligro significativo.
- El análisis de peligros determina las medidas preventivas que pueden aplicar para controlar los peligros.

A5) En el plan HACCP se identifican los Puntos Críticos de Control (PCC), determina el Limite Crítico (LC) y se establece un sistema de vigilancia (monitoreo). (Valor 3.4)

- Se cuenta con un árbol de decisiones que pueda determinar el PCC.
- El PCC es capaz de eliminar, controlar o reducir a niveles aceptables el peligro detectado en el análisis de peligros, de tal manera que no cause daño al consumidor.
- El LC tiene un sustento científico, legal (normativo) o técnico (récord histórico que demuestren que han sido eficaces), tiene un valor específico que puede medirse para cumplir en cada medida de control.
- Existe un control (registro) para el sistema de vigilancia, que tenga una frecuencia y medición del PCC.

A6) El plan HACCP determina Acciones Correctivas (AC), en caso que el PCC no esté bajo control, y se determina la disposición del producto para que éste no llegue al consumidor final. (Valor 3.4)

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



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 17 de 85

A7) El plan HACCP define un sistema de verificación. (Valor 3.4)

- El sistema de verificación está enfocado a la revisión de las actividades de observación y registros del monitoreo del PCC en sitio y archivo, de la medición directa del PCC, de la calibración de los equipos de medición, observación y registro del pre-embarque y de los muestreos microbiológicos en caso que aplique.
- El sistema de verificación tiene establecido actividades adicionales referentes a la evaluación del cumplimiento de los pre-requisitos.
- Es Sistema HACCP cuenta con los formatos de registros para cada una de las actividades y el tipo de verificación en el que se identifica al responsable, la frecuencia, hora y resultado de la verificación

A8) El establecimiento demuestra documentalmente la implementación y validación del Plan HACCP. (Valor 3.4)

- El establecimiento cuenta con los documentos de la validación inicial del plan HACCP como resultados de la verificación del funcionamiento del sistema, histórico de tendencias de control de los PCC's, desafío con modelos basados en método científico, pruebas microbiológicas, entre otros.
- El establecimiento implementa los controles del sistema HACCP según lo escrito (verificar la documentación de soporte de por lo menos 90 días)
- Existe la correlación técnica de las medidas de control establecidas
- El establecimiento implementa programas y controles de prerrequisitos (verificar la documentación de soporte de por lo menos 90 días).

A9) El Plan HACCP está firmado y fechado, se revisa y de ser necesario se modifica anualmente o cuando existen desviaciones recurrentes o peligros no previstos, nuevos productos, nuevos procesos o nuevas líneas de producción. (Valor 2)

- El Plan HACCP está firmado y fechado cada vez que ha sido sometido a un proceso de reevaluación.
- Se reevalúa anualmente el Plan HACCP, o cuando ocurre cambios en los procesos de manufactura, formulaciones de producto, equipamiento, peligros no previstos, desviaciones recurrentes, entre otros.
- El establecimiento demuestra documentalmente (expediente con minutas, registros, etc.) los cambios realizados al Plan HACCP, y si estos fueron evaluados por el equipo multidisciplinario de tal forma de que se demuestra que el Plan HACCP es eficaz.
- El establecimiento demuestra que fueron revisados los sistemas de minimización de riesgos (por ejemplo: Pre requisitos, POES, BPM, controles microbiológicos etc.)

B) Sistema de Vigilancia de PCC y Verificación (valor 30 puntos).**B1) El sistema de vigilancia (monitoreo) se cumple conforme a su procedimiento. (Valor 7.5)**

- La vigilancia del PCC se realiza conforme al procedimiento (qué y cómo) para demostrar que el LC se está cumpliendo. Por ejemplo: medición de temperatura, tiempo, pH, humedad y observación visual; utilizando termómetros, potenciómetros, detectores de metales, entre otros.
- Se cumple con las frecuencias establecidas (periodo de tiempo)
- Se identifican a los responsables de realizar el monitoreo, y están debidamente capacitados.
- El responsable de las actividades de monitoreo, requisita en tiempo real (no antes, no después) y correctamente el cumplimiento al procedimiento.

B2) Se aplican las acciones correctivas adecuadamente. (Valor 7.5)

- Cuando existe una desviación al LC, el responsable del monitoreo ejecuta conforme al procedimiento las acciones correctivas.
- Registra al momento de la desviación las acciones correctivas tomadas.



**MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 18 de 85

- Las acciones correctivas implementadas son suficientes para demostrar que no saldrá producto adulterado.
- En respuesta a una desviación no cubierta en el análisis de peligros y que afecta el control del PCC, se realizan acciones correctivas específicas para separar y retener el producto afectado.

B3) El sistema de verificación se cumple conforme a los procedimientos establecidos. (Valor 7.5)

- El establecimiento realiza la verificación contemplando por lo menos los siguientes 3 tipos de verificación para cada PCC (observación de las actividades de monitoreo incluyendo acciones correctivas, toma directa del PCC, observación y evaluación de registros)
- Se cuenta con procedimientos de verificación que incluyen actividades de calibración de instrumentos que son utilizados en la vigilancia de un PCC.
- Se realiza la verificación pre embarque para revisar que todos los PCC estuvieron bajo control, y el personal responsable de llevarlo a cabo es ajeno al sistema de vigilancia y verificación in situ del PCC.
- Cuando se detecta un PCC no estuvo bajo control y salió producto al comercio, el establecimiento activa su procedimiento de recuperación de producto.
- Se realizan verificaciones microbiológicas como parte de un estándar de desempeño (por ejemplo, *E.coli* genérica en canales, *Listeria spp* en superficies y producto, etc.)
- Se realizan actividades adicionales de evaluación al cumplimiento de pre-requisitos como parte de la efectividad de las medidas de control dispuestas en el análisis de peligros (ejemplo: mediante auditorías).

B4) Se aplican acciones preventivas adecuadamente. (Valor 7.5)

- Ante repetidos hallazgos de acciones correctivas a los PCC, el establecimiento realiza un análisis estadístico y determina llevar a cabo un análisis de causalidad que permita realizar acciones preventivas.
- Se realiza un análisis de causalidad cuando existe una desviación no cubierta en el análisis de peligros; y en su caso, se realiza la re-evaluación del plan HACCP (cuando pone fuera de control el PCC).
- Cuando un establecimiento activa su sistema de recuperación de producto, realiza un análisis de causalidad para determinar por qué salió producto contaminado al comercio.

C) Mantenimiento de Registros (valor 24 puntos)**C1) Los registros del sistema de vigilancia y verificación se encuentran identificados, firmados, fechados y con folio. (Valor 8)**

- Los registros están completos, firmados por el personal que realiza las diferentes actividades, revisar la fecha y hora para corroborar el cumplimiento a la frecuencia.
- Los registros no deben ser alterados (tachaduras, enmendaduras, sobre escritos), o en su defecto, se aplica una nota aclaratoria.

C2) Los registros del sistema HACCP documentan las desviaciones, las acciones correctivas y acciones preventivas. (Valor 8)

- Los registros de monitoreo y verificación describen de forma precisa y clara las desviaciones, y se describen las acciones correctivas que se hallan aplicado.
- Los registros de verificación del sistema describen si fue revisión documental, acción de observación o acción de constatación.
- En caso de desviaciones no cubiertas en el análisis de peligros, se documenta correctamente la disposición de producto.
- En las acciones preventivas, los registros demuestran la causa raíz del problema, y se documenta cada una de las acciones acordadas en el plan de acción hasta el cierre de la desviación.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 19 de 85

C3) Los registros del sistema HACCP son mantenidos correctamente y soportan la implementación, validación y re-evaluación. (Valor 8)

- Los registros son mantenidos por lo menos un año para actividades de sacrificio, y/o el tiempo que se considera la vida útil de los productos.
- Cuando se cuente con registros electrónicos, se cuenta con controles que permitan la integridad de la información.
- Se cuenta con registros de la validación inicial, y de cada vez que exista una modificación a los equipos, procesos, flujos, instalaciones, materias primas, etc., todos ellos están debidamente requisitados.
- El establecimiento cuenta con el soporte técnico y/o, científico y/o legal del sistema HACCP desde su validación y en cada re-evaluación.

D) PCC fuera de control. (Valor 21 puntos)**D1) PCC fuera de control por más de tres eventos en un bimestre. (Valor 21)**

- El establecimiento verifica el análisis de peligros, sus programas de prerrequisitos y de patógenos de referencia, la trazabilidad y todos los registros del plan HACCP del lote o producción involucrada con el PCC que esta fuera de control por más de tres eventos en un bimestre.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 20 de 85

IX.- ETIQUETADO Y PROCESAMIENTO CÓDIGO DE ENTRADA 03 TABLA DE PROCEDIMIENTO

Responsable	No. Actividad	Descripción	Documento involucrado
Médico Veterinario Responsable	1	El Médico Veterinario Responsable programará una tarea semanal de actividades en la Forma SIS 01 dentro de los últimos 5 días de cada mes y lo enviará al Supervisor vía electrónica. De acuerdo a las necesidades en el establecimiento el Médico Veterinario Responsable podrá modificar la programación de uno o varios días, notificando el motivo en la Forma SIS 01 (observaciones).	Forma SIS 01
Personal veterinario	2	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades programadas en donde el establecimiento realice acciones correctivas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento.	Forma SIS 10
Personal veterinario	3	En caso de encontrar desviaciones en el Código de salida B, éstas deberán ser registradas, se notificará al establecimiento y al Supervisor por escrito, a fin de notificar a la autoridad competente.	Forma SIS 10 Oficio
Personal veterinario	4	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades no programadas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento a las acciones correctivas previstas por el establecimiento.	Forma SIS 10
Personal veterinario	5	En caso de encontrar desviaciones críticas que el establecimiento no logre controlar, observaciones críticas que logra controlar pero que se presentan 3 veces en el semestre o desviaciones mayores reportadas en 5 ocasiones en la Forma SIS 10 durante el semestre, deberá aplicar los criterios del Instructivo de ND, con excepción del código de salida B.	Forma SIS 02
Supervisor de Establecimientos TIF	6	Al momento de realizar la visita de Supervisión revisará el código 03 con base en las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el personal veterinario durante el mes para orientar la visita y así determinar procesos y/o documentación a revisar al Establecimiento TIF, al finalizar deberá validar, firmando los documentos realizados por personal veterinario durante el mes en turno (Forma SIS 01, Forma SIS 02, Forma SIS 10). El Supervisor genera la Forma SIS 03 para plasmar las no conformidades detectadas durante su visita; el establecimiento durante los siguientes 10 días hábiles debe formalizar el plan de acción (con un análisis de causa raíz que incluya acciones correctivas y preventivas), siendo el personal veterinario el encargado de conjuntar la información correspondiente para presentarlo a la Supervisión.	Forma SIS 01 Forma SIS 03 Forma SIS 10





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 21 de 85

		Conforme al plan de acción del establecimiento, el Médico Veterinario Responsable programará en la Forma SIS 01 de manera dirigirá dichas observaciones, y realizará el seguimiento en la forma SIS 10 hasta su solventación.	
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	7	Si derivado de los hallazgos detectados en la visita de Supervisión, el gráfico reporta un cumplimiento menor al 60% de eficiencia u observa desviaciones críticas que el establecimiento no controle, el Supervisor generará una ND, tomando acciones regulatorias.	Forma SIS 02 Forma SIS 03
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	8	Cuando el establecimiento notifique el plan de acción conforme a procedimiento de respuesta a la forma SIS 02, el personal veterinario evaluará el plan de acción y conjuntará la información correspondiente para presentarlo a la supervisión. Si el conjunto de evidencias es suficiente, el supervisor y/o personal veterinario cerrará el caso y entregará copia al establecimiento, continuando con las actividades de forma regular.	Oficio de cierre de ND

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 22 de 85

Etiquetado y procesamiento

El Médico Veterinario Responsable de Establecimientos TIF, debe contemplar en la Forma SIS 01 "Programación de actividades" el código de salida A y código de salida B bajo las siguientes frecuencias:

- Subcódigos de salida A1, A2 y A3 de forma mensual
- Subcódigo de salida A4 de forma bimestral
- Código de salida B de forma trimestral

En establecimientos con actividades de procesamiento, corte y deshuese, y/o elaboración de productos comercialmente estériles, el Médico Veterinario Responsable deberá intercalar la programación de los códigos de salida C, D y E, de acuerdo a su categoría de proceso con una frecuencia de una tarea semanal.

En el caso de identificar desviaciones durante la verificación del código de salida B "Etiquetado SSA/ ECONOMÍA", el personal veterinario notificará al Supervisor de Establecimientos TIF, con la descripción del hallazgo, a fin de dar seguimiento con la autoridad competente.

Para el caso de la verificación de los códigos de salida C, D y E se debe orientar la verificación al cumplimiento de uno, varios o todos los incisos del subcódigo de salida en turno, lo anterior en coordinación y con la validación del Supervisor de Establecimientos TIF.

A) Etiquetado SAGARPA y Exportación (Valor total 40 puntos)

A1) El establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-009-ZOO-1994 "Proceso sanitario de la carne" y lo dispuesto en el artículo 214 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal en materia de etiquetado de productos que ostentan la Certificación TIF. (Valor 20)

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

A2) En caso de maquilas, cumple con alguna de las tres disposiciones suscritas en la Circular 25/2014. (Valor 5)

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



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 23 de 85

A3) El establecimiento tiene un procedimiento para verificar que la etiqueta cumpla con la normatividad vigente y refleje correctamente el producto final. (Valor 5)

- El procedimiento tiene alcance en el almacenaje, la utilización, la impresión (en caso que sean impresas *in situ*) y uso de las etiquetas, de manera que cumpla con los requisitos normativos aplicables a los establecimientos TIF.
- El establecimiento cuenta con medidas de seguridad para evitar algún uso por terceros de las etiquetas que utiliza en cada uno de sus productos terminados.
- El establecimiento mantiene un registro actualizado de las etiquetas nuevas que utiliza.

A4) En establecimientos autorizados para la exportación se cuenta con las etiquetas autorizadas o aprobación de etiquetas genéricas. (Valor 10)

- La autorización y/o aprobación de etiqueta se proporcionó por la autoridad competente y describe el nombre de producto (s), fecha, firmas, sellos del agente del país destino.
- Las etiquetas cumplen con los requisitos conforme a su autorización:
 - Nombre del producto.
 - Establecimiento de origen.
 - Tipo de producto.
 - Declaración de garantías especiales.
 - Declaración de ingredientes.
 - Sello TIF.
 - Tipo de proceso que recibió el producto crudo NO intacto (Inyección, tenderización etc.)
 - Indicar si el producto es congelado o fresco, u otra forma de conservación.
 - Las etiquetas no deberán de obstruir el sello TIF, la dirección del establecimiento, la marca comercial
 - Revisar que las etiquetas no se obstruya el sello TIF, la dirección del establecimiento u otros datos generales y espacio para shipping mark correctamente, visible y legible.
 - Información Nutricional.

B) Etiquetado Secretaría de Salud y Secretaría de Economía (Valor total 6 puntos)

B1) Para los bienes de origen animal procesados, el establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-213-SSA1-2018. (Valor 2)

- Revisar que las etiquetas de los productos del establecimiento cumplen por lo menos con los siguientes requisitos:
 - Ingredientes no cárnicos.
 - Aditivos empleados.
 - Fecha de caducidad o consumo preferente.
 - Leyendas de conservación.
 - Leyendas precautorias para productos crudos.
- Los ingredientes No Cárnicos cumplen con lo dispuesto en el "ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012" y su modificación publicada el 16 mayo de 2016 en el DOF.

B2) Para los bienes de origen animal procesados, el establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-051-SSA1/SCFI-2010. (Valor 2)

- Revisar que las etiquetas de los productos del establecimiento cumplen por lo menos con los siguientes requisitos:
 - En el caso que así lo requiera, la etiqueta incluye la sugerencia de uso, empleo o preparación.
 - Declara algún ingrediente que se asocie a reacciones alérgicas (hipersensibilidad, tolerancia, alergia). Ejemplo: leche, soya, nuez, sulfitos, huevo, trigo y cacahuete.
 - Contenido neto.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 24 de 85

- Peso drenado (en caso que aplique, según el tipo de producto).
- Leyenda de "Hecho en México".
- Declaración nutrimental en caso de productos procesados.

B3) Para los jamones, el establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-158-SCFI-2003. Revisar de forma aleatoria en la etiqueta de los productos del establecimiento cumple por lo menos con los siguientes requisitos. (Valor 2)

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

C) Establecimientos de procesamiento (Valor total 14 puntos)

C1) Cuentan con especificación de los productos terminados y Procedimientos de Operación Estándar (POE) para la obtención y/o formulación de bienes de origen animal "cárnicos" conforme a las diferentes categorías (crudo no intacto, totalmente cocido no estable en estantería, tratado con calor no cocido no estable en estantería, tratado térmicamente estable en estantería, no tratado con calor estable en estantería, inhibidores secundarios), ovoproductos, lácteos y miel. (Valor 3)

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

C2) El establecimiento cumple con el programa de identificación de especie de las materias primas y los productos elaborados. (Valor 2)

- El establecimiento cuenta con un programa escrito de identificación de especie para sus materias primas y/o productos acordes a su categoría de proceso, que incluya: metodología de muestreo, frecuencia, interpretación de resultados y responsables.
- El establecimiento cuenta con los resultados de laboratorio oficial o autorizado.
- El establecimiento cuenta con registros de las acciones correctivas y preventivas en caso de resultados que demuestren que el producto se encuentra mezclado con otra especie, de la cual no está elaborado el producto.

C3) En establecimientos que procesen comidas preparadas y utilicen salsas, sopas, caldos, o establecimientos que preparen conservas, cuentan con procedimiento y registros para comprobar el peso neto sobre el peso drenado. (Valor 2)

- El establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación del peso neto y peso drenado de cada uno de los productos que elaboran.
- Cuenta con registros acorde a la frecuencia establecida de verificación del peso neto y peso drenado, están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El establecimiento cuenta con registros de acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 25 de 85

C4) Los establecimientos que formulen con ingredientes o aditivos restringidos, por ejemplo: sales puras de sulfitos, fosfatos y nitritos. Cuentan con un POE específico con medidas de seguridad, y se verifica su cumplimiento. (Valor 3)

- El establecimiento cuenta con algún POE que incluya las medidas de seguridad que se ejecutarán para evitar que los ingredientes y aditivos restringidos se mezclen con otros ingredientes o aditivos durante la formulación, para evitar contaminación de los productos que no sean parte de su fórmula.
- El POE incluye los límites de tolerancia para cada formulación de producto. Estos límites, son acorde a algún marco normativo.
- En los productos curados o aquellos que utilicen nitritos y/o fosfatos como parte de su fórmula, el establecimiento cuenta con un programa de muestreo de éstos productos terminados, en el cual se pueda verificar el límite máximo permisible.
- El establecimiento mantiene los registros de laboratorio interno o externo.
- En caso que el establecimiento cuente con laboratorio interno e implemente las técnicas correspondientes; se verifican los resultados y/o técnica con un laboratorio externo.
- El establecimiento cuenta con registros de acciones correctivas y preventivas en caso que se exceda el límite máximo permisible.

C5) Se cuenta con procedimientos de verificación para el contenido del peso neto del producto terminado. (Valor 2)

- El establecimiento cuenta con un procedimiento de verificación del peso neto de los productos.
- Cuenta con registros acorde a la frecuencia establecida de verificación del peso neto. Están firmados y fechados por el responsable de la verificación.
- El establecimiento cuenta con registros de acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad detectada en la verificación.

C6) En establecimientos que marinen o inyecten soluciones o agua, empanicen o rebosen con harinas u otros; cuentan con parámetros y procedimientos para calcular el % de soluciones o inclusión y cuentan con registros. (Valor 2)

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

D) Establecimientos de corte y deshuese (Valor total 20 puntos)

D1) Cuenta con especificaciones de los productos terminados. (Valor 5)

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

D2) Cuenta con un procedimiento de calificación de defectos de carne deshuesada conforme a la especie autorizada, mediante el cual el producto final no sea impropio para su utilización. (Valor 5)

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





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 26 de 85

D3) Cuenta con procedimientos de reacondicionamiento del lote que ha rebasado el límite de defectos. (Valor 5)

- El procedimiento contempla acciones correctivas (reacondicionamiento de producto), preventivas y re-inspección ante una no conformidad.

D4) Cuenta con los registros resultantes de la inspección de la carne deshuesada por lote. (Valor 5)

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

E) Productos comercialmente estériles (Valor total 20 puntos)

E1) El establecimiento cuenta con un procedimiento para establecer las actividades en el proceso de productos comercialmente estériles. (Valor 2)

- El procedimiento establece las actividades entorno a la recepción y manejo de sus materias primas, empaques, equipos, procesos de pre cocción, cerrado hermético, calibre de empaque semirrígido; temperatura, tiempo y presión en autoclave, enfriamiento y producto terminado.
- El procedimiento establece el tiempo límite en que lo envases ingresarán a tratamiento térmico posterior a ser llenados y cerrados herméticamente.
- El establecimiento mantiene fichas técnicas de las características de sus envases rígidos y flexibles.
- El procedimiento contempla acciones correctivas y preventivas en caso de una no conformidad.

E2) Envases rígidos. (Valor 4)

- En el caso de envases rígidos el establecimiento presenta un procedimiento de limpieza de éstos.
- El establecimiento revisa el adecuado funcionamiento de la máquina de cierre mediante exámenes visuales y exámenes de desmontado, de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento, asimismo se contemplan las acciones correctivas y preventivas ante fallas en el cierre de la lata.

E3) Envases semirrígidos y flexibles. (Valor 4)

- El establecimiento garantiza un adecuado manejo de los envases durante todo el proceso.
- El establecimiento realiza exámenes de cierre que evalúen los sellos de calor, a través de exámenes visuales o pruebas físicas.
- El establecimiento garantiza el sellado hermético del envase de acuerdo a la temperatura, presión y tiempo estipulado por el proveedor.
- Los envases antes del sellado se someten a un proceso que retiro del aire entre el espacio que queda entre el producto y la tapa de la lata (vapor).

E4) Proceso térmico. (Valor 4)

- El establecimiento registra la temperatura al inicio de un ciclo de proceso térmico, del recipiente más frío a procesar.
- El establecimiento mantiene la autoclave a la misma temperatura que tiene el producto antes de iniciar el proceso de esterilización comercial, de tal forma que el producto no pierda temperatura.
- El establecimiento mantiene registros de todo el producto que ingresa al proceso térmico. El establecimiento mantiene registros de temperatura- tiempo de los lotes:
 1. Al ingresar a la autoclave.
 2. La hora cuando inicia el ciclo de tiempo temperatura que garantiza la destrucción de los patógenos.
 3. El tiempo que tarda en alcanzar la temperatura adecuada de enfriamiento.
- El establecimiento garantiza una distribución homogénea del calor ya sea por contacto con agua o con vapor directo (validación del equipo).



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 27 de 85

E5) Existen registros de los exámenes visuales, exámenes físicos e implementación del proceso de acuerdo al procedimiento (Valor 2)

- Los registros se encuentran firmados por el personal que realiza la actividad, por el personal que verifica el cumplimiento de esta actividad, cuando menos incluyen fecha y hora de producción, código de recipiente, resultados del monitoreo.
- El establecimiento cuenta con formatos para registrar todas las etapas de proceso, desde la recepción y manejo de sus materias primas hasta el enfriamiento y producto terminado.
- Existen registros de los exámenes visuales y exámenes físicos (destructivos)
- Los registros describen acciones correctivas y preventivas en caso de desviaciones.

E6) Producto terminado (Valor 4)

- El procedimiento contempla pruebas de incubación que establezcan la relación temperatura / tiempo.
- El procedimiento establece los productos sujetos a pruebas de incubación, la metodología y los criterios para determinar la aceptación o rechazo del producto.
- Se mantiene una muestra a una temperatura específica, se cuenta con registros de monitoreo *insitu*
- Se cuenta con programas por lotes de producción.
- Deben mantenerse archivos con toda la documentación referente a las pruebas de incubación.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 28 de 85

**X.- PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y RESIDUOS TÓXICOS CÓDIGO DE ENTRADA 04
TABLA DE PROCEDIMIENTO**

Responsable	No. Actividad	Descripción	Documento involucrado
Dirección de Establecimientos TIF	1	En la segunda quincena del mes de diciembre, la DETIF emite circular dirigida a los Supervisores de Establecimientos TIF, indicando el inicio de la verificación documental del código 04, estableciendo las fechas de inicio y término. Enseguida, el Supervisor instruye a los Médicos Veterinarios Responsables la programación del procedimiento básico en la forma SIS 01.	Circular Forma SIS 01
Médico Veterinario Responsable	2	Si la verificación documental anual es satisfactoria se entregará la Forma SIS 12 en original al Supervisor, conservando el acuse.	Forma SIS 12, firmado y sellado
Médico Veterinario Responsable	3	Si de la verificación anual, el código de salida "A" no está bien desarrollado o actualizado y no pone en riesgo la inocuidad se le notificará al establecimiento para que realice la reevaluación de su programa, conservando el acuse de la Forma SIS 09 con copia al Supervisor estatal. El personal veterinario dará seguimiento mediante programación de dichas desviaciones en Forma SIS 01 y Forma SIS 10 hasta su solventación. Si a consecuencia de dichos hallazgos existe riesgo a la inocuidad de los productos, se le notificará al establecimiento mediante la generación de una ND para que tome las acciones necesarias sobre los programas de microbiología y/o residuos tóxicos.	Forma SIS 09 Forma SIS 01 Forma SIS 10 Forma SIS 02
Médico Veterinario Responsable	4	Cuando el establecimiento demuestre que ha corregido la desviación documental, conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, emitiendo la Forma SIS 12 y el oficio de cierre de ND	Forma SIS 12 Oficio de cierre de ND
Médico Veterinario Responsable Personal veterinario	5	El Médico Veterinario Responsable, programará las actividades en la Forma SIS 01 dentro de los últimos 5 días de cada mes y lo enviará al Supervisor vía electrónica, distribuyendo a los médicos del establecimiento en el desarrollo de las actividades. De acuerdo a las necesidades en el establecimiento el Médico Veterinario Responsable podrá modificar la programación de uno o varios días, notificando el motivo en la Forma SIS 01 (observaciones).	Forma SIS 01
Personal veterinario	6	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades programadas en donde el establecimiento realice acciones correctivas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento.	Forma SIS 10
Personal veterinario	7	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades no programadas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento a las acciones correctivas.	Forma SIS 10
Personal veterinario	8	En caso de encontrar desviaciones críticas que el establecimiento no logre controlar, observaciones críticas que logra controlar pero que se presentan 3 veces en el semestre o desviaciones mayores reportadas en 5 ocasiones en la	Forma SIS 10 Forma SIS 02



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 29 de 85

		Forma SIS 10 durante el semestre, deberá aplicar los criterios del Instructivo de ND.	
Supervisor de Establecimientos TIF	9	<p>Al momento de realizar la visita de Supervisión revisará el código de entrada 04 con base en las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el personal veterinario durante el mes para orientar la visita y así determinar procesos, productos y/o documentación a revisar al establecimiento TIF, al finalizar deberá validar, firmando los documentos realizados por personal veterinario (Forma SIS 01, Forma SIS 02, Forma SIS 10).</p> <p>El Supervisor genera la Forma SIS 03 para plasmar las no conformidades detectadas durante su visita; el establecimiento durante los siguientes 10 días hábiles debe formalizar el plan de acción (con un análisis de causa raíz que incluya acciones correctivas y preventivas), siendo el personal veterinario el encargado de conjuntar la información correspondiente para presentarlo a la Supervisión.</p> <p>Conforme al plan de acción del establecimiento, el Médico Veterinario Responsable programará en la Forma SIS 01 de manera dirigida dichas observaciones, y realizará el seguimiento en la forma SIS 10 hasta su solventación.</p>	<p>Forma SIS 01</p> <p>Forma SIS 02</p> <p>Forma SIS 03</p> <p>Forma SIS 10</p>
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	10	Si derivado de los hallazgos detectados en la visita de Supervisión, el gráfico reporta un cumplimiento menor al 60% de eficiencia u observa desviaciones críticas que el establecimiento no controle, el Supervisor generará una ND, tomando acciones regulatorias.	<p>Forma SIS 02</p> <p>Forma SIS 03</p>
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	11	Cuando el establecimiento notifique el plan de acción conforme a procedimiento de respuesta a la forma SIS 02, el personal veterinario evaluará el plan de acción y conjuntará la información correspondiente para presentarlo a la supervisión. Si el conjunto de evidencias es suficiente, el supervisor y/o personal veterinario cerrará el caso y entregará copia al establecimiento, continuando con las actividades de forma regular.	Oficio de cierre de ND

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 30 de 85

Programas microbiológicos y de residuos tóxicos

El código de salida A "Programas microbiológicos y de residuos tóxicos", describe actividades de verificación documental que se deben realizar de forma anual, o cada vez que haya modificaciones en actividades, especies y/o procesos, de acuerdo a la tabla de procedimiento. Al concluir la verificación y determinar el cumplimiento de POES, el Médico Veterinario Responsable emitirá la Forma SIS 12.

Los códigos de salida B y C se deben contemplar en la Forma SIS 01 "Programación de actividades" durante todo el año con una frecuencia de 2 tareas por semana.

Para una verificación integral del código de salida A se puede apoyar del documento "Manual para la verificación de programas microbiológicos y de residuos tóxicos" agosto 2019.

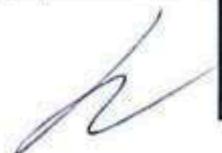
Para el caso de la verificación del código de salida A se debe evaluar el cumplimiento de lo descrito en cada inciso de los subcódigos de salida, para la verificación de los códigos de salida B y C se debe orientar la verificación al cumplimiento de uno, varios o todos los incisos del subcódigo de salida en turno, lo anterior en coordinación y con la validación del Supervisor de Establecimientos TIF.

A) Programas microbiológicos y de residuos tóxicos (Valor total 30 puntos)**A1) El establecimiento tiene un programa microbiológico (cuando aplique) y de residuos tóxicos (cuando aplique) de acuerdo a su categoría de proceso. (Valor 5)**

- El establecimiento cuenta con un programa microbiológico de acuerdo a la categoría de proceso y especies autorizadas.
- Establecimientos exportadores cuentan con programa microbiológico y/o residuos tóxicos como parte de requisitos zosanitarios aplicables al país que se exporte.
- El programa microbiológico se encuentra firmado por el personal que los desarrolla, responsable del área y/o por el Gerente General o la persona de mayor jerarquía.
- El programa de microbiología y residuos tóxicos incluyen el sustento científico y/o normativo nacional y/o internacional que respalde el tipo de patógeno o contaminante a muestrear.
- El programa de microbiología y residuos tóxicos incluye a los responsables de las diversas actividades (por ejemplo: toma y envío de muestras, análisis de las muestras, interpretación de resultados).

A2) Los programas microbiológicos y de residuos tóxicos consideran los posibles peligros biológicos y contaminantes químicos de acuerdo a las categorías de proceso y especies autorizadas del establecimiento. (Valor 5)

- El programa microbiológico incluye microorganismos indicadores acorde a la categoría de proceso, por tipo de materia prima, tipo de producto terminado, y especie autorizada.
- Los programas microbiológicos consideran microorganismos patógenos acorde a la categoría de proceso y especie autorizada.
- En establecimientos de sacrificio se describe un programa de residuos tóxicos de acuerdo a las especies para las cuales está autorizado.
- En establecimientos de sacrificio, ovoproductos, lácteos y miel, el programa de residuos tóxicos considera los principales agentes químicos (medicamentos veterinarios y contaminantes) acorde a la especie y productos.
- Dentro del programa se incluye el análisis microbiológico de superficies de contacto y no contacto de las áreas de proceso, así como análisis microbiológico de superficies vivas y/o ambientales. (el Médico Veterinario Responsable debe verificar con el Supervisor de Establecimientos TIF que aplique este inciso al establecimiento en turno)





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 31 de 85

A3) Los programas microbiológicos y de residuos tóxicos se sustentan y realizan conforme a criterios microbiológicos, toxicológicos y planes de muestreo. (Valor 5)

- El programa de microbiología define los criterios microbiológicos acordes al microorganismo indicador o patógeno. (Ejemplo: evaluar inocuidad de materias primas y productos terminados, medir la efectividad de un proceso, determinar la correcta implementación de BPM, determinar la aceptabilidad de un producto, verificar y validar la eficacia del plan HACCP, etc.)
- El programa microbiológico establece los límites conforme a un estándar normativo y/o especificaciones de las materias primas y productos terminados.
- El programa microbiológico establece un plan de muestreo (dos o tres clases) que le permitan tomar decisiones con los resultados.
- El programa de residuos tóxicos se basa en un análisis de riesgos que considere los siguientes factores: medicamentos veterinarios empleados por la especie, función zootécnica, tipo de sistema productivo, origen de la materia prima, cumplimiento normativo nacional e internacional, etc.
- En el plan de muestreo para residuos tóxicos incluye como mínimo el listado de límites máximos de residuos publicado por SENASICA.
- Los programas de residuos tóxicos, establecen los LMR conforme a un estándar normativo nacional y/o internacional vigente acorde a la especie y/o bien de origen animal.

A4) Los programas microbiológicos y residuos tóxicos establecen la frecuencia de la toma de muestras. (Valor 5)

- Los programas microbiológicos y residuos tóxicos cuentan con una frecuencia para la toma de muestras acorde al plan de muestreo. (Establecen un calendario para la realización de estas actividades).
- La frecuencia de los muestreos es representativa de acuerdo al volumen de sacrificio y producción.

A5) Los programas establecen el procedimiento para la toma y envío de muestras, de acuerdo a los procesos y productos. (Valor 5)

- El procedimiento describe la metodología para la toma de muestras (materiales, responsable, selección de muestra aleatoria, cantidad de muestra, tipo de muestra, lugar de muestreo, etc.).
- El personal encargado para la toma y envío de muestras está capacitado.
- Se cuenta con un sistema de identificación de la muestra que indique fecha y hora del muestreo, número de muestra, tipo de producto, número de TIF, razón social, análisis solicitado, número de lote, manejo, temperatura y cualquier otro dato considerado de acuerdo a su programa.
- El envío de las muestras garantiza la llegada al laboratorio dentro de las 48 horas posteriores a la toma de esta y en condiciones de temperatura de acuerdo con su procedimiento que garantice su conservación.
- En caso de contar con laboratorio interno, se garantiza el traslado con medidas de bioseguridad, así mismo la muestra se procesa en un periodo no mayor a 48 horas posteriores.

A6) Los resultados emitidos por laboratorio interno o externo son con base en un estándar Nacional o Internacional. (Valor 5)

- El establecimiento tiene conocimiento sobre la técnica utilizada por el laboratorio.
- El establecimiento cuenta con la normatividad impresa o en electrónico, utilizada como referencia y al alcance del personal.
- En establecimientos con laboratorio interno, las técnicas utilizadas para detección de microorganismos son conforme a un método analítico con estándar de la AOAC, NOM, ISO, etc., valida sus técnicas y resultados con un laboratorio oficial, autorizado o acreditado.
- En caso de que el establecimiento cuente con servicio de laboratorio externo, las técnicas que emplea para detección de microorganismos son conforme a un método analítico con estándar oficial (AOAC, NOM, ISO, FSIS, etc.).



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 32 de 85

B) Implementación y resultados (Valor total 30 puntos)

B1) Implementación (verificar el desarrollo de la actividad en piso) (Valor 10)

- El personal involucrado en la implementación de los programas microbiológicos (indicadores y/o patógenos) y de residuos tóxicos realiza las actividades conforme a los procedimientos para:
 - Toma de muestras microbiológicas y/o toxicológicas.
 - Envío de muestras microbiológicas y/o toxicológicas.
 - Frecuencia de muestreo.

B2) Los resultados están debidamente expresados en las unidades que corresponden (UFC, ml, ausente, etc.) (Valor 10)

- Los resultados microbiológicos están expresados (UFC, NMP, ml, cm², cm³, ausente, etc.) de acuerdo al método analítico (estándar de la AOAC u oficial) que es utilizado como referencia.
- Los resultados toxicológicos están expresados (mg/kg, ppm, detectado, ausente, etc.) de acuerdo al método analítico (estándar oficial, por ejemplo, espectrometría, cromatografía, Elisa) que es utilizado como referencia.
- Los resultados interpretados son firmados por el responsable del laboratorio (interno o externo).

B3) Interpretación de resultados. (Valor 10)

- El establecimiento grafica los resultados y/o mantiene indicadores de tendencia.
- El establecimiento registra correctamente los resultados de muestreos en el/los formatos(s), indicando si se cumple o no con los parámetros de referencia (estándar normativo y/o especificaciones de proceso).
- En caso de resultados fuera de los límites establecidos, se indican y mantienen registros de las acciones correctivas y/o notifican al responsable de aplicación de las mismas.

C) Acciones correctivas y preventivas (Valor total 40 puntos)

C1) El establecimiento realiza la investigación para determinar la causa de la desviación y el plan de acción. (Valor 10)

- La investigación realizada por el establecimiento contempla todas las posibles causas que dieron origen a la desviación, se observa evidencia de dicha investigación (por ejemplo: evaluación de registros de POES y BPM's. evaluación de registros de control de proceso, etc.)
- Se establece por escrito el plan de acción, con responsables y fechas compromiso que permita cerrar el evento.

C2) El establecimiento describe por escrito las acciones correctivas en caso de no conformidades obtenidas con los resultados, que permitan restituir las condiciones sobre sus procesos y productos. (Valor 10)

- Conforme al plan de acción resultante del análisis de causa, el establecimiento describe por escrito una serie de acciones que permita retornar al cumplimiento. (Por ejemplo: modificación al programa de POES, reforzar programa de BPM, establecer políticas, capacitaciones, modificación a proceso e instalaciones, etc.)
- Las acciones correctivas realizadas para el producto involucrado son suficientes, de tal forma que se garantice un producto final inocuo. (retención, recuperación, re-acondicionamiento o destrucción).
- Dentro del plan de acción se considera, la modificación en la frecuencia de muestreo (intensificación) para garantizar la efectividad de las acciones correctivas implementadas.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 33 de 85

C3) El establecimiento contempla acciones preventivas para evitar la recurrencia ante no conformidades. (Valor 10)

- Las medidas preventivas descritas en el programa establecen el plan de acción a tomar a fin de evitar la recurrencia.
- Las medidas preventivas son suficientes (revisar y evaluar los registros y evidencias de las acciones).

C4) El establecimiento reevalúa sus sistemas de minimización de riesgos en caso de reincidencia en resultados fuera de los parámetros establecidos. (Valor 10)

- El establecimiento investiga nuevamente la causa ante reincidencias en resultados no conformes y reevalúa sus sistemas de minimización de riesgos conforme al resultado del análisis de causa.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 34 de 85

**XI.- PRERREQUISITOS CÓDIGO DE ENTRADA 05
 TABLA DE PROCEDIMIENTO**

Responsable	No. Actividad	Descripción	Documento involucrado
Dirección de Establecimientos TIF	1	En la segunda quincena del mes de diciembre, la DETIF emite circular dirigida a los Supervisores de Establecimientos TIF, indicando el inicio de la verificación documental del código 05, estableciendo las fechas de inicio y término. Enseguida, el Supervisor instruye a los Médicos Veterinarios Responsables la programación del procedimiento básico en la forma SIS 01.	Circular Forma SIS 01
Médico Veterinario Responsable	2	Si la verificación anual documental es satisfactoria se entregará la Forma SIS 08 en original al Supervisor, conservando el acuse, indicando que dicha revisión documental es suficiente para sustentar las actividades de Prerrequisitos	Forma SIS 08, firmado y sellado
Médico Veterinario Responsable	3	Si de la verificación anual algún sub código del código de salida A no está bien desarrollado o actualizado y no pone en riesgo la inocuidad se le notificará al establecimiento para que realice la reevaluación pertinente, conservando el acuse de la Forma SIS 09 con copia al Supervisor estatal. El personal veterinario dará seguimiento mediante programación de dichas desviaciones en Forma SIS 01 y Forma SIS 10 hasta su solventación. Si a consecuencia de dichos hallazgos existe riesgo a la sanidad de instalaciones, procesos e inocuidad de productos, se le notificará al establecimiento mediante la generación de una ND para que tome las acciones necesarias sobre los documentos.	Forma SIS 09 Forma SIS 02 Forma SIS 01 Forma SIS 10
Médico Veterinario Responsable	4	Cuando el establecimiento demuestre que ha corregido la desviación documental, conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, emitiendo el formato 08 y el oficio de cierre de ND.	Forma SIS 08 Oficio de cierre de ND
Médico Veterinario Responsable Personal veterinario	5	El Médico Veterinario Responsable, programará las actividades en la Forma SIS 01 dentro de los últimos 5 días de cada mes y lo enviará al Supervisor vía electrónica, contemplando dos tareas diarias del código 05, códigos de salida B y C distribuyendo a los médicos del establecimiento en el desarrollo de las actividades. De acuerdo a las necesidades del establecimiento el Médico Veterinario Responsable podrá modificar la programación de uno o varios días, notificando el motivo en la Forma SIS 01 (observaciones).	Forma SIS 01
Personal veterinario	6	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades programadas en donde el establecimiento realice acciones correctivas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento	Forma SIS 10
Personal veterinario	7	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades no programadas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento a las acciones correctivas.	Forma SIS 10





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 35 de 85

Personal veterinario	8	En caso de encontrar desviaciones críticas que el establecimiento no logre controlar, observaciones críticas que logra controlar pero que se presentan 3 veces en el semestre o desviaciones mayores reportadas en 5 ocasiones en la Forma SIS 10 durante el semestre, deberá aplicar los criterios del Instructivo de ND.	Forma SIS 02
Supervisor de Establecimientos TIF	9	Al momento de realizar la visita de Supervisión revisará el código de entrada 05 con base en las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el personal veterinario durante el mes para orientar la visita y así determinar áreas, equipos, instalaciones, procesos, productos y/o documentación a revisar al establecimiento TIF, al finalizar deberá validar, firmando los documentos realizados por personal veterinario (Forma SIS 01, Forma SIS 02, Forma SIS 10). El Supervisor genera la Forma SIS 03 para plasmar las no conformidades detectadas durante su visita; el establecimiento durante los siguientes 10 días hábiles debe formalizar el plan de acción (con un análisis de causa raíz que incluya acciones correctivas y preventivas), siendo el personal veterinario el encargado de conjuntar la información correspondiente para presentarlo a la Supervisión. Conforme al plan de acción del establecimiento, el Médico Veterinario Responsable programará en la Forma SIS 01 de manera dirigida dichas observaciones, y realizará el seguimiento en la forma SIS 10 hasta su solventación.	Forma SIS 01 Forma SIS 03 Forma SIS 10 Forma SIS 02
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	10	Si derivado de los hallazgos detectados en la visita de Supervisión, el gráfico reporta un cumplimiento menor al 60% de eficiencia u observa desviaciones críticas que el establecimiento no controle, el Supervisor generará una ND, tomando acciones regulatorias.	Forma SIS 02 Forma SIS 03
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	11	Cuando el establecimiento notifique el plan de acción conforme a procedimiento de respuesta a la forma SIS 02, el personal veterinario evaluará el plan de acción y conjuntará la información correspondiente para presentarlo a la supervisión. Si el conjunto de evidencias es suficiente, el supervisor y/o personal veterinario cerrará el caso y entregará copia al establecimiento, continuando con las actividades de forma regular.	Oficio de cierre de ND



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 36 de 85

Prerrequisitos

El código de salida A "Básico de Pre requisitos" describe actividades de verificación documental que se deben realizar de forma anual o cada vez que haya modificaciones en actividades, áreas y/o procesos. Al concluir la verificación y determinar el cumplimiento de Pre requisitos, el Médico Veterinario Responsable emitirá la Forma SIS 08.

Los códigos de salida B y C se deben contemplar en la Forma SIS 01 "Programación de actividades" durante todo el año con una frecuencia de 2 tareas diarias, contemplando que los subcódigos de salida B7 y C9 se deben verificar una vez por semana.

Para el caso de la verificación anual del código de salida A es importante aclarar que no todos los sub códigos de salida aplican a todos los establecimientos TIF, así mismo no todos los incisos de los subcódigos de salida aplicables se evalúan en todos los establecimientos TIF, por lo que el personal veterinario debe corroborar con el Supervisor de Establecimientos TIF los sub códigos que aplican durante la verificación.

Para la verificación de los códigos de salida B y C se debe orientar la verificación al cumplimiento de uno, varios o todos los incisos del subcódigo de salida en turno, lo anterior en coordinación y con la validación del Supervisor de Establecimientos TIF.

A) Básico de Pre requisitos (Valor total 21 puntos)

A1) Potabilidad del agua. El Establecimiento cuenta con algún procedimiento que garantice la potabilidad del agua, su constatación mediante muestreos diarios de cloro residual, análisis mensuales microbiológicos, análisis anuales fisicoquímicos del agua y en su caso del hielo utilizado en los procesos. (Valor 1)

- Existe un procedimiento por escrito de potabilidad (cloración) y constatación (microbiológico y fisicoquímico) con objetivo, responsable, metodología, frecuencia, ppm permitidas, en donde se contempla el muestreo diario de la concentración de cloro en ppm permitidas y concentraciones de cloro residual (acorde a la NOM-127-SSA1-1994).
- El establecimiento cuenta con un plano y/o Lay Out o algún método que permita identificar todas las tomas de agua para realizar el muestreo aleatorio de agua de cloro residual, microbiológico y fisicoquímico.
- El programa contempla acciones correctivas y preventivas ante desviaciones, a fin de controlarlas y evitar su recurrencia.

A2) El establecimiento tiene un programa de mantenimiento preventivo y correctivo. (Valor 1)

- El establecimiento cuenta con un programa vigente de mantenimiento preventivo y correctivo que contemple todas las áreas, desde el ingreso del ganado hasta el producto terminado de acuerdo con su categoría de proceso. El programa está firmado por el personal que lo desarrolla, el responsable del área y/o por el gerente o persona de mayor jerarquía.
- En el programa de mantenimiento preventivo a las instalaciones, equipos, utensilios e infraestructura, se establecen frecuencias y metodologías de las actividades a realizarse (por ejemplo: monitoreo de la condición física, ajuste, cambio de piezas, reparación a realizar, etc).
- El programa preventivo y correctivo contempla formatos de registro como las órdenes de mantenimiento y/o algún registro que demuestre el cumplimiento al programa.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 37 de 85

A3) El establecimiento tiene un procedimiento para el control de temperaturas de refrigeración y congelación con base en la Normatividad para equipos y áreas de acuerdo a su categoría de proceso.**(Valor 1)**

- Existe un procedimiento firmado y fechado, que establece los parámetros y/o límites máximos y mínimos de las temperaturas de refrigeración, congelación y conservación de productos o procesos de tal forma que se justifique técnica y científicamente.
- El procedimiento contempla metodología de monitoreo y la frecuencia para el control de temperaturas de refrigeración, congelación y conservación en áreas y equipos que así lo requieren.
- El procedimiento contempla acciones correctivas y preventivas ante desviaciones, a fin de controlarlas y evitar su recurrencia.

A4) El establecimiento tiene un procedimiento para el control de temperaturas en esterilizadores de acuerdo a la Normatividad y de la temperatura necesaria para aquellos equipos que requieran calor para su funcionamiento. (Valor 1)

- Existe un procedimiento por escrito, firmado y fechado, que establece la metodología de monitoreo y la frecuencia para el control de temperaturas de equipos de cocimiento en áreas de proceso, así como de esterilizadores.
- En caso de tratamientos térmicos con calor, se establecen parámetros y/o límites que se justifique técnica y científicamente para garantizar la inocuidad de los productos y procesos.

A5) El establecimiento cuenta con un programa de control de fauna nociva. (Valor 1)

- El establecimiento cuenta con licencia sanitaria para realizar el control de plagas, o en su defecto, existe un contrato vigente firmado y fechado con una empresa prestadora del servicio que cuenta con la licencia de funcionamiento expedida por la autoridad competente.
- El establecimiento cuenta un programa de control de fauna nociva propio o por un prestador de servicios.
- El programa describe las actividades que realizará el establecimiento o la empresa contratada para el manejo integral de plagas, el monitoreo y verificación a realizar, acciones correctivas y preventivas ante desviaciones, incluye calendario de rotación de químicos para las trampas de insectos y roedores, fichas técnicas de los químicos a utilizar, número de registro ante la autoridad competente, su modo de aplicación, dilución y concentración; además de instrucciones de seguridad y sanidad.
- El programa contiene un plano actualizado con la ubicación de las trampas de roedores y de insectos.

A6) El establecimiento cuenta con un programa de calibración de equipos. (Valor 1)

- El establecimiento cuenta con un programa por escrito firmado y actualizado para la calibración de equipos de medición como son: detectores de metales, termómetros y básculas, entre otros. Se incluye los métodos de verificación de la calibración, frecuencias, formatos para registros, acciones correctivas y preventivas en caso de no conformidades.
- El establecimiento cuenta con certificados de calibración vigentes de equipos de medición, estos constatan que el grado de error está dentro de lo previsto en la ficha técnica de cada equipo.

A7) El establecimiento cuenta con un programa de capacitación al personal de las áreas de proceso.**(Valor 1)**

- Cuenta con un programa escrito firmado, fechado, con responsables, métodos de capacitación, métodos de evaluación, calificación y/o estándar aprobatorio, frecuencias, formatos, y acciones correctivas.
- El programa tiene por lo menos alcance a la capacitación de inducción de personal de nuevo ingreso, capacitación especializante, y continua, sobre los procesos que le apliquen a cada empleado. El programa se calendariza durante todo el año.
- El programa incluye el procedimiento a realizar con personal que no apruebe las capacitaciones.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 38 de 85

A8) El establecimiento cuenta con procedimientos para la recepción y manejo de materias primas, empaques y embalajes. (Valor 1)

- El establecimiento cuenta con un programa firmado, fechado y actualizado relativo a la recepción, y manejo de materias primas cárnicas, no cárnicas, materiales de empaque y embalaje.
- Los programas cuentan con la metodología que abarque la inspección a su llegada conforme a una especificación (con criterios de aceptación y rechazo), almacenaje, liberación, y disposición de las materias primas, empaques y embalajes, formatos, y que hacer en caso de una no conformidad.
- El programa establece una adecuada comunicación entre las partes involucradas (establecimiento y proveedores), estableciendo criterios para la selección de proveedores, evaluación y acciones a realizar con base en incumplimientos en términos de inocuidad.

A9) El establecimiento tiene un procedimiento para el transporte y conducción de los bienes de origen animal. (Valor 1)

- El establecimiento cuenta con un procedimiento escrito de pre-embarque vigente, con alcance a la revisión de las condiciones sanitarias del vehículo, condiciones de temperatura, condiciones del producto para su cargamento y trazabilidad. Este procedimiento, contempla al responsable de realizar la actividad, frecuencia, acciones correctivas en caso de no conformidades y el formato pertinente.
- En caso de accidente o descompostura de un transporte, el establecimiento tiene un procedimiento para el recupero de producto, y este procedimiento contempla la segregación de producto dañado que no se considere apto para consumo, así como la revisión de la cadena de frío.

A10) El establecimiento cuenta con un programa de trazabilidad acorde a sus categorías de proceso, y está debidamente validado. (Valor 1)

- El programa está vigente, firmado y autorizado. Describe cómo se realizará la identificación de las materias primas cárnicas, no cárnicas, productos en proceso, y productos terminados. Se define qué es un lote de producto terminado.
- El manual describe como mantener la rastreabilidad acorde a las categorías de proceso del establecimiento; es decir, de las canales, sus partes, vísceras, materias primas, materiales de empaque, embalaje y los productos terminados.
- El programa describe el proceso para la identificación y rastreabilidad de materias primas cárnicas y no cárnicas en orden de inclusión, empaques y embalajes; desde el inicio y a lo largo de todo el proceso de transformación en el establecimiento, hasta la obtención del producto final. Además, cuenta con formatos para los registros (hojas viajeras) que aplicarán en los procesos de manufactura.
- El programa de trazabilidad describe las acciones correctivas y preventivas a implementar en caso de desviaciones, así como un estudio de la causa raíz.
- En los establecimientos de sacrificio el manual contempla la correlación de todas las partes obtenidas del proceso (canal vísceras, cabeza, piel, patas), de tal forma que garanticen la presentación a la inspección veterinaria (**no aplica para aves**).
- El procedimiento contempla las actividades de verificación de la trazabilidad en caso de desviaciones.

A11) El establecimiento cuenta con un programa de recupero de producto (recall). (Valor 1)

- El programa establece un equipo multidisciplinario debidamente capacitado. Está constituido por personal involucrado en las operaciones como: recepción, proceso, almacenaje, embarque, distribución, mantenimiento, gerencia y calidad.
- El programa está vigente y establece una metodología adecuada para la comunicación entre las partes involucradas (clientes, procesos, proveedores). Además, se cuenta con una lista de todos sus clientes y proveedores.
- Se establece en el protocolo de retiro conforme a los 3 niveles de riesgo: Riesgo de causar muerte, riesgo de causar daño a la salud, riesgo de tipo comercial.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 39 de 85

- El programa de recupero de producto establece ejercicios anuales, y derivado de éstos, se documenta el resultado, las acciones correctivas y preventivas en caso de no conformidades.
- Para el caso de establecimientos TIF con la actividad de almacén frigorífico deberán describir en un procedimiento el alcance de su responsabilidad, atención y seguimiento al cliente ante un evento de recupero de producto.

A12) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El establecimiento tiene desarrollado e implementado un programa de BPM's que involucren las políticas de control de peligros físicos, químicos y biológicos aplicado a las instalaciones, equipos, utensilios, empleados, productos y procesos. (Valor 2)

- El programa contempla procedimientos debidamente firmados, fechados, con políticas, alcance, responsables, frecuencias, métodos de evaluación, acciones correctivas y preventivas, así como los formatos para registros.
- Los procedimientos y/o políticas que integran el programa de BPM's contempla por los menos: higiene personal, prácticas del personal, control de tráfico, control del proceso, diseño y construcción del establecimiento, control de uniformes y artículos personales, prácticas de almacenaje y distribución, plan de auditorías; entre otras.
- El programa tiene alcance a la totalidad de las instalaciones, equipos, y actividades del establecimiento acorde a su categoría de proceso.
- El programa contempla ayudas visuales para las diferentes actividades de los empleados, manejo de equipos y comportamiento dentro de las instalaciones.
- Las BPM del establecimiento contemplan por escrito en caso de ser necesario, programas de control especial, por ejemplo: control de material de riesgo específico.
- La política de higiene personal está manifestada bajo un reglamento, aplica a empleados, visita, y contratistas; implica las reglas de evitar el uso de alhajas, maquillaje, perfume, condiciones de aseo personal (cabello, barba, uñas), condiciones del uso de uniforme, métodos de lavado de manos, calzado, mandiles, mangas y guantes según aplique a la categoría del establecimiento.
- Las políticas sobre las prácticas del personal están enfocadas a evitar malos hábitos (por ejemplo; escupir, toser, no portar uniforme de forma adecuada, transitar en áreas que no correspondan, etc.) y con ello, los empleados no sean un factor de contaminación cruzada.
- Los procedimientos de control de tráfico (por ejemplo: código de colores, identificación, entre otras) controlan los flujos de los empleados, equipos, utensilios, herramientas, materias primas, entre otros, para que no sean un factor de contaminación cruzada.
- Los procedimientos de control del proceso (por ejemplo; velocidad y capacidad de sacrificio, velocidad y capacidad de corte, capacidad de procesamiento y almacenamiento, esterilización de herramientas y utensilios, entre otros), permiten que la operación sea segura y evite contaminación cruzada.
- Se cuenta con procedimientos de intervención para mantenimientos (antes y durante las operaciones) preventivos y/o correctivos con medidas de sanidad que eviten contaminación cruzada por agentes físicos (materia extraña), químicos (grasas, solventes, lubricantes) y biológicos.
- El control de uniformes y artículos personales, tiene las reglas para el servicio interno o externo de lavandería, reglas de almacenaje de artículos personales (ropa de calle, joyería, etc.), reglas para el recambio de uniforme contaminado.
- Existen procedimientos sobre las condiciones de higiene (buenas prácticas de almacenaje) que deben prever en la recepción, inspección, almacenaje, consolidación y distribución de materias primas, empaques y productos terminados.
- Las BPM del establecimiento contemplan por escrito, en caso de ser necesario, programas especiales (EEB u otras enfermedades que afecten la salud del consumidor o sanidad animal).



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 40 de 85

A13) El establecimiento cuenta con un procedimiento para mantener de forma sanitaria los exteriores. (Valor 1)

- El procedimiento está escrito, firmado, fechado, cuenta con responsable de ejecución de la actividad, establece una frecuencia, y formatos para los registros.
- El programa de limpieza y/o saneamiento, incluye la totalidad de los exteriores, vialidades (desde el ingreso del ganado, hasta el producto terminado de acuerdo a la categoría de sus procesos), muros, pisos, techumbres, equipos exteriores, y jardinería; en tal grado que garantice que los procesos y productos del establecimiento no se verán afectados por las condiciones exteriores.

A14) El establecimiento cuenta con un procedimiento para el manejo de aditivos restringidos (como nitratos, nitritos, sulfitos) y alérgenos. (Valor 1)

- El establecimiento cuenta con un procedimiento de control, dosificación y formulación de aditivos restringidos y alérgenos, firmado, fechado, con responsables, formatos, acciones correctivas y preventivas en caso de contaminación de productos que no declaren alérgenos dentro de su formulación. Además, se cuentan con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los aditivos restringidos y alérgenos.
- El establecimiento presenta un procedimiento por escrito para el manejo, control, destrucción y en su caso, reproceso, de productos que rebasen los límites máximos permitidos de los aditivos restringidos.

A15) El establecimiento cuenta con un programa para la evaluación y seguimiento de la salud de los trabajadores. (Valor 1)

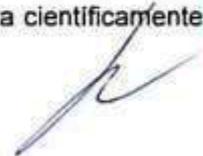
- El establecimiento cuenta con un programa por escrito para verificar el estado de salud de los empleados, el cual debe estar firmado y fechado, con responsables y alcances.
- El programa describe el tipo de análisis utilizado y establece frecuencia de verificación de la salud de los empleados conforme al riesgo y/o categoría de proceso.
- El programa establece que la interpretación de los análisis clínicos será avalada por un médico cirujano (con cédula profesional).
- En el programa, se describen las acciones correctivas (por ejemplo; tratamiento, reubicación, etc.) y de seguimiento para personal declarado como no apto, con la finalidad de que no representen un riesgo de contaminación.
- El programa contempla la vigilancia de enfermedades infecto- contagiosas y de la piel en sus empleados.
- Se cuenta con un procedimiento de contingencia ante eventos de contaminación a los productos y/o superficies de contacto.

A16) Control de materia extraña: El establecimiento cuenta con un programa de control de materia extraña. (Valor 1)

- El procedimiento tiene alcance a materiales de vidrio, madera, plástico, metal u otros.
- Establece cuál será el control (por ejemplo: identificación, contención, segregación, disposición) que asegure que éstos materiales no representen riesgo a las operaciones de manufactura.
- Cuenta con acciones correctivas y acciones preventivas.

A17) El establecimiento cuenta con un procedimiento de identificación, segregación y disposición de producto no conforme. (Valor 1)

- El procedimiento describe las actividades para la identificación, segregación y disposición de producto no conforme. Está firmado, fechado, con responsables, y cuenta con formatos para el control y seguimiento.
- El procedimiento contempla acciones correctivas y preventivas ante el hallazgo de producto no conforme.
- El procedimiento garantiza que el producto no conforme no saldrá al mercado y que este está retenido y debidamente resguardado.
- El establecimiento determina el destino del producto de acuerdo a la causa y sustenta científicamente que no es un riesgo para el consumidor en caso de liberarlo.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 41 de 85

A18) El establecimiento cuenta con un procedimiento para el control de la ventilación, evitando la condensación. (Valor 1)

- Cuenta con un procedimiento por escrito para el retiro de condensados, establece frecuencias en el retiro, la metodología, utensilios o equipo a utilizar, y los formatos para el registro pertinente.
- El procedimiento contempla acciones correctivas para eliminar el riesgo y evitar la contaminación del producto. Además, se contemplan acciones preventivas que garantizan que el evento no se vuelva a presentar; y en su caso, evalúa sus sistemas de ventilación-extracción de aire.

A19) Producto no comestible: El establecimiento presenta un procedimiento para el control, identificación, segregación, custodia, y disposición para todos los productos no comestibles. (Valor 1)

- El procedimiento está firmado, fechado, con responsables, metodología de control de los productos no comestibles de forma que no represente riesgo de contaminación cruzada, y que permita una disposición segura, y cuenta con formatos para el registro correspondiente.
- El procedimiento contempla mantener contrato vigente (por lo menos anual) con una planta de rendimiento autorizada, cuenta horno incinerador o algún sistema autorizado por la Secretaría.

A20) Control de químicos: Los químicos de limpieza y desinfección usados por el establecimiento no representan una fuente de contaminación. (Valor 1)

- Se cuenta con un procedimiento firmado, fechado, con responsables, con metodología que abarque la recepción, almacenaje, disposición, uso, manejo, dosificación, formatos, y acciones correctivas en caso de una no conformidad.
- El establecimiento cuenta con todas las fichas técnicas que indique su uso en áreas de proceso de alimentos. Y estas fichas describen el modo de uso, concentración a utilizar.

B Pre requisitos asociados a instalaciones (Valor total 39 puntos)**B1) Potabilidad del Agua: El establecimiento constata la potabilidad del agua mediante muestreos diarios de cloro residual, análisis mensuales microbiológicos y físico químicos anuales. (Valor 3)**

- Las muestras de agua son enviadas a laboratorios acreditados o autorizados.
- El establecimiento tiene resultados de análisis fisicoquímico anual y microbiológico mensual para agua y hielo, los resultados obtenidos son acordes a los marcados por la Secretaría de Salud en la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994.
- El muestreo tanto para verificación de cloro residual y constatación microbiológica es aleatorio.
- Se mantienen registros diarios de cloro residual, o en su caso, registros de funcionamiento de equipos de potabilización autorizados por la Secretaría. Éstos están debidamente requisitados.
- En caso de no conformidades, se realiza el análisis de causa raíz, acciones correctivas y preventivas.

B2) Infraestructura para el agua. Se cuenta con agua suficiente en el establecimiento. (Valor 3)

- El establecimiento cuenta con suministro de agua con la presión suficiente de acuerdo al área de proceso (corrales, sacrificio, torres de enfriamiento, lavado de equipo, aduana sanitaria, baños, lavado de vehículos y todas las áreas de proceso donde se requiera agua).
- En las áreas de lavado de equipos, utensilios y aduanas de sanitización, cuenta con agua caliente.
- Se cuenta con equipo para la potabilización o cloración con un sistema de alarma en caso de que éstos fallen.

B3) Infraestructura en instalaciones de proceso. Las características de paredes, muros, techos, pisos, y las estructuras superiores como: vigas, soportes, rielera y cualquier otra estructura aérea que sea parte de la construcción, instalación y equipamiento; garantizan que no son una fuente de contaminación para los productos que se procesan en el establecimiento. (Valor 3)

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 42 de 85

- Corroborar el cumplimiento a los mantenimientos correctivos y/o preventivos a través de registros, comparándolos con el programa escrito (revisar que los registros describan el monitoreo de la condición de la infraestructura, reparaciones realizadas, materiales empleados, etc.).
- Las características de los pisos, paredes, muros y techos son sanitarios, de fácil lavado, y de material impermeable que no permita el acúmulo de materia orgánica.
- Los acabados de las estructuras superiores son sanitarios, están libres de óxido, libres de peligros físicos (por ejemplo; desprendimientos de pintura, relleno de enchaquetado, poliuretano, etc).
- Constatar físicamente que las instalaciones no son una fuente de contaminación directa o indirecta.

B4) Temperaturas: El establecimiento mantiene control de temperaturas de refrigeración, congelación, esterilizadores y de la temperatura necesaria para aquellos equipos que requieran calor para su funcionamiento con base en la Normatividad para equipos y áreas de acuerdo a su categoría de proceso. (Valor 3)

- La temperatura en áreas y equipos de refrigeración, conservación y congelación es registrada en los formatos de monitoreo y son acordes a los estándares marcados en su procedimiento.
- Se constata las temperaturas con termómetro calibrado y/o verificado en su calibración.
- Los registros tienen fecha, firma, describen parámetros de temperatura, causa de desviación, acciones correctivas, y en su caso, acciones preventivas para evitar recurrencia.
- La temperatura en esterilizadores y equipos de productos térmicamente procesados, registrada en los formatos de monitoreo son acordes a los estándares marcados en su procedimiento.
- Los registros tienen fecha, firma, describen parámetros de temperatura, causa de desviación, acciones correctivas, y en su caso, acciones preventivas para evitar recurrencia.

B5) Iluminación: La iluminación en las áreas de proceso, puntos de inspección oficial, y almacenes del establecimiento es adecuada conforme a parámetros establecidos en la normativa. (Valor 3)

- El establecimiento mantiene una iluminación adecuada en las diferentes áreas de proceso, almacenaje e inspección oficial conforme a la NOM-008-ZOO-1994 "Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos".
- Verificar que las luminarias presenten protecciones de materiales anti estallamiento y la intensidad de la iluminación a una altura tal que garantice la iluminación en las áreas de acuerdo a la actividad que se efectúe.

B6) Drenajes: Drenajes, coladeras y canaletas del establecimiento. (Valor 3)

- El establecimiento cuenta con un plano donde se indiquen que los flujos y pendientes de los drenajes van en sentido contrario de los procesos y son independientes a los drenajes de los servicios del establecimiento.
- Verificar que los equipos que así lo requieran, están debidamente conectados a los drenajes del establecimiento.
- Verificar que no exista reflujos de líquidos a través de drenajes y coladeras, así como que cuenten con trampas de grasa y coladeras funcionales de acuerdo a su propósito.
- Las trampas de grasa (cuando aplique) se localizan fuera de los establecimientos y las coladeras son de materiales resistentes a la corrosión con acabados sanitarios.
- Verificar que todos los registros de alcantarilla que están dentro de las áreas de proceso, estén debidamente sellados.

B7) Ventilación: La ventilación y extracción de aire, vapor, y calor, es suficiente de tal forma que se evite la presencia de condensaciones sobre áreas de proceso. (Valor 3)

- Los sistemas de enfriamiento aéreos presentan charolas u otro sistema que eviten que condensados caigan directa o indirectamente sobre productos, estos equipos están en buenas condiciones, de tal forma





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 43 de 85

que eviten fugas de agua, óxido y sus sistemas de drenajes están conectados a los drenajes del establecimiento evitando derrames.

- Los sistemas de extracción de vapor y calor en áreas de procesos térmicos, escaldado, flameado, y lavado de utensilios son suficientes para evitar la formación de condensación.
- Verificar *in situ* que los establecimientos que utilicen aire como parte de un sistema de limpieza o parte del proceso de manufactura, se cuenta con filtros de aire y que los filtros no representan riesgo sanitario a los procesos.
- En caso de presencia de condensación, se implementa correctamente el procedimiento de monitoreo y recolección de condensación (de forma que evite contaminación cruzada).
- En caso de no conformidades, se implementan acciones correctivas inmediatas que restituyan las condiciones de sanidad de las superficies de contacto contaminadas, y se re inspecta dicha superficie para asegurar su sanidad.
- En caso de que exista producto contaminado por condensado, el establecimiento actúa de acuerdo a su procedimiento (segregación y retención del producto) a fin de garantizar la restitución de condiciones, demostrando que puede ser integrado nuevamente al proceso.
- Se cuenta con registros de monitoreo y verificación, se requisita en tiempo real, y se describen las acciones correctivas, y en su caso, las acciones preventivas.

B8) Oficina de la Inspección Veterinaria. (Valor 2.25)

- La oficina de la Inspección Veterinaria cumple con el espacio y características de acuerdo a la Normatividad oficial vigente y/o acorde al número de médicos veterinarios asignados, cuenta con baño y regadera.
- Está debidamente equipada (escritorio, sillas, computadora, teléfono, luz suficiente, lockers, sistemas de comunicación electrónica), de acuerdo a la cantidad de personal veterinario y este equipo está en buenas condiciones.

B9) Infraestructura de Exteriores: El perímetro exterior, está debidamente delimitado, vialidades pavimentadas y el edificio exterior está en buenas condiciones de mantenimiento. (Valor 2.25)

- Las áreas perimetrales y vialidades están pavimentadas.
- El terreno del establecimiento presenta una adecuada inclinación en dirección de los drenajes, de tal forma, que se garantice, que no se van a presentar encharcamientos.
- El cerco perimetral, muros exteriores, techos del establecimiento, colchones de adosamiento y puertas de los andenes de carga se observan íntegros y cumplen su función.
- Las áreas de contenedores de basura y desechos no representan riesgo de condición insalubre y éstos no son fuente de atracción y refugio para fauna nociva.

B10) Sanidad de Exteriores, Planta de tratamiento de agua. (Valor 2.25)

- El establecimiento (cuando aplique) cuenta con planta tratadora de agua, ésta no representa una fuente de contaminación, generación de olores o generadora de plagas.
- Verificar que el establecimiento mantenga sanitariamente los perímetros exteriores, manteniéndolos en correcto orden y limpieza periódica.
- Los registros que demuestran el saneamiento, están debidamente requisitados, firmados y fechados.

B11) Fauna nociva: El establecimiento implementa y/o verifica que el programa para el control de fauna nociva sea eficiente. (Valor 3)

- El establecimiento demuestra la implementación del programa de control de fauna nociva, registra acciones correctivas y preventivas ante desviaciones, los registros se encuentran fechados y firmados por la persona que realiza la actividad y persona que realiza la verificación.
- El establecimiento presenta los informes del prestador del servicio, las actividades del programa de fauna nociva (revisión, limpieza, abastecimiento de las estaciones de control; aplicación de insecticida y/o

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 44 de 85

químicos de control de fauna nociva; hallazgos de fauna nociva y/o factores que fomenten la atracción y proliferación de fauna nociva).

- El establecimiento realiza actividades de verificación al programa de fauna nociva ejecutado por el prestador del servicio.
- El establecimiento realiza las acciones correctivas y preventivas competentes al resultado del informe del prestador de servicios. Y éstas acciones, son registradas en algún formato para su seguimiento y cierre.
- Verificar *in situ*, el funcionamiento de los equipos de control de fauna nociva; así como verificar si existe presencia de fauna nociva.

B12) Vehículos para el transporte de bienes de origen animal. (Valor 2.25)

- Las cajas para el transporte de bienes de origen animal en su interior son de materiales de fácil lavado, resistentes a la corrosión y ácidos grasos, de tal forma que garanticen la sanidad, en caso de transportar productos refrigerados y congelados, las cajas transportadoras cuentan con un sistema de refrigeración para mantener las temperaturas y se encuentran en buenas condiciones.
- El establecimiento cuenta con un área para el lavado y desinfección de vehículos debidamente equipada, existen registros de esta actividad.
- En caso de accidente o descompostura de un transporte, se contempla la segregación de producto dañado que no se considere apto para consumo, así como la revisión de la cadena de frío.
- Se registra correctamente y en tiempo real el pre-embarque de producto. Verificar las condiciones de carga (frío, instalaciones, trazabilidad, limpieza).
- En caso de no conformidades, se realizan las acciones correctivas conforme a procedimiento escrito.

B13) Equipos y utensilios: El establecimiento cuenta con equipos y utensilios de contacto directo de bordes redondeados, superficies lisas y continuas, de fácil lavado y resistentes a la corrosión u óxido. (Valor 3)

- Los equipos y utensilios utilizados en los procesos aseguran que su uso no será causa de adulteración del producto durante el procesamiento, manipulación o almacenamiento.
- Están diseñados de forma sanitaria, con materiales resistentes a la corrosión, de fácil lavado, en su caso, desarmables o desmontables que le permita la limpieza.
- Los equipos identificados en el plano del establecimiento concuerdan con su localización *in situ*.
- Los equipos y utensilios están ubicados e instalados, de tal manera que permita una adecuada inspección pre-operacional y operacional por parte del personal, y así determinar si están en condiciones sanitarias.
- Los recipientes utilizados para el almacenamiento de materias no comestibles, son de material cuyo uso no será causa de adulteración y están identificados.
- El establecimiento cumple con el código de identificación para utensilios y equipos móviles que garantice que no existirá contaminación cruzada, dicho código lo conoce personal que labora en el establecimiento.

B14) Calibración: El establecimiento implementa el programa de calibración de equipos. (Valor 3)

- Todos los equipos de medición incluyendo los equipos patrones están debidamente identificados, de tal forma que estos no causen confusión al momento de su registro y uso.
- El establecimiento registra conforme a frecuencia, el resultado de la actividad de calibración y su verificación; en caso de encontrar desviaciones, se registran acciones correctivas y preventivas de acuerdo a su programa escrito.
- Verificar si el establecimiento ha realizado calibración anual por parte de un tercero.
- Verificar que los patrones cuenten con certificado de calibración.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-02	Versión: 01	Fecha: diciembre 2019	Página: 45 de 85

C) Pre requisitos asociados a proceso (Valor total 40 puntos)
C1) Capacitación: El establecimiento demuestra que el personal que labora en áreas de proceso está capacitado. (Valor 2)

- El establecimiento demuestra las actividades con expedientes de capacitación, las listas de asistencia, evaluaciones del personal, constancias obtenidas, material y horas efectivas de capacitación presentada.
- En establecimientos de sacrificio se cuenta con un programa de capacitación de inducción y capacitación continua para todo empleado que participe en el trato humanitario y muerte de los animales de abasto.
- El personal que imparte los cursos, demuestra que está capacitado para impartir el curso de bienestar animal, POES, HACCP, etc.

C2) Materias primas: El establecimiento demuestra control de sus materias primas cárnicas y no cárnicas mediante cartas garantía de proveedores. (Valor 3)

- El establecimiento solicita cartas garantía a sus proveedores de materia prima no cárnica.
- El establecimiento demuestra control de sus proveedores, mediante la inspección de la materia prima a su llegada, de acuerdo a su programa. Se observan registros de recepción de materia prima cárnica y no cárnica.

C3) Material de envases (rígidos de metal y flexibles de plástico), empaque y embalaje: El establecimiento demuestra control mediante cartas garantía de proveedores. (Valor 2)

- El establecimiento cuenta con cartas garantía de sus proveedores que demuestran que el empaque primario y secundario son de materiales pueden estar en contacto con alimentos para consumo humano.
- El establecimiento cuenta con un área específica para mantener el control sanitario de los envases, material de empaque y embalaje durante su almacenaje, distribución y utilización. Lleva registros.

C4) Control de Químicos: Las grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos que intervienen durante el proceso son de grado alimenticio. (Valor 2)

- El establecimiento mantiene fichas técnicas de dichos productos.
- Las fichas técnicas concuerdan con los productos almacenados.
- Los registros del establecimiento contemplan como mínimo el nombre del producto, fecha de entrega, volumen de entrega, firma de entrega y firma de recibido.
- El establecimiento mantiene control de almacenaje (bajo llave) y su uso durante los procesos (identificado, en recipientes resistentes, etc.)
- Las grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos son de grado alimenticio, cuentan con fichas técnicas y se manipulan de forma segura acorde a políticas de BPM's.

C5) Trazabilidad: El establecimiento implementa su programa de trazabilidad. (Valor 3)

- El establecimiento mantiene registros de todas las materias primas (lotes) y productos terminados (lotes) mediante bitácoras, hojas viajeras, etc.
- Cuenta con registros de formulación de los productos terminados, con objetivo de demostrar la trazabilidad de todos los componentes que conforman el producto.
- El establecimiento puede relacionar el lote del etiquetado (lote, fecha de producción, fecha de caducidad, etc.), con toda la cadena de producción para determinar qué materias primas fueron utilizadas y así determinar el origen de cada una de ellas.
- En los establecimientos de sacrificio se puede hacer la correlación de todas las partes obtenidas del proceso (canal vísceras, cabeza, piel, patas), de tal forma que garanticen al final el origen del animal del cual fue obtenido (**no aplica para aves**).
- En almacenes frigoríficos (centros de distribución) se demuestra documentalmente la trazabilidad y rastreabilidad de todos los productos que ostentan la certificación TIF. En la movilización, si utiliza lote consolidado, demuestra la lotificación en el AMTIF y documentos de soporte.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 46 de 85

- El establecimiento identifica todas sus materias primas, empaques, y embalajes, acorde a su procedimiento.

C6) Trazabilidad: El establecimiento demuestra mediante desafío que su programa de trazabilidad es eficiente. (Valor 2)

- El establecimiento realiza ejercicios de trazabilidad y rastreabilidad acorde a lo estipulado en su programa (mínimo anual).
- El establecimiento demuestra la implementación de acciones correctivas, preventivas y análisis de causa raíz en caso de que el ejercicio de trazabilidad-rastreabilidad demuestre que su programa de trazabilidad falló.
- En caso de productos de exportación, se presenta correctamente la trazabilidad que acompaña la solicitud del CZE.

C7) Recupero de producto: El establecimiento mantiene su programa de recupero de producto (recall). (Valor 2)

- El establecimiento lleva a cabo ejercicios durante el año para evaluar la efectividad de su programa de recupero de producto. (No aplica a almacenes frigoríficos)
- En caso de que un ejercicio demuestre que no fue capaz de identificar el producto y sus componentes en cada eslabón de la cadena de producción, almacenaje, y distribución; se establece un plan de acción para solventar las no conformidades.
- Posterior a las acciones correctivas, se vuelve a desafiar el ejercicio de recuperación producto.

C8) Producto no comestible: El establecimiento implementa su procedimiento para productos no comestibles. (Valor 2)

- El establecimiento mantiene un código de identificación para los contenedores de producto no comestible.
- El establecimiento proporciona en los puntos de inspección oficial contenedores para decomiso, se encuentran bajo control y uso exclusivo del personal veterinario del establecimiento.
- Verificar *in situ* si los productos no comestibles se identifican, segregan, custodian y disponen correctamente, de forma que no represente riesgo a las áreas y procesos de productos comestibles.
- La planta de rendimiento genera algún documento que garantice la recepción de dicho producto; éste documento se correlaciona con la información emitida del establecimiento.
- Verificar que el establecimiento cuenta con contrato vigente con planta de rendimiento, u otros sistemas autorizados por la Secretaría.
- El establecimiento mantiene registros de salidas de producto no apto para consumo humano a planta de rendimiento que identifican la cantidad de kilos a planta de rendimiento, especie, fecha de salida del producto, transporte que lo retira, nombre de la planta de rendimiento y documento zoonosanitario (AMTIF o AMDH).

C9) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): El establecimiento tiene implementado los programas de BPM que involucran a las instalaciones, equipos, actividades del personal y productos en el establecimiento. (Valor 4)

- El establecimiento mantiene registros de monitoreo y verificación de BPM, firmados y fechados de acuerdo a las frecuencias establecidas.
- Existe documentación que registre la reevaluación de las BPM en caso de ser necesario.
- Verificar que se cumplan las políticas de BPM donde se eviten malos hábitos (por ejemplo; escupir, toser, no portar uniforme de forma adecuada, transitar en áreas que no correspondan, etc.).
- Verificar que se cumplan los procedimientos de control de tráfico de los empleados, equipos, utensilios, herramientas, materias primas, entre otros, para que no sean un factor de contaminación cruzada.

**MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 47 de 85

- Verificar que se cumplan los procedimientos de control del proceso (por ejemplo; velocidad y capacidad de sacrificio, velocidad y capacidad de corte, capacidad de procesamiento y almacenamiento, esterilización de herramientas y utensilios, entre otros).
- Cuando se realizan procedimientos de intervención para mantenimientos (antes y durante las operaciones) preventivos y/o correctivos; verificar que se realicen con las medidas de sanidad que eviten contaminación cruzada por agentes físicos (materia extraña), químicos (grasas, solventes, lubricantes) y biológicos.
- Verificar que se cumplan los procedimientos sobre las condiciones de higiene (buenas prácticas de almacenaje) que deben prever en la recepción, inspección, almacenaje, consolidación y distribución de materias primas, empaques y productos terminados.
- Verificar que el personal de calidad del establecimiento observe y constate visualmente los procedimientos que contemplan el programa de BPM's durante los turnos de procesos; y en su caso, observar que se realicen y documenten acciones correctivas en tiempo real, garantizando el restablecimiento de las condiciones sanitarias del personal, proceso, sus herramienta y equipos de trabajo.
- En caso de que exista un producto contaminado, se aplica correctamente la disposición del producto.

C10) Higiene Personal: El personal que labora en el establecimiento no usa joyería, maquillaje, perfume, etc. dentro de las áreas de proceso y realiza correctamente los hábitos de higiene personal. (Valor 2)

- Existen ayudas visuales con el reglamento de BPM e higiene personal publicado.
- El reglamento aplica para todo el personal que ingrese a las áreas de proceso.
- El personal del establecimiento realiza un adecuado proceso de lavado de las manos y botas antes de ingresar a las áreas de proceso; y un adecuado lavado de mangas, guantes, mandiles, y de utensilios antes de iniciar operaciones.
- El establecimiento tiene forma de demostrar que su personal se encuentra capacitado para evitar el ingreso de joyería y que no entren maquillados ni perfumados.

C11) Vestimenta del personal: La ropa de trabajo se observa limpia y en buen estado. (Valor 2)

- El establecimiento contempla código de identificación de vestimenta del personal que se utiliza en las diferentes áreas del establecimiento, de tal forma que se eviten retrocesos o cruzamientos que puedan ser una fuente de contaminación.
- Existe servicio de lavandería, dentro de las instalaciones del establecimiento, para el caso de los frigoríficos cuentan con un contrato vigente con una empresa externa de lavandería.
- Existen ayudas visuales que describan el procedimiento y su uso de la vestimenta.
- Verificar visualmente el cumplimiento durante los turnos de proceso.
- En caso de que se contamine alguna persona o equipo con material purulento o fluidos de animales enfermos, canales contaminadas, vísceras o sus partes, el establecimiento mantiene procedimientos para controlar la vestimenta.

C12) Aditivos restringidos: El establecimiento mantiene estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos. (Valor 2)

- El establecimiento cuenta con ficha técnica y hoja de seguridad de aditivos restringidos, éstos coinciden con los descritos en sus procedimientos.
- El establecimiento mantiene estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos, los mantiene bajo llave, y están debidamente identificados durante su resguardo y distribución.
- El establecimiento mantiene registros de las entradas y salidas de estos productos.
- Dichos registros contemplan al menos el lote, fecha de entrega, el aditivo restringido, la cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 48 de 85

C13) Aditivos restringidos: El establecimiento cuenta con muestreo y registros de producto terminado de concentración de nitritos y nitratos. (Valor 2)

- El establecimiento realiza muestreos y análisis de laboratorio de sus productos terminados para garantizar la cantidad permitida de los aditivos restringidos.
- Los resultados son registrados y mantenidos durante 6 meses.
- En caso de desviaciones el establecimiento implementa las acciones correctivas de acuerdo a su procedimiento.

C14) Alérgenos: El establecimiento mantiene control sobre los alérgenos. (Valor 2)

- El establecimiento cuenta con ficha técnica y hoja de seguridad de alérgenos, éstos coinciden con los descritos en sus procedimientos.
- El establecimiento mantiene estricto control sobre alérgenos, los mantiene bajo llave. (se observan debidamente identificados y segregados de los no alérgenos).
- El establecimiento mantiene registros de las entradas y salidas de estos productos.
- Dichos registros contemplan al menos el lote, fecha de entrega, el alérgeno, la cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe.
- En caso de formular y procesar productos alérgenos y no alérgenos se implementan medidas de seguridad (por ejemplo: limpiezas pre operacionales, orden en la programación de la producción, declaración en etiqueta, etc.), a fin de evitar contaminación cruzada.
- En caso de desviaciones el establecimiento implementa las acciones correctivas de acuerdo a su procedimiento.

C15) Salud: El establecimiento justifica el estado de salud de sus empleados por medio de un certificado de salud emitido por una autoridad competente. (Valor 2)

- El establecimiento mantiene evidencia de la vigencia del certificado de salud y demás documentos (expedientes, registros) que sustenten la salud de los trabajadores en áreas de proceso. Estos documentos están firmados, fechados y requisitados correctamente.
- El establecimiento verifica la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y/o de la piel (a través de sinología). Se documentan las medidas de control y prevención.
- En caso de personal no apto, se registran las acciones correctivas (por ejemplo; tratamiento, reubicación, etc.) y seguimiento hasta que sea declarado apto, con la finalidad de garantizar que no representa un riesgo de contaminación.
- Los expedientes y/o control médico son firmados, fechados y contiene la información correspondiente al procedimiento de salud de los empleados.
- Verificar *in situ* que personal declarado como no apto para actividades en contacto con alimentos no se encuentre en actividades de manipulación de producto.

C16) Flujos: Los flujos del personal y de los procesos en el establecimiento son lineales, de tal forma de no presentar retrocesos, cruzamientos o congestionamientos. (Valor 2)

- Existe un plano actualizado con el flujo del personal y los procesos.
- El flujo de productos cárnicos y vísceras evitan que se almacenen en las mismas cámaras.
- El flujo de los productos evita el almacenaje de materias primas con producto terminado.
- El plano considera el flujo de todas las materias primas y de los productos no aptos para consumo de tal forma de que no exista contaminación cruzada.
- Verificar visualmente los flujos durante los turnos de procesos.
- El establecimiento notifica al personal Oficial o autorizado en caso de realizar algún cambio o modificación en instalaciones, en los equipos, los utensilios, las actividades o el personal.
- El establecimiento modifica y valida su plano de flujos en caso de detectar retrocesos, cruzamientos y congestionamientos.
- Las modificaciones y / o actualizaciones están debidamente documentadas.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 49 de 85

- En caso que las modificaciones a los flujos, instalaciones, procesos, actividades, horarios y especies, modifiquen la certificación TIF, el establecimiento realiza el trámite correspondiente de ampliación de la certificación y/o horario, y/o especie.

C17) Control de materia extraña: El establecimiento implementa el programa de control de materia extraña. (Valor 2)

- El establecimiento realiza actividades y muestra evidencia del monitoreo y verificación para el control de materia extraña.
- Se realiza el análisis de causa raíz para determinar el origen de la materia extraña.

C18) Producto no conforme: El establecimiento implementa el procedimiento de identificación, segregación y disposición de producto no conforme. (Valor 2)

- El establecimiento realiza un registro de los lotes de los productos no conformes, así como la causa.
- Da seguimiento a los casos para tomar acciones correctivas y preventivas.
- El establecimiento demuestra que el producto no conforme se retiene, a fin de garantizar que no saldrá al mercado, está debidamente resguardado por el equipo de calidad.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

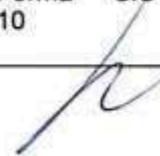
Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 50 de 85

XII.- BIENESTAR ANIMAL CÓDIGO DE ENTRADA 06 TABLA DE PROCEDIMIENTO

Responsable	No. Actividad	Descripción	Documento involucrado
Dirección de Establecimientos TIF	1	En la segunda quincena del mes de diciembre, la DETIF emite circular dirigida a los Supervisores de Establecimientos TIF, indicando el inicio de la verificación documental del código 06, estableciendo las fechas de inicio y término. Enseguida, el Supervisor instruye a los Médicos Veterinarios Responsables la programación del procedimiento básico en la forma SIS 01.	Circular Forma SIS 01
Médico Veterinario Responsable	2	Si la verificación anual del código de salida "A" Bienestar Animal es satisfactoria, se entregará la Forma SIS 13 en original al Supervisor, conservando el acuse.	Forma SIS 13, firmado y sellado
Médico Veterinario Responsable	3	Si de la verificación anual algún sub código del código de salida "A" no está bien desarrollado o actualizado y no pone en riesgo el bienestar animal, se le notificará al establecimiento para que realice la reevaluación del programa de bienestar animal, conservando el acuse de la Forma SIS 09 con copia al Supervisor estatal. El personal veterinario dará seguimiento mediante programación de dichas desviaciones en Forma SIS 01 y Forma SIS 10 hasta su solventación. Si a consecuencia de dichos hallazgos no se garantiza el bienestar animal en las especies autorizadas para el sacrificio, se le notificará al establecimiento mediante la generación de una ND para que tome las acciones necesarias sobre el programa de bienestar animal.	Forma SIS 09 Forma SIS 02 Forma SIS 01 Forma SIS 10
Médico Veterinario Responsable	4	Cuando el establecimiento demuestre que ha corregido la desviación documental, conforme al instructivo de llenado de la ND, se cerrará el caso, emitiendo la Forma SIS 13 y el oficio de cierre de ND	Forma SIS 13 Oficio de cierre de ND
Médico Veterinario Responsable Personal veterinario	5	El Médico Veterinario Responsable programará las actividades en la Forma SIS 01 dentro de los últimos 5 días de cada mes y lo enviará al Supervisor vía electrónica, contemplando tres tareas semanales del código 06 de los códigos de salida B, C y D, distribuyendo a los médicos del establecimiento en el desarrollo de las actividades. De acuerdo a las necesidades del establecimiento el Médico Veterinario Responsable podrá modificar la programación de uno o varios días, notificando el motivo en la Forma SIS 01 (observaciones).	Forma SIS 01
Personal veterinario	6	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades programadas en donde el establecimiento realice acciones correctivas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento.	Forma SIS 10
Personal veterinario	7	En caso de encontrar desviaciones derivadas de actividades no programadas, éstas deberán ser registradas y dar seguimiento a las acciones correctivas.	Forma SIS 10



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 51 de 85

Personal veterinario	8	En caso de encontrar desviaciones críticas se rechaza proceso, se deben implementar acciones correctivas inmediatas y se genera ND. En caso de desviaciones mayores reportadas en 5 ocasiones en la Forma SIS 10 durante el semestre, deberá aplicar los criterios del Instructivo de ND. Y de ser necesario, solicitará la reevaluación del programa de bienestar animal y capacitación de los empleados.	Forma SIS 02
Supervisor de Establecimientos TIF	9	Al momento de realizar la visita de Supervisión revisará el código 06 con base en las tendencias de supervisiones anteriores y los hallazgos reportados por el personal veterinario durante el mes para orientar la visita y así determinar las instalaciones, equipos, procesos, animales y/o documentación a revisar al establecimiento TIF, al finalizar deberá validar, firmando los documentos realizados por personal veterinario (Forma SIS 01, Forma SIS 02, Forma SIS 10). El Supervisor genera la Forma SIS 03 para plasmar las no conformidades detectadas durante su visita; durante los siguientes 10 días hábiles el establecimiento debe formalizar el plan de acción (con un análisis de causa raíz que incluya acciones correctivas y preventivas), siendo el Médico Veterinario Responsable conjuntar la información correspondiente para presentarlo a la Supervisión. Conforme al plan de acción del establecimiento, el Médico Veterinario Responsable programará en la Forma SIS 01 de manera dirigirá dichas observaciones, y realizará el seguimiento en la forma SIS 10 hasta su solventación.	Forma SIS 01 Forma SIS 03 Forma SIS 02 Forma SIS 10
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	10	Si derivado de los hallazgos detectados en la visita de Supervisión, el gráfico reporta un cumplimiento menor al 60% de eficiencia u observa desviaciones críticas, el Supervisor generará una ND, tomando acciones regulatorias (que van desde el rechazo de las instalaciones y/o equipos que intervienen en el trato y sacrificio humanitario, hasta restringir el proceso de sacrificio).	Forma SIS 02 Forma SIS 03
Supervisor de Establecimientos TIF Personal veterinario	11	Cuando el establecimiento notifique el plan de acción conforme a procedimiento de respuesta a la forma SIS 02, el personal veterinario evaluará el plan de acción y conjuntará la información correspondiente para presentarlo a la supervisión. Si el conjunto de evidencias es suficiente, el supervisor y/o personal veterinario cerrará el caso y entregará copia al establecimiento, continuando con las actividades de forma regular.	Oficio de término de ND



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 52 de 85

Bienestar animal

El código de salida A "Bienestar animal básico", describe actividades de verificación documental que se deben realizar de forma anual o cada vez que haya modificaciones en áreas, equipos o instalaciones que impacten en prácticas de bienestar animal, de acuerdo a la tabla de procedimiento. Al concluir la verificación y determinar el cumplimiento de bienestar animal, el Médico Veterinario Responsable emitirá la Forma SIS 13.

Para el caso de la verificación del código de salida A se debe evaluar el cumplimiento de lo descrito en cada inciso de los sub códigos de salida, para la verificación de los códigos de salida B, C, y D se debe orientar la verificación al cumplimiento a uno, varios o todos los incisos del subcódigo de salida en turno, lo anterior en coordinación y con la validación del Supervisor de Establecimientos TIF.

Los códigos de salida B, C y D se deben contemplar en la Forma SIS 01 "Programación de actividades" durante todo el año con una frecuencia de 3 tareas semanales.

A) Bienestar Animal básico (Valor total 20 puntos)**A1) El establecimiento cuenta con un programa actualizado sobre bienestar animal. (Valor 2.5)**

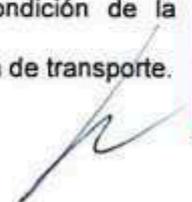
- El programa de bienestar animal está firmado y fechado, es acorde a las especies autorizadas (bovina, ovina, caprina, porcina, equina, cunícola, aviar u otra que aplique).
- El alcance del programa cumple por lo menos con todo lo estipulado de la NOM-051-ZOO-1995, y NOM-033-SAG/ZOO-2014 para el transporte, recepción, instalaciones, y procesos por el cual se garantice el trato humanitario y matanza. Tienen como referencia éstas disposiciones zoonosanitarias y/o literatura técnica científica.
- El programa define claramente los conceptos de: trato humanitario, matanza, y sacrificio de emergencia.
- Se re-evalúa anualmente, o cuando se integran nuevos equipos, instalaciones o procesos.

A2) El establecimiento contempla como requisito que sus proveedores cuenten con programa de Buenas Prácticas Pecuarias. (Valor 2.5)

- Las constancias están vigentes y están firmadas por la autoridad competente.
- En caso de la modalidad de Introdutor y/o proveedor confiable (aplica a sacrificio de bovinos) cuenta con la autorización vigente por el SENASICA.
- En caso de que el proveedor no cuente con constancia de BPP el establecimiento tiene una política orientada al trato humanitario que deban cumplir sus proveedores.

A3) El programa de bienestar animal evalúa el transporte, condición de la movilización y recepción de los animales de abasto. (Valor 2.5)

- El programa contempla procedimientos con los criterios para evaluar las condiciones de los vehículos y/o contenedores acordes a las necesidades de la especie; que les permita una movilización bajo condiciones mínimas de estrés y que los vehículos no sean factor de traumatismos y golpes.
- Esta evaluación está enfocada a:
 - Evaluar el diseño y estructuras de los transportes (por ejemplo: ventilación, piso antiderrapante, coberturas de piso que prevenga superficies lodosas, cobertura de estructuras que le permita proteger de la intemperie).
 - Evaluar la densidad de carga.
 - Evaluar condición de los animales como parte de la movilización (por ejemplo: grupos homogéneos, por edad, sexo, peso, tamaño, etc.).
 - Evaluar animales enfermos, heridos, o fatigados, como parte de la condición de la movilización.
 - Evaluar los trayectos a partir de la consigna de documentos al chofer y/o línea de transporte.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 53 de 85

- El programa contempla procedimientos con los criterios de manipulación de los animales que deberán cumplir los transportistas y empleados durante el proceso de descarga, de forma que la conducción del transporte sea tranquila, las maniobras de descarga eviten estrés y se muevan los animales lo más tranquilos (por ejemplo: actuando sin brusquedad, evitando hacer ruido excesivo o dar gritos o golpes, para que los animales no sufran tensión ni se lastimen, agredan o peleen, no golpear a los los animales, evitar maniobras de contraste de luz y oscuridad).
- En el caso de animales impedidos para moverse por sí mismos, el programa debe prohibir que los animales sean arrastrados.
- Los procedimientos deben contemplar programación de la recepción de animales de abasto.

A4) El Programa de bienestar animal evalúa las instalaciones, equipos y utensilios que se utilizan para el trato humanitario y matanza. (Valor 2.5)

- El programa contempla procedimientos para la evaluación de las condiciones y diseño de las instalaciones (por ejemplo: área de descanso que indique la capacidad instalada, instalaciones que evite resbalones, caídas, laceraciones, que cuente con suministro de agua, en aves que cuente con ventilación), equipos (cajón de inmovilización, restrainer, bandas transportadoras, etc.), e instrumentos (pistoletes, butina, electronarcosis según especie, etc); acorde a las necesidades de cada especie, tomando en cuenta la seguridad del personal y se evite al máximo el sufrimiento de los animales. Así mismo, se contempla con un programa de mantenimiento preventivo.
- El programa contempla la calibración y/o revisión del buen funcionamiento antes y durante el proceso de matanza para los equipos de aturdimiento acorde la especie autorizada.
- El programa hace correlación a los manuales e instructivos que indiquen el correcto funcionamiento y calibración de los equipos según el fabricante.
- En caso de uso de utensilios de manejo como son los arreadores, se contempla la forma de uso de éstos acorde a la especie; quedando prohibido de acuerdo a la NOM-033-SAG/ZOO-2014 el uso de arreadores eléctricos para los équidos, borregos, cabras, cerdos y becerros; además, está condicionado su uso bajo ciertas circunstancias en arreo de los bovinos.

A5) El programa de bienestar animal evalúa la conducción de los animales, métodos de aturdimiento y muerte. Incluye el criterio para sacrificio de emergencia. (Valor 2.5)

- El programa cuenta con un procedimiento que describe el periodo de descanso según normatividad aplicable (nacional e internacional) y la inspección *antemortem* (salvo las aves, que el tiempo que dure la inspección *antemortem* es el tiempo de reposo). Así mismo, el ayuno correspondiente.
- El programa evalúa durante la estancia en corrales, el acceso a agua limpia *ad libitum*; y en su caso, animales que superen 24 horas que sean alimentados. Así mismo, según la especie, se evalúa los dispositivos que favorecen el mantenimiento de condiciones fisiológicas como son los ventiladores, aspersores, etc.
- Se tienen establecidos los criterios de asignación en corrales, por ejemplo: temperamento, edad, talla, lugar de procedencia, etc.
- Se tienen establecidos los criterios de conducción de animales de abasto, y los métodos de conducción de animales ambulatorios que incluyan la segregación, los equipos que se emplearán para su conducción acorde a la especie, y aquellos tratos que se deben emplear para minimizar el estrés y sufrimiento.
- Se tiene establecido el método de aturdimiento y la evaluación de los signos de un correcto aturdimiento acorde a la especie y tecnología empleada; además, se establece algún método y frecuencia de verificación de que el procedimiento está siendo eficaz, de forma que garantice que ningún animal sea sujeto a la muerte si éste presenta signos de conciencia.
- Se contempla en el procedimiento, contar con un equipo-instrumento adicional en caso que falle el equipo-instrumento principal; así mismo un equipo para acciones correctivas en caso que el primer aturcido no haya sido eficaz.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 54 de 85

- Se tiene establecido el método de muerte acorde a la especie, y contempla por lo menos que el tiempo transcurrido entre el aturrido y desangrado debe realizarse durante los primeros 20 segundos y no sobrepasar los 60 segundos, dependiente de la especie y método de aturdimiento utilizado.
- Se tienen establecidos los criterios para utilizar la matanza de emergencia, para aquellos animales donde la lesión o condición fisiológica sea en tal grado que la vida esté comprometida, y/o que el sufrimiento sea intenso a causa de sus lesiones.
- El programa de bienestar animal, contempla cuando menos un procedimiento de evaluación del trato humanitario a partir de lesiones (por ejemplo: hematomas, fracturas, contusiones, laceraciones) observadas en las canales, y que se permita a partir de la trazabilidad, identificar la causa y las acciones correctivas pertinentes.

A6) El programa de bienestar animal establece la frecuencia con que se llevan a cabo las diversas actividades, y cuenta con formatos para los registros que demuestre el cumplimiento al programa. (Valor 2.5)

- Los procedimientos que comprenden el programa de bienestar animal establecen frecuencias para realizar las actividades, mismas que se observan en formatos para su evaluación (desde el transporte, desembarque, reposo, arreo, manipulación, aturdimiento y muerte).
- La frecuencia con que se evalúan las actividades es determinada aleatoriamente mediante un método estadístico; o bien, con una referencia técnico-científica.
- La frecuencia de la supervisión de los equipos e instrumentos de aturdimiento y muerte, son suficientes, para garantizar su buen funcionamiento.
- Los formatos cuentan con sección para acciones correctivas y preventivas, y son documentadas.
- El programa contempla ayudas visuales sobre el trato humanitario, arreo, uso de los equipos-instrumentos de insensibilización, signos de una correcta insensibilización, etc., acorde a la especie autorizada.

A7) El programa de bienestar animal identifica a los empleados que son responsables de implementar y mantener los procedimientos. (Valor 2.5)

- Los procedimientos que comprenden el programa de bienestar animal establecen los responsables de llevar a cabo las actividades.
- El programa de bienestar animal contempla prácticas de manejo que minimicen la fatiga del trabajador (rotación o prácticas similares) que eviten el manejo y la manipulación inapropiada de las diferentes especies.

A8) El programa de bienestar animal contempla acciones correctivas y preventivas para cada uno de los procedimientos que integran el programa. (Valor 2.5)

- Cada uno de los procedimientos que integran el programa de bienestar animal, cuenta con acciones correctivas claras y suficientes que evite que los animales sufran, y que les permita tener una muerte sin dolor.
- Ante repetidos hallazgos de acciones correctivas, el establecimiento realiza un análisis estadístico para determinar y llevar a cabo un análisis de causalidad, y con ello, realizar acciones preventivas.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 55 de 85

B) Evaluación de las instalaciones, equipos, instrumentos, utensilios y transportes para garantizar el bienestar animal (Valor total 30 puntos)

B1) Monitoreo del mantenimiento preventivo en equipos e instalaciones involucradas en el manejo, estancia y sacrificio. (Valor 15)

- El establecimiento da seguimiento al mantenimiento preventivo de las instalaciones y equipos involucrados en el proceso de sacrificio desde el desembarque hasta el sacrificio, observando que no causen lesiones ni sufrimiento a los animales.
- El personal del establecimiento realiza las actividades conforme a las frecuencias estipuladas en el programa de bienestar animal, para evaluar el mantenimiento de instalaciones (corrales, rampa de desembarque, pisos, drenajes, cantidad y diseño de bebederos, cercos, etc.) y de los equipos de aturdimiento y sacrificio, para que sean suficientes y garanticen su buen funcionamiento.
- Los utensilios de arreo y/o manejo, están en buenas condiciones; y son acordes para la especie autorizada.
- Se cuenta *in situ* con un equipo-instrumento de aturdido adicional al titular; y éste es calibrado y/o revisado su funcionamiento.
- Existen ayudas visuales en las diferentes áreas del establecimiento alusivas al programa de bienestar animal. Son del tamaño adecuado. Se colocan a una altura accesible, a la vista del personal involucrado en el bienestar animal. Son de un material impermeable, bien diseñadas y los mensajes son comprensibles para el personal involucrado en el bienestar animal.

B2) Vehículos para el transporte de ganado. (Valor 15)

- Los transportes de ganado y aves llegan a los establecimientos de sacrificio con documentos zoonosanitarios (CZM, Remo, aviso de movilización) cuando aplica o documentos que amparen el origen y propiedad de los animales, estos transportes de ganado se apegan a las características mínimas que aseguren el bienestar de los animales.
- El personal del establecimiento constata las condiciones del transporte, condición de la movilización, condición de los animales y su recepción.
- Verificar que el personal encargado para el manejo y manipulación de las diferentes especies, lo realice debidamente, incluye los animales enfermos y caídos.
- Verificar que se respete la densidad de los corrales, y segregación de animales con lesiones y/o caídos.
- Verificar que el personal no realiza abuso de los utensilios de arreo, de tal forma que generan dolor, sufrimiento, angustia y estrés a los animales.

C) Evaluación del aturdimiento, métodos de muerte y verificación. (Valor total 30 puntos)

C1) El establecimiento evalúa los métodos de aturdimiento y muerte. (Valor 10)

- El personal conoce los parámetros y uso de los equipos de aturdimiento acorde la especie (por ejemplo; voltaje, amperaje, tiempo, concentración de CO₂, etc.)
- El personal conoce los signos de insensibilización y pérdida de conciencia acordes a la especie.
- El personal realiza correctamente el aturdimiento acorde a la especie.
- El método de muerte es rápido.
- En caso de una mala aplicación del aturdimiento, se aplica una acción correctiva inmediata previamente a la aplicación del método de muerte.
- Ningún animal debe desollarse sin antes haberse asegurado que esté muerto; o bien, ningún ave y cerdo debe ingresar vivo al escaldado.

C2) El establecimiento aplica correctamente el sacrificio de emergencia. (Valor 10)

- El personal identifica claramente los animales que ameritan un sacrificio de emergencia.
- El personal realiza correctamente el sacrificio de emergencia acorde a la especie autorizada.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 56 de 85

C3) El establecimiento verifica el programa de bienestar animal. (Valor 10)

- El establecimiento cuenta con personal que verifique las actividades de los empleados que ejecutan los diversos procedimientos que integran el programa de bienestar animal (desde el desembarque hasta el sacrificio), documenta los hallazgos e implementa las acciones correctivas conforme a los procedimientos escritos.
- El establecimiento evalúa las canales como indicador de bienestar animal (contusiones, lesiones, u otro indicador en la carne y sus productos). En la especie aviar evalúa alas rotas, moretones, y pechugas quemadas.
- Se verifica la capacidad técnica y/o capacitación de los empleados que intervienen en los procedimientos de bienestar animal.

D) Acciones correctivas, preventivas y registros. (valor total 20)

D1) El establecimiento aplica acciones correctivas y preventivas. (Valor 10)

- Se aplican acciones correctivas ante desviaciones que sean detectadas por los diversos empleados acorde a los procedimientos que integran el programa de bienestar animal. Por ejemplo:
 - Acciones correctivas a proveedores ante fallas en las condiciones de vehículos y cargas de animales que no cumplan con las disposiciones del programa.
 - Acciones correctivas ante un abuso al bienestar animal.
 - Acciones correctivas inmediatas cuando el método de aturdimiento ha fallado.
- Las acciones correctivas y preventivas contemplan rechazo de áreas, rechazo de procesos e implementación de acciones para evitar reincidencias.
- El establecimiento realiza análisis de causa raíz y acciones preventivas cuando el indicador de trato humanitario y muerte está fuera de control.

D2) El establecimiento documenta el cumplimiento al programa de bienestar animal. (Valor 10)

- Los registros son requisitados en tiempo real.
- Los registros están completos, firmados por el personal que realiza las diferentes actividades; verificar la fecha y hora para corroborar el cumplimiento de la frecuencia.
- Ante desviaciones, se suscriben éstas de forma precisa y clara, y se describen las acciones correctivas que se hallan aplicado, de forma que garanticen el bienestar animal.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 57 de 85

XIV.- ANEXOS**FORMA SIS 01 CRONOGRAMA DE PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES**

Descripción para el llenado de la programación de actividades.

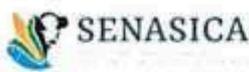
El Médico Veterinario Responsable debe programar las actividades inherentes al SIS que su equipo de trabajo (personal veterinario) va a realizar durante el próximo mes, para esto utilizará la Forma SIS 01.

La Forma SIS 01 debe realizarse dentro de los últimos 5 días de cada mes, al concluir la programación de las actividades el Médico Veterinario Responsable debe enviar vía electrónica el archivo al Supervisor asignado al establecimiento.

De acuerdo a las necesidades en el establecimiento o eventualidades en donde sea necesario modificar actividades, el Médico Veterinario Responsable podrá modificar la programación de actividades de uno o varios días, notificando en el apartado de observaciones de la Forma SIS 01, el motivo, el día o días que se modificaron y los códigos modificados, a fin de que en la visita de Supervisión se firme la Forma SIS 01, constatando y validando las actividades realizadas.

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

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

**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL
SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF

Forma SIS 01

Clave
FR-SSN-SIS-01-01

CRONOGRAMA DE PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

Versión: 01

→ ① NOMBRE DEL MVZO O MVRA TIF RESPONSABLE: _____

→ ② NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

→ ③ NÚMERO DE ESTABLECIMIENTO: _____ → ④ AÑO: _____ MES: _____

5. **Periodo del día ___ al día ___:** Escribir con número el primer día hábil del mes con el cual inicia la semana y concluir la semana con el último día hábil, inclusive si el Establecimiento trabaja en sábado o domingo por lo que deberá incluir esos días en el programa.
6. **MVZ. que realiza:** Escribir en la celda con mayúsculas el nombre del personal veterinario que realizará la actividad de verificación de los códigos y subcódigos.
7. **Código de entrada:** Escribir en la celda el código de entrada del 1 al 6 de acuerdo a la frecuencia de programación.
8. **Código de salida:** Escribir en la celda el subcódigo de salida que determina la tarea específica a realizar del código entrada.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 58 de 85

9. **Folio SIS 11:** Escribir en la celda el folio correspondiente del formato SIS 11. Esta celda solo aplica para tareas del código de entrada 1.
10. **Método a utilizar:** Escribir en la celda la letra "O" cuando el método a utilizar es de observación directa, "R" si es una revisión a registros, y "P" cuando sea revisión a procedimientos escritos. En una misma celda, pueden combinarse varios métodos para que le permita al MVETIF tener una mejor interpretación de los hallazgos y su evaluación de conformidad.
11. **Resultado C, NC, NR:** Escribir en la celda, "C" cuando la revisión del código de salida sea satisfactoria; "NC" cuando a la revisión del código de salida se observan inconsistencias tendrá que ser reportado en la Forma SIS 10, "NR" en caso de no haber realizado la tarea.
12. **Firma del MVETIF Responsable y Supervisor Estatal:** Cada mes, el cronograma será firmado por el médico veterinario responsable, y con el Visto Bueno (VoBo) del supervisor de Establecimientos TIF.


SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUICULTURA Y PESQUERA


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
DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL
SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF
CRONOGRAMA DE PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

Forma SIS 01
 Clave
 FD-SSN-SIS-01-01
 Versión: 01

1 NOMBRE DEL MVETIF O MVETIF RESPONSABLE: _____

2 NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

3 NUMERO DE ESTABLECIMIENTO: _____ 4 AÑO: _____ MES: _____

	PERIODO DEL DÍA 01 AL 06					
DÍA	LUNES 01	MARTES 02	MIÉRCOLES 03	JUEVES 04	VIERNES 05	SABADO 06
1. MVETIF que realiza						
2. Código de Entrada						
3. Código de Salida						
4. Resultado						
5. O/R/P						
6. C/NC/NR						
Modificación al cronograma (Describe la situación que origina la modificación de la programación de actividades)						

Símbolos: O=Observación Directa R=Registros P=Procedimientos escritos C=Cumple NC=No Cumple NR=No Realizado

Nombre y Firma MVETIF Responsable

Nombre y Firma VoBo Supervisor Estatal

13. **Tareas No Programadas:** Las tareas no programadas son aquellas que durante el recorrido a las instalaciones y procesos del establecimiento TIF el personal veterinario observe no conformidades mayores y críticas. Serán suscritas a mano desde el numeral 7 al 11; por lo que el médico veterinario responsable dejará siempre una celda en blanco para estas tareas y en su caso podrá agregar más celdas para plasmar todas las tareas no programadas realizadas por el equipo veterinario.
14. **Modificación al cronograma:** La modificación al cronograma se realiza conforme a las a las necesidades en el establecimiento, volúmenes de producción, horas y días hábiles, actividad del proceso, hallazgos o por actividades que hayan sido asignadas por el Supervisor o personal de oficinas centrales en el transcurso del mes ante eventos de interés; tomando en cuenta que

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 59 de 85

los establecimientos TIF son dinámicos. La modificación podrá realizarse acorde al historial del establecimiento respecto al no cumplimiento de sus programas, y que el médico veterinario responsable requiera intensificar alguna actividad.

En caso de modificaciones al cronograma de actividades el Médico Veterinario Responsable deberá redactar las modificaciones en archivo Excel e imprimir al final del mes para la validación del Supervisor Estatal.

FORMA SIS 10 REPORTE DE HALLAZGOS

Descripción para el llenado del reporte de hallazgos.

El reporte de hallazgos deberá apegarse a cada uno de los resultados reportados como "NC" en el formato SIS 01 y se presentará a la gerencia del establecimiento para recabar las acciones correctivas, así como las fechas compromiso de solventación definitiva.

Las gerencias entregarán en un plazo no mayor a 5 días hábiles la Forma SIS 10 debidamente requisitada, con el objetivo que el Médico Veterinario Responsable corrobore las medidas de solventación.

El Reporte de hallazgos será realizado por el personal veterinario, y deberán capturar los siguientes datos:

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



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
 DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL
 SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF

Forma SIS 10

 Clave
 FR-SSN-SIS-10-01

Versión: 01

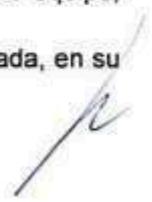
REPORTE DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS

→ ① NOMBRE DEL MVO O MVETIF RESPONSABLE: _____

→ ② NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

→ ③ NÚMERO DE ESTABLECIMIENTO: _____ → ④ AÑO: _____ MES: _____

5. **Periodo del día** ___ **al día** ___: Escribir con número el primer día hábil del mes con el cual inicia la semana y concluir la semana con el último día hábil inclusive si el Establecimiento trabaja en sábado o domingo por lo que deberá incluir esos días en el programa.
6. **Tipo de revisión:** Escribir en la celda si la revisión fue a través de observación directa, revisión a registros, revisión a procedimientos escritos; o la combinación de éstos.
7. **Área y/o equipo revisado:** Especificar en caso de que sea una revisión en sitio, el área y/o equipo, instalación o proceso que fue objeto de evaluación.
8. **Observación detectada:** Realizar una descripción breve pero clara de la desviación encontrada, en su caso, acto regulatorio tomado por el establecimiento y/o el MVETIF.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02	Versión: 01	Fecha: diciembre 2019	Página: 60 de 85
-----------------------	-------------	-----------------------	------------------

- 9. Acción correctiva:** Esta celda deberá ser requisitada por el gerente del establecimiento, o bien, por quién este delegue para responder las observaciones. (Este apartado se llena con la respuesta del establecimiento)
- 10. Fecha compromiso de solventación:** El gerente o la persona responsable deberá colocar la fecha que considere prudente para solventar la no conformidad, pudiendo ser inmediata, mediata o en un mayor plazo, acorde al riesgo y tipo de no conformidad. (Este apartado se llena con la respuesta del establecimiento)

Firma del Médico Veterinario Responsable y Supervisor Estatal: Previo a la entrega de la forma SIS 10, el Médico Veterinario Responsable firmará la Forma SIS 10, para que sea presentada a la gerencia, y validada por el supervisor estatal.

Firma del Gerente: Una vez colocada las acciones correctivas y fechas compromiso, el gerente validará la información con su respectiva firma, y posteriormente ésta información será validada por el supervisor estatal.

El reporte de hallazgos (Formato SIS 10) servirá para formar un histórico de las desviaciones del Establecimiento.

	→ ⑤ PERIODO DEL DÍA #1 AL #6				
	→ ⑥ Tipo de revisión	→ ⑦ Área que sigue en estado	→ ⑧ Observación detectada	→ ⑨ Acción correctiva	→ ⑩ Fecha compromiso de solventación
Lunes					
Martes					
Miércoles					
Jueves					
Viernes					
Sábado					

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 61 de 85

FORMA SIS 02 NOTIFICACIÓN DE DESVIACIÓN

Descripción para el llenado de la notificación de desviación.

Para la aplicación de una ND y una forma 14 es necesario comprender que la colocación o uso de una **forma 14** y la aplicación de una **ND** es un acto regulatorio, por lo que este debe estar debidamente fundamentado y motivado, única y exclusivamente con aquellas regulaciones que son inherentes a los establecimientos TIF, así como de aquellas regulaciones internacionales aplicables en establecimientos autorizados para la exportación.

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

Una no conformidad se clasifica conforme al riesgo de la siguiente manera:

- **Observación Crítica:** Aquella desviación que contamina física, química y biológicamente, que pone en riesgo directo o indirecto la inocuidad de los productos, la sanidad de los equipos de contacto directo, las instalaciones, áreas y el bienestar animal. Se deben tomar acciones de manera inmediata por parte del establecimiento y tomar las acciones necesarias como autoridad para evitar la contaminación o adulteración de los productos.
- **Observación Mayor:** Aquella desviación en la que existe la posibilidad de contaminar física, química y biológicamente, directa o indirectamente la inocuidad del producto, la sanidad de los equipos de contacto directo, las instalaciones y áreas, que de no atenderse y solventarse pueden convertirse en críticas, por lo que la fecha de solventación debe ser evaluada por el personal veterinario del establecimiento para determinar si la fecha es suficiente para corregir la desviación; si no se solventa en el tiempo comprometido o se vuelve crítica, se evaluará aplicar la **ND**.
- **Observación Menor:** Aquella desviación que no pone en riesgo la inocuidad del producto, pero que causa incumplimiento a las regulaciones inherentes al Sistema Tipo Inspección Federal y se deben corregir de acuerdo al compromiso adquirido por el establecimiento dentro de un lapso que no afecte la inocuidad del producto.

Criterios para generar una ND:

- **En caso de observaciones críticas**, se debe colocar una forma 14, notificar al personal responsable del área para que tome las acciones correctivas inmediatas suficientes que restablezcan las condiciones sanitarias en las instalaciones, equipos, procesos y garantice que la materia prima y los productos terminados que se contaminen recuperen su condición de inocuos. En este caso **NO** se aplicará la **ND** y se **permitirá continuar con los procesos, el uso de la materia prima o producto terminado retirando la forma 14, pero se registrará en la forma SIS 10** con la finalidad de observar su recurrencia.
- Cuando el establecimiento **NO** realice acciones contundentes, éstas sean insuficientes, o existan hallazgos críticos sobre bienestar animal, el personal veterinario aplicará medidas regulatorias y mantendrá la forma 14 sobre las instalaciones, equipos, y procesos. En el caso de materias primas y producto terminado, deberá retenerlo en la jaula de uso exclusivo para el SENASICA hasta determinar su estatus de inocuidad. Y finalmente, se ejecutará una **ND**.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

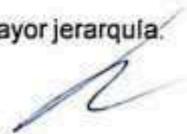
Fecha: diciembre 2019

Página: 62 de 85

- **En caso de observar una desviación crítica constante** (más de 3 veces dentro del semestre) de la misma situación en diferentes áreas equipos o procesos, a pesar de garantizar la restitución de las condiciones de sanidad e inocuidad, se permitirá continuar con los procesos, el uso de la materia prima o producto terminado, pero se iniciará una investigación ejecutando una **ND**.
- En caso de observar una desviación mayor en donde se tomen acciones correctivas, pero se observa 5 veces en el semestre, de la misma situación, independientemente de que sea en diferentes áreas, equipos o procesos, a pesar de garantizar la restitución de las condiciones de sanidad e inocuidad y bienestar animal se iniciará una investigación ejecutando una **ND**.
- **En caso de observaciones críticas, en las cuales, el producto involucrado no garantice la restitución de la condición de inocuo, se colocará forma 14, éste se decomisará y se aplicará una ND.**
- **Cuando las observaciones sean mayores y antes de que se cumplan las fechas de solventación se volvieron críticas**, se colocará una forma 14 y deberá solicitar al establecimiento las acciones correctivas inmediatas suficientes que restituyan las condiciones sanitarias en las instalaciones, equipos, procesos y garantice que la materia prima y los productos terminados que se contaminen, recuperen su condición de inocuos y se aplicará una **ND**. Si el establecimiento no logra restituir las condiciones que garanticen que las instalaciones, equipos o áreas sean aptas para laborar, éstas no podrán ser liberadas, así mismo, si existe producto involucrado éste deberá quedar retenido, se actuará conforme a los criterios de una observación crítica.
- **Cuando las observaciones sean mayores y el establecimiento no cumpla con las fechas de solventación** o no demuestre avances físicos o documentales y no necesariamente se contaminen las instalaciones, equipos, procesos, materias primas o producto terminado, se aplicará una **ND** según sea el caso, si estas se vuelven críticas se colocarán formas 14 en las instalaciones, equipos, procesos y productos, en caso de que exista producto involucrado, éste quedará retenido hasta la restitución de las garantías y de la inocuidad, aun así se aplicará una **ND**.
- **Acciones del supervisor y personal veterinario: Cuando el establecimiento indique que ha realizado las acciones correctivas suficientes, para restituir las condiciones de bienestar animal, sanidad de equipos, áreas e instalaciones y la inocuidad del producto, el personal veterinario deberá constatar físicamente que éstas son suficientes para permitir la continuidad del proceso y la liberación del producto.**
- **Respuesta de la ND: La respuesta escrita a las ND's por parte del establecimiento no debe ser mayores a diez (10) días hábiles.** El análisis por parte del personal veterinario, del mismo modo no deberá ser mayor a los diez (10) días hábiles.

Cuando el personal veterinario ha considerado todos los criterios antes mencionado, procederá al requisitado de la ND como se describe a continuación:

- 1) **Tipo de incumplimiento:** Marcar con una **X** en el recuadro el tipo de incumplimiento.
- 2) **Fecha:** Colocar la fecha en que se levanta el incumplimiento iniciando por el día, mes y año.
- 3) **Registro:** Es el número consecutivo de caso, el que debe estar conformado por las siglas TIF-000 (el número del establecimiento) -001 (el número consecutivo) -2019 (año).
- 4) **Establecimiento:** Colocar el No. del establecimiento, será el que corresponde a la empresa y fue otorgado mediante el Oficio de Certificación.
- 5) **Para:** Se pondrá el nombre y cargo de la persona responsable del Establecimiento o la de mayor jerarquía.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 63 de 85

- 6) **Personal notificado:** Se escribirá el nombre y cargo de la persona que se le notificó en el momento la desviación, mediante la **Forma 14**.
- 7) **Leyes, reglamentos y normas relevantes:** Se pondrán todas aquellas regulaciones que fundamenten el incumplimiento y que son inherentes al Sistema TIF, especificando los artículos y numerales correspondientes.
- 8) **Subcódigos de salida.** Esta fila está dividida en 6 celdas, cada una de ellas con el número correspondiente de código de entrada, del 1 al 6, que corresponde a la actividad que derivó en la ND. En el espacio de cada celda se deberá escribir el subcódigo de salida o los subcódigos de salida evaluados que generan la no conformidad.
- 9) **Clasificación del incumplimiento:** A partir de este punto se describen los documentos, instalaciones o procesos objeto de la no conformidad.



FORMA SIS 02 (ND)

REGISTRO DE DESVIACIÓN				TIPO DE INCUMPLIMIENTO	
				<input type="checkbox"/> INOCUIDAD <input type="checkbox"/> PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR / BIENESTAR ANIMAL	
FECHA		REGISTRO No.		ESTABLECIMIENTO No.	
dia	mes	año			
PARA (Nombre y Cargo)			PERSONAL NOTIFICADO (Nombre y Cargo)		
LEYES RECLAMENTO(S) Y NORMAS RELEVANTE(S)					
SUBCÓDIGOS					
POES (1)	HACCP (2)	ECONÓMICOS (3)	PROC. MICROB (4)	PRE REQUISITOS (5)	BIENESTAR ANIMAL (6)
CLASIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO					

- 10) **Procedimiento del establecimiento:** En este numeral se divide a su vez en los 6 códigos de entrada, los cuales evalúan cada uno de los programas de inocuidad y bienestar animal del establecimiento. Cada que se detecte una desviación que amerite ND se evaluará uno o varios de los 6 códigos de entrada y los subcódigos de salida correspondientes, deberá marcar con una X en el recuadro el código correspondiente, así mismo deberá marcar con una X el sub código de la actividad evaluada.
Correlación de otros incumplimientos: El Supervisor y/o el médico veterinario responsable revisará los demás incumplimientos levantados en ocasiones anteriores y determinará si existe correlación entre estos, de ser así, describirá los registros de incumplimientos relacionados conforme al punto 3 de este instructivo.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 64 de 85

1) PROCEDIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO	1	<input type="checkbox"/> POES	<input type="checkbox"/> Monitoreo	<input type="checkbox"/> Acción Correctiva	<input type="checkbox"/> Conservación de Registros	<input type="checkbox"/> Implementación
	2	<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> Monitoreo	<input type="checkbox"/> Acción Correctiva	<input type="checkbox"/> Conservación de Registros	<input type="checkbox"/> Verificación de Planta
3	<input type="checkbox"/> ECONÓMICOS	<input type="checkbox"/> Etiquetado	<input type="checkbox"/> Determinación de especie	<input type="checkbox"/> Procesamiento	<input type="checkbox"/> Deshuese	
4	<input type="checkbox"/> PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS PATOCENOS	<input type="checkbox"/> Clostridium perfringens	<input type="checkbox"/> E.Coli O157H7 STEC	<input type="checkbox"/> Salmonella spp	<input type="checkbox"/> S. aureus	<input type="checkbox"/> Listeria monocitogenes
		<input type="checkbox"/> PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS INDICADORES DE PROCESO	<input type="checkbox"/> E. coli genérica	<input type="checkbox"/> Enterobacterias	<input type="checkbox"/> Coliformes totales	<input type="checkbox"/> Coliformes termotolerantes
5) PRE-REQUISITOS	<input type="checkbox"/> Agua	<input type="checkbox"/> E.Nociva	<input type="checkbox"/> Salud	<input type="checkbox"/> Aditivos Restringidos	<input type="checkbox"/> Calibración	<input type="checkbox"/> Temperaturas
	<input type="checkbox"/> Flujos	<input type="checkbox"/> Iluminación	<input type="checkbox"/> Equipos y utensilios	<input type="checkbox"/> Drenajes	<input type="checkbox"/> Ventilación	<input type="checkbox"/> Infraestructura
	<input type="checkbox"/> Condensación	<input type="checkbox"/> BPM's	<input type="checkbox"/> Capacitación	<input type="checkbox"/> Proveedores	<input type="checkbox"/> Exteriores	<input type="checkbox"/> Transporte y Conducción
	<input type="checkbox"/> Químicos	<input type="checkbox"/> Trazabilidad	<input type="checkbox"/> Materias primas	<input type="checkbox"/> Material de empaque	<input type="checkbox"/> Recall	<input type="checkbox"/> No Comestible
6) BIENESTAR ANIMAL	<input type="checkbox"/> Instalaciones, Equipos e Instrumentos	<input type="checkbox"/> Vehículos y Contenedores	<input type="checkbox"/> Insensibilización	<input type="checkbox"/> Métodos de Muerte		
	<input type="checkbox"/> Verificación	<input type="checkbox"/> Acciones correctivas	<input type="checkbox"/> Acciones Preventivas	<input type="checkbox"/> Registros		
	<input type="checkbox"/> No Conforme	<input type="checkbox"/> Alergenos y Restringidos	<input type="checkbox"/> Materia Extraña			
Coorelación de otros incumplimientos						

11) Descripción del Incumplimiento: El Supervisor y/o el personal veterinario del establecimiento deberá realizar una descripción pormenorizada, al menos de los siguientes puntos, pero no limitándose a éstos:

- **Hora y Fecha:** Colocar la hora y fecha en que se presentó la desviación que se está reportando en la ND.
- **Forma 14:** Escribir el número de folio con el cual se tomó la acción regulatoria (cuando aplique).
- **Tipos de observación:** Estas podrán ser de instalaciones, equipos, procesos, registros documentales, y producto que incidan fallo en la inocuidad de forma directa o indirecta en el producto y sanidad de las instalaciones; o bien, en el abuso del trato y sacrificio humanitario.
- **Ubicación:** Se indicará el lugar donde se encuentra la observación (cuando este aplique, no aplica para revisiones documentales), ejemplo, área de corte y deshuese, cámara canalera, sacrificio, andén, empaque etc.
- **Equipo involucrado:** En caso de que una parte del equipo esté involucrada deberá hacer mención primero al equipo y después a la parte afectada y si es superficie de contacto.
- **Tipo de contaminantes:** Deben indicar si los contaminantes son biológicos, como partículas de grasa, carne, presencia de hongos etc., físicos como óxido, partículas de metal, plástico, madera etc., químicos como grasas de los equipos, químicos de limpieza, aditivos que por su concentración rebasen los límites máximos permitidos.
- **Producto involucrado:** Describir en caso que una materia prima, producto en proceso o producto terminado se vean afectado directamente en su inocuidad; se describirá su trazabilidad y cantidad afectada.
- **Animales involucrados:** Cuando sea una falla al trato y sacrificio humanitario, describir el lote y/u origen de los animales, y la cantidad afectada.
- **Documentos:** Estos podrán ser registros, manuales, procedimientos, etc.
- **Acto regulatorio:** Indicar cuando aplique, el acto regulatorio que realizó el supervisor y/o personal veterinario como rechazo de áreas, equipos, instalaciones o procesos; y la retención de materias primas, productos en proceso, productos terminados, materiales de empaques, ingredientes, aditivos, entre otros, los cuales se vieron involucrados.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 65 de 85

→ **D** DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO (HALLAZGOS)

- 12) **Investigación de la causa raíz:** El establecimiento podrá utilizar para el análisis de causa raíz el diagrama de causa y efecto, mismo que le permitirá conocer las variables que intervinieron en la no conformidad, y así poder describir el problema, y con ello, establecer una serie de medidas correctivas y preventivas para las variables que no estuvieron bajo control; o bien, el establecimiento podrá adoptar algún modelo de causalidad, este justificado bajo un principio técnico científico. Posteriormente, describirá el análisis de la no conformidad, de ser necesario, el establecimiento podrá anexar documentos que avalen su investigación.

→ **E** INVESTIGACIÓN DE CAUSA RAÍZ POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Descripción de análisis de la no conformidad

- 13) **Acciones correctivas:** Para este punto deberá apegarse al punto N°11 y describirá de forma pormenorizada las acciones correctivas inmediatas tomadas para restituir las condiciones de sanidad e inocuidad. Esto, en lo que se obtienen los resultados de la investigación e inicia la implementación de las acciones preventivas que se suscribirán en el plan de acción.
- 14) **Acciones preventivas:** Las acciones preventivas estarán encaminadas a que la desviación no vuelva a presentarse, por lo que el estudio de la causa raíz deberá ser lo más preciso posible, y así determinar el tipo de controles documentales, programas de capacitación, rotación de químicos, ajustes a sus programas de minimización de riesgos que se requieran, etc. Por lo tanto, el establecimiento entregará al Médico Veterinario Responsable un plan de acción pormenorizado, para ello pueden apoyarse de herramientas como "gráfica de Gantt" que incluya por cada variable de control, una acción, un responsable, y una fecha compromiso. Así mismo, se entregará conforme a los plazos marcados, las evidencias correspondientes para que el personal veterinario evalúe la efectividad de las acciones.
- 15) **Firma del Gerente o del personal de mayor Jerarquía:** El gerente o la persona de mayor jerarquía escribirá su nombre, firmará de recibido de la **ND en original** y colocará la fecha en que recibe el documento, el médico veterinario responsable deberá quedarse con una copia de acuse de recibido.
- 16) **Firma del Médico Veterinario Responsable:** El médico veterinario responsable escribirá su **nombre y firma** de notificación de la **ND** como parte del despacho del documento.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 66 de 85

→ 13 ACCIONES CORRECTIVAS INMEDIATAS

→ 14 ACCIONES PREVENTIVAS

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

→ 15 FIRMA DEL GERENTE O DEL PERSONAL DE MAYOR JERARQUÍA DE LA PLANTA DE RECEPCIÓN DE LA ND.

FECHA DE RECEPCIÓN DE LA ND			→ 16 FIRMA DEL MÉDICO VETERINARIO NOTIFICADOR DE LA ND.
dia	mes	año	

- 17) **Verificación oficial del plan de acción:** El médico veterinario responsable escribirá sobre el documento original la fecha de recibido del plan de acción, y revisará en primera instancia si el establecimiento entregó evidencias, además si éstas son suficientes para evaluar la solventación de la ND. Cuando las evidencias son suficientes, el personal veterinario iniciará la evaluación del plan de acción y su implementación, con ello determinará si las acciones son efectivas para su cierre. En caso de ser favorable las acciones, el médico veterinario responsable suscribirá la fecha de cierre y su firma.
- 18) **Rechazo del plan de acción:** En caso que el establecimiento no acompañe evidencia para la solventación de la ND, el médico veterinario responsable rechazará la ND y suscribirá el motivo. O bien, el establecimiento entrega evidencia, pero esta no es suficiente y acorde a la causa del ND, también se rechazará la ND suscribiendo el motivo y la fecha del rechazo. Finalmente, se le notificará al establecimiento para que vuelva a presentar evidencia y/o repita los pasos 12 a 14. Es importante considerar que para el rechazo de un plan de acción el personal veterinario debe contar con elementos normativos, técnicos o científicos al momento de realizar dicho rechazo.
- 19) **Reevaluación plan de acción:** Cuando el numeral 17 sea favorable (evidencias entregadas y suficientes), pero que la implementación no demuestra que son efectivas, el médico veterinario responsable suscribirá de forma detallada los motivos de por qué no fueron suficientes. Finalmente, se le notificará al establecimiento para que vuelva a presentar evidencia y/o repita los pasos 12 a 14, colocando en el espacio la fecha de solicitud de reevaluación del plan de acción.
- 20) **Nueva entrega de plan de acción:** Este espacio se utiliza cuando el establecimiento posterior al rechazo o reevaluación, entrega nuevamente el plan de acción para la nueva evaluación oficial.

→ 17 VERIFICACIÓN OFICIAL DEL PLAN DE ACCIÓN ENTREGADO POR EL ESTABLECIMIENTO

FECHA DE RECEPCIÓN			ENTREGA EVIDENCIAS	SUFICIENTES PARA SU EVALUACIÓN OFICIAL	FUERON EFECTIVAS LAS ACCIONES	FECHA DE CIERRE Y FIRMA DEL MÉDICO EVALUADOR
Dia	Mes	Año	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

→ 18 RECHAZADO PLAN DE ACCIÓN (describir causas)

→ 19 REEVALUACIÓN PLAN DE ACCIÓN (describir causas)

→ 20 NUEVA ENTREGA DEL PLAN DE ACCIÓN POR EL ESTABLECIMIENTO

FECHA DE RECEPCIÓN			ENTREGA EVIDENCIAS	SUFICIENTES PARA SU EVALUACIÓN OFICIAL	FUERON EFECTIVAS LAS ACCIONES	FECHA DE CIERRE Y FIRMA DEL MÉDICO EVALUADOR
Dia	Mes	Año	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

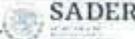
Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 67 de 85

FORMA SIS 03 GUÍA DE SUPERVISIÓN

		FORMA SIS 03			
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA ACUÍCOLA Y PESQUERA					
DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIF					
SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF					
GUÍA PARA LA SUPERVISIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF)					
PERFIL DE ESTABLECIMIENTOS					
1-FECHA					
A) DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTOS					
1. RAZÓN SOCIAL	2. No.	3. DOMICILIO	4. ESTADO Y MUNICIPIO		
5. CANTIDAD DE EMPLEADOS	6. DÍAS LABORABLES		7. HORARIO	8. TURNOS	
B) PERSONAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA					
1. NOMBRE DEL SUPERVISOR:					
2. MVO OFICIAL NOMBRE:		3. MVDATIF NOMBRE:		4. FECHA TERMINO CONSTANCIA:	
C) ESPECIES AUTORIZADAS					
1-Bovino	2-Ave	3-Porcino	4-Equino		
5-Ovino	6-Caprino	7-Conejo	8-Avestruz		
9-Otros					
D) TIPO DE ACTIVIDAD					
1- Corte y deshuese	2- Mantiguera chicharronera		3- Inyectados		
4- Carne molida	5- Calibradora de intestinos		6- Ahumados		
7- Molidos y curados	8- Pasteurizadora		9- Enlatados		
10- Comida preparadas	9- Deshidratadora		10- Frigorífico		
11- Embutidora	10- Marmados		11- Otros		
E) TIPO DE CATEGORIA					
1- Crudo No intacto	4- Sin Tratamiento Térmico Estables en Estantería		7- Tratamiento Térmico pero No Cocido Completamente. No Estables en Estantería		
2- Crudo Intacto	5- Tratados Térmicamente. Estables en Estantería		8- Producto con Inhibidores Secundarios. No Estables en Estantería		
3- Térmicamente Procesado Estable	6- Totalmente Cocido. No estable en Estantería		9- Huevo y Ovoproductos		
10- Sacrificio	11- Frigorífico		12- Otros		
F) PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS					
1. PATOGENOS	Salmonella spp	L. monocitogenes	E.coli O157:H7 stec	Otros:	
2. INDICADORES DE PROCESOS	E.coli genérica	Enterobacterias	Cuenta viable total	Coliformos:	
G) CAPACIDAD DEL ESTABLECIMIENTO					
1- Capacidad total de sacrificio Cabezas		Porcentaje utilizado:			
2- Cap. de sacrificio/hora		Porcentaje utilizado por hora			
3- Capacidad total de cámaras canaleras		Porcentaje utilizado:			
4- Capacidad total de cámaras cámara de preenfriado		Porcentaje utilizado:			
5- Capacidad total de producción Ton		Porcentaje utilizado:			
6- Cap. total cámaras materia prima refrigeración Ton		Porcentaje utilizado:			
7- Cap. total cámaras Producto Terminado refrigeración Ton		Porcentaje utilizado:			
8- Cap. total cámaras recepción MP congelación Ton		Porcentaje utilizado:			
9- Cap. total cámaras Producto Terminado congelación Ton		Porcentaje utilizado:			
10- Total de cámaras de congelación		11- Total de cámaras de refrigeración:			
H) ACREDITACIONES INTERNACIONALES					
1- IFSIS	2- N° DEL OFICIO	3- FECHA DE VENCIMIENTO	4- PRODUCTO		
*****	*****	*****	*****		
*****	*****	*****	*****		
*****	*****	*****	*****		



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 68 de 85

 SENASICA		SIS 03										
A) PROGRAMACIÓN DE DESVIACIONES ESTABLECIMIENTO TIF				N°								
B) CÓDIGOS												
1.-		POES	2.-		HACCP	3.-		ECONÓMICOS				
4.-		PROG. MICROBIOLOGIA/ RESIDUOS TÓXICOS	5.-		PRE-REQUISITOS	6.-		BENESTAR ANIMAL				
C) DESCRIPCIÓN DE LA DESVIACIÓN												
No. OBS	No. CE	OBSERVACIÓN	CS	VALOR	MARCO REGULADORIO	ND						
 SENASICA		D) 03										
RESPUESTAS DERIVADAS DE LAS OBSERVACIONES GENERADAS DE LAS VISITAS DE SUPERVISIÓN					ESTABLECIMIENTO TIF No.		DÍA	MES	AÑO			
No. DE OBSERVACIÓN	CAUSA RAÍZ DE LA DESVIACIÓN						Descripción:					
												
4.- ACCIONES CORRECTIVAS INMEDIATAS												
5.- ACCIONES PREVENTIVAS					EVIDENCIA ANEXA		FECHA COMPROMISO		FECHA CIERRE (verificación oficial)			
							DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO

Nombre y Firma del Supervisor

Nombre y Firma del MVETIF

Nombre y Firma del Gerente

Para mayor referencia, la metodología para el uso de la Forma SIS 03 "Guía de Supervisión se localiza en el Manual de Actividades del Supervisor de Establecimientos TIF.





MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 69 de 85

FORMA SIS 06 VERIFICACIÓN BÁSICA DE POES



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal

VERIFICACIÓN BÁSICA DE POES SIS 06		
FORMA SIS 06 "VERIFICACION BASICA DE POES"	Clave: FR-SSN-SIS-06-01	Fecha: septiembre 2019
	Versión: 01	

Fecha de inicio: _____

Fecha de término: _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	ESTABLECIMIENTO TIF N°	
VERIFICACIÓN BÁSICA DE POES		C / NC / NA
A1) El Establecimiento cuenta con un programa de POES escrito, firmado y fechado		
A2) Los POES son específicos para las especies y operaciones autorizadas, divididos en pre-operativos y operativos, superficies de contacto y no contacto		
A3) Los POES establecen frecuencias para los procedimientos		
A4) Los POES describen métodos de limpieza y sanitización		
A5) Los POES describen métodos de uso y concentraciones de químicos, fichas técnicas, materiales y equipo para lavado y sanitización		
A6) Los POES describen las acciones correctivas y preventivas en caso de incumplimientos		
A7) Los POES describen los métodos de supervisión y verificación de la eficacia de los POES		
A8) Los Procedimientos describen los métodos de evaluación de la eficacia de los POES (mantenimiento)		

Simbología: C= Cumple, NC= No cumple, NA= No Aplica

En caso de algún NC, indicar el folio consecutivo de la forma SIS 09.

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MVZ RESPONSABLE

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR

La Forma SIS 06 plasma las actividades de verificación documental anual que el personal veterinario debe realizar sobre la documentación inherente a los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización.

Para cada subcódigo de salida deberá colocar si cumple, si no cumple o si no aplica. Derivado de los no cumplimientos se debe emitir la Forma SIS 09, entregando al establecimiento el original, conservando el acuse.

Una vez realizadas las modificaciones por parte del establecimiento, el personal veterinario debe constatar la corrección de los documentos y posteriormente emitir nuevamente la Forma SIS 06, en donde quede plasmado que se cumplió con todos los subcódigos de salida.

La frecuencia para generar este formato es 1 vez al año o en caso de que se modifiquen áreas o actividades.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 70 de 85

FORMA SIS 07 VERIFICACIÓN BÁSICA DE HACCP

SADER



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
El servicio de Establecimiento Tipo Inspección Federal

VERIFICACIÓN BÁSICA DE HACCP SIS 07

FORMA SIS 07 "VERIFICACION BASICA DE HACCP"

Clave: FR-SSN-SIS-07-01

Versión: 01

Fecha: Septiembre 2019

Fecha de inicio: _____

Fecha de término: _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:		ESTABLECIMIENTO TIF N°
VERIFICACIÓN BÁSICA DE HACCP		C / NC / NA
A1) Existe un equipo HACCP multidisciplinario, constituido por personal del establecimiento que conoce la operación y los procesos que se llevan a cabo, y están debidamente capacitados		
A2) El Plan HACCP describe el nombre del producto y/o productos por categoría de proceso		
A3) El Plan HACCP incluye un diagrama de flujo el cual describe todos los pasos del proceso		
A4) El Plan HACCP establece un análisis de peligros con los posibles agentes químicos, físicos y biológicos, con su evaluación del riesgo		
A5) En el plan HACCP se identifican los Puntos Críticos de Control (PCC), determina el Límite Crítico (LC) y se establece un sistema de vigilancia (monitoreo)		
A6) El plan HACCP determina Acciones Correctivas (AC), en caso que el PCC no esté bajo control, y se determina la disposición del producto para que éste no llegue al consumidor final		
A7) El plan HACCP define un sistema de verificación y de registros		
A8) El establecimiento demuestra documentalmente la implementación y validación del Plan HACCP		
A9) El Plan HACCP está firmado y fechado, se revisa y de ser necesario se modifica anualmente o cuando existen desviaciones recurrentes o peligros no previstos, nuevos productos, nuevos procesos o nuevas líneas de producción		

Simbología: C= Cumple, NC= No cumple, NA= No Aplica

En caso de algún NC, indicar el folio consecutivo de la forma SIS 09 con el pormenorizado de las no conformidades.

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MVZ RESPONSABLE

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR

La Forma SIS 07 plasma las actividades de verificación documental que el personal veterinario debe realizar sobre la documentación inherente al Plan HACCP.

Para cada subcódigo de salida deberá colocar si cumple, si no cumple o si no aplica. Derivado de los no cumplimientos se debe emitir la Forma SIS 09, entregando al establecimiento el original, conservando el acuse.

Una vez realizadas las modificaciones por parte del establecimiento, el personal veterinario debe constatar la corrección de los documentos y posteriormente emitir nuevamente la Forma SIS 07, en donde quede plasmado que se cumplió con todos los subcódigos de salida.

La frecuencia para generar este formato es 1 vez al año o en caso de que se modifiquen procesos.

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 71 de 85

FORMA SIS 08 VERIFICACIÓN BÁSICA DE PRERREQUISITOS



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
 INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA,
 DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD
 AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA,
 Dirección de Inspección y Control Agropecuario y Pesquero

VERIFICACIÓN BÁSICA DE PRERREQUISITOS SIS 08

FORMA SIS 08 VERIFICACIÓN BÁSICA DE PRERREQUISITOS	Clave: FR-SSN-SIS-08-01	Fecha: Septiembre 2019
	Versión: 01	

Fecha de inicio: _____

Fecha de término: _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	ESTABLECIMIENTO TIF N°
VERIFICACIÓN BÁSICA DE PRERREQUISITOS	C/NC/NA
A1) Potabilidad del agua. El establecimiento cuenta con algún procedimiento que garantice la potabilidad del agua, su constatación mediante muestreos diarios de cloro residual, análisis mensuales microbiológicos, análisis anuales fisicoquímicos del agua y en su caso del hielo utilizado en los procesos.	
A2) El establecimiento tiene un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.	
A3) El establecimiento tiene un procedimiento para el control de temperaturas de refrigeración y congelación con base en la Normatividad para equipos y áreas de acuerdo a su categoría de proceso.	
A4) El establecimiento tiene un procedimiento para el control de temperaturas en esterilizadores de acuerdo a la Normatividad y de la temperatura necesaria para aquellos equipos que requieran calor para su funcionamiento.	
A5) El establecimiento cuenta con un programa de control de fauna nociva.	
A6) El establecimiento cuenta con un programa de calibración de equipos.	
A7) El establecimiento cuenta con un programa de capacitación al personal de las áreas de proceso.	
A8) El establecimiento cuenta con procedimientos para la recepción y manejo de materias primas, empaques y envases.	
A9) El establecimiento tiene un procedimiento para el transporte y conducción de los bienes de origen animal.	
A10) El establecimiento cuenta con un programa de trazabilidad acorde a sus categorías de proceso, y está debidamente validado.	
A11) El establecimiento cuenta con un programa de recupero de producto (recall).	
A12) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El establecimiento tiene desarrollado e implementado un programa de BPMs que involucren las políticas de control de peligros físicos, químicos y biológicos aplicado a las instalaciones, equipos, utensilios, empleados, productos y procesos.	
A13) El establecimiento cuenta con un procedimiento para mantener de forma sanitaria los exteriores.	

La Forma SIS 08 plasma las actividades de verificación documental que el personal veterinario debe realizar sobre la documentación inherente a todos los programas de prerrequisitos.

Para cada subcódigo de salida deberá colocar si cumple, si no cumple o si no aplica. Derivado de los no cumplimientos se debe emitir la Forma SIS 09, entregando al establecimiento el original, conservando el acuse.

Una vez realizadas las modificaciones por parte del establecimiento, el personal veterinario debe constatar la corrección de los documentos y posteriormente emitir nuevamente la Forma SIS 08, en donde quede plasmado que se cumplió con todos los subcódigos de salida.

La frecuencia para generar este formato es 1 vez al año o en caso de que se modifiquen procesos o instalaciones.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 72 de 85

FORMA SIS 09 INFORME DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL


SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA

INFORME DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL SIS 09

CATEGORÍA DE TIPO DE VERIFICACIÓN: () ANUAL () SUPLENATORIA () OTRO ()
 CÓDIGO DE ENTRADA: () 01 () 02 () 04 () 05 () 06
 FECHA: _____

Forma SIS 09 N° XXX

**NOMBRE
CARGO
PRESENTE**

Hago referencia a la verificación documental anual del código de entrada **0245 y 01** al Establecimiento TIF N° **XXX, "Razon/Suave"**, en el periodo comprendido del **XX** al **XX** de mes de 2019, de conformidad con lo descrito en el Manual de Supervisión del Sistema Tipo Inspección Federal.

Sobre el particular se notifica la no conformidad detectada, para su atención correspondiente.

Código	NO al/fo/fo/ha	Observaciones	Regulación
0245 y 01		Se detectó una deficiencia por falta de la documentación documental.	Consultar la legislación que establece la obligación.

No otro comentario que una vez realizadas las **modificaciones/actualizaciones** pendientes se restó a de nuevo la verificación documental anual señalada para constatar su cumplimiento.

Si me es sobre el particular, reciba un cordial saludo.

 NOMBRE, TÍTULO Y CARGO
 FUENTE RESPONSABLE

 NOMBRE Y FIRMA EN CARANTE O
 PERSONAL DE FAVOR SEÑALAR
 EN EL CASO EL ATRIBUCION

La Forma SIS 09 se utiliza para colocar todos los incumplimientos derivados de la verificación documental anual, aplica para los códigos de entrada 01, 02, 04, 05 y 06. En caso de identificar hallazgos que no permitan garantizar las condiciones de sanidad, inocuidad y bienestar animal la forma SIS 09 se generará a la par de una Notificación de desviación, de acuerdo a su procedimiento de implementación.

La generación de la forma SIS 09 debe ser por código de entrada, es decir, en caso de encontrar observaciones en 2 códigos de entrada, deberá generar una forma SIS 09 para cada código.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 73 de 85

FORMA SIS 11

La forma SIS 11 lista de equipos y áreas, se llenará una vez al año y/o cada vez que ingrese o se dé baja algún equipo o área.

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

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



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL
SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF

FORMA SIS 11

LISTA DE EQUIPOS Y AREAS

16. FOLIO:

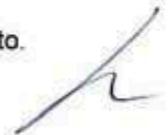
- ① NOMBRE DEL MVO. MVRATIF RESPONSABLE.
- ② NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO.
- ③ N° DEL ESTABLECIMIENTO TIF.
- ④ AÑO.

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

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

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

11. **Total de categorías:** Poner el total de categorías de proceso que elabora el Establecimiento.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 74 de 85

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

→ ① Total de Categoría de Procesos	
→ ② Total de Áreas del Establecimiento	
→ ③ Total de Superficies de Contacto	
→ ④ Total de Superficies No Contacto	

→ ⑤ FIRMA Y SELLO DEL MÉDICO VETERINARIO RESPONSABLE

- 16. Folio:** Colocar el consecutivo de la Forma SIS 11, conforme al tamaño y distribución del establecimiento.



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL
SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF

FORMA SIS 11

LISTA DE EQUIPOS Y ÁREAS

- 1- NOMBRE DEL MVO-MVBIATIF RESPONSABLE
2- NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO
3- N° DEL ESTABLECIMIENTO TIF
4- AÑO

→ ⑥ FOLIO:

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 75 de 85

FORMA SIS 12 VERIFICACIÓN BÁSICA DE PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y RESIDUOS TÓXICOS



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
 INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
 DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD
 AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Estudios y Normas Tipo Inspección Federal

VERIFICACIÓN BÁSICA DE PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y DE RESIDUOS TÓXICOS SIS 12		
FORMA SIS 12 VERIFICACIÓN BÁSICA DE PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y DE RESIDUOS TÓXICOS	Clave: FR-SSN-SIS-12-01	Fecha: Septiembre 2019
	Versión: 01	

Fecha de inicio: _____

Fecha de término: _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:		ESTABLECIMIENTO TIF N°:
VERIFICACIÓN BÁSICA DE PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS Y DE RESIDUOS TÓXICOS		
		C / NC / NA
A1) El establecimiento tiene un programa microbiológico (cuando aplique) y de residuos tóxicos (cuando aplique) de acuerdo a su categoría de proceso.		
A2) Los programas microbiológicos y de residuos tóxicos consideran los posibles peligros biológicos y contaminantes químicos de acuerdo a las categorías de proceso y especies autorizadas del establecimiento.		
A3) Los programas microbiológicos y de residuos tóxicos se sustentan y realizan conforme a criterios microbiológicos, toxicológicos y planes de muestreo.		
A4) Los programas microbiológicos y residuos tóxicos establecen la frecuencia de la toma de muestras.		
A5) Los programas establecen el procedimiento para la toma y envío de muestras, de acuerdo a los procesos y productos.		
A6) Los resultados emitidos por laboratorio interno o externo son con base en un estándar Nacional o Internacional.		
<small>Simbología: C= Cumple, NC= No cumple, NA= No Aplica</small>		
En caso de algún NC, indicar el folio consecutivo de la forma SIS 09		

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MVZ RESPONSABLE

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR

La Forma SIS 12 plasma las actividades de verificación documental que el personal veterinario debe realizar sobre la documentación inherente a los programas microbiológicos y de residuos tóxicos, en los establecimientos que aplique.

Para cada sub código de salida deberá colocar si cumple, si no cumple o si no aplica. Derivado de los no cumplimientos se debe emitir la Forma SIS 09, entregando al establecimiento el original, conservando el acuse.

Una vez realizadas las modificaciones por parte del establecimiento, el personal veterinario debe constatar la corrección de los documentos y posteriormente emitir nuevamente la Forma SIS 12, en donde quede plasmado que se cumplió con todos los sub códigos de salida.

La frecuencia para generar este formato es 1 vez al año o en caso de que se modifiquen procesos.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 76 de 85

FORMA SIS 13 VERIFICACIÓN BÁSICA DE BIENESTAR ANIMAL




SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
 INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
 DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD
 AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal

VERIFICACIÓN BÁSICA DE BIENESTAR ANIMAL SIS 13		
FORMA SIS 13 "VERIFICACIÓN BÁSICA DE BIENESTAR ANIMAL"	Clave: FR-SSN-SIS-13-01	Fecha: Septiembre 2019
	Versión: 01	

Fecha de inicio: _____ Fecha de término: _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	ESTABLECIMIENTO TIPO:
VERIFICACIÓN BÁSICA DE BIENESTAR ANIMAL	
	C / NC / NA
A1) El establecimiento cuenta con un programa actualizado sobre bienestar animal.	
A2) El establecimiento contempla como requisito que sus proveedores cuenten con programa de Buenas Prácticas Pecuarias.	
A3) El programa de bienestar animal evalúa el transporte, condición de la movilización y recepción de los animales de abasto.	
A4) El Programa de bienestar animal evalúa las instalaciones, equipos y utensilios que se utilizan para el trato humanitario y matanza.	
A5) El programa de bienestar animal evalúa la conducción de los animales, métodos de atardecimiento y muerte. Incluye el criterio para sacrificio de emergencia.	
A6) El programa de bienestar animal establece la frecuencia con que se llevan a cabo las diversas actividades, y cuenta con formatos para los registros que demuestre el cumplimiento al programa.	
A7) El programa de bienestar animal identifica a los empleados que son responsables de implementar y mantener los procedimientos.	
A8) El programa de bienestar animal contempla acciones correctivas y preventivas para cada uno de los procedimientos que integran el programa.	

Simbología: C= Cumple; NC= No cumple; NA= No aplica

En caso de algún NC, indicar el folio consecutivo de la forma SIS 09.

 NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MVZ RESPONSABLE

 NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR

La Forma SIS 13 plasma las actividades de verificación documental que el personal veterinario debe realizar sobre la documentación inherente a los programas microbiológicos y de residuos tóxicos.

Para cada sub código de salida deberá colocar si cumple, si no cumple o si no aplica. Derivado de los no cumplimientos se debe emitir la Forma SIS 09, entregando al establecimiento el original, conservando el acuse.

Una vez realizadas las modificaciones por parte del establecimiento, el personal veterinario debe constatar la corrección de los documentos y posteriormente emitir nuevamente la Forma SIS 13, en donde quede plasmado que se cumplió con todos los sub códigos de salida.

La frecuencia para generar este formato es 1 vez al año o en caso de que se modifiquen procesos.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 77 de 85

FORMA SIS 15 MINUTA DE REUNIONES QUINCENALES CON GERENCIA



Dirección General de
 Inocuidad Agroalimentaria,
 Acuicola y Pesquera
 Dirección de Establecimientos TIF

MINUTA REUNION SEMANAL

Asunto: Reglamento (RIFSA) Artículos 214, 217, 218, 221 y 228. Sobre Reunion Semanal que debe efectuarse entre Personal Médico Veterinario y Gerencia del Establecimiento TIF.

Se reporta Minuta de la reunión celebrada en Oficina de Gerencia durante el periodo del **"XX"** AL **"XX"** Del mes de **"XXXXXXXX"** DEL **"AÑO"** en este Establecimiento TIF N° **"XXXX"** "RAZON SOCIAL".

MINUTA DE REUNIÓN QUINCENAL

Fecha DD-MM-AÑO:

Hora 00:00 hrs

 Lugar TIF N° **XX**

 Título: Reunión Semanal **NOJAÑO** Objeto: Solventación y Seguimiento a Observaciones

Nombre de los que intervinieron	Cargo	Firma

Se anexa a este Oficio un resumen de desviaciones encontradas y su seguimiento, referenciadas en **Reporte Semanal de Tareas (Forma SIS 10), Reporte de Mantenimiento XXXXXX**. Las cuales no han sido atendidas con prontitud, motivo por el cual las desviaciones no se han solventado conforme a las fechas compromiso pactadas o bien, las desviaciones han sido recurrentes.

En virtud de lo anterior, se les solicita entregar un informe de la causa raíz de las desviaciones que incluya las acciones correctivas inmediatas y acciones preventivas para que no exista recurrencia y/o reincidencias, mismas que serán evaluadas para determinar si estas son suficientes.

ATENTAMENTE

MVZ NOMBRE responsable
MVO/MVRATIF Responsable en TIF N°

El establecimiento debe dar seguimiento a las observaciones detectadas por el personal veterinario de establecimientos TIF, observaciones derivadas de visitas de Supervisión, observaciones derivadas de auditorías internacionales, sus acciones correctivas y preventivas implementadas, así como información emitida por la Dirección de Establecimientos TIF.

Para ello el Médico Veterinario Responsable en coordinación con su equipo de trabajo debe establecer reuniones quincenales dentro del establecimiento, en donde se involucre a la gerencia, a fin de analizar temas de interés para ambas partes, encaminadas a la obtención de productos inocuos y el mantenimiento de buenas prácticas en materia de bienestar animal.

Las reuniones deben analizar por lo menos los siguientes aspectos, más no se limita a otros temas que sean del interés de la gerencia o del personal veterinario, referentes a la obtención de productos inocuos.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 78 de 85

- Análisis de incumplimientos reportados por el Supervisor Estatal en su Guía de Supervisión (Forma SIS 03), o por personal veterinario en su reporte de actividades de tareas (Forma SIS 10).
- Seguimiento a las acciones correctivas realizadas, a la causa raíz de las desviaciones y acciones preventivas con sus respectivas fechas compromiso de solventación.
- Análisis en el desarrollo de tendencias de incumplimientos.
- Modificaciones a procesos o equipos que pudieran alterar la inocuidad.
- Hallazgos clasificados como observaciones menores, que de no atenderse oportunamente pudieran convertirse en observaciones mayores o críticas.
- Información emitida por la Dirección de Establecimientos TIF, indicando la implementación de diversos programas de acuerdo a la categoría de proceso de cada establecimiento.
- Los resultados de la toma y envío de muestras de programas oficiales y programas internos del establecimiento de acuerdo a su categoría de proceso.
- Resultados de ejercicios de trazabilidad y recuperación de productos por parte del establecimiento.
- Información de fuentes externas, de conformidad a su procedimiento de investigación y seguimiento a quejas que presenten los consumidores, los cuales podrían ofrecer información a la gerencia, sobre un problema de inocuidad de sus productos.

Todos los acuerdos resultantes deberán ser plasmados en la Forma SIS 15 "Minuta", si como resultado de dicho seguimiento se determina que las observaciones no han sido solventadas o no se tienen avances significativos conforme a las fechas compromiso establecidas por la empresa, se deberán plasmar en la minuta las fechas y compromisos reales para el cierre de las observaciones, en caso de no cumplir con lo anterior se iniciará un acto regulatorio conforme a lo estipulado en los criterios de aplicación de la forma SIS 02, rechazando los procesos, equipos, e instalaciones que resulten pertinentes.

El Médico Veterinario Responsable deberá conservar evidencia de las reuniones, entregando copia a la gerencia, en donde se describan los temas tratados, las personas que se encontraron presentes en la reunión, su cargo y los acuerdos establecidos al final de cada reunión.



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 80 de 85

ANEXO 2. SUSTENTO LEGAL

Sustento Legal Código 01 POES

Códigos	Sustento Legal Marco Jurídico Nacional	Sustento Legal Marco Jurídico Internacional
A) Básico de POES pre operacional y operacional.	LFSA Artículos 1, 4, 6 fracc. LXVI, LXVIII, 18 fracc. I, II, III, 50, 128 y 136 RLFSA Art. 1, 26, 214 fracc. VI, IX e), g), 215, y 218 NOM-008-ZOO-1994 Numeral 5.1e)	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS series 5000 UE – Reglamento CE 852 y 882-2004 Otros países - Codex Alimentarius
B) Implementación, Supervisión, Verificación y Mantenimiento de los POES.	LFSA Art. 1, 4, Art. 6 fracc. LXVI, LXVIII, 18 fracc. I, II, III, 50, 128 y 136 RLFSA Art. 1, 26, Art. 214 fracc. VI, IX e), g) Art. 215, Art. 218 NOM-008-ZOO-1994 Numeral 5.1e)	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS series 5000 UE – Reglamento CE 852 y 882-2004 Otros países - Codex Alimentarius
C) Acciones Correctivas y Preventivas	LFSA Art. 1, 4, Art. 6 fracc. LXVI, LXVIII, 18 fracc. I, II, III, 50, 128 y 136 RLFSA Art. 1, 214 fracc. VI, IX e), g) Art. 215, Art. 218 NOM-008-ZOO-1994. Numeral 5.1e)	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS series 5000 UE – Reglamento CE 852 y 882-2004 Otros países - Codex Alimentarius
D) Mantenimiento de Registros	LFSA Art. 4, Art. 6 fracc. LXVI, LXVIII, Art. 18 fracc. I, II, III, 50, 128 y 136 RLFSA Art. 1, 214 fracc. VI, IX e), Art. 215 y 218 NOM-008-ZOO-1994. Numeral 5.1e)	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS series 5000 UE – Reglamento CE 852 y 882-2004 Otros países - Codex Alimentarius

Sustento Legal Código 02 HACCP

Códigos	Sustento Legal Marco Jurídico Nacional	Sustento Legal Marco Jurídico Internacional
Básico HACCP	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LXVI y LXVIII, 18 fracc. II, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 23, 214 fracc. VII, IX e), g), 215 y 218	EUA 9 CFR-417- Directivas series 5000 y 6420.4 UE – Reglamento CE 852, 854, y 882-2004 Otros países - Codex Alimentarius
Sistema de Vigilancia de PCC y Verificación	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LXVI y LXVIII, 18 fracc. II, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 23, 214 fracc. VII, IX e), g), 215 y 218	EUA 9 CFR-417- Directivas series 5000 y 6420.4 UE – Reglamento CE 852, 854, y 882-2004 Otros países - Codex Alimentar
Mantenimiento de Registros	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LXVI y LXVIII, 18 fracc. II, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 23, 214 fracc. VII, IX e), g), 215 y 218	EUA 9 CFR-417- Directivas series 5000 y 6420.4 UE – Reglamento CE 852, 854, y 882-2004 Otros países - Codex Alimentar
PCC fuera de control	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LXVI y LXVIII, 18 fracc. II, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 23, 214 fracc. VII, IX e), g), 215 y 218	EUA 9 CFR-417- Directivas series 5000 y 6420.4 UE – Reglamento CE 852, 854, y 882-2004 Otros países - Codex Alimentar



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 81 de 85

Sustento Legal Código 03 Etiquetado y procesamiento

Códigos	Sustento Legal Marco Jurídico Nacional	Sustento Legal Marco Jurídico Internacional
A) Etiquetado SAGARPA	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. XI, numerales a), b), c), d), e), f), g) y h). NOM-009-ZOO-1994 Numeral 16 y 16.1 Circular DETIF 25/2014	EUA 9 CFR-412, DIRECTIVA 7000.1
B) ETIQUETADO ECONOMÍA SSA /	ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012. NOM-051-SSA1/SCFI-2010. 4, 4.1, 4.2, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.8 NOM-158-SCFI-2003	EUA 9 CFR-412, DIRECTIVA 7000.1
C) Establecimientos procesamiento de	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LVIII y LIX, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX incisos a), b), c), e) y g), fracc. XI.	EUA 9 CFR-412, DIRECTIVA 7000.1
D) Establecimientos de corte y deshuese	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LVIII y LIX, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX incisos a), b), c), e) y g), fracc. XI.	EUA 9 CFR-412, DIRECTIVA 7000.1
E) Productos comercialmente estériles.	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LVIII y LIX, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX incisos a), b), c), e) y g), fracc. XI.	EUA 9 CFR-412, DIRECTIVA 7000.1

Sustento Legal Código 04 Programas microbiológicos y de residuos tóxicos

Códigos	Sustento Legal Marco Jurídico Nacional	Sustento Legal Marco Jurídico Internacional
A) Programas microbiológicos y de residuos tóxicos.	LFSA Artículos 1, 6 fracc. LVI, LIX, LXI, LXVIII, LXIX, LXX y LXXI, 7, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 23, 24, 25 primer párrafo y Art. 28 ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros; y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación NOM-008-ZOO-1994 5.1 inciso f)	EUA- 9 CFR-300 y DIRECTIVAS series 5000 Y 10,000 (Patógenos) UE -Reglamento 1441-2007 EUA -(RESIDUOS TOXICOS) 9 CFR-300- DIRECTIVAS series 5000

MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 82 de 85

B) Implementación y resultados:	LFSA Artículos 6 fracc. LXVIII y LXX, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 24 y Art. 28 ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación	EUA- 9 CFR-300 y DIRECTIVAS series 5000 Y 10,000 (Patógenos) UE –Reglamento 1441-2007 EUA -(RESIDUOS TOXICOS) 9 CFR-300- DIRECTIVAS series 5000
C) Acciones correctivas y Preventivas	LFSA Artículos 6 fracc. LXVIII y LXX, 7, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 24 y Art. 28 NOM-008-ZOO-1994 5.1 inciso f) ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación	EUA- 9 CFR-300 y DIRECTIVAS series 5000 Y 10,000 (Patógenos) UE –Reglamento 1441-2007 EUA -(RESIDUOS TOXICOS) 9 CFR-300- DIRECTIVAS series 5000

Sustento Legal Código 05 Prerrequisitos

Códigos	Sustento Legal Marco Jurídico Nacional	Sustento Legal Marco Jurídico Internacional
Pre requisitos agua	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX NOM-008-ZOO-1994 5.3, 5.3.1, 5.12 NOM-127-SSA-1994	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos Infraestructura	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. III NOM-008-ZOO-1994	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos temperatura	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. XIII NOM-008-ZOO-1994 5.5.3., 5.5.3.1., 5.5.3.6., 5.5.3.7., 5.5.3.8., 5.5.3.10., 5.5.3.11., 5.5.3.12., 5.5.3.13.	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos iluminación	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. XIII NOM-008-ZOO-1994 5.5., 5.5.1., 5.5.1.1., 5.5.1.2., 5.5.1.3.1., 5.5.1.3.2., 5.5.1.3.3., 5.5.1.3.4., 5.5.1.3.5., 5.5.1.3.6., 5.5.1.3.7., 5.5.1.3.8., 5.5.1.3.9., 5.5.1.4.	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000



**MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 83 de 85

Pre requisitos drenajes	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1 y 214 fracc. III NOM-008-ZOO-1994 5.3., 5.3.4., 5.3.5., 5.3.6., 5.3.7., 5.3.8., 5.3.9.	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos ventilación	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. XIII NOM-008-ZOO-1994 5.5, 5.5.2, 5.10.6	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos equipo y utensilios	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. XIII	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos exteriores	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. III NOM-008-ZOO-1994 5.4.8.	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos fauna nociva	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. V NOM-008-ZOO-1994 5.1 d), 5.4.5, 5.4.6	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos vehículos para el transporte de ganado y productos de origen animal.	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. XIII NOM-008-ZOO-1994 4.2 NOM-009-ZOO-1994 14., 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7 NOM-051-ZOO-1995 4.3, 4.3.3., 4.3.4, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11 NOM-024-ZOO-1995 5, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000 EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000 EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos Oficina de la Inspección Veterinaria.	LFSA Artículos 1, 50, 128, 106, 108 RLFSA Artículos 1, 215, 221, 224 NOM-008-ZOO-1994 5.11 NOM-030-ZOO-1995 5 NOM-060-ZOO-1999 9, 9.1	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos calibración	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX h). NOM-008-ZOO-1994 5.1 inciso f)	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos capacitación	LFSA Artículos 1, 6 fracc. XLI, 50, 128 y 136 RLFSA Artículo 1	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos materias primas	LFSA Artículos 1, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX a), b) y c)	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos de empaque y embalaje	LFSA Artículos 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX, 17, 18 fracc. I, 91 fracc. IV, 50, 128, 136 RLFSA Art. 1, 23, 214 fracc. IX a), XIII	EUA 9 CFR-416- DIRECTIVAS 5000

**MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 84 de 85

Pre requisitos trazabilidad	LFSA Artículos 1, 6 fracc. XII, XLVII, LVIII, 73, 84 al 90, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 25, 26, 27, 214 fracc. VII, 137, 139, 142, 143 fracc. II, III, IV, 144, 147, 148 NOM-008-ZOO-1994 5.1 inciso f)	EUA- DIR. 8080.1
Pre requisitos producto no comestible	LFSA Artículos 1, 4, 6 fracc. XXII, XXIII, 16 fracc: VII, 27, 45, 108, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. XII, XIII NOM-008-ZOO-1994, 5.10.9 NOM-009-ZOO-1994, 7.4 NOM-024-ZOO-1995, 5.17 NOM-060-ZOO-1999, 6, 6.1, 6.2, 6.3., 9.1.3.	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos BPM	LFSA Artículos 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX, 17, 18 fracc. I, 50, 128, 13 RLFSA Artículos 1, 23, 24, 26, 27, 28 y 214. NOM-008-ZOO-1994, 5.1 inciso f)	-DIR.6420.4
Pre requisitos aseo de personal	LFSA Artículos 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 23, 214 fracc. XIII NOM-009-ZOO-1994 17.3, 17.4, 17.5, 17.6, 17.7	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos de aditivos restringidos	LFSA Artículos 1, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX a) y b)	FDA, CFR CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS) UE
Pre requisitos de alérgenos	LFSA Artículos 1, 50, 128 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. IX a) y b), XIII	FDA CFR CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS) UE
Pre requisitos de salud	LFSA Artículos 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX, 50, 128 y 136 RLFSA Artículos 1, 23, 214 NOM-009-ZOO-1994 17.1, 17.2	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos de flujos	LFSA Artículos 1, 50, 128 RLFSA Artículos 1, 214 fracc. I NOM-008-ZOO-1994 5.1 inciso a)	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos de control de materia extraña	LFSA Artículos 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX, 17, 18 fracc. I, 50, 128,136 RLFSA Artículos 1, 23, 24, 26, 27, 28 y 214. NOM-008-ZOO-1994 5.1 inciso f)	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000
Pre requisitos de producto no conforme	LFSA Artículos 1, 2, 3 y 6 fracc. LXVI, LXVIII y LXX, 17, 18 fracc. I, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 23, 24, 26, 27, 28 y 214. NOM-008-ZOO-1994 5.1 inciso f)	EUA 9 CFR-416-DIRECTIVAS 5000



MANUAL DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-02

Versión: 01

Fecha: diciembre 2019

Página: 85 de 85

Sustento Legal Código 06 Bienestar animal

Códigos	Sustento Legal Marco Jurídico Nacional	Sustento Legal Marco Jurídico Internacional
Bienestar animal básico	LFSA Artículos 1, 19, 20 fracc. I, III, IV, y V, 21, 22 y 23 segundo párrafo, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 29 fracc. II, 30 fracc. I, II y V. 32 NOM-033-SAG/ZOO-2014 10.0	EUA -DIR. 6910.1 Inspección Ante-mortem -DIR. 6100.1 -DIR. 6910.1
Evaluación de las instalaciones, equipos, instrumentos, utensilios y transportes para garantizar el bienestar animal	LFSA Artículos 1, 19, 20 fracc. I, III, IV, y V, 22 y 23 segundo párrafo, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 29 fracc. II, 30 fracc. I, II y V, 32 NOM-033-SAG/ZOO-2014 5.5.1, 5.1.1.5.1.1.1, 5.1.1.2, 5.1.2, 5.1.2.1, 5.2, 5.2.1, 5.2.1.1, 5.2.2, 5.2.2.1, 5.3, 5.3.1, 5.3.1.1, 5.3.1.2, 5.3.2, 5.3.2.1, 5.4, 5.4.1, 5.4.1.1, 5.4.1.2, 5.4.2, 5.4.2.1, 5.5, 5.5.1, 5.5.1.1, 5.5.2, 5.5.2.1	
Evaluación del aturdimiento, métodos de muerte y verificación	LFSA Artículos 1, 19, 20 fracc. I, III, IV y V, 22 y 23 segundo párrafo, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 29 fracc. II, 30 fracc. I, II y V, 32 NOM-033-SAG/ZOO-2014 10.0	EUA -DIR. 6910.1 Inspección Ante-mortem -DIR. 6100.1 -DIR. 6910.1
D) Acciones correctivas, preventivas y registros	LFSA Artículos 1, 19, 20 fracc. I, III, IV, y V, 21, 22 y 23 segundo párrafo, 50, 128, 136 RLFSA Artículos 1, 29 fracc. II, 30 fracc. I, II y V. 32 NOM-033-SAG/ZOO-2014 10.0	

El presente Manual se modificó con la colaboración de Personal de la Subdirección de Supervisión Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal

Colaboradores:

- MVZ Jorge Antonio Vázquez Arana, Jefe de Departamento**
- MVZ Sergio Antonio Aguilar Limón, Supervisor de Establecimientos TIF en Jalisco**
- MVZ María Guadalupe Martínez Rodríguez, Supervisora de Establecimientos TIF en Sonora**
- MVZ Alejandro Labastida Rubio, Supervisor de Establecimientos TIF en Sonora y Sinaloa**
- MVZ Jesús Gutiérrez García, Supervisor de Establecimientos TIF en Guanajuato y Querétaro**
- MVZ José María Gabriel Espinosa Meza, Supervisor de Establecimientos TIF en Nuevo León**