



**Requisitos para la expedición de Certificado de Sanidad Acuícola para
Establecimientos en Operación 2023**

1.- Acreditar la personalidad jurídica del solicitante, de acuerdo con los siguientes supuestos:

- I. Si el trámite lo realiza como persona física, deberá presentar identificación oficial con fotografía y/o el Registro Único de Población (CURP) (entregar copia y exhibir original para su cotejo), o
- II. En caso de ser persona moral, presentar copia certificada ante Notario Público del Acta Constitutiva de la empresa y del testimonio que acredite la personalidad jurídica del representante legal ó apoderado legal de la misma, en términos de los Artículos 15-A y 19 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

Escrito libre

2. Presentar solicitud original en escrito libre dirigida a la Dirección de Sanidad Acuícola y Pesquera, dependiente de la Dirección General de Salud Animal del SENASICA, que contenga la siguiente información:

- I. Lugar y fecha;
- II. Solicitud dirigida al Director de Sanidad Acuícola y Pesquera;
- III. Tipo de certificado de sanidad acuícola solicitado (Certificado de Sanidad Acuícola para Establecimientos en Operación);
- IV. Nombre o razón social del solicitante;
- V. RFC (copia de la cédula de inscripción);
- VI. Domicilio fiscal: Calle, Número, Colonia, Alcaldía o Municipio, Entidad federativa, México, C.P., Teléfono; correo electrónico;
- VII. Domicilio para oír y recibir notificaciones: Calle, Número, Colonia, Alcaldía o Municipio, Entidad federativa, México, C.P., Teléfono; correo electrónico, así como el nombre de la(s) persona(s) autorizada(s) para realizar el trámite;
- VIII. Nombre del Establecimiento en Operación y domicilio: Calle, Número, Colonia, Alcaldía o Municipio, Entidad federativa, México, C.P., Teléfono; correo electrónico;
- IX. Actividad(es) a la(s) que se dedica (producción, procesamiento, comercialización, transporte y/o almacenamiento de productos y subproductos de especies acuáticas, así como productos biológicos, químicos, farmacéuticos y alimenticios para el uso o consumo de especies acuáticas);
- X. Ficha técnica de los productos y subproductos obtenidos de especie(s) acuática(s), o productos químicos, biológicos, farmacéuticos y/o alimenticios para uso y consumo de dichas especies;



Requisitos para la expedición de Certificado de Sanidad Acuícola para Establecimientos en Operación 2023

XI. Capacidad instalada por proceso;

Características y capacidad de las instalaciones: Superficie total: ___ m²; Área de oficina: ___ m²; Área de almacenamiento: ___m²; Capacidad de producción: ___Ton/mes y/o ___L/mes y Capacidad de almacenamiento: ___ Ton.;

Nota: Revisar características con las cuales debe cumplir el establecimiento presente en el Anexo 1

XII. Nombre y firma del solicitante (persona física), o del Representante ó Apoderado Legal (persona moral) o en su caso, huella digital;

Diagrama de flujo

3. Presentar una descripción y/o diagrama de flujo de proceso de producción o procesamiento según corresponda (indicando temperaturas, humedad, presión y tiempo).

Anexo fotográfico

4. Anexar evidencia fotográfica y/o documental de las medidas de bioseguridad implementadas en la planta o almacén, según corresponda entre las cuales deben destacar y no siendo limitativas:

- Cronogramas y programas de limpieza y desinfección para las áreas internas y externas;
- Plan maestro de limpieza en el área de producción, así como procedimientos de limpieza y saneamiento;
- Cebos o trampas implementados para evitar anidación de plagas;
- Evidencia de bodegas apropiadamente identificadas y acondicionadas para almacenar los productos de acuerdo a las características de los productos;
- Implementación de contenedores de basura o desechos a fin de evitar la proliferación de plagas; y
- Controles o bitácoras de entradas y salidas al establecimiento y áreas de proceso.

Plano(s) o croquis

4.- Plano(s) o croquis del establecimiento en los que se incluya la siguiente información:

- a) Macrolocalización;
- b) Microlocalización;
- c) Orientación;
- d) Coordenadas geográficas (grados, minutos y segundos);
- e) Colindancias;
- f) Escala;
- g) Cuadro de construcción y distribución de las áreas (instalaciones hidráulicas; instalaciones eléctricas, drenaje, sistema de aireación en su caso, tapetes y estaciones sanitarias);



**Requisitos para la expedición de Certificado de Sanidad Acuícola para
Establecimientos en Operación 2023**

Pago de derechos

5. Presentar comprobante de Pago de Derechos, de conformidad con el Artículo 90-A fracción V de la Ley Federal de Derechos, mediante el esquema e5cinco (Hoja de ayuda) que podrá encontrar en la siguiente liga <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/hojaAyuda/eCinco.jsp;jsessionid=r07g40WWX5Kg3BaAr4jmKVPJb6WKEuQtik8R2KzqT2ZjYkRSYq4U!-1398023533!-346701872> el pago se podrá realizar vía electrónica o a través de ventanillas bancarias.

Fundamento legal: Artículos 35 fracciones IV y XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal última reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 09 de septiembre de 2022; 15, 15-A y 19 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo última reforma en el (DOF) el 18 de mayo de 2018; 90-A fracción VIII de la Ley Federal de Derechos última reforma publicada en el (DOF) el 14 de noviembre de 2022; artículos 1 y 2 inciso b), fracción V, 52 y 53 del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, publicado en el (DOF) el 03 de mayo de 2021; artículos 1, 2 fracción XIII, 3 fracción II, 4 fracción XIV, 5, 7, 8, fracciones IX, XXII, XXIII, XXXVIII y XL, artículos 1, 4, 6 fracción II, 11 fracción II, 13, 14 fracción III, VII, IX, XIV, XXIII, 16 fracción V, IX, XVII del Reglamento Interior del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, publicado en el (DOF) el 21 de julio 2016 ; 1,2,3,5,6 fracción II, III, XII, XIII, XL, XXV, 122, 126 y capítulo único, artículo 1 de la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento última reforma publicada en el (DOF) el 11 de mayo de 2022; fracciones X y XI, 8 fracción VIII, 103, 104, 105 fracción III, 122 fracción IV y V de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables última reforma publicada en el (DOF) el 19 de enero de 2023.



Requisitos para la expedición de Certificado de Sanidad Acuícola para Establecimientos en Operación 2023

Anexo 1: Descripción de instalaciones

El establecimiento en operación deberá estar terminado en su totalidad y contar con los equipos y áreas para la actividad a realizar, contar con las condiciones que mantengan la temperatura, humedad y otras condiciones necesarias, para conservar la calidad e integridad de los productos de acuerdo a sus características;

Debe evitarse en las áreas externas o aledañas condiciones que puedan ocasionar contaminación de los productos y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desechos y materiales de construcción, maleza o hierbas, otros;

El establecimiento deberá ser un área específica para actividades en la producción, procesamiento y/ o almacenamiento de productos o subproductos de origen animal, no almacenar otro tipo de productos que difieran de éstos. En caso de realizar productos para uso acuícola y terrestre deberán contar con controles para evitar la contaminación cruzada de los productos.

Las áreas deberán estar perfectamente definidas, identificadas y separadas de acuerdo a las actividades y productos que se almacenan, sin tener comunicación directa con casas habitación ni albergar animales domésticos;

Contar con las características que a continuación se señalan, para facilitar su limpieza y mantenimiento, a fin de garantizar la calidad en las operaciones de fabricación, acondicionamiento y almacenamiento de los productos y subproductos;

- Superficies de fácil limpieza y desinfección, con colores claros, cubiertas con pintura acrílica o revestidas con material impermeable;
- Los techos deben ser de material que evite las filtraciones de agua;
- Las puertas y ventanas de las áreas de producción o procesamiento deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas;

Presentar superficies de fácil tránsito, con coladeras y rejillas de desagüe y con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos.

Debe contar con un programa y calendario de control de plagas contra insectos y roedores.

Los alimentos o productos terminados deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles o cualquier superficie limpia que evite su contaminación

Para el caso del área del almacén además de cumplir con las características antes mencionadas, deberán destinarse exclusivamente para conservar productos para uso o consumo acuícola o contar con un área independiente o específica y contar con anaqueles, tarimas u otros que permitan el almacenamiento y manejo de los productos y que eviten tener los productos directamente sobre el piso, así mismo contar con una separación de la pared de al menos 30 cm como mínimo evitando la acumulación de humedad afectando la calidad de los productos.