



SAGARPA

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

ACTIVIDADES DE LOS SUPERVISORES DE
ESTABLECIMIENTOS TIF.

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "J.D.", followed by a flourish.



ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	3
II.	MARCO JURÍDICO-ADMINISTRATIVO	3
III.	OBJETIVO	4
IV.	ALCANCE.....	4
V.	GLOSARIO DE TÉRMINOS	5
VI.	ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS	7
VII.	CRITERIOS GENERALES.....	9
VIII.	CRITERIOS PARA LA SUPERVISIÓN EN LAS DIFERENTES CATEGORÍAS::	11
IX.	ANEXOS.....	22

h



I. INTRODUCCIÓN

Este manual se diseñó para centrar la atención en aquellos requisitos normativos, operativos y administrativos, necesarios para asegurar el bienestar animal; las buenas prácticas de manufactura y la inocuidad de los bienes de origen animal, para consumo a lo largo de toda la cadena de procesamiento y transformación, en los Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF).

El propósito de la supervisión es constatar el cumplimiento de la normatividad vigente y aplicable a las categorías de proceso y especies certificadas a través de la supervisión a los Establecimientos TIF, Médicos Veterinarios que realizan actividades de inspección y verificación en el Sistema Tipo Inspección Federal. Asimismo, evaluar los diferentes sistemas de minimización de riesgos que aplican en los Establecimientos TIF para garantizar la inocuidad alimentaria.

Este documento generará procedimientos específicos, para el desarrollo de las actividades de Supervisión nacional e internacional, indicaciones y herramientas básicas en las funciones acordes al puesto.

II. MARCO JURÍDICO-ADMINISTRATIVO

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.
- Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
- Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.
- Reglamento Interior de la SAGARPA.
- Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales así como en módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la SAGARPA, 9 de octubre del 2014.
- Acuerdo por el que se da a conocer la campaña y las medidas zoonositarias que deberán aplicarse para el diagnóstico, prevención, control y erradicación de la Influenza Aviar Notificable, en las zonas del territorio de los Estados Unidos Mexicanos en las que se encuentre presente esa enfermedad.
- Acuerdo por el que se exenta del certificado zoonositario de movilización de bienes de origen animal procedentes de establecimientos tipo inspección federal, así como a las vísceras, despojos y harinas de origen animal provenientes de establecimientos dedicados al sacrificio de animales y de procesamiento de bienes de origen animal o que tengan como destino plantas de rendimiento nacionales autorizadas o internacionales reconocidas.

1



- Acuerdo mediante el cual se enlistan las enfermedades y plagas de los animales, exóticas y endémicas de notificación obligatoria en los Estados Unidos Mexicanos.
- 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.
- NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.
- 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.
- NOM-041-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Brucelosis en los Animales.
- NOM-046-ZOO-1995, Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica.
- NOM-051-ZOO-1995, Trato humanitario en la movilización de animales.
- NOM-060-ZOO-1999, Especificaciones zoonosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.
- NOM-067-ZOO-2007, Campaña nacional para la prevención y control de la rabia en bovinos y especies ganaderas.
- Todos los manuales y acuerdos que sean emitidos por la DGIAAP.

III. OBJETIVO

Homologar los criterios de todas las regulaciones, programas, manuales y procedimientos inherentes al sistema TIF para lograr su adecuada aplicación durante la supervisión a las actividades de los Médicos Veterinarios de Establecimientos TIF que realizan actividades de inspección y verificación en el Sistema Tipo Inspección Federal.

IV. ALCANCE

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



V. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

Buenas Prácticas Pecuarias: Conjunto de procedimientos actividades, condiciones y controles que se aplican en las unidades de producción de animales y en los Establecimientos Tipo Inspección Federal, con el objeto de disminuir los peligros asociados a agentes físicos, químicos o biológicos, así como los riesgos zoonosarios en los bienes de origen animal para consumo animal; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública.

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

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

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

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: Documento expedido por la Secretaría o por un Organismo de Certificación, que acredita el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la operación de los Establecimientos de elaboración de productos para uso o consumo animal y Establecimientos Tipo Inspección Federal.

Certificado de Buenas Prácticas Pecuarias: Documento expedido por la Secretaría o por un Organismo de Certificación, que acredita el cumplimiento de las buenas prácticas pecuarias en las unidades de producción primaria y Establecimientos Tipo Inspección Federal.

4



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

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

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

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

Inspección veterinaria: Revisión técnica que realiza el Médico Veterinario de Establecimientos TIF adscrito a los establecimientos para verificar la sanidad del producto.

Ley: Ley Federal de Sanidad Animal.

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

Medidas en materia de Buenas Prácticas Pecuarias: Disposiciones que establecen procedimientos, sistemas, criterios y esquemas aplicables en la producción de bienes de origen animal, a fin de reducir la probabilidad de peligros físicos, químicos y microbiológicos que pueden afectar la integridad de un bien de origen animal.

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

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

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

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



Producción Primaria: Todos aquellas actividades que se realizan dentro del proceso productivo animal, incluyendo desde su nacimiento, crianza, desarrollo, producción y finalización hasta antes de que sean sometidos a un proceso de transformación.

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.

Secretaría: La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

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

Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación: Medidas y procedimientos establecidos por la Secretaría para garantizar, que los bienes de origen animal se obtienen durante su producción primaria y procesamiento en Establecimientos Tipo Inspección Federal, en óptimas condiciones 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;

TIF: Establecimiento Tipo Inspección Federal

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

VI. ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS

AC: Acciones Correctivas.

AMTIF: Aviso de Movilización de Procedencia TIF

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

DGIAAP: Dirección General de Inocuidad, Agroalimentaria, Acuicola y Pesquera.

DETIF: Dirección de Establecimientos TIF.

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

LC: Límite Crítico.

MVZ: Médico Veterinario Zootecnista.

NOM: Norma Oficial Mexicana.

L



PCC: Punto Crítico de Control.

POE: Procedimiento de Operación Estandarizado.

POES: Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización.

RTE: Alimentos listos para consumo (Ready to eat).

RLSA: Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal.

SIS: Sistema Informático de Supervisión.

SPS: Estándar de Desempeño de Sanitización (Pre-Requisitos).

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

SAGARPA: Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

TIF: Tipo Inspección Federal.

t



VII. CRITERIOS GENERALES

Actividades de los Supervisores Estatales

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

1. Recibir instrucciones de la DGIAAP y de la DETIF, para llevar a cabo supervisiones, verificaciones, certificaciones, ampliaciones y otras actividades, dentro del período preestablecido de inspección a los Establecimientos TIF.
2. Informar sobre sus actividades de supervisión a la Dirección de Establecimientos TIF, mensualmente, a través de un informe (oficio), anexando las guías de supervisión en original, y copias de oficios generados en los establecimientos supervisados.
3. Apoyar, homologar y capacitar a los Médicos Veterinarios de Establecimientos TIF en los criterios de inspección, verificación, aplicación de la normatividad vigente, así como las regulaciones Nacionales e Internacionales que involucren la inocuidad alimentaria.
4. Llevar a cabo auditorías a Plantas en el extranjero que deseen exportar bienes de origen animal, acuícola y pesquero a México.
5. Revisar inspeccionar y supervisar la correcta implementación y el cumplimiento de los sistemas de inocuidad y seguridad alimentaria en los alimentos en Establecimientos TIF.
6. Realizar visitas a Establecimientos o empresas para la evaluación de la conformidad para el trámite de certificación Tipo Inspección Federal o ampliación de la misma conforme al artículo 214 del Reglamento de la ley Federal de Sanidad Animal.
7. Realizar visitas de supervisión a Establecimientos con la finalidad de validar el cumplimiento de Normas Internacionales a solicitud de los Establecimientos TIF para la habilitación como elegibles de exportar y recibir auditorias gubernamentales de diferentes países.
8. Realizar visitas de implementación, seguimiento y de supervisión a Establecimientos con la finalidad de observar la correcta implementación de los programas oficiales de patógenos y residuos tóxicos establecidos, de campañas zoonosanitarias y de ampliaciones de horarios de manera conjunta con la Subdirección de Mantenimiento de la Certificación de Instalaciones, Animales, Procesos y Productos de Establecimientos TIF.
9. Realizar visitas de supervisión e inspección a Establecimientos previo oficio de comisión, dar seguimiento al procedimiento administrativo de calificación de infracción cada que realice actividades de supervisión mediante oficio, basado en la Ley Federal de Sanidad Animal, Ley Federal de Procedimiento Administrativo y en las normas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, Reglamento de la Ley de Salud Animal Subdirección de Verificación y Seguimiento de Establecimientos TIF.



10. Realizar visitas en sitio para la validación del programa del componente de apoyo al sacrificio de ganado en Establecimientos TIF, el programa de apoyo a la inversión en equipamiento e infraestructura de Establecimientos TIF y la aplicación de exámenes en línea para los Médicos Veterinarios de Establecimientos TIF de manera conjunta con la Coordinación de Proyectos Especiales de la DETIF.
11. Elaborar el proyecto del Programa anual de supervisión del siguiente año a los diferentes Establecimientos TIF de su jurisdicción, el cual será enviado a la DGIAAP. Este deberá establecer calendario de actividades y presupuesto calendarizado.
12. Supervisar, constatar y validar las actividades de verificación realizadas por los Médicos Veterinarios de Establecimientos TIF y su (s) auxiliar (es), a través de la revisión física y documental del Establecimiento, debiendo tener los siguientes documentos cuando apliquen según el tipo de giro del Establecimiento:
 - a) Informe mensual de Certificados Zoonosarios de exportación, emitidos, cancelados y sin utilizar.
 - b) Informe mensual de labores.
 - c) Informe mensual de flejes de exportación, utilizados, cancelados y sin utilizar.
 - d) Actas circunstanciadas de hechos (copia simple).
 - e) Controles: Toma y envío de muestras para análisis microbiológico y toxicológico (cuando aplique) de los productos que se elaboran en el Establecimiento TIF; así como la recepción de resultados.
 - f) Registros de las desviaciones, acciones correctivas y preventivas de los POES y cuando aplique en HACCP.
 - g) Registros de inspección ante mortem y post mortem.
 - h) Registros de inspección de productos cárnicos.
 - i) Copias de las guías de supervisión mensual generadas por los Supervisores Estatales.
13. Constatar que el MVZ del Establecimiento cuente con copia de la siguiente documentación de la empresa que a continuación se menciona:
 - a) Plan HACCP y reevaluación cuando aplique.
 - b) POES y reevaluación cuando aplique.
 - c) Registro de embarque y desembarque de ganado (cuando aplique).
14. Constatar el seguimiento por parte de los MVZ del Establecimiento y la solventación por parte del Establecimiento de los incumplimientos encontrados en visitas anteriores de supervisión en los Establecimientos TIF.
15. Constatar el horario de labores de los MVZ del Establecimiento y auxiliares con rotación de turnos según los horarios autorizados y de acuerdo a lo requerido por el Supervisor.
16. Realizar 3 reuniones anuales, con los MVZ del Establecimiento para homologar los criterios de la normatividad aplicable e informar a los médicos, de las diferentes disposiciones emitidas por la autoridad competente.

1



17. Requerir a los MVZ responsables de Establecimientos TIF, el programa de trabajo y calendario de actividades de los MVZ de línea en cada Establecimiento a su cargo, donde se contemplen los siguientes aspectos:

- a) Inspección ante-mortem y post-mortem, Programación de actividades a través de la Forma 1 de Programación de tareas.
- b) Supervisar los controles de rutina en los Establecimientos
- c) Avisos de movilización, certificados zoonosarios de movilización nacional y de exportación de los productos pecuarios.
- d) Programa de rotación de MVZ e inspectores que cubrirán los diversos turnos y áreas.
- e) Capacitación de los MVZ e inspectores del Establecimiento.

Las actividades de supervisión se documentarán a través de los siguientes documentos oficiales denominados:

1. Guía de supervisión de Establecimientos Tipo Inspección Federal de supervisión nacional (forma SIS 03)
2. Procedimiento para el llenado de la Guía de supervisión de Establecimientos Tipo Inspección Federal de supervisión nacional (se anexa).

VIII. CRITERIOS PARA LA SUPERVISIÓN EN LAS DIFERENTES CATEGORÍAS.

Las actividades de Supervisión en los Establecimientos TIF se establecerán de acuerdo a los siguientes criterios:

A. Total de personas que laboran en el Establecimiento en las áreas de proceso.

1. Establecimientos pequeños 10 o menos personas.
2. Establecimientos medianos de 11 a 50 personas.
3. Establecimientos grandes de 50 a 500 personas o más.

B. Tipo de Categorías de proceso.

1. No intacto.
2. Intacto.
3. Térmicamente estéril.
4. Sin tratamiento térmico estable en estantería.
5. Tratados térmicamente estable en estantería.
6. Totalmente cocido no estable en estantería.
7. Tratado térmicamente pero no cocido totalmente, no estable en estantería.
8. Producto con inhibidores no estable en estantería.
9. Ovoproductos.
10. Sacrificio.
11. Frigorífico.

T



Periodicidad de visitas de Supervisión en base a las categorías que realiza el Establecimiento.

Categoría	Especie	Tamaño de establecimiento	Visitas de Supervisión
1.- No intacto.	B, O, C, P, E, A, AZ, CO Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Bimestral
		50 a 500 personas o más.	Mensual
2.- Intacto.	B, O, C, P, E, A, AZ, CO Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Bimestral
		50 a 500 personas o más	Mensual
3.- Térmicamente estéril.	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Bimestral
		50 a 500 personas o más	Mensual
4.- Sin tratamiento térmico estable en estantería	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Bimestral
		50 a 500 personas o más	Mensual
5.- Tratados térmicamente estable en estantería.	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Mensual
		50 a 500 personas o más	Mensual
6.- Totalmente cocido no estable en estantería.	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Bimestral
		50 a 500 personas o más	Mensual
7.- Tratado térmicamente pero no cocido totalmente, no estable en estantería.	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Bimestral
		50 a 500 personas o más	Mensual
8.- Producto con inhibidores No estable en estantería.	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Bimestral
		50 a 500 personas o más	Mensual
9.- Ovoproductos.	A	10 o menos personas	Trimestral
		11 a 50 personas	Trimestral
		50 a 500 personas o más	Trimestral
10.- Sacrificio.	B, O, C, P, E, A, AZ, CO Otras especies	10 o menos personas	Bimestral
		11 a 50 personas	Mensual
		50 a 500 personas o más	Mensual
11.- Frigorífico.	B, O, C, P, E, A, AZ, CO Otras especies	10 o menos personas	Trimestral
		11 a 50 personas	Trimestral
		50 a 500 personas o más	Trimestral

B: Bovino, C: Caprino, O: Ovino, P: Porcino, E: Equino, A: Ave, CO: Conejo, AZ: Avestruz

2



Periodicidad de visitas de Supervisión en base a las combinaciones de categorías que realiza el Establecimiento.

Categoría	Especie	Visitas de supervisión
Establecimientos de categoría 10 con una o todas las demás categorías sin incluir la categoría 9. Con 11 o más personas.	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	Mínimo una vez al mes.
Establecimientos de categoría 1, 2 y/o con las categorías del 3 al 8 Con 11 o más personas	B, O, C, P, E, A, AZ Otras especies	Mínimo una vez al mes.
Establecimientos de categoría 3 y/o con las categorías del 4 al 8 Con 49 o menos personas	B, O, C, P, E, A, Otras especies	Bimestral Establecimientos con más de 49 personas mensual

B: Bovino, C: Caprino, O: Ovino, P: Porcino, E: Equino, A: Ave, CO: Conejo, AZ: Avestruz

Supervisión en base a Riesgo Categoría 10 Sacrificio

Especie	Actividades y documentos a Supervisar
Bovinos ovinos y caprinos	<p>Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos).</p> <p>Inspección veterinaria bienestar animal.</p> <p>Inspección veterinaria ante mortem.</p> <p>Inspección veterinaria post mortem</p> <p>Muestras oficiales (Reducción de patógenos, Residuos tóxicos y Campañas zoonositarias)</p> <p>Muestras no oficiales (microbiológicos, MERs cuando aplique)</p> <p>Verificación de sistemas de inocuidad (HACCP, POES y otros)</p> <p>Inspección veterinaria preembarque</p> <p>Inspección veterinaria despojos no comestibles, desechos y MERs</p> <p>Certificados de exportación (cuando aplique)</p> <p>AMTIF</p> <p>Información veterinaria vía electrónica (SIV y otros)</p> <p>Controles ante mortem y post mortem</p>



Especie	Actividades y documentos a Supervisar
Porcino	Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos) Inspección veterinaria bienestar animal Inspección veterinaria ante mortem Inspección veterinaria post mortem Muestréos oficiales (Reducción de patógenos, Residuos tóxicos y Campañas zoonosanitarias) Muestréos no oficiales (microbiológicos y triquina) Verificación de sistemas de inocuidad (HACCP, POES y otros) Inspección veterinaria preembarque Inspección veterinaria despojos no comestibles y desechos Certificados de exportación (cuando aplique) AMTIF Información veterinaria vía electrónica (SIV) Controles ante mortem y post mortem

Especie	Actividades y documentos a Supervisar
Equino	Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos) Inspección veterinaria bienestar animal Inspección veterinaria ante mortem Inspección veterinaria post mortem Muestréos oficiales (Reducción de Patógenos, Residuos Tóxicos) Muestréos no oficiales (microbiológicos y triquina) Verificación de sistemas de inocuidad UE (HACCP, POES y otros) Inspección veterinaria preembarque Inspección veterinaria despojos no comestibles y desechos Certificados de exportación (cuando aplique) AMTIF Información veterinaria vía electrónica (SIV) Controles ante mortem y post mortem.



Especie	Actividades y documentos a Supervisar
Aves	Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos) Inspección veterinaria bienestar animal Inspección veterinaria ante mortem Inspección veterinaria post mortem Muestreos oficiales (Residuos tóxicos Campañas zoonosológicas) Muestreos no oficiales (microbiológicos) Verificación de sistemas de inocuidad (HACCP, POES) Inspección oficial preembarque Inspección veterinaria despojos no comestibles y desechos Certificados de exportación (cuando aplique) AMTIF Información veterinaria vía electrónica (SIV) Controles ante mortem y post mortem

Supervisión en base a Riesgo Categorías 1 y 2.

Especie	Actividades y documentos a Supervisar
Todas las especies que apliquen	Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos) Inspección veterinaria de carne deshuesada Muestreos oficiales (determinación de especie, Reducción de patógenos) Muestreos no oficiales (microbiológicos) Verificación de sistemas de inocuidad (HACCP, POES y otros) Inspección veterinaria preembarque Inspección veterinaria despojos no comestibles y desechos Certificados de exportación (cuando aplique) AMTIF Registro de actividades programadas Forma 1 y 10



Supervisión en base a Riesgo Categorías 3 a la 8

Especie	Actividades y documentos a Supervisar
<p>Todas las especies que apliquen</p>	<p>Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos) Inspección veterinaria de carne deshuesada Muestras oficiales (determinación de especie, Reducción de patógenos) Muestras no oficiales (microbiológicos) Verificación de sistemas de inocuidad (HACCP, POES y otros) Inspección veterinaria preembarque Inspección veterinaria despojos no comestibles y desechos Certificados de exportación (cuando aplique) AMTIF Registro de actividades programadas Forma 1 y 10</p>

Supervisión en base a Riesgo Categoría 9

Especie	Actividades y documentos a Supervisar
<p>Aves</p>	<p>Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos) Inspección veterinaria de recepción huevo cascara Inspección veterinaria de proceso de pasteurización y deshidratación Muestras oficiales (Residuos Tóxicos, Reducción de Patógenos) Muestras no oficiales (microbiológicos) Verificación de sistemas de inocuidad (HACCP, POES y otros) Inspección veterinaria preembarque Inspección veterinaria despojos no comestibles y desechos Certificados de exportación (cuando aplique) AMTIF Registro de actividades programadas Forma 1 y 10</p>

1



Supervisión en base a Riesgo Categoría 11

Espece	Actividades y documentos a Supervisar
Todas las especies que apliquen	Buenas Prácticas de Manufactura SPS (Prerrequisitos)
	Muestrs no oficiales (microbiológicos)
	Verificación de sistemas de inocuidad (HACCP, POES y otros)
	Inspección oficial preembarque
	Inspección veterinaria despojos no comestibles y desechos
	Certificados de exportación (cuando aplique)
	AMTIF
Registro de actividades programadas Forma 1 y 10	

Frecuencia de Supervisión documental y en sitio según la categoría

- Supervisión de las BPMs (Pre requisitos) se consideran como mínimo los siguientes aspectos (Forma SIS 03):

Aspecto	Programa	Registros
Exámenes fisicoquímico del Agua	Anual	Anual
Examen microbiológico de Agua	Anual	Mensual
Control de fauna nociva	Anual	Mensual
Programa de mantenimiento preventivo	Anual	Semestral
Salud de los empleados	Anual	Semestral
Control de productos no comestibles	Semestral	Mensual
Materias primas y aditivos restringidos	Semestral	Mensual
Productos químicos	Semestral	Semestral
Calibración de equipos	Anual	Mensual
POES Pre operacional y Operacional	Anual	Mensual
Programa de Trazabilidad y Recuperación de Producto	Anual	Semestral
Personal, aseo y equipo	Anual	Mensual
Revisión de los registros oficiales	Anual	Mensual

h



2. Instalaciones y equipos in situ

Agua potable	Mensual
Drenajes	Mensual
Pisos muros y techos	Mensual
Control de insectos y roedores	Mensual
Áreas perimetrales	Trimestral
Iluminación	Mensual
Sistemas de enfriamiento y ventilación	Mensual
Temperatura de las diferentes áreas	Mensual
Equipos para procesar de contacto directo e indirecto	Mensual
Revisión de los registros oficiales	Mensual

3. Supervisión oficial del procedimiento de inspección de bienestar animal que comprende como mínimo los siguientes aspectos (Forma SIS 03):

Medidas adecuadas para evitar inclemencias del tiempo de la estancia en corrales	Mensual
Descargas de ganado	Mensual
Capacidad instalada de corrales	Mensual
Agua y disponibilidad de alimento	Mensual
Manejo de ganado en la inspección ante mortem	Mensual
Manejo de ganado sospechoso y discapacitado incluye equipos	Mensual
Manejo de picana eléctrica u objetos alternos durante el arreo	Mensual
Observaciones para resbalones y caídas en descarga y corrales	Mensual
Eficiencia en el procedimiento de insensibilizado.	Mensual
Revisión in situ de la eficiencia de noqueo o insensibilizado.	Mensual
Revisión de los registros oficiales.	Mensual
En aves, medidas adecuadas para evitar incidencias del tiempo en la estancia de en el andén de espera.	Mensual
Descarga de las aves	Mensual
Manejo adecuado durante el colgado	Mensual
Segregación de aves muertas	Mensual
Eficiencia en el procedimiento de insensibilizado y revisión in situ	Mensual



4. Supervisión oficial del procedimiento de inspección ante mortem comprende los siguientes aspectos (Forma SIS 03):

Revisión de documentos para el ingreso de animales	Mensual
Revisión de animales en estática y en dinámica.	Mensual
Revisión del procedimiento del tiempo de reposo del ganado.	Mensual
Segregación y disposición de ganado sospechoso y moribundo.	Mensual
Disposición de animales muertos en corral y en transporte.	Mensual
Sacrificio de emergencia	Mensual
Mecanismo de identificación de animales sospechosos.	Mensual
Revisión de los registros oficiales	Mensual

5. Supervisión oficial del procedimiento de inspección post mortem comprende los siguientes aspectos (Forma SIS 03):

Revisión de las técnicas de inspección de cabezas vísceras verdes y rojas, canal insitu.	Mensual
Revisión de la identificación y correlación de cabezas, vísceras verdes y rojas, canal y partes que lo requieran.	Mensual
Revisión y control de canales y partes retenidas, rechazadas o aprobadas con restricción para cocción.	Mensual
Revisión del procedimiento de cero tolerancias donde aplique.	Mensual
Revisión del adecuado procedimiento del sellado de canales.	Mensual
Revisión del procedimiento para el control de productos no aptos para consumo humano (decomisos).	Mensual
Revisión de los registros oficiales	Mensual

6. Supervisión oficial del procedimiento de los muestreos oficiales In situ y documental (Forma SIS 03).

Revisión del programa nacional del monitoreo de residuos tóxicos y contaminantes en alimentos de origen animal	Según programa
Revisión del programa de determinación de especie.	Según programa
Revisión del programa de reducción de patógenos.	Según programa
Revisión del programa de proveedor confiable	Según programa
Revisión del cumplimiento de las campañas zoonosanitarias.	Según programa
Revisión del programa de identificación, separación y eliminación del material de riesgo, considerado como material de riesgo específico (MERs)	Según programa

h



7. Supervisión oficial del procedimiento de los muestreos NO oficiales In situ y documental (Forma SIS 03).

Revisión del programa nacional del monitoreo de residuos tóxicos y contaminantes en alimentos de origen animal	Según programa
Revisión del programa de determinación de especie.	Según programa
Revisión del programa de microbiología.	Según programa
Revisión del programa de identificación, separación y eliminación del material de riesgo, considerado como material de riesgo específico (MERS)	Según programa
Revisión del programa de triquina en equinos y cerdos.	Según programa

8. Supervisión oficial del procedimiento pre embarque AMTIF y certificados de exportación para la liberación de los transportes (Forma SIS 03).

Revisión del correcto etiquetado de producto.	Mensual
Revisión de procedimiento de la condición de transporte.	Mensual
Revisión del correcto llenado del AMTIF.	Mensual
Revisión de los registros y reportes de calidad e inocuidad que soporten el producto que será liberado para exportar.	Mensual
Revisión de la correcta emisión de los certificados de exportación por país y sus requisitos específicos.	Mensual
Revisión de los controles y registros de los AMTIF con destino a planta de rendimiento.	Mensual

9. Supervisión oficial de los registros, controles oficiales, programa de apoyos al sacrificio y actividades administrativos que apliquen (Forma SIS 03).

Revisión y validación de los expedientes y capturas del programa de apoyos al sacrificio	Mensual
Revisión del llenado de controles y registros de inspección	Mensual
Revisión de la generación y envío de reportes	Mensual
Revisión y cumplimiento de actividades administrativas	Mensual
Revisión del mantenimiento en oficina TIF de la normatividad vigente y aplicable al establecimiento y las autorizaciones para la exportación.	Semestral

4



10. Supervisión de los POES, considerando como mínimo los siguientes aspectos (Forma SIS 03):

Aspecto	Programa	Registro
Básico de POES	Anual	Anual
Implementación, Supervisión, Verificación y Mantenimiento de los POES.	Mensual	Mensual
Acciones Correctivas y Preventivas	Mensual	Mensual
Mantenimiento de Registros	Mensual	Mensual

11. Supervisión de HACCP, considerando como mínimo los siguientes aspectos (Forma SIS 03):

Aspecto	Programa	Registro
Básico de HACCP	Anual	Anual
Monitoreo de PCC.	Mensual	Mensual
Acciones Correctivas y Preventivas	Mensual	Mensual
Mantenimiento de Registros	Mensual	Mensual

12. Supervisión del etiquetado y procesamiento de los bienes de origen animal (Forma SIS 03):

Aspecto	Programa	Registro
Etiquetado SAGARPA	Semestral	Trimestral
Etiquetado Secretaria de Salud y Secretaria de Economía.	Semestral	Trimestral
Revisión in situ de los POE relacionados con la inocuidad no alimentaria (peso, formulación, alérgenos, ingredientes restringidos, separación de carne mecánicamente, empanizado, rebozado, defectos en carne deshuesada)	Semestral	Trimestral

13. Supervisión los programas no oficiales de microbiología y residuos tóxicos como mínimo los siguientes aspectos (Forma SIS 03):

Aspecto	Programa	Registros
Básico de los programas escritos	Anual	Anual
Revisión de los resultados de residuos tóxicos	Anual	Mensual
Revisión de los resultados de microbiología interna	Semestral	Bimestral

L



ANEXOS

2



FORMA 03

PERFIL DEL ESTABLECIMIENTO 03			
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA			
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA ACUÍCOLA Y PESQUERA			
DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIF			
SUBDIRECCIÓN DE SUPERVISIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF			
GUÍA PARA LA SUPERVISIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) 03			
PERFIL DEL ESTABLECIMIENTO			
1.-FECHA	12	12	1780
A) DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO			
1.-RAZÓN SOCIAL:	2.-No.	3.-DOMICILIO:	4.-ESTADO Y MUNICIPIO:
5.-CANTIDAD DE EMPLEADOS:	6.-DÍAS LABORABLES:	7.-HORARIO:	8.-TURNO:
B) PERSONAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA			
1.-NOMBRE DEL SUPERVISOR:			
2.-MVO OFICIAL NOMBRE:		3.-MVRATIF NOMBRE:	
I MVZ Antonio Arjona Granados		II MVZ Juanita Pérez	
4.-FECHA TERMINO CONSTANCIA:			
01/05/2017			
C) ESPECIES AUTORIZADAS			
1.-Bovino	2.-AVE	3.-Porcino	4.-Equino
5.-Ovino	6.-Caprino	7.-Conejo	8.-Avestruz
9.-Otros			
D) TIPO DE ACTIVIDAD			
1.- Corte y deshuese	5.-Enlatadora	9.- Deshidratadora	
2.-Carne molida	6.- Mantequera chicharronera	10.- Marinados	
3.- Madurados y curados	7.- Calibradora de intestinos	11.- Inyectados	
4.- Comida preparadas	8.- Pasteurizadora	12.- Ahumados	
E) TIPO DE CATEGORIA			
1.-Crudo No intacto	4.-Sin Tratamiento Térmico Estables en Estantería	7.-Tratamiento Térmico pero No Cocidos Completamente, No Estables en Estantería	
2.-Crudo Intacto	5.- Tratados Térmicamente Estables en Estantería	8.-Producto con Inhibidores Secundarios -No Estables en Estantería.	
3.-Térmicamente Procesado Estéril	6.- Totalmente Cocido- No estable en Estantería	9.-Huevo y Ovoproductos	
10.-Sacrificio	11.-Frigorífico	12.- Otros	
F) CAPACIDAD DEL ESTABLECIMIENTO			
1.-Cap. total de sacrificio Cabezas		Porcentaje utilizado	
2.-Cap. de sacrificio/hora		Porcentaje utilizado por hora	
3.- capacidad total de cámaras canaleras		Porcentaje utilizado	
4.- Capacidad total de cámaras canalera de preenfriado		Porcentaje utilizado	
5.-Cap. total de producción Ton		Porcentaje utilizado	
6.-Cap. total cámaras materia prima refrigeración Ton		Porcentaje utilizado	
7.-Cap. total cámaras Producto Terminado refrigeración Ton		Porcentaje utilizado	
8.-Cap. total cámaras recepción congelación Ton		Porcentaje utilizado	
9.-Cap. total cámaras Producto Terminado congelación Ton		Porcentaje utilizado	
10.- Total de cámaras de congelación		11.- Total de cámaras de refrigeración	
G) ACREDITACIONES INTERNACIONALES			
1.-PAIS	2.-N° DE OFICIO	3.-FECHA DE VENCIMIENTO	4.-PRODUCTO

2



SIS 03								
A) PROGRAMACION DE DESVIACIONES ESTABLECIMIENTO TIF								
B) CÓDIGOS								
1.-	X	POES	2.-		HACCP	3.-	ECONÓMICOS	
4.-		PROG. MICROBIOLÓGICOS Y	5.-		PRE-REQUISITOS	6.-	BIENESTAR ANIMAL	
C) DESCRIPCION DE LA DESVIACION								
NO. DE OBSERVACIÓN	Na. CE	OBSERVACIÓN			CS	VALOR	MARCO REGULATORIO	ND
1	1	En el área de corte y deshuese de bovino el B2)POES pre-operacional es deficiente, ya que se observa presencia de trazas de grasa y carne en una extensión de 75 cm de largo sobre la superficie de contacto de la banda No. 3.C4) Se solicitaron los registros del mes de julio de los POES pre-operacionales de las bandas del Establecimiento, detectado al menos en 10 de los registros de distintos días la descripción de dicha desviación, así mismo las acciones correctivas realizadas siempre son las mismas, C5)por lo que las acciones preventivas no han sido suficientes como para controlar			B2, C4, C5	B=2.5, C=10	Art. 217 del RLFSA	
2								

h



D) 03							
RESPUESTAS DERIVADAS DE LAS OBSERVACIONES GENERADAS DE LAS VISITAS DE SUPERVISIÓN				1.-ESTABLECIMIENTO TIF No.	DÍA	MES	AÑO
1.- No. DE OBSERVACIÓN N	3.- CAUSA RAÍZ DE LA DESVIACIÓN						
1							
2.- No. DE OBSERVACIÓN N	4.- ACCIONES CORRECTIVAS INMEDIATAS						
2.- No. DE OBSERVACIÓN N	5.- ACCIONES PREVENTIVAS				6.- FECHA SOLVENTACIÓN		
					DÍA	MES	AÑO

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



DESCRIPCIÓN LLENADO FORMA 3

Para cumplir con las necesidades de mantener un sistema de inspección TIF actualizado, ágil, confiable y oportuno se diseñó y desarrollo como herramienta de trabajo la nueva Guía de Supervisión, que se implementara en dos etapas documental y electrónica, transformándose al **SISTEMA INFORMÁTICO DE SUPERVISIÓN (SIS)**.

El Sistema se conforma en 4 grandes categorías de trabajo para la actividad de supervisión las cuales son:

- Perfil de Establecimiento
- Programación de desviaciones, Calculo y Gráfico
- Notificación de desviación establecimiento (ND)
- Notificación de desempeño del médico(NDM)

PERFIL DEL ESTABLECIMIENTO

Los Establecimientos (TIF) son instalaciones de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadores de productos y subproductos cárnicos que son regulados por la SECRETARIA. Los cuales cuentan con un perfil de establecimiento en el que se especifican los datos generales y actividades del mismo.

En este primer apartado el supervisor deberá constatar y requisitar los datos generales del establecimiento, los cuales comprende:

- A. Datos Generales del establecimiento los cuales son: fecha de visita, razón social, No. de establecimiento, domicilio, estado y municipio, cantidad de empleados, días laborables, horario y turno.
- B. Personal de inspección veterinaria.
- C. Especies autorizadas.
- D. Tipo de actividad.
- E. Tipo de categoría.
- F. Capacidades del establecimiento.
- G. Acreditaciones Internacionales.

Las cuales se describen el llenado de cada categoría a continuación en las siguientes figuras:

Para iniciar una supervisión se debe revisar previamente, la guía de supervisión anterior para dar seguimiento puntual a lo reportado.

1.-Fecha: Escribir en la celda correspondiente con numero el día, mes y año en que se realiza la supervisión DD/MES/AÑO (01 01 2016)

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

h



A. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

A) DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTOS				ST-
1.-RAZON SOCIAL:	2.-No.	89	3.-DOMICILIO:	4.-ESTADO Y MUNICIPIO:
5.-CANTIDAD DE EMPLEADOS:	6.-DIAS LABORABLES:		7.-HORARIO:	8.-TURNO:

- 1.- Razón Social:** Escribir la razón social de acuerdo a la certificación otorgada.
- 2.- No. de Establecimiento:** Anotar el número asignado como Establecimiento TIF
- 3.- Dirección del Establecimiento:** Escribir la dirección de acuerdo a la certificación otorgada y constatarla con el documento que avale esta, deberá escribir los datos completos sin abreviaturas.
- 4.- Estado y Municipio:** Escribir el nombre completo del Estado y Municipio donde se ubica el Establecimiento TIF de acuerdo a la certificación otorgada.
- 5.- Cantidad de empleados.** Escribir con número la cantidad exacta de personal que labora en áreas de proceso.
- 6.- Días laborales:** Especificar los días en los cuales labora el Establecimiento de acuerdo a la certificación otorgada o ampliaciones autorizadas.
- 7.- Horarios:** Especificar el o los horarios en tiempos de 24 hrs. (08 a 14). Dichos horarios deben ser acordes con la cantidad de turnos autorizados.
- 8.-Turnos:** Especificar el número de turnos que fueron otorgados en la autorización, deberá tomar en cuenta si existen ampliaciones de turnos para que este sea modificado y de la misma forma los horarios.

B. PERSONAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA

B)PERSONAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA			ST-PP/PIV-025
1.- NOMBRE DEL SUPERVISOR:			
2.-MVO OFICIAL NOMBRE:	3.-MVRATIF NOMBRE:	4.-FECHA TERMINO CONSTANCIA:	
I MVZ Antonio Arjona Granados	II MVZ Juanita Perez ,	01/05/2017	

- 1.- Nombre del Supervisor:** Escribir el nombre completo del Supervisor que evalúa el Establecimiento TIF.
- 2.- Nombres del personal oficial:** Escribir el nombre completo de cada una de las personas con nombramiento oficial adscritas al Establecimiento TIF.

h



3.- MVRATIF Nombre: Escribir el nombre completo de cada uno de los MVRATIF asignados al Establecimiento TIF.

4.- Fecha termino de constancia: Escribir con números la fecha de vencimiento (DD/MM/AA) de la constancia del MVRATIF

C. ESPECIES AUTORIZADAS

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

Marcar con una X en la celda correspondiente la o las especies para las cuales fue certificado el Establecimiento TIF.

D. TIPO DE ACTIVIDAD

D) TIPO DE ACTIVIDAD			
1.- Corte y deshuese		6.- Mantequera chicharronera	
2.- Carne molida		7.- Calibradora de intestinos	
3.- Madurados y curados		8.- Pasteurizadora	
4.- Comida preparadas		9.- Deshidratadora	
5.- Embutidora		10.- Marinados	
		11.- Inyectados	
		12.- Ahumados	
		13.- Enlatados	
		14.- Frigorífico	
		15.- Otros	

Tipo de actividad: Marcar con una X en la celda correspondiente la actividad que realiza el Establecimiento de acuerdo a la certificación otorgada por le DGIAAP:

E. TIPO DE CATEGORÍA

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

Tipo de Categoría: Marcar con una X en la celda correspondiente esta clasificación se hará de acuerdo a la traducción realizada por la Subdirección de Mantenimiento de la Certificación de Instalaciones, Animales, Procesos y Productos de Establecimientos TIF al Anexo 2 del FSIS.

1



F. CAPACIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

F)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 canalera 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 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

Capacidades del Establecimiento: Anotar las capacidades instaladas por categorías de producto, y turno de acuerdo al plano de instalaciones autorizado y la capacidad utilizada, deberá ser acorde a lo autorizado en porcentaje. En el caso de Establecimientos de sacrificio, anotar el volumen de sacrificio en cabezas.

1.- Capacidad total de sacrificio: Escribir la capacidad total de cabezas autorizadas a sacrificar de acuerdo a la certificación otorgada (700 cabezas).

2.- Capacidad de sacrificio por hora: Escribir el total de cabezas a sacrificar por hora (100/Hr).

3.- Capacidad total de cámaras canaleras: Escribir la capacidad total de canales colocando al principio el número de cámaras seguido de una diagonal y el total de canales a almacenar (3/250 Canales) en donde 3 es el total de cámaras canaleras sin importar su capacidad de almacenaje de cada una de ellas y 250 el total de canales sumadas de las 3 cámaras.

4.- Capacidad total de cámaras canaleras de pre enfriado: Escribir la capacidad total de canales a pre enfriar sin importar el número de cámaras canaleras de pre enfriado existentes en el Establecimiento, siguiendo el proceso del punto 3.

5.- Capacidad total de producción en Toneladas: Escribir la capacidad total de proceso autorizada de acuerdo a su certificación conforme (300/TON).

6.- Capacidad total de cámaras de materia prima en refrigeración: Escribir la cantidad total de cámaras de recepción de materia prima, seguido de una diagonal con el total de toneladas (4/400 TON), en donde 4 es el total de cámaras de refrigeración de materia prima sin importar su capacidad de almacenaje de cada una de ellas y 400 el total de Toneladas sumadas de las 4 cámaras,

7.- Capacidad total de cámaras producto terminado de refrigeración: Escribir la cantidad total de cámaras de recepción de producto terminado en número seguido de una diagonal con el total de toneladas (4/400 TON), en donde 4 es el total de cámaras de refrigeración de producto terminado sin importar su capacidad de almacenaje de cada una de ellas y 400 el total de toneladas sumadas de las 4 cámaras.

h



8.- Capacidad total de cámaras de materia prima congelación: Escribir la cantidad total de cámaras de recepción de materia prima congelada en número, seguido de una diagonal con el total de toneladas (4/400 TON), en donde 4 es el total de cámaras de refrigeración de materia prima sin importar su capacidad de almacenaje de cada una de ellas y 400 el total de Toneladas sumadas de las 4 cámaras,

9.- Capacidad total de cámaras producto terminado congelación: Escribir la cantidad total de cámaras de recepción de producto terminado en número, seguido de una diagonal con el total de toneladas (4/400 TON), en donde 4 es el total de cámaras de congelación de producto terminado sin importar su capacidad de almacenaje de cada una de ellas y 400 el total de Toneladas sumadas de las 4 cámaras.

10.- Total de cámaras de congelación: La suma del total de cámaras sin importar sus capacidades.

11.- Total de cámaras de refrigeración: La suma del total de cámaras sin importar sus capacidades.

Promedio mensual y en porcentaje: Promedio mensual, se realizará la suma del total de los animales sacrificados, canales almacenadas, materia prima y producto terminado almacenado en el mes y lo dividirá en el total de días autorizados en el mes. Porcentaje mensual lo saca por medio de una regla de tres y debe ser usando los datos utilizados para sacar el promedio mensual.

G. ACREDITACIONES INTERNACIONALES.

1.- País: Escribir el nombre del país al cual se le autorizo para exportar.

2.- No. de oficio: Anotar el número completo del oficio, con el cual se le autorizo al Establecimiento a exportar.

3.- Fecha de vencimiento: Anotar fecha de vigencia para exportación. Escribir en la celda correspondiente con número el día, mes y año DD/MES/AÑO (01 01 2016).

4.- Producto: Anotar el tipo de producto que se le autorizo a exportar al Establecimiento.

G)ACREDITACIONES INTERNACIONALES			
1.-PAÍS	2.-Nº DE OFICIO	3.-FECHA DE VENCIMIENTO	4.-PRODUCTO

h



PROGRAMACIÓN DE DESVIACIONES

En esta pestaña de la hoja de Excel, se realizara la descripción de las **desviaciones críticas y mayores** detectadas a los Establecimientos TIF.

Todas las **desviaciones menores** deberán ser derivadas a los MVO o MVRATIF responsables en su informe diario de sanidad.

La hoja de cálculo se encuentra estructurada por los siguientes apartados:

A. PROGRAMACIÓN DE DESVIACIONES ESTABLECIMIENTOS TIF

1.- Anotar el número de asignación de Establecimiento TIF.

A)PROGRAMACION DE DESVIACIONES ESTABLECIMIENTO TIF	No.	
--	-----	--

B. CÓDIGOS

Este apartado se encuentra constituido por los seis **CÓDIGOS DE ENTRADA (CE)**, mismos que a su vez se sub dividen en **CÓDIGOS DE SALIDA (CS)**, siendo los indicadores para establecer la o las desviaciones detectadas en las visitas de supervisión.

- Código 1 POES
- Código 2 HACCP
- Código 3 ETIQUETADO Y PROCESAMIENTO
- Código 4 PROGRAMAS MICROBIOLÓGICOS
- Código 5 PRERREQUISITOS
- Código 6 BIENESTAR ANIMAL

1.-Señalar con una con una **X** el **CÓDIGO DE ENTRADA (CE)**, al cual corresponda a cada una de la o las desviaciones detectadas en la visita de supervisión.

B) CÓDIGOS						
1.-	X	POES	2.-	HACCP	3.-	ECONÓMICOS
4.-		PROG. MICROBIOLÓGICOS Y RESIDUOS TOXICOS	5.-	PRE-REQUISITOS	6.-	BIENESTAR ANIMAL

2



C. DESCRIPCIÓN DE LA DESVIACIÓN

1) NO. DE OBSERVACIÓN	2) No. CE	3) OBSERVACIÓN	4) CS	5) VALOR	6) MARCO REGULATORIO	7) ND
1	1	B2) En el área de corte y deshuese de bovino el POES pre-operacional es deficiente, ya que se observa presencia de trazas de grasa y carne en una extensión de 75 cm de largo sobre la superficie de contacto de la banda No. 3. C4) Se solicitaron los registros del mes de julio de los POES pre-operacionales de las bandas del Establecimiento, detectado al menos en 10 de los registros de distintos días la descripción de dicha desviación. C5) Así mismo las acciones correctivas realizadas siempre son las mismas, por lo que se observa que las acciones preventivas son insuficientes	B)2, C)4, C)5	B=7.5 C=10	Art. 217 del RLFSA	
2						

1.- **NO. DE OBSERVACIÓN:** Colocar en número ascendente las observaciones que se vayan detectando

2.- **NO. DE CE:** Anotar el número de CE correspondiente a la desviación detectada en la visita de supervisión, en este caso el **CE** es 1 POES.

3.- **OBSERVACIÓN:** En esta celda, el Supervisor debe anotar las observaciones por separado, es decir una observación por fila, dicha observación podrá estar compuesta por varios sub códigos de salida, deberá colocar al inicio de cada sub código el inciso afectado para mantener la relación con los CS. Realizara una descripción pormenorizada, al menos los siguientes puntos pero no limitándose a éstos:

- **Que afecta:** En base al **CE** y al **CÓDIGO DE SALIDA (CS)** hacer una descripción pormenorizada de cómo está afectando los **CE** y **CS** (BPM, POES pre operacionales, operacionales, HACCP, Pre requisitos, mantenimiento, etc.,).
- **Tipo de observación:** Estas podrán ser de instalaciones, documentales u operacionales que puedan o no incidir en la inocuidad de forma directa o indirecta en el producto y sanidad de las instalaciones.
- **Ubicación:** Especificar el área donde se observó la desviación; corte y deshuese, sacrificio, cámaras de congelación, cámaras de refrigeración, cámaras canaleras, hornos de cocción, depilado, empaque, etc.
- **Equipo involucrado:** Indicar el equipo involucrado en la desviación así como si la o las partes del equipo son superficies de contacto o no; bandas, rieles, depiladora, cuchillos, tablas, mesas de inspección etc.
- **Tipo de contaminante:** Debe 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, grasas de los equipos, químicos de limpieza, aditivos que por su concentración rebasen los límites máximos permitidos.
- **Documentos:** Estos podrán ser registros, manuales, procedimientos etc.

h



- **Producto:** existe producto involucrado expuesto o no, contaminado de forma directa o indirecta.

4.- **CS:** Como se mencionó en el punto B hay seis (6) **CE**, cada código está constituido por **CODIGOS DE SALIDA (CS)**, los cuales describen con mayor precisión la actividad que se está evaluando derivado de la desviación encontrada, en esta columna solo se colocaran los incisos de los códigos afectados, siempre separados por grupos, los B todos juntos B2), los C todos juntos C1), C2).

CÓDIGO 1 POES

Inciso/ Descripción de observaciones	Escala de Valor	
	Riesgo/puntos	Calif.
B) POES – Monitoreo y Verificación de superficies de contacto	Valor por cada Sub código de salida 7.5	B=30
B1) Los POES pre operacional y operacional del Establecimiento se contemplan todas las superficies de contacto.		
B2) Se observa y verificar visualmente el procedimiento pre operativo al inicio de las actividades		
B3) Se observa y verificar visualmente el procedimiento operativo durante de las actividades		
B4) Se cuenta con el registro de monitoreo y verificación en sitio de aplicación		

Columna de Códigos de Salida

1) NO. DE OBSERVACIÓN	2) No. CE	3) OBSERVACIÓN	4) CS	5) VALOR	6) MARCO REGULATORIO	7) ND
1	1	B2) En el área de corte y deshuese de bovino el POES pre-operacional es deficiente, ya que se observa presencia de trazas de grasa y carne en una extensión de 75 cm de largo sobre la superficie de contacto de la banda No. 3. C4) Se solicitaron los registros del mes de julio de los POES pre-operacionales de las bandas del Establecimiento, detectado al menos en 10 de los registros de distintos días la descripción de dicha desviación. C5) Así mismo las acciones correctivas realizadas siempre son las mismas, por lo que se observa que las acciones preventivas son insuficientes	B)2, C)4, C)5	B=7.5 C=10	Art. 217 del RLFS	

5.- **VALOR:** En esta columna anotar la calificación obtenida, el cual es el resultado de la suma establecida para los códigos de salida.

Para obtener la calificación total se debe tomar al código como una sola unidad ejemplo:

- El **CÓDIGO 1 POES** está compuesto por cuatro Códigos de Salida (CS) identificados una literal mayúscula A, B, C, D.
- Cada CS está compuesto por sub códigos en incisos donde se describe la actividad a realizar, el CS B está compuesto por los incisos B1), B2), B3) y B4) cada inciso tiene un valor de 7.5 puntos que en su totalidad suman 30 puntos.

h



- La suma de los 4 CS A, B, C, D, del CÓDIGO 1 POES en su totalidad suman el 100%.
- En el caso de la observación descrita en la página 33 se observa que presenta 3 desviaciones, B2), C4) y C5). En el caso del CS B a los 30 puntos se le restaran 7.5 puntos hasta el final

Inciso/ Descripción de observaciones	Escala de Valor	
	Riesgo/puntos	Calif.
B) POES – Monitoreo y Verificación de superficies de contacto	Valor por cada Sub código de salida 7.5	B=30
B1) Los POES pre operacional y operacional del Establecimiento se contemplan todas las superficies de contacto.		Cada sub código tiene un valor de 7.5 hasta sumar 30
B2) Se observa y verificar visualmente el procedimiento pre operativo al inicio de las actividades		
B3) Se observa y verificar visualmente el procedimiento operativo durante de las actividades		
B4) Se cuenta con el registro de monitoreo y verificación en sitio de aplicación		

- Al realizar el cálculo aritmético se restaría $B=30-7.5 = 22.5$
- En el caso del CS C) se observaron 2 sub códigos en desviación con un valor de 5 puntos cada uno en el entendido que al ser 6 sub códigos estos sumaran 30. C4) y C5) en este caso el valor es de 5 estos 2 se sumaran dando 10 puntos por lo que se restaría $C=30-10= 20$

Inciso/ Descripción de observaciones	Escala de Valor	
	Riesgo/puntos	Calif.
C) POES – Acciones correctivas y Preventivas	Valor por cada Sub código de salida 5	C=30
C1) En caso de desviaciones se aplican las acciones correctivas descritas en el programa		Cada sub código tiene un valor de 5 hasta sumar 30
C2) Describen la corrección y el control de la desviación		
C3) Las desviaciones están debidamente documentadas		
C4) Las acciones correctivas garantizan el restablecimiento de las condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos		
C5) En caso de desviaciones se aplican las acciones preventivas descritas en el programa		
C6) Las acciones preventivas garantizan el restablecimiento de la condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos		

h



- En este caso ambos resultados B) 22.5 y de C) 20 se colocarían en la columna de CALIF y la hoja de Excel realizaría el cálculo.

1. POES	CALIF	VM
a) BASICO POES PRE-OPERACIONAL Y OPERACIONAL	20	20
b) POES MONITOREO Y VERIFICACION DE SUPERFICIES DE CONTACTO	22.5	30
c) POES ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	20	30
d) POES MANTENIMIENTO DE REGISTROS	20	20
TOTALES	82.5	100

6.- MARCO REGULATORIO: En esta celda mencionar el fundamento o los fundamentos legales (Leyes, Reglamentos, Normas), correspondientes a la desviación detectada.

MARCO REGULATORIO
Art. 217 LFSA

Fundamento Legal

7.- NOTIFICACION DE DESVIACIONES "ND": En esta celda escribir las abreviaturas de la notificación que se generó (ND) y el número de ND, los criterios para la aplicación de la ND se encuentran en el instructivo

ND
ND

Escribir las siglas ND, posterior a esta el número de ND que se generó

h



D. RESPUESTA DE DESVIACIONES

1.-ESCRIBIR. En cada celda correspondiente No. de Establecimiento, el día, mes y año en número (01 01 2016), en la cual se realizó la supervisión.

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

2.-No. DE OBSERVACIÓN N	3.- CAUSA RAÍZ DE LA DESVIACIÓN

2.- No. DE OBSERVACIÓN: Escribir el mismo número de la observación del inciso C), de tal forma que se pueda correlacionar con esta.

3.- CAUSA RAÍZ DE LA DESVIACIÓN: El Establecimiento presentará un informe escrito pormenorizado del origen de la contaminación. Describir con exactitud el contaminante, por que sucedió la contaminación, los equipos o instalaciones que se contaminaron, etc.

2.-No. DE OBSERVACIÓN N	4.- ACCIONES CORRECTIVAS INMEDIATAS

2.- No. DE OBSERVACIÓN: Escribir el mismo número de la observación del inciso C), de tal forma que se pueda correlacionar con esta.

4.-ACCIONES CORRECTIVAS INMEDIATAS: El Establecimiento deberá realizar una descripción pormenorizada, al menos de los siguientes puntos pero no limitándose a éstos:

h



Clave: DTIF-SSN-02

Versión: 01

Fecha: 06/06/2016

Página: 37 de 48

- **Hora y Fecha:** Colocar la hora y fecha en que se presentó la desviación que se está reportando en la ND.
- **Tipos de observación:** Estas podrán ser de instalaciones, documentales u operacionales que puedan o no incidir en la inocuidad de forma directa o indirecta en el producto y sanidad de las instalaciones.
- **Ubicación:** Se indicará el lugar donde se encuentra la observación (cuando esta aplique, no aplica para revisiones documentales), ejemplo, área de corte y deshuese, cámara canalera, sacrificio, 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.
- **Documentos:** Estos podrán ser registros, manuales, procedimientos, etc.

2.-No. DE OBSERVACIÓN	5.- ACCIONES PREVENTIVAS	6.- FECHA SOLVENTACIÓN		
		DÍA	MES	AÑO

2.- **No. DE OBSERVACIÓN:** Escribir el mismo número de la observación del inciso C), de tal forma que se pueda correlacionar con esta

5.- **ACCIONES PREVENTIVAS:**

- Las acciones preventivas deberán ir encaminadas a que la desviación no vuelva a presentarse por lo que el estudio de la causa raíz, deberá ser lo más preciso posible, para determinar el tipo de controles documentales, programas de capacitación, rotación de químicos, ajustes a sus programas de minimización de riesgos que se requieren, etc.
- De ser necesario el Establecimiento entregará documentales que sustenten las acciones preventivas tomadas.
- Las acciones preventivas deberán ser entregadas al MVO o MVRATIF del Establecimiento para su evaluación tanto documental como en piso.

6.- **FECHAS DE SOLVENTACIÓN:** El establecimiento escribirá en cada una de las 3 celdas con número el día mes y año, en la cual el establecimiento se compromete a solucionar la desviación, esta fecha será revisada por el Supervisor, MVO o MVRATIF del Establecimiento para evaluar si es acorde con el tipo de riesgo que puede llegar a causar dicho hallazgo y en su defecto cambiar esta fecha.

**E. FIRMAS**FIRMA DEL GTE O
REP LEGALFIRMA DEL
SUPERVISOR ESTATAL

FIRMA DEL MEDICO

F. HOJA DE CÁLCULO

La presente hoja de Excel es donde se colocara el valor obtenido del resultado de los CÓDIGOS DE SALIDA (CS), esta hoja está vinculada con la hoja de gráfico, ya que la función de este apartado es que los datos numéricos proporcionen las tendencias de los CÓDIGOS DE ENTRADA (CE) o los que apliquen, para así analizar el comportamiento de los procesos de inspección y parámetros de inocuidad del sistema de cada Establecimiento TIF.

La hoja de cálculo se encuentra conformada por siete cuadros, cada cuadro representa a los 7 CE y cada cuadro se compone de 4 columnas, las cuales tiene los siguientes datos:

1. Incisos del CÓDIGO DE SALIDA (CS) de la a) a la d), en los cuales está dividido en su totalidad el CE (en este caso es un ejemplo del CE 1POES).
2. Título del CE y CS
3. Calificación (CALIF): calificación obtenida del resultado del cálculo aritmético del ejemplo de las páginas 33 y 34 de los códigos de salida, mismos datos que se obtuvieron en la hoja de programación de desviaciones son los que se anotaran nuevamente en dicha columna.
4. Valor Máximo (VM) cumplimiento

h



H. CLASIFICACIÓN DE LAS OBSERVACIONES

Anotar según el criterio, el tipo de observación, como la considera: **Crítica o Mayor**. Siempre enfocada hacia el riesgo del producto.

- **Observación Crítica:** Aquella desviación física, química y/o biológica que pone en riesgo directo o indirecto la inocuidad de los productos, la sanidad de los equipos de contacto directo, las instalaciones, áreas y el bienestar animal.
- **Observación Mayor:** Aquella desviación en la que existe la posibilidad de contaminar física, química y/o biológica, de forma directa o indirecta la inocuidad del producto, la sanidad de los equipos de contacto directo, 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 el plazo es suficiente para corregir la desviación.
- **Observación Menor:** Aquella desviación que no pone en riesgo la inocuidad del producto, pero que causa una irregularidad 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. **Estas no se anotaran en la Guía de Supervisión y se derivaran a los MVZ de Establecimientos TIF.**
- Cuando se presente el caso de que alguna observación de una supervisión anterior, por su magnitud no se haya finiquitado en su totalidad, el Supervisor evaluara física y documentalmente el grado de avance, modificara la fecha de conclusión de acuerdo al escrito de compromiso por parte del Establecimiento y evaluara si es acorde con los nuevos tiempos señalados.
- En el caso de que alguna de las observaciones, por su grado de riesgo y complejidad para su solución, el Establecimiento requiera consultar con otras áreas (mantenimiento, calidad, producción etc.), el Supervisor emitirá un oficio en el cual le dará un plazo no mayor a 5 días hábiles para dar la fecha de solventación definitiva. En la guía de supervisión se dejara sin llenar la celda de la fecha de solventación de dicho hallazgo. Se enviará copia del oficio y repuesta de la empresa junto con la guía de supervisión a la DETIF
- En caso de que en el momento de la supervisión, no se encuentre personal del Establecimiento con poder de decisión para este punto; el supervisor estatal debe de realizar un oficio dirigido al Representante Legal donde solicita indiquen las fechas de solventación en un plazo máximo de 5 días hábiles. Se enviará copia del oficio y respuesta de la empresa junto con la guía de supervisión a la DETIF.



- En caso de que la empresa no de respuesta, a dicho oficio se aplicara una ND.

Cuando se detecte alguna observación que no se encuentre dentro de la normatividad, pero que se tenga el sustento derivado de todos aquellos manuales, procedimientos, oficios y circulares emitidas por la DGIAAP y la DETIF, deberá anotarla dentro de la celda de descripción del punto, al final de las demás observaciones y escribirá el nombre completo de aquel documento al que hará referencia la observación.

I. TOMA DE DECISIONES OBSERVACIONES CRÍTICAS Y MAYORES.

- Si durante la supervisión se observan desviaciones críticas, que pongan en riesgo de forma directa los productos elaborados, materias primas, empaques, superficies de contacto o el bienestar animal, el Supervisor en conjunto con el MVZ del Establecimiento tomaran acciones regulatorias. En este caso se deberá consultar el Procedimiento de NOTIFICACIÓN DE DESVIACIÓN (ND).
- **Cuando una observación sea mayor** y esta se vuelva crítica, el Supervisor en conjunto con el MVZ del Establecimiento tomaran acciones regulatorias. En este caso se deberá consultar el Procedimiento de NOTIFICACIÓN DE DESVIACIÓN (ND).

J. TOMA DE DECISIONES PARA OBSERVACIONES NO SOLVENTADAS.

Cuando el Establecimiento no solvente observaciones de supervisiones anteriores y por su repetitividad o por su riesgo se vuelvan críticas, el Supervisor, el MVZ del Establecimiento tomaran acciones regulatorias. En este caso se deberá consultar el Procedimiento de NOTIFICACIÓN DE DESVIACIÓN (ND).

K. TOMA DE DECISIONES OBSERVACIONES NO REGULADAS POR LA NORMATIVIDAD TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

Cuando las observaciones detectadas, durante la supervisión no puedan ser reguladas por las leyes, reglamentos y normas inherentes al Sistema TIF y afecten la sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, se informara mediante oficio a la DGIAAP y a la DETIF, haciendo una descripción precisa del hallazgo y de ser necesario tomará evidencia documental que lo sustente, para que se dé seguimiento al caso.

2



L. NOTA

Cada año (en el mes de junio) debe dedicar parte de la Supervisión mensual a la siguiente revisión documental pormenorizada:

- **Acta constitutiva (copia):** Revisar la Razón Social del Establecimiento.
- **Dirección del Establecimiento:** Revisar el documento que avale la dirección, dicho documento debe contener: Calle, número exterior, número interior, (si aplica) o sin número del Establecimiento, Colonia, Delegación o Municipio, Estado, Código Postal, cotejar estos datos con la Guía de Supervisión.
- **Representante Legal:** Revisar copia del poder notarial del representante legal, cotejar con los datos de la Guía de supervisión, además de constatar la vigencia del poder notarial
- **Gerente del Establecimiento y Gerente de Calidad:** Constatar física y documentalmente (credencial u otro documento que avale que pertenece a la empresa), los nombres y presencia de los gerentes.
- **EL Supervisor:** Constatar que exista el oficio de designación, para los MVZ de Establecimientos TIF.
- **Acreditaciones Internacionales:** Revisar los oficios de las autorizaciones para exportar.
- **Certificaciones y Ampliaciones:** Solicitar copia del oficio de certificación inicial, de las ampliaciones, de las especies autorizadas, de los procesos e instalaciones y cotejar físicamente el cumplimiento.
- **Plano del Establecimiento:** Cotejar físicamente con el plano, las áreas, flujos, capacidades e instalaciones autorizadas y constatar que no existan cambios.

En caso de detectar desviaciones documentales, debe notificar al Establecimiento, mediante oficio (en 2 tantos originales, uno para la empresa y otro para el Supervisor, de acuse) dando sustento legal con la Ley Federal de Sanidad Animal y el Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal; debe informar dichos cambios a la Dirección de Establecimientos TIF, el oficio debe tener copia para DETIF y anexar copia a la Guía de Supervisión.

Cada inicio de año el Supervisor emitirá una circular mensual dirigida a los MVZ del Establecimiento TIF a su cargo, para la verificación anual del Plan HACCP (cuando aplique), POES, Prerrequisitos y los Programas Microbiológicos del Establecimiento y Bienestar Animal, dicha revisión debe terminar en el mes de abril, el Supervisor y el MVZ del Establecimiento deben revisar al final de cada mes el informe de esta actividad y dar seguimiento a las desviaciones encontradas por el MVZ del Establecimiento.

h



Los oficios deberán realizarse en 2 tantos originales, uno para el Establecimiento el otro como acuse para el Supervisor.

Todos los oficios que se generen de la supervisión, deberán anexarse copias en las Guías de supervisión y escanearse en PDF al término de la supervisión, para posteriormente enviarlas a Oficinas Centrales por correo electrónico el mismo día.

L



PERFIL SUPERVISOR AUDITOR INTERNACIONAL

Misión:

Verificar que los Sistemas de Inspección de Carnes de países con los cuales México tiene intercambio comercial, cumplan con los requisitos que garanticen la inocuidad de los productos y sub productos de origen animal, mediante la inspección de sus procesos desde el ingreso de la materia prima hasta el producto terminado listo para exportar, mediante el cumplimiento de Regulaciones Internacionales, las del país auditado y las Mexicanas.

Objetivo:

El supervisor deberá tener la capacidad de evaluar y constatar mediante visitas de auditoría que el sustento regulatorio, científico o técnico de los sistemas de inspección veterinaria oficial son equivalentes al de nuestro país, a través del cumplimiento en la implementación de los programas de inspección oficial, buenas prácticas pecuarias, buenas prácticas de manufactura y programas de Inocuidad agroalimentaria y Bienestar Animal, entre otros acorde a los avances científicos en materia zoonosaria.

Escolaridad:

El supervisor debe tener una preparación acorde con las exigencias de la auditoría y análisis a realizar, se tomara en cuenta la formación profesional y experiencia laboral.

- Formación Académica: Licenciatura en Medicina Veterinaria.
- Formación Complementaria: Cursos, Seminarios, Foros y Talleres que comprueben su actualización en los temas a auditar en visitas internacionales
- Formación empírica: Práctica profesional en temas de auditoría internacional por especie, proceso y categoría.

Experiencia:

Para el ejercicio de sus funciones el supervisor auditor tiene que dominar varios campos:

1. El supervisor participante deberá tener como mínimo 2 años de nombramiento como Supervisor, con experiencia práctica comprobable en inspección de Establecimientos TIF con diversos giros, especies y categorías.
2. Se debe tener conocimiento de la organización del SENASICA, su objetivo, campo de acción, estructura administrativa y operativa. Experiencias anteriores en organizaciones similares
3. Conocimiento de casos prácticos y personal basado en atributos como el dominio de áreas técnicas, prácticas, administrativas, sentido común e inteligencia, interacción con el medio e interés de desarrollo, liderazgo formal o informal.

Habilidades y Destrezas:

Como complemento a su formación profesional, teórica, práctica o ambas se demanda del supervisor auditor otras cualidades para el desempeño de su trabajo derivadas de sus atributos personales bien



sea porque le son intrínsecas a su personalidad o porque las ha obtenido en el desenvolvimiento de su trabajo, entre las que se tienen las siguientes:

Características Psicológicas	Habilidades de razonamiento	Habilidades para relaciones interpersonales	Sentido de compromiso
Actitud positiva	Capacidad de análisis	Facilidad para trabajar en equipo	Sentido de pertenencia institucional
Estabilidad Emocional	Creatividad	Saber escuchar	Conciencia valores propios y de su entorno
Objetividad	Imaginación	Respeto a las ideas de los demás	Comportamiento ético
	Capacidad de observación	Capacidad de negociación	
	Claridad en comunicación verbal y escrita	Discreción	

Atributos:

Para el debido ejercicio de la auditoría el Supervisor auditor debe tener en cuenta estos aspectos fundamentales:

- Independencia - es el estado o cualidad de mantenerse incólume o libre de control o influencia de las partes interesadas.
- Ejecución de su trabajo utilizando el conocimiento y capacidad profesional adquiridos
- Cumplir con las normas y criterios que se le señalen
- Mantenerse actualizado mediante capacitación continua
- Objetividad- mantener una visión independiente de los hechos, evitando formular juicios o caer en omisiones, que alteren de alguna manera los resultados de su trabajo.
- Cumplimiento de plazos - cumplir las asignaciones oportuna y eficientemente.
- Integridad- Preservar sus valores por encima de las presiones
- Compromiso- Tener presente las obligaciones para consigo mismo y la organización para la que presta sus servicios
- Equilibrio- No perder la dimensión de la realidad y el significado de los hechos.
- Honestidad- Aceptar su condición y tratar de dar su mejor esfuerzo, con sus recursos , evitando aceptar compromisos o tratos externos de cualquier tipo
- Institucionalidad- No olvidar que su ética profesional lo obliga a respetar y obedecer a la organización a la que pertenece.
- Criterio- Emplear su capacidad de discernimiento en forma equilibrada
- Imparcialidad- No involucrarse en forma personal en los hechos conservando su objetividad al margen de sus preferencias personales.
- Creatividad- Ser innovador en el desarrollo de su trabajo.

El supervisor auditor debe superar los impedimentos personales y externos como son vínculos personales, profesionales u otros, no tener intereses económicos, presión injustificada para propiciar informes alterados y externos, no estar subordinado a la autoridad o personal del país a auditar que pudieran alterar los resultados de la auditoría.

El supervisor auditor debe estructurar una línea de pensamiento enfocada a promover el cumplimiento de la normatividad institucional:

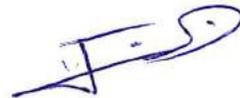
- Respetar la vía institucional sin frenar la visión de la auditoría
- Estar en permanente búsqueda de los mejores resultados
- Ser analítico
- Conservar la objetividad por encima de las presiones

Funciones Generales del Equipo de Supervisores Auditores:

- Conocer la normatividad mexicana e internacional del país a auditar, misión, objetivos, políticas, estrategias, planes y programas del trabajo de la DGIAAP y DGETIF. Conocer el estatus en salud animal del país a visitar
- Dar seguimiento puntual al programa de auditoría
- Conocer los objetivos, alcance y metodología para instrumentar la auditoría
- Captar la información necesaria para evaluar la funcionalidad y efectividad de los procesos, funciones y sistemas utilizados.
- Revisar los informes técnicos de visitas anteriores
- Conocer la información sobre técnicas de inspección veterinaria oficial por especie y giros, programas de Buenas prácticas pecuarias y de manufactura, Programas de control de Residuos Tóxicos, de Microbiología y de Inocuidad agroalimentaria, entre otros, contar con las herramientas de medición viables para la medición de parámetros normativos uso durante la auditoría.
- Realizar hallazgos y obtener evidencias e incorporarlos a los papeles de trabajo.
- Respetar las normas de actuación dictadas por el SENASICA, la DGIAAP y la DGTIF.
- Mantener un adecuado nivel de interacción con los entes funcionales y directivos para evaluar los hallazgos y evidencias y los avances.
- Proponer modificaciones que permitan elevar la efectividad de la auditoría internacional.
- Diseñar y preparar los reportes de avance e informe final de la auditoría

Criterios alternos para la creación de equipos:

- Interdisciplinario. Integrado por personas de distintas áreas y especialidades.
- Funcional. Compuesto por miembros de las áreas funcionales de la organización.
- De la alta dirección. Estructurado por la máxima autoridad y los responsables de los niveles de mayor jerarquía.
- De mando. Conformado por individuos que reportan al mismo superior dentro de una unidad administrativa. Equivalentes a departamentos.
- Especial. Equipo conformado para un proyecto de características muy particulares o de mucho interés para la organización.
- Auto-dirigido. Actúa con independencia y supervisa sus acciones en forma autónoma.



h



- De calidad. Encargado de garantizar la calidad de los bienes y servicios que produce la organización.
- Estratégico. Creado para establecer los criterios de acción fundamentales en el tiempo y espacio.

Estructura:

- Supervisor Líder de proyecto
- Supervisores Asistentes

Supervisor Líder del Proyecto:

Es el eslabón entre el coordinador general de la auditoria y los supervisores auditores, el entorno, los objetivos, programas y estrategias propuestas.

En el desarrollo de la auditoria operativa debe dominar la visión para cumplir con las líneas de acción de la coordinación general, conciliar enfoques, puntos de vista y observaciones, vigilar el cumplimiento del cronograma en las fases y tiempos definidos, aclarar dudas al equipo, recopilar y resolver observaciones y mantener el nivel de desempeño convenido.

Supervisores Asistentes:

Manejar y recopilar información registrándola en las guías de supervisión y documentos que contienen los hallazgos, evidencias y observaciones con mucho orden.

Homologar los criterios y propuestas de la auditoria con precisión y objetividad.

Evaluación:

Se deben considerar parámetros de educación, experiencia laboral, formación y experiencia como auditor para la evaluación del personal Supervisor que participara en las auditorias internacionales a países con intereses en la exportación a nuestro país.

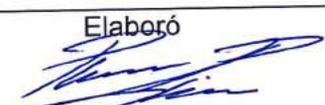
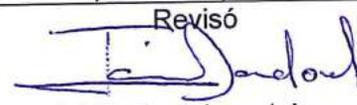
La experiencia ha mostrado que los niveles que se dan en la tabla 1 son adecuados para auditores que realizan auditorias de certificación o similares.

h



Parámetro niveles de educación	Audidores experiencia laboral	Líder del equipo auditor experiencia en auditorías
Educación	Médico Veterinario Zootecnista	Médico Veterinario Zootecnista
Experiencia laboral total	Experiencia laboral en la Supervisión de Establecimientos TIF mínimo 3 años	Experiencia laboral en la Supervisión de Establecimientos TIF mínimo 5 años
Experiencia laboral en el campo a auditar	No menos de 2 de años	5 años o más
Formación como auditor	24 hrs. de formación en auditoría	40 hrs. de formación en auditoría
Experiencia en auditorías	Tres auditorías completas con un total de al menos 20 días de experiencia en auditoría como auditor en formación, bajo la dirección y orientación de un auditor competente como líder del equipo auditor -Las auditorías deberían realizarse dentro de los 3 últimos años consecutivos.	Tres auditorías completas con un total de al menos 15 días de experiencia en auditoría actuando como líder del equipo auditor, bajo la dirección y orientación de un auditor competente como líder del equipo auditor. -Las auditorías deberían realizarse dentro de los 3 últimos años consecutivos

B) Firmas y Cambios

<p>Elaboró</p>  MVZ. Jorge Paredes Pérez Subdirector de Supervisión Nacional de Establecimientos TIF	<p>Revisó</p>  MVZ. Francisco Jaime Sandoval Director de Establecimientos TIF	<p>Autorizó</p>  MVZ. Hugo Fragosos Sánchez Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera
Cambios		
Revisión	Fecha	Descripción
00	00/00/00	
01	00/00/00	
02	00/00/00	