

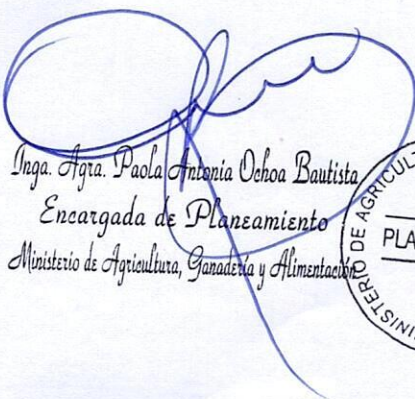


GOBIERNO *de*
GUATEMALA

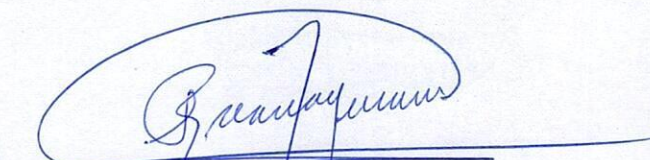
MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
GANADERÍA Y
ALIMENTACIÓN

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD


Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Guatemala, septiembre de 2023

7ª. Av. 12-90, zona 13, Edificio Monja Blanca



www.maga.gob.gt

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Presentación	7
Marco Legal	8

CAPÍTULO I

GENERALIDADES DEL MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Objetivo General	13
Objetivos Específicos	13
Alcance	13
Normas Generales	14

CAPÍTULO II

PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Emisión o renovación de licencia sanitaria de funcionamiento	16
Emisión o renovación de licencia sanitaria de transporte	22
Inspección higiénico sanitaria de seguimiento	25
Muestreo para la detección de residuos y contaminantes	28
Glosario de términos	31
Glosario de siglas	32
Glosario de símbolos	33

ANEXOS

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1 Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Registro de Empresa Importadora, Exportadora y Comercializadora Nacional	35
2 Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en Almacén de Productos No Procesados de Origen Vegetal	36
3 Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas Empacadoras de Vegetales	44

Inga. María Antonia Cheba Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad

**ÍNDICE
ANEXOS**

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas	
4 Prácticas Agrícolas para Fincas Productoras de Granos, Frutas y Vegetales	60
Lista de Cotejo para la Inspección y Otorgamiento de Licencia	
5 Sanitaria de Funcionamiento, clase "D", para Productos de Origen Vegetal	79
6 Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte de Productos no Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico	84
7 Lista de Cotejo de Transporte	86

CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS

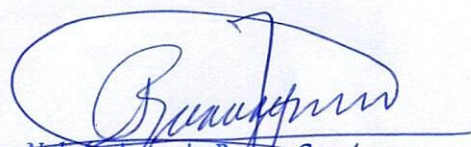
DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Emisión o renovación de licencia sanitaria de funcionamiento	89
Emisión o renovación de licencia sanitaria de transporte	95
Inspección higiénico sanitaria de seguimiento	98
Auditoría a establecimientos	101
Muestreo para la detección de residuos y contaminantes	104
Emisión o renovación de registro guatemalteco apícola	107
Glosario de términos	110
Glosario de siglas	110
Glosario de símbolos	111

ANEXOS

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Centros de	
1 Acopio, Transformadoras, Almacenadoras y Exportadoras de Miel de Abeja	113
2 Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Unidades de Producción Apícola (Apiarios)	116
3 Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano	118


Asistencia Administrativa:
Planamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruyana García
Autorizo:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
4 Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimiento de Leche Cruda para Consumo Humano	119
5 Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimientos de Productos de Origen Hidrobiológico	120
6 Lista de Cotejo de Inspección de Sala de Ordeño de Leche Cruda	122
7 Lista de Cotejo de Inspección de Centro de Acopio de Leche Cruda	128
8 Lista de Cotejo para Verificación de Cumplimiento de BPM en Empresas Transformadoras, Acopiadoras, Almacenadoras y Envasadoras de Miel de Abeja	135
9 Lista de Cotejo para Verificación de Buenas Prácticas Apícolas en Apiarios	148
10 Formulario de Inspección para Unidades de Producción de Camarón	154
11 Formulario de Inspección para Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos	157
12 Formulario de Inspección para Centros de Acopio y Transformación Menor de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico	164
13 Formulario de Inspección para Almacenadoras de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico	168
14 Formulario de Inspección para Unidades de Producción de Pescado	171
15 Formulario de Inspección Durante la Descarga de Barcos Pesqueros y Congeladores	174
16 Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Congeladores	177
17 Formulario de Inspección Durante la Descarga de Contenedores de Productos de Origen Hidrobiológico	181
18 Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Unidades de Producción)	184
19 Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Centros de Acopio)	190
20 Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte para Alimentos Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico No Procesados	194
21 Lista de Cotejo para Transporte de Huevo para Consumo Humano	196
22 Lista de Cotejo de Inspección de Transporte de Leche Cruda	198
23 Lista de Cotejo para Inspección de Medios de Transporte de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico	200
24 Formulario de Inscripción para Registro Guatemalteco Apícola -REGAPI-	202

Inga. Asist. Adm. Antonia Cobos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Nelson Antonio Ruano García
Autorizó:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

ÍNDICE

CAPITULO IV PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Creación de usuario	204
Desactivación de usuario	206
Registro de establecimientos	208
Registro de vehículos	210
Emisión de certificado de libre venta	212
Inspección al sistema de rastreabilidad en establecimientos	214
Capacitación	216
Asistencia técnica	218
Emisión de permiso de importación de alimentos no procesados de origen vegetal	220
Emisión de certificado de exportación de productos no procesados de origen vegetal	223
Emisión de permiso de importación de alimentos no procesados	226
Emisión de certificado de exportación de productos de origen animal e hidrobiológicos	229
Glosario de términos	232
Glosario de siglas	232
Glosario de símbolos	233

ANEXOS

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1 Lista de Verificación de Sistemas de Rastreabilidad	235
2 Lista de Asistencia	239
3 Solicitud para Gestionar el Permiso Fitosanitario para la Importación de Plantas, Productos y Subproductos de Origen Vegetal	240
4 Solicitud de Certificado de Inocuidad para Exportación de Alimentos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico	241
5 Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico	243


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación






Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo
VIRAR MAGA
Dirección de Inocuidad

ÍNDICE

6	Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Animal	249
7	Solicitud de Certificado de Inocuidad para Exportación de Alimentos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico	254

CAPITULO V

PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Emisión o renovación de licencia sanitaria de funcionamiento	257
Emisión o renovación de licencia sanitaria de transporte	262
Supervisión del sistema de inspección	265
Muestreo para la detección de residuos y contaminantes	268
Verificación del cumplimiento de requisitos de importación de alimentos cárnicos no procesados	271
Emisión de certificado veterinario oficial	274
Autorización o delegación de médico veterinario	276
Solicitud de servicio de inspección higiénico sanitaria	279
Reposición de documentos oficiales	281
Glosario de términos	284
Glosario de siglas	284
Glosario de símbolos	285

ANEXOS

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1 Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de Rastros, Establecimientos de Transformación y Almacenadoras DI-00-R-043	287
2 Informe de Supervisión Oficial FORMA SUP 1	290
3 Check List Almacenadoras DI-SOIC-R26	293
4 Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte para Alimentos de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico No Procesados DI-FO-038	295
5 Guía de Verificación de Transporte DI-SOIC-R07	297
6 Informe de Supervisión a Oficiales FORMA SUP 2	298
7 Informe de Supervisión Oficial FORMA SUP 1	300

Asistencia Administrativa:
Inga. Olga Patricia Ceballos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

ÍNDICE ANEXOS

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
8 Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Animal	303
9 Solicitud Certificado Veterinario Oficial-Local DI-SOIC-R36	309
10 Solicitud Certificado Veterinario Oficial-Exportación DI-SOIC-R29	311
11 Solicitud de Autorización o Delegación de Médico Veterinario DI-SOIC-R38	315
12 Solicitud de Servicios de Inspección Higiénico-Sanitaria para Establecimientos de Productos Cárnicos DI-SOIC R-37	317
13 Solicitud de Reposición de Documentos Oficiales de Productos Cárnicos y Mataderos DI-SOIC-R41	319

CAPITULO VI

PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE LABORATORIO

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
Recepción de muestras de alimentos no procesados	322
Determinación de contaminantes químicos, físicos o biológicos en los alimentos no procesados	324
Solicitud de reconocimiento de pruebas a laboratorios externos	327
Glosario de Términos	330
Glosario de Siglas	330
Glosario de Símbolos	331

ANEXOS

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1 Procedimiento para el Ingreso, Recepción y Manejo de Muestras en el Laboratorio	333
2 Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Microbiológico	334
3 Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Fisicoquímico	335
4 Solicitud de Reconocimiento de Laboratorio	336
5 Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025	337
6 Reconocimiento de Pruebas a Laboratorios Externos	349

Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Autorizó:
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

PRESENTACIÓN

El Manual de Normas y Procedimientos de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, tiene la finalidad de orientar a los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales sobre cómo deben proteger la salud pública, aplicando las disposiciones correspondientes. Estas disposiciones incluyen la legislación sanitaria vigente en nuestro país en donde se determinan los procedimientos a seguir para llevar a cabo las actividades que permitan asegurar que la población consuma alimentos inocuos. De igual manera, se determinan los procesos en los cuales está implicada la comercialización de alimentos, tanto los que se importan como los que se están exportando a otros países.

En este manual se describen los procedimientos para que la Dirección de Inocuidad cumpla con la responsabilidad de garantizar que los alimentos no procesados sean aptos para el consumo humano.

Los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales de la Dirección de Inocuidad deben usar este manual como un marco orientador para realizar sus actividades, auxiliándose de las regulaciones y documentos más específicos para su ejecución.



Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Ayra. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad

MARCO LEGAL

1. Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala, Código de Salud y sus reformas.
2. Acuerdo Gubernativo número 969-99, Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos.
3. Acuerdo Gubernativo número 411-2002, Reglamento de Rastros para Bovinos, Porcinos y Aves.
4. Acuerdo Gubernativo número 72-2003, Reglamento para el Otorgamiento de Licencias Sanitarias para el Funcionamiento de Establecimientos, Transporte, Importación y Exportación de Alimentos No Procesados de Origen Vegetal, sus Productos y Subproductos y sus reformas.
5. Acuerdo Gubernativo número 343-2005, Reglamento Sanitario para el Funcionamiento de Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos y sus reformas.
6. Acuerdo Gubernativo número 338-2010, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
7. Acuerdo Gubernativo número 384-2010, Reglamento de Inspección y Vigilancia Sanitaria de los Rastros, Sala para el Deshuese y Almacén de Productos Cárnicos de la Especie Bovina.
8. Acuerdo número A-039-2023 de la Contraloría General de Cuentas, que acordó aprobar Normas Generales y Técnicas de Control Interno Gubernamental.
9. Acuerdo Ministerial número 169-2012 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer las Disposiciones Aplicables a toda persona dedicada a Producción, Acopio, Transformación, Envasado, Almacenaje y Comercialización de Productos Apícola, dentro del Territorio Nacional.
10. Acuerdo Ministerial número 427-2005 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó las Normas para la Obtención de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de Salas de Ordeño, Centros de Acopio y Medios de Transporte de Leche Cruda y sus modificaciones.




Asistencia Administrativa:
Inga. Aguilera
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

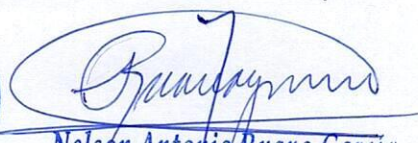


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza:
VISAR-MICA

11. Acuerdo Ministerial número 68-2007 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer el Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Substancias y Residuos Nocivos a la Salud Humana en Camarones de Cultivo y sus modificaciones.
12. Acuerdo Ministerial número 74-2007 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer el Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Histamina en Carne de Atunes y Dorado en Establecimientos de Transformación de estos Productos, con Destino al Mercado de la Unión Europea y sus modificaciones.
13. Acuerdo Ministerial número 105-2007 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó la prohibición del Registro, el Uso y la Comercialización de Cloranfenicol, Nitrofuranos y Nitroimidazoles en el Cultivo de Camarón.
14. Acuerdo Ministerial número 596-2007 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó aprobar el Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Fincas Camaroneras.
15. Acuerdo Ministerial número 649-2007 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó las Normas de Higiene de los Productos y Alimentos Hidrobiológicos en sus Procesos de Producción, Transformación y Transporte.
16. Acuerdo Ministerial número 318-2008 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó aprobar el "Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Metales Pesados en Atunes Importados" y sus modificaciones.
17. Acuerdo Ministerial número 330-2008 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó aprobar el "Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo Microbiológico de Productos Hidrobiológicos en Establecimientos Aprobados para Exportar a la Unión Europea".
18. Acuerdo Ministerial número 241-2008 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó aprobar las trece (13) cláusulas que contiene el Convenio de Cooperación número treinta y siete guion dos mil ocho (37-2008), entre el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN y el MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL -MSPAS-, para coordinar las Acciones y Controles Higiénico Sanitarios en Establecimientos de Alimentos de Origen Hidrobiológico Procesados, con destino a la Unión Europea.



Inga. María Paola Antonia Cecho Bautista
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizado
Con Firmaciones Temporales
VISAR-MAGA
Dirección de Inocuidad

19. Acuerdo Ministerial número 349-2008 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer la Norma para el Control Oficial de los Productos utilizados en la Alimentación de Animales Acuáticos destinados para el consumo humano.
20. Acuerdo Ministerial número 026-2009 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó crear el Programa de Control y Monitoreo de Contaminantes Microbiológicos, Substancias Químicas y Características Físicas del Agua a ser utilizada en Establecimientos de Productos Hidrobiológicos en la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
21. Acuerdo Ministerial número 03-2011 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer Disposiciones Higiénico Sanitarias de los Productos de la Pesca en Barcos Pesqueros y en Barcos Congeladores y sus modificaciones.
22. Acuerdo Ministerial número 06-2011 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó aprobar el Procedimiento Aplicable a la Inspección Higiénico-Sanitaria a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores y sus modificaciones.
23. Acuerdo Ministerial número 07-2011 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer las Disposiciones Aplicables al Examen Organoléptico en Atún y Camarón.
24. Acuerdo Ministerial número 13-2011 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó "Actualizar el Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Metales Pesados en Carne de Atunes con Destino al Mercado de la Unión Europea".
25. Acuerdo Ministerial número 02-2012 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó aprobar el Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Substancias y Residuos Nocivos a la Salud Humana en Camarones de Cultivo.
26. Acuerdo Ministerial número 03-2012 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer el "Manual de Procedimiento para la Toma de Muestras de Camarón y su envío al Laboratorio del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Substancias y Residuos Nocivos a la Salud Humana en Camarones de Cultivo".



Inga Agrado
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

27. Acuerdo Ministerial número 07-2013 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer el "Programa Nacional de Monitoreo de Metales Pesados y Dioxinas en Camarones de Captura".
28. Acuerdo Ministerial número 08-2013 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer el "Programa Nacional de Monitoreo de Metabisulfito en Camarones en Plantas de Procesamiento".
29. Acuerdo Ministerial número 14-2013 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer las Disposiciones Aplicables a la Importación de Productos de Origen Hidrobiológico para ser Procesados en Guatemala y Exportados a la Unión Europea y sus modificaciones.
30. Acuerdo Ministerial número 15-2013 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer el "Programa Nacional de Monitoreo de Dioxinas y Similares en Atún y Dorado".
31. Acuerdo Ministerial número 28-2018 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó emitir las Disposiciones para la Importación de Productos Hidrobiológicos No Procesados con Procedencia de los Estados Unidos de América.
32. Acuerdo Ministerial número 176-2020 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó establecer el "Programa Nacional de Monitoreo de Histamina, Metales Pesados, Dioxinas y PCB's en Carne de Atún en Barcos Congelados".
33. Acuerdo Ministerial número 251-2020 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que acordó aprobar el "Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Establecimientos de Productos Hidrobiológicos".
34. Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09, Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos No Procesados.
35. CAC/RCP 15-1976, Código de Prácticas de Higiene para los Huevos y los Productos de Huevo.
36. CAC/GL 60-2006 del Codex Alimentarius, Principios para la Rastreabilidad/Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos.


Asistencia Administrativa
Ing. Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
PLANEAMIENTO


MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD
GUATEMALA, C.A.

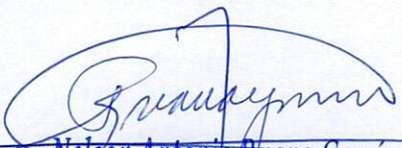

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
VISAR: [Firma]
Dirección de Inocuidad

CAPÍTULO I

GENERALIDADES DEL MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga. Silvia Patricia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad

OBJETIVO GENERAL

Disponer de un documento administrativo actualizado que contenga los procedimientos de trabajo a realizar los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, en cumplimiento a lo establecido en la legislación nacional e internacional vigente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

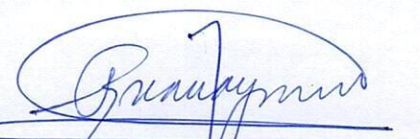
1. Proveer a los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales de la Dirección de Inocuidad el instrumento técnico administrativo para aplicarlo a sus labores, coadyuvando a establecer condiciones uniformes de comportamiento laboral y de entendimiento operativo.
2. Establecer un criterio técnico, práctico y estandarizado que conduzca a los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales de la Dirección de Inocuidad en su trabajo para proceder de idéntica o similar forma de actuación en la ejecución de las actividades.
3. Servir como fuente de información o de consulta para realizar el proceso de inducción de los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales de primer ingreso a la Dirección de Inocuidad.
4. Definir los lineamientos a seguir por los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales de la Dirección de Inocuidad en observancia y cumplimiento de las normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de sus actividades.
5. Optimizar los procedimientos establecidos por la Dirección de Inocuidad, en cumplimiento a las atribuciones conferidas en armonía con la legislación nacional e internacional vigente.

ALCANCE

El presente Manual de Normas y Procedimientos está dirigido a los servidores públicos, prestadores de servicios técnicos y profesionales de la Dirección de Inocuidad, del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, para su aplicación en el desarrollo de las actividades cotidianas.



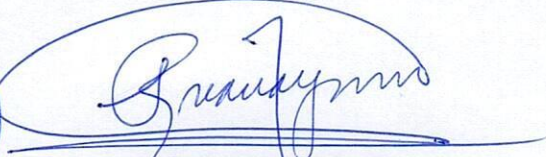
Asistencia Administrativa:
Inga. Ana María Antonia Uchoc Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
VICAR MASA

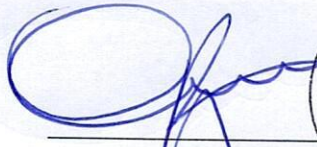
NORMAS GENERALES

1. La aplicación del presente manual es de forma inmediata y permanente, por lo que es responsabilidad del Director de Inocuidad difundir el contenido de este documento con el personal a su cargo, para el uso obligatorio en el desarrollo de las actividades.
2. El presente Manual de Normas y Procedimientos será actualizado de acuerdo con las necesidades de funcionamiento de la Dirección de Inocuidad, a través de las acciones administrativas correspondientes.
3. El Director de Inocuidad firmará cada una de las páginas del presente Manual de Normas y Procedimientos, con la finalidad de avalar su contenido.
4. Cuando surjan disposiciones emitidas por los órganos rectores de la materia, que modifiquen procesos establecidos en este Manual, las mismas serán implementadas por medio de oficio circulares, los cuales constituirán un complemento del presente Manual, en tanto se concluya el proceso de actualización e incorporación de las nuevas disposiciones.
5. Planeamiento brindará asistencia administrativa a las dependencias del Ministerio en la elaboración y actualización de los Manuales de Normas y Procedimientos, mediante la revisión técnica del contenido, redacción, secuencia lógica de los pasos, diagramación de los procedimientos y formato final.

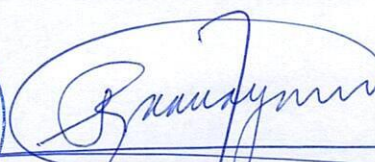

Asistencia Administrativa:
Ingrid Patricia Antonia Velez Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGAAutorizó:
Dirección de Inocuidad

CAPÍTULO II

PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL


Asistencia Administrativa:
Inga Patricia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO	Páginas	6

OBJETIVO:

Emitir o renovar Licencia Sanitaria de Funcionamiento para autorizar establecimientos en el territorio nacional, de conformidad con los requisitos de inocuidad establecidos en la normativa vigente.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la verificación del expediente, el cual debe contener los requisitos de acuerdo al tipo de solicitud siguientes:

Emisión:

a. Persona Individual:

- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Registro de Empresa Importadora, Exportadora y Comercializadora Nacional (**Ver Anexo 1**).
- Fotocopia legalizada de patente de comercio.
- Fotocopia legalizada del DPI del propietario.
- Boleta de pago cancelada.

b. Persona Jurídica:

- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Registro de Empresa Importadora, Exportadora y Comercializadora Nacional (**Ver Anexo 1**).
- Fotocopia legalizada del DPI del Representante Legal.
- Fotocopia legalizada de patente de comercio de sociedad.
- Certificación legalizada de inscripción del Representante Legal, extendida por el Registro Mercantil de la República o Institución equivalente para organizaciones, extendida en el año en curso.
- Boleta de pago cancelada.
- Fotocopia simple del RTU.

Ing. Ana María Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizo:
Dirección de Inocuidad

c. Cooperativa:

- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Registro de Empresa Importadora, Exportadora y Comercializadora Nacional (**Ver Anexo 1**).
- Recibo de pago correspondiente.
- Fotocopia de la inscripción y registro del Instituto Nacional de Cooperativas, cuando aplique.
- Fotocopia legalizada del nombramiento del Representante Legal.
- Fotocopia simple del RTU.

Renovación:

a. Persona individual:

- Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, según el origen que corresponda, de forma completa.
- Fotocopia legalizada de Patente de Comercio.
- Fotocopia simple del RTU.
- Fotocopia legalizada del DPI.
- Fotocopia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
- Boleta de pago cancelada.

b. Persona Jurídica:

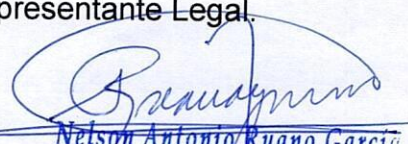
- Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, según el origen que corresponda, de forma completa.
- Fotocopia simple del RTU.
- Fotocopia legalizada de Patente de Comercio.
- Fotocopia legalizada de Patente de Sociedad.
- Nombramiento de Representante Legal.
- Fotocopia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
- Boleta de pago cancelada.

c. Cooperativa:

- Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, según el origen que corresponda, de forma completa.
- Recibo de pago correspondiente.
- Fotocopia legalizada del nombramiento del Representante Legal.
- Fotocopia simple del RTU.


Asistencia Administrativa
Ing. Ana Patricia Velez Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

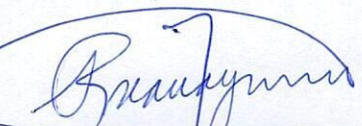



Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA-R-MAGA
Autoriza
Dirección de Inocuidad

2. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la verificación higiénico sanitaria de la instalación y en la comprobación de registros, basándose en Acuerdos Ministeriales y utilizando las listas de cotejo que correspondan:
 - a. Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en Almacenadoras de Productos No Procesados de Origen Vegetal **(Ver Anexo 2)**.
 - b. Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas Empacadoras de Vegetales **(Ver Anexo 3)**.
 - c. Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas para Fincas Productoras de Granos, Frutas y Vegetales **(Ver Anexo 4)**.
 - d. Lista de Cotejo para la Inspección y Otorgamiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, Clase "D", para Productos de Origen Vegetal **(Ver Anexo 5)**.
3. El Profesional de Apoyo en Verificación, en caso de existir no conformidades mayores, requiere al interesado que cumpla con la corrección de las mismas dentro de un plazo acordado dependiendo de la complejidad del caso. Si el interesado no cumple con satisfacer dentro del plazo establecido las correcciones requeridas, se procede a emitir una boleta de rechazo denegando la solicitud.
4. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la impresión de la emisión o renovación de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, en los casos donde no se encuentren hallazgos que comprometan la inocuidad de los productos.



Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

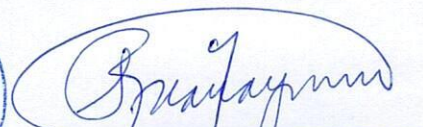


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en la creación del registro digital y físico.
	3	Apoya en el traslado del registro al Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal.
Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal	4	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 5. No: Devuelve con observaciones.
	5	Asigna expediente y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	6	Apoya en la recepción del expediente y en la programación de verificación.
	7	Apoya en la verificación higiénico sanitaria de la instalación (Ver Norma 2).
	8	Apoya en la emisión del resumen de hallazgos y dictamen. Si: Sigue paso 9. No: Apoya en informar al interesado (Ver Norma 3).
	9	Apoya en la impresión de la emisión o renovación de Licencia Sanitaria de Funcionamiento (Ver Norma 4).
	10	Apoya en completar expediente y en el traslado al Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal.


Asistencia Administrativa:
Inga. Ayra. Paola Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



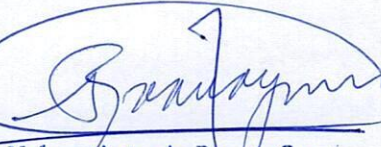

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

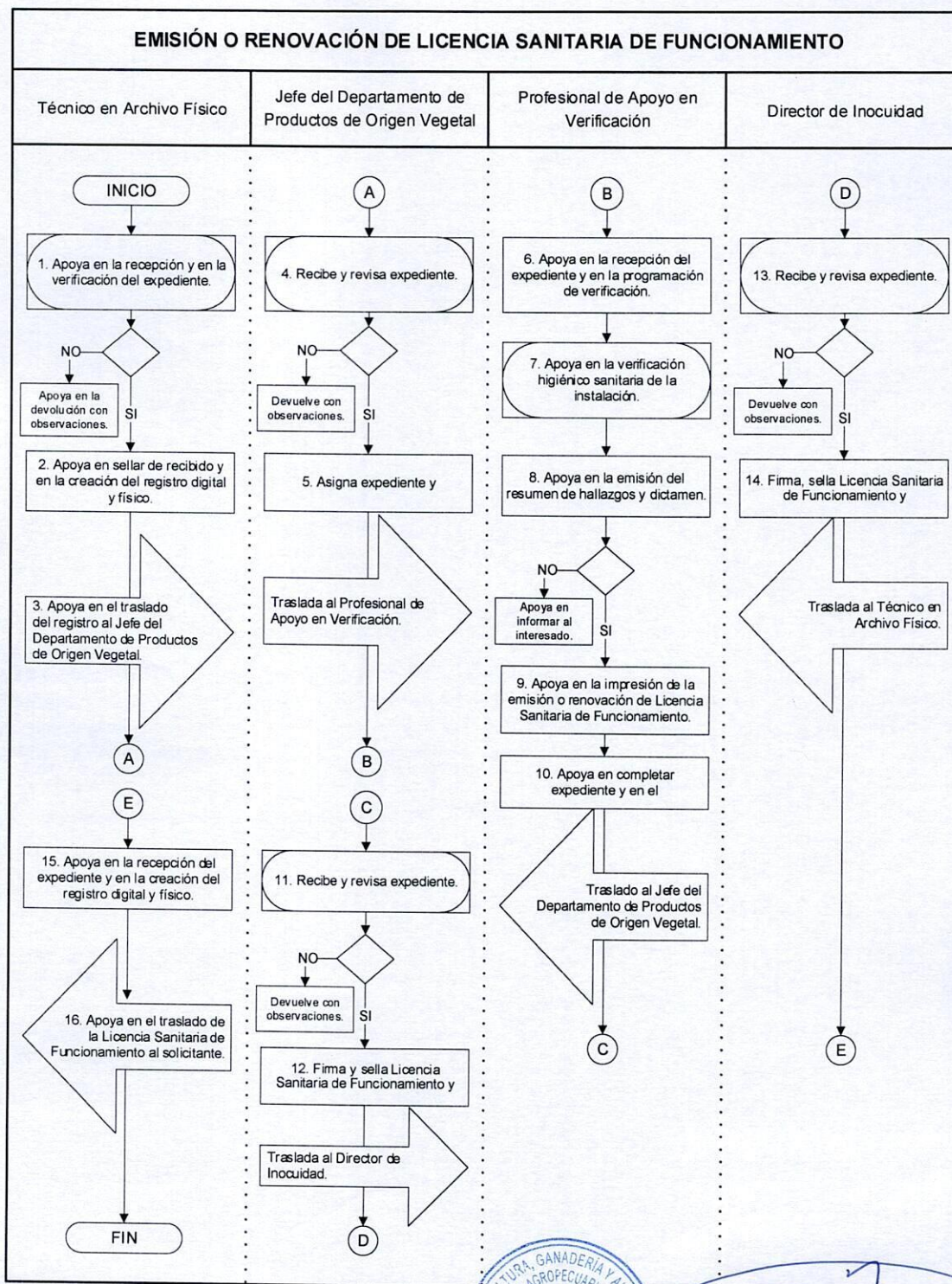
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal	11	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 12. No: Devuelve con observaciones.
	12	Firma y sella Licencia Sanitaria de Funcionamiento y traslada al Director de Inocuidad.
Director de Inocuidad	13	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 14. No: Devuelve con observaciones.
	14	Firma, sella Licencia Sanitaria de Funcionamiento y traslada al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	15	Apoya en la recepción del expediente y en la creación del registro digital y físico.
	16	Apoya en el traslado de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento al solicitante. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Inga. Angélica Patricia Ochoa Bautista
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad



Asistencia Administrativa:
Inga. Antonia Vénia Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE	Páginas	3

OBJETIVO:

Emitir o renovar Licencia Sanitaria de Transporte a las unidades de transporte nacional, que cumplen con los requisitos de inocuidad establecidos para su funcionamiento.

NORMAS:

1. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la verificación del expediente, el cual debe cumplir con lo siguiente:
 - a. Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte de Productos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico (**Ver Anexo 6**).
 - b. Fotocopia simple de licencia de conducir del piloto.
 - c. Fotocopia simple del DPI del interesado.
 - d. Fotocopia simple del DPI del Representante Legal o dueño de establecimiento, si es persona jurídica.
 - e. Fotocopia simple de la Tarjeta de Salud del piloto y acompañantes (extendida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social).
 - f. Fotocopia simple de la Tarjeta de Pulmones del piloto y acompañantes (extendida por la Liga de Tuberculosis).
 - g. Fotocopia simple de la Tarjeta de Circulación del vehículo.
 - h. Portar los utensilios que se requieren para el transporte del producto indicado (cuando aplique).
 - i. El establecimiento de donde se transporta el producto debe contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente (cuando aplique).
 - j. Carta del establecimiento autorizado con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, reconociendo que es su proveedor (cuando aplique).
 - k. Boleta de pago cancelada.
2. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la verificación higiénico sanitaria del transporte utilizando la Lista de Cotejo de Transporte (**Ver Anexo 7**).

Inga. Paola Antonia Ochoa Bautista
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

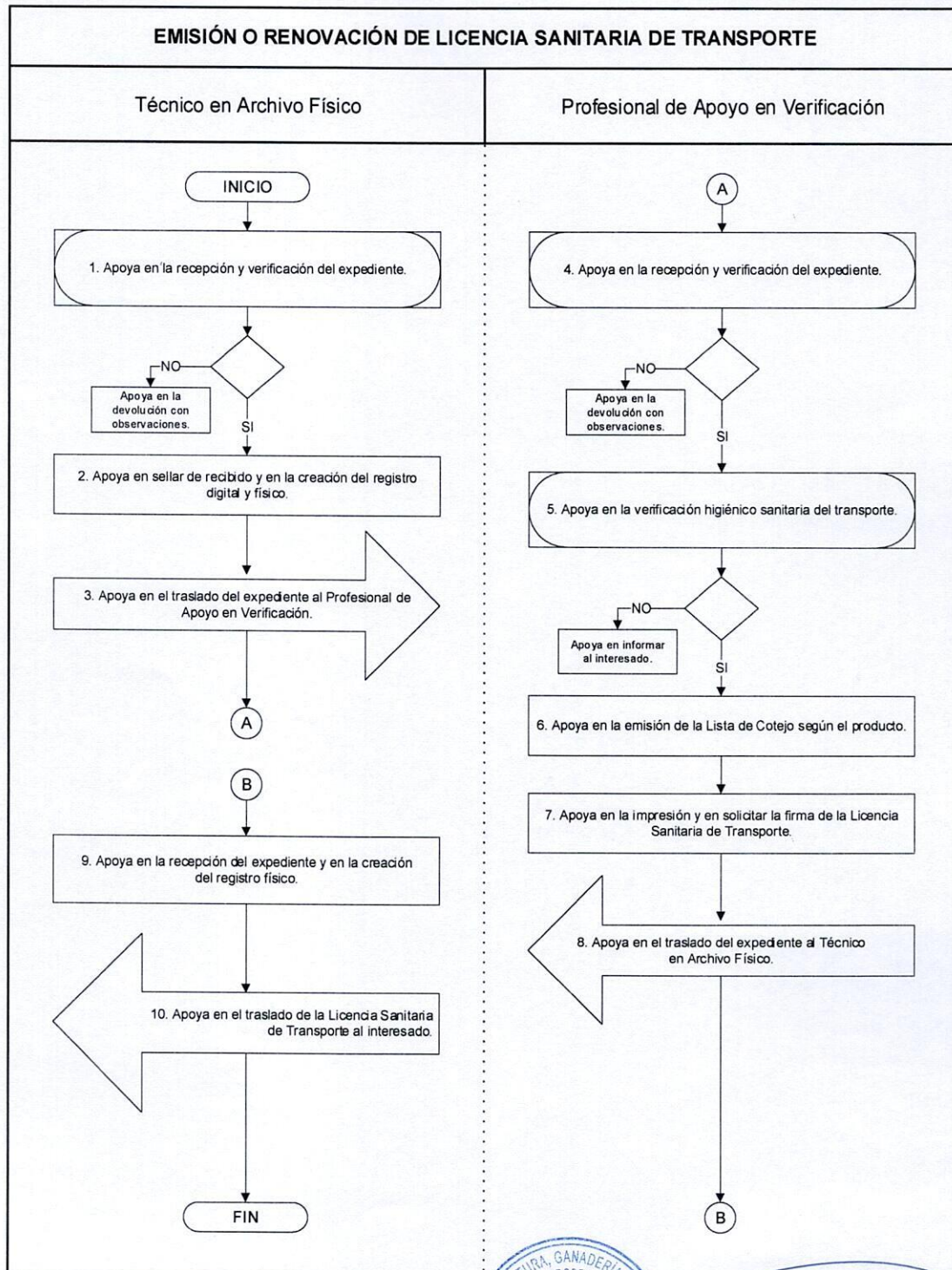
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y verificación del expediente. Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en la creación del registro digital y físico.
	3	Apoya en el traslado del expediente al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	4	Apoya en la recepción y verificación del expediente (Ver Norma 1) . Si: Sigue paso 5. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	5	Apoya en la verificación higiénico sanitaria del transporte (Ver Norma 2) . Si: Sigue paso 6. No: Apoya en informar al interesado.
	6	Apoya en la emisión de la Lista de Cotejo según el producto.
	7	Apoya en la impresión y en solicitar la firma de la Licencia Sanitaria de Transporte.
	8	Apoya en el traslado del expediente al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	9	Apoya en la recepción del expediente y en la creación del registro físico.
	10	Apoya en el traslado de la Licencia Sanitaria de Transporte al interesado. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

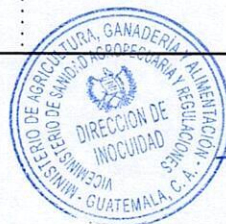

Asistencia Administrativa:
Inga. Elena Patricia Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	Fecha	septiembre 2023
INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE SEGUIMIENTO	Páginas	3

OBJETIVO:

Realizar la inspección higiénico sanitaria de seguimiento, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los sistemas de inocuidad establecidos, a efecto de asegurar la inocuidad de los alimentos.

NORMAS:

1. El Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal elabora programación de inspección higiénico sanitaria de seguimiento de las unidades de producción y establecimientos que están registrados en el sistema de rastreabilidad e inocuidad.
2. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la verificación higiénico sanitaria de seguimiento en las unidades de producción y establecimientos, basándose en Acuerdos Gubernativos o Ministeriales y utilizando la Lista de Cotejo que corresponda:
 - a. Lista de Cotejo para la Verificación de Establecimiento para el Almacenamiento y Centros de Acopio de Productos de Origen Vegetal (**Ver Anexo 2**).
 - b. Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas Empacadoras de Vegetales (**Ver Anexo 3**).
 - c. Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas para Fincas Productoras de Granos, Frutas y Vegetales (**Ver Anexo 4**).
 - d. Lista de Cotejo para la Inspección y Otorgamiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, Clase "D", para Productos de Origen Vegetal (**Ver Anexo 5**).
3. El Profesional de Apoyo en Verificación, en caso de encontrar no conformidades, requiere a la unidad de producción o establecimiento que cumpla con corregir las mismas dentro de un plazo establecido, dependiendo de la complejidad del caso. Si la unidad de producción o establecimiento no realiza las correcciones dentro del plazo establecido, se procede a emitir una boleta de rechazo, denegando la licencia sanitaria de funcionamiento.

Asistencia Administrativa
Inga Parameño
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION
PLANEAMIENTO
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

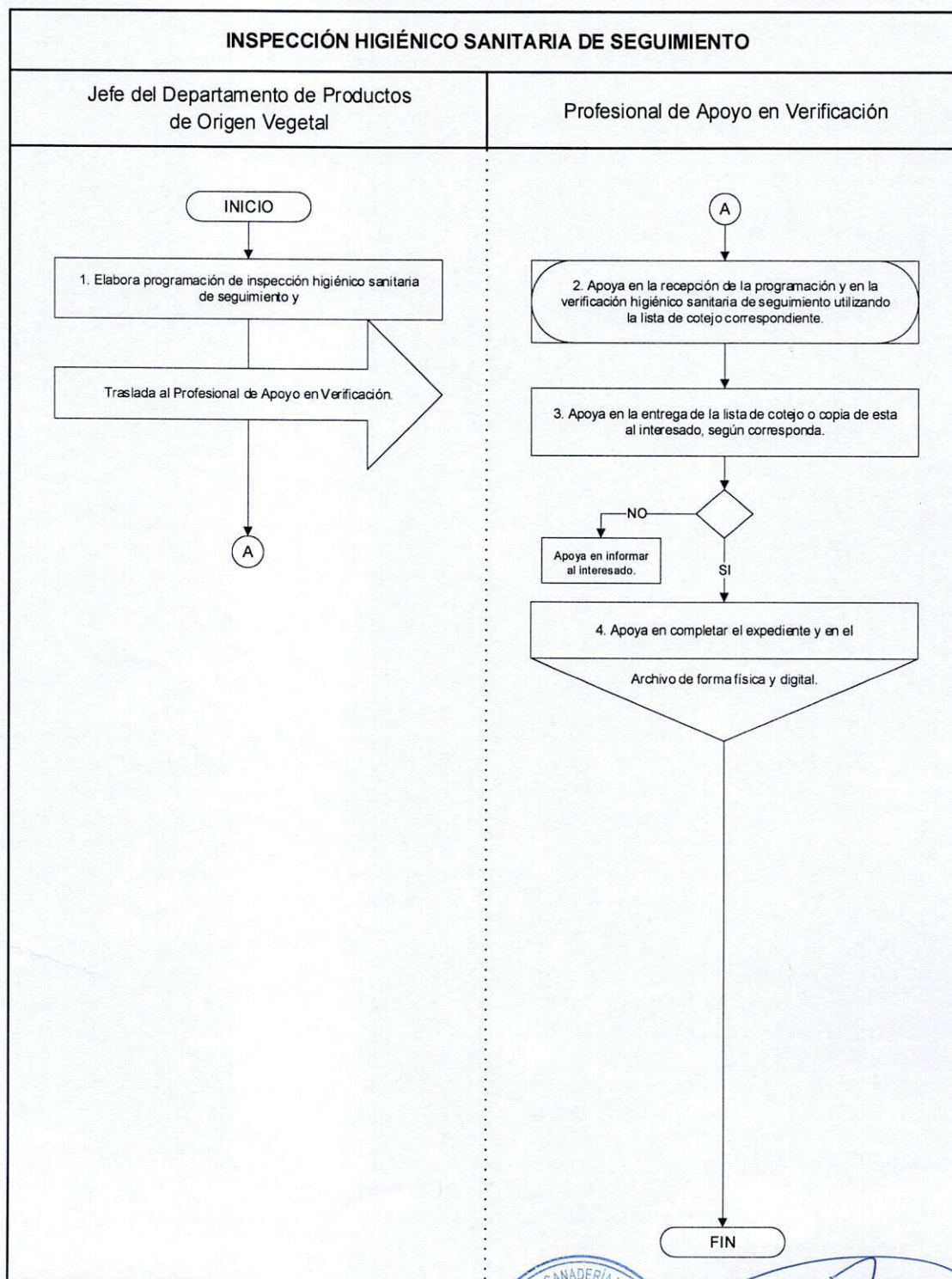
INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE SEGUIMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal	1	Elabora programación de inspección higiénico sanitaria de seguimiento y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación (Ver Norma 1).
Profesional de Apoyo en Verificación	2	Apoya en la recepción de la programación y en la verificación higiénico sanitaria de seguimiento utilizando la lista de cotejo correspondiente (Ver Norma 2).
	3	Apoya en la entrega de la lista de cotejo o copia de esta al interesado, según corresponda. Si: Sigue paso 4. No: Apoya en informar al interesado (Ver Norma 3).
	4	Apoya en completar el expediente y en el archivo de forma física y digital. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa
Inga Placencia
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad





Asistencia Administrativa:
Inga. Ana Guadalupe Antonia De la Cruz Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autores
Dirección de Inocuidad
VISAR-MACA

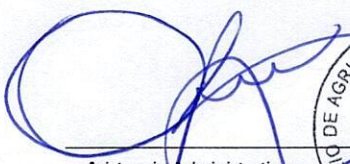
DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	Fecha	septiembre 2023
MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES	Páginas	3

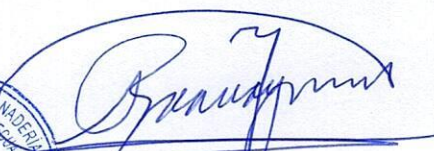
OBJETIVO:

Asegurar la inocuidad de los alimentos no procesados provenientes de establecimientos, de conformidad con el programa nacional de muestreo para la detección de residuos y contaminantes.

NORMAS:

1. El Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal elabora programación del muestreo, tomando en cuenta un estimado de la producción nacional para obtener muestras representativas.
2. El Director de Inocuidad revisa que la programación del muestreo sea representativa, de tal manera que todas las unidades de producción y los establecimientos tengan la misma posibilidad de ser seleccionados dentro del muestreo nacional.
 - a. Para realizar la programación se realiza un muestreo simple aleatorio.
 - b. Los análisis de laboratorio se realizan en base a la probabilidad que tenga un contaminante de estar presente en el producto.

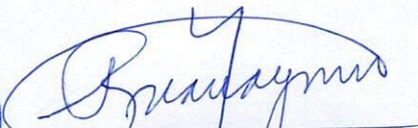

Asistencia Administrativa:
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

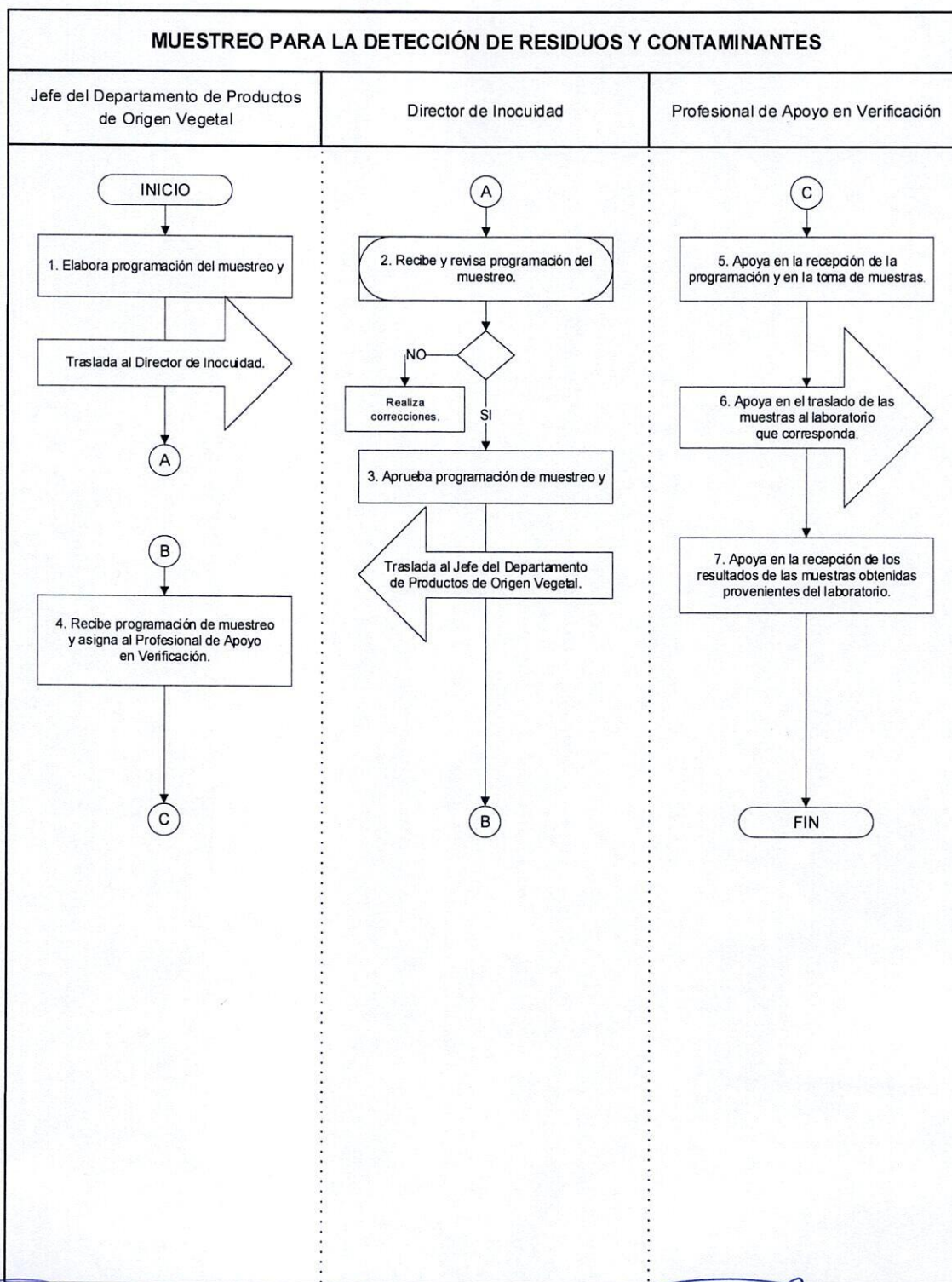
MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal	1	Elabora programación del muestreo y traslada al Director de Inocuidad (Ver Norma 1).
Director de Inocuidad	2	Recibe y revisa programación del muestreo (Ver Norma 2). Si: Sigue paso 3. No: Realiza correcciones.
	3	Aprueba programación de muestreo y traslada al Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal.
Jefe del Departamento de Productos de Origen Vegetal	4	Recibe programación de muestreo y asigna al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	5	Apoya en la recepción de la programación y en la toma de muestras.
	6	Apoya en el traslado de las muestras al laboratorio que corresponda.
	7	Apoya en la recepción de los resultados de las muestras obtenidas provenientes del laboratorio. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad





Asistencia Administrativa
Ing. *Rebeca Anikoria Osorio Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



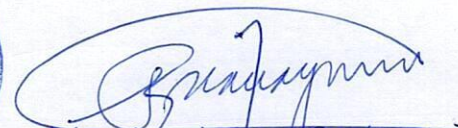
Nelson Antonio Ruano García
Autorizado
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

GLOSARIO DE TÉRMINOS

TÉRMINO	SIGNIFICADO
Acopio	Es el acto de acumular provisiones o víveres. También entiéndase por centros de acopio que son comités, que cumplen la función de concentrar o reunir la producción de hortalizas, frutas, granos y especias de pequeños productores, para que se pueda competir en cantidad y calidad.
Inocuidad	Es calidad de inocuo (certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada).
Inspección	Inspección higiénico-sanitaria que realiza el personal de la DI a unidades de producción con el objetivo de verificar la inocuidad en los procesos.
Muestreo	Es una herramienta de la investigación científica, cuya función básica es determinar que parte de una población debe examinarse, con la finalidad de hacer inferencias sobre dicha población.
Residuos Químicos	Comprenden todos aquellos materiales que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas e inflamables, representan un peligro para la salud humana y el ambiente, cuando son manejados o dispuestos en forma inadecuada. Residuos peligrosos es el resultado del uso intensivo de sustancias químicas en las distintas etapas del ciclo de vida de un producto. Se pueden generar residuos peligrosos en la extracción y en el enriquecimiento de recursos naturales para transformarlos en materias primas, en la transformación de materias primas en productos, en el proceso de consumo de los productos.


Inga. Ana Patricia Quiroz
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad

TÉRMINO	SIGNIFICADO
Tarjeta de Pulmones	Documento que acredita que una persona no padece enfermedades pulmonares infectocontagiosas.
Tarjeta de Salud	Documento que acredita el estado de salud en que se encuentra una persona.

GLOSARIO DE SIGLAS

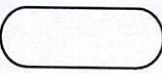
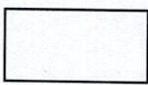

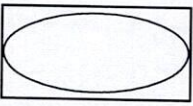


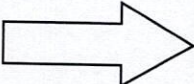
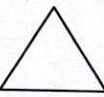

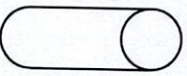
SIGLAS	SIGNIFICADO
DPI	Documento Personal de Identificación
RTU	Registro Tributario Unificado

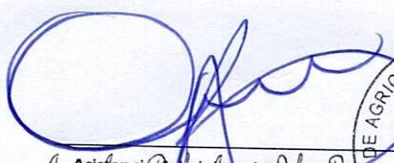
[Firma]
Asistencia Administrativa
Inga. *[Firma]* **Antonia Viquez Bautista**
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



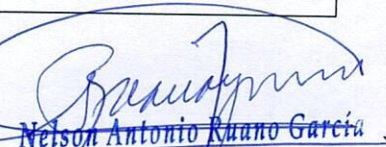
[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad

GLOSARIO DE SÍMBOLOS

Núm.	Símbolo	Significado
1		Inicio o finalización: Indica el inicio o la terminación del flujo.
2		Actividad: Describe las acciones que desempeñan las personas involucradas en el procedimiento.
3		Decisión: Indica un punto dentro del flujo en donde se debe tomar una decisión entre dos o más opciones.
4		Inspección, revisión o verificación: Una inspección ocurre, cuando se examina y/o comprueba "algo" del trabajo ejecutado; cuando antes de autorizar la consecución de otro paso de un procedimiento, se detiene a meditar, para autorizar lo que debe continuarse ejecutando.
5		Conector: Indica que el flujo continúa donde se ha colocado un símbolo idéntico que contiene la misma letra.
6		Referencia a otra página: Indica que el procedimiento continúa en otra página.
7		Traslado: Indica el movimiento de documentos, material o equipo.
8		Archivo: Resguardo de documentos de manera permanente.
9		Archivo: Resguardo de documentos de manera temporal.
10		Base de datos: Manejo de información digital.


Ingrid Patricia Ochoa Barrios
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

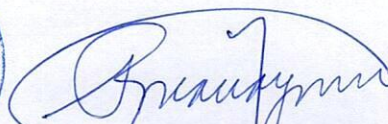



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
AUTORIZADO
Dirección de Inocuidad

ANEXOS



Asistencia Administrativa,
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
VISAB. MAGA
Dirección de Inocuidad

Anexo 1

**Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Registro de Empresa
Importadora, Exportadora y Comercializadora Nacional**



**MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

Formulario No. DI-00-R-047
Código de pago 1003

**SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA REGISTRO
DE EMPRESA IMPORTADORA, EXPORTADORA Y COMERCIALIZADORA NACIONAL**
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD -DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

Nueva ☐ Renovación ☐ Reimpresión ☐

Espicias ☐ Frutas ☐ Hortalizas ☐ Granos ☐

Lugar y Fecha: _____

1. DATOS DEL SOLICITANTE:

→ Nombre y Apellidos del Solicitante o Representante Legal: _____

→ Edad: _____ Nacionalidad: _____ Profesión u Oficio: _____

→ Dirección: _____

→ Lugar para recibir notificaciones: _____

→ Teléfono: _____ Correo Electrónico: _____

2. DATOS DE LA EMPRESA:

→ Nombre de la Empresa: _____

→ Dirección: _____

→ Teléfono: _____ Correo Electrónico: _____

→ Actividad o Giro de la Empresa: _____

→ Dirección para realizar la inspección: _____

→ Nombre del contacto inmediato de la empresa para realizar la inspección: _____

→ Teléfono: _____ Correo Electrónico: _____

Clasificación: Unidad de producción ☐ Transformación ☐

Centro de acopio ☐ Almacenamiento ☐

3. INFORMACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y/O EXPORTACIÓN:

→ País(es) del que va a importar: _____

→ Presentación y producto(s): _____

→ Empresa(s) de donde proviene el producto (nombre y dirección): _____

→ País(es) al que va a exportar: _____

→ Presentación y producto(s): _____

→ Empresa(s) al que enviará el producto (nombre y dirección): _____

4. ACTUALIZACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LICENCIA:

→ Tipo de Licencia y Número: _____

Nombre y Firma del Propietario/Representante Legal _____

Asistencia Administrativa:
Ingarayza Patricia Antonia Vahoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Dirección de Inocuidad

Anexo 2

**Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de
Manufactura en Almacenadoras de Productos No Procesados de Origen Vegetal**

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-003 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 1 de 8

PROCEDIMIENTO DE CALIDAD

**LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN
VEGETAL**

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la Empresa:	
Fecha:	
Dirección:	
Teléfono:	
Correo Electrónico:	
Hora de Inicio:	Hora Final:
Responsable de la Empresa:	
Acompaña la Evaluación:	
Evaluador:	Correo:
Observaciones:	
Coordenadas: Norte Oeste	
Sello y firma de la empresa:	

Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA MAGA
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-003 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 2 de 8

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD SI NO N/A	OBSERVACIONES
1. PERSONAL QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES				
1.1 CONTROL DE ENFERMEDADES				
1.1.1	Todo el personal que labora en la bodega posee tarjeta de salud vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51)	Mayor		
1.1.2	Todo el personal que labora en la bodega posee tarjeta de pulmones vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51)	Mayor		
1.1.3	Existe un sistema de supervisión para verificar al personal con las siguientes características:			
1.1.3.1	Enfermedades respiratorias	Mayor		
1.1.3.2	Enfermedades gastrointestinales	Mayor		
1.1.3.3	Infecciones de la piel	Mayor		
1.1.3.4	Infecciones en los ojos, nariz, oídos	Mayor		
1.1.3.5	Lesiones abiertas	Mayor		
1.1.4	El personal reporta las enfermedades y lesiones descritas en los numerales anteriores	Menor		
1.2 HIGIENE PERSONAL				
1.2.1	Se revisa diariamente que el personal que está en contacto directo con los alimentos mantiene higiene personal (uñas, brazos, cara, ropa, etc.)	Mayor		
1.2.2	Cuando es requerido el lavado y desinfectado de manos:			
1.2.2.1	Antes del inicio del trabajo	Mayor		
1.2.2.2	Después de cada ausencia de la estación de trabajo	Mayor		
1.2.2.3	Cada vez que se ensucian	Mayor		
1.2.2.4	Después de ingerir alimentos	Mayor		
1.2.2.5	Al tocar cualquier parte del cuerpo	Mayor		
1.2.3	Al personal que manipula alimentos, se le prohíbe el uso de:			
1.2.3.1	Maquillaje	Menor		
1.2.3.2	Perfume	Mayor		
1.2.3.3	Medicinas aplicadas en la piel	Mayor		
1.2.4	En el área de bodega está prohibido el uso de joyas y/o accesorios personales (joyería, bisutería, celulares, etc.)	Mayor		
1.2.5	En áreas de Bodega es prohibido:			

Inga. Patricia Antonia Cejudo Bautista
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

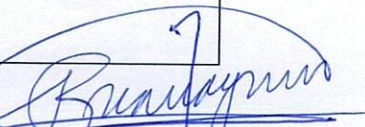
	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-003 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 3 de 8

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD SI NO N/A			OBSERVACIONES
1.2.5.1	Comer	Mayor				
1.2.5.2	Masticar chicle	Mayor				
1.2.5.3	Ingerir bebidas	Mayor				
1.2.5.4	Fumar	Mayor				
1.2.5.5	Escupir	Mayor				
1.3	ROPA PROTECTORA					
1.3.1	El personal que trabaja en contacto con los alimentos usa ropa protectora para prevenir contaminación (bata, gabacha, licencia, cobertor de cabeza, etc.)	Indispensable				
1.3.2	Los visitantes en el área de manipulación de alimentos o bodega, cumplen con las buenas prácticas de higiene de la empresa	Menor				
1.3.3	Se usa calzado cerrado e impermeable	menor				
1.4	CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO					
1.4.1	El personal supervisor y operativo, recibe constantemente entrenamiento en Buenas Prácticas de Manufactura y Manejo Higiénico de alimentos respectivamente	Indispensable				
1.4.3	Existe personal supervisor que se asegura que todo lo indicado anteriormente se cumple en la empresa	Mayor				
2	CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO DE LA BODEGA O SILO					
2.1	El diseño de la bodega contempla la separación de áreas, especialmente donde contaminación cruzada puede ocurrir	Mayor				
2.2	El diseño de la planta contempla la existencia de pasillos o espacios de trabajo entre producto almacenado y paredes	Mayor				
2.3	La distribución del mobiliario y equipos facilita:					
2.3.1	Su mantenimiento	Menor				
2.3.2	Las operaciones de limpieza	Menor				
2.4	La bodega posee pisos:					
2.4.1	En buen estado	Menor				
2.4.2	Fáciles de limpiar	Menor				
2.5	La ubicación de la bodega no presenta riesgo para la contaminación de los alimentos	Menor				


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación






Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-003 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 4 de 8

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
2.5.1	Poseen cortinas de aire y/o plásticas cuando es necesario	Menor				
2.6	El techo de la bodega se encuentra en buen estado	Menor				
2.7	Las paredes de la bodega están en buen estado	Menor				
2.8	La bodega posee ventanas:					
2.8.1	Que Prevengan el ingreso de plagas	Mayor				
2.8.2	No tienen vidrio que represente un riesgo de contaminación en caso de rotura	Mayor				
2.9	Existen cedazos u otro tipo de protección contra plagas donde es necesario	Mayor				
2.10	Las lámparas están cubiertas en la bodega y/o cuartos frios	Mayor				
2.11	Se acumula agua reposada o charcos dentro de la bodega	Mayor				
2.12	Existe un área específica para el almacenamiento de material de empaque, etiquetas, bandejas, etc.	Mayor				
2.13	En el área de bodega existen tarimas o toman alguna medida para evitar poner el material en contacto con el piso	Mayor				
2.14	Existe un área designada para almacenar utensilios (canastas, recipientes, tarimas, etc.)	Menor				
2.15	La bodega cuenta con un área designada para comedor	Menor				
2.16	Existe un área para que el personal guarde sus alimentos	Menor				
2.17	En la bodega y sus alrededores se prohíbe el ingreso de animales domésticos	Menor				
3	INSTALACIONES SANITARIAS AGUA					
3.1.1	El agua utilizada para la limpieza, higiene, procesos, etc. cumple con la norma COGUANOR NGO 29001 de agua potable	Indispensable				
4	SERVICIOS SANITARIOS					
4.1	Los servicios sanitarios están ubicados de manera que no representen riesgo de contaminación	Indispensable				

Inga Rosa Patricia Antonio Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



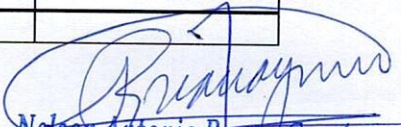
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizado
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-003 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 5 de 8

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
4.2.1	Los inodoros están:					
4.2.2	Limpios	Mayor				
4.2.3	En buen estado de funcionamiento	Mayor				
4.2.4	Tienen papel higiénico	Mayor				
4.2.5	Basurero con tapadera	Mayor				
4.2.6	Están iluminados	Mayor				
5	INSTALACIONES PARA LAVADO DE MANOS					
5.1	Los lavamanos están limpios	Mayor				
5.1.1	Cuentan con suficiente Agua	Mayor				
5.1.2	Jabón con desinfectante	Mayor				
5.1.3	Basurero tapado	Mayor				
5.1.4	Toalla de Papel o secador de aire	Mayor				
5.1.5	Señalización para el lavado de manos	Mayor				
6	BASURA Y DESPERDICIOS					
6.1	Los recipientes de basura o desperdicios están claramente identificados	Mayor				
6.2	La basura y desperdicios se descartan adecuadamente	Mayor				
6.3	Los recipientes de basura se limpian y desinfectan con una periodicidad establecida	Mayor				
7	ALREDEDORES DE LA PLANTA					
7.1	Los alrededores (patios, jardines, estacionamientos) se encuentran libres de basura y materiales inservibles	Menor				
7.2	La grama, si hubiera, se corta periódicamente	Menor				
8	EQUIPO Y UTENSILIOS					
8.1.1	Resistentes a la corrosión	Mayor				
8.1.2	No tóxicas	Mayor				
8.1.3	No absorbentes	Mayor				
8.2	Los siguientes equipos se mantienen limpios:					
8.2.1	Equipos y utensilios de limpieza	Menor				
8.2.2	Tarimas	Menor				
8.2.3	Carretas	Menor				
8.2.4	Canastas o sacos	Mayor				
8.2.5	Balanzas	Mayor				



Asistencia Administrativa,
Planeamiento
Inga. Agta. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



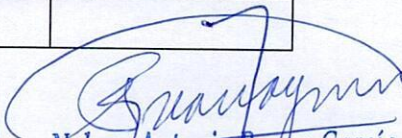

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-003 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 6 de 8

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
9	CONTROL DE PLAGAS					
9.1	La planta toma las medidas necesarias para evitar el ingreso de plagas a la planta	Indispensable				
9.2	La empresa cuenta con un programa de control de plagas	Mayor				
9.3	Existe una persona o empresa encargada del programa de control de plagas	Mayor				
9.4	Si es una empresa externa, esta posee Licencia Sanitaria emitida por la entidad competente	Menor				
9.5	La persona a cargo del control de plagas está capacitada	Mayor				
9.6	Están debidamente identificadas el sistema de trapeo	Mayor				
10	TRAZABILIDAD					
10.1	Existe un sistema de codificación de los productos	Mayor				
10.2	Está documentado el sistema de codificación	Mayor				
10.3	Existe una persona asignada como responsable del sistema de codificación	Menor				
11	REGISTROS					
11.1	Registros del reporte de enfermedades, heridas o lesiones abiertas del personal	Menor				
11.2	Registros de las capacitaciones recibidas por el personal que labora en la bodega (no más de un año)	Mayor				
11.3	Se lleva registros de la recepción del producto, para determinar su origen.	Mayor				
11.4	Registros de las actividades de limpieza y desinfección del área de bodega y/o cuarto frío	Mayor				
11.5	Se llevan registros de la limpieza de las instalaciones sanitarias	Mayor				
11.6	Se llevan registros de inspección de limpieza del transporte	Mayor				
11.7	Registro de las temperaturas del cuarto frío.	mayor				
12	TRANSPORTE					
12.1	El transporte utilizado para los productos se mantiene limpio.	Menor				


Asistencia Administrativa,
Inga. Patricia Antonia Ochoa Bauziste
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Dirección de Inocuidad
VIA MAGA



REGISTRO DE CALIDAD

DI-DPOV-LC-003
Edición 6

**LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN
DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN
ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE
ORIGEN VEGETAL**

ENERO, 2023

Página 7 de 8

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
12.2	Al transportar alimentos, el área de carga, esta es utilizada únicamente para este fin.	Mayor				
12.3	Se hacen inspecciones periódicas de: la limpieza del medio de transporte antes de iniciar la carga	Mayor				
12.4	Los vehículos en los cuales se transporta el alimento cuentan con Licencia Sanitaria de Transporte. (Acuerdo Gubernativo 72-2003)	Mayor				
13	CUARTO FRIO					
13.1	Tienen un termómetro.	Mayor				
13.2	Existe espacio suficiente para almacenar producto.	Mayor				
13.3	Todos los equipos de refrigeración y congelación se encuentran en buen estado.	Mayor				
13.4	Termómetro accesible para hacer lecturas.	Mayor				
	El área está a la temperatura requerida por el producto.	Mayor				
13.5	Se coloca alimento bajo los equipos de refrigeración o congelación del cuarto frío.	Mayor				

DICTAMEN

PROCEDE ☐

NO PROCEDE ☐

Observaciones: La empresa _____ cumple con los requisitos mínimos necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos no Procesados de Origen Vegetal. Se recomienda atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo.

Se recuerda que la renovación de licencia sanitaria es anual y se sugiere que este trámite se realice con un mes de anticipación al vencimiento de la licencia en mención. Favor tomarlo en cuenta para evitar atrasos en sus trámites ante esta Dirección.

Si la Inspección es rechazada, se tendrán que efectuar todas las correcciones que dieron origen al rechazo, las cuales están anotadas en el presente listado de cotejo. Para ello tiene que dirigir carta sellada y firmada solicitando la re inspección indicando que las observaciones anotadas ya fueron corregidas, dicha carta debe dirigirla a la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones VISAR del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA con atención al Jefe del Departamento de Productos No Procesados Origen Vegetal.

La Licencia Sanitaria de Funcionamiento deberá ser retirada de ventanilla de la Oficina de Atención al Usuario, en un plazo no mayor de noventa (90) días calendario después de haber sido aprobada la misma.

Yo _____ como _____
me comprometo a atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo en un plazo no mayor a _____
para lo cual sello y firmo el mismo a los _____ días del mes de _____ de
20____ en _____, Guatemala.

Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa

Asistencia Administrativa:


Inga. Agr. Nohia Antonia Ochoa Bautista

Encargada de Planeamiento

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR MAGA

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-003 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACENADORAS DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 8 de 8



RESUMEN DE HALLAZGOS

Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa


Asistencia Administrativa;
Ingeniera Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




~~Nelson Antonio Ruano García~~
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza:  MAGA
Dirección de Inocuidad

Anexo 3

**Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas de
Manufactura en Plantas Empacadoras de Vegetales**

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 1 de 16

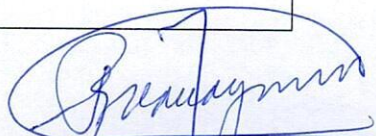
PROCEDIMIENTO DE CALIDAD
LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS VEGETALES


INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la Empresa:	
Fecha de inspección:	
Dirección:	
Teléfono:	
Correo Electrónico:	
Hora de Inicio:	Hora Final:
Responsable de la Empresa:	
Acompaña la Evaluación:	
Evaluador:	Correo:
Coordenadas: Latitud Norte:	Longitud Oeste:
Observaciones:	
Firma y sello de la empresa:	

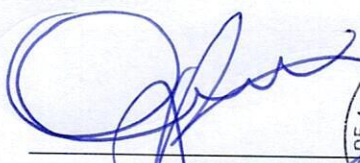

Asistencia Administrativa:
Inga. Elena Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



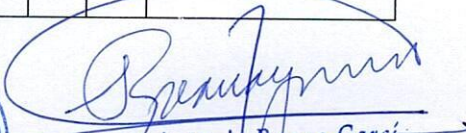

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA MAGA
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 2 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
1.	PERSONAL QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES					
1.1	CONTROL DE ENFERMEDADES					
1.1.1	Todo el personal que labora en la planta posee tarjeta de salud vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51)	Mayor				
1.1.2	Todo el personal que labora en la planta posee tarjeta de pulmones vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51)	Mayor				
1.1.3	Existe un sistema de supervisión para que el personal con las siguientes características no manipule alimentos:					
1.1.3.1	Enfermedades respiratorias	Mayor				
1.1.3.2	Enfermedades gastrointestinales	Mayor				
1.1.3.3	Infecciones de la piel	Mayor				
1.1.3.4	Infecciones en los ojos, nariz, oídos	Mayor				
1.1.3.5	Lesiones abiertas	Mayor				
1.1.4	El personal que manipula alimentos reporta enfermedades, heridas y/o lesiones abiertas	Menor				
1.2	HIGIENE PERSONAL					
1.2.1	Se revisa diariamente que el personal que está en contacto directo con los alimentos mantiene higiene personal (uñas, brazos, cara, ropa, etc.)	Mayor				
1.2.2	Lavado y desinfectado de manos requerido:					
1.2.2.1	Antes del inicio del trabajo	Mayor				
1.2.3	Después de cada ausencia de la estación de trabajo	Mayor				
1.2.4	Cada vez que se ensucian	Mayor				
1.2.5	Después de ingerir alimentos	Mayor				
1.2.6	Al personal que manipula alimentos, se le prohíbe el uso de:					
1.2.6.1	Maquillaje	Menor				
1.2.6.2	Perfume	Mayor				
1.2.6.3	Medicinas aplicadas en la piel	Mayor				
1.2.7	En el área de proceso está prohibido el uso de joyas y/o accesorios personales (joyería, bisutería, celulares, etc.).	Mayor				
1.2.8	En áreas de producción es prohibido:					
1.2.8.1	Comer	Mayor				
1.2.8.2	Masticar chicle	Mayor				


Inga Plazencia
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



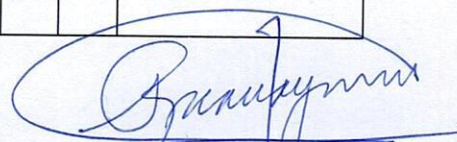

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
MAGA
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 3 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
1.2.8.3	Ingerir bebidas	Mayor				
1.2.8.4	Fumar	Mayor				
1.2.8.5	Escupir	Mayor				
1.2.8.6	Contacto físico	Menor				
1.3	ROPA PROTECTORA					
1.3.1	El personal que trabaja en contacto con los alimentos usa ropa protectora para prevenir contaminación (bata, gabacha, cobertor de cabeza, etc.).	Indispensable				
1.3.2	Si el uso de guantes es practicado para manipular los alimentos, éstos son de material impermeable	Mayor				
1.3.3	Los guantes se mantienen:					
1.3.3.1	En buen estado	Mayor				
1.3.3.2	Limpios y desinfectados	Mayor				
1.3.4	La empresa posee ropa protectora disponible para proporcionarla en caso de visitas (bata, redcilla, botas, etc.)	Menor				
1.3.4.1	Los visitantes en el área de manipulación de alimentos cumplen con las buenas prácticas de higiene de la empresa (enfermedades, hábitos, etc.)	Menor				
1.4	CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO					
1.4.1	El personal supervisor y operativo, recibe constantemente entrenamiento en Buenas Prácticas de Manufactura y Manejo Higiénico de alimentos respectivamente	Indispensable				
1.4.2	El personal responsable de identificar fallas en el proceso de sanitización está capacitado	Mayor				
1.5	SUPERVISIÓN					
1.5.1	Existe personal supervisor que se asegura que todo lo indicado anteriormente se cumple en la empresa	Mayor				
2	CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO DE LA PLANTA					
2.1	El diseño de la planta contempla la separación de áreas, especialmente donde contaminación cruzada puede ocurrir	Mayor				
2.2	El diseño de la planta contempla la existencia de pasillos o espacios de trabajo entre equipos y paredes	Mayor				


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

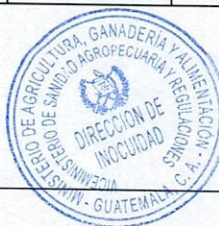


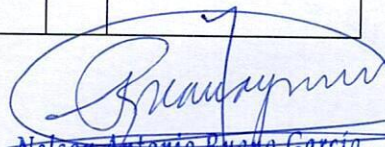

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 4 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
2.3	La distribución del mobiliario y equipos facilita:					
2.3.1	Su mantenimiento	Menor				
2.3.2	Las operaciones sanitarias	Menor				
2.4	La planta posee pisos:					
2.4.1	En buen estado	Menor				
2.4.2	Fáciles de limpiar	Menor				
2.4.3	Se acumula agua reposada o charcos dentro de la bodega	Menor				
2.5	La planta tiene puertas que:					
2.5.1	Son de material fácil de lavar	Menor				
2.5.2	Su ubicación no representa riesgo para la contaminación de los alimentos	Menor				
2.5.3	Poseen cortinas de aire y/o plásticas cuando es necesario	Menor				
2.6	El techo de la planta llena los siguientes requisitos:					
2.6.1	En buen estado	Menor				
2.6.2	Fácil de lavar	Menor				
2.6.3	No permite la condensación	Menor				
2.7	Paredes de la planta en buen estado	Menor				
2.7.1	Las paredes cuentan con curva sanitaria	Menor				
2.8	La planta posee ventanas:					
2.8.1	Que previenen el ingreso de plagas	Mayor				
2.8.2	No tienen vidrio que represente un riesgo de contaminación en caso de rotura	Mayor				
2.9	Existen cedazos u otro tipo de protección contra plagas donde es necesario	Mayor				
2.10	Existe iluminación en lugares donde:					
2.10.1	Los alimentos son examinados	Menor				
2.10.2	Los alimentos son procesados	Menor				
2.10.3	Los alimentos son almacenados	Menor				
2.11	Existe iluminación en el área donde los equipos son lavados	Menor				
2.12	Las lámparas están cubiertas en:					
2.12.1	El área de proceso	Mayor				
2.12.2	Área de almacenamiento del producto	Mayor				
2.12.3	Área de almacenamiento de materias primas	Mayor				
2.13	La ventilación de la planta evita que el personal sude en exceso mientras están procesando alimentos	Menor				


Inga. Asistencia Administrativa:
Inga. Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



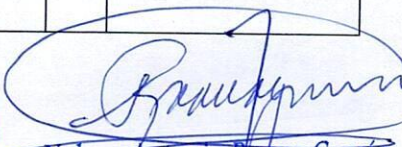

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
AUTOR MAGA
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 5 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
2.14	Si se usan ventiladores, éstos están localizados de tal forma que no contaminan:					
2.14.1	Alimentos	Mayor				
2.14.2	Superficies	Mayor				
2.14.3	Materiales de empaque	Mayor				
2.15	Existe una forma de desinfección de botas o zapatos antes del ingreso a la planta cuando sea necesario	Menor				
2.16	Cuando sea necesario, la planta posee un área para almacenamiento del producto (cuarto frío o refrigerador)	Mayor				
2.17	Existe espacio suficiente para almacenar producto en las épocas pico de producción	Menor				
2.18	Todos los equipos de refrigeración y congelación:					
2.18.1	Tienen un termómetro	Indispensable				
2.18.2	Termómetro accesible para hacer lecturas	Menor				
2.18.3	El área está a la temperatura requerida por el producto (por debajo de 7° C)	Mayor				
2.18.4	No debe haber producto debajo de los condensadores	Mayor				
2.19	Existe un área específica para el almacenamiento de material de empaque, etiquetas, bandejas, etc.	Mayor				
2.19.1	En el área de bodega existen tarimas o toman alguna medida para evitar poner el material de empaque en contacto con el piso	Mayor				
2.20	La planta posee un área de lavado y desinfectado de utensilios (canastas, tarimas, botes, etc.)	Mayor				
2.20.1	El área de lavado de utensilios tiene un sistema de desagüe adecuado que evita la formación de charcos o acumulación de agua	Mayor				
2.21	Existe un área designada para almacenar utensilios (canastas, recipientes, tarimas, etc.)	Menor				
2.22	La planta cuenta con un área designada para comedor	Menor				
2.23	Existe un lugar designado para que el personal guarde sus alimentos	Menor				


Asistencia Administrativa;
Inga. Ayda Paola Antonia Dehou Dávila
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Director de Inocuidad
VISAR MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 6 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
2.24	Existe un área específica para que el personal guarde sus objetos personales (vestidores)	Menor				
2.24.1	El área de vestidores está separada del área de procesos y baños	Mayor				
2.25	Existe un área de lavandería para el equipo de protección personal	Menor				
2.26	En las instalaciones de la planta procesadora se prohíbe el ingreso de animales domésticos	Indispensable				
3	OPERACIONES SANITARIAS Y DE LIMPIEZA					
3.1	MANTENIMIENTO GENERAL					
3.1.1	La planta cuenta con un programa de limpieza	Mayor				
3.1.2	El programa de limpieza está escrito	Menor				
3.1.3	El programa de limpieza indica la frecuencia y método de limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta (superficies, equipos, utensilios, pediluvios, etc.)	Menor				
3.1.4	La planta cuenta con un manual de procedimientos	Mayor				
3.1.4	La planta se mantiene limpia en los lugares donde:					
3.1.4.1	Los alimentos son examinados	Mayor				
3.1.4.2	Los alimentos son lavados	Mayor				
3.1.4.3	Los alimentos son procesados	Mayor				
3.1.4.4	Los alimentos son almacenados	Mayor				
3.1.5	La planta mantiene limpios los:					
3.1.5.1	Pisos	Mayor				
3.1.5.2	Puertas	Menor				
3.1.5.3	Paredes	Menor				
3.1.5.4	Techos	Menor				
3.1.5.5	Ventanas	Menor				
3.1.5.6	Cortinas plásticas	Menor				
3.1.6	La planta está en buen estado de mantenimiento en:					
3.1.6.1	El área de proceso	Mayor				
3.1.6.2	Instalaciones sanitarias	Mayor				
3.1.6.3	En el área de almacenamiento	Mayor				
3.2	SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS					
3.2.1	Los equipos y/o pilas de lavado de alimentos se limpian y desinfectan:					
3.2.1.1	Antes de ser utilizados	Mayor				
3.2.1.2	Después de cualquier interrupción	Mayor				

Asistencia Administrativa:
Inga. Agda. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



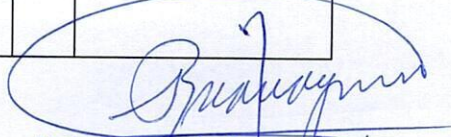

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
VIRAR MAGA
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 7 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
3.2.2	Se tiene establecida una frecuencia para la limpieza de:					
3.2.2.1	Superficies que están en contacto con los alimentos	Mayor				
3.2.2.2	Equipos que están en contacto con los alimentos	Mayor				
3.2.2.3	El área de lavado de utensilios (canastas, recipientes, etc.) se encuentra limpia y ordenada	Mayor				
3.3	LIMPIEZA DE OTRAS ÁREAS					
3.3.1	El área de vestidores se encuentra limpia, ordenada, sin alimentos almacenados y con iluminación.	Menor				
3.3.2	El área designada de comedor se encuentra limpia.	Menor				
3.3.3	El proceso de limpieza y desinfección de la planta está bajo supervisión de una persona	Mayor				
3.3.4	La persona que supervisa la limpieza y desinfección han recibido capacitación en programas de limpieza de plantas de alimentos.	Mayor				
3.3.5	Existe un sistema de revisión periódica de los resultados del sistema de limpieza y desinfección de la planta.	Mayor				
3.4	EQUIPOS Y UTENSILIOS PORTÁTILES					
3.4.1	Los equipos portátiles y utensilios después de limpiarse y desinfectarse se guardan secos en lugares seguros para protegerlos de la contaminación (cuchillos, peladores, tijeras, superficies plásticas, etc.)	Indispensable				
3.5	AGENTES LIMPIADORES Y DESINFECTANTES					
3.5.1	Se utilizan limpiadores y desinfectantes que son seguros para ser utilizados en plantas de alimentos	Mayor				
3.5.2	Se tiene un listado de los químicos registrados para su uso dentro de la planta empacadora y/o para su uso en el producto	Mayor				
3.5.3	Se utilizan lubricantes de grado alimentario en los equipos de empaque y maquinarias.	Mayor				
3.5.4	Los plaguicidas y productos de post-cosecha se almacenan en sus envases originales	Menor				


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



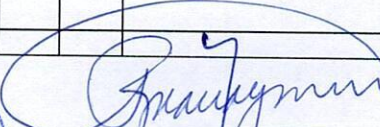

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 8 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
3.5.5	Las siguientes sustancias son almacenadas de tal forma que no contaminan los alimentos o los materiales de empaque:					
3.5.5.1	Agentes limpiadores	Mayor				
3.5.5.2	Agentes desinfectantes	Mayor				
3.5.5.3	Plaguicidas	Mayor				
3.6.5	Las siguientes sustancias están identificadas					
3.5.6.1	Agentes limpiadores	Mayor				
3.5.6.2	Agentes desinfectantes	Mayor				
3.5.6.3	Plaguicidas	Mayor				
4	EQUIPO Y UTENSILIOS					
4.1	Los equipos son:					
4.1.1	Fáciles de limpiar	Mayor				
4.1.2	Fácil de dar mantenimiento	Mayor				
4.2	Las superficies de los equipos y utensilios en contacto con alimentos son:					
4.2.1	Resistentes a la corrosión	Mayor				
4.2.2	No tóxicas	Mayor				
4.2.3	No absorbentes	Mayor				
4.3	Las uniones en las superficies en contacto con los alimentos son lisas para facilitar su limpieza (mesas)	Mayor				
4.4	Los siguientes equipos se mantienen limpios:					
4.4.1	Equipos y utensilios de limpieza	Menor				
4.4.2	Tarimas	Menor				
4.4.3	Carretas	Menor				
4.4.4	Canastas	Mayor				
4.4.5	Balanzas	Mayor				
4.4.6	Otros	Menor				
5	CONTROL DEL PROCESO					
5.1	Se mantienen limpios y desinfectados tanto como sea necesario:					
5.1.1	Equipos	Mayor				
5.1.2	Utensilios	Mayor				
5.1.3	Recipientes que contienen alimentos	Mayor				
5.2	Los alimentos que requieren refrigeración se mantienen a temperatura adecuada según el producto.	Indispensable				
5.3	Los utensilios se mantienen limpios en el manejo de los alimentos para:					
5.3.1	Transferirlos	Mayor				


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



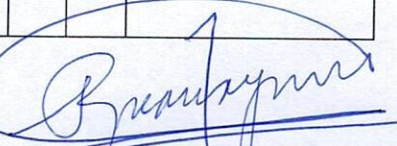

Nelson Antonio Ryano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 9 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
5.3.2	Mantenerlos	Mayor				
5.3.3	Almacenarlos	Mayor				
5.3.4	Procesarlos	Mayor				
5.4	Los procesos mecánicos se realizan de tal forma que se previene su contaminación:					
5.4.1	Lavado	Mayor				
5.4.2	Pelado	Mayor				
5.4.3	Partido	Mayor				
5.4.4	Seleccionado	Mayor				
5.4.5	Macerado	Mayor				
5.4.6	Secado	Mayor				
5.4.7	Otro	Mayor				
5.5	El proceso de llenado, empackado y otras operaciones se realizan de manera que los alimentos se protegen de la contaminación de una o más de las siguientes formas:					
5.5.1	Aplicando controles en el proceso	Mayor				
5.5.2	Lavando y desinfectando superficies y recipientes	Mayor				
5.5.3	Utilizando recipientes y materiales de empaque seguros para alimentos	Mayor				
5.5.4	Protegiéndolos de contaminación física, microbiológica y química	Mayor				
5.6	Las áreas de producción de alimentos no se utilizan para la fabricación de alimentos que no son destinados para consumo humano	Mayor				
5.7	El almacenamiento del producto terminado se hace bajo condiciones que protegen a los alimentos de:					
5.7.1	Contaminación física	Mayor				
5.7.2	Contaminación química	Mayor				
5.7.3	Contaminación microbiológica	Mayor				
6	CONTROL DE PLAGAS					
6.1	La planta toma las medidas necesarias para evitar el ingreso de plagas a la planta	Indispensable				
6.2	La empresa cuenta con un programa de control de plagas	Mayor				
6.3	Existe una persona o empresa encargada del programa de control de plagas	Mayor				
6.4	La persona a cargo del control de plagas está capacitada	Mayor				
6.5	El uso de insecticidas y rodenticidas se realiza bajo las precauciones y restricciones necesarias para:					


Asistencia Administrativa:
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 10 de 16


SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
6.5.1	Proteger los alimentos	Mayor				
6.5.2	Proteger las superficies en contacto con alimentos	Mayor				
6.5.3	Proteger los materiales de empaque	Mayor				
6.6	Trampas internas y externas son adecuadas	Menor				
6.7	Si es una empresa externa, esta posee Licencia Sanitaria emitida por la entidad competente	Menor				
7	TRAZABILIDAD					
7.1	Existe un sistema de codificación de los productos	Mayor				
7.2	Está documentado el sistema de codificación	Mayor				
7.3	El medio de codificación es de un material resistente a las condiciones de manejo del producto (humedad, temperatura, fricción etc.)	Menor				
7.4	Existe una persona asignada como responsable del sistema de codificación	Mayor				
7.5	Existe un procedimiento a seguir en caso que sea necesario hacer una recolecta de producto.	Mayor				
7.5.1	Se ha realizado algún simulacro de recolecta, el cual sirva para validar dicho procedimiento y lo realizan anualmente.	Menor				
8	REGISTROS					
8.1	Registros de la salud, enfermedades y heridas de los trabajadores	Mayor				
8.2	Registros de las capacitaciones recibidas por el personal que labora en las diferentes áreas de la planta	Mayor				
8.3	Registros de las actividades de limpieza y desinfección del área de producción	Mayor				
8.4	Registro de la limpieza y desinfección de equipos, utensilios (Ej. canastas, botes, balanzas, selladora de bandejas, etc.) cuando es necesario	Menor				
8.5	Registros de la recepción del producto para identificar su origen	Mayor				
8.6	Documentados los análisis practicados tanto a las materias primas como al producto terminado	Mayor				
8.7	Documentados análisis bacteriológicos practicados al agua	Mayor				


Inga Patricia Rosales Antonia
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





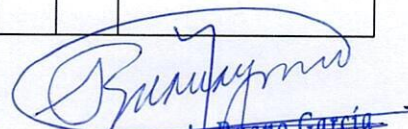

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad
MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 11 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
8.8	Registros de las condiciones del proceso donde sea necesario:					
8.8.1	Tiempos	Mayor				
8.8.2	Temperaturas	Mayor				
8.8.3	pH	Mayor				
8.8.4	Humedad	Mayor				
8.8.5	Otros	Mayor				
8.9	Se lleva registro de temperatura del cuarto frío o área de almacenamiento del producto	Mayor				
8.10	Se tiene información sobre las especificaciones de los desinfectantes utilizados en el lavado de vegetales y en las diversas áreas de la planta	Mayor				
8.11	Se llevan registros de las actividades relacionadas con el control de plagas dentro y fuera de la planta	Mayor				
8.12	Se llevan registros de la limpieza de las instalaciones sanitarias	Mayor				
8.13	Se lleva registro de la inspección de limpieza y desinfección del o los pediluvios.	Mayor				
8.14	Se llevan registros de inspección de limpieza del transporte	Mayor				
8.15	Se llevan registros del transporte para verificar las condiciones necesarias para preservar la calidad y seguridad de los alimentos (temperatura, humedad, etc.)	Mayor				
8.16	La empresa cuenta con Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Buenas Prácticas Agrícolas. (Acuerdo Gubernativo 72-2003)	Mayor				
8.17	Los vehículos en los cuales se transporta el alimento cuentan con Licencia Sanitaria de Transporte. (Acuerdo Gubernativo 72-2003)	Mayor				
8.18	Todos los registros están disponibles y al día.	Mayor				
9	INSTALACIONES SANITARIAS					
9.1	AGUA					
9.1.1	El agua utilizada para la limpieza, higiene, procesos, etc. cumple con la norma COGUANOR NGO 29001 de agua potable	Indispensable				
9.1.1.1	Cuenta con análisis físico-químicos recientes de agua de procesos.	Mayor				


Asistencia Administrativa
Inga María Echeverría
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



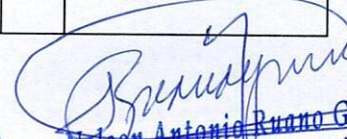

Nelson Antonio Riano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza:
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 12 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
9.1.1.2	En caso de ser necesario existen, acciones correctivas si se encuentra contaminada el agua de proceso.	Mayor				
9.1.1.3	Cuentan con un dispositivo dosificador de cloro para el agua.	Menor				
9.1.1.3.1	El dispositivo dosificador se encuentra resguardado y asegurado.	Menor				
9.1.2	Se tiene restringida el ingreso al área de pozo, depósito o cisterna.	Mayor				
9.1.3	Existe agua suficiente para:					
9.1.3.1	Las operaciones de procesamiento	Mayor				
9.1.3.2	Operaciones de limpieza de equipo	Mayor				
9.1.3.3	Limpieza de utensilios	Mayor				
9.1.3.4	Limpieza de instalaciones sanitarias	Mayor				
9.1.4	Si el agua proviene de un depósito o cisterna, éste se encuentra en buen estado	Mayor				
9.1.4.1	El depósito o cisterna posee tapadera para evitar ingreso de polvo, tierra, animales, etc.	Indispensable				
9.2	SERVICIOS SANITARIOS					
9.2.1	Los servicios sanitarios están ubicados de manera que no representen riesgo de contaminación	Mayor				
9.2.2	Los inodoros están:					
9.2.2.1	Limpios	Mayor				
9.2.2.2	En buen estado de funcionamiento	Mayor				
9.2.2.3	Tienen papel higiénico	Mayor				
9.2.2.4	Basurero con tapadera	Mayor				
9.2.2.5	Están iluminados	Mayor				
9.2.3	Existen medidas para que el personal no se contamine las manos al manipular las puertas de los sanitarios (abrir y cerrar)	Menor				
9.2.4	Los lavamanos:					
9.2.4.1	Están limpios	Mayor				
9.2.4.2	En buen estado de funcionamiento	Mayor				
9.2.4.3	Tienen agua	Mayor				
9.2.5	Los lavamanos cuentan con:					
9.2.5.1	Jabón	Mayor				
9.2.5.2	Desinfectante	Mayor				
9.2.5.3	Cepillo para uñas	Mayor				
9.2.5.4	Basurero tapado	Mayor				
9.2.5.5	Señalización para el lavado de manos	Mayor				


Inga María Padilla
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo: VISAR-MAGA
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 13 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
9.2.6	Los lavamanos no son accionados manualmente o se toman medidas para que el personal no se contamine las manos al cerrar las llaves.	Mayor				
9.2.7	Los lavamanos cuentan con equipo de secado que no se acciona manualmente o toallas de papel	Mayor				
9.2.8	Existen duchas o medida sustituta para el personal que labora en la planta	Menor				
9.2.9	Las duchas están:					
9.2.9.1	Limpias	Menor				
9.2.9.2	En buen estado	Menor				
9.3	INSTALACIONES PARA LAVADO DE MANOS DENTRO DE LA PLANTA					
9.3.1	Existen lavamanos ubicados en las diferentes áreas de producción	Mayor				
9.3.2	Los lavamanos cuentan con:					
9.3.2.1	Agua	Mayor				
9.3.2.2	Jabón con desinfectante	Mayor				
9.3.2.3	Cepillo para uñas	Mayor				
9.3.2.4	Se encuentran limpios	Mayor				
9.3.2.5	Señalización para el lavado de manos	Mayor				
9.3.3	Los lavamanos no son accionados manualmente o se toman medidas para que el personal no se contamine las manos al cerrar los chorros	Mayor				
9.3.4	Existe equipo de secado que no se acciona manualmente o toallas de papel	Mayor				
9.3.5	Existe basurero tapado para descartar las toallas de papel	Menor				
9.3.6	Existe señalización en el área de proceso y en los sanitarios recordando el lavado y desinfectado de manos	Menor				
9.4	BASURA Y DESPERDICIOS					
9.4.1	La basura y desperdicios de la planta se descartan de manera que:					
9.4.1.1	Se minimizan los olores	Mayor				
9.4.1.2	No provean nidos ni refugio para plagas	Mayor				
9.4.1.3	No contaminan los alimentos	Mayor				
9.4.1.4	No contaminan las superficies en contacto con los alimentos	Mayor				
9.4.1.5	No contaminan el agua	Mayor				

Inga. Asistenia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó: *VISAR-MAGA*
Dirección de Inocuidad

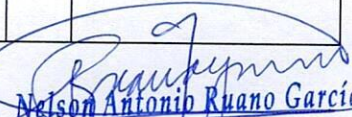
	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 14 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
9.4.1.6	No contaminan los alrededores de la planta	Menor				
9.4.2	El o los recipientes de basura o desperdicios están claramente identificados	Menor				
9.4.2.1	Los recipientes de basura se limpian y desinfectan con una periodicidad establecida	Menor				
10	ALREDEDORES DE LA PLANTA					
10.1	Los alrededores (patios, jardines, estacionamientos) se encuentran libres de basura, malezas y materiales inservibles	Mayor				
10.2	La grama si hubiera, se corta periódicamente	Mayor				
10.3	Se le da mantenimiento a:					
10.3.1	Estacionamientos	Menor				
10.3.2	Vías de acceso interno	Menor				
10.4	Los alrededores de la planta se mantienen libres de agua reposada	Menor				
10.5	Existe sistema de descartado de desechos de manera que no constituyan fuente de contaminación	Mayor				
10.6	Si las áreas que circundan la planta no están bajo el control de la misma, existen medidas para que plagas, suciedad y polvo no entren a la planta.	Menor				
11	TRANSPORTE					
11.1	El transporte utilizado para los productos se mantiene limpio	Mayor				
11.2	Al transportar alimentos, el área de carga es utilizada únicamente para éstos	Mayor				
11.3	El transporte provee las condiciones necesarias para preservar la calidad y seguridad de los alimentos (temperatura, humedad, otro)	Mayor				
11.4	Se mantienen limpias las canastas, cajas o recipientes en los que se transportan los alimentos	Mayor				
11.5	Se hacen inspecciones periódicas de: la limpieza del medio de transporte antes de iniciar la carga	Mayor				



Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación






Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-001 Edición 7
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 15 de 16

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
11.5.1	La limpieza de las canastas o recipientes utilizados para transportar los alimentos	Mayor				
11.6	Los vehículos en los cuales se transporta el alimento cuentan con Licencia Sanitaria de Transporte. Acuerdo Gubernativo 72-2003)	Mayor				

DICTAMEN

PROCEDE ☐

NO PROCEDE ☐

Observaciones: La empresa _____ cumple con los requisitos mínimos necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos no Procesados de Origen Vegetal. Se recomienda atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo.

Se recuerda que la renovación de licencia sanitaria es anual y se sugiere que este trámite se realice con un mes de anticipación al vencimiento de la licencia en mención. Favor tomarlo en cuenta para evitar atrasos en sus trámites ante esta Dirección.

Si la Inspección es rechazada, se tendrán que efectuar todas las correcciones que dieron origen al rechazo, las cuales están anotadas en el presente listado de cotejo. Para ello tiene que dirigir carta sellada y firmada solicitando la re inspección indicando que las observaciones anotadas ya fueron corregidas, dicha carta debe dirigirla a la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones VISAR del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA con atención al Jefe del Departamento de Productos No Procesados Origen Vegetal.

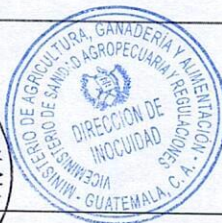
La Licencia Sanitaria de Funcionamiento deberá ser retirada de ventanilla de la Oficina de Atención al Usuario, en un plazo no mayor de noventa (90) días calendario después de haber sido aprobada la misma.

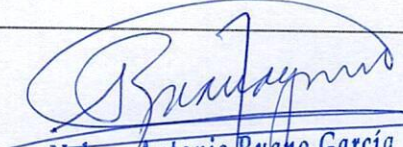
Yo _____ como _____
me comprometo a atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo en un plazo no mayor a _____
para lo cual sello y firmo el mismo a los _____ días del mes de _____ de
20____ en _____, Guatemala.

Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa


Asistencia Administrativa:
Ing. *Encargada de Planeamiento*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad



REGISTRO DE CALIDAD

DI-DPOV-LC-001
Edición 7

**LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA
APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN PLANTAS EMPACADORAS DE
VEGETALES**

ENERO, 2023

Página 16 de 16

Resumen de hallazgos

Empty box for the summary of findings.

Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa


[Signature]
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Signature]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 4

Lista de Cotejo para la Verificación de la Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas para Fincas Productoras de Granos, Frutas y Vegetales

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 1 de 19

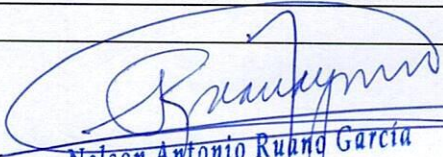
PROCEDIMIENTO DE CALIDAD
LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES


INFORMACION GENERAL

Fecha de inspección:			Hora de Inicio:	Hora Final:
Nombre de la Finca:			Representante de la Empresa:	
Nombre de la Empresa:			Persona(s) que Acompaña la Inspección:	
Ubicación:			Marca del Producto:	
Teléfono:			No. de Trabajadores que Laboran en la Finca:	
Correo Electrónico:			Comercializador:	
Cultivo(s):			Mercado de Comercialización del Producto:	
Área de Cultivo:	Campo Abierto:	Invernadero:	Local:	
Área Total:	Rentada:	Propia:	Estados Unidos:	
Destino de la Producción:			Europa:	
			Otros:	
Exportador:			¿Cuáles?	
Proveedor de Exportador:			Inspectora:	
			Correo:	
Proveedor de Intermediario:			Firma y Sello de la Empresa	
Observaciones:				



Inga. Aguiar
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



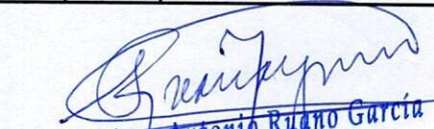

Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 2 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
1	ALREDEDORES DEL CULTIVO					
1.1	Las condiciones del acceso a la finca no representan un riesgo para el cultivo.	Mayor				
1.2	La topografía del terreno no influye en la contaminación de las plantaciones o centros de acopio.	Mayor				
1.2.1	Por parte de la finca se han realizado acciones tendientes a reducir el riesgo de contaminación que genera la pendiente del terreno.	Mayor				
1.3	Existen o circulan cuerpos de agua en los alrededores de las plantaciones y centros de acopio, que representen riesgo de contaminación.	Mayor				
1.3.1	Por parte de la finca se han realizado acciones tendientes a reducir el riesgo de contaminación que generan los cuerpos de agua existentes.	Mayor				
1.4	Las actividades de las vecindades representan riesgo para la inocuidad del producto.	Mayor				
1.4.1	Cultivos de los alrededores no implican contaminación química para la producción de la finca.	Mayor				
1.5	Existen viviendas en los alrededores de las plantaciones o centros de acopio.	Menor				
1.5.1	Existe riesgo asociado a las viviendas próximas a las plantaciones o centros de acopio, como drenajes o animales, que pongan en peligro la inocuidad de los productos a comercializar.	Mayor				


Asistencia Administrativa:
Inga. Maguano
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Dirección de Inocuidad
VISAR MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 3 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
1.6	Existen focos abiertos de contaminación como basureros, acumulación de desechos orgánicos o abonos orgánicos de origen fecal a menos de 20 mts de las plantaciones o centros de acopio.	Mayor				
1.6.1	Hay medidas preventivas tendientes a prevenir la contaminación de estos focos.	Mayor				
2	DENTRO DEL AREA DE CULTIVO					
2.1	Área de cultivo cercada totalmente.	Indispensable				
2.1.1	El cerco impide el ingreso de animales y personas al área de cultivo.	Mayor				
2.1.2	Control de ingreso de animales y personas al área de cultivo.	Mayor				
2.1.3	Se puede restringir el acceso al área de cultivo.	Mayor				
2.1.4	Hay excretas dentro del área de cultivo.	Mayor				
2.2	Existen sanitarios	Indispensable				
2.2.1	Existen sanitarios o letrinas a menos de 400 mts. de las plantaciones o centros de acopio.	Mayor				
2.2.2.1	La higiene de los sanitarios es adecuada.	Mayor				
2.2.2.2	Existen lavamanos a menos de 400 mts. de las plantaciones o centros de acopio.	Mayor				
2.3	El área de cultivo se encuentra limpia de malezas, excretas, residuos orgánicos.	Mayor				
2.3.1	Se encuentran residuos de alimentos, empaques, envases o envoltorios de estos dentro de las plantaciones.	Menor				

Inga Lina Beatriz Bautista
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Rugno Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 4 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
3	AGUA DE RIEGO, FUMIGACION Y PROCESO					
3.1	La(s) fuente(s) de agua cuenta con estructuras de protección (sello sanitario, plataforma, brocal, galera, caja de captación, etc.) según el caso.	Indispensable				
3.1.1	Área de la(s) fuente(s) de agua circulada.	Mayor				
3.1.2	Se restringe el ingreso de animales a menos de 5 metros de la fuente de agua.	Mayor				
3.2	Existen focos de contaminación (basureros, crianza de animales, etc.) a menos de 100 metros de la fuente de agua.	Mayor				
3.2.1	Pasan drenajes, hay letrinas o sanitarios, a menos de 25 metros de la fuente de agua.	Mayor				
3.3	Hay viviendas a menos de 25 metros de la fuente y representa riesgo para esta.	Menor				
3.4	Las condiciones de la fuente de agua están fuera de responsabilidad de la finca.	Menor				
3.5	Se almacena el agua en condiciones que no permitan su contaminación.	Mayor				
3.6	Se transporta el agua en condiciones adecuadas.	Mayor				
3.7	Se ha practicado análisis microbiológico a las fuentes de agua.	Mayor				
3.7.1	Último análisis se realizó hace menos de un año.	Mayor				
3.7.2	Los análisis se han realizado en laboratorios adecuados y reconocidos.	Indispensable				

Asistencia Administrativa
Ingeniera Agrícola Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



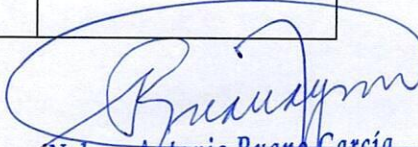
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 5 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
3.7.3	Existen acciones correctivas por si se encuentra contaminada el agua.	Mayor				
3.7.4	Están documentadas las acciones correctivas.	Mayor				
3.8	Se aplica riego a los cultivos.	Menor				
3.8.1	Sistema de riego puede ocasionar contaminación del producto por contacto con agua no potable.	Mayor				
3.9	El agua de fumigación y/o lavado de producto es potable o potabilizada.	Indispensable				
3.1	El agua de higiene personal, limpieza de instalaciones y equipo reúne las condiciones de potabilidad.	Indispensable				
4 MANEJO DE DESECHOS ORGÁNICOS						
4.1	En la finca se aplican abonos orgánicos (si no aplican pasar a la sección 5).	Menor				
4.2	Los abonos que aplican son de origen fecal.	Mayor				
4.2.1	Han recibido tratamiento previo los abonos.	Mayor				
4.2.2	Está documentado el tratamiento recibido.	Menor				
4.2.3	En qué fase de cultivo se aplica el abono orgánico (preparación de suelo o siembra).	Mayor				
4.3	Hay excretas dentro del área de cultivo.	Mayor				
4.4	Existen desagües o corrientes de aguas negras dentro de las plantaciones.	Mayor				
4.4.1	Los desagües están entubados y no representan riesgo para la inocuidad de la producción.	Mayor				
4.5	El abono orgánico se almacena separado del área de producción.	Mayor				
4.5.1	El abono se almacena separado del centro de acopio, área de empaque, bodega de equipo y herramienta.	Mayor				


Asistencia Administrativa:
Inga. María Antonia Ceballos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
DIRECCION DE INOCUIDAD


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 6 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
4.5.2	El abono orgánico se almacena en recipientes cerrados, impermeables y en buen estado.	Menor				
4.5.3	La bodega de almacenamiento de abono orgánico se mantiene limpia y en orden.	Mayor				
4.5.4	Los sacos o recipientes de almacenamiento de abono orgánico se utilizan posteriormente para almacenar o transportar otros productos o en proceso de cosecha o transporte de vegetales.	Mayor				
4.6	La herramienta y equipo utilizado en la aplicación de abono orgánico, se lava después de usarlo.	Menor				
4.6.1	El vehículo se lava después de transportar el abono.	Menor				
4.6.2	Después de aplicar el abono orgánico el personal lava su calzado, para evitar contaminación cruzada.	Mayor				
4.7	El personal de campo tiene acceso al área de proceso.	Mayor				
5	SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					
5.1	El agricultor o los trabajadores de campo tienen su tarjeta de salud vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51).	Mayor				
5.2	El agricultor o los trabajadores de campo tienen su tarjeta de pulmones vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51).	Mayor				
5.3	Recibe algún chequeo médico el agricultor o trabajador de finca.	Mayor				
5.3.1	Se supervisa diariamente la salud del personal que manipula el alimento.	Mayor				
5.4	El personal ha recibido capacitación en buenas prácticas agrícolas.	Indispensable				
5.4.1	La capacitación es reciente (menos de un año).	Menor				

Inga. [Firma]
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 7 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
5.5	Existen instalaciones accesibles para el lavado de manos del personal.	Indispensable				
5.5.1	Se supervisa el lavado de manos del personal.	Mayor				
5.5.2	Se conoce el procedimiento correcto para el lavado de manos del personal.	Mayor				
5.5.3	Se tiene una frecuencia establecida para el lavado de manos del personal.	Menor				
5.6	Se tiene disponibilidad de instalaciones sanitarias o letrinas para el personal de campo.	Indispensable				
5.7	Se cuenta con ducha para el personal de campo que necesite bañarse.	Mayor				
6	INSTALACIONES					
6.1	La bodega de productos fitosanitarios se encuentra en orden, limpia y reúne condiciones aceptables de aislamiento.	Menor				
6.1.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas son aceptables.	Menor				
6.2	La bodega de Fertilizantes químicos se encuentra en orden, limpia y reúne condiciones aceptables de aislamiento.	Menor				
6.2.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas son aceptables.	Menor				
6.3	Bodega de abonos orgánicos en orden, limpia y reúne condiciones de aislamiento.	Menor				
6.3.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas son aceptables.	Menor				
6.4	La bodega de herramienta se encuentra en orden, limpia y reúne condiciones de aislamiento.	Menor				

Asistencia Administrativa:
Inga. Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



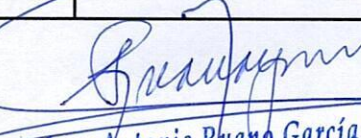
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 8 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
6.5	Bodega de equipo de cosecha en orden, limpia y reúne condiciones de aislamiento.	Menor				
6.5.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas son aceptables.	Menor				
6.6	La bodega de Materiales y equipo de limpieza se encuentra en orden, limpia y reúne condiciones de aislamiento.	Menor				
6.6.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas son aceptables.	Menor				
6.7	La bodega de material y equipo de empaque se encuentra en orden, limpia y reúne condiciones de aislamiento.	Menor				
6.7.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas son aceptables.	Menor				
6.8	Los sanitarios o letrinas se encuentran en buen estado y cuentan con papel higiénico.	Indispensable				
6.8.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas de sanitarios son aceptables.	Menor				
6.8.2	Los lavamanos son funcionales y se encuentran equipados (jabón, toallas y recipiente de basura).	Indispensable				
6.9	El personal de campo cuenta con comedor o lugar asignado para el consumo y almacenamiento de alimentos.	Mayor				
6.9.1	El comedor se encuentra equipado con mesas, sillas, recipientes de basura y lavamanos completo.	Mayor				


Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Representativas
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 9 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
6.9.3	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas del comedor son aceptables.	Menor				
6.9.4	La capacidad del comedor es suficiente para uso de todo el personal de campo de la finca.	Mayor				
6.1	La finca cuenta con centro de acopio.	Mayor				
6.10.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas del centro de acopio son aceptables.	Menor				
6.10.2	El centro de acopio se encuentra en orden, limpio y reúne condiciones adecuadas de aislamiento.	Menor				
6.11	La finca cuenta con vestidores para el personal, separados por sexo.	Mayor				
6.11.1	Los materiales y mantenimiento de paredes, piso, techo, puertas y ventanas de los vestidores son aceptables.	Menor				
6.11.2	Los vestidores se encuentran en orden, limpios y reúnen condiciones adecuadas de aislamiento.	Menor				
6.11.3	Los vestidores cuentan con lockers o espacios para colgar o colocar implementos personales.	Menor				
6.11.4	Capacidad suficiente de los vestidores para uso de todo el personal de campo de la finca.	Mayor				
7	USO, MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS QUIMICAS					
7.1	Cuenta con listado actualizado de productos permitidos, aplicables a los cultivos establecidos en la finca.	Mayor				

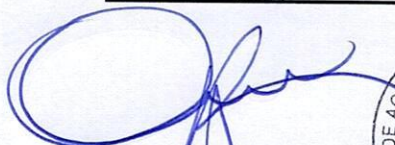
Inga. Asist. Adm. Patricia Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



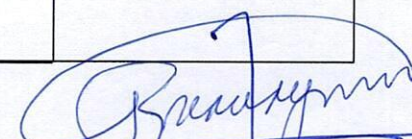
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autoriza:
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 10 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
7.2	El personal encargado de realizar las aplicaciones ha recibido capacitación en uso y manejo adecuado de plaguicidas.	Indispensable				
7.2.1	La capacitación recibida está registrada.	Menor				
7.2.2	Última capacitación se realizó hace menos de un año.	Menor				
7.3	Previo a la aplicación de algún plaguicida, se lee y se siguen las instrucciones de la etiqueta.	Mayor				
7.4	Se respeta la dosis recomendada en la etiqueta y se realizan los cálculos correctos en la preparación de mezcla.	Mayor				
7.5	Se usa agua potable para la aplicación de productos fitosanitarios, está documentado.	Mayor				
7.6	Se respetan los plazos de seguridad, entre la última aplicación y la cosecha.	Mayor				
7.7	Se tiene un lugar seguro, aislado y adecuado para la preparación de mezclas de fitosanitarios.	Menor				
7.8	Los envases vacíos de plaguicidas son descartados adecuadamente.	Menor				
7.8.1	Se aplica triple lavado antes de ser desechados.	Mayor				
7.8.2	Envases de productos fitosanitarios se utilizan para almacenar o transportar otros productos.	Mayor				
7.9	Los productos fitosanitarios se almacenan separados de otros productos.	Mayor				
7.9.1	Productos fitosanitarios se almacenan en sus envases originales y con su respectiva etiqueta.	Mayor				


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 11 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
7.9.2	Los productos fitosanitarios se almacenan fuera de las áreas de vivienda.	Mayor				
7.9.3	La bodega de almacenamiento de productos fitosanitarios se encuentra en orden, limpia y en condiciones adecuadas de manejo.	Menor				
7.10	El equipo de aplicación se lava antes de usarlo.	Mayor				
7.11	Se utiliza indumentaria y equipo de protección completo al momento de manejar y aplicar los productos fitosanitarios, como lo establece la etiqueta.	Mayor				
7.12	El mezclador que se utiliza es de material impermeable y limpio.	Mayor				
7.13	Se tiene un plan escrito de manejo de plagas.	Menor				
7.13.1	Se recibe asesoría en manejo de plagas y aplicación de plaguicidas.	Menor				
8	MATERIA EXTRAÑA					
8.1	Existe riesgo de contaminación física del producto en el proceso de cosecha.	Mayor				
8.1.1	Producto se coloca directamente sobre el suelo.	Mayor				
8.1.2	Se colocan recipientes (costales, canastas, cubetas, etc.) con producto sobre el suelo.	Mayor				
8.1.3	Se utiliza equipo de cosecha en mal estado, con riesgo de contaminación física para el producto (cajas, cubetas o canastas quebradas, costales deshilados, cartones rotos, etc.).	Mayor				
8.2	Existe riesgo de contaminación física del producto durante el acopio.	Mayor				


Asistencia Administrativa:
Inga. Agr. Paola Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

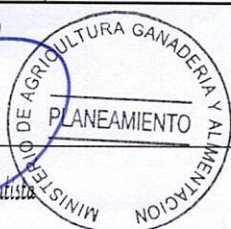


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 12 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
8.3	Existe riesgo de contaminación física del producto durante su empaque.	Mayor				
8.3.1	Área de empaque cerrada y reúne condiciones de aislamiento para evitar contaminación física del producto.	Mayor				
8.3.2	Área de empaque reúne condiciones de orden e higiene.	Menor				
8.4	Existe riesgo de contaminación física del producto durante su transporte (astillas de carrocería, tornillos, restos anteriores, etc.).	Mayor				
8.5	Se inspecciona el producto antes de ser entregado al cliente o planta de proceso.	Mayor				
8.5.1	Procedimientos de inspección del producto documentados.	Menor				
8.5.2	Se busca detectar materia extraña durante la inspección del producto.	Menor				
8.5.2	Están documentados los requisitos que se exigen al producto.	Mayor				
9	MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE LA COSECHA					
9.1	El equipo de cosecha se lava antes de ser utilizado (canastas, costales, cuchillos, etc.).	Indispensable				
9.2	El equipo de cosecha se desinfecta antes de ser utilizado (canastas, costales, cuchillos, etc.).	Mayor				
9.3	Se exige el lavado de manos del personal durante la cosecha.	Mayor				
9.3.1	Se exige el lavado de manos del personal durante la clasificación del producto.	Mayor				
9.3.2	Se exige el lavado de manos del personal durante el empaque de producto.	Mayor				


Asistencia Administrativa,
Planeamiento
Inga. Ayra. Pineda Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza
V. CA. MAGA
Dirección de Inocuidad

	REGISTRO DE CALIDAD		DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES		ENERO, 2023
			Página 13 de 19


SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
9.4	El personal de cosecha, clasificación y empaque de producto porta su indumentaria de protección: gabacha, redecilla, botas, guantes, ropa sin bolsillos.	Mayor				
9.5	El personal de cosecha, clasificación y empaque de producto porta joyería: anillos, pulseras, aretes, cadenas, maquillaje, ornamentos de vestir, etc.	Mayor				
9.6	El personal de cosecha, clasificación y empaque de producto presenta las manos limpias, uñas recortadas y sin esmalte.	Mayor				
9.7	Se tiene dentro de la empresa, una persona que supervise: higiene del personal, portación de joyería y condiciones de las manos del personal.	Menor				
9.8	Existen peligros no controlados en el manejo de producto como: puertas abiertas, herramientas de otras faenas, metal oxidado, madera o pintura en mal estado, vidrios quebrados, etc.	Mayor				
9.9	Durante la cosecha, clasificación y empaque se separa el producto que cae al suelo.	Mayor				
9.1	Durante los procesos de cosecha, clasificación y empaque se protege el producto de sol, insectos, viento, polvo, agua, animales domésticos, aves u otros riesgos.	Mayor				

Inga. Anselma Alcántara Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

PLANEAMIENTO
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 14 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD SI NO N/A			OBSERVACIONES
10	TRANSPORTE					
10.1	Los recipientes donde se transportado el producto del campo al centro de acopio (sacos, canastas, granel) se encuentran en buenas condiciones físicas e higiénicas.	Indispensable				
10.1.1	El vehículo en que es transportado el producto del campo al centro de acopio se encuentra en buenas condiciones físicas, mecánicas y de higiene. (Especificar tipo de vehículo).	Mayor				
10.2	Los recipientes en que es transportado el producto del centro de acopio al mercado o centro de entrega (sacos, canastas, cubetas, a granel) se encuentran en buenas condiciones físicas y de higiene.	Mayor				
10.2.1	El vehículo en que es transportado el producto del centro de acopio al mercado o centro de entrega se encuentran en buenas condiciones físicas, mecánicas y de higiene. (Especificar tipo de vehículo).	Indispensable				
10.3	El personal responsable del transporte conoce las medidas de seguridad para el manejo de hortalizas y frutas frescas.	Menor				
10.4	Durante el transporte el producto se protege de la intemperie o condiciones de contaminación por agua, polvo, lodo, insectos, aves, etc.	Mayor				
10.5	El producto se transporta solo en el área de carga.	Mayor				
10.6	El producto se transporta estibado en orden.	Mayor				

Asistencia Administrativa
Ingeniero/a *Antonina Ochoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



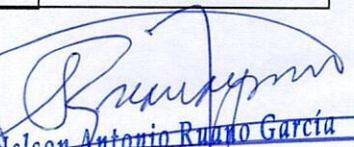
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Autorización Temporal
VISAR MAGA


	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 15 de 19


SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
10.7	El producto se transporta junto con animales, equipo, sustancias químicas u otros contaminantes.	Mayor				
11	RASTREO					
11.1	Se tiene implementado un sistema de trazabilidad, basado en codificación del producto.	Mayor				
11.2	Se tienen documentados los procedimientos de codificación del producto.	Mayor				
11.3	Se tienen identificadas las parcelas o lotes de producción, para establecer el rastreo hasta un sector de la plantación.	Menor				
11.4	El personal de la finca conoce perfectamente el sistema de codificación, para evitar errores en su aplicación.	Mayor				
11.5	El producto cosechado es identificado o codificado antes de ingresar al centro de acopio.	Mayor				
11.6	Existe una persona responsable de la aplicación del sistema de trazabilidad.	Mayor				
11.7	Es legible la codificación aplicada al producto.	Mayor				
11.8	Es intransferible o a prueba de error el sistema de trazabilidad implementado.	Mayor				
11.9	La etiqueta o sello de identificación codificado es resistente a fricción, agua, viento, fuego, golpes u otros factores de deterioro.	Mayor				
11.1	Se identifican todos los lotes de producción.	Mayor				
11.11	En el centro de acopio conocen el sistema de codificación colocado en el campo.	Mayor				


Inga. Asist. Social
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



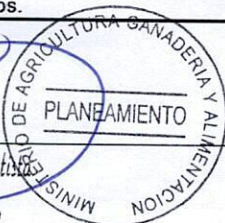

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR MAGA




	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 16 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
12	REGISTROS		SI	NO	N/A	
12.1	El registro de aplicación de plaguicidas legible y al día.	Mayor				
12.2	El registro de Calibración de equipo legible y al día.	Mayor				
12.3	El registro de aplicación de abonos orgánicos legible y al día.	Mayor				
12.4	El registro de calidad de agua legible y al día.	Mayor				
12.5	Registro de tratamiento de agua legible y al día.	Mayor				
12.6	Registro de lavado de manos legible y al día.	Mayor				
12.7	Registro de Salud del personal legible y al día.	Mayor				
12.8	Registro de capacitación legible y al día.	Mayor				
12.9	Registro de limpieza de sanitarios legible y al día.	Mayor				
12.10	Registro de limpieza de equipo de cosecha legible y al día.	Mayor				
12.11	Registro de Limpieza del centro de acopio legible y al día.	Mayor				
12.12	Registro de control de plagas legible y al día.	Mayor				
12.13	El registro de limpieza del transporte legible y al día.	Mayor				
12.14	El registro de estado del transporte legible y al día.	Mayor				
12.15	El registro de rastreo legible y al día.	Mayor				
12.16	Los registros indican: título, lugar, fecha, hora, supervisor, producto.	Mayor				
12.17	Los registros se encuentran disponibles durante las operaciones de la finca.	Mayor				
12.18	Existe una persona responsable de la implementación de los registros.	Mayor				

Inga. *[Firma]*
Asesoría Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizado
Dirección de Inocuidad

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 17 de 19

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
12.19	Las páginas de los registros se encuentran numeradas o se lleva correlativo por fechas.	Mayor				

DICTAMEN

PROCEDE ☐

NO PROCEDE ☐

Observaciones: La empresa _____ cumple con los requisitos mínimos necesarios para garantizar la Inocuidad de los alimentos no Procesados de Origen Vegetal. Se recomienda atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo.

Se recuerda que la renovación de licencia sanitaria es anual y se sugiere que este trámite se realice con un mes de anticipación al vencimiento de la licencia en mención. Favor tomarlo en cuenta para evitar atrasos en sus trámites ante esta Dirección.

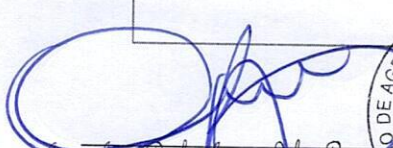
Si la Inspección es rechazada, se tendrán que efectuar todas las correcciones que dieron origen al rechazo, las cuales están anotadas en el presente listado de cotejo. Para ello tiene que dirigir carta sellada y firmada solicitando la re inspección indicando que las observaciones anotadas ya fueron corregidas, dicha carta debe dirigirla a la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones VISAR del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA con atención al Jefe del Departamento de Productos No Procesados Origen Vegetal.

La Licencia Sanitaria de Funcionamiento deberá ser retirada de ventanilla de la Oficina de Atención al Usuario, en un plazo no mayor de noventa (90) días calendario después de haber sido aprobada la misma.

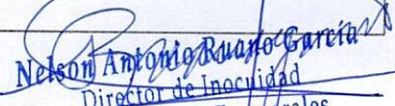
Yo _____ como _____
me comprometo a atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo en un plazo no mayor a _____
para lo cual sello y firmo el mismo a los _____ días del mes de _____ de
20 _____ en _____, Guatemala.

Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa


Inga Paola Antonia Oliva Bautista
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad



REGISTRO DE CALIDAD

DI-DPOV-LC-002
Edición 6

**LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA
APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS
PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS,
FRUTAS Y VEGETALES**

ENERO, 2023

Página 18 de 19

Resumen de hallazgos

Empty box for the summary of findings.


Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa

Inga. Ana Patricia Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad

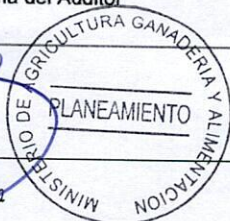
	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV--LC-002 Edición 6
	LISTA DE COTEJO PARA LA VERIFICACION DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA FINCAS PRODUCTORAS DE GRANOS, FRUTAS Y VEGETALES	ENERO, 2023
		Página 19 de 19

Resumen de hallazgos

Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa


Asistencia Administrativa:
Inga. *Angela Antonia Veroa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 5

**Lista de Cotejo para la Inspección y Otorgamiento de Licencia Sanitaria de
Funcionamiento, Clase "D", para Productos de Origen Vegetal**

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-004 Edición 5
	LISTA DE COTEJO PARA LA INSPECCIÓN Y OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO, CLASE "D", PARA PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 1 de 5

PROCEDIMIENTO DE CALIDAD

**LISTA DE COTEJO PARA LA INSPECCIÓN Y OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE
FUNCIONAMIENTO, CLASE "D", PARA PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL**


INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la Empresa:	
Fecha:	
Dirección:	
Teléfono:	
Correo Electrónico:	
Hora de Inicio:	Hora Final:
Responsable de la Empresa:	
Acompaña la Evaluación:	
Evaluador:	Correo:
Observaciones:	
Coordenadas: Norte	Oeste
Sello y firma de la empresa:	

Inga. Patricia Patricia Cerezo Bautista
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



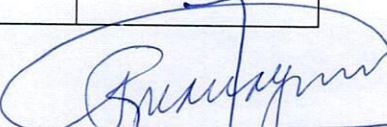
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Autorización Temporal
VISAR-MAGA

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-004 Edición 5
	LISTA DE COTEJO PARA LA INSPECCIÓN Y OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO, CLASE "D", PARA PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 2 de 5

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD	OBSERVACIONES
SI	NO	N/A		
1.	PERSONAL QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES			
1.1	CONTROL DE ENFERMEDADES			
1.1.1	Todo el personal que labora en la bodega posee tarjeta de salud vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51)	Mayor		
1.1.2	Todo el personal que labora en la bodega posee tarjeta de pulmones vigente (Ac.Gub. 969-99, artículo 51)	Mayor		
1.1.3	Supervisa que personal enfermo o con lesiones abiertas no manipule el producto	Indispensable		
1.2	HIGIENE PERSONAL			
1.2.1	Se revisa diariamente que el personal que está en contacto directo con los alimentos mantiene higiene personal (uñas, brazos, cara, ropa, etc.)	Mayor		
1.2.2	En áreas de almacenamiento del producto es prohibido:			
1.2.2.1	Comer	Mayor		
1.2.2.2	Masticar chicle	Mayor		
1.2.2.3	Ingerir bebidas	Mayor		
1.2.2.4	Fumar	Mayor		
1.2.2.5	Escupir	Mayor		
1.3	ROPA PROTECTORA			
1.3.1	El personal que trabaja en contacto con los alimentos usa ropa limpia	Indispensable		
1.3.2	Se controla que personal ajeno al transporte y manejo de producto, tenga contacto con el mismo	Menor		
1.4	CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO			
1.4.1	El personal supervisor y operativo, tiene conocimiento en temas de Manejo Higiénico de los Alimentos	Indispensable		
1.4.2	El personal responsable está capacitado	Mayor		
2	ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO			
2.1	Existe un lugar para el almacenamiento del producto	Mayor		
2.1.2	El lugar para el almacenamiento se encuentra limpio	Mayor		
2.1.2	Se toma en consideración el riesgo de contaminación cruzada	Mayor		
2.1.3	El lugar se encuentra limpio (paredes, pisos, paredes, puertas, etc.)	Mayor		
2.1.4	Su ubicación no representa riesgo para la contaminación de los alimentos	Menor		


Inga Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza:
Dirección de Inocuidad



REGISTRO DE CALIDAD

DI-DPOV-LC-004
Edición 5

**LISTA DE COTEJO PARA LA INSPECCIÓN Y
OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE
FUNCIONAMIENTO, CLASE "D", PARA PRODUCTOS
DE ORIGEN VEGETAL**

ENERO, 2023

Página 3 de 5

SECCIÓN	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
2.1.5	El lugar se encuentra seco y ventilado	Menor				
2.1.6	En el área de almacenamiento existen tarimas o toman alguna medida para evitar poner el material en contacto con el piso y paredes.	Mayor				
2.1.7	El lugar de almacenamiento tiene disponible agua limpia que cumpla con la norma COGUANOR NGO 29001 de agua potable	Indispensable				
2.1.8	El lugar está libre de basura y residuos de alimentos	Mayor				
2.1.9	Los alrededores se encuentran libres de basura y materiales inservibles	Mayor				
2.1.10	Tiene algún método para el control de plagas	Menor				
3	TRANSPORTE					
3.1	El transporte utilizado para los productos se mantiene limpio	Menor				
3.2	Al transportar alimentos, el área de carga, esta es utilizada únicamente para este fin	Mayor				
3.3	Se hacen inspecciones periódicas de: La limpieza del medio de transporte antes de iniciar la carga	Mayor				
3.4	Los vehículos en los cuales se transporta el alimento cuentan con Licencia Sanitaria de Transporte. (Acuerdo Gubernativo 72-2003)	Mayor				

DICTAMEN

PROCEDE ☐

NO PROCEDE ☐


Observaciones: La empresa _____ cumple con los requisitos mínimos necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos no Procesados de Origen Vegetal. Se recomienda atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo.

Se recuerda que la renovación de licencia sanitaria es anual y se sugiere que este trámite se realice con un mes de anticipación al vencimiento de la licencia en mención. Favor tomarlo en cuenta para evitar atrasos en sus trámites ante esta Dirección.

Asistencia Administrativa:
Ing. *Angela Patricia Ochoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-004 Edición 5
	LISTA DE COTEJO PARA LA INSPECCIÓN Y OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO, CLASE "D", PARA PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 4 de 5

Si la Inspección es rechazada, se tendrán que efectuar todas las correcciones que dieron origen al rechazo, las cuales están anotadas en el presente listado de cotejo. Para ello tiene que dirigir carta sellada y firmada solicitando la re inspección indicando que las observaciones anotadas ya fueron corregidas, dicha carta debe dirigirla a la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones VISAR del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA con atención al Jefe del Departamento de Productos No Procesados Origen Vegetal.

La Licencia Sanitaria de Funcionamiento deberá ser retirada de ventanilla de la Oficina de Atención al Usuario, en un plazo no mayor de noventa (90) días calendario después de haber sido aprobada la misma.

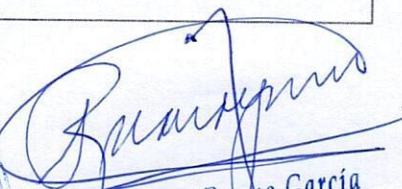
Yo _____ como _____
me comprometo a atender las observaciones anotadas en el presente listado de cotejo en un plazo no mayor a _____
para lo cual sello y firmo el mismo a los _____ días del mes de _____ de
20____ en _____, Guatemala.


Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa


Inga Patricia Cordero Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

	REGISTRO DE CALIDAD	DI-DPOV-LC-004 Edición 5
	LISTA DE COTEJO PARA LA INSPECCIÓN Y OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO, CLASE "D", PARA PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	ENERO, 2023
		Página 5 de 5

RESUMEN DE HALLAZGOS

Firma del Auditor

Firma y sello del responsable de la empresa


[Firma]
Asistencia Administrativa
Ing. *[Firma]* **Antonia Ochoa Bautista**
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Ing. *[Firma]* **SAR MAGA**
Dirección de Inocuidad

Anexo 6

Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte de Productos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DI-FO-038
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO	Versión: 3
		Página 1 de 2

SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO

Código de Boleta de Pago: 1010

Lugar y Fecha: _____

Si el conductor del vehículo es persona individual:
Yo: _____

No. De DPI: _____ Nit: _____ Teléfono: _____

Tarjeta de Salud No. _____ Extendida en: _____

No. Licencia de Conducir: _____ Fecha de Vencimiento: _____

Si el vehículo es propiedad de una persona jurídica:
Entidad o Empresa: _____

Nit de la empresa: _____ Teléfono: _____

Dirección: _____

Nombre Representante Legal: _____

Nombre del Conductor: _____

No. de Licencia de Conducir: _____ Fecha de Vencimiento: _____

No. de Tarjeta de Salud: _____ Extendida en: _____

Atentamente, solicito se me extienda LICENCIA SANITARIA PARA EL TRANSPORTE DE:

Leche <input type="checkbox"/>	Miel <input type="checkbox"/>	Huevo <input type="checkbox"/>	Vegetales <input type="checkbox"/>	Hidrobiológicos <input type="checkbox"/>	Carnes <input type="checkbox"/>
Frutas <input type="checkbox"/>	Granos <input type="checkbox"/>				

Especificar Producto: _____


RUTA DE _____ A: _____

Lugar donde se carga el producto Lugar a donde se transporta producto

Inga. Asistencia Administrativa:
Planteamiento
Encargada de Planteamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
MAGA-MAGA
Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DI-FO-038
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO	Versión: 3
		Página 2 de 2

DATOS DEL VEHÍCULO:

Tipo:		Marca:	
Modelo:		Color:	
Chasis:		Motor No.:	
Placas:		Otros:	

Atentamente,

f) _____
SOLICITANTE

INFORME DEL INSPECTOR:

Procede		No Procede	
---------	--	------------	--


Condiciones en que se Transporta el Producto: _____

f) _____
INSPECTOR

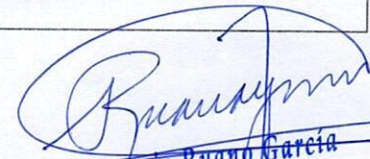
Con base en el Código de Salud (Decreto No. 90-97 del Congreso de la República) y el Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99), para el otorgamiento de la Licencia Sanitaria de Transporte.

REQUISITOS


1. Someter el vehículo para inspección física en la Dirección de Inocuidad, MAGA, Zona 13, Guatemala.
2. Fotocopia de licencia piloto (vigente).
3. Fotocopia legible de DPI del interesado.
4. Presentar tarjeta de Salud del conductor y acompañantes (cuando aplique) original y fotocopia.
5. Presentar tarjeta de Pulmones del conductor y acompañantes (cuando aplique) original y fotocopia.
6. Presentar Tarjeta de Circulación del vehículo en original y Fotocopia legible.
7. Si es persona jurídica debe adjuntar fotocopia de la Escritura Pública de Constitución y Nombramiento del Representante Legal, ambos instrumentos debidamente inscritos en el Registro mercantil. (Solo para primer registro).
8. Traer los utensilios que se requieren para el transporte del producto indicado (Lona, Hielera, etc.).
9. Para el transporte de productos cármicos, el vehículo debe contar con sistema de frío.
10. El establecimiento de donde proviene el producto debe contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento (aplica para Productos cármicos, leche y huevo).
11. Personas individuales o jurídicas que no cuenten con Licencia Sanitaria de Funcionamiento del producto a transportar, deberán presentar constancia que el origen del producto corresponde a un establecimiento con Licencia Sanitaria de Funcionamiento Vigente (Aplica para productos de origen Vegetal, Leche, Huevo y Productos Cármicos).
12. Adjuntar recibo de pago de la Licencia Sanitaria de Transporte, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la Empresa establecida en la solicitud (el recibo de pago tiene vigencia de 60 días).


Inga Asistencia Administrativa Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

Anexo 7
Lista de Cotejo de Transporte



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD
7ª. Avenida 12-90, zona 13
Teléfonos 2413-7000, 24137454

Lista de Cotejo de Transporte

DATOS DEL VEHÍCULO

Placas: _____ Tipo: _____

Marca: _____ Modelo: _____

Color: _____

Chasis: _____

Motor No.: _____

Nombre del Conductor: _____

Licencia No.: _____ Vence: _____

Tarjeta de Salud: _____ Lugar: _____

Nombre del Auditor que realiza la Verificación: _____

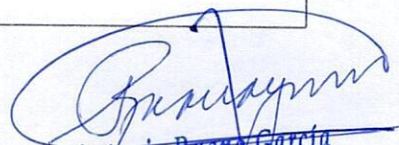
Puesto: **Inspectora de Inocuidad** **INSPECTOR / AUDITOR**

Firma: _____

IA-00-R-040


Asistencia Administrativa
Ingeniero(a) *Antonia Ochoa Dautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA MAGA
Alfonzo
Dirección de Inocuidad



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD
7^a. Avenida 12-90, zona 13
Teléfonos 2413-7000, 24137454

No.	PUNTOS DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1.	El vehículo utilizado esta limpio y desinfectado.				
2.	La carrocería del vehículo está en buen estado.				
3.	El vehículo es usado específicamente para transportar alimentos no procesados de origen vegetal.				
4.	El vehículo provee las condiciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos (temperatura, humedad, otro).				
5.	La carrocería de carga no permitirá la entrada de insectos, polvo, suciedad y otro contaminante externo, ni la salida de líquidos residuales.				
6.	El vehículo tiene rotulación específica del producto a transportar. "TRANSPORTE DE VEGETALES"				
7.	Si el vehículo es Pick-up, posee lona o camper para transportar alimentos no procesados de origen vegetal.				
8.	El vehículo en su sección de carga está construido con material impermeable, superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección.				
9.	Canastas o recipientes de plástico, con tapadera, limpios y desinfectados para transporte de vegetales.				
10.	Recipientes plásticos o de otro material no corrosivo, de fácil limpieza y desinfección.				
11.	El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de salud y tarjeta de pulmones vigentes.				
12.	El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de circulación del vehículo.				

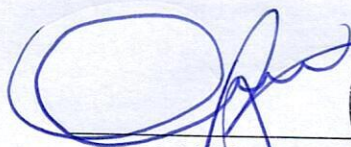
IA-00-R-040


Inga. Rosa Delia Chocón Ochoa Bautista
Asistente Administrativa,
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




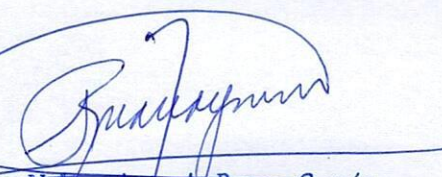
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA-MAGA
Autorizo:
Dirección de Inocuidad

CAPÍTULO III
**PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
E HIDROBIOLÓGICOS**


Asistencia Administrativa:
Inga. Antonia Cerna Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


PLANEAMIENTO


MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD
GUATEMALA, C.A.


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO	Páginas	6

OBJETIVO:

Emitir o renovar Licencia Sanitaria de Funcionamiento para autorizar establecimientos en el territorio nacional, que cumplan con los requisitos de inocuidad establecidos.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la recepción y en la verificación del expediente, comprobando que contenga los requisitos de acuerdo al tipo de solicitud siguientes:

Emisión:

a. Persona Individual:

- Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento según el origen que corresponda, de forma completa.
- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Centros de Acopio, Transformadoras, Almacenadoras y Exportadoras de Miel de Abeja (**Ver Anexo 1**).
- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Unidades de Producción Apícola (Apiarios) (**Ver Anexo 2**).
- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (**Ver Anexo 3**).
- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimiento de Leche Cruda para Consumo Humano (**Ver Anexo 4**).
- Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimientos de Productos de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 5**).
- Fotocopia del DPI del propietario.
- Boleta de pago cancelada.


Asistencia Administrativa:
Inga. Aguilar
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Autorizado:
Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

b. Persona Jurídica:

- Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento según el origen que corresponda, de forma completa.
- Fotocopia del DPI del propietario.
- Fotocopia simple de la escritura, constitución de forma de la sociedad o empresa debidamente inscrita en el Registro Mercantil General de la República (documento equivalente para organizaciones, tales como cooperativas, asociaciones, etc.). En caso de centros de acopio y unidades de producción de leche, esta fotocopia debe ser legalizada.
- Fotocopia simple de la Patente de Comercio (para el caso de empresas o sociedades comerciales).
- Certificación de inscripción del representante legal, extendida por el Registro Mercantil General de la República o Institución equivalente para organizaciones, extendida en el año en curso.
- Fotocopia simple de dictamen favorable emitido por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales en el caso de Establecimientos de Transformación, Producción y Acopio de Productos de origen hidrobiológico.
- Boleta de pago cancelada.

Renovación:

a. Persona Individual:

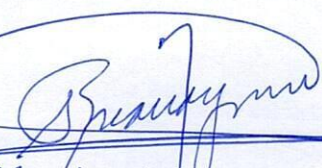
- Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento según el origen que corresponda, de forma completa.
- Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento (leche, huevo y miel).
- Original o copia autenticada de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento (productos hidrobiológicos).
- Boleta de pago cancelada.

b. Persona Jurídica:

- Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento según el origen que corresponda, de forma completa.
- Copia de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento (leche, huevo y miel).
- Original o copia autenticada de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento (productos hidrobiológicos).
- Boleta de pago cancelada.



Inga María Pardo
Asistencia Administrativa
Planificación
Encargada de Planificación
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Riano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales

VISA R.M.A.G.A.
Autoriza:
Dirección de Inocuidad

2. El Profesional de Apoyo en la Verificación apoya en la inspección higiénico sanitaria de la instalación y en la verificación de registros, basándose en acuerdos ministeriales y utilizando las listas de cotejo que correspondan:
- a. Lista de Cotejo de Inspección de Sala de Ordeño de Leche Cruda (**Ver Anexo 6**).
 - b. Lista de Cotejo de Inspección de Centro de Acopio de Leche Cruda (**Ver Anexo 7**).
 - c. Lista de Cotejo para Verificación de Cumplimiento de BPM en Empresas Transformadoras, Acopiadoras, Almacenadoras y Envasadoras de Miel de Abeja (**Ver Anexo 8**).
 - d. Lista de Cotejo para Verificación de Buenas Prácticas Apícolas en Apiarios (**Ver Anexo 9**).
 - e. Formulario de Inspección para unidades de producción de camarón (**Ver Anexo 10**).
 - f. Formulario de Inspección Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos (**Ver Anexo 11**).
 - g. Formulario de Inspección para Centros de Acopio y Transformación de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 12**).
 - h. Formulario de Inspección para Almacenadoras de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico. (**Ver Anexo 13**).
 - i. Formulario de Inspección Para Unidades de Producción de Pescado (**Ver Anexo 14**).
 - j. Formulario de Inspección durante la Descarga de Barcos Pesqueros y Congeladores (**Ver Anexo 15**).
 - k. Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Congeladores (**Ver Anexo 16**).
 - l. Formulario de Inspección durante la Descarga de Contenedores de Productos de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 17**).
 - m. Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Unidades de Producción) (**Ver Anexo 18**).
 - n. Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Centros de Acopio) (**Ver Anexo 19**).
3. El Profesional de Apoyo en la Verificación, en caso de existir no conformidades mayores, requiere al interesado que cumpla con la corrección de estas dentro de un plazo acordado dependiendo de la complejidad del caso. Si el interesado no cumple con satisfacer dentro del plazo establecido las correcciones requeridas, se procede a rechazar la solicitud.



Asistencia Administrativa
Ingrid Angélica
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

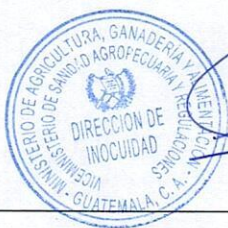


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

4. El Profesional de Apoyo en la Verificación apoya en la impresión de la emisión o renovación de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, en los casos donde no se encuentren hallazgos que comprometan la inocuidad de los productos.

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente. (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en la creación del registro digital y físico.
	3	Apoya en el traslado del expediente al Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico.
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico	4	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 5. No: Devuelve con observaciones.
	5	Asigna expediente y traslada al Inspector de Inocuidad.
Profesional de Apoyo en la Verificación	6	Apoya en la recepción del expediente y en la emisión de la programación de inspección.
	7	Apoya en la inspección higiénico sanitaria (Ver Norma 2).
	8	Apoya en la emisión del resumen de hallazgos y dictamen. Si: Sigue paso 9. No: Apoya en informar al interesado (Ver Norma 3).
	9	Apoya en la impresión de la emisión o renovación de Licencia Sanitaria de Funcionamiento (Ver Norma 4).
	10	Apoya en completar expediente y en el traslado al Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico.

Inga. Asist. Adm. y Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



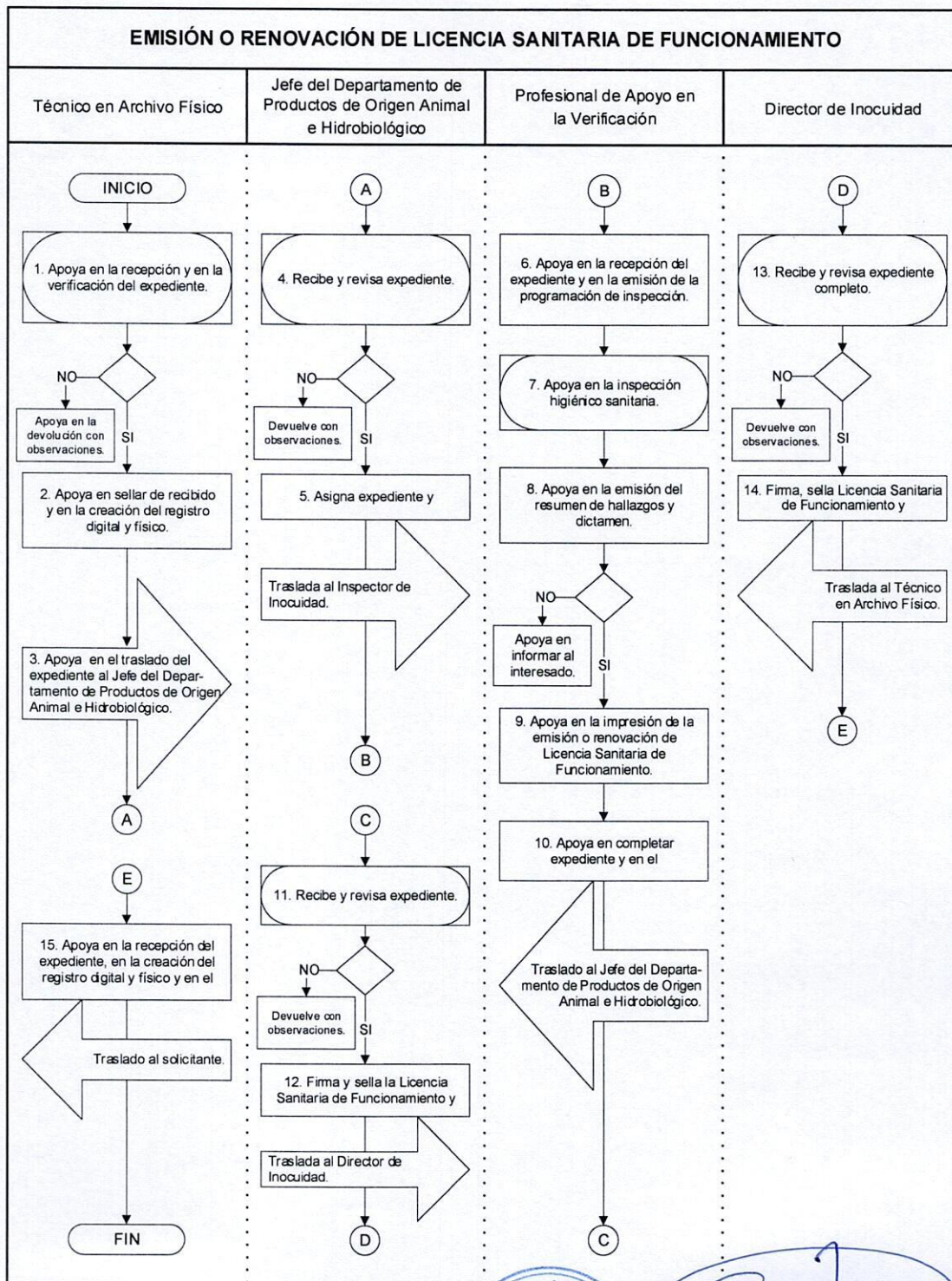
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico	11	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 12. No: Devuelve con observaciones.
	12	Firma y sella la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y traslada al Director de Inocuidad.
Director de Inocuidad	13	Recibe y revisa expediente completo. Si: Sigue paso 14. No: Devuelve con observaciones.
	14	Firma, sella Licencia Sanitaria de Funcionamiento y traslada al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	15	Apoya en la recepción del expediente, en la creación del registro digital y físico y en el traslado al solicitante. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Inga. *[Firma]* Antonia Jehoa Bausien
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Baldo García
Autorizo:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Inga. Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
V. R. MAGA
Dirección de Inocuidad

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE	Páginas	3

OBJETIVO:

Emitir o renovar Licencia Sanitaria de Transporte a las unidades de transporte nacional, que cumplen con los requisitos de inocuidad establecidos para su funcionamiento.

NORMAS:

1. El Inspector de Inocuidad apoya en la verificación del expediente comprobando que cumpla con lo siguiente:
 - a. Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte Para Alimentos Origen Animal, Vegetal Hidrobiológico No Procesados (**Ver Anexo 20**).
 - b. Fotocopia simple de la licencia de conducir del piloto.
 - c. Fotocopia simple del DPI del interesado.
 - d. Fotocopia simple del DPI del representante legal o dueño de establecimiento, si es persona jurídica.
 - e. Fotocopia simple de la tarjeta de Salud del piloto
 - f. Fotocopia simple de la tarjeta de Pulmones del piloto
 - g. Fotocopia simple de la tarjeta de Circulación del vehículo.
 - h. Portar los utensilios que se requieren para el transporte del producto indicado (cuando aplique).
 - i. El establecimiento de donde se transporta el producto debe contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente (huevo y leche).
 - j. Carta del establecimiento autorizado con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, reconociendo que es su proveedor (huevo y leche).
 - k. Boleta de pago cancelada.
2. El Profesional de Apoyo en la Verificación apoya en la inspección higiénica sanitaria al transporte utilizando la Lista de Cotejo de Transporte que corresponda según el producto.
 - a. Lista de Cotejo para Transporte de Huevo para Consumo Humano (**Ver Anexo 21**).


Asistencia Administrativa
Ingeniero/a *Antonia Ochoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo: **MAGA**
Dirección de Inocuidad

- b. Lista de Cotejo de Inspección de Transporte de Leche Cruda (**Ver Anexo 22**).
 - c. Lista de Cotejo para Inspección de Medios de Transporte de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 23**).
3. El Profesional de Apoyo en la Verificación, en caso existir no conformidades mayores, requiere al interesado que cumpla con corregirlas dentro de un plazo establecido, dependiendo de la complejidad del caso. Si el interesado no cumple con satisfacer dentro del plazo establecido las correcciones requeridas, se procede a rechazar la misma.

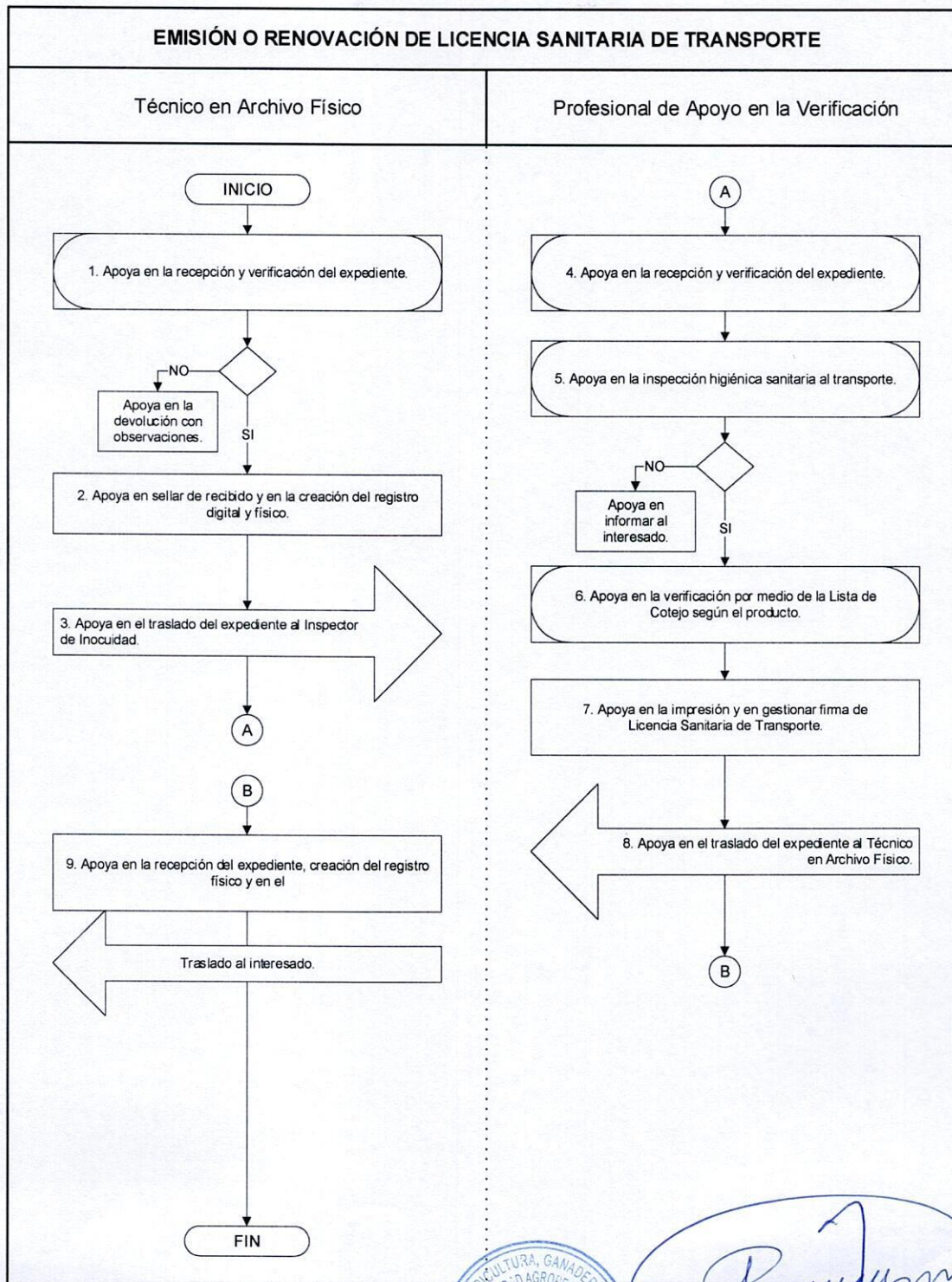
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y verificación del expediente. Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en la creación del registro digital y físico.
	3	Apoya en el traslado del expediente al Inspector de Inocuidad.
Profesional de Apoyo en la Verificación	4	Apoya en la recepción y verificación del expediente (Ver Norma 1).
	5	Apoya en la inspección higiénica sanitaria al transporte (Ver Norma 2). Si: Sigue paso 6. No: Apoya en informar al interesado (Ver Norma 3).
	6	Apoya en la verificación por medio de la Lista de Cotejo según el producto.
	7	Apoya en la impresión y en gestionar firma de Licencia Sanitaria de Transporte.
	8	Apoya en el traslado del expediente al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	9	Apoya en la recepción del expediente, creación del registro físico y en el traslado al interesado. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

Asistencia Administrativa:
Inga. Patricia Patricia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad



Inga. Asist. Adm. Plan. Mónica Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS	Fecha	septiembre 2023
INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE SEGUIMIENTO	Páginas	3

OBJETIVO:

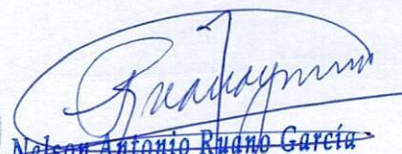
Realizar la inspección higiénico sanitaria de seguimiento para verificar el cumplimiento de los sistemas de inocuidad establecidos en establecimientos, centros de acopio y unidades de producción, a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos.

NORMAS:

1. El Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico elabora programación de inspección higiénico sanitaria de seguimiento de los establecimientos, centros de acopio y unidades de producción que están registrados en el sistema de rastreabilidad e inocuidad.
2. El Profesional de Apoyo en la Verificación apoya en la inspección higiénico sanitaria de seguimiento a los establecimientos, centros de acopio y unidades de producción, basándose en acuerdos ministeriales y utilizando la boleta de cotejo que corresponda:
 - a. Lista de Cotejo de Inspección de Sala de Ordeño de Leche Cruda (**Ver Anexo 6**).
 - b. Lista de Cotejo de Inspección de Centro de Acopio de Leche Cruda (**Ver Anexo 7**).
 - c. Lista de Cotejo para Verificación de Cumplimiento de BPM en Empresas Transformadoras, Acopiadoras, Almacenadoras y Envasadoras de Miel de Abeja (**Ver Anexo 8**).
 - d. Lista de Cotejo para Verificación de Buenas Prácticas Apícolas en Apiarios (**Ver Anexo 9**).
 - e. Formulario de Inspección para unidades de producción de camarón (**Ver Anexo 10**).
 - f. Formulario de Inspección Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos (**Ver Anexo 11**).
 - g. Formulario de Inspección para Centros de Acopio y Transformación de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 12**).
 - h. Formulario de Inspección para Almacenadoras de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico. (**Ver Anexo 13**).


Inga Elvira Antonio Ceballos Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

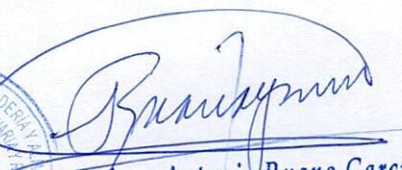


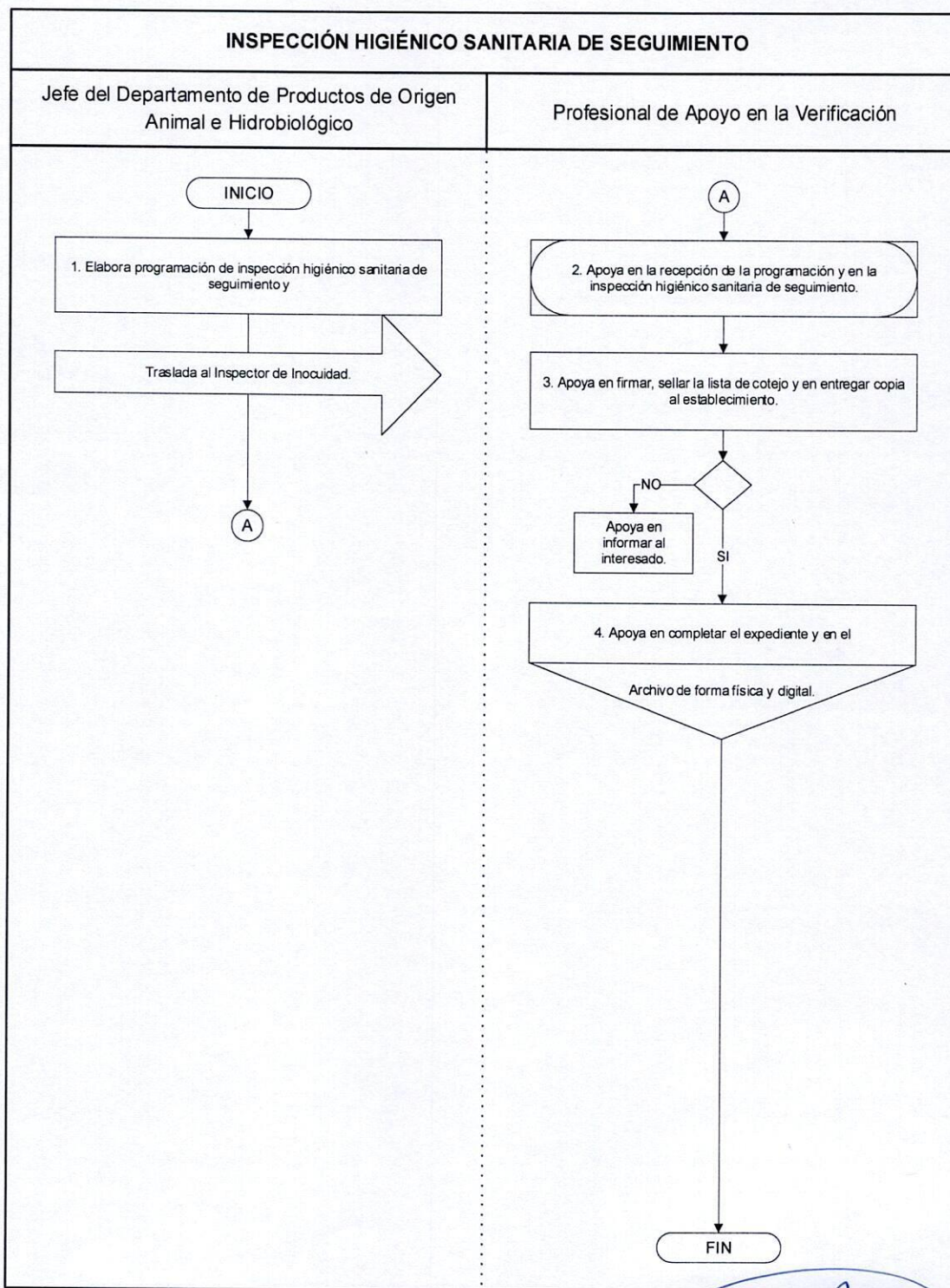

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizado
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

- i. Formulario de Inspección Para Unidades de Producción de Pescado (**Ver Anexo 14**).
 - j. Formulario de Inspección durante la Descarga de Barcos Pesqueros y Congeladores (**Ver Anexo 15**).
 - k. Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Congeladores (**Ver Anexo 16**).
 - l. Formulario de Inspección durante la Descarga de Contenedores de Productos de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 17**).
 - m. Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Unidades de Producción) (**Ver Anexo 18**).
 - n. Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Centros de Acopio) (**Ver Anexo 19**).
3. El Profesional de Apoyo en la Verificación, en caso de encontrar no conformidades, debe requerirle al establecimiento que cumpla con corregir las mismas dentro de un plazo establecido, dependiendo de la complejidad del caso.

INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE SEGUIMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico	1	Elabora programación de inspección higiénico sanitaria de seguimiento y traslada al Inspector de Inocuidad (Ver Norma 1).
Profesional de Apoyo en la Verificación	2	Apoya en la recepción de la programación y en la inspección higiénico sanitaria de seguimiento (Ver Norma 2).
	3	Apoya en firmar, sellar la lista de cotejo y en entregar copia al establecimiento. Si: Sigue paso 4. No: Apoya en informar al interesado (Ver Norma 3).
	4	Apoya en completar el expediente y en el archivo de forma física y digital. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----

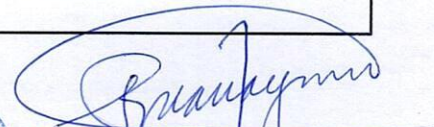

Asistencia Administrativa
Inga Rosa Pineda Antonia
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISCAR-MAGA
Autorizo:
Dirección de Inocuidad




Asistencia Administrativa:
Inga. Agr. Patricia Cordero Cordero
Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
 Autorizó:
 Dirección de Inocuidad

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS	Fecha	septiembre 2023
AUDITORÍA A ESTABLECIMIENTOS	Páginas	3

OBJETIVO:

Realizar auditoría a establecimientos, con la finalidad de vigilar de manera minuciosa los posibles peligros que puedan atentar contra la inocuidad de los alimentos de origen animal e hidrobiológico, como resultado de seguimiento a inspecciones.

NORMAS:

1. El Profesional de Apoyo en la Verificación apoya en el desarrollo de la auditoría al establecimiento, según su alcance; como parte de los instrumentos a utilizar se encuentran las Listas de Cotejo siguientes:
 - a. Lista de Cotejo de Inspección de Sala de Ordeño de Leche Cruda (**Ver Anexo 6**).
 - b. Lista de Cotejo de Inspección de Centro de Acopio de Leche Cruda (**Ver Anexo 7**).
 - c. Lista de Cotejo para Verificación de Cumplimiento de BPM en Empresas Transformadoras, Acopiadoras, Almacenadoras y Envasadoras de Miel de Abeja (**Ver Anexo 8**).
 - d. Lista de Cotejo para Verificación de Buenas Prácticas Apícolas en Apiarios (**Ver Anexo 9**).
 - e. Formulario de Inspección para Unidades de Producción de Camarón (**Ver Anexo 10**).
 - f. Formulario de Inspección Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos (**Ver Anexo 11**).
 - g. Formulario de Inspección para Centros de Acopio y Transformación Menor de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 12**).
 - h. Formulario de Inspección para Almacenadoras de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 13**).
 - i. Formulario de Inspección para Unidades de Producción de Pescado (**Ver Anexo 14**).
 - j. Formulario de Inspección Durante la Descarga de Barcos Pesqueros y Congeladores (**Ver Anexo 15**).
 - k. Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Congeladores (**Ver Anexo 16**).

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Ingeniera Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Rugno García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza:
Dirección de Inocuidad

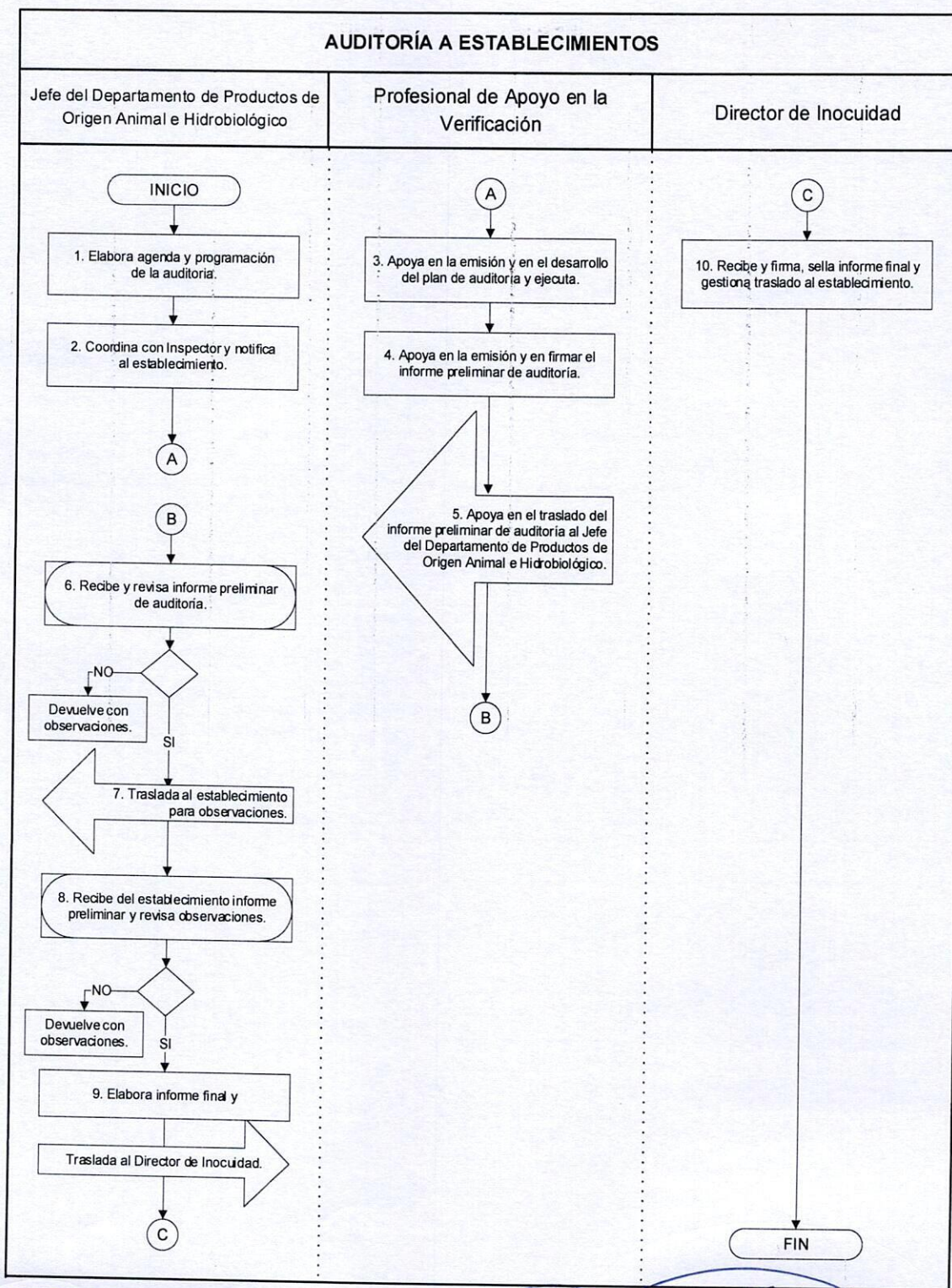
- I. Formulario de Inspección Durante la Descarga de Contenedores de Productos de Origen Hidrobiológico (**Ver Anexo 17**).
- m. Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Unidades de Producción) (**Ver Anexo 18**).
- n. Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano (Centros de Acopio) (**Ver Anexo 19**).

AUDITORÍA A ESTABLECIMIENTOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico	1	Elabora agenda y programación de la auditoria.
	2	Coordina con Inspector y notifica al establecimiento.
Profesional de Apoyo en la Verificación	3	Apoya en la emisión y en el desarrollo del plan de auditoría y ejecuta (Ver Norma 1).
	4	Apoya en la emisión y en firmar el informe preliminar de auditoría.
	5	Apoya en el traslado del informe preliminar de auditoría al Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico.
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico	6	Recibe y revisa informe preliminar de auditoría. Si: Sigue paso 7. No: Devuelve con observaciones.
	7	Traslada al establecimiento para observaciones.
	8	Recibe del establecimiento informe preliminar y revisa observaciones. Si: Sigue paso 9. No: Devuelve con observaciones.
	9	Elabora informe final y traslada al Director de Inocuidad.
Director de Inocuidad	10	Recibe y firma, sella informe final y gestiona traslado al establecimiento. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----


Asistencia Administrativa
Inga Patricia Pineda
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ryano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad



[Firma]
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS	Fecha	septiembre 2023
MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES	Páginas	3

OBJETIVO:

Asegurar la inocuidad de los alimentos no procesados provenientes de establecimientos, a través de un programa de muestreo nacional para la detección de residuos y contaminantes.

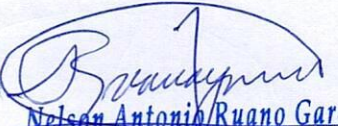
NORMAS:

1. El Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico elabora programación del muestreo tomando en cuenta un estimado de la producción nacional (hidrobiológicos, miel, huevo y leche) para obtener muestras representativas.
 - a. Para realizar la programación se realiza un muestreo simple aleatorio.
 - b. Los análisis de laboratorio se realizan en base a la probabilidad que tenga un contaminante de estar presente en el producto.
2. El Director de Inocuidad revisa que la programación del muestreo sea representativa, de tal manera que todos los establecimientos, centros de acopio y unidades de producción tengan la misma posibilidad de ser seleccionadas dentro del muestreo nacional.


Inga. Ayda Patricia Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



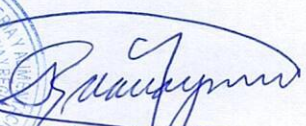



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó
VIRAR-MAGA
Dirección de Inocuidad

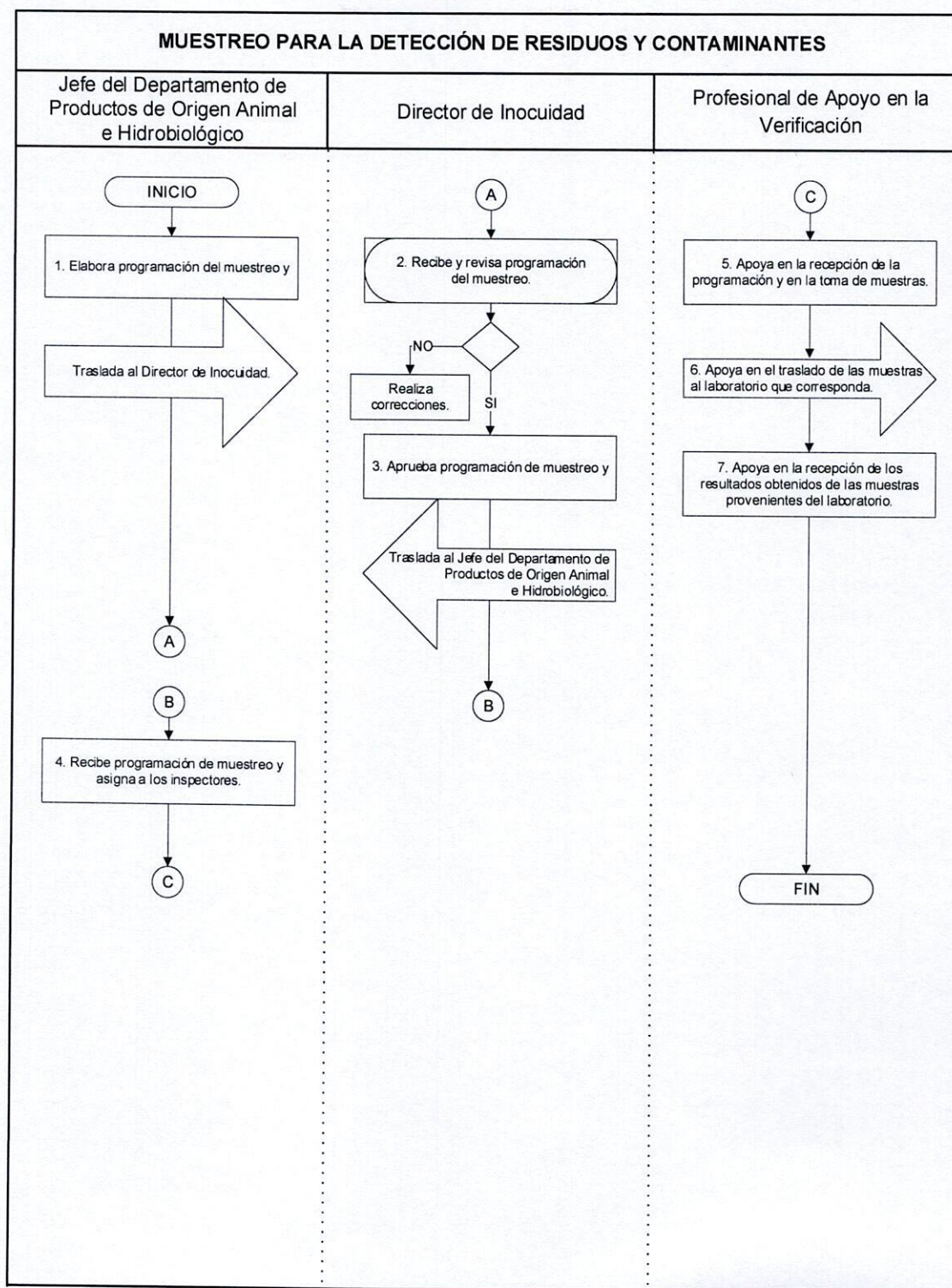
MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico	1	Elabora programación del muestreo y traslada al Director de Inocuidad (Ver Norma 1).
Director de Inocuidad	2	Recibe y revisa programación del muestreo (Ver Norma 2). Si: Sigue paso 3. No: Realiza correcciones.
	3	Aprueba programación de muestreo y traslada al Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico.
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico	4	Recibe programación de muestreo y asigna a los inspectores.
Profesional de Apoyo en la Verificación	5	Apoya en la recepción de la programación y en la toma de muestras.
	6	Apoya en el traslado de las muestras al laboratorio que corresponda.
	7	Apoya en la recepción de los resultados obtenidos de las muestras provenientes del laboratorio. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----


Inga María Delia Antonio Dehoo Bautista
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad





Inga. Agr. Fabiola Antonia Cerna Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE REGISTRO GUATEMALTECO APÍCOLA	Páginas	3

OBJETIVO:

Emitir o renovar el Registro Guatemalteco Apícola -REGAPI-, por medio del cual se autoriza a las personas para producir y comercializar miel y sus subproductos apícolas en el territorio nacional.

NORMAS:

1. El Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos recibe expediente y revisa que contenga los requisitos siguientes:
 - a. Formulario de Inscripción para Registro Guatemalteco Apícola -REGAPI- con la información solicitada y firmado por el solicitante (**Ver Anexo 24**).
 - b. Fotocopia del DPI del solicitante.
 - c. Foto legible del solicitante.

Emisión:

a. Persona Individual:

- Formulario de Inscripción para Registro Guatemalteco Apícola, de forma completa.
- Fotocopia del DPI del propietario.
- Foto legible del solicitante.

Renovación:

a. Persona individual:

- Formulario de Inscripción para Registro Guatemalteco Apícola, de forma completa.
- Fotocopia del DPI del propietario.
- Foto legible del solicitante

[Firma]
Inga Aída Domínguez Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo
Dirección de Inocuidad

PLANEAMIENTO

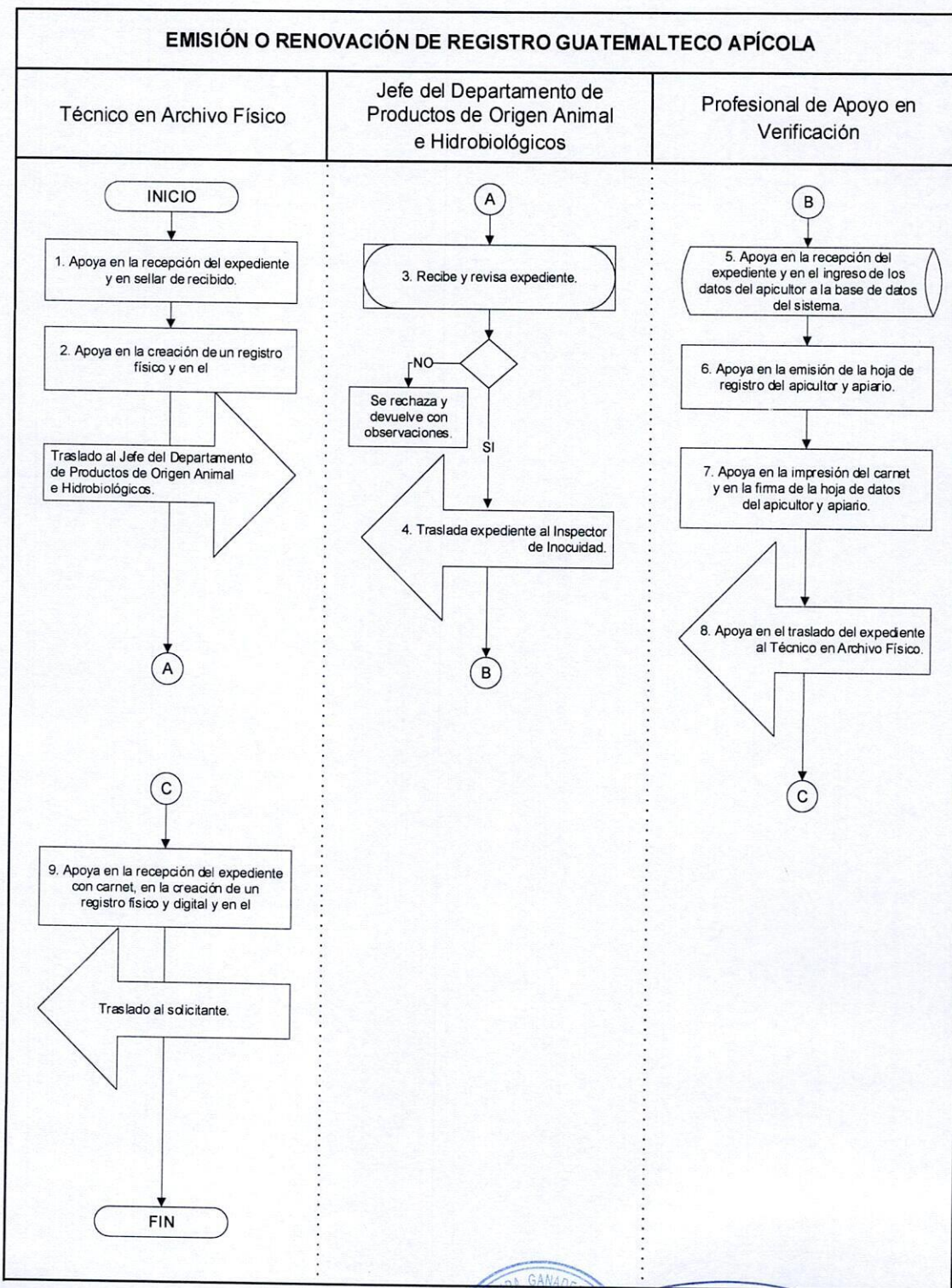
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE REGISTRO GUATEMALTECO APÍCOLA		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción del expediente y en sellar de recibido.
	2	Apoya en la creación de un registro físico y en el traslado al Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos.
Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	3	Recibe y revisa expediente (Ver Norma 1) . Si: Sigue paso 4. No: Se rechaza y devuelve con observaciones.
	4	Traslada expediente al Inspector de Inocuidad.
Profesional de Apoyo en Verificación	5	Apoya en la recepción del expediente y en el ingreso de los datos del apicultor a la base de datos del sistema.
	6	Apoya en la emisión de la hoja de registro del apicultor y apiario.
	7	Apoya en la impresión del carnet y en la firma de la hoja de datos del apicultor y apiario.
	8	Apoya en el traslado del expediente al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	9	Apoya en la recepción del expediente con carnet, en la creación de un registro físico y digital y en el traslado al solicitante. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----

Asistencia Administrativa:
Inga. *Agustina Veroa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
AUTOR: MAGA
Dirección de Inocuidad



Asistencia Administrativa
Inga. Encargada de Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Ejecutivas
VISAR-MAGA

GLOSARIO DE TÉRMINOS

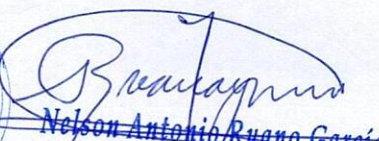
TÉRMINO	SIGNIFICADO
Apiarios	Es el lugar donde se encuentran el conjunto de colmenas que pertenecen a un apicultor. Tradicionalmente los apicultores pagaban el alquiler de las tierras donde se ubicaban sus colmenas con miel.
Apícola	Granja apícola; actividad apícola; la principal actividad de la zona es la producción de miel de abeja para consumo humano.
Acopio	Acumulación de gran cantidad de una cosa.
Inspección	Examinar o reconocer una cosa.
Hidrobiológicos	Los organismos que pasan toda su vida o parte de ella en un ambiente acuático y son utilizados por el hombre en forma directa o indirectamente.
Inocuidad	La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.
Muestreo	Selección de un conjunto de personas o cosas que se consideran representativos del grupo al que pertenecen, con la finalidad de estudiar o determinar las características del grupo.

GLOSARIO DE SIGLAS

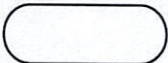
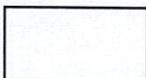



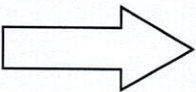
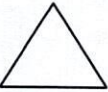
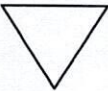
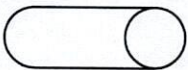
SIGLAS	SIGNIFICADO
DPI	Documento Personal de Identificación.
FAUCA	Formulario Único Centroamericano de Importación.
REGAPI	Registro Guatemalteco Apícola.

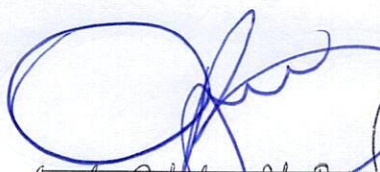

Asistente Administrativa/
Planeamiento
Inga Elena Patricia Antonia Cerna Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



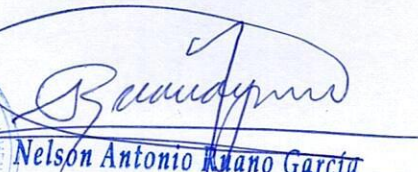

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

GLOSARIO DE SÍMBOLOS

Núm.	Símbolo	Significado
1		Inicio o finalización: Indica el inicio o la terminación del flujo.
2		Actividad: Describe las acciones que desempeñan las personas involucradas en el procedimiento.
3		Decisión: Indica un punto dentro del flujo en donde se debe tomar una decisión entre dos o más opciones.
4		Inspección, revisión o verificación: Una inspección ocurre, cuando se examina y/o comprueba "algo" del trabajo ejecutado; cuando antes de autorizar la consecución de otro paso de un procedimiento, se detiene a meditar, para autorizar lo que debe continuarse ejecutando.
5		Conector: Indica que el flujo continúa donde se ha colocado un símbolo idéntico que contiene la misma letra.
6		Referencia a otra página: Indica que el procedimiento continúa en otra página.
7		Traslado: Indica el movimiento de documentos, material o equipo.
8		Archivo: Resguardo de documentos de manera permanente.
9		Archivo: Resguardo de documentos de manera temporal.
10		Base de datos: Manejo de información digital.


Ingrid Paola Martínez Ceballos
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

ANEXOS



Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Pádra Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizado por el Director General
VISA R-MA-CA

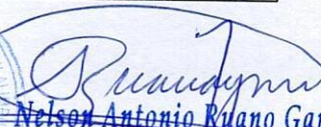
Anexo 1


Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Centros de Acopio, Transformadoras, Almacenadoras y Exportadoras de Miel de Abeja

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-064
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA CENTROS DE ACOPIO, TRANSFORMADORAS, ALMACENADORAS Y EXPORTADORAS DE MIEL DE ABEJA	Versión: 1
		Página 1 de 3

0. REFERENCIA					
0.1. Lugar y Fecha:		0.2. Nueva:		0.3. Renovación:	
1. DATOS DEL SOLICITANTE					
1.1. Nombre y apellidos del propietario o representante legal:					
1.2. Nombre completo y abreviado de la empresa:					
1.3. No. Cédula o D.P.I.:			1.4. No L.S.F. que vence:		
1.6. Lugar para recibir notificaciones:					
1.7. Teléfono y/o celular:			1.9. Correo electrónico:		
2. DATOS DE LA INSTALACIÓN ACOPIADORA, TRANSFORMADORA, ENVASADORA Y EXPORTADORA					
2.1. Nombre de la Empresa, Asociación o Cooperativa:					
2.2. Dirección:					
2.3. No. de Teléfono:			2.4. Correo Electrónico:		
2.5. Principales actividades a las que se dedica (marque con un check)		2.5.1 Acopio de miel		2.5.2 Trasego de miel de canecas a toneles	2.5.3 Decantado
					2.5.4 Llenado a granel para exportación (Toneles)
2.5.6 Envasado fraccionado (envases)	2.5.7 Extracción de panales	Otros: (Describa)			
2.6. Principal destino de la miel que se maneja: (marque con un check)		2.6.1 A exportación directa	2.6.2 A otro centro de transformación	2.6.3 A envasadores y mercado local	Otros (describa):
3. INFORMACIÓN PARA IMPORTAR Y/O EXPORTAR					
3.1. país (es) a donde exporta:					
3.2. Tipo de productos (S):					
3.3. Presentación del producto:					
3.4. País (es) a donde exporta:					
3.5. Tipo de productos (S):					


Inga María Valero Bautista
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizado
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-064
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA CENTROS DE ACOPIO, TRANSFORMADORAS, ALMACENADORAS Y EXPORTADORAS DE MIEL DE ABEJA	Versión: 1
		Página 2 de 3

3.6 Presentación del producto:

4. ACTUALIZACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LICENCIA

4.1 No de licencia que vence:

4.2 Fecha de vencimiento:

4.3 Fecha de últimas inspección realizada por maga:

4.4 Inspector:

4. DECLARACIÓN Y COMPROMISO

4.1. DOY FE QUE EL CONTENIDO DE ESTE FORMULARIO ES FIDEDIGNO Y QUE ESTOY DE ACUERDO A SER INSPECCIONADO POR LOS TÉCNICOS DE LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DEL MAGA PARA VERIFICAR LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN MI(S) APIARIO(S).

4.2. ENTIENDO QUE ES OBLIGATORIO Y ME COMPROMETO A APLICAR CONSISTENTE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN MI(S) APIARIO(S).

4.3. ENTIENDO QUE ES OBLIGATORIO Y ME COMPROMETO A REPORTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE MI APIARIO AL COMPRADOR DE MIS PRODUCTOS APÍCOLAS COMESTIBLES.

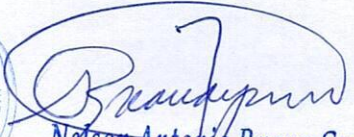
4.4. ENTIENDO QUE ES OBLIGATORIO Y ME COMPROMETO A ACTUALIZAR LOS DATOS DE MI ACTIVIDAD APÍCOLA EN EL MAGA CADA AÑO, PARA PODER RENOVAR MI LICENCIA.


4.5. Nombre del solicitante:

4.6. Firma:


 Inga. Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-064
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA CENTROS DE ACOPIO, TRANSFORMADORAS, ALMACENADORAS Y EXPORTADORAS DE MIEL DE ABEJA	Versión: 1
		Página 3 de 3

INSTRUCCIONES DE LLENADO

NOTA: TODOS LAS CASILLAS DEBEN SER LLENADAS A CABALIDAD, A MÁQUINA O EN LETRA DE MOLDE LEGIBLE, EXCEPTO: **CASILLA 1.2.** ESTA CASILLA DEBE LLENARSE ÚNICAMENTE CUANDO SE TRATE DE UNA EMPRESA. **CASILLA 1.10.** ESTA CASILLA DEBE LLENARSE ÚNICAMENTE CUANDO EL APICULTOR O LA EMPRESA FORME PARTE DE UNA ORGANIZACIÓN APÍCOLA. LA SOLICITUD DEBERÁ IR ACOMPAÑADA DE LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO. IMPRIMIR AMBOS LADOS DE LA SOLICITUD EN 1 HOJA, DE LO CONTRARIO NO SE RECIBIRÁ.

PRIMERA LICENCIA

A. SI ES PERSONA INDIVIDUAL

- Fotocopia de la cédula de vecindad o D.P.I. del propietario.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

B. SI ES PERSONA JURÍDICA

- Fotocopia de cédula de vecindad o D.P.I. del representante legal.
- Fotocopia simple de la escritura de formación de la sociedad o empresa debidamente inscrita en el registro mercantil de la República.
- Fotocopia simple de patente de comercio.
- Fotocopia simple del nombramiento del representante legal, inscrito en el registro mercantil de la República.
- Carta del profesional responsable de aceptación a la regencia.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

RENOVACIÓN


A. SI ES PERSONA INDIVIDUAL

- Solicitud (formulario DIA-00-R-068) presentada por lo menos quince días antes del vencimiento.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

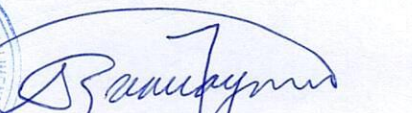
B. SI ES PERSONA JURÍDICA

- Solicitud (formulario DIA-00-R-068) presentada por lo menos quince días antes del vencimiento.
- Nombramiento de representante legal, si es distinto al que aparece en la papelería original.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

CON BASE EN EL CÓDIGO DE SALUD (DECRETO 90-97 DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA) Y EL REGLAMENTO DE INOCUIDAD (ACUERDO 969-99), PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO -L.S.F.- PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS NATURALES NO PROCESADOS Y DISPOSICIONES PARA LA EMISIÓN DE LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO RELACIONADAS CON LA MIEL DE ABEJA (ACUERDO MINISTERIAL 355-2006).


 Inga Paola Antonia Ochoa Bautista
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizado
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

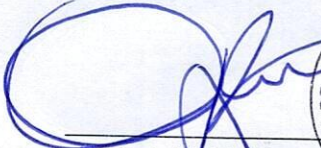


Anexo 2

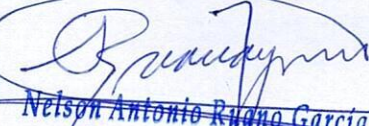
Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Unidades de Producción Apícola (Apiarios)


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-055
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN APÍCOLA (APIARIOS)	Versión: 1
		Página 1 de 2

0. REFERENCIA					
0.1. Lugar y Fecha:	0.2. Nueva:	0.3. Renovación:			
1. DATOS DEL SOLICITANTE					
1.1. Nombre y apellidos del propietario o representante legal:					
1.2. Nombre completo y abreviado de la empresa:					
1.3. No. Cédula o D.P.I.:	1.4. No L.S.F. que vence:				
1.6. Lugar para recibir notificaciones:					
1.7. Teléfono y/o celular:	1.9. Correo electrónico:				
2. DATOS DEL(LOS) APIARIO(S)					
2.1. No. total de apiarios:	2.2. No. total de colmenas:	2.3. ¿Los apiarios son móviles?			
2.4. Ubicación de los apiarios (comunidad, municipio y departamento). Si son móviles indique el lugar en donde pasan la mayor parte del tiempo y los municipios en donde se mueven. Si posee más de cinco apiarios incluya la información en una hoja aparte.					
2.4.1. Apiario 1:		No. de colmenas:			
2.4.2. Apiario 2:		No. de colmenas:			
2.4.3. Apiario 3:		No. de colmenas:			
2.4.4. Apiario 4:		No. de colmenas:			
2.4.5. Apiario 5:		No. de colmenas:			
3. INFORMACIÓN DE MANEJO					
3.1. Productos y/o servicios que comercializa (marque todo lo que aplique, si es otro indique qué)	Miel:	Propóleo:	Polen:	Apitoxina	Reinas
	Colmenas	Núcleos	Cera:	Polinización:	Otros:
3.2. Actividades que realiza (marque todo lo que aplique, si es otra indique qué)	Manejo de otros apiarios:	Estampado de cera:	Producción y venta de material para colmenas:	Producción y venta de equipo apícola:	
	Asistencia técnica:	Venta de suplementos nutricionales:	Venta de medicamentos veterinarios	Otras:	


Inga. Agr. Plancarte
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Riquelme García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-055
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN APÍCOLA (APIARIOS)	Versión: 1
		Página 2 de 2

4. DECLARACIÓN Y COMPROMISO

- 4.1. DOY FE QUE EL CONTENIDO DE ESTE FORMULARIO ES FIDELIGNO Y QUE ESTOY DE ACUERDO A SER INSPECCIONADO POR LOS TÉCNICOS DE LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DEL MAGA PARA VERIFICAR LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN MI(S) APIARIO(S).
- 4.2. ENTIENDO QUE ES OBLIGATORIO Y ME COMPROMETO A APLICAR CONSISTENTE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN MI(S) APIARIO(S).
- 4.3. ENTIENDO QUE ES OBLIGATORIO Y ME COMPROMETO A REPORTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE MI APIARIO AL COMPRADOR DE MIS PRODUCTOS APÍCOLAS COMESTIBLES.
- 4.4. ENTIENDO QUE ES OBLIGATORIO Y ME COMPROMETO A ACTUALIZAR LOS DATOS DE MI ACTIVIDAD APÍCOLA EN EL MAGA CADA AÑO. PARA PODER RENOVAR MI LICENCIA.
- 4.5. Nombre del solicitante:

4.6. Firma:

INSTRUCCIONES DE LLENADO

NOTA: TODOS LAS CASILLAS DEBEN SER LLENADAS A CABALIDAD, A MÁQUINA O EN LETRA DE MOLDE LEGIBLE, EXCEPTO: **CASILLA 1.2.** ESTA CASILLA DEBE LLENARSE ÚNICAMENTE CUANDO SE TRATE DE UNA EMPRESA. **CASILLA 1.10.** ESTA CASILLA DEBE LLENARSE ÚNICAMENTE CUANDO EL APICULTOR O LA EMPRESA FORME PARTE DE UNA ORGANIZACIÓN APÍCOLA. LA SOLICITUD DEBERÁ IR ACOMPAÑADA DE LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO. IMPRIMIR AMBOS LADOS DE LA SOLICITUD EN 1 HOJA, DE LO CONTRARIO NO SE RECIBIRÁ.

PRIMERA LICENCIA

A. SI ES PERSONA INDIVIDUAL

- Fotocopia de la cédula de vecindad o D.P.I. del propietario.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

B. SI ES PERSONA JURÍDICA

- Fotocopia de cédula de vecindad o D.P.I. del representante legal.
- Fotocopia simple de la escritura de formación de la sociedad o empresa debidamente inscrita en el registro mercantil de la República.
- Fotocopia simple de patente de comercio.
- Fotocopia simple del nombramiento del representante legal, inscrito en el registro mercantil de la República.
- Carta del profesional responsable de aceptación a la regencia.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

RENOVACIÓN

A. SI ES PERSONA INDIVIDUAL

- Solicitud (formulario DIA-00-R-068) presentada por lo menos quince días antes del vencimiento.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

B. SI ES PERSONA JURÍDICA

- Solicitud (formulario DIA-00-R-068) presentada por lo menos quince días antes del vencimiento.
- Nombramiento de representante legal, si es distinto al que aparece en la papelería original.
- Recibo de pago en caja de Banrural.

CON BASE EN EL CÓDIGO DE SALUD (DECRETO 90-97 DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA) Y EL REGLAMENTO DE INOCUIDAD (ACUERDO 969-99), PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO -L.S.F.- PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS NATURALES NO PROCESADOS Y DISPOSICIONES PARA LA EMISIÓN DE LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO RELACIONADAS CON LA MIEL DE ABEJA (ACUERDO MINISTERIAL 355-2006).


Asistencia Administrativa:
Inga Plazencia
Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizo:
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 3

**Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimientos de Huevo
para Consumo Humano**

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-039
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO	Versión: 1
	Página 1 de 1	

NUEVA ☐ RENOVACIÓN ☐

Lugar y Fecha: _____

Nombre del Establecimiento: _____

Dirección: _____

Ubicación del Establecimiento: _____

Teléfono: _____ E-mail: _____

Nombre del Propietario/Representante Legal: _____

No. Licencia Sanitaria de Funcionamiento: _____

FINALIDAD DE LA EMPRESA:

Unidad producción ☐ Centro de Acopio ☐

Nombre y Firma del Propietario/Representante Legal

DOCUMENTOS REQUERIDOS NUEVA

Persona Individual:
 Llenar Formulario proporcionado por el MAGA
 Fotocopia simple del documento personal de identificación DPI
 Fotocopia simple de Patente de Comercio.
 Fotocopia simple de licencia de registro emitida por el programa sanidad avícola vigente (PROSA) si es unidad de producción.

Persona Jurídica:
 Llenar Formulario proporcionado por el MAGA
 Fotocopia simple del Acta Constitutiva de la Sociedad
 Fotocopia simple del Nombramiento del Representante Legal
 Fotocopia simple de la Patente de Comercio
 Fotocopia simple de licencia de registro emitida por el programa sanidad avícola vigente (PROSA) si es unidad de producción.

DOCUMENTOS REQUERIDOS Renovación persona individual o jurídica:
 Llenar Formulario proporcionado por el MAGA
 Fotocopia simple de licencia sanitaria de funcionamiento emitida por la dirección de inocuidad
 Fotocopia simple de licencia de registro emitida por el programa sanidad avícola vigente (PROSA) si es unidad de producción.

Para ambos, pago por Emisión de Licencia Sanitaria de Funcionamiento CODIGO 1003.
Para centro de acopio se debe adjuntar carta del proveedor, firmada y sellada por el representante legal. (Nueva o renovación)

Basado en el Código de Salud (Decreto No. 90-97 del Congreso de la República), Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99), establecer disposiciones higiénico sanitarias para el otorgamiento de licencias sanitarias de funcionamiento y de licencias sanitarias de transporte de huevo para consumo humano (Acuerdo Ministerial 263-2019)


Inga. Arlene Pineda Chocoma Bautista
 Asistente Administrativa
 Planeamiento
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Riano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 4

Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimiento de Leche Cruda para Consumo Humano

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-036
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTO DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO	Versión: 1
		Página 1 de 1

NUEVA ☐ RENOACIÓN ☐

Lugar y Fecha: _____

Nombre del Establecimiento: _____

Dirección: _____

Ubicación del Establecimiento: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ E-mail: _____

Nombre del Propietario/Representante Legal: _____

No. Licencia Sanitaria de Funcionamiento: _____

CLASIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

Sala de Ordeño ☐ Centro de Acopio ☐

Nombre y Firma del Propietario/Representante Legal: _____

DOCUMENTOS REQUERIDOS

Persona Individual:
Llenar Solicitud proporcionada por el MAGA
Fotocopia del DPI

Persona Jurídica:
Fotocopia Legalizada del Acta Constitutiva de la Sociedad
Fotocopia del DPI
Fotocopia del Nombramiento del Representante Legal
Fotocopia de la Patente de Comercio

DOCUMENTOS REQUERIDOS Renovación persona individual o jurídica:
Solicitud proporcionada por MAGA
Fotocopia simple de Licencia Sanitaria de Funcionamiento

Para primera licencia y renovación, realizar el pago correspondiente: Para Salas de Ordeño código de pago 1015, y para Centros de Acopio código de pago 1003

Basado en el Código de Salud (Decreto No. 90-97 del Congreso de la República), Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99), Acuerdo Ministerial 427-2005 "Norma para la Obtención de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de Salas de Ordeño y Centros de Acopio", Acuerdo Ministerial 214-210 (Reforma 427-2005).


[Firma]
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Riano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
VISA: [Firma]
Dirección de Inocuidad

Anexo 5

**Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Establecimientos de
Productos de Origen Hidrobiológico**

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-041
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 1
	Página 1 de 2	

NUEVA ☐
 RENOVACIÓN ☐

Lugar y Fecha: _____

Nombre del Establecimiento: _____

Dirección: _____

Ubicación del Establecimiento: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ E-mail: _____

Nombre del Propietario/Representante Legal: _____

No. Licencia Sanitaria de Funcionamiento: _____

CLASIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

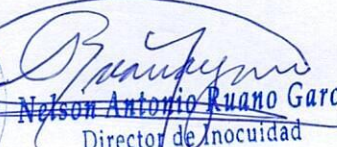
Unidad producción ☐
 Centro de Acopio ☐
 Almacenadora ☐
 Transformación ☐


FINALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO:

Comercio Local ☐
 Exportación ☐
 Importación ☐

Nombre y Firma del Propietario/Representante Legal


Inga. Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 MAGA
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-041
	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 1
		Página 2 de 2

DOCUMENTOS REQUERIDOS NUEVA

Persona Individual:
 Llenar Solicitud proporcionada por el MAGA
 Fotocopia simple del documento personal de identificación DPI
 Fotocopia simple de Patente de Comercio.
 Fotocopia simple de dictamen favorable emitido por el Ministerio de ambiente y recursos naturales renovables. (Unidad de producción, transformación y centro de acopio)

Persona Jurídica:
 Llenar Solicitud proporcionada por el MAGA
 Fotocopia simple del Acta Constitutiva de la Sociedad
 Fotocopia simple del Nombramiento del Representante Legal
 Fotocopia simple de la Patente de Comercio
 Fotocopia simple de dictamen favorable emitido por el Ministerio de ambiente y recursos naturales renovables. (unidad de producción, transformación y centro de acopio)

DOCUMENTOS REQUERIDOS Renovación persona individual o jurídica:

Solicitud proporcionado por MAGA
 Licencia Sanitaria de Funcionamiento original o la fotocopia autenticada

Para ambos, pago por Emisión de Licencia Sanitaria de Funcionamiento CODIGO 1003.

Basado en el Código de Salud (Decreto No. 90-97 del Congreso de la República), Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99).


Inga Asunción Bautista
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

PLANEAMIENTO

Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

Anexo 6

Lista de Cotejo de Inspección de Sala de Ordeño de Leche Cruda

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	Código: DIA-FO-060
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE SALA DE ORDEÑO DE LECHE CRUDA	Versión: 2
	Página 1 de 6	

INFORMACIÓN GENERAL	Fecha: ____ / ____ / ____
Establecimiento:	
Propietario / representante legal:	
Dirección:	
Teléfono:	
E-mail:	
Persona que acompaña inspección:	
Licencia Sanitaria de Funcionamiento -LSF-:	
Coordenadas Longitud:	Latitud:

INFORMACIÓN DE PRODUCCIÓN	
Volumen de leche producida:	
Número de vacas en ordeño:	
Destino de leche producida:	

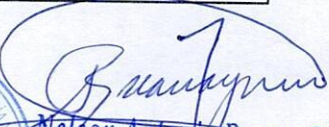
PUNTOS DE CONTROL	C = Conformidad NC = No Conformidad N/A = No Aplica
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------


PUNTO DE CONTROL	C	NC	N/A	OBSERVACIONES
1 UBICACIÓN Y ALREDEDORES				
1.1 La sala de ordeño posee vía de acceso adecuada.				
1.2 La sala de ordeño está libre de basura, maleza, agua reposada y material inservible.				
1.3 Se tiene un adecuado sistema de drenaje.				

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Inga. *Asistencia Administrativa*
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos		Código: DIA-FO-060	
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE SALA DE ORDEÑO DE LECHE CRUDA		Versión: 2	
			Página 2 de 6	


1.4	Se dispone de agua potable.			
1.5	El corral de espera está cementado.			
2	INFRAESTRUCTURA			
2.1	La infraestructura de la sala de ordeño está en buenas condiciones (libre de corrosión).			
2.2	El piso es fácil de lavar.			
2.3	Las paredes son lisas y lavables.			
2.4	El techo se encuentra en buenas condiciones.			
2.5	La sala de ordeño se encuentra limpia.			
2.6	Se dispone de pediluvio.			
2.7	Se cuenta con sanitarios, lavamanos y utensilios de limpieza (jabón, papel toalla y basurero de pedal).			
2.8	Se dispone de iluminación natural adecuada.			
2.9	Se dispone de iluminación artificial adecuada y con protección.			
2.10	Se dispone de ventilación adecuada.			
3	ÁREA DE ENFRIAMIENTO			
3.1	La sala de ordeño cuenta con área específica para enfriamiento de leche.			
3.2	Se cuenta con pediluvio para ingreso de personal al área de enfriamiento.			
3.3	El área de enfriamiento y el equipo se encuentran limpios y en buen estado.			
4	BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO			
4.1	La sala de ordeño cuenta con una estación para el lavado de manos y su procedimiento visible.			
4.2	Se cuenta con jabón, papel toalla y basurero de pedal en la estación de lavado de manos.			
4.3	Existe un manejo correcto de ganado lechero desde el corral de espera al área de ordeño, garantizando el bienestar animal.			
4.4	Existe una correcta sujeción e inmovilización de ganado lechero para el ordeño.			

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Ingrid Patricia Cordero Amador
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



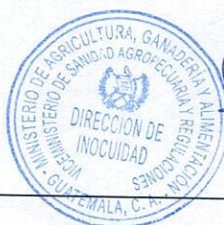

 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Función Temporal
 VISAR-MAGA

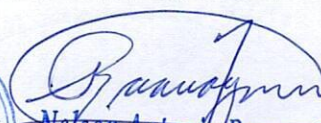
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos		Código: DIA-FO-060
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE SALA DE ORDEÑO DE LECHE CRUDA		Versión: 2
			Página 3 de 6


4.5	El equipo y utensilios permanecen limpios y desinfectados antes y después del ordeño.			
4.6	El personal que desarrolla el ordeño utiliza vestimenta adecuada.			
4.7	El personal aplica un correcto lavado de las manos para llevar a cabo el ordeño.			
4.8	Se realiza inspección visual de la ubre y lavado de los pezones antes de iniciar el ordeño.			
4.9	Se realiza despunte en tazón de fondo oscuro como prueba rápida para detección de mastitis.			
4.10	Se realiza presellado para desinfección de pezones.			
4.11	Secado de pezones con paño limpio e individual.			
4.12	El ordeño se realiza de forma manual.			
4.13	El ordeño se realiza de forma mecánica.			
4.14	Se desinfecta las pezoneras durante el ordeño entre cada animal.			
4.15	Se realiza el sellado de pezones al terminar el ordeño.			
4.16	El equipo utilizado para el filtrado de la leche está limpio y en buenas condiciones.			
4.17	La leche se transporta al tanque de enfriamiento o al centro de acopio de forma inmediata.			
4.18	Los utensilios de uso en el ordeño están hechos de material grado alimenticio.			
4.19	Se lava y desinfecta el área de ordeño antes, durante y al finalizar el ordeño.			
4.20	No se permite el ingreso de animales que no sean lecheros al área de ordeño.			
5	REGISTROS			
5.1	Implementa manual de buenas prácticas de ordeño.			
5.2	Implementa manual de procedimiento de limpieza del equipo de ordeño.			
5.3	Evidencia registro de producción diaria de leche.			
5.4	Evidencia registro de nacimientos.			
5.5	Evidencia registro de ingreso de nuevos bovinos.			

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Asistencia Administrativa:
 Inga. Ana María Antonia Vecho Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

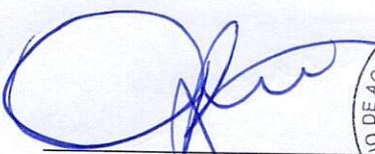



 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad

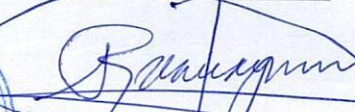
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos		Código: DIA-FO-060	
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE SALA DE ORDEÑO DE LECHE CRUDA		Versión: 2	
			Página 4 de 6	


5.6	Evidencia registro de egreso de bovinos.			
5.7	Evidencia registro de muertes de bovinos.			
5.8	Evidencia registro del procedimiento del control de plagas.			
5.9	Evidencia registro del control microbiológico y de cloración del agua.			
5.10	Evidencia registro de temperatura y mantenimiento de tanques de enfriamiento.			
5.11	Evidencia registro de medicamentos veterinarios aplicados al hato lechero.			
5.12	Evidencia registro de visitas del médico veterinario.			
5.13	Evidencia registro de capacitaciones.			
5.14	Evidencia registro de manejo de alimento.			
5.15	Evidencia registro de salud del personal (tarjeta de salud y pulmones).			
5.16	Evidencia registro de control de brucelosis y tuberculosis del hato lechero.			
5.17	Evidencia registro de detección de mastitis.			

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Asistencia Administrativa
 Inga Sofia Pineda
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Riano Garcia
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

 <p>MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN</p>	<p align="center">Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos</p>	<p>Código: DIA-FO-060</p>
	<p align="center">LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE SALA DE ORDEÑO DE LECHE CRUDA</p>	<p>Versión: 2</p> <p>Página 5 de 6</p>


[illegible]

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
Inga. Antonia Jéno Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano Garc
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo: *VISAR-MAGA*
Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	Código: DIA-FO-060
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE SALA DE ORDEÑO DE LECHE CRUDA	Versión: 2
	Página 6 de 6	

DICTAMEN

PROCEDE ☐ NO PROCEDE ☐

OBSERVACIONES:

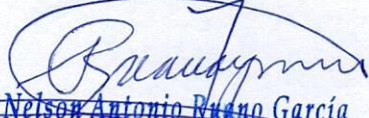
Nombre y firma del inspector

Nombre y firma de responsable de empresa

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello



Inga. Echeverri
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 7

Lista de Cotejo de Inspección de Centro de Acopio de Leche Cruda

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	Código: DIA-FO-059
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA	Versión: 2
		Página 1 de 7

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha: ____ / ____ / ____	
Establecimiento:	
Propietario / representante legal:	
Dirección:	
Teléfono:	
E-mail:	
Persona que acompaña inspección:	
Licencia Sanitaria de Funcionamiento -LSF-:	
Coordenadas Longitud:	Latitud:

INFORMACION DEL CENTRO DE ACOPIO

Volumen de leche acopiada:
Número de proveedores de leche:
Volumen de egreso de leche:
Frecuencia de egreso de leche:
Destino de leche acopiada:

PUNTOS DE CONTROL	C = Conformidad NC = No Conformidad N/A = No Aplica
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------


	PUNTO DE CONTROL	C	NC	N/A	OBSERVACIONES
1	UBICACIÓN Y ALREDEDORES:				
1.1	Posee vía de acceso adecuada.				
1.2	Está libre de basura, malezas, agua reposada y material inservible.				

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Asistencia Administrativa:
 Inga Ayra: Paola Antonia Ceballos Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizó:
 Dirección de Inocuidad

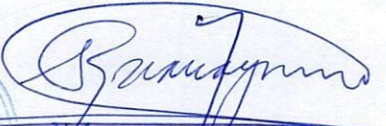
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DIA-FO-059
	Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	Versión: 2
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA	Página 2 de 7


2	INFRAESTRUCTURA:				
2.1	Posee una infraestructura exclusiva para el acopio de leche.				
2.2	El piso es lavable con desnivel que permita la evacuación del agua y sistema de drenaje.				
2.3	Techo, paredes y piso se encuentra limpios y en buenas condiciones.				
2.4	Las paredes son lisas y lavables.				
2.6	Posee ventilación e iluminación natural adecuada.				
2.7	Las ventanas están provistas de protección que impida entrada de polvo y plagas.				
2.8	Las puertas están provistas de protección que impida la entrada polvo y plagas.				
2.9	Se posee iluminación artificial con protección.				
2.10	Se cuenta con área específica para las pruebas de plataforma en la leche y almacenamiento de reactivos y utensilios.				
2.11	El equipo y la infraestructura está libre de corrosión.				
2.12	Se cuenta con generador de energía eléctrica.				
3	ÁREA DE RECEPCIÓN:				
3.1	El área de recepción está techada y delimitada del resto de las áreas.				
3.2	Existe estación para el lavado de manos y su procedimiento visible.				
3.3	Se cuenta con jabón, papel toalla y basurero de pedal en la estación de lavado de manos.				
3.4	Se tiene procedimiento de recepción de leche.				
3.5	Se realiza análisis organolépticos a la leche.				
3.6	Se realiza análisis para detección de residuos químicos a la leche.				
3.7	Se realiza análisis microbiológicos a la leche.				
3.8	Se posee equipo adecuado de carga y descarga de leche.				
3.9	El equipo de recepción de leche del centro de acopio está limpio y desinfectado.				
3.10	Se dispone de personal encargado de limpieza del área de recepción de leche.				
3.11	El personal utiliza vestimenta adecuada.				

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


Inga Placencia
 Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



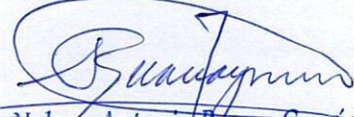

Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	Código: DIA-FO-059
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA	Versión: 2
		Página 3 de 7

3.12	Se dispone de un área para el lavado del equipo posterior a la descarga de leche.			
3.13	Se aplica manual de Buenas Prácticas de Manufactura.			
3.14	Se aplica manual de Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización.			
3.15	Se cuenta con programa de control de plagas			
4	ÁREA DE ENFRIAMIENTO			
4.1	Se dispone de tanques de enfriamiento.			
4.2	Se posee medidor de temperatura en buen estado.			
4.3	Los tanques de enfriamiento están identificados.			
5	ÁREA DE ALMACENAMIENTO			
5.1	Se dispone de un área para el almacenamiento de productos químicos.			
5.2	Se dispone de un procedimiento de limpieza de derrames de productos químicos.			
5.3	Se dispone de tarimas y rotulación para almacenamiento de utensilios y químicos de limpieza.			
6	REGISTROS			
6.1	Se dispone de registro diario de temperaturas de cada tanque de enfriamiento.			
6.2	Se dispone de registro de pruebas de plataforma de leche. (físicas, químicas, microbiológicas)			
6.3	Evidencia registro diario del ingreso y egreso de leche.			
6.4	Se dispone de registro de los rechazos de leche.			
6.5	Existe registro de control de proveedores de leche.			
6.6	Se dispone de registro de cloración y control microbiológico y de calidad (físicoquímico) del agua.			
6.7	Se dispone de registros de implementación de manual de Buenas Prácticas de Manufactura.			
6.8	Se dispone de registros de implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.			
6.9	Se dispone de las fichas técnicas de los productos químicos de limpieza y desinfección.			
6.10	Se dispone del registro del programa de control de plagas.			
6.11	Se evidencia registro de salud del personal (tarjeta de salud y pulmones).			
6.12	Se dispone de registro de la calibración y mantenimiento del equipo de enfriamiento.			
ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH		REVISADO POR: Jefe de Departamento		APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello		Firma y Sello		Firma y Sello


 Asistencia Administrativa
 Inga. Pizarro Pardo Anzures Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizó:
 Dirección de Inocuidad

 <p>MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN</p>	<p align="center">Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos</p>	<p>Código: DIA-FO-059</p>
	<p align="center">LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA</p>	<p>Versión: 2</p> <p>Página 4 de 7</p>

LISTADO DE PROVEEDORES DE LECHE


[illegible]

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA Autorizada
Dirección de Inocuidad

 <p>MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN</p>	<p>Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos</p>	Código: DIA-FO-059
	<p>LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA</p>	<p>Versión: 2</p> <p>Página 5 de 7</p>

LISTADO DE PROVEEDORES DE LECHE


[illegible]


ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello



 Inga. Ayala, *Asistente Administrativa:*
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA autorizada por el Director de Inocuidad

 <p>MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN</p>	<p>Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos</p>	<p>Código: DIA-FO-059</p>
	<p>LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA</p>	<p>Versión: 2</p> <p>Página 6 de 7</p>


[illegible]

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
Inga. ~~Planeamiento~~ *Armonia Cebos Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizado
Dirección de Inocuidad
VISAR, MARI

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	Código: DIA-FO-059
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA	Versión: 2 Página 7 de 7

DICTAMEN

PROCEDE ☐

NO PROCEDE ☐

OBSERVACIONES:

Nombre y firma del inspector

Nombre y firma de responsable de empresa

ELABORADO POR: Componente Leche
DPOAH

REVISADO POR: Jefe de Departamento

APROBADO POR: Director de
Inocuidad

Firma y Sello

Firma y Sello

Firma y Sello


Inga. Ayda Patricia Antonia Cereza Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Handwritten signature]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inseguridad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 8

Lista de Cotejo para Verificación de Cumplimiento de BPM en Empresas Transformadoras, Acopiadoras, Almacenadoras y Envasadoras de Miel de Abeja


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-013	
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPIADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA		Versión: 1	
			Página 1 de 13	

No. correlativo de inspección por año:		Fecha de inspección:		No. L.S.F.:	
Propósito de la evaluación (marque el que aplique):	Autorizar LSF	Renovar LSF	Verificar operaciones	Verificar adecuaciones	Inspección de rutina
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO Nombre y abreviación del establecimiento:					
Coordenadas GPS:					
Nombre y apellidos del propietario o representante legal:					
No. Cédula o D.P.I.:		Teléfono y/o celular:		Correo electrónico:	
Nombre y apellidos del encargado, quien acompaña la inspección:					
No. Cédula o D.P.I.:		Teléfono y/o celular:		Correo electrónico:	
Localización del establecimiento:					
Nombre del inspector oficial:					
ACTIVIDADES GENERALES QUE SE REALIZAN (no sujeto a calificación) Inicio de recepción fuerte de miel: Final de recepción fuerte de miel:					
Proveedores:		Productores independientes		Acopiadores	
Productores asociados		Producción propia			
Pesado de envases al ingreso:		Se hace evaluación a la miel recibida:		La miel se prepara para la exportación:	
Se traslada la miel a un exportador:		La miel se prepara para mercado local:		Se traslada la miel a envasadora local:	
Se envasa la miel para el consumidor final:		Se proveen envases al productor:		La miel se homogeniza:	
La miel se decanta:		La miel se calienta:		La miel se cuele/filtra:	
La miel se desnaturaliza:		Se recibe cera:		Se estampa cera:	
Se venden insumos apícolas		Cuáles:			
Pruebas hechas a la miel:		Color		Sabor	
Humedad		HMF		Antibióticos	
Plaguicidas		Pureza		Otros:	
Nombre del laboratorio en donde realiza las pruebas:					
CAUSAS PARA RECHAZAR LA MIEL DE UN PROVEEDOR (** = punto crítico)					
Envase inadecuado**		Productor no registrado**		Fermentación**	
Olor objetable		Miel cristalizada		HMF fuera de rango	
Color		Humedad fuera de rango		HMF fuera de rango	
Observaciones o comentarios:					
VERIFICACIÓN DE INSTALACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS (** = punto crítico)					
Condición Actual (materiales, superficies, limpieza, orden)				Recomendaciones y/o comentarios	
ARTÍCULO	Conforme	Necesita mejorar	No conforme	No aplica	
ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello			REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello		APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello

Asistencia Administrativa:
Inga. Agr. María Antonia Celso Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Vida MAGA


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-013
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA	Versión: 1
		Página 2 de 13

ÁREA DE RECEPCIÓN DE MIEL					
Paredes					
Pisos					
Techos					
Ventanas					
Puertas					
Iluminación (calidad, protección)					
Drenajes					
Agua caliente					
Cantidad de agua para lavado de envases**					
Lavamanos (jabón, toallas, basurero)					
Limpieza de envases de campo al ingreso**					
Rotulación de áreas					
Rotulación de envases					
Descripción de procedimientos (lavado de envases)					
Observaciones o comentarios:					
BODEGA 1, USO:					
Limpieza del área					
Control de plagas					
Orden del material almacenado					
BODEGA 2, USO:					
Limpieza del área					
Control de plagas					
Orden del material almacenado					
Observaciones o comentarios:					

VERIFICACIÓN DE INSTALACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS (** = punto crítico)		
ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello


Inga. Araceli Antonio Cerezo Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
VISAR MAGA
 Autorizó:
 Dirección de Inocuidad

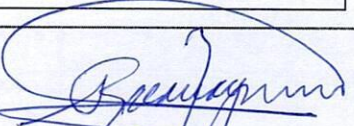
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPIADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA	Código: DIA-FO-013 Versión: 1 Página 3 de 13
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------


Condición Actual (materiales, superficies, limpieza, orden)					Recomendaciones y/o comentarios
ARTÍCULO	Conforme	Necesita mejorar	No Conforme	No aplica	
ÁREA DE TRANSFORMACIÓN PRIMARIA DE MIEL (PARTE 1)					
Paredes					
Pisos					
Techos					
Ventanas					
Puertas					
Iluminación (calidad, protección)					
Drenajes					
Agua caliente					
Lavamanos (jabón líquido, toallas papeleras)					
Rotulación de áreas					
Descripción de procedimientos					
Lavaderos					
Tanque 1					
Tanque 2					
Tanque 3					
Cedazos, filtros, embudos					
Mangueras para conducción de miel					
Tubería para conducción de miel					
Paletas, palas, agitadores					
Otros utensilios					
Observaciones o comentarios:					

ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------


Inga. Paola Antonia Cerón Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





Nelson Antonio Guano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizó:
 Dirección de Inocuidad

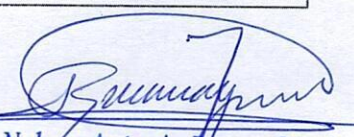
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos				Código: DIA-FO-013
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOIADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA				Versión: 1
					Página 4 de 13


VERIFICACIÓN DE INSTALACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS (** = punto crítico)					
Condición Actual (materiales, superficies, limpieza, orden)					Recomendaciones y/o comentarios
ARTÍCULO	Conforme	Necesita mejorar	No conforme	No aplica	
AREA DE TRANSFORMACIÓN PRIMARIA DE MIEL (PARTE 2)					
Higiene de equipos (procedimiento, frecuencia, supervisión) **					
Higiene de utensilios y mesas (procedimiento, frecuencia, supervisión) **					
Higiene de las instalaciones (procedimiento, frecuencia, supervisión)					
Aplicación de prácticas de higiene **					
Calzado para trabajo en planta					
Vestimenta del personal					
Restricción sobre uso de accesorios					
Restricción sobre uso de maquillaje					
Restricción sobre comer					
Restricción de fumar					
Rotulación procedimiento para limpieza de derrames					
Destino de la miel derramada **					
Procedimiento lavado envases vacíos					
Rotulación proced. de lavado de envases					
Control de plagas					
Aseguramiento de las cualidades de la miel					
Observaciones o comentarios:					

ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------


Inga Carolina Antonia Chesa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad
VISAR MAGA

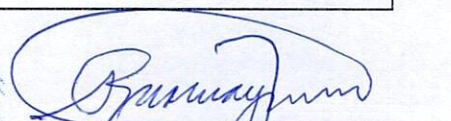
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos				Código: DIA-FO-013
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA				Versión: 1
					Página 5 de 13


VERIFICACIÓN DE INSTALACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS (** = punto crítico)					
Condición Actual (materiales, superficies, limpieza, orden)					Recomendaciones y/o comentarios
ARTÍCULO	Conforme	Necesita mejorar	No conforme	No aplica	
ÁREA DE ENVASADO FINAL DE MIEL (PARTE 1)					
Paredes					
Pisos					
Techos					
Ventanas					
Puertas					
Iluminación (calidad, protección)					
Ventilación					
Drenajes					
Lavamanos (jabón, toallas, basurero)					
Lavaderos					
Tanque 1					
Tanque 2					
Tanque 3					
Cedazos, filtros, embudos					
Mangueras para conducción de miel					
Tubería para conducción de miel					
Paletas, palas, agitadores					
Otros utensilios					
Mesas de trabajo					

ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------


Ingrid Patricia Ochoa Bautista
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano Garcia
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos				Código: DIA-FO-013
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA				Versión: 1
					Página 6 de 13

Procedimiento para limpieza de derrames					
Destino de la miel derramada **					
Observaciones o comentarios:					


VERIFICACIÓN DE INSTALACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS (** = punto crítico)					
Condición Actual (materiales, superficies, limpieza, orden)					Recomendaciones y/o comentarios
ARTÍCULO	Conforme	Necesita mejorar	No conforme	No aplica	
ÁREA DE ENVASADO FINAL DE MIEL (PARTE 2)					
Higiene de equipos (procedimiento, frecuencia, supervisión) **					
Higiene de utensilios y mesas (procedimiento, frecuencia, supervisión) **					
Higiene de las instalaciones (procedimiento, frecuencia, supervisión)					
Rotulación sobre procedimientos y frecuencia de lavado de manos					
Aplicación de prácticas de higiene					
Calzado para trabajo en planta					
Uso de redecillas y mascarillas.					
Vestimenta del personal					
Restricción sobre uso de accesorios					
Restricción sobre uso de maquillaje					
Restricción sobre comer					
Restricción de fumar					

ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

Inga. Asist. Adm. Patricia Oliva Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos				Código: DIA-FO-013
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA				Versión: 1
					Página 7 de 13

Proc. lavado envases despacho final (granel)					
Procedimiento para retocar y rotular envases con pintura previo al despacho (granel)					
Control de plagas					
Aseguramiento de las cualidades de la miel					
Observaciones o comentarios:					


VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES GENERALES (** = punto crítico)					
Condición Actual (materiales, superficies, limpieza, orden)					Recomendaciones y/o comentarios
ARTÍCULO	Conforme	Necesita mejorar	No conforme	No aplica	
INSTALACIONES SANITARIAS GENERALES					
Ubicación de duchas					
Utensilios de duchas (jabón, etc.)					
Ubicación de inodoros					
Utensilios de inodoros (papel, basurero)					
Ubicación de lavamanos **					
Utensilios de lavamanos (jabón, toallas) **					
Cantidad de agua para baños y duchas					
Basureros para desechos de baños					
Análisis de calidad del agua					
Cisterna de agua					
INSTALACIONES GENERALES					
Comedor para personal					

ELABORADO POR: Componente apícola	REVISADO POR: Jefe del Departamento	APROBADO POR: Dirección de inocuidad
Firma y sello	Firma y sello	Firma y sello

Inga Patricia Delgado Bautista
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizado
VISA MAGA
Dirección de inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPIADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA	Código: DIA-FO-013 Versión: 1 Página 8 de 13
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

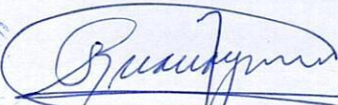
Manejo de fuentes de contaminación externa					
Áreas inmediatas exteriores					
Observaciones o comentarios:					


REGISTROS Y TRAZABILIDAD (** = punto crítico)					
Calidad de registros					Recomendaciones y/o comentarios
TIPO DE REGISTRO	Conforme	Necesita mejorar	No conforme	No aplica	
Obtención y rotulación de muestras por lote de ingreso **					
Tipo de recipiente para muestras					
Ambiente y tiempo de conservación de muestras					
Peso, calidad y datos de los proveedores **					
Condición de envases a su ingreso a la planta					
Rechazos, con causas y datos de los proveedores					
Calidad y origen de envases utilizados en la planta					
Componentes de lotes homogenizados					
Lotes de despacho					
Análisis de laboratorio de muestras y lotes					

ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------


Inga Paola Antonia Vera Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones de Inspección y Vigilancia
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPIADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA	Código: DIA-FO-013 Versión: 1 Página 9 de 13
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Certificación de calidad de recubrimiento para tanques						
Estado de salud del personal						
Operaciones de higienización de equipo e instalaciones						
Control de plagas (tipo, frecuencia, croquis)						
Capacitaciones en manejo adecuado de equipo						
Capacitaciones en prácticas de sanitización						
Capacitaciones en manejo higiénico del producto						
Análisis y calidad del agua						
Observaciones o comentarios:						


Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control					
Fase Preliminar HACCP					
Descripción de ítem	Conforme	Necesita Mejorar	No conforme	No aplica	Recomendaciones y/o comentarios
El establecimiento tiene conformado un equipo HACCP					
El equipo haccp dispone de los conocimientos necesarios de acuerdo con el producto					
El establecimiento describe las características del producto.					
El establecimiento describe la composición del producto, estructura física y química, condiciones de almacenamiento y vida en anaquel					
El establecimiento determina el uso previsto del producto, considerando los grupos más vulnerables.					
El establecimiento cuenta con un diagrama de flujo que abarque todas fases anteriores y posteriores de las operaciones					

ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------


Inga. Agr. Paola Antonia Ceballos Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos				Código: DIA-FO-013
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA				Versión: 1
					Página 10 de 13


El establecimiento mantiene registros de la confirmación in situ del diagrama de flujo					
----------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

7 principios HACCP					
Descripción de ítem	Conforme	Necesita Mejorar	No conforme	No aplica	Observaciones
El equipo haccp cuenta con una lista de todos los peligros que puedan existir en cada fase desde, producción primaria hasta que sale de la planta.					
El equipo haccp cuenta con un análisis de riesgo para identificar cuáles son los peligros que pueden poner en riesgo la inocuidad.					
Para el análisis de Peligros el equipo haccp toma en cuenta los siguientes factores:					
Los peligros físicos, químicos y biológicos					
La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos nocivos para la salud					
La evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros					
La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados					
La producción o persistencia de toxinas, agentes químicos o físicos en los Alimentos					
El equipo haccp determina las medidas de control necesarias para controlar los peligros					
El establecimiento determina los Puntos Críticos de Control					
El equipo haccp determina las medidas de control necesarias para controlar los puntos críticos de control					
El establecimiento determina los límites críticos para cada pcc					
El establecimiento valida los límites críticos para cada pcc					
El establecimiento realiza un monitoreo u observación programada de cada pcc y son sujetos a evaluación.					
El establecimiento formula medidas correctivas para mantener controlados los pcc					

ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------


Inga Ayra
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación






Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizo:
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

[illegible]

Inga. Erika Patricia Arsona Cueva Bautista
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
AUTORIZA
V. GARCÍA
Dirección de Inocuidad


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-013
	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOIADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA	Versión: 1
	Página 12 de 13	

RESUMEN DE HALLAZGOS: INSPECTOR OFICIAL				
No. correlativo de inspección por año:	Fecha de inspección:	No. L.S.F.:		
IDENTIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO				
Nombre del establecimiento:				
Coordenadas (GPS)				
Nombre y apellidos del propietario o encargado:				
Nombre del inspector oficial:				
RESUMEN DE SITUACIONES QUE DEBEN CORREGIRSE				
HALLAZGO	EVIDENCIA OBJETIVA	PLAZO DE CUMPLIMIENTO		
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
DICTAMEN:	PROCEDE (1)	NO PROCEDE HASTA CUMPLIR LAS RECOMENDACIONES (2)	NO PROCEDE (SUSPENSIÓN) (3)	NO PROCEDE (CANCELACIÓN) (4)
Las recomendaciones deben ser atendidas por el propietario para conservar su L.S.F. vigente. El no cumplimiento generará sanciones según la gravedad del caso y acorde a la legislación vigente.				Fecha prevista para corregir deficiencias:
Firma del encargado o persona que acompaña la inspección:	Sello de la establecimiento:		Firma del inspector oficial:	
(1) Procede: no hay limitaciones críticas que comprometan la inocuidad de los productos. Las deficiencias, si encontradas, deben ser corregidas y verificadas en visita posterior. (2) No procede hasta adecuar: los hallazgos de deficiencias críticas deben ser corregidos para conservar la autorización de funcionamiento. Los cumplimientos de las correcciones deben ser verificadas en visita posterior. (3) Suspensión: las deficiencias comprometen la inocuidad del producto. Se suspende la L.S.F. vigente. Se levanta suspensión hasta verificar correcciones. (4) Cancelación: Un establecimiento con L.S.F. vigente o suspendida que no corrige a lo largo de dos inspecciones sus deficiencias críticas.				
ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello		REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello		APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello

Inga. Yvonne Antonia Uchua Bautista
 Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad
 VISAR MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE BPM EN EMPRESAS TRANSFORMADORAS, ACOPIADORAS, ALMACENADORAS Y ENVASADORAS DE MIEL DE ABEJA	Código: DIA-FO-013 Versión: 1 Página 13 de 13
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------

RESUMEN DE HALLAZGOS: ENCARGADO DEL ESTABLECIMIENTO

No. correlativo de inspección por año:	Fecha de inspección:	No. L.S.F.:
IDENTIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO		
Nombre del establecimiento:		
Nombre y apellidos del propietario o encargado:		
Nombre del inspector oficial:		
RESUMEN DE SITUACIONES QUE DEBEN CORREGIRSE		
HALLAZGO	EVIDENCIA OBJETIVA	PLAZO DE CUMPLIMIENTO
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
DICTAMEN:	PROCEDE (1)	NO PROCEDE HASTA CUMPLIR LAS RECOMENDACIONES (2)
		NO PROCEDE (SUSPENSIÓN) (3)
		NO PROCEDE (CANCELACIÓN) (4)
Las recomendaciones deben ser atendidas por el propietario para conservar su L.S.F. vigente. El no cumplimiento generará sanciones según la gravedad del caso y acorde a la legislación vigente.		
Firma del encargado o persona que acompaña la inspección:	Sello de la establecimiento:	Fecha prevista para corregir deficiencias:
Firma del inspector oficial:		
(1) Procede: no hay limitaciones críticas que comprometan la inocuidad de los productos. Las deficiencias, si encontradas, deben ser corregidas y verificadas en visita posterior. (2) No procede hasta adecuar: los hallazgos de deficiencias críticas deben ser corregidos para conservar la autorización de funcionamiento. El cumplimiento de las correcciones deben ser verificadas en visita posterior. (3) Suspensión: las deficiencias comprometen la inocuidad del producto. Se suspende la L.S.F. vigente. Se levanta suspensión hasta verificar correcciones. (4) Cancelación: Un establecimiento con L.S.F. vigente o suspendida que no corrige a lo largo de dos inspecciones sus deficiencias críticas.		


ELABORADO POR: Componente apícola Firma y sello	REVISADO POR: Jefe del Departamento Firma y sello	APROBADO POR: Dirección de inocuidad Firma y sello
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------


Asistencia Administrativa:
 Inga. Inga. Pava Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano Garcia
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

ANEXO 9

Lista de Cotejo para Verificación de Buenas Prácticas Apícolas en Apiarios

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN APIARIOS	Código: DIA-FO-014
		Versión: 2
		Página 1 de 6

INFORMACIÓN GENERAL						
No. correlativo de inspección por año:		Fecha de inspección:		No. L.S.F. y/o No. De REGAPI		
Propósito de la Inspección	Autorizar LSF	Renovar LSF	Inspección de rutina	Orientación al usuario		
Nombre y apellidos del representante legal y/o encargado:						
CUI:		Celular:		Correo electrónico:		
Localización del apiario:			Coordenadas:			
Organización a la que pertenece:						
Nombre del inspector oficial:						
Nombre del apiario			No. de colmenas:			
Producto(s) obtenido(s):	Miel	Polen	Propóleo	Jalea Real	Cera	Otros


INSTALACIONES Y UBICACIÓN		Cumple		N/A
		Sí	No	
1. El apiario cuenta con las colmenas a una altura mínima de 15 cm sobre el suelo.				
2. El apiario se ubica a una distancia no menor de tres kilómetros de posibles focos de contaminación (centros industriales, basureros y zona de aplicaciones intensivas de plaguicidas y/o agroquímico).				
3. El apiario se encuentra libre de maleza, basura, colmenas vacías y panales viejos.				
4. El apiario cuenta con disponibilidad de agua natural o potable en un radio no mayor a 1 kilómetros.				
5. El apiario cuenta con sombra natural en áreas calurosas				
6. Las colmenas, techos y pisos son construidos y basados en el modelo langstroth				
7. Se evita el uso de maderas tratadas con productos químicos para la elaboración de material apícola (cajas, marcos y otros).				
8. Para la conservación de alzas y tapas se utilizan productos no contaminantes (Brea mezclada con cera y propóleo de abeja, parafina grado alimenticio, aceite vegetal aprobado o pintura epóxica).				
9. Las alzas, pisos y techos de los apiarios se encuentran en buen estado.				
OBSERVACIONES				
REGISTRO		SI	NO	N/A
10. El apicultor lleva un registro actualizados de forma escrita, sobre las actividades de manejo que realiza en el apiario. (Alimentación, cambio de reina, detección de enfermedades, aplicación de medicamentos y producción).				
OBSERVACIONES				

Inga Asunción Rodríguez Bauza
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




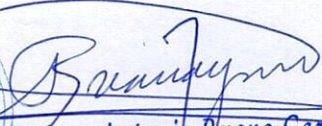
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA


Autorizó:
Dirección de Inocuidad


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN APIARIOS	Código: DIA-FO-014
		Versión: 2
		Página 2 de 6

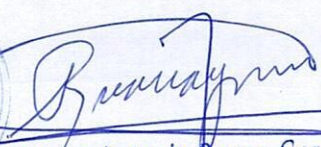
MANEJO	SI	NO	N/A
11. Las colmenas del apiario se encuentran levemente inclinadas y las piqueras resguardada de los vientos fuertes.			
12. En el apiario se utilizan métodos físicos para el control de plagas y malezas.			
13. El material utilizado para el ahumador, es a base de productos orgánicos (madera, olotes, restos de vegetales).			
14. En el apiario se utilizan bebederos artificiales de materiales no contaminantes.			
15. Los bebederos del apiario se encuentran limpios.			
16. Se renuevan los panales de cera vieja o deforme rutinariamente, por lo menos cada 18 meses.			
17. Se evita cosechar miel en caso de aplicar medicamentos de uso veterinario en época de cosecha o floración.			
18. Se evita cosechar miel de panales con cría			
19. Los pliegos de cera estampada son lavados antes de introducirlos al apiario.			
20. La cera estampada se obtiene de proveedores responsables.			
OBSERVACIONES			
ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	SI	NO	N/A
21. El apicultor cuenta con un local idóneo (ventilado, iluminado, libre de humedad y polvo, con piso de cemento), exclusivo para almacenar la materia prima y utensilios utilizados para la elaboración de la alimentación artificial.			
22. La materia prima utilizada para la elaboración del alimento artificial es inocuo y se encuentra libre de saborizantes, colorantes, melaza o desperdicios de dulces y antibióticos.			
23. La miel y/o polen utilizados para la alimentación artificial proceden de colonias libres de patógenos y/o enfermedades.			
24. Se utilizan suplementos vitamínicos en la alimentación de abejas			
25. El apicultor cumple con las buenas prácticas de higiene para elaborar el alimento artificial.			
26. La alimentación artificial en jarabe es suministrada a las abejas en las siguientes 12 horas de haber sido elaborada.			
27. Se utiliza alimentadores limpios para suministrar alimentación artificial líquida y/o sólida.			
28. La alimentación artificial se suspende 15 días antes del inicio de la floración.			
29. El apicultor no coloca alzas durante el suministro de alimentación artificial.			
30. Se retiran los marcos con reserva de alimento artificial o bien se evita cosecharlos.			
OBSERVACIONES			
SANIDAD APÍCOLA	SI	NO	N/A
Prevención y control			
31. El apicultor reduce las piqueras cuando existe riesgo de pillajes, o bien la colonia es pequeña y/o en desarrollo (núcleo).			
32. El apiario ha sido muestreado por el programa de sanidad apícola en el último año.			
33. Cuenta con resultados vigentes de los muestreos realizados			
34. Las aplicaciones de medicamentos se realizan de forma curativa, nunca preventiva según indicaciones del Médico veterinario.			



 Asistencia Administrativa:
 Inga. Ayra. Pabla Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN APIARIOS		Código: DIA-FO-014																																																					
			Versión: 2																																																					
			Página 3 de 6																																																					
35. La aplicación de medicamentos se realiza en época de no cosecha																																																								
36. Para el control de la varroa se utiliza medicamentos con principios activos registrados y/o autorizados por la autoridad competente para uso en abejas (Ácido Fórmico, Ácido Láctico, Ácido Oxálico, Timol, Mentol, Flumetrina y Tau-fluvalinato).																																																								
37. Evita el uso de los siguientes antibióticos: Sulfonamidas (Sulfa-trimetoprim), Aminoglucósidos (Estreptomycin), Macrólidos (Eritromicina), Fluroquinolonas (Ciprofloxacina y Enrofloxacin), Cloranfenicol, Nitroimidazoles (Metronidazole), Nitrofuranos y Tetraciclinas.																																																								
OBSERVACIONES																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>EQUIPO DE PROTECCIÓN</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>N/A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>38. El equipo de protección (overol, velo, botas y guantes) y herramientas (rasquetas, cubetas, cepillos, etc.) que se utilizan durante el manejo de las colmenas, se encuentran limpios.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>39. El equipo de protección y manejo se almacena en lugares libres de contaminantes como agroquímicos, pesticidas, etc.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					EQUIPO DE PROTECCIÓN	SI	NO	N/A	38. El equipo de protección (overol, velo, botas y guantes) y herramientas (rasquetas, cubetas, cepillos, etc.) que se utilizan durante el manejo de las colmenas, se encuentran limpios.				39. El equipo de protección y manejo se almacena en lugares libres de contaminantes como agroquímicos, pesticidas, etc.																																											
EQUIPO DE PROTECCIÓN	SI	NO	N/A																																																					
38. El equipo de protección (overol, velo, botas y guantes) y herramientas (rasquetas, cubetas, cepillos, etc.) que se utilizan durante el manejo de las colmenas, se encuentran limpios.																																																								
39. El equipo de protección y manejo se almacena en lugares libres de contaminantes como agroquímicos, pesticidas, etc.																																																								
OBSERVACIONES																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>COSECHA</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>N/A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>40. Se cosecha únicamente panales con un mínimo del 80% de operculado.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>41. Se utilizan métodos físicos (uso de cepillos para el barrido de las abejas o sacudido manual) durante la cosecha.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>42. Los panales con miel se colocan sobre bandejas salva-miel limpias.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>43. La cosecha de la miel se realiza en campo.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>44. El apicultor cuenta con cacaeta móvil o pabellón.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>45. La cosecha de miel se realiza en planta.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>46. El lugar de cosecha evita la entrada excesiva de polvo, abejas y plagas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>47. El lugar de cosecha cuenta con agua potable para limpieza de superficies e higiene del personal.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>48. El lugar de cosecha cuenta con toallas de papel desechables.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>49. El lugar de cosecha cuenta con control de plagas</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>50. Durante el transporte de las alzas de miel operculadas para su extracción, estas se cubren con lona limpia para evitar su contaminación.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>51. El personal verifica que el vehículo se encuentre limpio y en buen estado antes de cargar las alzas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					COSECHA	SI	NO	N/A	40. Se cosecha únicamente panales con un mínimo del 80% de operculado.				41. Se utilizan métodos físicos (uso de cepillos para el barrido de las abejas o sacudido manual) durante la cosecha.				42. Los panales con miel se colocan sobre bandejas salva-miel limpias.				43. La cosecha de la miel se realiza en campo.				44. El apicultor cuenta con cacaeta móvil o pabellón.				45. La cosecha de miel se realiza en planta.				46. El lugar de cosecha evita la entrada excesiva de polvo, abejas y plagas.				47. El lugar de cosecha cuenta con agua potable para limpieza de superficies e higiene del personal.				48. El lugar de cosecha cuenta con toallas de papel desechables.				49. El lugar de cosecha cuenta con control de plagas				50. Durante el transporte de las alzas de miel operculadas para su extracción, estas se cubren con lona limpia para evitar su contaminación.				51. El personal verifica que el vehículo se encuentre limpio y en buen estado antes de cargar las alzas.			
COSECHA	SI	NO	N/A																																																					
40. Se cosecha únicamente panales con un mínimo del 80% de operculado.																																																								
41. Se utilizan métodos físicos (uso de cepillos para el barrido de las abejas o sacudido manual) durante la cosecha.																																																								
42. Los panales con miel se colocan sobre bandejas salva-miel limpias.																																																								
43. La cosecha de la miel se realiza en campo.																																																								
44. El apicultor cuenta con cacaeta móvil o pabellón.																																																								
45. La cosecha de miel se realiza en planta.																																																								
46. El lugar de cosecha evita la entrada excesiva de polvo, abejas y plagas.																																																								
47. El lugar de cosecha cuenta con agua potable para limpieza de superficies e higiene del personal.																																																								
48. El lugar de cosecha cuenta con toallas de papel desechables.																																																								
49. El lugar de cosecha cuenta con control de plagas																																																								
50. Durante el transporte de las alzas de miel operculadas para su extracción, estas se cubren con lona limpia para evitar su contaminación.																																																								
51. El personal verifica que el vehículo se encuentre limpio y en buen estado antes de cargar las alzas.																																																								
OBSERVACIONES																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Desoperculado, Extracción y Filtrado de miel.</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>N/A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>52. El apicultor posee desoperculador de acero inoxidable.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>53. La miel se extrae por gravedad o centrifugación.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>54. La miel derramada se limpia inmediatamente.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>55. La centrifugadora es de acero inoxidable, plástico grado alimenticio o está recubierta con pintura epóxica.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>56. La centrifugadora se mantiene cerrada para evitar la entrada de abejas y/o contaminantes.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>57. Los filtros para miel son de acero inoxidable y/o material grado alimenticio con una abertura</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Desoperculado, Extracción y Filtrado de miel.	SI	NO	N/A	52. El apicultor posee desoperculador de acero inoxidable.				53. La miel se extrae por gravedad o centrifugación.				54. La miel derramada se limpia inmediatamente.				55. La centrifugadora es de acero inoxidable, plástico grado alimenticio o está recubierta con pintura epóxica.				56. La centrifugadora se mantiene cerrada para evitar la entrada de abejas y/o contaminantes.				57. Los filtros para miel son de acero inoxidable y/o material grado alimenticio con una abertura																											
Desoperculado, Extracción y Filtrado de miel.	SI	NO	N/A																																																					
52. El apicultor posee desoperculador de acero inoxidable.																																																								
53. La miel se extrae por gravedad o centrifugación.																																																								
54. La miel derramada se limpia inmediatamente.																																																								
55. La centrifugadora es de acero inoxidable, plástico grado alimenticio o está recubierta con pintura epóxica.																																																								
56. La centrifugadora se mantiene cerrada para evitar la entrada de abejas y/o contaminantes.																																																								
57. Los filtros para miel son de acero inoxidable y/o material grado alimenticio con una abertura																																																								


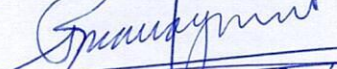

 Inga Asistencial Administrativa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Ejecutivas
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN APIARIOS	Código: DIA-FO-014 Versión: 2 Página 4 de 6
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

máxima de 3 x 3 mm por cuadro.			
58. El equipo y utensilios utilizados durante la cosecha, se lavan y desinfectan después de cada extracción y son almacenados de tal forma que evite su contaminación.			
OBSERVACIONES			
ENVASADO Y ALMACENAMIENTO			
59. El local de almacenamiento cumple con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> - Techo y ventanas lavables - Paredes y piso de cemento (superficie lisa) - Para exclusivo para la miel 	SI	NO	N/A
60. El local de almacenamiento se lava y desinfecta los recipientes (canecas o barriles) antes de almacenar la miel.			
61. La miel se envasa y/o almacena en recipientes (canecas o barriles) grado alimenticio en óptimas condiciones.			
62. Se utilizan tarimas para almacenar la miel.			
63. Se descartan los depósitos y barriles metálicos que se encuentren en mal estado.			
OBSERVACIONES			
PERSONAL E HIGIENE			
64. El personal cuenta con certificado de salud (Tarjeta de salud).	SI	NO	N/A
65. El personal cumple con las buenas prácticas de higiene antes, durante y después del proceso de manipulación de la miel.			
66. El personal utiliza gabacha, gorro o redecillas, cubre bocas y botas de hule durante los procesos de manipulación de la miel.			
67. El personal no consume miel durante el proceso de extracción y envasado.			
68. El personal ha recibido capacitación sobre buenas prácticas Apícolas y/o higiene personal.			
OBSERVACIONES			
ACCIONES CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO			
Realizo las acciones correctivas de la inspección anterior.	SI	NO	
Respeto los plazos de cumplimiento de las acciones correctivas de la inspección anterior.	SI	NO	
Si su respuesta es "NO", indique porque:			


Asistencia Administrativa:
 Inga. Agr. Paola Antonia Ceroa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Autorización Temporal
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN APIARIOS		Código: DIA-FO-014
			Versión: 2
			Página 5 de 6
RESUMEN DE HALLAZGOS: INSPECTOR OFICIAL			
No. correlativo de inspección por año:		Fecha de inspección:	No. L.S.F. o REGAPI
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre y apellidos del propietario o encargado:			
Nombre del inspector oficial:			
RESUMEN DE SITUACIONES QUE DEBEN CORREGIRSE			
HALLAZGOS		EVIDENCIA OBJETIVA	PLAZO DE CUMPLIMIENTO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
DICTAMEN:	PROCEDE (1)	NO PROCEDE (SUSPENSIÓN) (2)	NO PROCEDE (CANCELACIÓN) (3)
Las recomendaciones deben ser atendidas por el propietario para conservar su L.S.F. vigente. El no cumplimiento generará sanciones según la gravedad del caso y acorde a la legislación vigente.			
Firma del encargado o persona que acompaña la inspección:		Firma del inspector oficial:	
(1) Procede: no hay limitaciones críticas que comprometan la inocuidad de los productos. Las deficiencias, si encontradas, deben ser corregidas y verificadas en visita posterior. (2) Suspensión: las deficiencias comprometen la inocuidad del producto. Se suspende la L.S.F. vigente. Se levanta suspensión hasta verificar correcciones. (3) Cancelación: Un establecimiento con L.S.F. vigente o suspendida que no corrige a lo largo de dos inspecciones sus			

Inga. Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

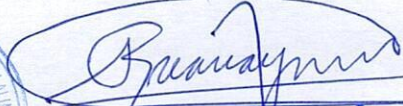


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Autorización Temporal
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	LISTA DE COTEJO PARA VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN APIARIOS		Código: DIA-FO-014
			Versión: 2
			Página 6 de 6
RESUMEN DE HALLAZGOS: ESTABLECIMIENTO			
No. correlativo de inspección por año:		Fecha de inspección:	No. L.S.F. o REGAPI
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre y apellidos del propietario o encargado:			
Nombre del inspector oficial:			
RESUMEN DE SITUACIONES QUE DEBEN CORREGIRSE			
HALLAZGOS		EVIDENCIA OBJETIVA	PLAZO DE CUMPLIMIENTO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
DICTAMEN:	PROCEDE (1)	NO PROCEDE (SUSPENSIÓN) (2)	NO PROCEDE (CANCELACIÓN) (3)
Las recomendaciones deben ser atendidas por el propietario para conservar su L.S.F. vigente. El no cumplimiento generará sanciones según la gravedad del caso y acorde a la legislación vigente.			
Firma del encargado o persona que acompaña la inspección:		Firma del inspector oficial:	
(1) Procede: no hay limitaciones críticas que comprometan la inocuidad de los productos. Las deficiencias, si encontradas, deben ser corregidas y verificadas en visita posterior. (2) Suspensión: las deficiencias comprometen la inocuidad del producto. Se suspende la L.S.F. vigente. Se levanta suspensión hasta verificar correcciones. (3) Cancelación: Un establecimiento con L.S.F. vigente o suspendida que no corrige a lo largo de dos inspecciones sus			



 Asistencia Administrativa;
 Planeamiento
 Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Autorización Temporal
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

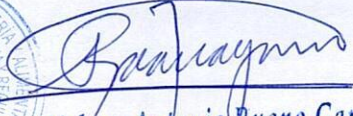
Anexo 10


Formulario de Inspección para Unidades de Producción de Camarón

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-015
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE CAMARÓN	Versión: 2
		Página 1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL		
Fecha de inspección:		
Nombre de la Unidad de producción:		
No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento:		
Dirección:		
Nombre de la persona responsable:		
Número de teléfono:	e-mail:	
Especie cultivada:		
Producción anual:	Número de piscinas:	
Espejo de agua:	Densidad de siembra:	
POST-LARVA		
Origen:	Silvestre	Laboratorio
Nombre del laboratorio:		
Dirección:		
Posee registros de compra de la post-larva	Si	No
Posee registros de fechas de siembra de la post-larva	Si	No
ALIMENTO BALANCEADO		
Marca:	Molino:	
País productor:	Distribuidor:	
Posee registros de fechas de compra y lotes de alimento	Si	No
Posee registros de utilización del alimento	Si	No
Posee certificados extendidos por el fabricante (3 por año libre de aflatoxinas, antibióticos, metales pesados)	Si	No
ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Asistente Administrativa
 Inga. Rosa Antonia Ceballos Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


 Director de Inocuidad
 Nelson Antonio Ruano García
 Con Funciones de Representación
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-015
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE CAMARÓN	Versión: 2
	Página 2 de 3	

Cuenta con bodega de almacenamiento para el alimento	Si	No
Cuenta con un programa de control de plagas	Si	No
Observaciones:		

MEDICAMENTOS VETERINARIOS		
Utiliza alimento medicado	Si	No
Posee registros de diagnóstico de enfermedades	Si	No
Se lleva control del tiempo de retiro para los medicamentos aplicados	Si	No
Observaciones:		

DESINFECTANTES		
Utiliza desinfectantes	Si	No
Tipo de desinfectante utilizado		
Utiliza bodega para el almacenamiento de desinfectantes	Si	No
Observaciones:		

COSECHA		
Posee registros de las fechas y número de estakes cosechados	Si	No
Posee registros de temperatura corporal del camarón cosechado	Si	No
Utiliza hielo para la cosecha	Si	No
Cuenta con análisis microbiológico del hielo utilizado	Si	No
Utiliza tratamiento de Metabisulfito para la cosecha	Si	No
Existe un procedimiento por escrito para la utilización de Metabisulfito	Si	No
Posee registros de los lotes del camarón cosechado con Metabisulfito	Si	No
Observaciones:		


TRANSPORTE DE CAMARÓN COSECHADO		
Los vehículos utilizados para el transporte de camarón cuentan con LST	Si	No
Posee registros de las horas de despacho del camarón	Si	No
Posee registros de los establecimientos a los que se les despacha el camarón	Si	No
Observaciones:		

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


Ingrid Patricia Antonia Jheoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano Garcia
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DIA-FO-015	
	Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE CAMARÓN	Versión: 2	
		Página 3 de 3	

TRABAJADORES		
El personal de la unidad de producción cuenta con certificados de buena salud	Si	No
Se cuenta con un programa de capacitación del personal	Si	No
Observaciones:		

NO CONFORMIDADES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO		
Se le dio cumplimiento a las acciones correctivas de las no conformidades anteriores y en el tiempo establecido	Si	No
Observaciones:		

No Conformidades de esta inspección	Plazo de cumplimiento

INFORMACIÓN DE INSPECTOR OFICIAL Y RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre y Firma del Inspector Oficial	
Nombre y Firma del responsable del Establecimiento	


ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Inga. Placencia Veroa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

 
Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizo:
 Con Fechas Temporales
VISAR-MAGA


Anexo 11

Formulario de Inspección para Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-017	
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		Versión: 2	
			Página 1 de 7	


INFORMACIÓN GENERAL				
Fecha de inspección:				
Nombre de la Unidad de producción:				
No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento:				
Dirección:				
Nombre de la persona responsable:				
Número de teléfono:			e-mail:	
Producto	Camarón	Atún	Pescado	Otro
Tipo de procesamiento	Congelado	Cocido	Enlatado	Otro
PROCESAMIENTO			Si	No
Se cuenta con pediluvio al ingreso del área de procesamiento				
Se cuenta con una estación de lavado y desinfección de manos al ingreso al área de procesamiento				
Se cuenta con una estación para el lavado de botas al ingreso del área del proceso				
Se encuentra limpia la sala de procesamiento				
Dispone de suficiente iluminación la sala de procesamiento				
Están limpias las lámparas y con protección				
Corre el flujo mecánico de aire desde las áreas limpias hacia las áreas menos limpias				
Es el equipo de ventilación fácil de limpiar				
Se encuentran limpias y en buen estado las superficies de contacto directo con el producto				
El producto en el área de proceso se mantiene a una temperatura cercana a la infusión del hielo				
Existe un área para la limpieza y desinfección de utensilios				
Existe un lugar especial para el almacenamiento de utensilios				
Se encuentran los equipos libres de óxido				
El equipo se encuentra libre de derrame de lubricantes y combustibles				
Se encuentran limpio y en buen estado el equipo utilizado				
Se retiran rápidamente los desechos de las mesas de procesamiento				
Están los recipientes de desechos provistos de tapaderas				
Se encuentra limpia la parte exterior de los recipientes para desechos				

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico Firma y Sello	REVISADO POR: Jefe de departamento Firma y Sello	APROBADO POR: Director de inocuidad Firma y Sello
----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------


Asistencia Administrativa:
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad		Código: DIA-FO-017
	Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Versión: 2
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		Página 2 de 7

Se encuentran identificados los recipientes para desechos			
Son efectivos los procedimientos de limpieza de la sala de procesamiento			
Existen registros de los procedimientos de limpieza y desinfección de la sala de procesamiento			
Observaciones:			

MATERIA PRIMA	Si	No	NA
Se encuentra limpia el área de recepción de materia prima			
Se encuentra en buen estado el área de recepción de materia prima			
Se almacena la materia prima con hielo o es distribuida y/o manipulada inmediatamente			
Drena el agua de fusión del hielo de los recipientes conteniendo la materia prima para evitar su contacto con ésta			
Se almacenan la materia prima con hielo o en agua refrigerada inmediatamente después de su recepción			
Está limpia la materia prima descabezada y/o eviscerada en el momento de su recepción			
Se descongela la materia prima de tal manera que se minimiza la formación de microorganismos patógenos y toxinas			
Se maneja la materia prima descongelada a una temperatura cercana a la de fusión del hielo			
Observaciones:			

PRODUCTOS FRESCOS, CONGELADOS Y COCIDOS	Si	No	NA
Se refrigeran y almacenan los productos frescos terminados a una temperatura cercana a la fusión del hielo			
Alcanzan los productos congelados una temperatura no mayor de -18°C en la cámara de almacenamiento			
Son las medidas correctivas eficaces para corregir el desvío de la temperatura de los productos congelados			
Son refrigerados los productos inmediatamente después de su cocción			
Se mantiene el producto cocido a una temperatura cercana a la fusión del hielo o se congela inmediatamente a una temperatura no mayor de -18°C después de su refrigeración			
Observaciones:			


CÁMARA DE ALMACENAMIENTO	Si	No	NA
Dispone la cámara de almacenamiento de productos congelados de un dispositivo			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa
Ingeniero Agrónomo Antonio Ochoa Bautista
Encargado de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Comisario
Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-017	
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		Versión: 2	
			Página 3 de 7	

indicador de temperatura de fácil lectura			
Existen registros de control de temperatura de la cámara de almacenamiento de productos congelados			
Dispone la cámara de almacenamiento de cortinas plásticas			
Están las estibas colocadas de tal manera que permitan el flujo de aire adecuadamente			
Se encuentra la estructura de la cámara de almacenamiento (pisos, paredes y techos) en buen estado			
Disponen de protectores las lámparas de la cámara			
Se evita la contaminación cruzada			
Observaciones:			

AGUA Y HIELO	Si	No	NA
Existe un suministro de agua potable en volumen y presión adecuada			
Se dispone de los resultados favorables de análisis de la potabilidad del agua			
La máquina de fabricar hielo se encuentra en buen funcionamiento			
El mantenimiento e higiene del cuarto de hielo es aceptable			
Está el hielo protegido de la contaminación durante las etapas de:			
Producción			
Manipulación			
Almacenamiento			
Se dispone de los resultados favorables de análisis de la potabilidad del hielo			
Observaciones:			

PRODUCTOS QUÍMICOS	Si	No	NA
Están los productos químicos etiquetados adecuadamente			
Están los productos químicos contenidos en recipientes cerrados			
Se dispone de un lugar apropiado para el almacenamiento seguro de productos químicos			
Observaciones:			


INSTALACIONES	Si	No	NA
Se encuentra limpio el entorno del establecimiento			
Existen barreras eficientes para impedir el ingreso de plagas al establecimiento			
Están los recipientes de desechos bien ubicados, tapados e identificados para la contaminación			
Presentan las vías de acceso un mantenimiento y limpieza adecuada de que se evite la contaminación cruzada			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
Inga. *Angela Antonia Uchoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Director de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-017	
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Versión: 2	
		Página 4 de 7	

Presenta el área de carga de materia prima un mantenimiento y limpieza adecuada			
Presenta el área de descarga de materia prima un mantenimiento y limpieza adecuada			
Está debidamente protegida la cisterna de agua contra la contaminación y el ingreso de plagas			
Está protegido el cloro y el equipo dosificador del mismo			
Observaciones:			

ÁREA PARA EL PERSONAL	Si	No	NA
Los servicios sanitarios se encuentran funcionando adecuadamente			
Existen rótulos de correcta limpieza y desinfección de manos en el área de baños			
Se encuentran los lavamanos funcionando adecuadamente			
Disponen los lavamanos de toallas de papel			
Es adecuada la ventilación en el área de sanitarios			
Son adecuadas las condiciones higiénicas de los servicios sanitarios			
Son adecuadas las condiciones de higiene de los vestidores			
Observaciones:			

HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL	Si	No	NA
Está completa la indumentaria utilizada por el personal para la manipulación de los productos (bata, cofia y mascarilla)			
Se encuentra en buen estado y limpia la indumentaria utilizada la manipulación de los productos			
Se dispone de un área apropiada para colocar la indumentaria en cualquier suspensión de actividades			
Se dispone de un área para limpieza y almacenamiento de la indumentaria del personal			
Existe un área para la limpieza y desinfección de las botas y está bien implementada			
Existe control sobre las condiciones de salud del personal (infecciones cutáneas, diarrea e infecciones respiratorias)			
Existen procedimientos para que el personal informe sobre las enfermedades infectocontagiosas que esté padeciendo			
Existen procedimientos sistemáticos para el seguimiento de la salud del personal			
Observaciones:			


CONTROL DE PLAGAS	Si	No	NA
Se realiza el control de plagas en forma sistemática y programada			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Inga. Agta. Paola Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizó:
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-017	
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		Versión: 2	
			Página 5 de 7	

Se dispone de los registros del control de plagas			
Se dispone de cebaderos y trampas activos para roedores en número y lugares apropiados			
Se dispone de trampas luminosas para insectos voladores en número y en lugares apropiados			
Observaciones:			

AUTOCONTROLES			
Pruebas Organolépticas	Si	No	NA
Realiza el establecimiento pruebas organolépticas en la materia prima recibida			
Dispone el establecimiento de registros de pruebas organolépticas (ver registros)			
Observaciones:			

Pruebas de frescura (para pescados)	Si	No	NA
Se realizan pruebas de TVB-N y TMA-N cuando existen problemas de frescura en los			
Se disponen de registros de resultados de TVB-N y TMA-N			
Observaciones:			

Pruebas Microbiológicas	Si	No	NA
Se realizan análisis de Salmonella, E. coli y E. auerus en crustáceos cocido			
Se realizan análisis de Listeria monocytogenes para productos listos para el consumo			
Se cuenta con resultados de análisis microbiológicos de los productos			
Observaciones: (Anote la frecuencia en que se realizan los análisis microbiológicos)			

Pruebas de Histamina (Atunes y dorado)	Si	No	NA
Realiza el establecimiento pruebas de histamina en la materia prima recibida			
Se dispone de registros de resultados de histamina			
Están los niveles de histamina registrados por debajo de los Límites Máximos (de las 9 muestras: 2 >100ppm, pero ninguna >200ppm):			
Observaciones:			


TRAZABILIDAD, RETIRO Y RECUPERACION DEL PRODUCTO	Si	No	NA
--------------------------------------------------	----	----	----

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
Inga. Patricia Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISA-R-MAGA
Autoriza
Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-017
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Versión: 2
	Página 6 de 7	

Está completa la información de la identificación del producto antes de salir del establecimiento (Fecha y No. de lote) para su trazabilidad			
Existen procedimientos escritos de retiro y recuperación del producto			
Observaciones:			
CAPACITACIÓN			
Han recibido capacitación los trabajadores del establecimiento sobre BPM, POES, HACCP y otros	Si	No	NA
Existen registros de las capacitaciones impartidas al personal del establecimiento			
Observaciones:			
EVALUACIÓN DEL PLAN HACCP			
El plan HACCP se encuentra actualizado	Si	No	NA
El equipo HACCP está capacitado			
Se dispone de un diagrama de flujo del procesamiento (ver diagrama)			
Están correctamente identificados los puntos críticos			
Existen medidas de control para cada punto crítico			
Existen registro sobre el monitoreo de los puntos críticos			
Existen registros sobre las medidas correctivas de desvíos de límites críticos			
Están correctamente identificados los peligros			
Está considerada la posibilidad de ocurrencia de los peligros			
Está considerada la severidad de los peligros			
Existen medidas de control para cada peligro			
Existen registros sobre verificaciones del plan HACCP de los productos			
Están disponibles todos los registros (de 2 años) del plan HACCP			
Observaciones:			
NO CONFORMIDADES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO			
Se le dio cumplimiento a las acciones correctivas de las no conformidades anteriores y en el tiempo establecido	Si	No	NA
Observaciones:			
No Conformidades de esta inspección		Plazos de cumplimiento	

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológica	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Inga. Aguirre
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad


[illegible]


Asistencia Administrativa:
Ing. Agr. *Pablo Antonio Venoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo: **USAR MAGA**
Dirección de Inocuidad


ANEXO 12

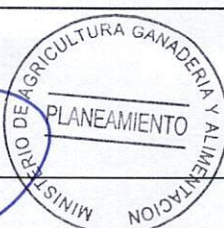
Formulario de Inspección para Centros de Acopio y Transformación Menor de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-016
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA CENTROS DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN MENOR DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 2
	Página 1 de 4	


INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha de inspección:			
Nombre del Establecimiento:			
No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento:			
Dirección:			
Nombre de la persona responsable:			
Número de teléfono:		e-mail:	
Productos que procesan o empaacan actualmente:			
ÁREAS A VERIFICAR			
ÁREA DE PROCESO	SI	NO	NO APLICA
El área externa del establecimiento como patios, acceso vehicular y estacionamiento se encuentran limpios			
Las paredes, pisos y techos se encuentran limpios y en buen estado			
Las puertas y ventanas se encuentran limpios y en buen estado			
Las ventanas cuentan con tela de mosquitero limpio y en buen estado			
La iluminación artificial (lámparas) cuenta con protección			
Las rejillas de los drenajes se encuentran limpias y en buen estado			
La inclinación de los pisos es adecuada para que el agua no forme acumulaciones			
El pediluvio cuenta con solución desinfectante limpia			
Se encuentra la estación de limpieza y desinfección de manos implementada adecuadamente en el ingreso del área de transformación (eviscerado)			
Existe rotulación en las distintas áreas dentro del establecimiento			
Las hieleras para el producto eviscerado se encuentran limpias y en buen estado			
Las mesas se encuentran limpias, en buen estado y son de un material lavable y no corrosivo			
Se encuentran en buen estado los utensilios en las áreas de transformación			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


Asistencia Administrativa:
 Inga. Patricia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Autorización Temporal
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

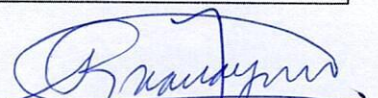
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-016
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA CENTROS DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN MENOR DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 2
		Página 2 de 4


La frecuencia y métodos de limpieza y desinfección de equipo y utensilios son los adecuados			
Los recipientes plásticos (cajas) utilizados para la materia prima se encuentran limpios y en buen estado			
Se manejan apropiadamente los desechos (visceras) de las mesas de proceso			
Los resultados de los análisis microbiológicos del producto se encuentran dentro de los rangos aceptados (verificar registros)			
AGUA Y HIELO			
El agua utilizada en el área de proceso es potable			
Se realizan análisis para determinar la calidad de agua			
Los sistemas de almacenamiento de agua garantizan la calidad de la misma			
El agua utilizada para la fabricación del hielo es potable			
Se realizan análisis para determinar la calidad del hielo			
El manejo y almacenamiento del hielo se realiza en condiciones higiénicas			
Se encuentra en buen estado de funcionamiento la máquina de hacer hielo			
SERVICIOS AL PERSONAL			
Las instalaciones de los servicios sanitarios se encuentran limpias, en buen estado y separados del área de transformación			
Es apropiada la cantidad de inodoros según el número de operarios			
Los servicios sanitarios cuentan con papel higiénico y basureros (limpios, en buen estado y con tapadera)			
Los servicios sanitarios se encuentran libres de malos olores			
Los lavamanos cuentan con jabón desinfectante, papel toalla y basureros (limpios, en buen estado y con tapadera)			
Existe señalamiento que indique el correcto lavado de manos			
Los vestidores se encuentran limpios, en buen estado y ordenados			
El área de comedor se encuentra limpia y en buen estado			
CONTROL DE PLAGAS			
Existe un adecuado programa de control de plagas (insectos, roedores, etc.)			
El área se encuentra libre de plagas o animales domésticos			
Los registros de control de plagas se encuentran actualizados			
MANEJO DE BASURA			
El manejo y almacenamiento de basura es apropiado			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Inga. Asist. Adm. Patricia Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 VISAAR-MAGA
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-016	
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA CENTROS DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN MENOR DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 2 Página 3 de 4	

Los contenedores de basura cuentan con tapadera			
PERSONAL			
La indumentaria de trabajo se encuentra completa, limpia y en buen estado			
El personal realiza el procedimiento de lavado de manos antes de ingresar a las instalaciones			
El personal recibe capacitaciones y cuenta con registros			
Se cuentan con registro de salud del personal (tarjetas de salud y pulmones o certificados de buena salud vigentes para todo el personal)			
BODEGAS			
El área de químicos/detergentes se encuentra, limpia, ordenada, en buen estado y separada del área de transformación			
El área para almacenamiento de equipo y utensilios (cajas, tablas, cuchillos, chairas, etc.) se encuentra limpia, ordenada y en buen estado			

MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO		
Se le dio cumplimiento a las acciones correctivas de las no conformidades anteriores y en el tiempo establecido	Si	No
Observaciones:		

No Conformidades de esta inspección	Plazo de cumplimiento

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:

Inga. Agr. Paola Antonia Deza Bautista
Encargada de Plasmamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Firmas Temporales
Dirección de Inocuidad


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-016
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA CENTROS DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN MENOR DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 2 Página 4 de 4

INFORMACIÓN DE INSPECTOR OFICIAL Y RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre y firma del Inspector Oficial	
Nombre y firma del responsable del Establecimiento	

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
AUTORIZADO
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD

Anexo 13

Formulario de Inspección para Almacenadoras de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-018
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ALMACENADORAS DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO		Versión: 2
			Página 1 de 3

**FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ALMACENADORAS DE ALIMENTOS
NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO**


INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha de inspección:			
Nombre del Establecimiento:			
No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento:			
Dirección:			
Nombre de la persona responsable:			
Número de teléfono:		e-mail:	
Productos a Importar:			
Numero de Cuartos Fríos:		Numero de Congeladores:	
AREAS A VERIFICAR			
CUARTO FRÍO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Tamaño adecuado			
Paredes en buen estado			
Puertas en buen estado			
Techo en buen estado			
Pisos en buen estado			
Difusores funcionando correctamente			
Iluminación adecuada			
Lámparas con protector			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Inga. María Elena Antón Vénica Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

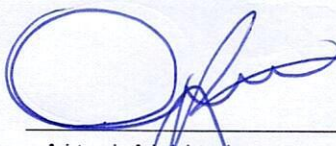



 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Autorización Temporal
 VISAR-MAGA

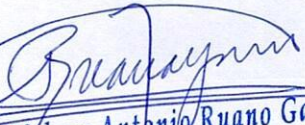
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-018
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ALMACENADORAS DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO		Versión: 2
			Página 2 de 3


Infraestructura exterior se encuentra en buen estado			
Tarimas se encuentran en buen estado			
El orden y limpieza es adecuado			
Los productos se encuentran debidamente identificados			
El termómetro se encuentra funcionando correctamente			
La temperatura del producto es adecuada (congelado -18°C, refrigerado 5°C)			
Cuanta con dispositivo de seguridad			
Áreas debidamente identificadas			
Los servicios sanitarios se encuentran limpios y cuentan con papel, basureros con tapadera, jabón desinfectante para lavado de manos y papel toalla para secado de manos			
Tarjetas de salud y pulmones o certificados de buena salud de los trabajadores			
Personal con indumentaria de trabajo adecuada			
Los alrededores se encuentran limpios y libres de contaminación			
Bodega de limpieza			
Control de plagas			
Recipientes de basura			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


Asistencia Administrativa:
 Inga. Agne
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano Garcia
 Director de Inocuidad
 Autorizado
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-018	
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA ALMACENADORAS DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 2	
		Página 3 de 3	

Registros de temperatura			
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura			
Procedimientos y registros de limpieza y desinfección			
Programa de capacitaciones			

NO CONFORMIDADES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO		
Se le dio cumplimiento a las acciones correctivas de las no conformidades anteriores y en el tiempo establecido	Si	No
Observaciones:		
No conformidades de esta inspección	Plazo de cumplimiento	

INFORMACIÓN DE INSPECTOR OFICIAL Y RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre y firma del Inspector Oficial	
Nombre y firma del responsable del Establecimiento	

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello



Inga Patricia Choc Bautista
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 14

Formulario de Inspección para Unidades de Producción de Pescado


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-052
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE PESCADO		Versión: 2
			Página 1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha de inspección:			
Nombre de la unidad de producción:			
No. De Licencia Sanitaria de Funcionamiento:			
Dirección:			
Nombre de la persona responsable:			
Teléfono:		e-mail:	
Especie cultivada:			
Producción anual:		Densidad de siembra:	
No. De estanques o jaulas:		No. De ciclos:	
ALEVINES			
Origen:		Propio	Otra finca
Nombre de la finca de producción:			
Dirección:			
Posee registros de compra o fechas de nacimiento de los alevines:			Si No
Posee registros de la siembra y densidad de los alevines:			Si No
Observaciones :			
ALIMENTO BALANCEADO			
Marca:		Molino:	
País de origen:		Distribuidor:	
Posee registros de las fechas de compra y lote del alimento			Si No
Posee registros de utilización de alimento			Si No
Posee certificados extendidos por el fabricante (3 por año libre de aflatoxinas, antibióticos, metales pesados)			Si No
ELABORADO POR: Departamento de Productos Hidrobiológicos		REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello		Firma y Sello	Firma y Sello

Inga. Jairo Abel Méndez Córdova Bautista
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ryano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizó
 VISA MAGA
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-052
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE PESCADO		Versión: 2
			Página 2 de 3

Cuenta con bodega de almacenamiento para el alimento	Si	No
Cuenta con un programa de control de plagas	Si	No
Observaciones:		

INSTALACIONES		
La unidad de producción se encuentra ubicada lejos de fuentes de contaminación	Si	No
Los alrededores de la unidad de producción se encuentran limpios	Si	No
Se realizan análisis de calidad de agua	Si	No
Posee servicios sanitarios para el personal	Si	No
Las instalaciones se encuentran libres de presencia de animales domésticos	Si	No
Posee procedimientos de limpieza	Si	No
Observaciones:		

MEDICAMENTOS VETERINARIOS		
Posee registros de enfermedades	Si	No
Utiliza alimento medicado	Si	No
El alimento medicado se encuentra almacenado adecuadamente	Si	NA
Posee procedimientos para el uso de medicamentos	Si	NA
Posee registros del uso de alimento medicado	Si	NA
Se lleva control del tiempo de retiro para los medicamentos aplicados	Si	NA
Observaciones:		

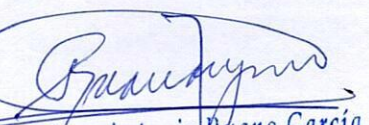
QUÍMICOS		
Posee bodega para el almacenamiento de químicos	Si	No
Se encuentran debidamente identificados los químicos	Si	No
Observaciones:		


COSECHA		
Posee registros de las fechas de cosecha y números de estanques cosechados	Si	No
Se encuentran las áreas de cosecha, equipos y utensilios limpios y desinfectados	Si	No
Se utiliza la cantidad de hielo necesaria para lograr mantener la cadena de frío del producto	Si	No
Lleva registros de los análisis de hielo	Si	No
Observaciones:		

ELABORADO POR: Departamento de Productos Hidrobiológicos	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


Asistencia Administrativa
 Ing. Patricia Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Ejecutivas
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-052
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE PESCADO	Versión: 2
		Página 3 de 3

TRANSPORTE DEL PRODUCTO COSECHADO			
Tienen Licencia Sanitaria los vehículos en que transportan el producto	Si	No	NA
Llevan registros de las horas de despacho y temperatura del producto cosechado	Si	No	
Posee el registro de los destinos hacia donde se envía el producto	Si	No	
Observaciones:			

TRABAJADORES		
El personal de la unidad de producción cuenta con certificados de buena salud	Si	No
Se cuenta con un programa de capacitación del personal	Si	No
Observaciones:		

NO CONFORMIDADES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO		
Se le dio cumplimiento a las acciones correctivas de las no conformidades anteriores y en el tiempo establecido	Si	No
Observaciones:		

No Conformidades de esta inspección	Plazo de cumplimiento

INFORMACIÓN DE INSPECTOR OFICIAL Y RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre y Firma del Inspector Oficial	
Nombre y Firma del responsable del Establecimiento	


ELABORADO POR: Departamento de Productos Hidrobiológicos	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizado
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 15

Formulario de Inspección Durante la Descarga de Barcos Pesqueros y Congeladores


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-065
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN DURANTE LA DESCARGA DE BARCOS PESQUEROS Y CONGELADORES	Versión: 2
		Página 1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL		
Fecha de inspección:		
Lugar donde se realiza la inspección:		
Nombre de la empresa:		
No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento:		
Nombre del Buque:	Número de matrícula:	
País de abanderamiento:		
Nombre del Establecimiento Importador:		
Licencia Sanitaria de Funcionamiento del Importador:		
INFORMACIÓN DE LA ESPECIE		
Nombre científico:		
Nombre común:		
Peso del Desembarque (Kg):		
Forma de Conservación	Congelado	Congelado en Salmuera
INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO		
Tipo de Vehículo:		
Cuenta con Licencia Sanitaria de Transporte:		
Destino Final del producto:		
Tiempo aproximado de transporte		
CONDICIONES DE INOCUIDAD DEL DESEMBARQUE DEL PRODUCTO		
Medir y registrar la temperatura del producto en °C		
Las operaciones de descarga y desembarque se realizan rápidamente		Si No
ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
 Inga. *Alfonso Bautista*
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Función Temporal
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-065
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN DURANTE LA DESCARGA DE BARCOS PESQUEROS Y CONGELADORES	Versión: 2
		Página 2 de 3


Durante la descarga se evitan actividades que puedan comprometer la inocuidad del producto.	Si	No
Durante la descarga y desembarque se evita cualquier tipo de contaminación en los productos.	Si	No
Las operaciones de descarga y desembarque no dañan el producto	Si	No
Los productos almacenados se conservan en la temperatura requerida	Si	No
Los productos almacenados se encuentran en un ambiente protegido	Si	No
El equipo de descarga y desembarque provee las condiciones adecuadas para prevenir la contaminación cruzada	Si	No
El equipo de descarga y desembarque permite la adecuada limpieza y desinfección	Si	No
El equipo de descarga y desembarque se encuentra en buen estado de conservación y limpieza	Si	No
Está la bodega de la embarcación limpia y libre de contaminantes al momento de la descarga	Si	No
Es adecuada la temperatura del producto de acuerdo al método de congelación (no mayor a -18°C; y no mayor a -9°C congelado en salmuera)	Si	No
Cuenta el barco con un sistema de medición de temperatura continuo.	Si	No
Se utilizan recipientes plásticos o de otro material no corrosivo para el traslado del producto	Si	No
Los recipientes son de fácil limpieza	Si	No
Cuenta la embarcación con los servicios sanitarios necesarios (baño y lavamanos)	Si	No
El personal utiliza vestimenta adecuada para el trabajo	Si	No
Cuenta el personal con certificados de buena salud	Si	No
El vehículo para el transporte del producto provee las condiciones necesarias para garantizar la inocuidad	Si	No
Observaciones:		
Se realizaron las acciones correctivas de las no conformidades de la inspección anterior	Si	No
NO CONFORMIDADES DERIVADOS DE ESTA INSPECCIÓN		

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizado
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-065
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN DURANTE LA DESCARGA DE BARCOS PESQUEROS Y CONGELADORES	Versión: 2 Página 3 de 3

NOMBRE Y FIRMA DEL ENCARGADO DEL BARCO Y DEL INSPECTOR		
<p>Nombre y firma del Inspector Oficial:</p>		
<p>Nombre y firma del responsable del Barco:</p>		

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello



Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agda. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 16

Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Congeladores

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-067	
	FORMULARIO DE INSPECCION DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS A BARCOS PESQUEROS Y CONGELADORES		Versión: 2	
			Página 1 de 4	

INFORMACION GENERAL				
Fecha de inspección:				
Lugar donde se realiza la inspección:				
Nombre de la empresa:				
No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento:				
Nombre del Buque:			Número de matrícula:	
País de abanderamiento:				
Pesquería Objetivo:				
Tipo de manejo del producto	Entero	Eviscerado	Descabezado	Fileteado
Tipo de conservación	Congelado	Salmuera	Refrigerado	


ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO				
Material de construcción de la cubierta:		Fibra de vidrio	Hierro	Otro
Material de construcción de la bodega	Fibra de vidrio	Acero inoxidable	Acero naval	Otro
Es el Material de la cubierta resistente a la corrosión:			Si	No
Es el Material de la bodega resistente a la corrosión:			Si	No
La superficie de la cubierta se encuentra libre de corrosión			Si	No
La superficie de la bodega se encuentra libre de corrosión			Si	No
La superficie de la cubierta es lisa y fácil de limpiar:			Si	No
La superficies de la bodega son lisas y fáciles de limpiar:			Si	No
Tiene revestimiento la superficie de la cubierta			Si	No
Tiene revestimiento el piso y las paredes de la bodega:			Si	No

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico Firma y Sello	REVISADO POR: Jefe de departamento Firma y Sello	APROBADO POR: Director de inocuidad Firma y Sello
------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Asistencia Administrativa:
 Inga. Arianne Antonia Cinos Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Ejecutivas
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-067
	FORMULARIO DE INSPECCION DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS A BARCOS PESQUEROS Y CONGELADORES	Versión: 2
	Página 2 de 4	

El tipo de revestimiento utilizado en la cubierta para el manejo de los productos pesqueros es resistente a la corrosión y fácil de limpiar	Si	No
El tipo de revestimiento utilizado en la bodega para el manejo de los productos pesqueros es resistente a la corrosión y fácil de limpiar	Si	No
Es el material del equipo y utensilios resistente a la corrosión y fácil de limpiar	Si	No
El diseño del barco evita la contaminación de los productos por aguas residuales, humo, combustibles, aceite o grasa	Si	No
Fuente de agua que entra en contacto con los productos	Agua potable	Agua de mar limpia
Se dispone de un lugar seguro y cerrado para almacenar productos químicos y que este debidamente identificado	Si	No
Se dispone de lavamanos en buen estado de funcionamiento	Si	No
Se dispone de un adecuado sistema de control de plagas	Si	No
Observaciones:		

ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS QUE CONSERVAN PRODUCTOS FRESCOS DURANTE MÁS DE 24 HORAS		
Dispone la bodega de equipo para conservar los productos a temperatura cercana a la fusión del hielo	Si	No
Están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos	Si	No
Se encuentra la bodega limpia	Si	No
Cuenta la bodega con un termómetro para el control de temperatura	Si	No
Medir y registrar la temperatura del producto en °C :		
Observaciones:		


ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS CONGELADORES		
Dispone la bodega de equipo de congelación con la suficiente potencia para reducir rápidamente la temperatura del producto a -18°C	Si	No
Dispone el equipo de salmuera la suficiente potencia para alcanzar una temperatura del producto de -9°C	Si	No
Medir y registrar la temperatura del producto almacenado en la bodega en C°		

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
 Inga. *Elaine Vela* *Antonia Vela Bautista*
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



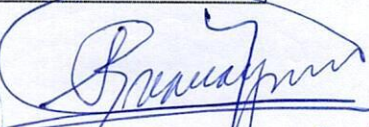
Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Autorización Temporal
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-067
	FORMULARIO DE INSPECCION DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS A BARCOS PESQUEROS Y CONGELADORES	Versión: 2
	Página 3 de 4	

Está la bodega separada de la sala de máquinas por divisiones impermeables para evitar la contaminación del producto	Si	No
Posee un dispositivo de medición continuo de temperatura	Si	No
Observaciones:		
PRÁCTICAS DE HIGIENE		
Cuenta con Buenas Practicas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandares de Sanitización y Sistema de Analisis de Peligros y Puntos Criticos de Control implementado, cuando se trate de buques congeladores.	Si	No
Cuenta con Procedimientos de Buenas Practicas de Higiene	Si	No
Se encuentra la bodega y los recipientes para los productos limpios y en buen estado	Si	No
Está la bodega y los recipientes libres de contaminación por combustible lubricantes o aguas de drenaje	Si	No
Están los productos protegidos de la contaminación y abuso de temperatura	Si	No
Están los productos congelados a una temperatura de -18 ° o -9°C, según el caso	Si	No
Están los productos frescos a una temperatura cercana a la fusion del hielo	Si	No
Existen evidencias de magulladuras en los productos	Si	No
Si se visceran productos a bordo, este proceso se realiza higienicamente	Si	No
Tiempo promedio entre la descarga del producto en la cubierta, la salmuera y su almacenaje en la bodega del barco		
Utiliza hielo en el producto	Si	No
Fuente de agua para elaboracion de hielo	Agua potable	Agua de mar limpia
Los recipientes y utensilios para el traslado del producto, se encuentran limpios y en buen estado	Si	No
Utiliza desinfectantes para el lavado de recipientes y utensilios	Si	No
Qué tipo de desinfectantes se utilizan		
Observaciones:		
SALUD Y CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES		
Disponen los trabajadores de certificados de buena salud	Si	No
ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello


 Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizado:
 Direcciones Temporales
 VISAR-MAGA

[illegible]



Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ryano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Ejecutivas
VISAR-MAGA

Anexo 17

Formulario de Inspección Durante la Descarga de Contenedores de Productos de Origen Hidrobiológico


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-070
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN DURANTE LA DESCARGA DE CONTENEDORES DE PRODUCTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO		Versión: 2
			Página 1 de 3

INFORMACION GENERAL			
Fecha de inspección:			
Lugar donde se realiza la inspección:			
Importador:			
Dirección del importador:			
Licencia Sanitaria de Funcionamiento:			
Lugar de descarga:			
Lugar de origen/exportador:			
Dirección del exportador:			
Medio de transporte:	AEREO	TERRESTRE	MARITIMO
Identificación del medio de transporte:			
Condiciones de transporte:	AMBIENTE	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN
Documento de acompañamiento:			
Tipo:		Número:	
Número de contenedor (es):			
Número de precinto (s):			
Mercadería certificada como:	INDUSTRIA CONSERVERA	CONSUMO HUMANO	
Número de bultos:			

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Inga. Asist. Adm. y Plan. Ana Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

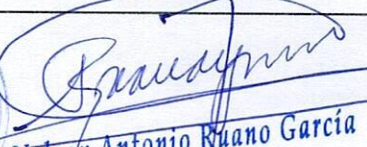
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-070
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN DURANTE LA DESCARGA DE CONTENEDORES DE PRODUCTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 2
		Página 2 de 3


Peso neto total (KG):		
Peso bruto total (KG):		
Número(s) de Lote(s):		
Tipo de embalaje:		
Tipo de tratamiento:		
Producto:		
Especie (Nombre científico):		
INFORMACION DE LA CARGA		
Temperatura a la cual se descarga el producto en °C: (Tomar la temperatura de al menos 3 áreas diferentes del contenedor)		
Primera toma:	Segunda toma:	Tercera toma:
MARQUE CON UNA (X)	Si	No
Durante la descarga se evitan actividades que puedan comprometer la inocuidad del producto.		
El equipo de descarga provee las condiciones adecuadas para prevenir la contaminación cruzada		
El equipo de descarga permite la adecuada limpieza y desinfección:		
Se encuentra limpio el contenedor previo a la descarga del producto		
El contenedor cuenta con un medidor de temperatura continuo de fácil lectura		
Las cajas o contenedores donde se descarga el producto se encuentran limpios y en buenas condiciones		

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico Firma y Sello	REVISADO POR: Jefe de departamento Firma y Sello	APROBADO POR: Director de inocuidad Firma y Sello
----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------


 Asistencia Administrativa:
 Inga. Agr. Patricia Patricia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Ejecutivas
 VISAR-MAGA

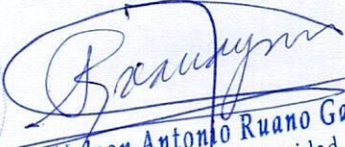
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-070
	FORMULARIO DE INSPECCIÓN DURANTE LA DESCARGA DE CONTENEDORES DE PRODUCTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 2
		Página 3 de 3

El área donde se descarga el producto es adecuada para evitar la contaminación del producto		
El personal encargado de la descarga utiliza vestimenta adecuada para el trabajo		
El personal encargado de la descarga cuenta con tarjeta de salud y pulmones o certificados de buena salud		
NO CONFORMIDADES DE ESTA INSPECCIÓN		
NOMBRE Y FIRMA DEL ENCARGADO DEL ESTABLECIMIENTO Y DEL INSPECTOR		
Nombre y firma del Inspector Oficial:		
Nombre y firma del responsable del Establecimiento:		

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello



 Asistencia Administrativa:
 Planeamiento
 Inga. Agr. Fabia Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 18

**Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano
(Unidades de Producción)**

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DIA-FO-012
	Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Versión: 1
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (UNIDADES DE PRODUCCION)	Página 1 de 6


INFORMACIÓN GENERAL


Nombre del Establecimiento:	
Nombre de la Granja:	
Dirección:	
Teléfono:	E-mail:
Fecha de Inspección:	
Hora Inicio:	Hora Final:
Propietario o Representante Legal:	
Personas que Acompañan la Inspección:	
No. Aves en producción:	No. Galeras:
Producción Diaria de huevos:	
% huevos Blancos	% huevos Marrón

PUNTOS DE CONTROL	C = Conformidad NC = No conformidad NA = No Aplica
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Punto de Control	C	NC	NA	Observaciones
1 Ubicación y Alrededores				
1.1 Camino de acceso adecuado				
1.2 Aislada de casas de habitación				
1.3 Limpieza externa				
1.4 Cerca perimetral				
1.5 Existen focos de contaminación cercanos				
1.6 Disposición adecuada de basuras, chatarras				


PLANEAMIENTO
 Asistencia Administrativa:
 Inga. *Angela Patricia Cerezo Bautista*
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

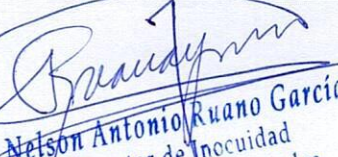

DIRECCION DE INOCUIDAD
 Autorizado:
Nelson Antonio Ruano Garcia
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-012	
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (UNIDADES DE PRODUCCION)		Versión: 1	
			Página 2 de 6	

2	Construcción e Instalaciones				
2.1	Construcción y mantenimiento de donde se manipula el huevo (clasificadora)				
2.2	Pisos y paredes lavables				
2.3	Iluminación natural adecuada				
2.4	Ventilación adecuada				
2.5	Pediluvios				
2.6	Manejo de estiércol				
2.7	Provisión de agua				
2.8	Realizan análisis microbiológico al agua (cada 6 meses)				
2.9	Realizan Análisis Físico -Químico al agua (1 al año)				
3	Limpieza y Desinfección				
3.1	Limpieza y desinfección de paredes				
3.2	Limpieza y desinfección de pisos				
3.3	Limpieza y desinfección de techos				
3.4	Limpieza y desinfección de bandejas colectoras de huevo				
3.5	Limpieza y desinfección de canastas				
3.6	Lavado y desinfección de mesas de trabajo				
3.7	Lavado y desinfección de tarimas				
3.8	Limpieza de máquinas clasificadoras				
3.9	Uso de desinfectantes en las concentraciones indicadas por la ficha técnica				
3.10	Uso de detergentes y desinfectantes registrados				
3.11	Existe responsable de la limpieza				
3.12	Residuos de producto son removidos del equipo durante los recesos				


 Asistencia Administrativa:
 Inga. Elena. Pineda
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Función Temporal
 VISAR-MAGA


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-012	
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (UNIDADES DE PRODUCCION)		Versión: 1	
			Página 3 de 6	

4	Personal				
4.1	duchas para el personal antes de su ingreso				
4.2	Desinfección del personal antes de su ingreso				
4.3	Lavado y desinfección de manos				
4.4	Capacitación sobre higiene del personal				
4.5	Programa de control de salud de los trabajadores				
4.6	tarjeta de salud y pulmones vigente				
4.7	Ingreso restringido de personal enfermo				
4.8	Lavado y desinfección de uniformes				
4.9	Lavado y desinfección de botas				
4.10	Uñas cortas y Ausencia de joyas				
4.11	Uso de redecilla y cubre boca				
4.12	Programa de capacitación sobre temas de inocuidad de alimentos				
5	Instalaciones Sanitarias				
5.1	Los servicios sanitarios se encuentran ubicados de manera que no representen riesgo de contaminación				
5.2	Existen estaciones de lavado de manos:				
	5.2.1 Lavamanos no activados de forma manual				
	5.2.2 Papel desechable				
	5.2.3 Jabón Líquido				
	5.2.4 Basurero con tapa				
5.3	Inodoros				
5.4	vestidores				
5.5	Duchas				


 Inga. Patricia Patricia Baulina
 Asistente Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



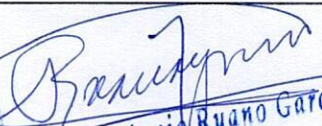

 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 MAGA
 Dirección de Inocuidad


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-012	
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (UNIDADES DE PRODUCCION)		Versión: 1	
			Página 4 de 6	

6	Control de Plagas				
	Programa de control de plagas:				
6.1	6.1.1 Interno (Propio)				
	6.1.2 Externo (sub-contratado)				
6.2	Mapeo de trampas (identificación de tipos de trampas)				
6.3	El uso de insecticidas y rodenticidas se realiza bajo las precauciones y restricciones necesarias para proteger los alimentos (productos registrados)				
6.4	Registros de control de plagas				
6.5	Los plaguicidas se almacenan correctamente (bodega)				
7	Bodegas				
7.1	Limpieza de pisos, paredes y techos				
7.2	Tarimas lavables y desinfectables				
7.3	Existen estaciones de lavado de manos:				
	7.3.1 Lavamanos no activados de forma manual				
	7.3.2 Papel desechable				
	7.3.3 Jabón Líquido				
	7.3.4 Basurero con tapa				
7.4	Orden:				
	7.4.1 Rótulos de identificación de producto				
	7.4.2 Separados de pared				
	7.4.3 Cosas ajenas al producto				


 Asistencia Administrativa:
 Inga. B. Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Comisiones Temporales
 Autorizo:
 Director de Inocuidad


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-012	
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (UNIDADES DE PRODUCCION)		Versión: 1	
			Página 5 de 6	

7.5	Separación de huevo sin clasificar y huevo clasificado (identificado)				
8	Manejo del producto				
8.1	Capacitación del personal sobre temas de manipulación de huevo				
8.2	Control de Temperatura (Registros)				
8.3	Control de humedad (Registros)				
8.4	Separación de huevos conforme y huevo NO conforme				
8.5	Manejo huevos NO conforme (quebrado, sucio, fisurado, etc)				
8.6	Utilización de separadores nuevos				
8.7	Registro de microbiología de huevo (Salmonella spp. Y E. coli)				

Inga. Ana Rosa Meléndez Bautista
Asistencia Administrativa:
planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Firmas Temporales
Vista B. MAGA
Autorizo:
Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-012
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (UNIDADES DE PRODUCCION)	Versión: 1
		Página 6 de 6

RESUMEN DE INSPECCIÓN				
No.	Hallazgo		Acción Correctiva/Preventiva	Fecha de cumplimiento
	NC	Descripción		

DICTAMEN PROCEDE ☐ NO PROCEDE ☐

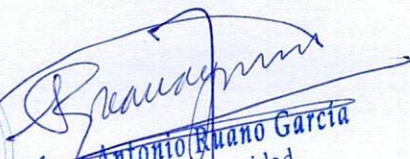
 Firma y Sello del Inspector Oficial

 Firma y sello del Responsable del establecimiento

 Firma y sello Inspector Oficial Acompañante



Inga. Rosa Patricia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

Anexo 19

**Lista de Cotejo para Establecimientos de Huevo para Consumo Humano
(Centros de Acopio)**

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DIA-FO-040	
	Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Versión: 1
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (CENTROS DE ACOPIO)		Página 1 de 4

INFORMACIÓN GENERAL


Nombre del Establecimiento:
Nombre de la Granja proveedor de huevo:
Dirección:
Teléfono: E-mail:
Fecha de Inspección:
Hora Inicio: Hora Final:
Propietario o Representante Legal:
Personas que Acompañan la Inspección:
Inventario Diario de huevos:
% huevos Blancos % huevos Marrón

PUNTOS DE CONTROL	C = Conformidad	NC = No conformidad	NA = No Aplica	Observaciones
1 Ubicación y Alrededores				
1.1 Camino de acceso adecuado				
1.2 Aislada de casas de habitación				
1.3 Limpieza externa				
1.4 Existen focos de contaminación cercanos				
2 Limpieza y Desinfección				
2.1 Limpieza y desinfección de paredes				
2.2 Limpieza y desinfección de pisos				
2.3 Limpieza y desinfección de techos				

Ingeniero Nelson Antonio Ruano García
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



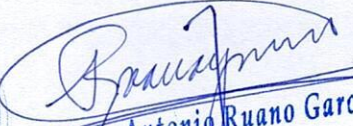
Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Faltas Temporales
 VISAR-MAGA


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-040	
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (CENTROS DE ACOPIO)		Versión: 1	
			Página 2 de 4	

2.4	Limpieza y desinfección de bandejas colectoras de huevo				
2.5	Limpieza y desinfección de canastas				
2.6	Lavado y desinfección de mesas de trabajo				
2.7	Lavado y desinfección de tarimas				
2.8	Limpieza de máquinas clasificadoras				
2.9	Uso de desinfectantes en las concentraciones indicadas por la ficha técnica				
2.10	Uso de detergentes y desinfectantes registrados				
2.11	Existe responsable de la limpieza				
2.12	Residuos de producto son removidos del equipo durante los recesos				
3	Personal				
3.1	Lavado y desinfección de manos				
3.2	Capacitación sobre higiene del personal				
3.3	tarjeta de salud y pulmones vigente				
3.4	Ingreso restringido de personal enfermo				
3.5	Uñas cortas y Ausencia de joyas				
3.6	Uso de redecilla y cubre boca				
3.7	Programa de capacitación sobre temas de inocuidad de alimentos				
4	Instalaciones Sanitarias				
4.1	Los servicios sanitarios se encuentran ubicados de manera que no representen riesgo de contaminación				
	Existen estaciones de lavado de manos:				
4.2	4.2.1 Lavamanos no activados de forma manual				
	4.2.2 Papel desechable				


 Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



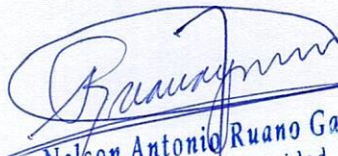

 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizó:
 Con Firmación de Inocuidad
 VISAR MAGA


 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-040	
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (CENTROS DE ACOPIO)		Versión: 1	
			Página 3 de 4	

	4.2.3 Jabón Líquido				
	4.2.4 Basurero con tapa				
4.3	Inodoros				
5	Control de Plagas				
	Programa de control de plagas:				
5.1	5.1.1 Interno (Propio)				
	5.1.2 Externo (sub-contratado)				
5.2	Mapeo de trampas (identificación de tipos de trampas)				
5.3	El uso de insecticidas y rodenticidas se realiza bajo las precauciones y restricciones necesarias para proteger los alimentos (productos registrados)				
5.4	Registros de control de plagas				
5.5	Los plaguicidas se almacenan correctamente (bodega)				
6	Bodegas				
6.1	Iluminación artificial con protección				
6.2	Provisión de agua				
6.3	Realizan análisis microbiológico al agua (cada 6 meses)				
	Orden:				
6.5	6.5.1 Rótulos de identificación de producto				
	6.5.2 Separados de pared				
	6.5.3 no existen cosas ajenas al producto				
6.6	Separación de huevo sin clasificar y huevo clasificado (identificado)				
7	Manejo del producto				
7.1	Capacitación del personal sobre temas de manipulación de huevo				


 Asistente Administrativo
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizado por el Director de Inocuidad
 VISA-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-040
	LISTA DE COTEJO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO (CENTROS DE ACOPIO)	Versión: 1
		Página 4 de 4

7.2	Control de Temperatura (Registros)				
7.3	Control de humedad (Registros)				
7.4	Separación de huevos conforme y huevo NO conforme				
7.5	Manejo huevos NO conforme (quebrado, sucio, fisurado, etc)				
7.6	Utilización de separadores nuevos				
7.7	Registro de microbiología de huevo (Salmonella spp. Y E. coli)				

RESUMEN DE INSPECCIÓN

No.	Hallazgo		Acción Correctiva/Preventiva	Fecha de cumplimiento
	NC	Descripción		

Dictamen PROCEDE ☐ NO PROCEDE ☐

Firma y Sello del Inspector Oficial

Firma y sello del Responsable del establecimiento

Firma y sello Inspector Oficial Acompañante

Inga. Ana María Córdova Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
MAGA

Anexo 20

Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte para Alimentos Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico No Procesados

 <small>MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN</small>	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE	Código: DI-FO-038 Versión: 2 Página 1 de 2
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

**SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE PARA
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO
NO PROCESADOS**

Código de Boleta de Pago: 1010

Lugar y Fecha: _____

Si el conductor del vehículo es persona individual:

Yo: _____

Dirección: _____

No. De DPI: _____ Teléfono: _____

Tarjeta de Salud No. _____ Extendida en: _____

No. Licencia de Conducir: _____ Fecha de Vencimiento: _____

Si el vehículo es propiedad de una persona jurídica:

Entidad o Empresa: _____

Teléfono: _____ Dirección: _____

Nombre Representante Legal: _____

Nombre del Conductor: _____

No. de Licencia de Conducir _____ Fecha de Vencimiento: _____

No. de Tarjeta de Salud: _____ Extendida en: _____

Atentamente, solicito se me extienda LICENCIA SANITARIA PARA EL TRANSPORTE DE:

Leche ☐ Miel ☐ Huevo ☐ Vegetales ☐ Hidrobiológicos ☐ Carnes ☐
 Frutas ☐ Granos ☐

Especificar Producto: _____

RUTA DE _____ A: _____


Lugar donde se carga el producto Lugar a donde se transporta producto

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

*Asistencia Administrativa
Planeamiento*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Autorización Temporal
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Código: DI-FO-038</td> </tr> <tr> <td>Versión: 2</td> </tr> <tr> <td>Página 2 de 2</td> </tr> </table>	Código: DI-FO-038	Versión: 2	Página 2 de 2
Código: DI-FO-038					
Versión: 2					
Página 2 de 2					

DATOS DEL VEHÍCULO:

Tipo:		Marca:	
Modelo:		Color:	
Chasis:		Motor No.:	
Placas:		Otros:	

Atentamente,

f) _____
SOLICITANTE

INFORME DEL INSPECTOR:

Procede		No Procede	
---------	--	------------	--

Condiciones en que se Transporta el Producto: _____

f) _____
INSPECTOR

Con base en el Código de Salud (Decreto No. 90-97 del Congreso de la República) y el Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99), para el otorgamiento de la Licencia Sanitaria de Transporte.

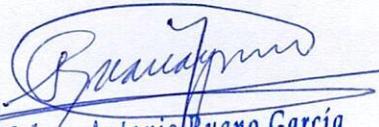
REQUISITOS

1. Someter el vehículo para inspección física en la Dirección de Inocuidad, MAGA. Zona 13, Guatemala.
2. Fotocopia de licencia piloto (vigente).
3. Fotocopia legible de DPI del interesado.
4. Presentar tarjeta de Salud del conductor y acompañantes (cuando aplique) original y fotocopia.
5. Presentar tarjeta de Pulmones del conductor y acompañantes (cuando aplique) original y fotocopia.
6. Presentar Tarjeta de Circulación del vehículo en original y **Fotocopia legible**.
7. Si es persona jurídica debe adjuntar fotocopia de la Escritura Pública de Constitución y Nombramiento del Representante Legal, ambos instrumentos debidamente inscritos en el Registro mercantil. (Solo para primer registro).
8. Traer los utensilios que se requieren para el transporte del producto indicado (Lona, Hielera, etc.).
9. Para el transporte de productos cárnicos, el vehículo debe contar con sistema de frío.
10. El establecimiento de donde proviene el producto, debe contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento (aplica para Productos cárnicos y huevo).
11. Personas individuales o jurídicas que no cuenten con Licencia Sanitaria de Funcionamiento del producto a transportar, deberán presentar constancia que el origen del producto corresponde a un establecimiento con Licencia Sanitaria de Funcionamiento Vigente (Aplica para productos de origen Vegetal, Huevo y Productos Cárnicos).
12. Adjuntar recibo de pago de la licencia Sanitaria de Transporte, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la Empresa establecida en la solicitud. (**Recibo tiene vigencia de 60 días**)

ELABORADO POR: Componente Hidrobiológico	REVISADO POR: Jefe de departamento	APROBADO POR: Director de inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello



Asistencia Administrativa:
 Inga. Patricia Antonia Uehoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizado
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 21

Lista de Cotejo para Transporte de Huevo para Consumo Humano

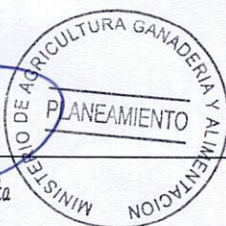
 <p>MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN</p>	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-011
	LISTA DE COTEJO PARA TRANSPORTE DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO	Versión: 1
		Página 1 de 2

DATOS DEL VEHÍCULO


Placas:	Tipo:
Marca:	Modelo:
Color	
Chasis:	
Motor No.:	
Nombre del Conductor:	
Licencia No:	Vence:

Firma y sello de Inspector Oficial


Asistencia Administrativa
Ingeniera en Pesca Antonia Ceballos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



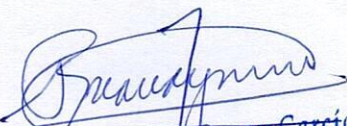

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-011
	LISTA DE COTEJO PARA TRANSPORTE DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO	Versión: 1
		Página 2 de 2

No.	PUNTOS DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1.	El vehículo utilizado está limpio y desinfectado.				
2.	La carrocería del vehículo está en buen estado.				
3.	El vehículo es usado específicamente para transportar el producto registrado.				
4.	El vehículo provee las condiciones necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.				
5.	La carrocería de carga no permitirá la entrada de insectos, polvo, suciedad y otro contaminante externo, ni la salida de líquidos residuales.				
6.	Si el vehículo es Pick-up, posee lona o camper para transportar huevo para consumo humano.				
7.	El vehículo en su sección de carga está construido con material impermeable, superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección.				
8.	El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de salud y tarjeta de pulmones vigentes al momento de la inspección del vehículo.				
9.	El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de circulación del vehículo.				



Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga Ayala
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
CDR Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

Anexo 22

Lista de Cotejo de Inspección de Transporte de Leche Cruda

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos	Código: DIA-FO-061
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE TRANSPORTE DE LECHE CRUDA	Versión: 2 Página 1 de 2

DATOS DEL VEHÍCULO

Placas: _____ Tipo: _____

Marca: _____ Modelo: _____

Color: _____

Chasis: _____

Motor No.: _____

Nombre de la Empresa: _____

Propietario /
Representante legal: _____

Nombre del conductor: _____

No. Licencia de
Conducir: _____ Vence: _____

Tarjeta de Salud No.: _____ Vence: _____

Teléfono No.: _____

Nombre del auditor que
realiza la verificación: _____

Puesto: _____


Firma: _____

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Asistencia Administrativa:
 Encargada de Planeamiento
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos		Código: DIA-FO-061	
	LISTA DE COTEJO DE INSPECCIÓN DE TRANSPORTE DE LECHE CRUDA		Versión: 2	
			Página 2 de 2	

No.	PUNTOS DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1.	El vehículo utilizado está limpio y desinfectado, su sección de carga está construido con material impermeable, superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección.				
2	El vehículo cuenta con sistema de refrigeración que permita mantener la leche entre 2 a 7 grados centígrados.				
3	La cisterna para el transporte de leche, está provista de una tapa, válvula o respiradero, contratapa y llave de salida. Si el tanque tiene compartimentos, cada uno de ellos deberá disponer de los mismos implementos y ser de acero inoxidable.				
4	Las mangueras de la cisterna para el transporte de leche deben ser de un material de grado alimenticio que permita mantener la inocuidad de la leche y permanecer protegidas en sus extremos del medio exterior con tapones de acero inoxidable.				
5	El vehículo es usado específicamente para transporte de leche y debe contar con una rotulación específica: "EXCLUSIVO PARA EL TRANSPORTE DE LECHE".				
6	En caso no se cuente con tanque isotérmico la carrocería del vehículo está en buen estado, y provee las condiciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de la leche (temperatura, humedad, otros).				
7	El vehículo cuenta, en el área de carga, con estructura que provea sombra y protección contra radiación solar directa a la leche cruda (lona o camper).				
8	Los bidones o recipientes cuentan con cierre hermético, limpios y desinfectados para transporte de leche y cuentan con la leyenda "EXCLUSIVO LECHE CRUDA"				
9	El conductor del medio de transporte y demás personas que manipulan la leche deben presentar tarjeta de salud y tarjeta de pulmones, en original y vigentes.				
10	El conductor del medio de transporte debe presentar la tarjeta de circulación del vehículo.				

ELABORADO POR: Componente Leche DPOAH	REVISADO POR: Jefe de Departamento	APROBADO POR: Director de Inocuidad
Firma y Sello	Firma y Sello	Firma y Sello

Inga. Paola Antonia Vences Bautista
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizo:
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 23

**Lista de Cotejo para Inspección de Medios de Transporte de Alimentos No
Procesados de Origen Hidrobiológico**

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos	Código: DIA-FO-019
	LISTA DE COTEJO PARA INSPECCIÓN DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	Versión: 1
		Página 1 de 2

**LISTA DE COTEJO PARA INSPECCIÓN DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE
ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO**

DATOS DEL VEHÍCULO

Placas: _____ Tipo: _____

Marca: _____ Modelo: _____

Color: _____

Chasis: _____

Motor No.: _____

Nombre del Conductor: _____

Licencia No.: _____ Vence: _____

Tarjeta de salud No.: _____

Nombre del Auditor que realiza la Verificación: _____

Puesto: _____


Fecha y hora: _____

Firma: _____

Asistencia Administrativa:
Inga. Elizabeth Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos				Código: DIA-FO-019
	LISTA DE COTEJO PARA INSPECCIÓN DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO				Versión: 1
					Página 2 de 2

No.	PUNTOS DE CONTROL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1.	El vehículo utilizado esta limpio y desinfectado.				
2.	La carrocería del vehículo está en buen estado.				
3.	El vehículo es usado específicamente para transportar el producto registrado.				
4.	El vehículo provee las condiciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos (temperatura, humedad, otro).				
5.	La carrocería de carga no permitirá la entrada de insectos, polvo, suciedad y otro contaminante externo, ni la salida de líquidos residuales.				
6.	El vehículo tiene rotulación específica del producto a transportar.				
7.	Si el vehículo es Pick-up, posee lona o camper para transportar alimentos no procesados.				
8.	El vehículo en su sección de carga está construido con material impermeable, superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección.				
9.	Los recipientes plásticos con tapadera o hieleras herméticas están limpios, desinfectados y con suficiente hielo. (Productos Hidrobiológicos).				
10.	Recipientes plásticos o de otro material no corrosivo, de fácil limpieza y desinfección.				
11.	El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de salud y tarjeta de pulmones vigentes.				
12.	El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de circulación del vehículo.				


Inga. Paola Patricia Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza:
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad

Anexo 24

Formulario de Inscripción para Registro Guatemalteco Apícola -REGAPI-

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de productos de origen animal e hidrobiológicos		Código: DIA-FO-037	
	FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN PARA REGISTRO GUATEMALTECO APÍCOLA -REGAPI-		Versión: 1	
			Página 1 de 1	

0. REFERENCIA				
0.1. Lugar y Fecha:	0.2. Nueva:	0.3. Renovación:	0.4. Reposición:	0.5. Actualización:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL SOLICITANTE				
1.1. Nombre y apellidos completos:				
1.2. Razón social, NIT:		1.3. No. Cédula o D.P.I.:		
1.4. Dirección exacta para recibir notificaciones (comunidad, municipio, departamento):				
1.5. Teléfono:	1.6. Celular:	1.7. Correo electrónico:		
1.8. Organización apícola a la cual pertenece:				

2. INFORMACIÓN DEL(LOS) APIARIO(S)				
2.1. No. total de apiarios:	2.2. No. total de colmenas:	2.3. ¿Los apiarios son móviles?		
2.4. Ubicación de los apiarios (comunidad, municipio y departamento). Si son móviles indique el lugar en donde pasan la mayor parte del tiempo y los municipios en donde se mueven. Si posee más de cinco apiarios incluya la información en una hoja aparte.				
2.4.1. Apiario 1:	Coordenadas:	No. de colmenas:	Producción por colmena:	
2.4.2. Apiario 2:	Coordenadas:	No. de colmenas:	Producción por colmena:	
2.4.3. Apiario 3:	Coordenadas:	No. de colmenas:	Producción por colmena:	
2.4.4. Apiario 4:	Coordenadas:	No. de colmenas:	Producción por colmena:	
2.4.5. Apiario 5:	Coordenadas:	No. de colmenas:	Producción por colmena:	

3. ACTIVIDADES PRODUCTIVAS					
3.1. Productos y/o servicios que comercializa (marque una X)	Miel	Propóleo	Polen	Apitoxina	Reinas
	Colmenas	Núcleos	Cera	Polinización	Otros
3.2. Forma de comercializar la producción (marque una X)	Acopiador	Cooperativa	Directa	Otras	

4. Identificación	
4.1. Nombre del solicitante:	4.2. Firma:

USO EXCLUSIVO DEL MAGA

Fecha de recepción:	Fecha de emisión:	Fecha de digitación:
No. de Registro Apícola:	Fecha de próxima actualización:	

INSTRUCCIONES DE LLENADO: TODOS LAS CASILLAS DEBEN SER LLENADAS A CABALIDAD, A MÁQUINA O EN LETRA DE MOLDE LEGIBLE, EXCEPTO: CASILLA 1.2. ESTA CASILLA DEBE LLENARSE ÚNICAMENTE CUANDO SE TRATE DE UNA EMPRESA. CASILLA 1.10. ESTA CASILLA DEBE LLENARSE ÚNICAMENTE CUANDO EL APICULTOR O LA EMPRESA FORME PARTE DE UNA ORGANIZACIÓN APÍCOLA. LA SOLICITUD DEBERÁ IR ACOMPAÑADA DE LA FOTOCOPIA DE DPI Y FOTOGRAFÍA RECIENTE.

Inga. Ana Paola Antonio De la Cruz Bautista
 Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad

CAPITULO IV
PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga. Agnes
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizado
Dirección de Inocuidad
VICAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
CREACIÓN DE USUARIO	Páginas	2

OBJETIVO:

Crear usuario para ingresar al Sistema Integrado Inocuidad de Alimentos (SIIA), para su acceso y operación.

NORMAS:

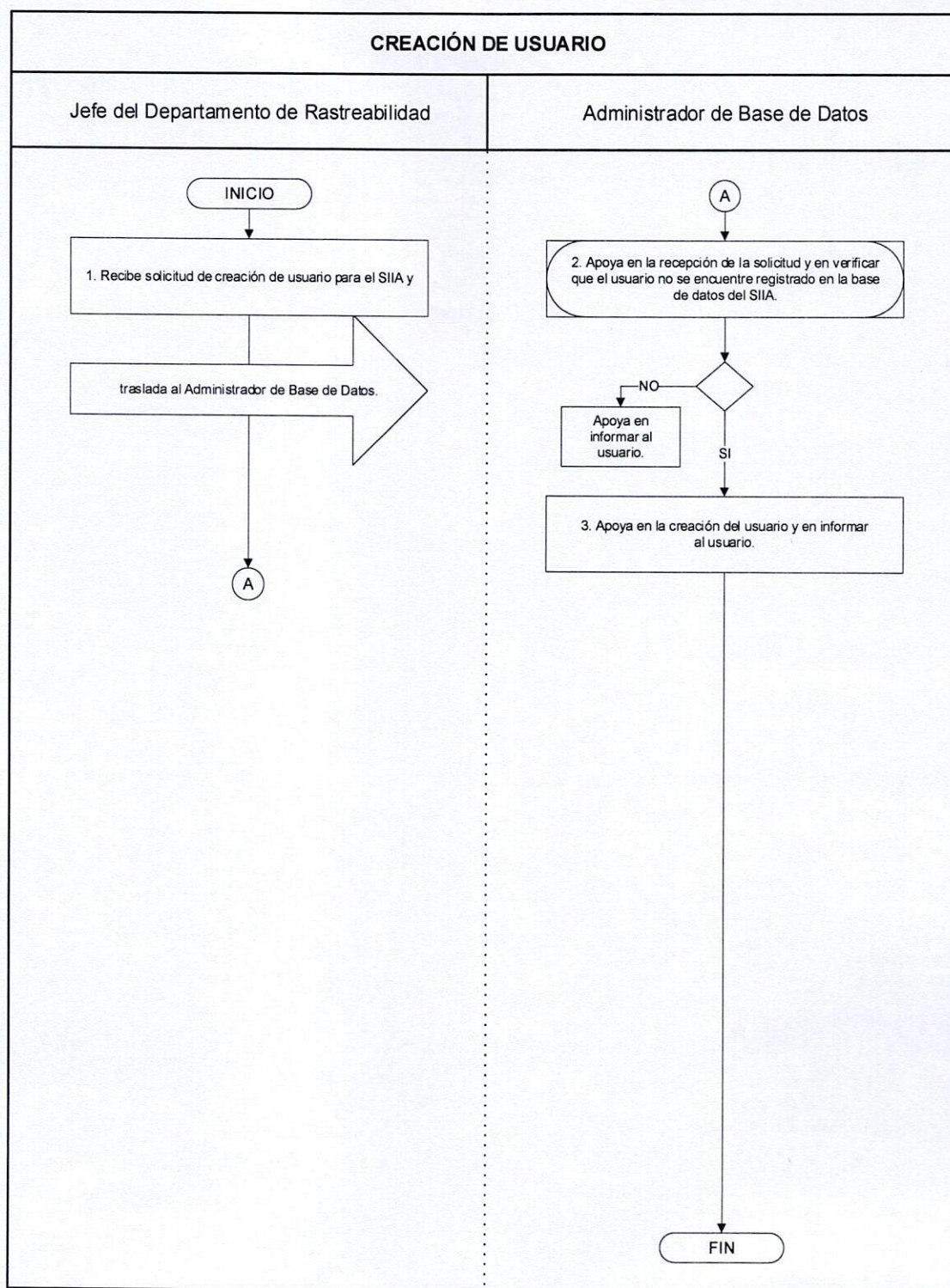
1. El Jefe del Departamento de Rastreabilidad recibe solicitud para la creación de usuario en el SIIA, mediante oficio o correo electrónico remitido por el Director de Inocuidad o Jefes de Departamento, indicando los datos siguientes:
 - a. Nombre completo.
 - b. Número telefónico.
 - c. Correo electrónico.
 - d. Perfil del usuario.
2. El Administrador de Base de Datos apoya en informar al usuario por medio de correo electrónico, sobre el acceso al SIIA.

CREACIÓN DE USUARIO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Rastreabilidad	1	Recibe solicitud de creación de usuario para el SIIA y traslada al Administrador de Base de Datos (Ver Norma 1) .
Administrador de Base de Datos	2	Apoya en la recepción de la solicitud y en verificar que el usuario no se encuentre registrado en la base de datos del SIIA. Si: Sigue paso 3. No: Apoya en informar al usuario.
	3	Apoya en la creación del usuario y en informar al usuario (Ver Norma 2) . ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

Inga. Planificación
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

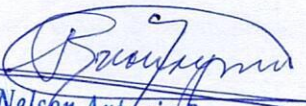


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA




Inga. Apolonia Córdova Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizó:
 Con FOLIO de Trámites
 VISAR-MAG.

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
DESACTIVACIÓN DE USUARIO	Páginas	2

OBJETIVO:

Desactivar usuario del Sistema Integrado Inocuidad de Alimentos (SIIA), con la finalidad de evitar su acceso.

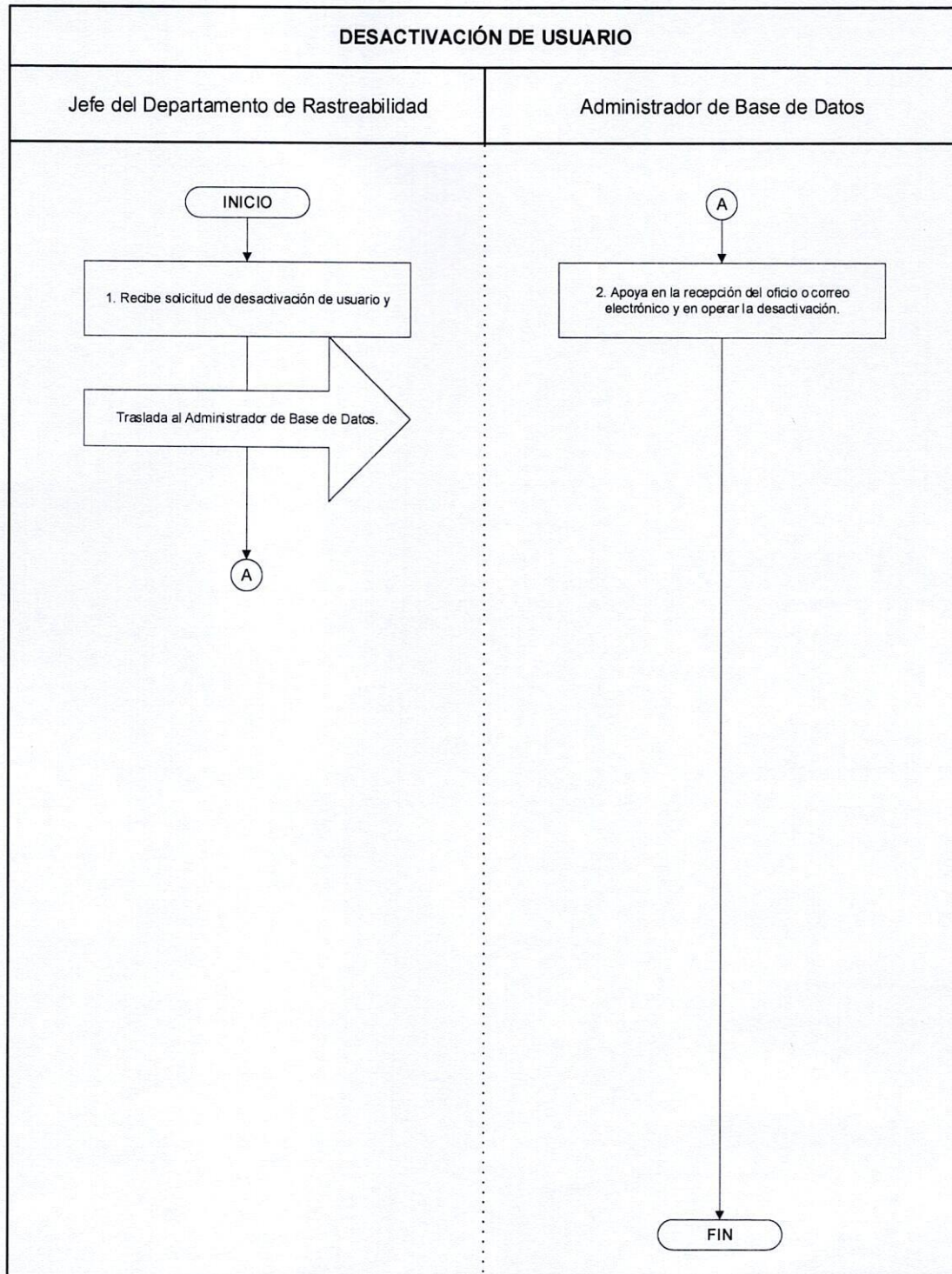
NORMAS:

1. El Jefe del Departamento de Rastreabilidad recibe oficio o correo electrónico de solicitud de desactivación de usuario en el SIIA, por parte del Director de Inocuidad o Jefes de Departamento, quienes deben informar de manera inmediata los nombres de los usuarios que por diversas causas ya no utilizan el SIIA, de manera temporal o permanente.

DESACTIVACIÓN DE USUARIO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Rastreabilidad	1	Recibe solicitud de desactivación de usuario y traslada al Administrador de Base de Datos (Ver Norma 1) .
Administrador de Base de Datos	2	Apoya en la recepción del oficio o correo electrónico y en operar la desactivación. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agría. Padra Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Nelson Antonio Ruano García
Dirección de Inocuidad



Inga. Agraciada Vences Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Ejecutivas
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS	Páginas	2

OBJETIVO:

Registrar en el Sistema Integrado Inocuidad de Alimentos (SIIA), los establecimientos que comercializan alimentos no procesados.

NORMAS:

1. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la recepción del expediente remitido por los Jefes de Departamento.

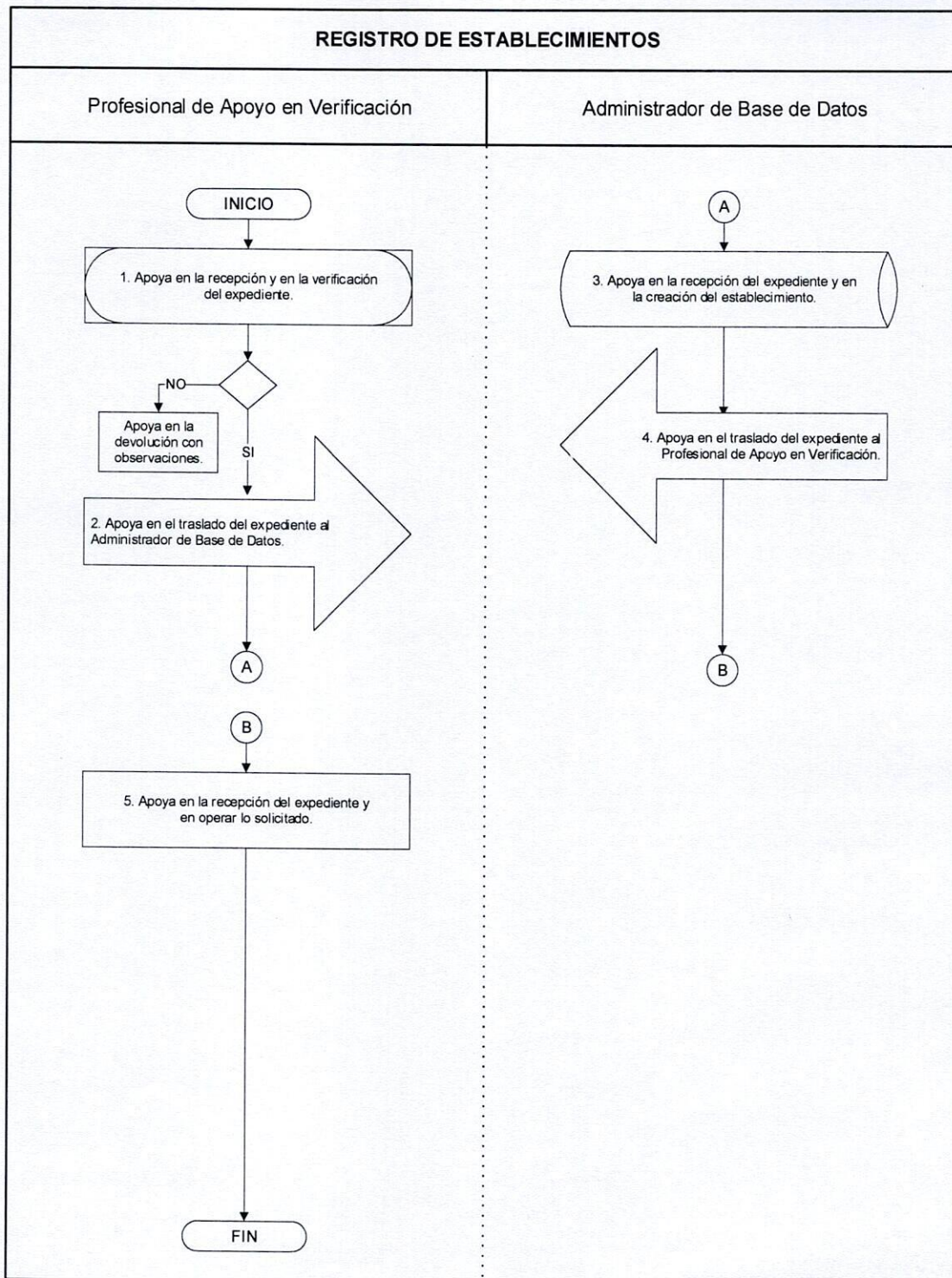
REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional de Apoyo en Verificación	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en el traslado del expediente al Administrador de Base de Datos.
Administrador de Base de Datos	3	Apoya en la recepción del expediente y en la creación del establecimiento.
	4	Apoya en el traslado del expediente al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	5	Apoya en la recepción del expediente y en operar lo solicitado. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Inga. *[Firma]* Nelson Antonio Vences Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

PLANEAMIENTO
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Inga. Agr. Planteamiento Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
REGISTRO DE VEHÍCULOS	Páginas	2

OBJETIVO:

Registrar en el Sistema Integrado Inocuidad de Alimentos (SIIA), la información de los vehículos que transportan alimentos no procesados.

NORMAS:

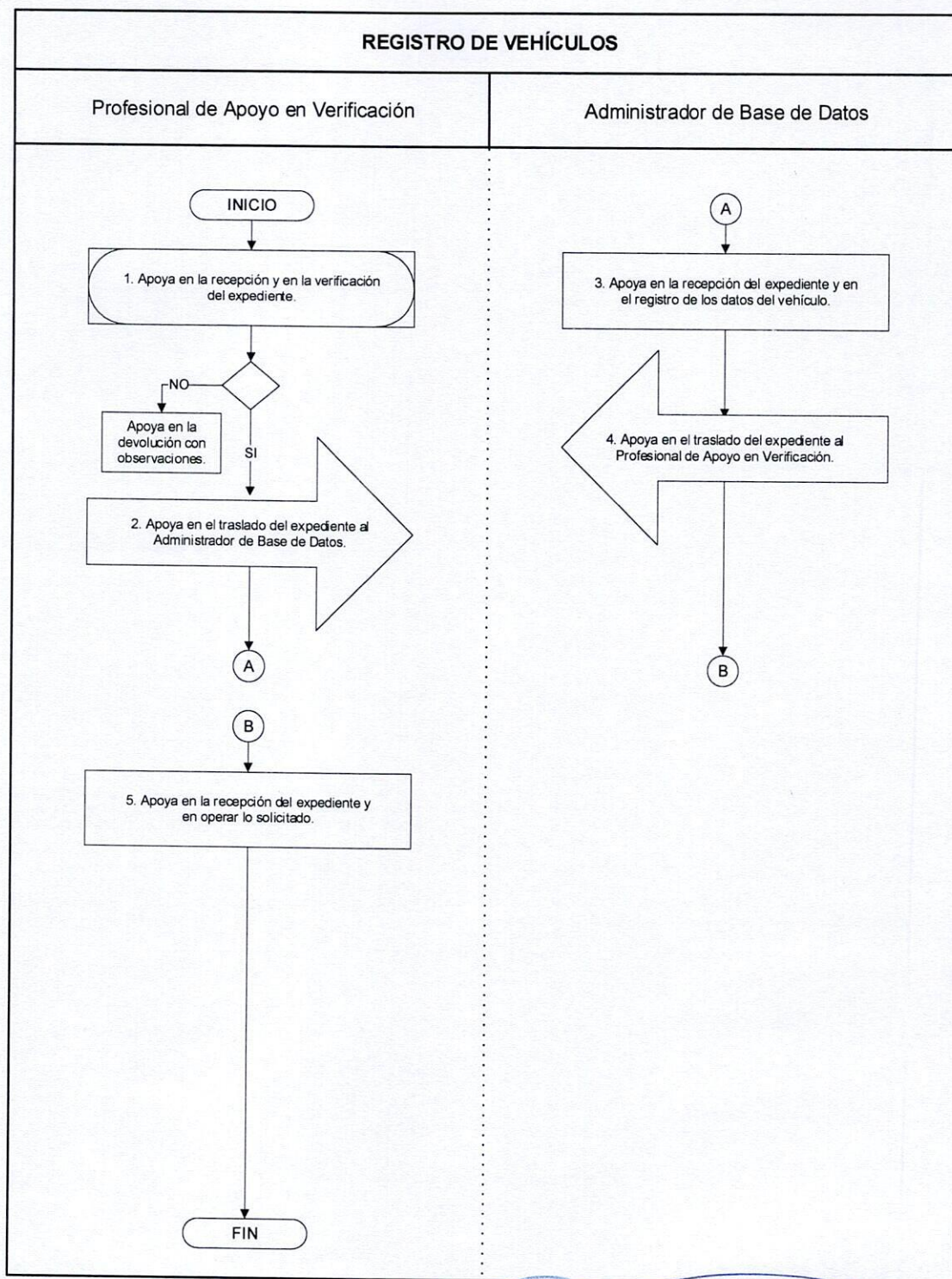
1. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la recepción del expediente remitido por los Jefes de Departamento.

REGISTRO DE VEHÍCULOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional de Apoyo en Verificación	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en el traslado del expediente al Administrador de Base de Datos.
Administrador de Base de Datos	3	Apoya en la recepción del expediente y en el registro de los datos del vehículo.
	4	Apoya en el traslado del expediente al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	5	Apoya en la recepción del expediente y en operar lo solicitado. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad



Asistencia Administrativa:
Inga. Ana María Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Ejecutivas
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN DE CERTIFICADO DE LIBRE VENTA	Páginas	2

OBJETIVO:

Emitir certificado de libre venta de alimentos no procesados, mediante el registro en el Sistema Integrado Inocuidad de Alimentos (SIIA).

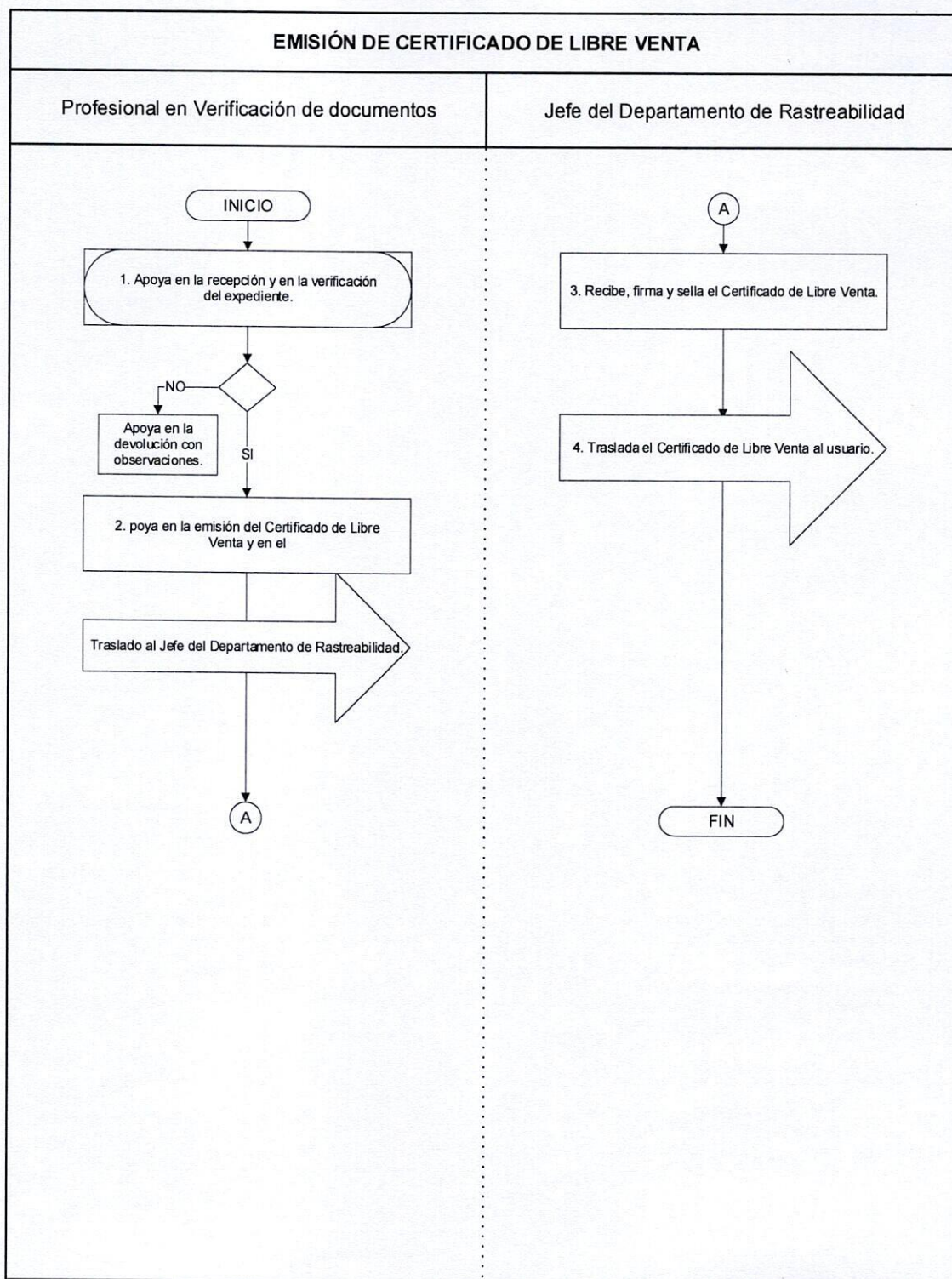
NORMAS:

1. El Profesional en Verificación de documentos apoya en verificar que el expediente contenga los documentos siguientes:
 - a. Solicitud de Certificado de Libre Venta.
 - b. Fotocopia simple de factura comercial del producto.
 - c. Fotocopia simple de Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
 - d. Boleta de pago cancelada.

EMISIÓN DE CERTIFICADO DE LIBRE VENTA		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional en Verificación de documentos	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en la emisión del Certificado de Libre Venta y en el traslado al Jefe del Departamento de Rastreabilidad.
Jefe del Departamento de Rastreabilidad	3	Recibe, firma y sella el Certificado de Libre Venta.
	4	Traslada el Certificado de Libre Venta al usuario. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

[Firma]
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Ing. Aída Patricia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Ejecutivas
VISAR-MAGA



Asistencia Administrativa:
Inga. Agr. *Paula Antonia Osorio Bautista*
Cargada de Planeamiento
de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
INSPECCIÓN AL SISTEMA DE RASTREABILIDAD EN ESTABLECIMIENTOS	Páginas	2

OBJETIVO:

Verificar que los establecimientos que comercializan alimentos no procesados, cuenten con un sistema de rastreabilidad adecuado.

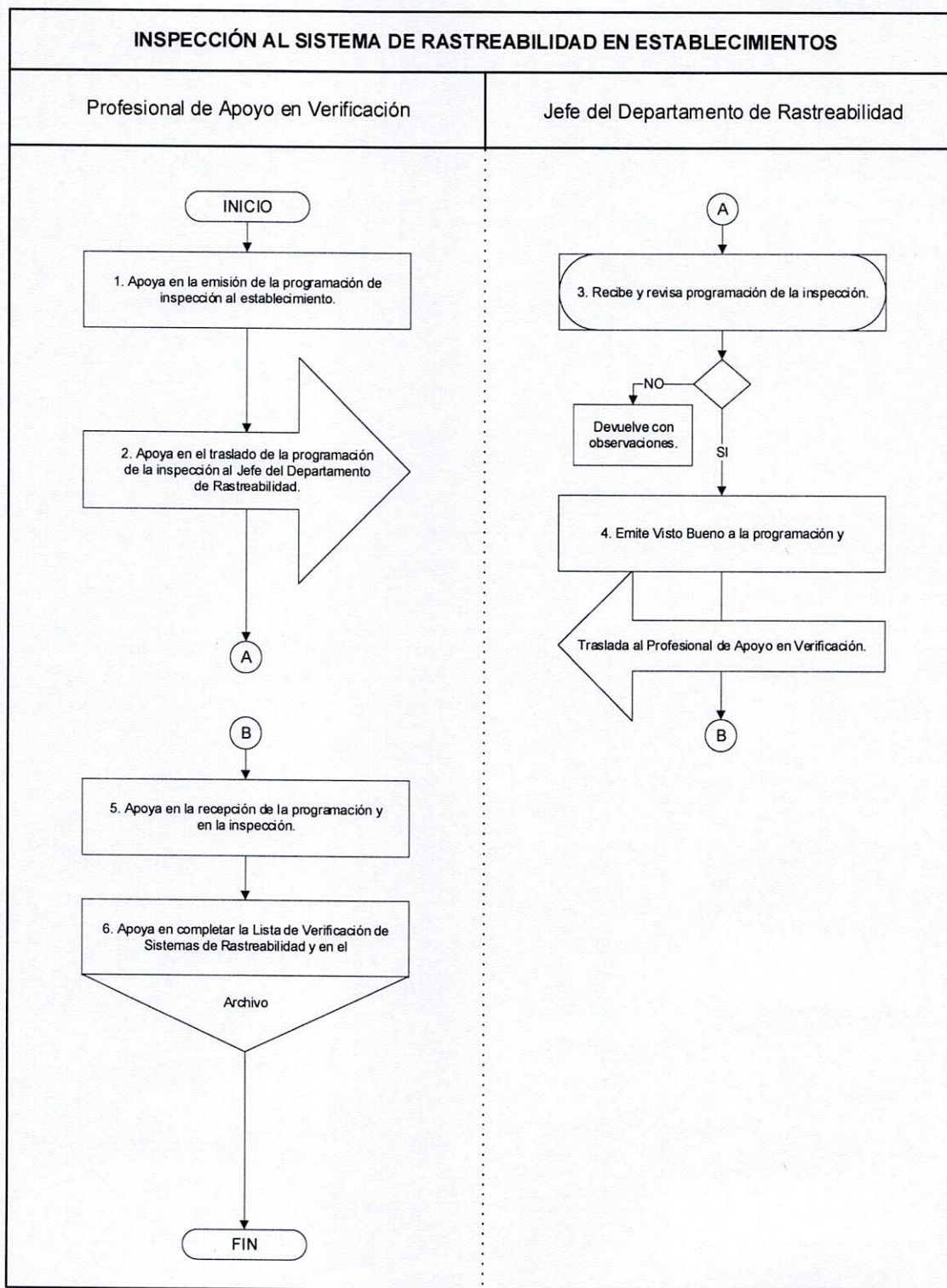
NORMAS:

- El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la emisión de programación de inspección en los establecimientos que tienen registro vigente en la base de datos del Departamento de Rastreabilidad.

INSPECCIÓN AL SISTEMA DE RASTREABILIDAD EN ESTABLECIMIENTOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional de Apoyo en Verificación	1	Apoya en la emisión de la programación de inspección al establecimiento (Ver Norma 1).
	2	Apoya en el traslado de la programación de la inspección al Jefe del Departamento de Rastreabilidad.
Jefe del Departamento de Rastreabilidad	3	Recibe y revisa programación de la inspección. Si: Sigue paso 4. No: Devuelve con observaciones.
	4	Emite Visto Bueno a la programación y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	5	Apoya en la recepción de la programación y en la inspección.
	6	Apoya en completar la Lista de Verificación de Sistemas de Rastreabilidad y en el archivo (Ver Anexo 1). -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----

[Firma]
Asistencia Administrativa
Ing. María Patricia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Inga. Agr. Paola Antonia Velez Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
CAPACITACIÓN	Páginas	2

OBJETIVO:

Brindar capacitación a los beneficiarios de proyectos de rastreabilidad en establecimientos, que comercializan alimentos no procesados.

NORMAS:

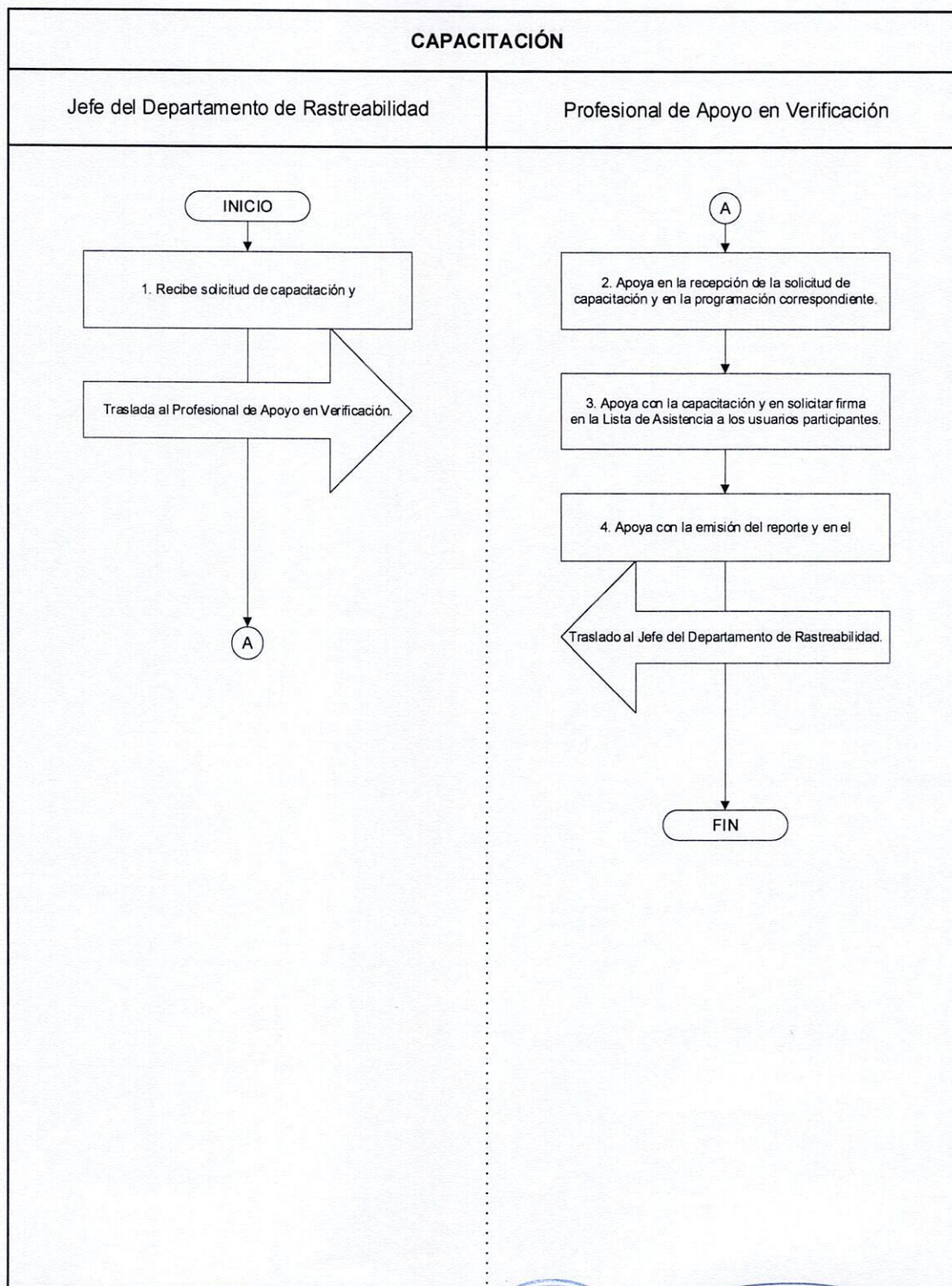
1. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la emisión del reporte de la actividad realizada adjuntando lista de asistencia y evidencia.

CAPACITACIÓN		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Rastreabilidad	1	Recibe solicitud de capacitación y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	2	Apoya en la recepción de la solicitud de capacitación y en la programación correspondiente.
	3	Apoya con la capacitación y en solicitar firma en la Lista de Asistencia a los usuarios participantes (Ver Anexo 2).
	4	Apoya con la emisión del reporte y en el traslado al Jefe del Departamento de Rastreabilidad (Ver Norma 1).
-----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----		


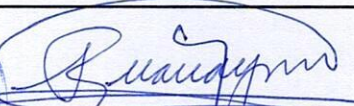
Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inglá Ayra: Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones de Representación
Autorizo:
Director de Inocuidad
VISAR-MAGA




Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga Agila Padua Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Director de Inocuidad
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
ASISTENCIA TÉCNICA	Páginas	2

OBJETIVO:

Brindar asistencia técnica a los beneficiarios de proyectos de rastreabilidad en establecimientos, que comercializan alimentos no procesados.

NORMAS:

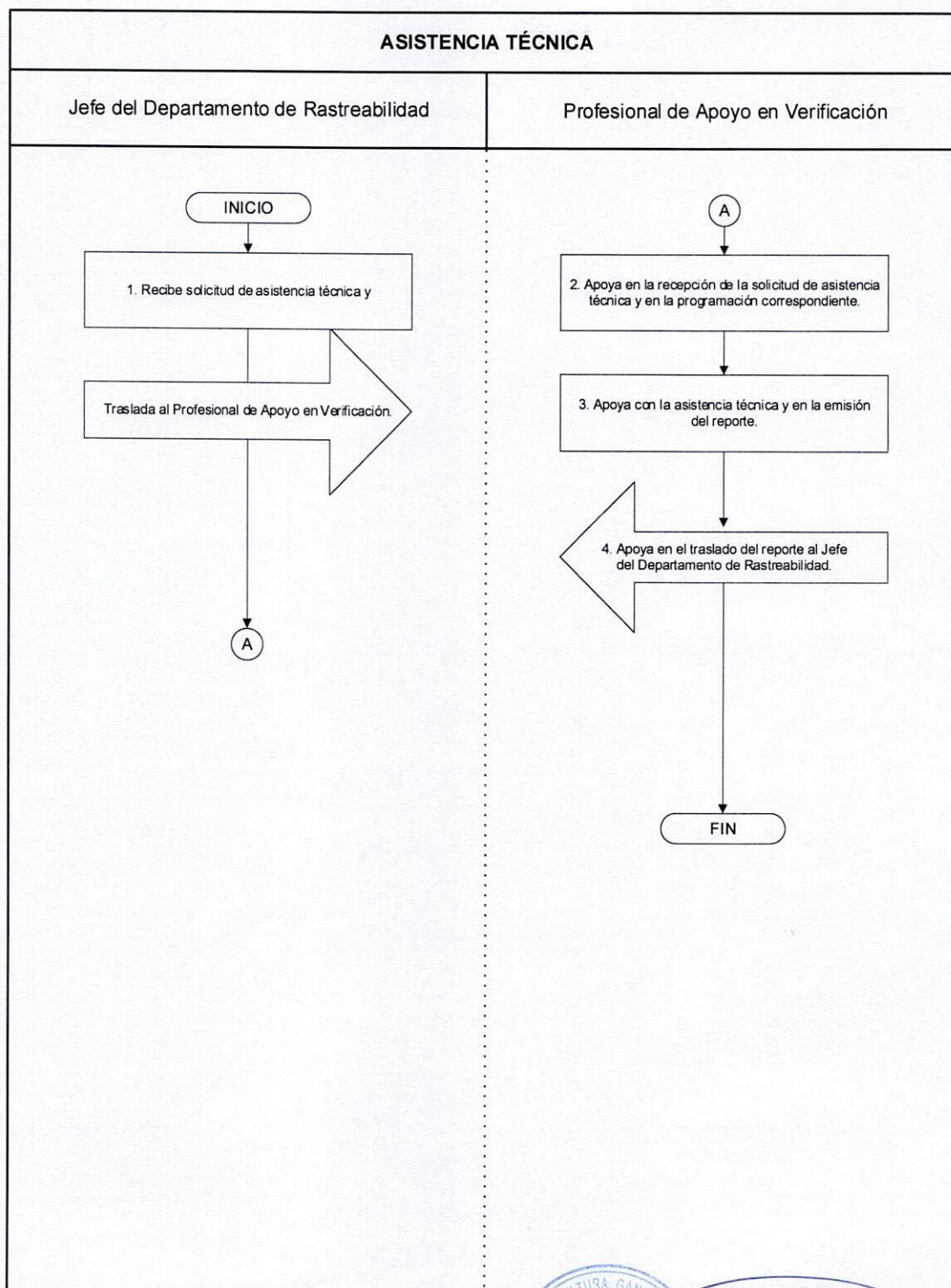
1. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la emisión del reporte de la actividad realizada adjuntando evidencia del evento.

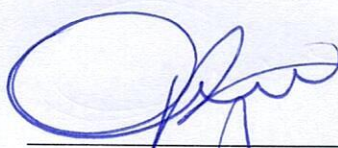
ASISTENCIA TÉCNICA		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Rastreabilidad	1	Recibe solicitud de asistencia técnica y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	2	Apoya en la recepción de la solicitud de asistencia técnica y en la programación correspondiente.
	3	Apoya con la asistencia técnica y en la emisión del reporte (Ver Norma 1).
	4	Apoya en el traslado del reporte al Jefe del Departamento de Rastreabilidad. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Ing. Agr. Paola Antonia Osorio Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Dirección de Inocuidad




Asistencia Administrativa
Planeamiento
 Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizó:
 Dirección de Inocuidad

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN DE PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	Páginas	3

OBJETIVO:

Emitir permiso de importación de alimentos no procesados de origen vegetal, para que se cuente con la autorización de los productos por parte de la Dirección de Inocuidad.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en verificar que el expediente contenga los documentos siguientes:
 - i. Solicitud para Gestionar el Permiso Fitosanitario para la Importación de Plantas, Productos y Subproductos de Origen Vegetal (**Ver Anexo 3**).
 - ii. Fotocopia de factura comercial
 - iii. Fotocopia del Certificado de Contaminantes Microbiológicos (cuando aplique).
 - iv. Fotocopia del Certificado de Análisis de Residuos Químicos (cuando aplique).
 - v. Fotocopia de Certificado de Origen (para países de Centro América, aplica FAUCA).
 - vi. Fotocopia de Certificado de Inocuidad del país de origen.
 - vii. Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente de la Dirección de Inocuidad.
2. El Profesional Analista de Inocuidad recibe y analiza los requisitos siguientes:
 - a. El establecimiento importador debe de contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
 - b. El establecimiento exportador debe estar en la lista de establecimientos autorizados para exportar a Guatemala.
 - c. Boleta de pago cancelada.

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Ofra. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

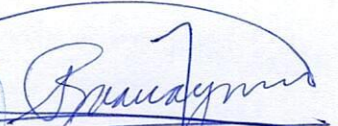



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

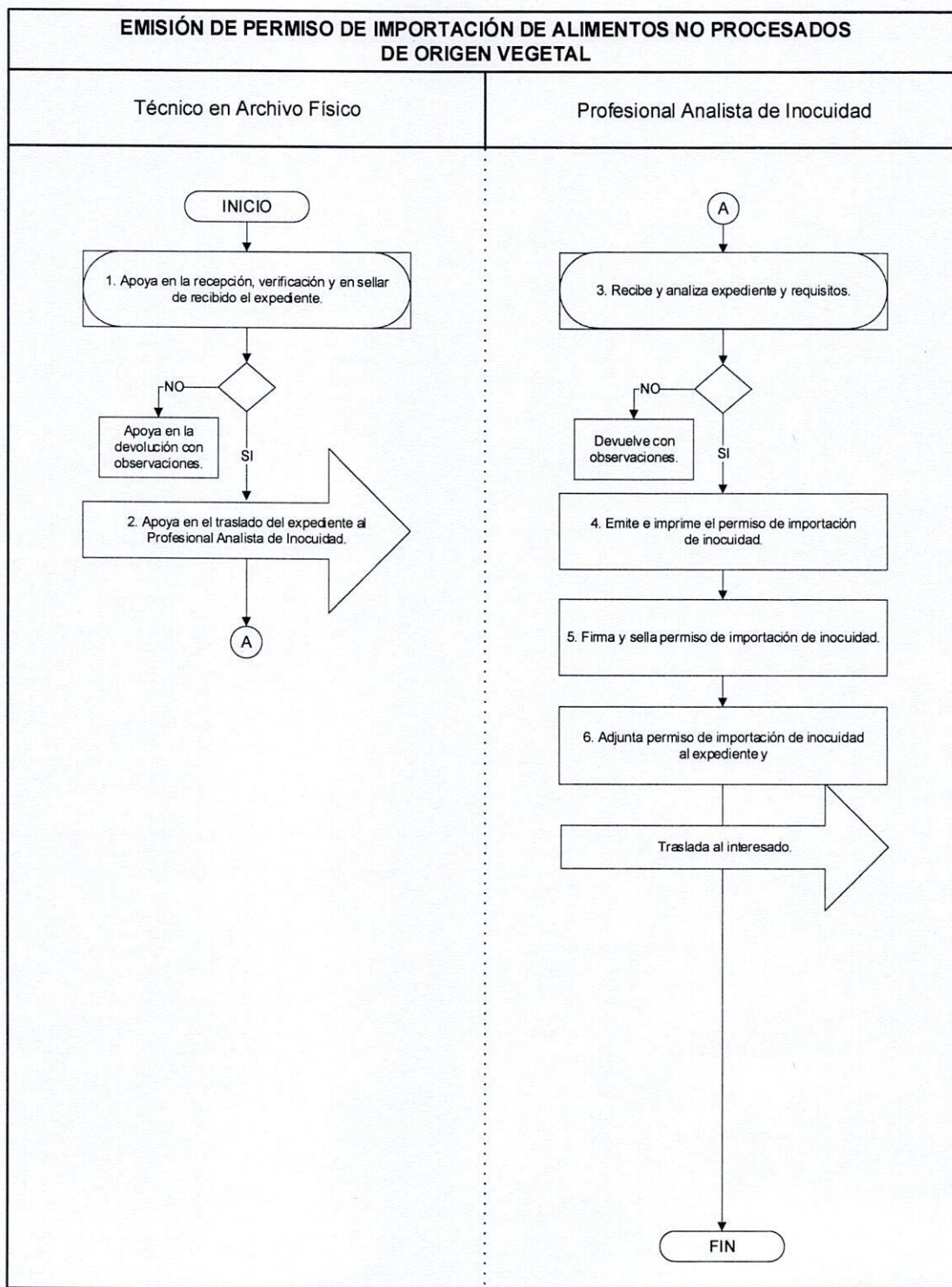
EMISIÓN DE PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción, verificación y en sellar de recibido el expediente (Ver Norma 1) . Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en el traslado del expediente al Profesional Analista de Inocuidad.
Profesional Analista de Inocuidad	3	Recibe y analiza expediente y requisitos (Ver Norma 2) . Si: Sigue paso 4. No: Devuelve con observaciones.
	4	Emite e imprime el permiso de importación de inocuidad.
	5	Firma y sella permiso de importación de inocuidad.
	6	Adjunta permiso de importación de inocuidad al expediente y traslada al interesado. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



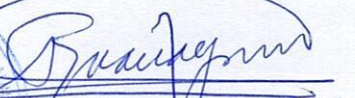

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad






Asistencia Administrativa:
 Planeamiento
 Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MACA

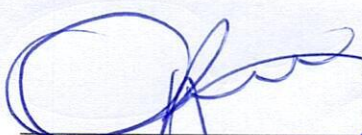
DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL	Páginas	3

OBJETIVO:

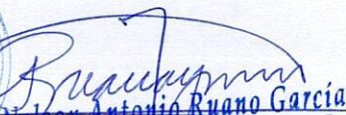
Emitir permiso de exportación de productos no procesados de origen vegetal, para que se cuente con la autorización de la Dirección de Inocuidad.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la recepción y verificación del expediente, comprobando que contenga los documentos siguientes:
 - a. Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
 - b. Fotocopia del Certificado de Contaminantes Microbiológicos (cuando aplique).
 - c. Fotocopia del Certificado de Análisis de Residuos Químicos (cuando aplique).
 - d. Solicitud de Certificado de Inocuidad para Exportación de Alimentos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico, de forma completa (**Ver Anexo 4**).
 - e. Fotocopia de factura comercial.
 - f. Si el alimento descrito en la solicitud fue maquilado en otro establecimiento distinto al exportador, presentar constancia.
 - g. Boleta de pago cancelada.


Ingrid Patricia Sison Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

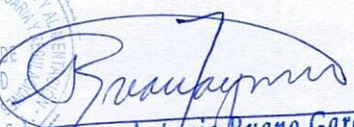




Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Autorizo:
Corresponsables Temporales
VISAR-MAGA

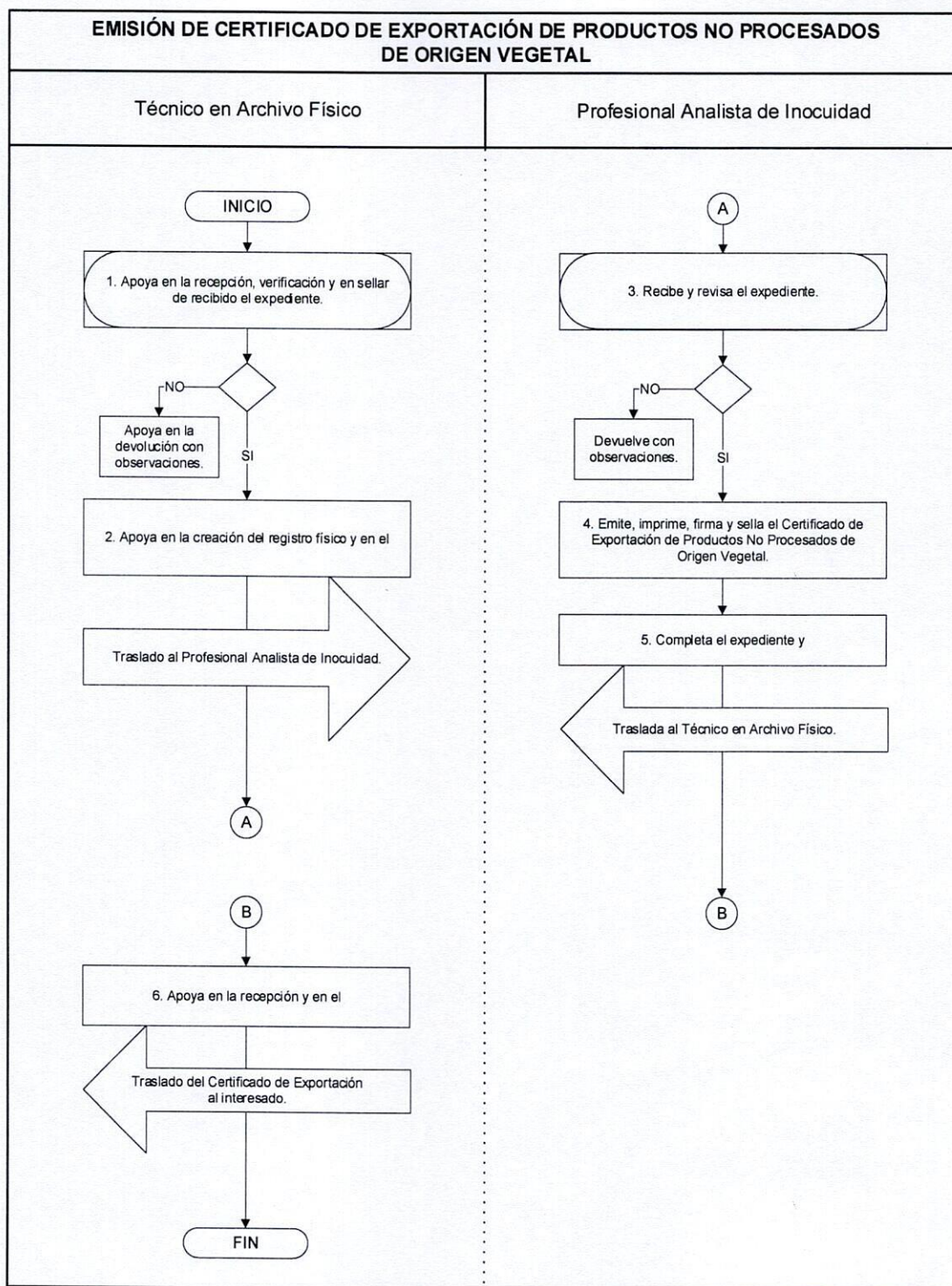
EMISIÓN DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción, verificación y en sellar de recibido el expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en la creación del registro físico y en el traslado al Profesional Analista de Inocuidad.
Profesional Analista de Inocuidad	3	Recibe y revisa el expediente. Si: Sigue paso 4. No: Devuelve con observaciones.
	4	Emite, imprime, firma y sella el Certificado de Exportación de Productos No Procesados de Origen Vegetal.
	5	Completa el expediente y traslada al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	6	Apoya en la recepción y en el traslado del Certificado de Exportación al interesado. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa:
Inga. Agr. Piedad Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR MAC





Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Ing. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN DE PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS	Páginas	3

OBJETIVO:

Emitir permiso de importación, con la finalidad de verificar la inocuidad de los alimentos no procesados de origen animal e hidrobiológicos en la etapa de importación.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en verificar que el expediente contenga los documentos siguientes:
 - a. Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico, de forma completa (**Ver Anexo 5**).
 - b. Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Animal (**Ver Anexo 6**).
 - c. Fotocopia de Certificado de Origen (para países de Centro América, aplica FAUCA).
 - d. Fotocopia de Certificado de Inocuidad (Sanitario) del país de origen.
2. El Profesional Analista de Inocuidad recibe y verifica el expediente, comprobando que contenga los requisitos siguientes:
 - a. El establecimiento importador debe de contar con licencia sanitaria de funcionamiento vigente.
 - b. El establecimiento exportador debe estar en la lista de establecimientos autorizados para exportar a Guatemala.
 - c. Boleta de pago cancelada.

Inga. Ana María Antonia Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

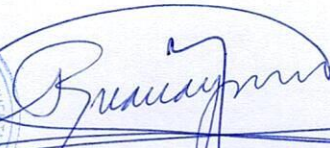


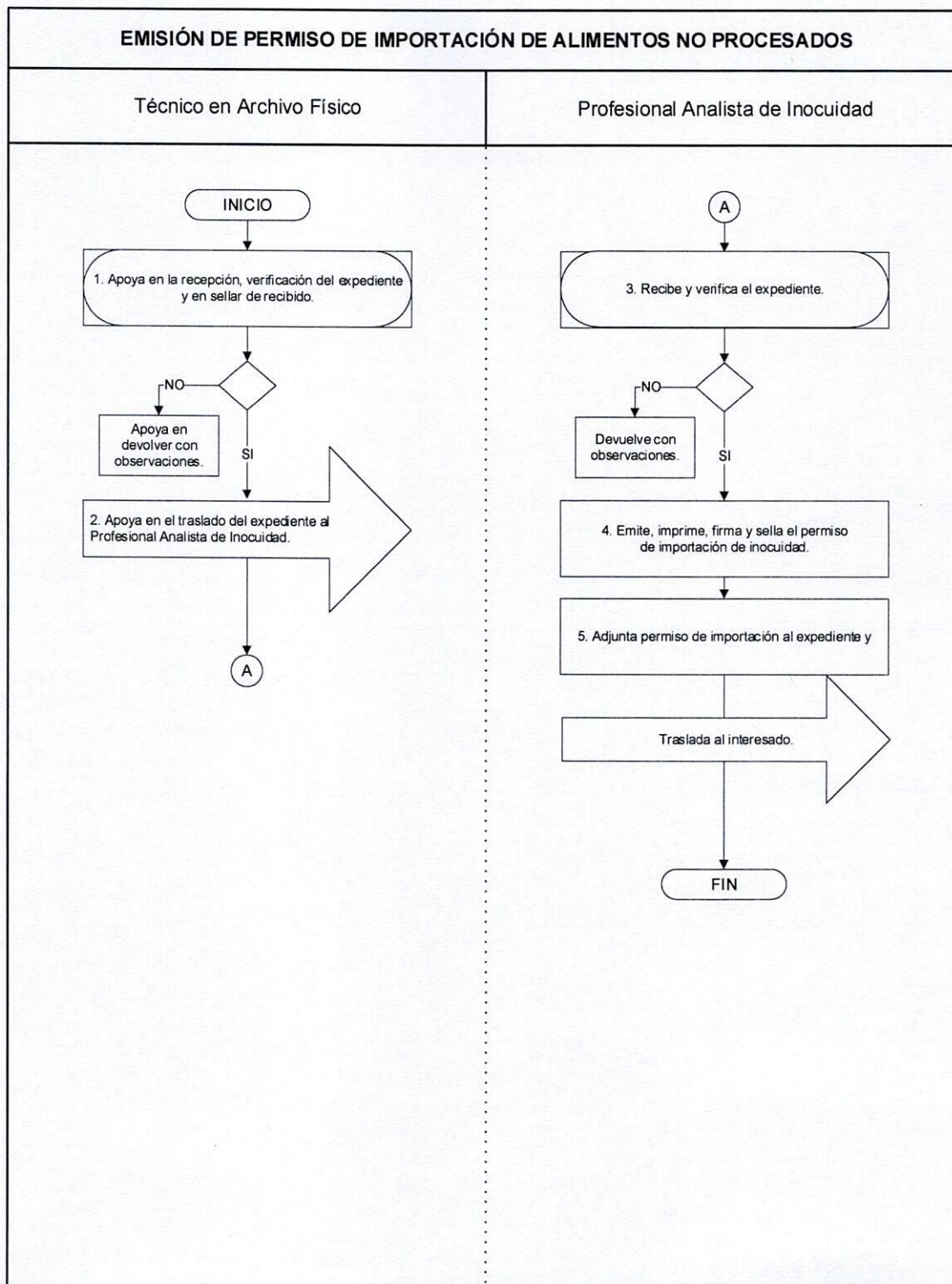
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo
DISEÑAR MAGA

EMISIÓN DE PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción, verificación del expediente y en sellar de recibido (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en devolver con observaciones.
	2	Apoya en el traslado del expediente al Profesional Analista de Inocuidad.
Profesional Analista de Inocuidad	3	Recibe y verifica el expediente (Ver Norma 2). Si: Sigue paso 4. No: Devuelve con observaciones.
	4	Emite, imprime, firma y sella el permiso de importación de inocuidad.
	5	Adjunta permiso de importación al expediente y traslada al interesado. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad



[Firma]

Asistencia Administrativa:
Ingeniera: *Patricia Antonia Ochoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION
PLANEAMIENTO

[Firma]

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Con Funciones Temporales
VISAR-MASA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION
DIRECCION DE INOCUIDAD
GUATEMALA, C.A.

DEPARTAMENTO DE RASTREABILIDAD	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS	Páginas	3

OBJETIVO:

Emitir Certificado de Exportación de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos no procesados en la etapa de exportación.

NORMAS:

1. El Profesional Analista de Inocuidad recibe y verifica el expediente, comprobando que contenga los documentos siguientes:
 - a. Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
 - b. Solicitud de Certificado de Inocuidad para Exportación de Alimentos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico, de forma completa (**Ver Anexo 7**).
 - c. Fotocopia de factura comercial.
 - d. Si el alimento descrito en la solicitud fue maquilado en otro establecimiento distinto al exportador, presentar constancia.
 - e. Boleta de pago cancelada.


Inga Araya Peralta Antonia
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorización Temporal
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

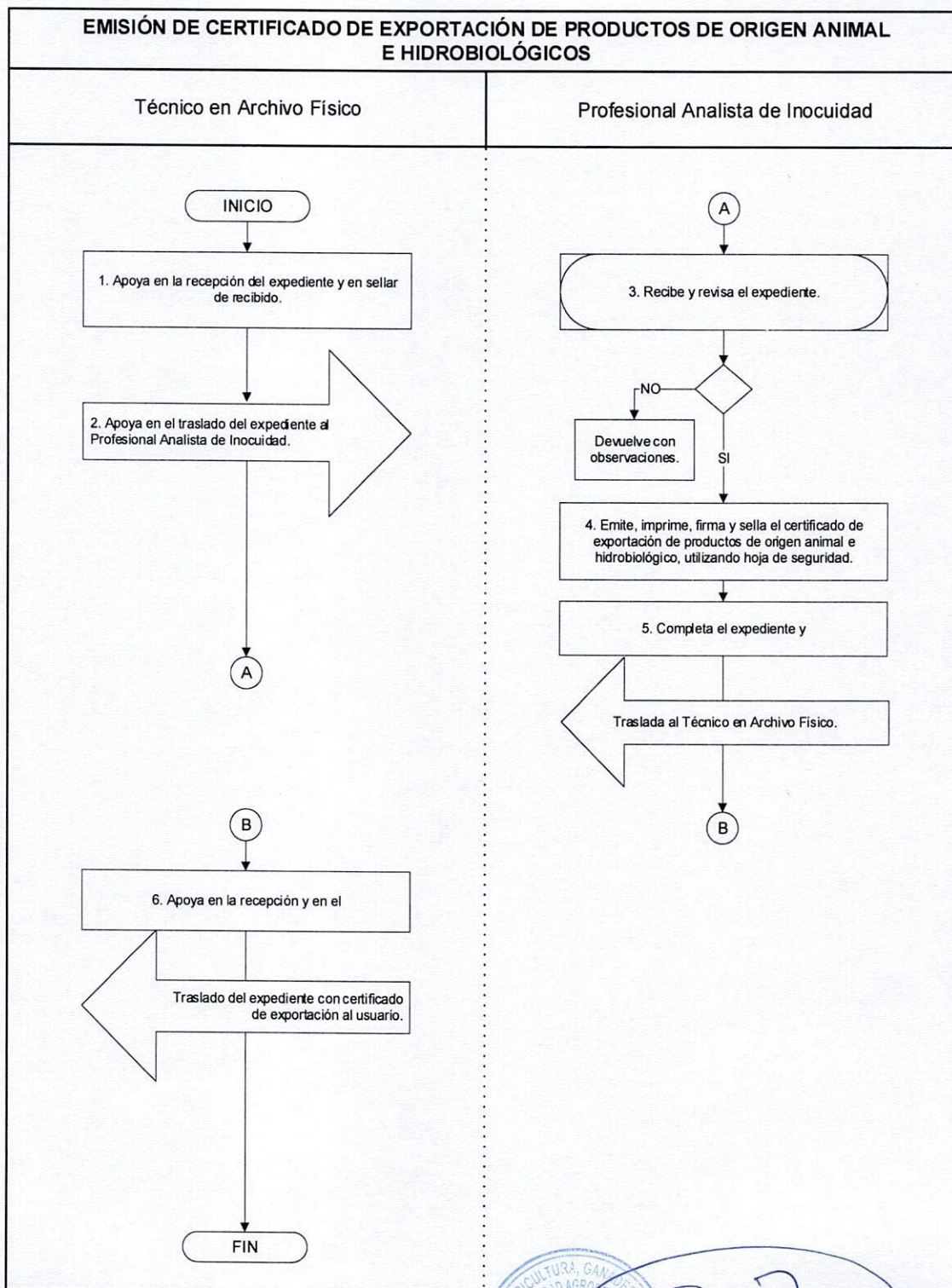
EMISIÓN DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL E HIDROBIOLÓGICOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción del expediente y en sellar de recibido.
	2	Apoya en el traslado del expediente al Profesional Analista de Inocuidad.
Profesional Analista de Inocuidad	3	Recibe y revisa el expediente (Ver Norma 1) . Si: Sigue paso 4. No: Devuelve con observaciones.
	4	Emite, imprime, firma y sella el certificado de exportación de productos de origen animal e hidrobiológico, utilizando hoja de seguridad.
	5	Completa el expediente y traslada al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	6	Apoya en la recepción y en el traslado del expediente con certificado de exportación al usuario. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----


Asistencia Administrativa
Ingeniera Angélica Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó: VASAR-MAGA
Dirección de Inocuidad





[Firma]
Asistencia Administrativa:
Ing. Olga María Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

GLOSARIO DE TÉRMINOS

TÉRMINO	SIGNIFICADO
Rastreabilidad	Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.
Microbiología	Es la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.

GLOSARIO DE SIGLAS

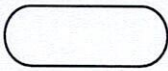
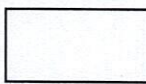
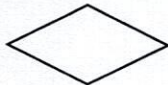
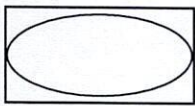


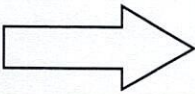
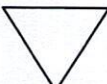
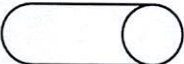
SIGLAS	SIGNIFICADO
SIIA	Sistema Integrado Inocuidad de Alimentos

Asistencia Administrativa:
Inga. Apolonia Ureña Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



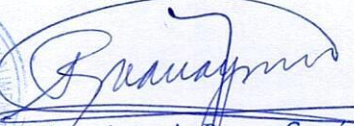
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Comisiones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR MGA


GLOSARIO DE SÍMBOLOS

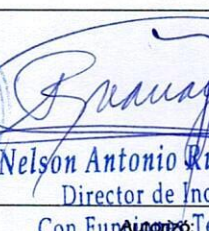
Núm.	Símbolo	Significado
1		Inicio o finalización: Indica el inicio o la terminación del flujo.
2		Actividad: Describe las acciones que desempeñan las personas involucradas en el procedimiento.
3		Decisión: Indica un punto dentro del flujo en donde se debe tomar una decisión entre dos o más opciones.
4		Inspección, revisión o verificación: Una inspección ocurre, cuando se examina y/o comprueba "algo" del trabajo ejecutado; cuando antes de autorizar la consecución de otro paso de un procedimiento, se detiene a meditar, para autorizar lo que debe continuarse ejecutando.
5		Conector: Indica que el flujo continúa donde se ha colocado un símbolo idéntico que contiene la misma letra.
6		Referencia a otra página: Indica que el procedimiento continúa en otra página.
7		Traslado: Indica el movimiento de documentos, material o equipo.
8		Archivo: Resguardo de documentos de manera permanente.
9		Archivo: Resguardo de documentos de manera temporal.
10		Base de datos: Manejo de información digital.


Inga. Planamiento
Asistencia Administrativa
re cargada de Planeamiento
de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad






ANEXOS

Asistencia Administrativa:
Inga. Ag. Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 1
Lista de Verificación de Sistemas de Rastreabilidad

	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Rastreabilidad			Código	DI-FO-DR-001
				Versión	2.0
				Creado	23/03/2020
				Modificado	24/05/2021
	LISTA DE VERIFICACIÓN DE SISTEMAS DE RASTREABILIDAD			Páginas	1 de 4

INFORMACIÓN GENERAL:

Nombre de la empresa:	
Licencia de funcionamiento:	
Fecha:	
Dirección:	
Teléfono:	
Correo electrónico:	
Responsable de la empresa:	
Acompaña la evaluación:	
Evaluador:	

No.	TRAZABILIDAD	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1.	Existe equipo de trazabilidad				
2.	El personal ha recibido capacitaciones en temas de trazabilidad				
3.	Poseen un procedimiento por escrito de trazabilidad				
4.	Existe un sistema de codificación de los productos				
5.	Está documentado el sistema de codificación				
6.	Registro de proveedores				
6.1	-Nombre del proveedor				
6.2	-Dirección				
6.3	-Teléfono				
6.4	-Correo electrónico				
6.5	-Fecha de adquisición del producto				
6.6	-Cantidad de producto recibido				


PLANEAMIENTO
 Asistencia Administrativa:
 Inga. Ag. *Nelson Antonio Ruano Bautista*
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


DIRECCIÓN DE INOCUIDAD
Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizó:
 Con Función Interiores
 VISAR-MAGA



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones
Dirección de Inocuidad
Departamento de Rastreabilidad

Código	DI-FO-DR-001
Versión	2.0
Creado	23/03/2020
Modificado	24/05/2021
Páginas	2 de 4

LISTA DE VERIFICACIÓN DE SISTEMAS DE RASTREABILIDAD

6.7	-REGAPI				
6.8	-Datos del transporte utilizado				
7.	Procedimiento de selección de proveedores				
8.	Registro de clientes				
8.1	-Nombre del cliente				
8.2	-Dirección				
8.3	-Teléfono				
8.4	-Correo electrónico				
8.5	-Fecha de adquisición del producto				
8.6	-Cantidad de producto recibido				
8.7	-Datos del transporte utilizado				
9.	Hay registro de actividades realizadas en campo				
10.	Existe procedimiento de ingreso del producto				
11.	Existe procedimiento de egreso del producto				
12.	Hay flujograma del proceso del producto				
13.	Hay un procedimiento por escrito del proceso producto				
14.	Registro de origen animal y vegetal				
14.1	-No. De lote				
14.2	-Fecha de ingreso a rastro				
14.3	-Fecha de ingreso a faena				
14.4	-Fecha de cosecha del producto				
15.	Los animales poseen identificación				
15.1	-Arete				
15.2	-Fierro				
15.3	-Tatuaje				
16.	Identificación de unidades productivas				
16.1	-Campos o parcelas de cultivo				
16.2	-Corrales o praderas de ganado				

Inga. María Patricia Ochoa Bautista
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones
Dirección de Inocuidad
Departamento de Rastreabilidad

Código	DI-FO-DR-001
Versión	2.0
Creado	23/03/2020
Modificado	24/05/2021
Páginas	3 de 4

LISTA DE VERIFICACIÓN DE SISTEMAS DE RASTREABILIDAD

16.3	-Galeras o galpones para aves				
16.4	-Estanques o piscinas acuícolas				
16.5	-Apiarios				
16.6	-Colmenas				
16.7	-Barco pesquero				
16.8	-Cuadrante de captura marítima				
17.	Registros utilizados en los procesos productivos				
17.1	-Registro de nacimiento o siembra del producto				
17.2	-Registro de recepción del producto				
17.3	-Registro de despacho del producto				
17.4	-Registro de conformación de lote				
17.5	-Registro de envasa o empaclado del producto				
17.6	-Registro de almacenamiento y distribución del producto				
17.7	-Registro de tratamientos profilácticos				
17.8	-Registro de plagas y/o enfermedades				
17.9	-Registro de tratamientos veterinarios				
17.10	-Registro de tratamientos fitosanitarios				
17.11	-Registro de toma de muestras				
17.12	-BPA				
17.13	-BPM				
17.14	-Identificación del lote del producto final				
17.15	-HCCP				
18.	Existe etiqueta del producto final				
18.1	-Nombre del producto				
18.2	-Nombre del establecimiento				
18.3	-Número de licencia				

Asistencia Administrativa:
Inga. Ayana Hernández Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones
Dirección de Inocuidad
Departamento de Rastreabilidad

Código	DI-FO-DR-001
Versión	2.0
Creado	23/03/2020
Modificado	24/05/2021
Páginas	4 de 4

LISTA DE VERIFICACIÓN DE SISTEMAS DE RASTREABILIDAD

	sanitaria de funcionamiento				
18.4	-Número de lote				
18.5	-Número de sub-lote				
18.6	-Fecha de vencimiento				
18.7	-Ingredientes				
18.8	-Declaración de alérgenos				
18.9	-País de manufactura				
18.10	-Marca comercial				
18.11	-Descripción del producto				
18.12	-País de destino				
18.13	-Peso neto				
18.14	-Peso bruto				
18.15	-Código (numérico, barras u otros)				
19.	Plan de retiro del producto				
19.1	-Documento escrito del plan de retiro del producto				
19.2	-Realización de simulacros de retiro de producto				
19.3	-Registros de retiro de producto				
19.4	-Personal encargado del plan de retiro de producto				
19.5	-Identificación del destino final del producto retirado				
20.	Realizan ejercicios de trazabilidad				

Firma del Inspector


Firma y sello del establecimiento

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Ing. *[Firma]* Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autoriza:
Dirección de Inocuidad

Anexo 2
Lista de Asistencia

		Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Rastreabilidad		Código	DI-FO-DR-002
				Versión	1.0
				Creado	23/03/2020
				Modificado	14/11/2023
				Páginas	1 de 1
LISTA DE ASISTENCIA					
Evento:					Fecha:
Nombre	No. teléfono	Correo electrónico	Cargo	Firma	


Inga María Paola Antonia Cerezo Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 MAGA
 Dirección de Inocuidad

Anexo 3

Solicitud para Gestionar el Permiso Fitosanitario para la Importación de Plantas, Productos y Subproductos de Origen Vegetal

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES
DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL
SECCIÓN DE PROTECCIÓN Y SANIDAD VEGETAL
7ª. Avenida 12-90 zona 13, Guatemala, Ciudad
Teléfonos: 2413-7000 y 2413-7418



**SOLICITUD PARA GESTIONAR EL PERMISO FITOSANITARIO PARA
LA IMPORTACIÓN DE PLANTAS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL**

Por este medio **SOLICITO** me sea extendido el respectivo **PERMISO FITOSANITARIO DE IMPORTACIÓN**, en base al **Decreto 36-98** Ley de Sanidad Vegetal y Animal, **Acuerdo Gubernativo No. 745-99** Reglamento de Sanidad Vegetal y Animal, los **Acuerdos Ministeriales No. 341-2019, 04-2020 y demás regulaciones aplicables para la importación del(los) producto(s)**, haciendo del conocimiento que he verificado que todos los documentos, las declaraciones adicionales del Certificado Fitosanitario de Exportación o de Reexportación y del Certificado de Tratamiento Cuarentenario, cumplen con los requisitos para amparar la gestión y que son fiel copia de los originales:

Nombre o Razón Social: _____
Dirección legal: _____
Teléfono(s): _____ **Fax:** _____ **NIT:** _____
Correo Electrónico: _____
Representante Legal (marque con una X): () ☐ **Propietario** ()
Nombre del Representante Legal o Propietario: _____
Producto(s): _____
País de Origen del Producto: _____ **País de Procedencia del producto:** _____
Peso neto en Kilogramos: _____
Número (s) de certificado (s) fitosanitario (s) de Exportación: _____
El producto es semilla sexual o asexual para reproducir: ☐ **SI** ☐ **NO**
Valor CIF (dólares): _____ **Valor CIF (Quetzales):** _____
Timbre del Ingeniero Agrónomo (Decreto No. 69-92): ☐ **Q.** _____
Factura Comercial No. _____ **Fecha de Emisión:** _____
Entidad Exportadora: _____
Vía de transporte: **Aérea:** _____ **Terrestre:** _____ **Marítimo:** _____
Aduana de ingreso al país: _____
Fecha de embarque del país de procedencia: _____
Fecha estimada de arribo del producto al país: _____

En el caso que el producto sea **SEMILLA***, el interesado debe adjuntar a la presente solicitud, en hoja membretada el listado detallado de la(s) especie(s), variedad(es), número(s) de lote(s) de producción y fecha de producción del lote, así como el Número de Registro de Importador de Semillas: _____ y Fecha de vencimiento del Registro: _____. Si se trata de un alimento de origen vegetal para consumo humano, debe indicarse el Número Licencia Sanitaria de Funcionamiento del Establecimiento emitido por la Dirección de Inocuidad de los Alimentos: _____ y Fecha de vencimiento de la Licencia: _____

OBSERVACIONES _____

Fecha de Solicitud del Permiso Fitosanitario de Importación: Guatemala, _____ de _____ de _____

f. _____
Firma del Solicitante **- Sello Empresa Importadora -**

Número de DPI: _____
Extendido en el Municipio de: _____
Departamento de: _____

DOCUMENTOS ADJUNTOS ENTREGADOS: Para realizar la gestión de solicitud de importación, debe adjuntar fotocopias de los documentos que a continuación se indican. Para efectos de la importación del producto el interesado debe presentar los documentos originales al Oficial del Servicio de Protección Agropecuario - SEPA - en la Aduana de Ingreso al territorio nacional, previa a realizar la inspección física del envío para verificar su condición fitosanitaria.

- 1) Dos Fotocopias del **CERTIFICADO FITOSANITARIO DE EXPORTACIÓN O DE REEXPORTACIÓN** del ENVÍO, según corresponda, extendido por la **AUTORIDAD FITOSANITARIA** del país de origen o procedencia, DONDE SE INCLUYA(N) LA(S) DECLARACIÓN(ES) ADICIONAL(ES) DE PLAGAS DE INTERÉS CUARENTENARIO PARA GUATEMALA Y EL TRATAMIENTO CUARENTENARIO FITOSANITARIO(S) REQUERIDO(S) PARA SU IMPORTACIÓN A GUATEMALA (**). Para mayor información consulte página WEB MAGA www.maga.gob.gt en el SISTEMA VUDI para conocer las declaraciones adicionales fitosanitarias y tratamientos cuarentenarios aplicables al producto a importar.
- 2) Dos Fotocopias del **CERTIFICADO DE TRATAMIENTO CUARENTENARIO** (**), extendido por la Autoridad Nacional Competente en el país de origen o procedencia (al momento de consultar los requisitos fitosanitarios de importación, se indican las declaraciones adicionales y tratamientos cuarentenarios que aplican para el producto sujeto a importar. Es importante indicar que en algunos formatos oficiales de los certificados fitosanitarios de exportación, contienen un apartado donde se declara el tratamiento cuarentenario aplicado.
- 3) Fotocopia de la **FACTURA COMERCIAL** (en la cual se consignare el nombre del producto, cantidad a peso y valor CIF)
- 4) Fotocopia de **CITES**, de importación emitida por el Consejo Nacional de Áreas Protegidas - CONAP-, cuando aplique para el caso de especies de flora (incluye especies forestales).
- 5) Constancia de Banco del pago de tarifa por prestación de servicios por parte del MAGA.

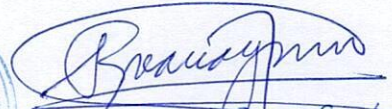
SEMILLA*: Fruto o parte de este, tubérculo, rizoma o cualquier vegetal a parte de éste, con capacidad para multiplicar su especie.

NOTA: EN ESTA SOLICITUD DEBE ADHERIRSE LOS TIMBRES DE INGENIERO AGRÓNOMO, CONSIDERANDO EL VALOR CIF EN QUETZALES INDICADO EN LA FACTURA COMERCIAL Y LO ESTIPULADO EN EL DECRETO NO. 69-92 LEY DEL TIMBRE DEL INGENIERO AGRÓNOMO

FORMULARIO ACTUALIZADO: MARZO 2020 SPSV-DSV-02-R-002



Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

Anexo 4

Solicitud de Certificado de Inocuidad para Exportación de Alimentos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DIA-FO-053
	SOLICITUD DE CERTIFICADO DE INOCUIDAD PARA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO	Versión: 1
		Página 1 de 2

1. EXPORTADOR		
1.1. Lugar:	1.2. Fecha:	
1.3. Exportador:		
1.4. Dirección:	1.5. Tel. / Fax:	
1.6. Representante Legal:		
1.7. Contacto:	1.8. Tel.:	1.9. e-mail:
1.10. Licencia Sanitaria de Funcionamiento No.:		
2. ORIGEN		
2.1. Establecimiento de origen:		
2.2. Dirección:		
2.3. Licencia Sanitaria de Funcionamiento No.:		
3. DESTINATARIO		
3.1. Destinatario:		
3.2. País de destino:		
3.3. Dirección:		
3.4. Aduana de salida:		
3.5. Medio de transporte:		
3.6. Tipo de embalaje:	3.7. Número de lote:	
3.8. Marcas de identificación:		
3.9. Contenedor No.:		
4. ALIMENTO A EXPORTAR		
4.1. Descripción del producto:	Temperatura °C.:	No. de bultos:
	Peso bruto (Kg):	Peso neto (Kg):
	Valor FOB (\$):	No. Factura:


Firma del Representante Legal /
Sello de la Empresa


Ingrid Patricia Antonio Chocó Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR MAGA
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad	Código: DIA-FO-053
	SOLICITUD DE CERTIFICADO DE INOCUIDAD PARA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO	Versión: 1
		Página 2 de 2

Considerando: "Que es deber del Estado velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos" (Artículo 99 de la Constitución Política de la República de Guatemala). El Código de Salud en su artículo 130 inciso b, establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados. Por lo que se solicita la siguiente información para exportar:

Decreto 90-97, Artículo 130: Ámbito de las responsabilidades, inciso b. Al Ministerio de Agricultura y Ganadería y Alimentación, las de prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

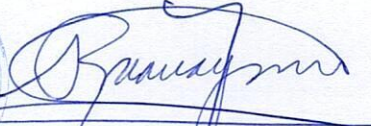
Acuerdo Gubernativo 969-99, Artículo 16. Licencia Sanitaria. Todo propietario de establecimientos de alimentos, previo a su funcionamiento o apertura al público, deberá obtener la licencia sanitaria extendida por la autoridad competente. Es prohibido el funcionamiento de establecimientos de alimentos sin licencia sanitaria vigente.

Documentos obligatorios a presentar


- Solicitud completamente llena y con datos correctos.
- Fotocopia de Factura comercial
- Si el alimento descrito en la solicitud fue maquilado en otro establecimiento distinto al exportador, presentar constancia.


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISO: []
 Dirección de Inocuidad

Anexo 5
Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Hidrobiológico



**MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

**SOLICITUD PARA PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO
PROCESADOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO**

0. Referencias: DI-DS-E-08		DPSP ZOO-02-R-006		Actualizado 10/10/16
<p>Con base en lo que establece el Código de Salud, Decreto 90-97; el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99; y/u otras leyes de importación afines a la inocuidad derivadas de la legislación nacional, así como el Decreto 36-98, Ley de Sanidad Vegetal y Animal y su reglamento, Acuerdo Ministerial No. 1090-2001; nos permitimos solicitar la autorización para importar el producto del cual detallamos las siguientes características:</p>				
1. IMPORTADOR				
1.1 Nombre:				
1.2 Dirección:				
1.3. Tel/Fax:		1.4. Correo electrónico:		
1.5. Representante Legal:				
1.6. Licencia Sanitaria de Funcionamiento extendida por la DI:				
2. EXPORTADOR				
2.1. Nombre del Establecimiento:				
2.2. País:		2.2.A. No. Establecimiento/Planta:		
2.3. Dirección:				
2.4. Tel/Fax:		2.5. Correo electrónico:		
3. ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN				
3.1. Nombre del Establecimiento:				
3.2. País (solo puede ser un país de origen):				
3.3. No. de Establecimiento/Planta:				
3.4. Dirección:				
4. PROCEDENCIA				
4.1. País:				
5. REGENTE				
5.1. Nombre:		5.2. No. De Colegiado:		
5.3. Número de Teléfono:		5.4. Correo electrónico:		
5.5. Número registro de regente ante Depto. de Prot. Y Sanidad Pecuaria:				
6. MERCANCÍA A IMPORTAR				
6.1. Producto:	6.4. No. de factura comercial:	6.5. Fecha factura comercial:	6.6. No. de bultos	
6.2. Especie:				
6.3. Descripción:	6.7. Peso neto total (kg):	6.8. Total valor FOB US\$:		
<p>Adjuntar ANEXO que contenga: descripción de producto, número de bultos, temperatura, peso neto (Kg.), valor CIF y valor FOB.</p>				
6.9. No. Certificado(s) zoosanitario(s):		6.10. No. de lote(s) de producción:		

Inga. Ang. Dora Antonia De los Baños
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Asistencia Administrativa
Planeamiento

San Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

7. TRANSPORTE	
7.1 Transporte <input type="checkbox"/> Terrestre <input type="checkbox"/> Marítimo <input type="checkbox"/> Aéreo <input type="checkbox"/>	
7.2. Aduana de ingreso:	7.3. Conocimiento de embarque:
7.4. No. de contenedor:	

CONSIDERANDO: Que el Artículo 99 de la constitución Política de la República de Guatemala establece que "El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud".

CONSIDERANDO: Que el Artículo 130 inciso b) del Código de Salud establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

CONSIDERANDO: Que en el artículo 5 del Acuerdo Gubernativo 969-99, Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, se regula que la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, emitirá la normativa específica, implementarán procedimientos y diseñarán los formularios a utilizar en las gestiones administrativas".

El Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones a través de la Dirección de Inocuidad, establece:

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD:

- Fotocopia de Factura comercial
- Fotocopia de Certificado de Origen (para países de Centro América, aplica FAUCA)
- Fotocopia de Certificado de Inocuidad (Sanitario) del país de origen

REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD:

- El Establecimiento importador deberá de contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
- El Establecimiento que desee exportar a Guatemala, deberá estar aprobada por la Dirección de Inocuidad del VISAR/MAGA y encontrarse en la lista de Establecimientos aprobados.
- Toda importación podrá ser muestreada acorde a las directrices del Codex Alimentarius cuando la Dirección de Inocuidad del MAGA lo considere necesario.

REQUISITOS OBLIGATORIOS DE SANIDAD ANIMAL PARA PRODUCTOS DE LA ACUACULTURA

- Indicar el género y especie de cada producto.
- Indicar si los productos a importar provienen de unidades de producción o son producto de la pesca extractiva.

Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad



**MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

- Si el producto a importar proviene de la pesca extractiva deberá incluir una fotocopia del Documento de Registro de la embarcación o Licencia de Funcionamiento.
- Si el producto a importar proviene de unidades de producción debe de cumplir con los requisitos de la página 5.

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL

- Dos (2) fotocopias del Certificado Zoosanitario
- Fotocopia de Certificado de origen (Para países de Centroamérica aplica Formulario Único Aduanero)
- Fotocopia de Factura Comercial
- Certificado de Análisis Microbiológico y de Residuos, por embarque, cuando se requiera.
- Fotocopia del Conocimiento de Embarque (aéreo, marítimo o terrestre)
- Adherir Timbre Médico Veterinario y Zootecnista correspondiente de acuerdo al valor FOB declarado en la factura comercial (Decreto No. 22-2005)
- Fotocopia del certificado emitido por la autoridad competente del país exportador en donde especifique que el producto es procedente de la pesca

IMPORTANTE: SE DEBE RESALTAR EL PRODUCTO OBJETO DE LA SOLICITUD EN CADA DOCUMENTO ADJUNTO.

ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO PRESENTAR FORMULARIOS ACTUALIZADOS, LOS QUE SE PUEDEN

DESCARGAR DE LA PÁGINA WEB DEL VISAR: visar.maga.gob.gt.

NOTAS DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL

1. Cuando sea primera importación o haya cambio en el estado sanitario del país exportador, deberá solicitar previamente los requisitos de importación ante el Departamento de Protección y Sanidad Pecuaria.
2. La recepción de la documentación NO constituye compromiso de aprobación de la solicitud.
3. La aprobación y entrega de una Autorización de Importación se hará efectiva en un término de CINCO (5) días hábiles si fuera aprobada para su trámite.
4. La solicitud del permiso de importación deberá ser presentada con antelación a la llegada del producto al país. (Artículo 24 del Acuerdo Gubernativo 745-99).
5. Los documentos redactados en idioma extranjero deben ser vertidos al idioma español mediante traducción jurada, la cual se debe adjuntar a los documentos respectivos (Artículo 4 numeral 9, Acuerdo Ministerial 1090-2001).
6. El Certificado Zoosanitario debe incluir el número de factura en el caso de los productos de origen hidrobiológico, así mismo debe hacer referencia a los números de código de los análisis de laboratorio de biología molecular

Asistencia Administrativa
Ingeniero en Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA




MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN


7. No se permite la importación de camarón, vivo, congelado o enhielado procedente de Asia.
8. Las mariscadas procedentes de Asia solamente se permiten sean cocidas y/o precocidas.
9. Para el caso de las mariscadas, especificar los componentes.

Firma Representante Legal	Firma del Regente
Sello de la Empresa	Sello del Regente


Inga Paola Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA





MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CATALOGO DE PRODUCTOS

Requisito	Vivos				Congelados			
	Crustáceos	Peces	Moluscos	Anfibios	Crustáceos	Peces	Moluscos	Anfibios
1. Fotocopia de certificado zoosanitario extendido por la autoridad competente del país exportador.	x	x	x	x	x	x	x	x
2. Fotocopia de análisis de biología molecular (enfermedades WSSV, IHNV, IMNV, TSV, y YHV)	Especies de agua salada				Especies de agua salada			
3. Fotocopia de análisis de biología molecular para MrNV (enfermedad de la cola blanca).	Especies de agua dulce				Especies de agua dulce			
4. Fotocopia de resultado de análisis de NHP-B	Especies de agua salada				Especies de agua salada			
5. Fotocopia de certificado libre de <i>Aphanomyces astaci</i> (plaga de cangrejo de río).	Especies de agua dulce							
6. Certificado libre de septicemia hemorrágica viral y Necrosis hematopoyética epizootica		Salmónidos (*)				Salmónidos (*)		
7. Fotocopia de certificado libre de <i>Herpesviris de la carpa koi</i> y <i>Viremia primaveral de la carpa</i> .		Carpa				Carpa		
8. Fotocopia de resultado de análisis para septicemia hemorrágica viral		Salmónidos (*)				Salmónidos (*)		
9. Fotocopia de certificado libre de ectoparásitos (<i>Girodactylus</i> y <i>Argulus</i>). O controles Sanitarios Realizados en Finca.		Tilapia/ Carpa/Trucha						
10. Fotocopia de resultado de análisis de resultado de infección por <i>Bonamia Ostreae</i> .			Ostras					
11. Fotocopia de resultado de análisis de infección por <i>Marteilia refringens</i> .			Ostras y mejillones					
12. Fotocopia de resultado de análisis de infección por <i>Perkinsus marinus</i> .			Ostras y almejas					
13. Fotocopia de resultado de análisis de infección por <i>Perkinsus olseni</i> .			Ostras y almejas					
14. Resultado de análisis para la infección por <i>Ranavirus</i>				x				x
15. Resultado de análisis de infección por <i>Batrachochytrium dendrobatidis</i> .				x				x

NOTAS

Crustáceos: Camarones de agua dulce y de agua salada, cangrejos, jaibas, langostas, langostinos etc.

Peces: Todas las especies de peces de agua dulce y agua salada.

Moluscos: Conchas, ostras, almejas, mejillones, calamares, pulpos, caracoles etc.

Anfibios: Ranas, sapos.

Asistencia Administrativa:
Inga. Ayda Patricia Juncos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

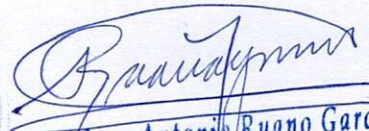


MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
ALMEJA	<i>Meretrix sp.</i> <i>Tapes sp.</i>	Media concha, Concha entera
ANGUILA	<i>Ophichthus sp.</i>	Filete
ATÚN	<i>Thunnus sp.</i>	Lomo, Filete, Troncho, Medallón
CALAMAR	<i>Loligo sp.</i> <i>Dosidicus sp.</i>	Tentáculos, Aros, Tubos, Enteros
CAMARÓN DE CULTIVO	<i>Penaeus vannamei</i>	Cola, Entero
LANGOSTINO	<i>Pleoticus muelleri</i>	Cola, entero
CANGREJO	<i>Cancer borealis</i> <i>Procambarus acutus</i> <i>Portunus pelagicus</i> <i>Paralithodes platypus</i> <i>Menippe mercenaria</i>	Tenazas, Entero, Carne
CONCHAS NEGRAS	<i>Anadara sp.</i>	Conchas enteras
ESCOLAR	<i>Lepidocybium sp.</i>	Filete
TILAPIA	<i>Oreochromis sp.</i>	Filete, Entera
TRUCHA	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Filete, Entera
LANGOSTA	<i>Homarus sp.</i>	Colas, Entera
LUBINA, BACALAO, ROBALO	<i>Dissostichus sp.</i> <i>Atractoscion sp.</i>	Filete, Entero
MEJILLÓN	<i>Perna sp.</i> <i>Mytilus sp.</i>	Mejillón media concha, Entero
OSTRAS	<i>Crassostrea sp.</i>	Ostras enteras
OVAS	<i>Mallotus sp.</i> <i>Acipenser sp.</i>	Ovas
PANGASIU	<i>Pangasius Hypophthalmus</i>	Filete
PULPO	<i>Octopus sp.</i>	Pulpo entero, Pulpo bebe
DORADO	<i>Coryphaena hippurus</i>	Filete, Entero
PEZ ESPADA	<i>Xiphias gladius</i>	Filete
SALMON	<i>Salmo salar</i>	Filete
JUREL	<i>Seriola sp.</i>	Filete
VIEIRAS	<i>Mimachlamys sp.</i> <i>Argopecten sp.</i> <i>Placopecten sp.</i>	Sin concha
MARISCADA MIXTA SIN CAMARÓN	Mariscada Mixta sin camarón	Mariscada Mixta sin camarón
ANCAS DE RANA	Ancas de rana	Ancas de rana
OTROS	Especifique	Especifique



Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agla. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Autorizo:
Con Funciones Temporales
VICI MAGA

Anexo 6

Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Animal

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN		VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR) DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL	
SOLICITUD PARA PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL			
0. Referencias: DI-DS-E-08		DPSP ZOO-02-R-005	
Actualizado marzo 2020			
<p>Con base en lo que establece el Código de Salud, Decreto 90-97; el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99; y/u otras leyes de importación afines a la inocuidad derivadas de la legislación nacional, así como el Decreto 36-98, Ley de Sanidad Vegetal y Animal y su reglamento, Acuerdo Ministerial No. 1090-2001; nos permitimos solicitar la autorización para importar el producto del cual detallamos las siguientes características:</p>			
1. IMPORTADOR			
1.1. Nombre:			
1.2. Dirección:			
1.3. Tel/Fax:		1.4. Correo electrónico:	
1.5. Representante Legal:			
1.6. Licencia Sanitaria de Funcionamiento extendida por la DI:			
2. EXPORTADOR			
2.1. Nombre del Establecimiento:			
2.2. País:		2.2.A. No. Establecimiento/Planta:	
2.3. Dirección:			
2.4. Tel/Fax:		2.5. Correo electrónico:	
3. ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN			
3.1. Nombre del Establecimiento:			
3.2. País:			
3.3. No. de Establecimiento/Planta:			
3.4. Dirección:			
4. PROCEDENCIA			
4.1. País:			
5. REGENTE			
5.1. Nombre:		5.2. No. De Colegiado:	
5.3. Número de Teléfono:		5.4. Correo electrónico:	
6. MERCANCÍA A IMPORTAR			
6.1. Producto:		6.4. No. de factura comercial:	6.5. Fecha factura comercial:
6.2. Especie:		6.6. No. de bultos	
6.3. Descripción:		6.7. Peso neto total (kg):	6.8. Total valor FOB US \$:
Adjuntar ANEXO que contenga: descripción de producto, número de bultos, temperatura, peso neto (Kg.), valor CIF y valor FOB.			
6.9. No. Certificado(s) zoosanitario(s):		6.10. No. de lote(s) de producción:	
7. TRANSPORTE			
7.1. Transporte: Terrestre <input type="checkbox"/> Marítimo <input type="checkbox"/> Aéreo <input type="checkbox"/>			
7.2. Aduana de ingreso:		7.3. Conocimiento de embarque:	
7.4. No. de contenedor			

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 1 de 6

Inga. Angie María Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

5. Los documentos redactados en idioma extranjero deben ser vertidos al idioma español mediante traducción jurada, la cual se debe adjuntar a los documentos respectivos (Artículo 4 numeral 9, Acuerdo Ministerial 1090-2001).

Firma Representante Legal	Firma del Regente
Sello de la Empresa	Sello del Regente

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488 Página 3 de 6


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CARNE DE AVE

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	POLLO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	POLLO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	POLLO	Alas
CANAL	POLLO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	POLLO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	POLLO	Patas, pescuezo, cabeza
CARNE MECÁNICAMENTE DESHUESADA	POLLO	Pasta o MDM
PIEL	POLLO	Piel
CARNE	POLLO	Recortes
GRASA	POLLO	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	GALLINA	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	GALLINA	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	GALLINA	Alas
CANAL	GALLINA	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	GALLINA	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	GALLINA	Patas, pescuezo, cabeza
CARNE	GALLINA	Recortes
GRASA	GALLINA	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	PAVO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	PAVO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	PAVO	Alas
CANAL	PAVO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	PAVO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	PAVO	Patas, pescuezo, cabeza
CARNE MECÁNICAMENTE DESHUESADA	PAVO	Pasta
PIEL	PAVO	Piel
CARNE	PAVO	Recortes
GRASA	PAVO	Grasa 100%

Inga. Aída Patricia Cordero Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorización Temporal
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICE MINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
PECHUGA	CODORNIZ	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	CODORNIZ	Alas
CANAL	CODORNIZ	Entero, medio, sin menudos o con menudos
CARNE	CODORNIZ	Recortes
GRASA	CODORNIZ	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	PATO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	PATO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	PATO	Alas
CANAL	PATO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	PATO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	PATO	Patas, pescuezo, cabeza
CARNE	PATO	Recortes
GRASA	PATO	Grasa 100%

CARNE DE BOVINO

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CARNE CON HUESO	BOVINO	Costillas u otra carne que tenga hueso
CARNE SIN HUESO	BOVINO	Cortes finos u otra carne sin hueso, lengua
CARNE CON GRASA (RECORTE)	BOVINO	Carne con grasa 50% 50%, 70% 30%, 72% 28%
CARNE MOLIDA	BOVINO	Carne molida
VÍSCERAS ROJAS	BOVINO	Corazón, hígado
VÍSCERAS VERDES	BOVINO	Mondongo o panza, librito, intestino
GLÁNDULAS COMESTIBLES	BOVINO	Mollejas o timo, testículos
PATAS Y COLA (DESPOJO)	BOVINO	Patatas, cola
TENDONES Y LIGAMENTOS (DESPOJO)	BOVINO	Tendones y ligamentos
GRASA	BOVINO	Grasa

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 5 de 6

Asistencia Administrativa
Ingeniera Antonia Vebos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizo:
Contrataciones Temporales
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

CARNE DE PORCINO

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CARNE CON HUESO	CERDO	Costillas u otra carne que tenga hueso
CARNE SIN HUESO	CERDO	Cortes finos u otra carne sin hueso, lengua
CARNE CON GRASA (RECORTE)	CERDO	Panceta, tocineta, tocino, recorte
CARNE MOLIDA	CERDO	Carne molida, tortitas
VÍSCERAS ROJAS	CERDO	Corazón, hígado
VÍSCERAS VERDES	CERDO	Buche o panza, intestino
PATAS, COLA Y CABEZA	CERDO	Patatas, cola, cabeza entera, orejas, cachetes, trompa
GRASA	CERDO	Grasa
PIEL	CERDO	Piel

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 6 de 6


Asistencia Administrativa:
Inga. Patricia Antonia Cerna Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Autógrafa:
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 7

Solicitud de Certificado de Inocuidad para Exportación de Alimentos No Procesados de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico



VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD
7ª avenida 12-90, zona 13, ciudad de Guatemala

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE INOCUIDAD PARA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO

0. Referencia: DI-E-09		
1. EXPORTADOR		
1.1. Lugar:	1.2. Fecha:	
1.3. Exportador:		
1.4. Dirección:	1.5. Tel. / Fax:	
1.6. Representante Legal:		
1.7. Contacto:	1.8. Tel.:	1.9. e-mail:
1.10. Licencia Sanitaria de Funcionamiento No.:		
2. ORIGEN		
2.1. Establecimiento de origen:		
2.2. Dirección:		
2.3. Licencia Sanitaria de Funcionamiento No.:		
3. DESTINATARIO		
3.1. Destinatario:		
3.2. País de destino:		
3.3. Dirección:		
3.4. Aduana de salida:		
3.5. Medio de transporte:		
3.6. Tipo de embalaje:	3.7. Número de lote:	
3.8. Marcas de identificación:		
3.9. Contenedor No.:		
4. ALIMENTO A EXPORTAR		
4.1. Descripción del producto:	4.2. Temperatura °C.:	4.3. No. de bultos:
	4.4. Peso bruto (Kg):	4.5. Peso neto (Kg):
	4.6. Valor FOB (\$):	4.7. No. Factura:

Firma del Representante Legal /
Sello de la Empresa

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensión 7454

Página 1 de 2

Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Batista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
VISAR MAGA
Dirección de Inocuidad



VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Considerando: "Que es deber del Estado velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos" (Artículo 99 de la Constitución Política de la República de Guatemala). El Código de Salud en su artículo 130 inciso b, establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.
Por lo que se solicita la siguiente información para exportar:

Decreto 90-97, Artículo 130: Ámbito de las responsabilidades, inciso b. Al Ministerio de Agricultura y Ganadería y Alimentación, las de prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

Acuerdo Gubernativo 969-99, Artículo 16. Licencia Sanitaria. Todo propietario de establecimientos de alimentos, previo a su funcionamiento o apertura al público, deberá obtener la licencia sanitaria extendida por la autoridad competente. Es prohibido el funcionamiento de establecimientos de alimentos sin licencia sanitaria vigente.

Requisitos Obligatorios para la Dirección de Inocuidad:

- El establecimiento productor y/o exportador deben estar reconocidos y aprobados por la autoridad oficial competente en Guatemala, facilitando su elegibilidad por medio de la inspección en el país de origen.
- Toda exportación podrá ser muestreada acorde a las directrices del CODEX ALIMENTARIUS cuando la autoridad oficial de Guatemala lo considere necesario y/o oportuno.

Documentos obligatorios a presentar

- Solicitud completamente llena y con datos correctos.
- Fotocopia de Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
- Fotocopia de Factura comercial
- Si el alimento descrito en la solicitud fue maquilado en otro establecimiento distinto al exportador, presentar constancia.
- Para alimentos de origen hidrobiológico especificar si es de extracción o cultivo.


Asistencia Administrativa:
Inga. Paola Antonia Veroa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR
Dirección de Inocuidad

CAPÍTULO V

PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS


Asistencia Administrativa:
Inga Patricia Pardo Antonio
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano Garcia
Autorizado
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Representativas
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO	Páginas	5

OBJETIVO:

Emitir o renovar Licencia Sanitaria de Funcionamiento para autorizar la operación de establecimientos de alimentos cárnicos no procesados en el territorio nacional, con la finalidad de cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos en la normativa vigente.

NORMAS:

2. El Técnico en Archivo Físico apoya en la verificación del expediente, el cual debe contener los documentos siguientes:
 - i. Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de Rastros, Establecimientos de Transformación y Almacenadoras DI-00-R-043 **(Ver Anexo 1)**.
 - ii. Boleta de pago cancelada.
3. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias de la instalación, su operación y los registros de controles de proceso en los establecimientos, de conformidad con la normativa vigente, utilizando los documentos siguientes:
 - e. Informe de Supervisión Oficial FORMA SUP 1 **(Ver Anexo 2)**.
 - f. Check List Almacenadoras DI-SOIC-R26 **(Ver Anexo 3)**.
4. El Profesional de Apoyo en Verificación, en caso de existir no conformidades, colabora en remitirlas al interesado para que presente el plan de acciones correctivas a implementar. El plan de acciones correctivas debe ser revisado y aprobado, considerando el plazo de cumplimiento. Si el interesado no cumple con satisfacer dentro del plazo establecido las acciones requeridas o si el plan de acción no brinda las garantías necesarias para garantizar la inocuidad de los productos, se procede a emitir la boleta de rechazo, denegando la solicitud.

Inga. [Firma]
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Autorizado
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

5. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la impresión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, en los casos donde no se encuentren hallazgos que comprometan la inocuidad de los productos.

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en el ingreso de datos al registro digital y físico.
	3	Apoya en el traslado del expediente al Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	4	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 5. No: Devuelve con observaciones.
	5	Asigna expediente y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	6	Apoya en la recepción del expediente y en la programación de la verificación.
	7	Apoya en la verificación al establecimiento (Ver Norma 2).
	8	Apoya en la emisión del resumen de hallazgos y dictamen. Si: Sigue paso 9. No: Apoya en informar al interesado (Ver Norma 3).
	9	Apoya en la impresión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento (Ver Norma 4).
	10	Apoya en completar el expediente y en el traslado al Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



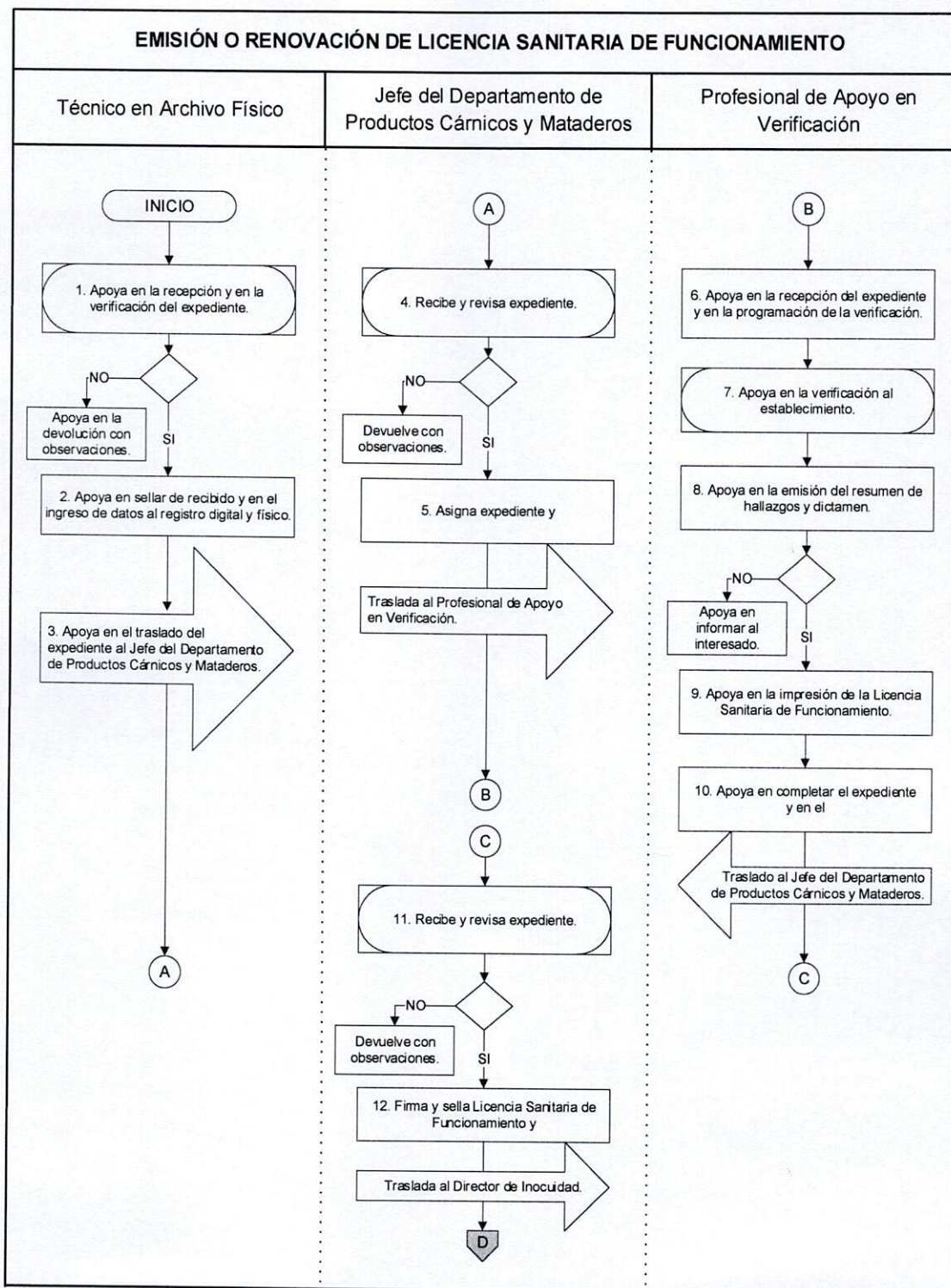

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	11	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 12. No: Devuelve con observaciones.
	12	Firma y sella Licencia Sanitaria de Funcionamiento y traslada al Director de Inocuidad.
Director de Inocuidad	13	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 14. No: Devuelve con observaciones.
	14	Valida en el archivo digital y firma Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
	15	Traslada el expediente al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	16	Apoya en la recepción del expediente y en la creación del registro digital y físico.
	17	Apoya en el traslado de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento al solicitante. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

Asistencia Administrativa:
Inga. *Antonia Caba Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

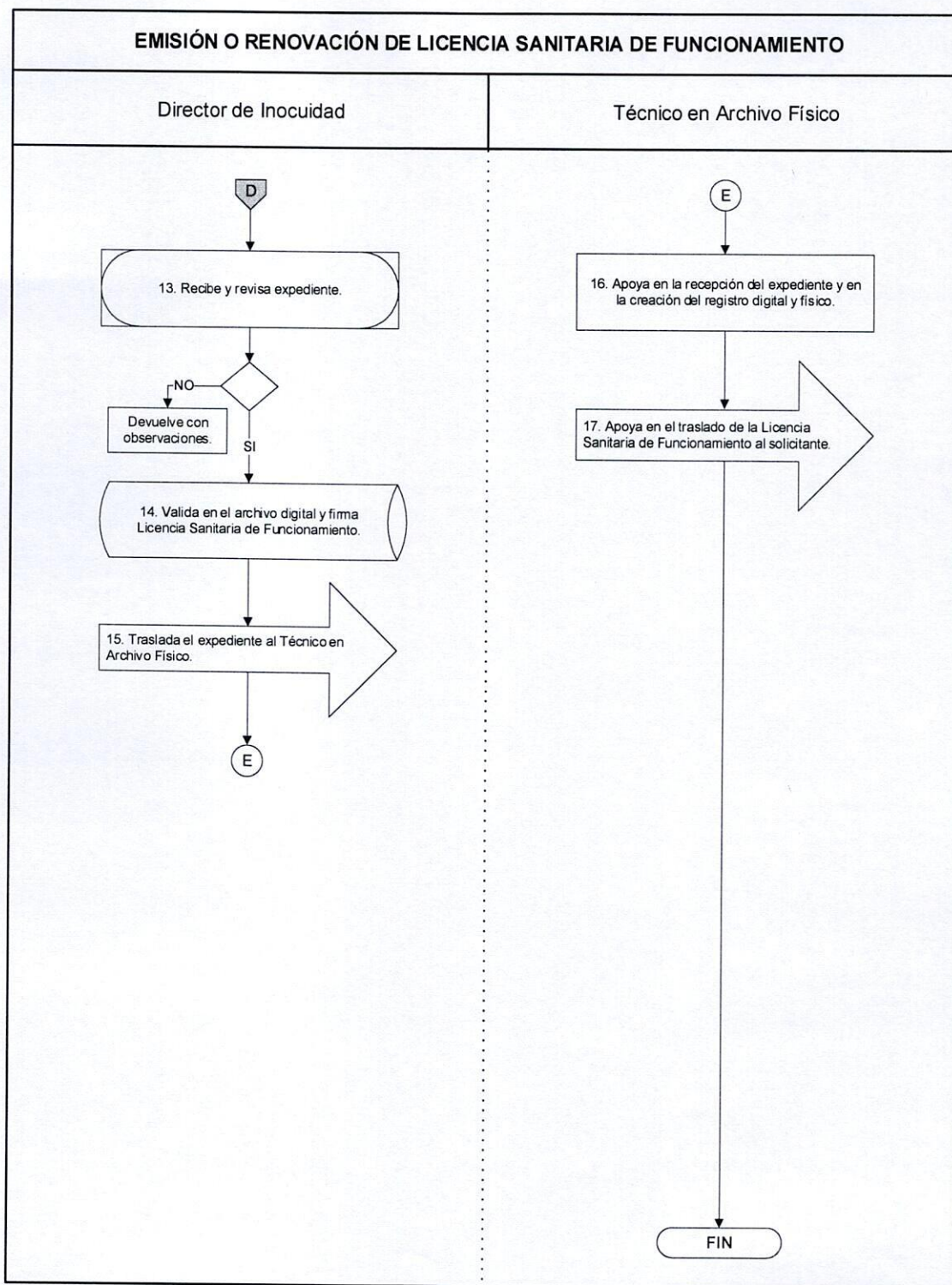



Nelson Antonio Ruano García
Autorizo:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



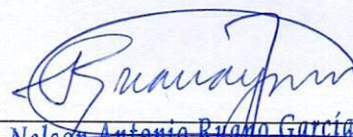
Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Osorio Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Nelson Antonio Riquelme García
Autorizado
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA




Inga. Agui. Pineda
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano Garcia
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE	Páginas	3

OBJETIVO:

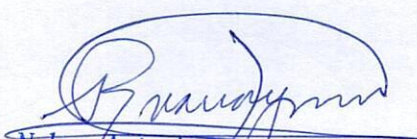
Emitir o renovar Licencia Sanitaria de Transporte a las unidades de transporte nacional que cumplen con los requisitos de inocuidad establecidos.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la verificación del expediente, el cual debe contener los siguientes documentos:
 - ii. Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte para Alimentos de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológicos No Procesados DI-FO-038 (**Ver Anexo 4**).
 - iii. Boleta de pago cancelada.
4. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del transporte, utilizando la Guía de Verificación de Transporte DI-SOIC-R07 (**Ver Anexo 5**).


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

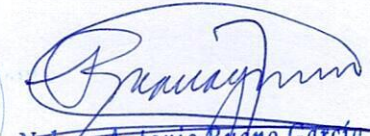


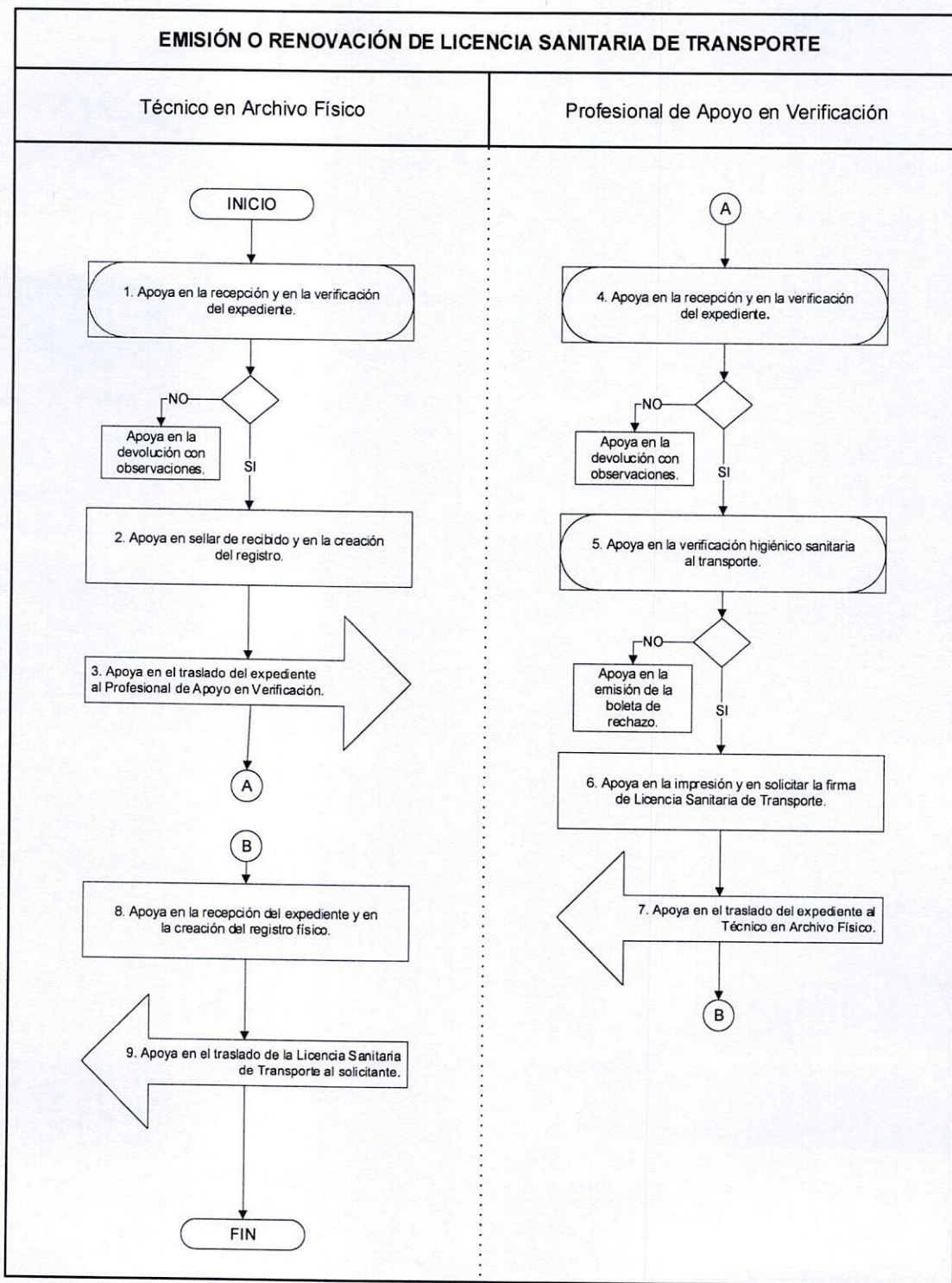

Autorizo:
Nelson Antonio Ruano García
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en la creación del registro.
	3	Apoya en el traslado del expediente al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	4	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente. Si: Sigue paso 5. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	5	Apoya en la verificación higiénico sanitaria al transporte (Ver Norma 2). Si: Sigue paso 6. No: Apoya en la emisión de la boleta de rechazo.
	6	Apoya en la impresión y en solicitar la firma de Licencia Sanitaria de Transporte.
	7	Apoya en el traslado del expediente al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	8	Apoya en la recepción del expediente y en la creación del registro físico.
	9	Apoya en el traslado de la Licencia Sanitaria de Transporte al solicitante. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa:
Inga. Aljendino Antonio Bañiza
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Riano García
Director de Inocuidad
Con Direcciones Regionales
VISAR-MAGA



[Firma]

Asistencia Administrativa
Ingeniera Patricia Antonia Osorio Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
PLANEAMIENTO



[Firma]

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD
GUATEMALA, C.A. - VOTCH

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN	Páginas	3

OBJETIVO:

Supervisar periódicamente el cumplimiento del sistema de inspección en los establecimientos que operan con Licencia Sanitaria de Funcionamiento, para asegurar la inocuidad de los productos cárnicos no procesados.


NORMAS:

4. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la programación de la supervisión en establecimientos que operan con Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
5. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la supervisión de los establecimientos, conforme a la normativa vigente, utilizando los formatos siguientes, según corresponda:
 - a. Informe de Supervisión a Oficiales FORMA SUP 2, para establecimientos que operan bajo inspección veterinaria permanente (**Ver Anexo 6**).
 - b. Informe de Supervisión Oficial FORMA SUP 1 para los demás establecimientos que operan con Licencia Sanitaria de Funcionamiento de productos cárnicos (**Ver Anexo 7**).

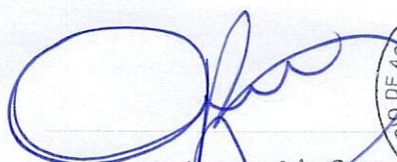

Asistencia Administrativa
Inga. Agre. Keala Antonia Cerezo Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



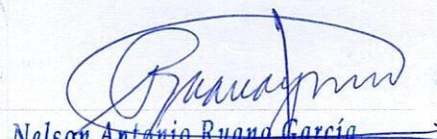
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

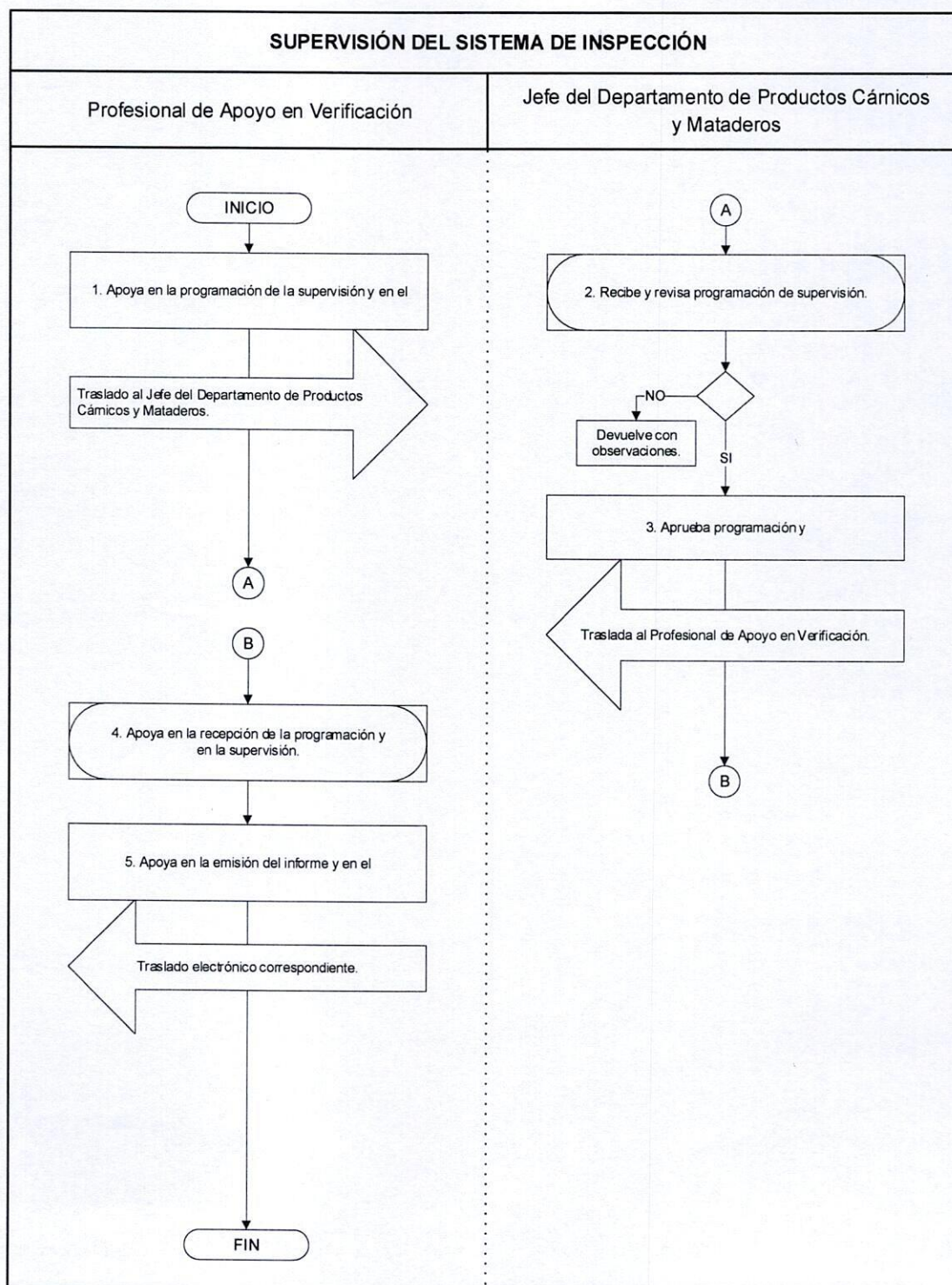

Autorizó:
Dirección de Inocuidad

SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional de Apoyo en Verificación	1	Apoya en la programación de la supervisión y en el traslado al Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos (Ver Norma 1) .
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	2	Recibe y revisa programación de supervisión. Si: Sigue paso 3. No: Devuelve con observaciones.
	3	Aprueba programación y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	4	Apoya en la recepción de la programación y en la supervisión (Ver Norma 2) .
	5	Apoya en la emisión del informe y en el traslado electrónico correspondiente. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

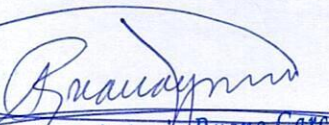



Nelson Antonio Ruano García
Autorizo
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA




Asistencia Administrativa
 Inga. Agraciado
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Autorizo:
 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES	Páginas	3

OBJETIVO:

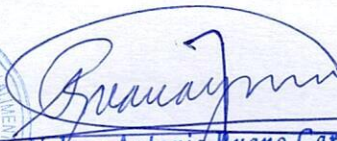
Realizar muestreo para la detección de residuos y contaminantes en los productos cárnicos no procesados provenientes de establecimientos, de conformidad con el programa nacional de muestreo, con la finalidad de asegurar la inocuidad de los alimentos.


NORMAS:

1. El Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos elabora programación del muestreo, tomando en cuenta un estimado de la producción nacional para obtener muestras representativas.
2. El Director de Inocuidad revisa que la programación del muestreo sea representativa, de tal manera que todos los establecimientos tengan la misma posibilidad de ser seleccionadas dentro del muestreo nacional.
3. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en corroborar que los resultados obtenidos, se encuentren dentro de los parámetros aceptables. En caso exista alguna desviación, se procede a notificar al Jefe de Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos para el seguimiento y aplicación de medidas correctivas.


Asistencia Administrativa:
Inga. Aguirre
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

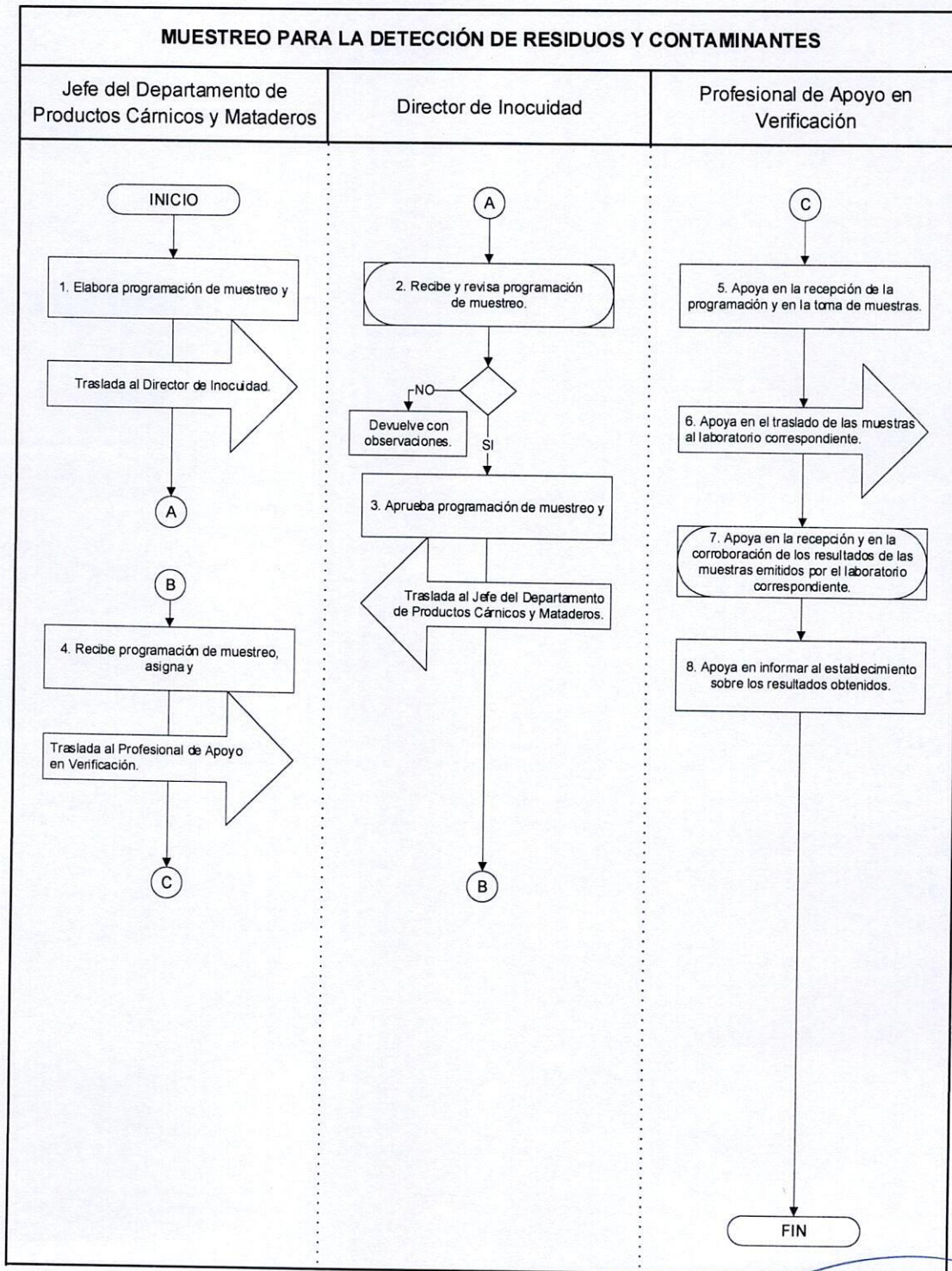


MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	1	Elabora programación de muestreo y traslada al Director de Inocuidad (Ver Norma 1) .
Director de Inocuidad	2	Recibe y revisa programación de muestreo (Ver Norma 2) . Si: Sigue paso 3. No: Devuelve con observaciones.
	3	Aprueba programación de muestreo y traslada al Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	4	Recibe programación de muestreo, asigna y traslada al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	5	Apoya en la recepción de la programación y en la toma de muestras.
	6	Apoya en el traslado de las muestras al laboratorio correspondiente.
	7	Apoya en la recepción y en la corroboración de los resultados de las muestras emitidos por el laboratorio correspondiente (Ver Norma 3) .
	8	Apoya en informar al establecimiento sobre los resultados obtenidos. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Autorizó:
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Asistencia Administrativa:
Inga. Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autenticado:
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS CÁRNICOS NO PROCESADOS	Páginas	3

OBJETIVO:

Verificar el cumplimiento de los requisitos de importación de alimentos cárnicos no procesados para garantizar su inocuidad, de acuerdo a la normativa vigente.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la verificación del expediente, el cual debe contener la Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Animal, de forma completa **(Ver Anexo 8)**.
2. El Coordinador de Importación y Exportación de Alimentos de Origen Cárnico, Bovino, Porcino y Ave recibe y analiza expediente, el cual debe cumplir con los requisitos siguientes:
 - a. El establecimiento importador debe contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
 - b. El establecimiento exportador debe estar en la lista de establecimientos autorizados para exportar a Guatemala.
 - c. Boleta de pago cancelada.


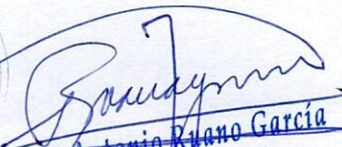
Inga. Agr. Planeantera Osorio Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

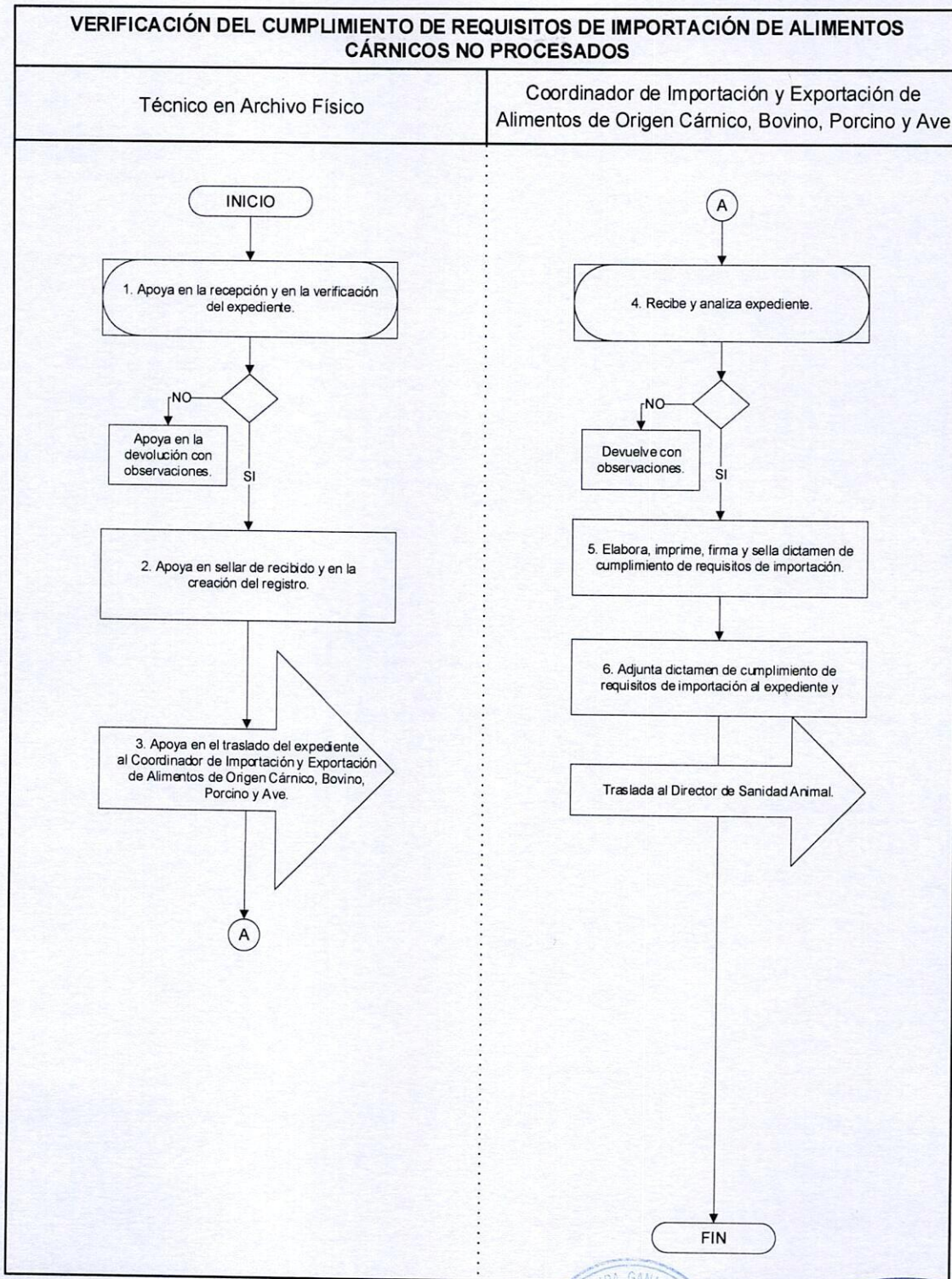


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Firmas Temporales
VISAR-MAGA

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS CÁRNICOS NO PROCESADOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en la creación del registro.
	3	Apoya en el traslado del expediente al Coordinador de Importación y Exportación de Alimentos de Origen Cárnico, Bovino, Porcino y Ave.
Coordinador de Importación y Exportación de Alimentos de Origen Cárnico, Bovino, Porcino y Ave	4	Recibe y analiza expediente (Ver Norma 2). Si: Sigue paso 5. No: Devuelve con observaciones.
	5	Elabora, imprime, firma y sella dictamen de cumplimiento de requisitos de importación.
	6	Adjunta dictamen de cumplimiento de requisitos de importación al expediente y traslada al Director de Sanidad Animal. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga Patricia Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorización Temporal
Dirección de Inocuidad
VISAR MAGA



Inga. Agr. Paola Antonia Ceballos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizo:
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
EMISIÓN DE CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL	Páginas	2

OBJETIVO:

Emitir Certificado Veterinario Oficial que acompaña los productos cárnicos no procesados provenientes de establecimientos autorizados por la Dirección de Inocuidad, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

NORMAS:

1. El Profesional de Apoyo en Verificación apoya en la verificación de la solicitud de certificado veterinario oficial, según corresponda:
 - a. Solicitud Certificado Veterinario Oficial-Local DI-SOIC-R36 (**Ver Anexo 9**).
 - b. Solicitud Certificado Veterinario Oficial-Exportación DI-SOIC-R29 (**Ver Anexo 10**).

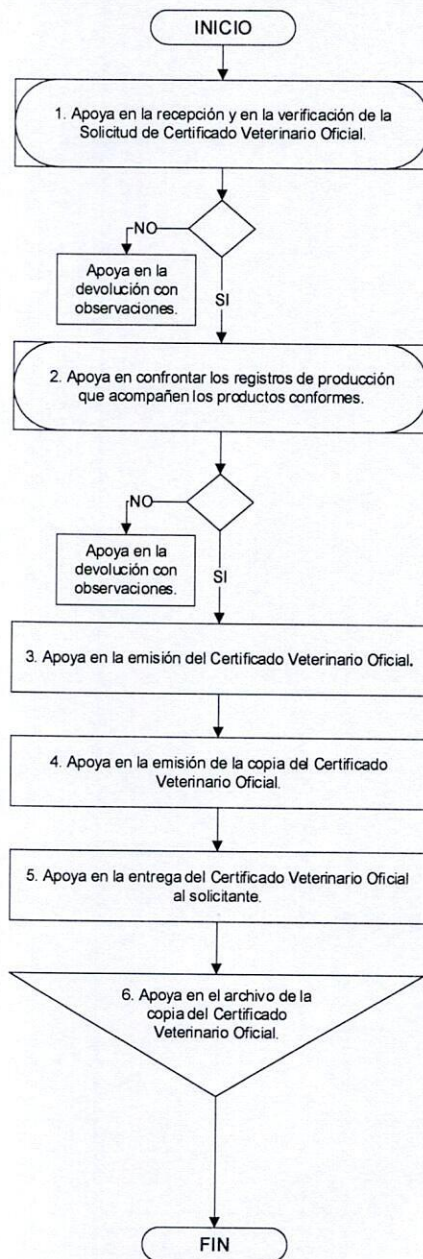
EMISIÓN DE CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional de Apoyo en Verificación	1	Apoya en la recepción y en la verificación de la Solicitud de Certificado Veterinario Oficial (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en confrontar los registros de producción que acompañen los productos conformes. Si: Sigue paso 3. No: Apoya con la devolución con observaciones.
	3	Apoya en la emisión del Certificado Veterinario Oficial.
	4	Apoya en la emisión de la copia del Certificado Veterinario Oficial.
	5	Apoya en la entrega del Certificado Veterinario Oficial al solicitante.
	6	Apoya en el archivo de la copia del Certificado Veterinario Oficial.
-----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----		

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

[Firma]
Autorizó:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

EMISIÓN DE CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL

Profesional de Apoyo en Verificación



Asistencia Administrativa:
Inga. Ana Patricia Velasco Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Autorización de
Director de Inocuidad
VISAR-MAG

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
AUTORIZACIÓN O DELEGACIÓN DE MÉDICO VETERINARIO	Páginas	3

OBJETIVO:

Autorizar o delegar al médico veterinario para el cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente, con la finalidad de asegurar la inocuidad de los productos cárnicos no procesados en establecimientos, que operan con Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la verificación del expediente, el cual debe contener los documentos siguientes:
 - a. Solicitud de Autorización o Delegación de Médico Veterinario DI-SOIC-R38, de forma completa (**Ver Anexo 11**).
 - b. Boleta de pago cancelada.
2. El Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos realiza evaluación de conocimientos básicos de inspección e inocuidad y califica según los criterios siguientes:
 - a. Mayor o igual a 70: aprueba.
 - b. Menor a 70 puntos: reprueba.
3. El Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos emite autorización o delegación de servicios de inspección de médico veterinario, la cual tiene vigencia durante un año.


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Deloa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad

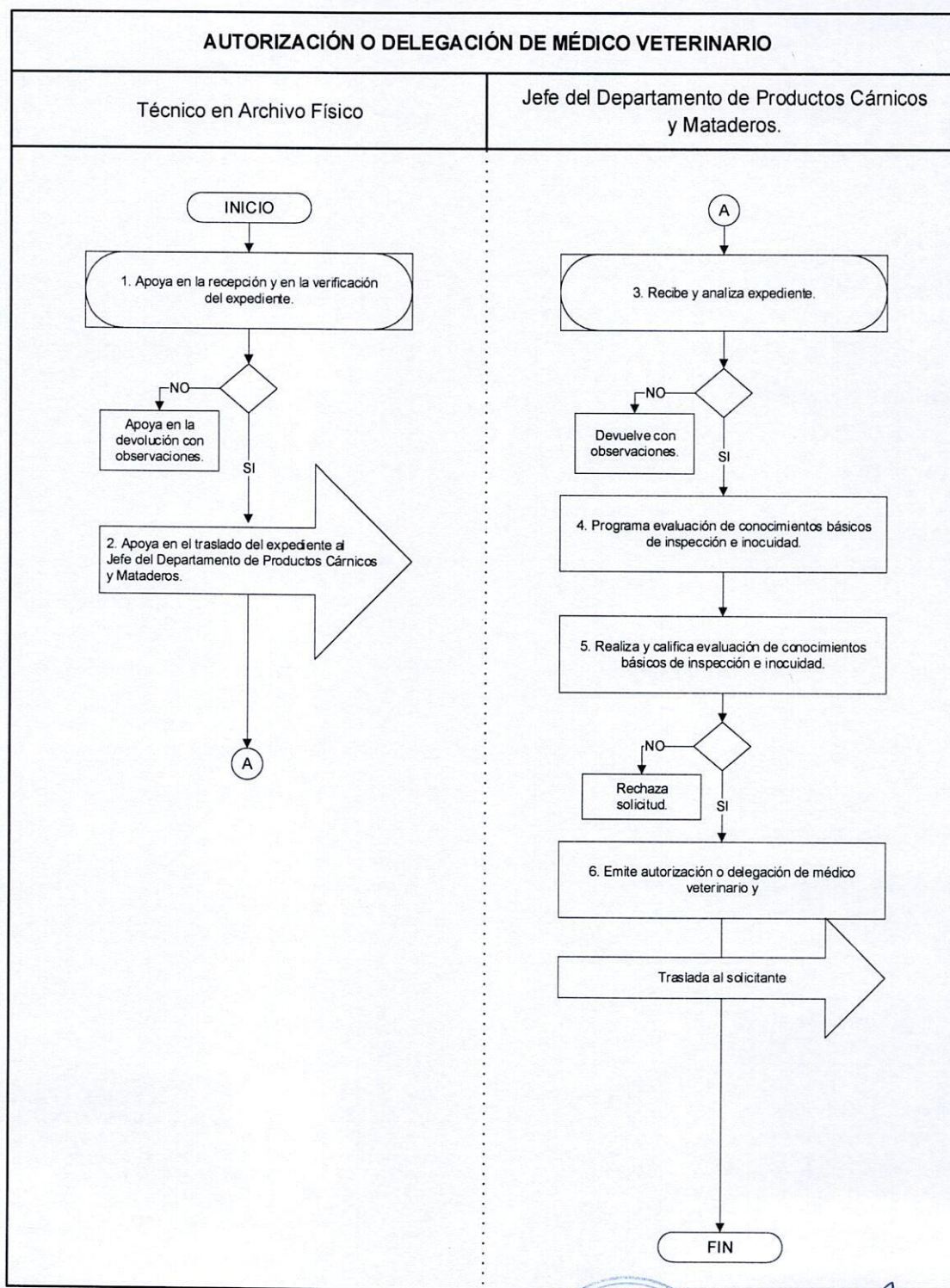
AUTORIZACIÓN O DELEGACIÓN DE MÉDICO VETERINARIO		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en el traslado del expediente al Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.	3	Recibe y analiza expediente. Si: Sigue paso 4. No: Devuelve con observaciones.
	4	Programa evaluación de conocimientos básicos de inspección e inocuidad.
	5	Realiza y califica evaluación de conocimientos básicos de inspección e inocuidad (Ver Norma 2). Si: Sigue paso 6. No: Rechaza solicitud.
	6	Emite autorización o delegación de médico veterinario y traslada al solicitante (Ver Norma 3). -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----


Asistencia Administrativa
Inga Planzamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación






Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizo:
Correspondientes Temporales
VISAR-MAGA




Asistencia Administrativa:
 Planeamiento
 Inga. Agr. Paola Antonia Osorio Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autoriza:
 Copia Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
SOLICITUD DE SERVICIO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA	Páginas	2

OBJETIVO:

Asignar el servicio de inspección higiénico sanitaria en establecimientos que operan con Licencia Sanitaria de Funcionamiento, para asegurar la inocuidad de los alimentos cárnicos no procesados.

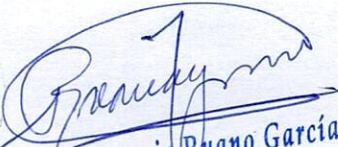
NORMAS:

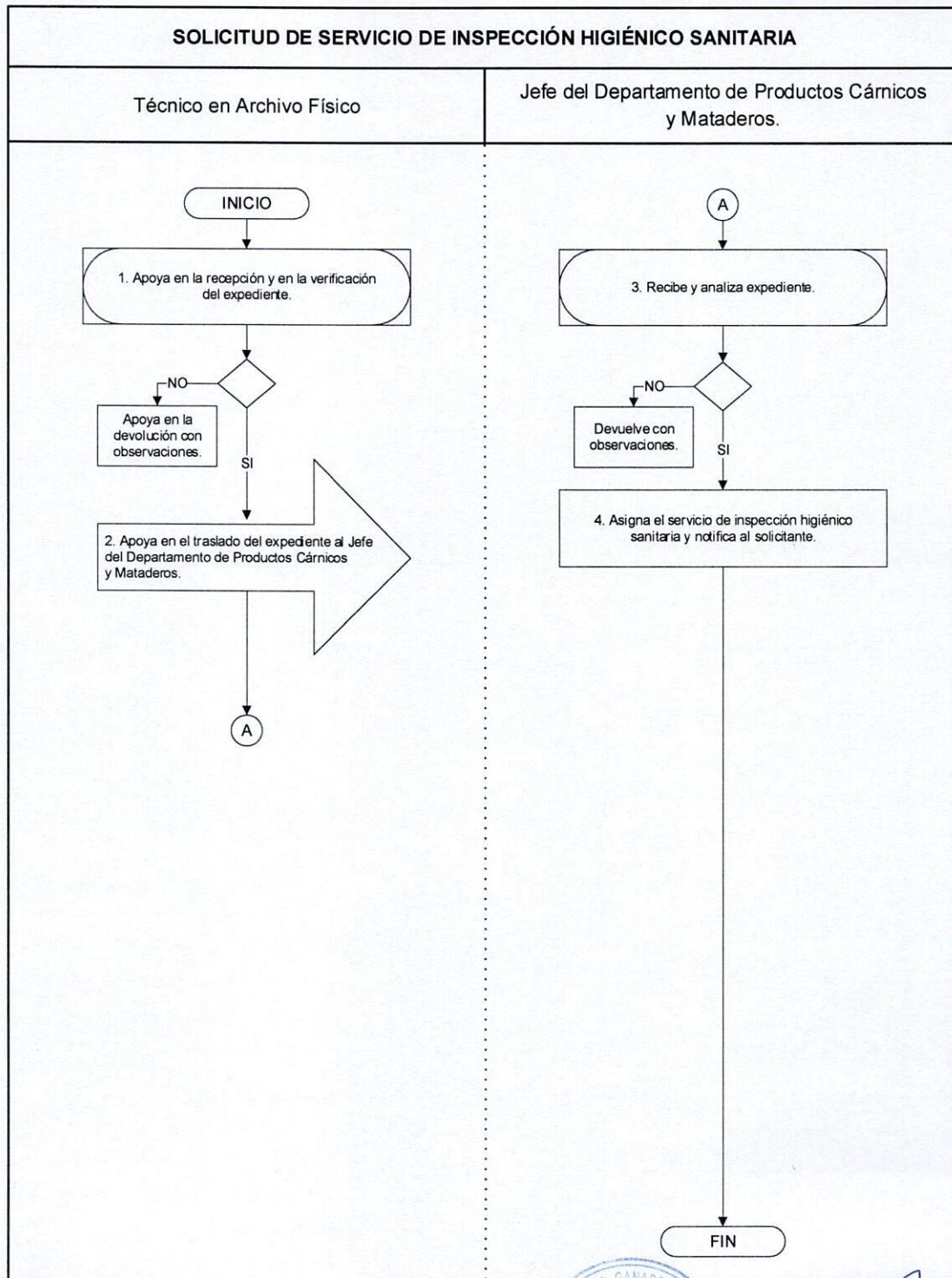
1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la verificación del expediente, el cual debe contener la Solicitud de Servicios de Inspección Higiénico-Sanitaria para Establecimientos de Productos Cárnicos DI-SOIC-R37 (**Ver Anexo 12**).

SOLICITUD DE SERVICIO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en el traslado del expediente al Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	3	Recibe y analiza expediente. Si: Sigue paso 4. No: Devuelve con observaciones.
	4	Asigna el servicio de inspección higiénico sanitaria y notifica al solicitante. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Piedad Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

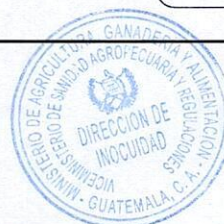



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD



Asistencia Administrativa:
Planeamiento

Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Autorizó:
Dirección de Inocuidad

Nelson Antonio Raano García
Director de Inocuidad
Funciones Temporales
VISA: B. MAGA 286

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Fecha	septiembre 2023
REPOSICIÓN DE DOCUMENTOS OFICIALES	Páginas	3

OBJETIVO:

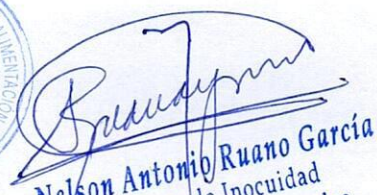
Reponer documentos oficiales emitidos por el Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos, en caso de pérdida, robo o actualización de datos.

NORMAS:

1. El Técnico en Archivo Físico apoya en la verificación del expediente, el cual debe contener los documentos siguientes:
 - a. Solicitud de Reposición de Documentos Oficiales de Productos Cárnicos y Mataderos DI-SOIC-R41 (**Ver Anexo 13**).
 - b. Boleta de pago cancelada.


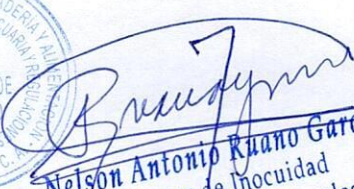

Ingrid Patricia Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

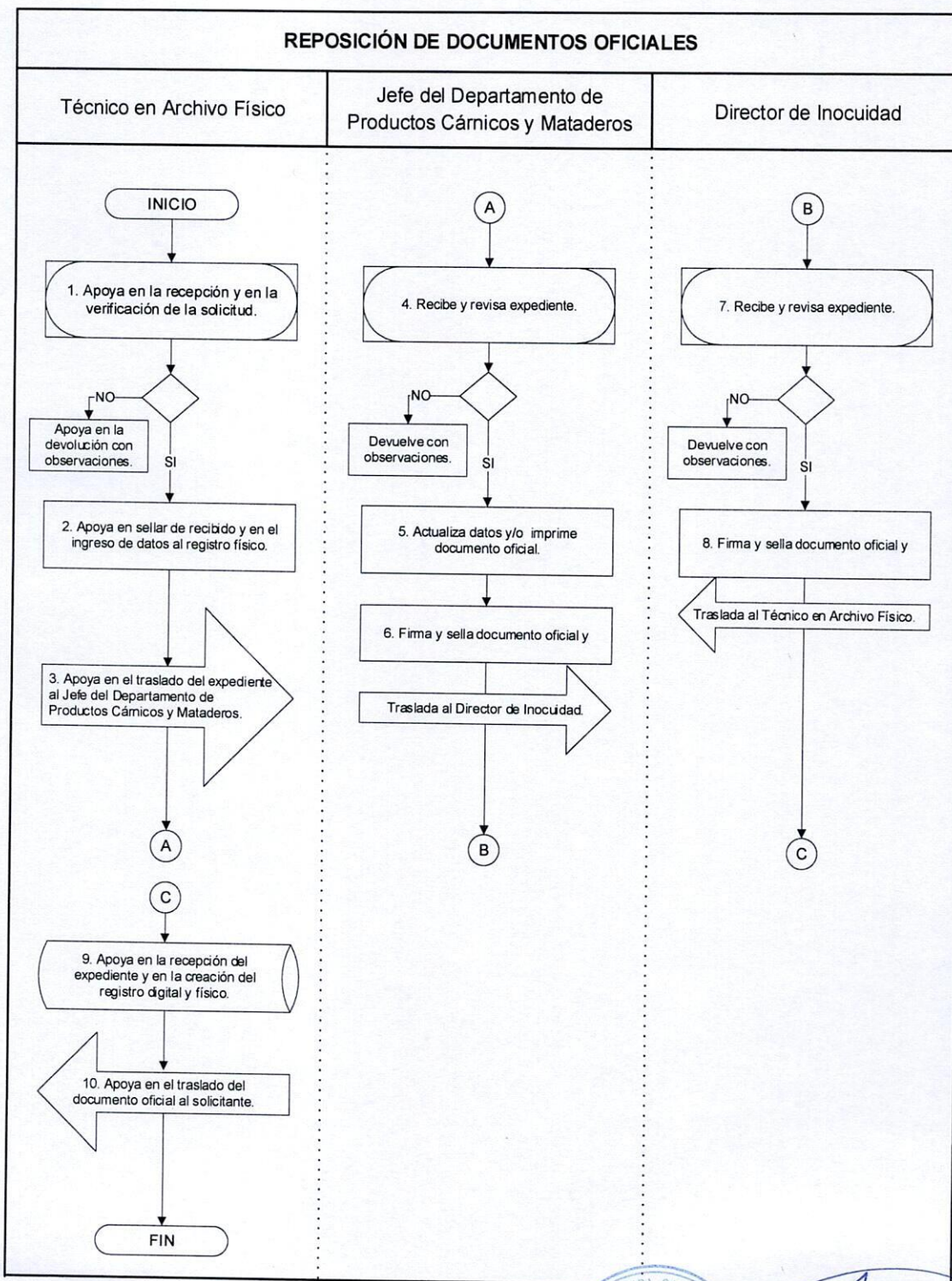



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizo:
Con Fines Temporales
VISAR-MAG

REPOSICIÓN DE DOCUMENTOS OFICIALES		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Técnico en Archivo Físico	1	Apoya en la recepción y en la verificación de la solicitud (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 2. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	2	Apoya en sellar de recibido y en el ingreso de datos al registro físico.
	3	Apoya en el traslado del expediente al Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.
Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	4	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 5. No: Devuelve con observaciones.
	5	Actualiza datos y/o imprime documento oficial.
	6	Firma y sella documento oficial y traslada al Director de Inocuidad.
Director de Inocuidad	7	Recibe y revisa expediente. Si: Sigue paso 8. No: Devuelve con observaciones.
	8	Firma y sella documento oficial y traslada al Técnico en Archivo Físico.
Técnico en Archivo Físico	9	Apoya en la recepción del expediente y en la creación del registro digital y físico.
	10	Apoya en el traslado del documento oficial al solicitante. -----FIN DEL PROCEDIMIENTO-----


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Ayra. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autoriza
Comisiones Temporales
VISAR-MAG



[Firma]
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION
PLANEAMIENTO

[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizo:
Con Firmas Temporales
VISAR-MAGA

MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION
DIRECCION DE INOCUIDAD
GUATEMALA, C.A.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

TÉRMINOS	SIGNIFICADO
Carne	Parte comestible, sana y limpia de la musculatura estriada esquelética, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasas, fibras nerviosas, vasos sanguíneos y linfáticos de las especies animales de abasto sacrificadas y autorizadas para consumo humano.
Check list	Lista de chequeo o de verificación.
Inocuidad	Garantía que un alimento no causará daño al consumidor cuando se preparen y consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.
Producto Conforme	Productos que han sido producidos y manipulados de forma correcta, de conformidad con la normativa establecida, preservando su inocuidad.
Rastreabilidad	Capacidad para seguir el movimiento de un alimento ("rastrear") a través de etapas especificadas de la producción, transformación y distribución.
Rastro	Planta donde se sacrifican, faenan, destazan y deshuesan animales de abasto destinados como alimento para el consumo humano.

GLOSARIO DE SIGLAS

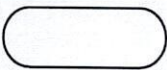
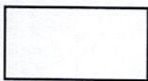
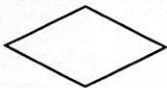
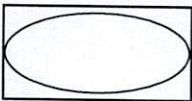
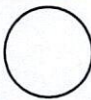

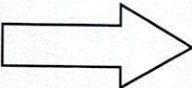
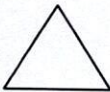
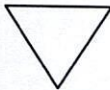
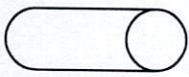
SIGLAS	SIGNIFICADO
DI	Dirección de Inocuidad
DPI	Documento Personal de Identificación
RTU	Registro Tributario Unificado
SOIC	Servicio Oficial de Inspección de Carnes
SUP	Supervisión

Asistencia Administrativa:
Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



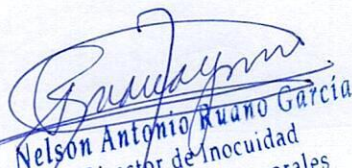
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

GLOSARIO DE SÍMBOLOS

Núm.	Símbolo	Significado
1		Inicio o finalización: Indica el inicio o la terminación del flujo.
2		Actividad: Describe las acciones que desempeñan las personas involucradas en el procedimiento.
3		Decisión: Indica un punto dentro del flujo en donde se debe tomar una decisión entre dos o más opciones.
4		Inspección, revisión o verificación: Una inspección ocurre, cuando se examina y/o comprueba "algo" del trabajo ejecutado; cuando antes de autorizar la consecución de otro paso de un procedimiento, se detiene a meditar, para autorizar lo que debe continuarse ejecutando.
5		Conector: Indica que el flujo continúa donde se ha colocado un símbolo idéntico que contiene la misma letra.
6		Referencia a otra página: Indica que el procedimiento continúa en otra página.
7		Traslado: Indica el movimiento de documentos, material o equipo.
8		Archivo: Resguardo de documentos de manera permanente.
9		Archivo: Resguardo de documentos de manera temporal.
10		Base de datos: Manejo de información digital.


Asistencia Administrativa
Ingeniera Angélica Chocón Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

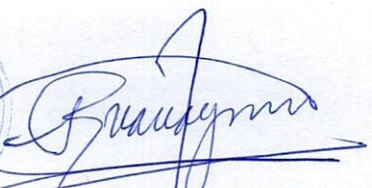



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo: CAR-MAGA
Dirección de Inocuidad

ANEXOS



Asistencia Administrativa:
Inga Aguirre Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Autorizó:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 1

Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de Rastros, Establecimientos de Transformación y Almacenadoras DI-00-R-043



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones
Dirección de Inocuidad

**SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO
DE RASTROS, ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN Y ALMACENADORAS
DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS**

Nueva ☐ Renovación ☐

BOVINOS ☐ PORCINOS ☐ AVES ☐ OTROS ☐ ESPECIFIQUE: _____

ALMACENAMIENTO ☐ TRANSFORMACIÓN ☐ RASTRO ☐

1. DATOS DEL SOLICITANTE:

→ Nombre y Apellidos del Solicitante o Representante Legal: _____

→ Edad: _____ Nacionalidad: _____ Profesión u Oficio: _____

→ Dirección: _____

→ Lugar para recibir notificaciones: _____

→ Teléfono: _____ Fax: _____ Correo Electrónico: _____

2. DATOS DE LA EMPRESA:

→ Nombre de la Empresa: _____

→ Dirección: _____

→ Teléfono: _____ Fax: _____ Correo Electrónico: _____

→ Actividad o Giro de la Empresa: _____

→ Dirección Cámara Fría: _____

3. INFORMACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y/O EXPORTACIÓN:

→ País(es) del que va a importar: _____

→ Tipo de producto(s): _____

→ Presentación: _____

→ Empresa(s) de donde proviene el producto (nombre y dirección): _____

→ País(es) al que va a exportar: _____

→ Tipo de producto(s): _____

→ Presentación: _____

4. CATEGORÍA Y COSTO DEL RASTRO:

A: Q1.000.00 (75 cerdos / 31 bovinos / 10,000 aves)	<input type="checkbox"/>
B: Q 800.00 (50 cerdos / 30 bovinos / 5,000 aves)	<input type="checkbox"/>
C: Q 600.00 (10 cerdos / 2,000 aves)	<input type="checkbox"/>
D: Q 200.00 (1 cerdo / 100 aves)	<input type="checkbox"/>

5. ACTUALIZACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LICENCIA:

→ Tipo y Número de Licencia: _____

Nombre y Firma del Propietario/Representante Legal

Actualización: 11/01/2023 (kmrk)

DI-00-R-043

Inga. Ayda Paola Antonia Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Autorización Temporal
VISAR



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones
Dirección de Inocuidad

Documentos Obligatorios que Deben Adjuntarse a la Solicitud de Licencia Nueva:

a) Si es persona jurídica:

- Fotocopia simple de la escritura de constitución de formación de la sociedad o empresa inscrita en el Registro Mercantil General de la República (Fotocopia legalizada para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia simple del Nombramiento del Representante Legal, debidamente Inscrito en el Registro Mercantil General de la República (Fotocopia legalizada para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia del juego de planos (aplica para rastros de cualquier especie y establecimientos de cualquier tipo de la especie bovina).
- Fotocopia simple de la patente de Comercio de Empresa y de Sociedad (Fotocopia legalizada para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia simple del Dictamen favorable extendido por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (aplica para rastros de cualquier especie y establecimientos de cualquier tipo de la especie bovina).

***Adjuntar recibo de pago de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento acorde al tipo de establecimiento, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la empresa consignada en la solicitud.**

b) Si es persona individual, fotocopia de:

- Fotocopia simple de la Patente de Comercio (Fotocopia legalizada para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia simple de Documento de Identificación (Fotocopia legalizada para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia del juego de planos (aplica para rastros de cualquier especie y establecimientos de cualquier tipo de la especie bovina).
- Copia del Dictamen favorable extendido por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (aplica para rastros de cualquier especie y establecimientos de cualquier tipo de la especie bovina).

***Adjuntar recibo de pago de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento acorde al tipo de establecimiento solicitado, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la empresa consignada en la solicitud.**

c) Adicional para Importador:

- Dirección donde se encuentra la Bodega/Cuarto Frío, con Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, o bien Carta de la Empresa que le dará el Servicio de Cuarto Frío para el o los Productos a Importar y la Dirección de ésta y fotocopia de Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.

d) Adicional para Exportador:

- Copia de los Planos del Establecimiento donde se Transformará el Alimento a Exportar, con Especificaciones detalladas de sus Ambientes, Infraestructura, Sistemas de Agua, Electricidad, Drenajes, etc. Equipos, Disposición Final de Aguas Servidas, Sistema de Refrigeración.
- Información de Límites del Establecimiento, Vías de Acceso, Ubicación.

- e) Si es Empresa Exportadora sin contar con Planta de Transformación debe de presentar además una Carta de la Empresa que le Maquilará el Producto que incluya la Dirección de ésta y Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de la misma, así como la fotocopia de dicha Licencia.


f) Adicional para rastros y establecimientos de transformación:

- Adjuntar documento especificando días y horario de operación

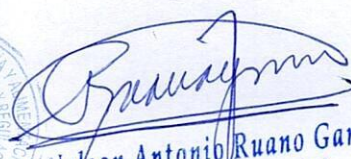
Con base en el Código de Salud (Decreto No. 90-87 del Congreso de la República), el Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99), para el otorgamiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Empresas Exportadoras, Importadoras y Comercializadoras. Acuerdo Gubernativo 411-2002 y Acuerdo Gubernativo 364-2010

Actualización: 11/01/2022 (jmk)

DI-00-R-043


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga. Algu. Paula Antonia Ochoa Bautista
Incargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autoriza:
Comisión de Inocuidad
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones
Dirección de Inocuidad

Documentos Obligatorios que Deben Adjuntarse a la Solicitud de Renovación:

a) Si es persona jurídica:

- Fotocopia legalizada de la escritura de constitución de formación de la sociedad o empresa inscrita en el Registro Mercantil General de la República (Únicamente para el caso de la especie bovina o en caso exista modificación).
- Fotocopia legalizada del Nombramiento del Representante Legal, debidamente Inscrito en el Registro Mercantil General de la República (Únicamente para el caso de la especie bovina; fotocopia simple en caso exista modificación para las demás especies).
- Copia del Dictamen favorable extendido por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (Aplica para rastros de cualquier especie y establecimientos de cualquier tipo de la especie bovina).
- Fotocopia legalizada de las patentes de Comercio de Empresa y de Sociedad (Únicamente para el caso de la especie bovina; fotocopia simple en caso exista modificación para las demás especies).
- Fotocopia del juego de planos (Únicamente para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia simple de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento a renovar.
- Fotocopia simple de Documento de Identificación del Representante legal.
- Carta, en hoja membretada de la empresa, extendida por el representante legal, debidamente identificado, solicitando la renovación.

***Adjuntar recibo de pago de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento acorde al tipo de establecimiento, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la empresa establecida en la solicitud.**

b) Si es persona individual, fotocopia de:

- Fotocopia simple de la Patente de Comercio (Fotocopia legalizada para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia simple de Documento de Identificación (Fotocopia legalizada para el caso de la especie bovina).
- Fotocopia del juego de planos (Únicamente para el caso de la especie bovina).
- Copia del Dictamen favorable extendido por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (Aplica para rastros de cualquier especie y establecimientos de cualquier tipo de la especie bovina).

***Adjuntar recibo de pago de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento acorde al tipo de establecimiento, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la empresa establecida en la solicitud.**

c) Adicional para Importador:

- Dirección donde se encuentra la Bodega/Cuarto Frío, con Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, o bien Carta de la Empresa que le dará el Servicio de Cuarto Frío para el o los Productos a Importar y la Dirección de ésta y fotocopia de Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.

d) Adicional para Exportador:

- e) Si es Empresa Exportadora sin contar con Planta de Transformación debe de presentar además una Carta de la Empresa que le Maquillará el Producto que incluya la Dirección de ésta y Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento de la misma, así como la fotocopia de dicha Licencia.

f) Adicional para rastros y establecimientos de transformación:

- Adjuntar documento especificando días y horario de operación

Con base en el Código de Salud (Decreto No. 90-97 del Congreso de la República), el Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99) para el otorgamiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Empresas Exportadoras, Importadoras y Comercializadoras, Acuerdo Gubernativo 411-2002 y Acuerdo Gubernativo 384-2010

Actualización: 11/01/2023 (wmpk)


DI-00-R-043


Asistencia Administrativa:
Inga Elena Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Autorizó:
Con Directores Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 2
Informe de Supervisión Oficial FORMA SUP 1

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes		Código	FORMA SUP 1
	Informe de Supervisión Oficial		Versión	7
			Creado	19/07/2012
			Modificado	22/08/2022
			Página	1 de 3

1. Establecimiento	2. Dirección:		
	3. No. Establ:	4. Fecha supervisión	
	5. LSF:		
	6. Vencimiento:		
	7. Supervisor:		
	8. MVO:		
9. No. Registro			
10. Tipo de auditoría:	En sitio <input type="checkbox"/> Documental <input type="checkbox"/>		

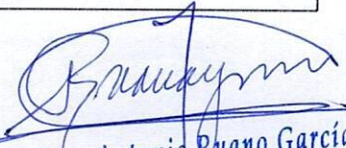
Coloque una X en el y/o los ítems evaluados durante la visita de inspección.


A.	ARGUMENTO LEGAL	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	Rev.	Dictamen
01	AG 411-2022. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 9	Auditoría del programa de limpieza y desinfección		
02	AG 411-2002. Artículo 11 AG 384-2010. Artículos 5, 11, 17	Inspección de condiciones sanitarias de diseño y construcción de equipos y utensilios		
03	AG 411-2002. Artículos 6, 7, 9, 10 Acuerdo Gubernativo 384-2010. Artículo 18	Verificación del suministro y calidad del agua, agua caliente, hielo, vapor y otros		
04	AG 411-2002. Artículos 13, 14 Acuerdo Gubernativo 384-2010. Artículo 17	Inspección condiciones diseño y construcción techos, paredes, puertas, pisos, drenajes, etc.		
05	AG 411-2002. Artículo 13 AG 384-2010. Artículo 18	Inspección del sistema de iluminación (estado general, ubicación, calidad, intensidad)		
06	AG 411-2002. Artículos 10, 13 AG 384-2010. Artículos 17, 18	Inspección del sistema de ventilación (controla la condensación, vapores y olores)		
07	AG 411-2002. Artículo 13 AG 384-2010. Artículos 9, 17, 42	Verificación de las condiciones de almacenamiento y temperatura en cámaras		
08	AG 411-2002. Artículos 7, 9, 10 AG 384-2010. Artículo 107	Inspección de las condiciones de almacenamiento en bodegas		
09	AG 411-2002. Artículos 7, 27 AG 384-2010. Artículos 57, 58, 59, 60, 102, 117	Verificación de las condiciones de transporte		
10	AG 411-2002. Artículos 7, 9, 10 AG 384-2010. Artículos 9, 17	Inspección de instalaciones sanitarias (sanitarios, vestidores, estaciones de lavado de manos y calzado, comedor, lavandería, otros)		
11	AG 411-2002. Artículos 9, 10 AG 384-2010. Artículo 17	Inspección de las instalaciones y áreas externas		
12	AG 411-2002. Artículo 11 AG 384-2010. Artículos 17, 18	Verificación del programa control de plagas		
13	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 36, 37	Verificación de procedimientos y condiciones pre-operacionales		
B.	PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			
01	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 9, 17	Auditoría de requisitos del personal (capacitación, higiene personal, hábitos de conducta, salud)		
02	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 9, 14, 17	Inspección de procedimientos de BPM's y condiciones de proceso		
03	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 44	Auditoría del programa de manejo de materias primas		
04	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 36, 37	Verificación de procedimientos y condiciones pre-operacionales y operacionales		

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad


Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizado
Dirección de Inocuidad

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	FORMA SUP 1
		Versión	7
	Informe de Supervisión Oficial	Creado	19/07/2012
		Modificado	22/08/2022
		Página	2 de 3

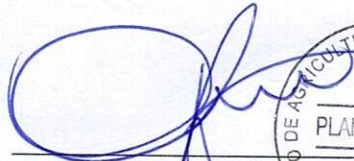
C.		SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		
01	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 9, 21	Auditoría de Plan HACCP		
02	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 22	Verificación de Puntos Críticos de Control (PCC).		
03	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 22	Verificación documental de los registros de la planta.		
04	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 22	Verificación de no conformidades y acciones correctivas/preventivas		
D.		ACTIVIDADES DE REDUCCIÓN DE PATOGENOS		
01	AG 411-2002. Artículos 12, 15, 16 AG 384-2010. Capítulo XVI.	Recolección y frecuencia del muestreo		
02	AG 411-2002. Artículo 18 AG 384-2010. Artículo 101	Evaluación de resultados (Análisis de desempeño)		
E.		SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN		
01	AG 411-2002. Artículo 18 AG 384-2010. Artículos 40, 101	Resultados de verificación y documentación en archivos SOIC		
02	AG 411-2002. Artículo 18 AG 384-2010. Artículo 40	Documentación de no cumplimiento		
03	AG 384-2010. Artículos 9, 18, 19.	Documentación de resultados de la verificación EES		
F.		OTROS REQUISITOS		
01	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 9	Verificación de programas de calibración de equipo		
02	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 50, 54	Verificación de la cantidad, tipo y etiquetado del producto		
03	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Capítulo XVII	Auditoría del Programa de rastreabilidad y retiro de producto de mercado		
04	AG 411-2002. Artículo 27 AG 384-2010. Capítulo X	Verificación de los procedimientos de Bienestar Animal		
05	AG 384-2010. Artículo 74	Verificación de los procedimientos para EEB y disposición del MER		

C = Cumple NC = No Cumple N/A = No Aplica

Firma y Sello
Establecimiento


Firma y Sello
Inspector Oficial

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad


Asistencia Administrativa
Inge. Jara, Paola Antonia Ochoa Quiroga
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizo:
Director de Inocuidad

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes Informe de Supervisión Oficial	Código	FORMA SUP 1
		Versión	7
		Creado	19/07/2012
		Modificado	22/08/2022
		Página	3 de 3

SOLICITUD DE ACCIÓN CORRECTIVA (SAC)

	HALLAZGO	EVIDENCIA OBJETIVA	ACCIÓN CORRECTIVA/PREVENTIVA	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

El establecimiento deberá completar la sección que se encuentra sombreada.

DICTAMEN

Según el Acuerdo Gubernativo 969-99. El otorgamiento de las licencias sanitarias para el funcionamiento de almacenadoras, distribuidoras y centro de acopio de alimentos, estará sujeto al cumplimiento de los requisitos generales y a los específicos de aseguramiento de las condiciones de higiénico-sanitarias y almacenamiento correcto de alimentos, establecidos por las autoridades competentes.

PROCEDE ☐

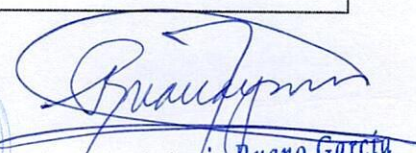
NO PROCEDE ☐

FIRMA Y SELLO / AUDITOR OFICIAL


Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------


Asistencia Administrativa:
Paola Antonia Ochoa Barrios
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 3
Check List Almacenadoras DI-SOIC-R26

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	DI-SOIC-R26
		Versión	1 Rev. 2
	Check List Almacenadoras	Creado	16/08/2013
		Modificado	23/08/2013
		Página	1 de 2

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha

MVO

Establecimiento

Dirección cámara fría

Teléfono

Mail

Actividad

Representante Legal

Responsable

LSF

Vencimiento

DICTAMEN

Según el Acuerdo Gubernativo 969-99. Artículo 19. El otorgamiento de las licencias sanitarias para el funcionamiento de almacenadoras, distribuidoras y centro de acopio de alimentos, estará sujeto al cumplimiento de los requisitos generales y a los específicos de aseguramiento de las condiciones de higiénico-sanitarias y almacenamiento correcto de alimentos, establecidos por la autoridad competente.

PROCEDE

☐

NO PROCEDE

☐

Observaciones

Firma/Sello Auditor Oficial


Firma/Sello Responsable

Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	DI-SOIC-R26
		Versión	1 Rev. 2
	Check List Almacenadoras	Creado	16/08/2013
		Modificado	23/08/2013
		Página	2 de 2

EVALUACIÓN	A = Aprobado AC = Aprobado con condición NA = No Aprobado
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

	ASPECTOS A VERIFICAR	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	Las paredes, puertas y techos están edificadas con material de fácil limpieza		
2	Las puertas evidencian limpieza y sanitización		
3	La almacenadora no evidencian condensación (indicador de mantenimiento)		
4	El producto se encuentra ordenado y separado de acuerdo a la especie.		
5	El empaque no evidencia desperfectos o rupturas.		
6	Tiene control de temperatura interno y externo (no menor a -18°C congelado)		
7	Se poseen registros diarios de temperatura.		
8	La iluminación permite una adecuada inspección de la limpieza y sanitización de la almacenadora.		
9	Las lámparas poseen protección evitando su ruptura.		
10	Demuestran evidencia de un programa de limpieza.		
11	Las áreas de trabajo evidencian limpieza y sanitización		
12	Se poseen registros de la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.		
13	El Producto se encuentra sobre u otro tipo de material que evite el contacto directo sobre el suelo.		
14	El producto presenta separación entre paredes y difusores.		
15	Poseen evidencia de un programa de control de plagas con sus registros actualizados		
16	Los drenajes están contruidos adecuados para la protección de plagas.		

Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------


[Firma]
Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Coronación
Dirección de Inocuidad
VISAR MAGA

Anexo 4

Solicitud de Licencia Sanitaria de Transporte para Alimentos de Origen Animal, Vegetal e Hidrobiológico No Procesados DI-FO-038

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO NO PROCESADOS	Código: DI-FO-038 Versión: 1 Página 1 de 2
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

**SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE PARA
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO
NO PROCESADOS**

Código de Boleta de Pago: 1010

Lugar y Fecha: _____

Si el conductor del vehículo es persona individual:

Yo: _____

Dirección: _____

No. De DPI: _____ Teléfono: _____

Tarjeta de Salud No. _____ Extendida en: _____

No. Licencia de Conducir: _____ Fecha de Vencimiento: _____

Si el vehículo es propiedad de una persona jurídica:

Entidad o Empresa: _____

Teléfono: _____ Dirección: _____

Nombre Representante Legal: _____

Nombre del Conductor: _____

No. de Licencia de Conducir _____ Fecha de Vencimiento: _____

No. de Tarjeta de Salud: _____ Extendida en: _____

Atentamente, solicito se me extienda LICENCIA SANITARIA PARA EL TRANSPORTE DE:

Leche ☐ Miel ☐ Huevo ☐ Vegetales ☐ Hidrobiológicos ☐ Carnes ☐
 Frutas ☐ Granos ☐

Especificar Producto: _____


RUTA DE _____ A: _____
 Lugar donde se carga el producto Lugar a donde se transporta producto

Actualización: 29/12/2022

Asistencia Administrativa:
Inga Polya de la Cruz
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Autorizo:
 VISAR MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICO NO PROCESADOS	Código: DI-FO-038
		Versión: 1
		Página 2 de 2

DATOS DEL VEHÍCULO:

Tipo:	Marca:
Modelo:	Color:
Chasis:	Motor No.:
Placas:	Otros:

Atentamente,

f) _____
SOLICITANTE

INFORME DEL INSPECTOR:

Procede	No Procede
---------	------------

Condiciones en que se Transporta el Producto: _____

f) _____
INSPECTOR

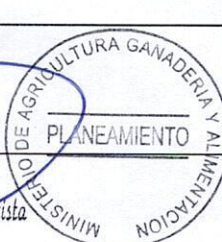
Con base en el Código de Salud (Decreto No. 90-97 del Congreso de la República) y el Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Acuerdo Gubernativo 969-99), para el otorgamiento de la Licencia Sanitaria de Transporte.

REQUISITOS

1. Someter el vehículo para inspección física en la Dirección de Inocuidad, MAGA, Zona 13, Guatemala.
2. Fotocopia de licencia piloto (vigente).
3. Fotocopia legible de DPI del interesado.
4. Presentar tarjeta de Salud del conductor y acompañantes (cuando aplique) original y fotocopia.
5. Presentar tarjeta de Pulmones del conductor y acompañantes (cuando aplique) original y fotocopia.
6. Presentar Tarjeta de Circulación del vehículo en original y **Fotocopia legible**.
7. Si es persona jurídica debe adjuntar fotocopia de la Escritura Pública de Constitución y Nombramiento del Representante Legal, ambos instrumentos debidamente inscritos en el Registro mercantil. (Solo para primer registro).
8. Traer los utensilios que se requieren para el transporte del producto indicado (Lona, Hielera, etc.).
9. Para el transporte de productos cárnicos, el vehículo debe contar con sistema de frío.
10. El establecimiento de donde proviene el producto, debe contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento (aplica para Productos cárnicos y huevo).
11. Personas individuales o jurídicas que no cuenten con Licencia Sanitaria de Funcionamiento del producto a transportar, deberán presentar constancia que el origen del producto corresponde a un establecimiento con Licencia Sanitaria de Funcionamiento Vigente (Aplica para productos de origen Vegetal, Huevo y Productos Cárnicos).
12. Adjuntar recibo de pago de la licencia Sanitaria de Transporte, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la Empresa establecida en la solicitud.


Actualización: 29/12/2022

Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Ing. Agr. Paola Antonia Osorio Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ryan García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 5
Guía de Verificación de Transporte DI-SOIC-R07

	Dirección de Inocuidad		Código	DI-SOIC-R07
	Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos		Versión	2
	Sistema Oficial de Inspección de Carnes		Fecha	31/07/2012
	Guía de Verificación de Transporte		Página	1 de 1

Placa		Tipo	
Marca		Color	

Conductor	
Licencia	Vencimiento

DESCRIPCIÓN	C	NC	NA
El vehículo utilizado está limpio y desinfectado.			
La carrocería del vehículo está en buen estado.			
El vehículo es usado específicamente para transportar el producto cárnico			
El vehículo cuenta con sistema de refrigeración funcional, que permita la conservación y transporte del producto en refrigeración o congelado			
El vehículo proporciona al alimento cárnico una temperatura de refrigeración (4.4 a 7.2°C)			
La carrocería no permite la entrada de insectos, polvo, suciedad u otro contaminante externo.			
El vehículo posee rotulo del tipo de producto que transporta.			
El vehículo en su sección de carga está construido con material impermeable, superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección.			
El vehículo cuenta con rieles y ganchos de acero inoxidable para suspensión de la carne en canal.			
Recipientes plásticos o de otro material no corrosivo son de fácil limpieza y desinfección.			
Las canastas plásticas o recipientes plásticos se encuentran tapados, limpios y desinfectados.			
Las carnes empacadas, se transportan en su empaque o embalaje de origen.			
El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de salud y tarjeta de pulmones vigentes.			
El conductor del medio de transporte debe presentar original de tarjeta de circulación del vehículo.			

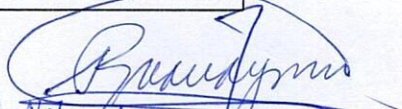
Observaciones:

Firma Encargado de Vehículo	Firma/Sello Supervisor Oficial
------------------------------------	---------------------------------------


Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad


Inga *Inga*
Asistente Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 6
Informe de Supervisión a Oficiales FORMA SUP 2

	Dirección de Inocuidad		Código	FORMA SUP 2
	Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos		Versión	1
	Sistema Oficial de Inspección de Carnes		Fecha	26/07/2019
	Informe de Supervisión a Oficiales		Página	1 de 2

1. Establecimiento	2. Dirección:	4. Fecha supervisión
	3. No. Establ:	
	5. LSF:	
	6. Vencimiento:	
	7. Supervisor:	
	8. MVO:	
9. No. Registro	##-2020-SUP-@@	
10. Tipo de auditoría:	En sitio <input checked="" type="checkbox"/> Documental <input type="checkbox"/>	

Coloque una X en el y/o los ítems evaluados durante la visita de inspección.


Ítem	Descripción	Rev.
A. Procedimientos de operación y buenas prácticas de manufactura		
1	Auditoría de los requisitos del personal (capacitación, higiene personal, indumentaria, conducta, salud)	
2	Inspección de procedimientos de BPM y condiciones de proceso	
3	Auditoría del programa de manejo de materias primas	
4	Verificación de procedimientos y condiciones operacionales	
B. Procedimientos de limpieza y desinfección		
1	Auditoría del programa de limpieza y desinfección	
2	Inspección de condiciones sanitarias de diseño y construcción de equipos y utensilios	
3	Verificación del suministro y calidad del agua, agua caliente, hielo, vapor, otros	
4	Inspección de las condiciones de diseño y construcción de techos, paredes, puertas, pisos, drenajes, etc.	
5	Inspección del sistema de iluminación (estado general, ubicación, calidad, intensidad)	
6	Inspección del sistema de ventilación (controla la condensación, vapores y olores)	
7	Verificación de las condiciones de almacenamiento y temperatura en cámaras	
8	Inspección de las condiciones de almacenamiento en bodegas	
9	Verificación de las condiciones de transporte	
10	Inspección de instalaciones sanitarias (sanitarios, vestidores, estaciones de lavado, lavandería, comedor, basureros, otros)	
11	Inspección de las instalaciones y áreas externas	
12	Verificación del programa control de plagas	
13	Verificación de procedimientos y condiciones pre-operacionales	
C. Sistema HACCP		
1	Auditoría Total o Parcial de Plan HACCP.	
2	Verificación de Puntos Críticos de Control (PCC).	
3	Verificación documental de los registros de la planta	
D. Otros programas		
1	Verificación de procedimientos de muestreo y resultados de análisis de laboratorio	
2	Verificación de los programas de calibración de equipos	
3	Verificación de la cantidad, tipo y etiquetado de producto	
4	Auditoría del Programa de rastreabilidad y retiro de producto de mercado	
5	Verificación de los procedimientos de Bienestar Animal	
6	Verificación de los procedimientos para EEB. y disposición del material específico de riesgo	
7	Otros	

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad

Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	FORMA SUP 2
		Versión	1
	Informe de Supervisión a Oficiales	Fecha	26/07/2019
		Página	2 de 2

INFORME DE SUPERVISIÓN A MVO


FECHA:
ESTABLECIMIENTO:
MVO:
SUPERVISOR:

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad


Asistencia Administrativa
Ingeniera *Antonia Cereza Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación


Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Fumillas Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 7
Informe de Supervisión Oficial FORMA SUP 1

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes		Código	FORMA SUP 1
			Versión	7
			Creado	19/07/2012
			Modificado	22/08/2022
Informe de Supervisión Oficial			Página	1 de 3

1. Establecimiento	2. Dirección:	
	3. No. Establ:	4. Fecha supervisión
	5. LSF:	
	6. Vencimiento:	
	7. Supervisor:	
	8. MVO:	
9. No. Registro		
10. Tipo de auditoría:	En sitio <input type="checkbox"/> Documental <input type="checkbox"/>	

Coloque una X en el y/o los ítems evaluados durante la visita de inspección.

A.	ARGUMENTO LEGAL	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	Rev.	Dicta- men
01	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 9	Auditoría del programa de limpieza y desinfección		
02	AG 411-2002. Artículo 11 AG 384-2010. Artículos 5, 11, 17	Inspección de condiciones sanitarias de diseño y construcción de equipos y utensilios		
03	AG 411-2002. Artículos 6, 7, 9, 10 Acuerdo Gubernativo 384-2010. Artículo 18	Verificación del suministro y calidad del agua, agua caliente, hielo, vapor y otros		
04	AG 411-2002. Artículos 13, 14 Acuerdo Gubernativo 384-2010. Artículo 17	Inspección condiciones diseño y construcción techos, paredes, puertas, pisos, drenajes, etc.		
05	AG 411-2002. Artículo 13 AG 384-2010. Artículo 18	Inspección del sistema de iluminación (estado general, ubicación, calidad, intensidad)		
06	AG 411-2002. Artículos 10, 13 AG 384-2010. Artículos 17, 18	Inspección del sistema de ventilación (controla la condensación, vapores y olores)		
07	AG 411-2002. Artículo 13 AG 384-2010. Artículos 9, 17, 42	Verificación de las condiciones de almacenamiento y temperatura en cámaras		
08	AG 411-2002. Artículos 7, 9, 10 AG 384-2010. Artículo 107	Inspección de las condiciones de almacenamiento en bodegas		
09	AG 411-2002. Artículos 7, 27 AG 384-2010. Artículos 57, 58, 59, 60, 102, 117	Verificación de las condiciones de transporte		
10	AG 411-2002. Artículos 7, 9, 10 AG 384-2010. Artículos 9, 17	Inspección de Instalaciones sanitarias (sanitarios, vestidores, estaciones de lavado de manos y calzado, comedor, lavandería, otros)		
11	AG 411-2002. Artículos 9, 10 AG 384-2010. Artículo 17	Inspección de las instalaciones y áreas externas		
12	AG 411-2002. Artículo 11 AG 384-2010. Artículos 17, 18	Verificación del programa control de plagas		
13	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 36, 37	Verificación de procedimientos y condiciones pre-operacionales		
B.		PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		
01	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 9, 17	Auditoría de requisitos del personal (capacitación, higiene personal, hábitos de conducta, salud)		
02	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 9, 14, 17	Inspección de procedimientos de BPM's y condiciones de proceso		
03	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 44	Auditoría del programa de manejo de materias primas		
04	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 36, 37	Verificación de procedimientos y condiciones pre-operacionales y operacionales		

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos - SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad

Inga. Patricia Andrea Bautista
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA
Autorizó:
Dirección de Inocuidad



Dirección de Inocuidad
Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos
Sistema Oficial de Inspección de Carnes

Informe de Supervisión Oficial

Código	FORMA SUP 1
Versión	7
Creado	19/07/2012
Modificado	22/08/2022
Página	2 de 3

C.		SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		
01	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 9, 21	Auditoría de Plan HACCP		
02	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 22	Verificación de Puntos Críticos de Control (PCC).		
03	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 22	Verificación documental de los registros de la planta.		
04	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 22	Verificación de no conformidades y acciones correctivas/preventivas		
D.		ACTIVIDADES DE REDUCCIÓN DE PATOGENOS		
01	AG 411-2002. Artículos 12, 15, 16 AG 384-2010. Capítulo XVI.	Recolección y frecuencia del muestreo		
02	AG 411-2002. Artículo 18 AG 384-2010. Artículo 101	Evaluación de resultados (Análisis de desempeño)		
E.		SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN		
01	AG 411-2002. Artículo 18 AG 384-2010. Artículos 40, 101	Resultados de verificación y documentación en archivos SOIC		
02	AG 411-2002. Artículo 18 AG 384-2010. Artículo 40	Documentación de no cumplimientos		
03	AG 384-2010. Artículos 9, 18, 19.	Documentación de resultados de la verificación EES		
F.		OTROS REQUISITOS		
01	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículo 9	Verificación de programas de calibración de equipo		
02	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Artículos 50, 54	Verificación de la cantidad, tipo y etiquetado del producto		
03	AG 411-2002. Artículo 7 AG 384-2010. Capítulo XVII	Auditoría del Programa de rastreabilidad y retiro de producto de mercado		
04	AG 411-2002. Artículo 27 AG 384-2010. Capítulo X	Verificación de los procedimientos de Bienestar Animal		
05	AG 384-2010. Artículo 74	Verificación de los procedimientos para EEB y disposición del MER		

C = Cumple NC = No Cumple N/A = No Aplica

Firma y Sello
Establecimiento


Firma y Sello
Inspector Oficial

Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC –	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

Asistencia Administrativa
Ingeniera Paola Antonia Uchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Razo García
Autorizo:
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	FORMA SUP 1
		Versión	7
	Informe de Supervisión Oficial	Creado	19/07/2012
		Modificado	22/08/2022
		Página	3 de 3

SOLICITUD DE ACCIÓN CORRECTIVA (SAC)

	HALLAZGO	EVIDENCIA OBJETIVA	ACCIÓN CORRECTIVA/PREVENTIVA	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

El establecimiento deberá completar la sección que se encuentra sombreada.

DICTAMEN

Según el Acuerdo Gubernativo 969-99. El otorgamiento de las licencias sanitarias para el funcionamiento de almacenadoras, distribuidoras y centro de acopio de alimentos, estará sujeto al cumplimiento de los requisitos generales y a los específicos de aseguramiento de las condiciones de higiénico-sanitarias y almacenamiento correcto de alimentos, establecidos por las autoridades competentes.

PROCEDE ☐

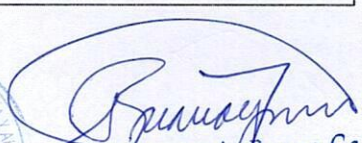
NO PROCEDE ☐

FIRMA Y SELLO / AUDITOR OFICIAL

Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos - SOIC -	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 8

Solicitud para Permiso de Importación de Alimentos No Procesados de Origen Animal



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICE MINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

SOLICITUD PARA PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL

0. Referencias: DI-DS-E-08		DPSP ZOO-02-R-005		Actualizado marzo 2020	
Con base en lo que establece el Código de Salud, Decreto 90-97; el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99; y/u otras leyes de importación afines a la inocuidad derivadas de la legislación nacional, así como el Decreto 36-98, Ley de Sanidad Vegetal y Animal y su reglamento, Acuerdo Ministerial No. 1090-2001; nos permitimos solicitar la autorización para importar el producto del cual detallamos las siguientes características:					
1. IMPORTADOR					
1.1. Nombre:					
1.2. Dirección:					
1.3. Tel/Fax:			1.4. Correo electrónico:		
1.5. Representante Legal:					
1.6. Licencia Sanitaria de Funcionamiento extendida por la DI:					
2. EXPORTADOR					
2.1. Nombre del Establecimiento:					
2.2. País:			2.2.A. No. Establecimiento/Planta:		
2.3. Dirección:					
2.4. Tel/Fax:			2.5. Correo electrónico:		
3. ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN					
3.1. Nombre del Establecimiento:					
3.2. País:					
3.3. No. de Establecimiento/Planta:					
3.4. Dirección:					
4. PROCEDENCIA					
4.1. País:					
5. REGENTE					
5.1. Nombre:				5.2. No. De Colegiado:	
5.3. Número de Teléfono:			5.4. Correo electrónico:		
6. MERCANCÍA A IMPORTAR					
6.1. Producto:		6.4. No. de factura comercial:		6.5. Fecha factura comercial:	
6.2. Especie:					
6.3. Descripción:		6.7. Peso neto total (kg):		6.8. Total valor FOB US \$:	
Adjuntar ANEXO que contenga: descripción de producto, número de bultos, temperatura, peso neto (Kg.), valor CIF y valor FOB.					
6.9. No. Certificado(s) zoosanitario(s):		6.10. No. de lote(s) de producción:			
7. TRANSPORTE					
7.1 Transporte: Terrestre <input type="checkbox"/> Marítimo <input type="checkbox"/> Aéreo <input type="checkbox"/>					
7.2. Aduana de ingreso:			7.3. Conocimiento de embarque:		
7.4. No. de contenedor					

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 1 de 6

Asistencia Administrativa
Planeamiento

Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

303



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

CONSIDERANDO: Que el Artículo 99 de la constitución Política de la República de Guatemala establece que "El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 130 inciso b) del Código de Salud establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

CONSIDERANDO: Que en el artículo 5 del Acuerdo Gubernativo 969-99, Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, se regula que la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, emitirá la normativa específica, implementarán procedimientos y diseñarán los formularios a utilizar en las gestiones administrativas".

El Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones a través de la Dirección de Inocuidad, establece:

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD:

- Fotocopia de Factura comercial
- Fotocopia de Certificado de Origen (para países de Centro América, aplica FAUCA)
- Fotocopia de Certificado de Inocuidad (Sanitario) del país de origen

REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD:

- El Establecimiento importador deberá de contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
- El Establecimiento que desee exportar a Guatemala, deberá estar aprobada por la Dirección de Inocuidad del VISAR/MAGA y encontrarse en la lista de Establecimientos aprobados.
- Toda importación podrá ser muestreada acorde a las directrices del *Codex Alimentarius* cuando la Dirección de Inocuidad del MAGA lo considere necesario.

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL

- Dos (2) fotocopias del Certificado Zoosanitario
- Fotocopia de Certificado de origen (Para países de Centroamérica aplica Formulario Único Aduanero)
- Fotocopia de Factura Comercial
- Certificado de Análisis Microbiológico y de Residuos, por embarque, cuando se requiera.
- Fotocopia del Conocimiento de Embarque (aéreo, marítimo o terrestre)
- Adherir Timbre Médico Veterinario y Zootecnista correspondiente de acuerdo al valor FOB declarado en la factura comercial (Decreto No. 22-2005)

IMPORTANTE: SE DEBE RESALTAR EL PRODUCTO OBJETO DE LA SOLICITUD EN CADA DOCUMENTO ADJUNTO.

ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO PRESENTAR FORMULARIOS ACTUALIZADOS, LOS QUE SE PUEDEN DESCARGAR DE LA PÁGINA WEB DEL VISAR: visar.maga.gob.gt

NOTAS DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL

1. Cuando sea primera importación o haya cambio en el estado sanitario del país exportador, deberá solicitar previamente los requisitos de importación ante el Departamento de Protección y Sanidad Pecuaria.
2. La recepción de la documentación NO constituye compromiso de aprobación de la solicitud.
3. La aprobación y entrega de una Autorización de Importación se hará efectiva en un término de CINCO (5) días hábiles si fuera aprobada para su trámite.
4. La solicitud del permiso de importación deberá ser presentada con antelación a la llegada del producto al país. (Artículo 24 del Acuerdo Gubernativo 745-99).

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 2 de 6

Inga Patricia Patricia Antonia Ochoa Bautista
Asistente Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICE MINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

5. Los documentos redactados en idioma extranjero deben ser vertidos al idioma español mediante traducción jurada, la cual se debe adjuntar a los documentos respectivos (Artículo 4 numeral 9, Acuerdo Ministerial 1090-2001).

Firma Representante Legal	Firma del Regente
Sello de la Empresa	Sello del Regente

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 3 de 6

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CARNE DE AVE

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	POLLO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	POLLO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	POLLO	Alas
CANAL	POLLO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	POLLO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	POLLO	Patatas, pescuezo, cabeza
CARNE MECÁNICAMENTE DESHUESADA	POLLO	Pasta o MDM
PIEL	POLLO	Piel
CARNE	POLLO	Recortes
GRASA	POLLO	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	GALLINA	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	GALLINA	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	GALLINA	Alas
CANAL	GALLINA	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	GALLINA	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	GALLINA	Patatas, pescuezo, cabeza
CARNE	GALLINA	Recortes
GRASA	GALLINA	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	PAVO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	PAVO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	PAVO	Alas
CANAL	PAVO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	PAVO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	PAVO	Patatas, pescuezo, cabeza
CARNE MECÁNICAMENTE DESHUESADA	PAVO	Pasta
PIEL	PAVO	Piel
CARNE	PAVO	Recortes
GRASA	PAVO	Grasa 100%

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 4 de 6

Asistencia Administrativa:
Planes y Programas
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICE MINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
PECHUGA	CODORNIZ	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	CODORNIZ	Alas
CANAL	CODORNIZ	Entero, medio, sin menudos o con menudos
CARNE	CODORNIZ	Recortes
GRASA	CODORNIZ	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	PATO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	PATO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	PATO	Alas
CANAL	PATO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	PATO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	PATO	Patatas, pescuezo, cabeza
CARNE	PATO	Recortes
GRASA	PATO	Grasa 100%

CARNE DE BOVINO

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CARNE CON HUESO	BOVINO	Costillas u otra carne que tenga hueso
CARNE SIN HUESO	BOVINO	Cortes finos u otra carne sin hueso, lengua
CARNE CON GRASA (RECORTE)	BOVINO	Carne con grasa 50% 50%, 70% 30%, 72% 28%
CARNE MOLIDA	BOVINO	Carne molida
VÍSCERAS ROJAS	BOVINO	Corazón, hígado
VÍSCERAS VERDES	BOVINO	Mondongo o panza, librillo, intestino
GLÁNDULAS COMESTIBLES	BOVINO	Mollejas o timo, testículos
PATAS Y COLA (DESPOJO)	BOVINO	Patatas, cola
TENDONES Y LIGAMENTOS (DESPOJO)	BOVINO	Tendones y ligamentos
GRASA	BOVINO	Grasa

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 5 de 6

Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

CARNE DE PORCINO

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CARNE CON HUESO	CERDO	Costillas u otra carne que tenga hueso
CARNE SIN HUESO	CERDO	Cortes finos u otra carne sin hueso, lengua
CARNE CON GRASA (RECORTE)	CERDO	Panceta, tocineta, tocino, recorte
CARNE MOLIDA	CERDO	Carne molida, tortitas
VÍSCERAS ROJAS	CERDO	Corazón, hígado
VÍSCERAS VERDES	CERDO	Buche o panza, intestino
PATAS, COLA Y CABEZA	CERDO	Patatas, cola, cabeza entera, orejas, cachetes, trompa
GRASA	CERDO	Grasa
PIEL	CERDO	Piel

7ª. Avenida 12-90 zona 13, edificio VISAR, PBX: 2413-7000 extensiones 7454 y 7488

Página 6 de 6

[Firma]
Asistencia Administrativa
Inga. *[Firma]* Antonia Ceiba Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

308

Anexo 9
Solicitud Certificado Veterinario Oficial-Local DI-SOIC-R36

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Código: DI-SOIC-R36
	SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL - LOCAL	Versión: 2
	Página 1 de 2	

SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL - LOCAL

Fecha: _____

0. REFERENCIA				
0.1. No. Referencia (asignado por MAGA):		0.2. No. Lote(s):		
1. COMERCIANTES				
1.1. EXPEDIDOR/ ESTABLECIMIENTO				
1.1.1. Nombre del Establecimiento:				
1.1.2. Dirección:				
1.1.3. No. Establecimiento:		1.1.4. Teléfono:	1.1.5. No. L.S.F.:	
1.2. DESTINATARIO				
1.2.1. Nombre:				
1.2.2. Dirección:				
1.2.3. Teléfono:		1.2.4. Responsable:		
2. PARTIDA				
2.1. Especie:				
2.2. Descripción de la mercancía:		2.3. Número de bultos:	2.4. Peso por bulto (Kg):	2.5. Peso Neto (Kg):
				2.6. Peso Bruto total:
2.9. Tipo de tratamiento:		2.10. Tipo de cortes:		
2.9.1 Refrigerado: <input type="checkbox"/>		2.10.1 Canales: <input type="checkbox"/>		
2.9.2 Carne fresca: <input type="checkbox"/>		2.10.2 Cuarto de canal: <input type="checkbox"/>		
2.9.3 Con hueso: <input type="checkbox"/>		2.10.3 Cortes sin deshuesar: <input type="checkbox"/>		
2.9.4 Sin hueso: <input type="checkbox"/>		2.10.4 Media canal: <input type="checkbox"/>		
2.9.5 Congelado: <input type="checkbox"/>		2.10.5 Deshuesada: <input type="checkbox"/>		
2.9.6 Sin desollar: <input type="checkbox"/>		2.10.6 Cortes: <input type="checkbox"/>		
2.9.7 Madurada: <input type="checkbox"/>		2.10.7 Otro: <input type="checkbox"/>		
2.9.8 Picada: <input type="checkbox"/>				
2.9.9 Otro: <input type="checkbox"/>				
2.11. Mercancía certificada para uso humano:				
Si <input type="checkbox"/>				
3. TRANSPORTE				
3.1. Fecha de salida:		3.2. Hora de salida:		
3.3. Medio de transporte:		3.4. Identificación:		
Tipo: _____		Nombre Conductor: _____		
Placa No.: _____		No. Licencia: _____		
Posee LST: Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>				
4. Finalidad				
4.1 Comercio local: <input type="checkbox"/> 4.2. Industrialización: <input type="checkbox"/> Otro: <input type="checkbox"/> Especificar: _____				

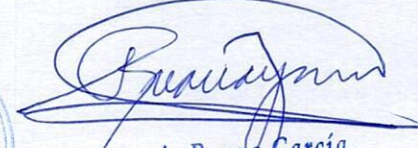
04/2020

7ma. Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monja Blanca
www.maga.gob.gt


Asistencia Administrativa:

Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

30/9

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Código: DI-SOIC-R36
	SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL - LOCAL	Versión: 2 Página 2 de 2

INSTRUCCIONES DE LLENADO

NOTA: TODAS LAS CASILLAS DEBEN SER LLENADAS A CABALIDAD, A MÁQUINA O EN LETRA DE MOLDE LEGIBLE, EXCEPTO: CASILLA 0.1. (NÚMERO DE REFERENCIA ASIGNADO POR MAGA) Y CASILLA 2.11. (INDICA DATOS INVARIABLES). IMPRIMIR LA SOLICITUD UTILIZANDO AMBOS LADOS DE LAS HOJAS, DE LO CONTRARIO NO SE RECIBIRÁ.

0. REFERENCIA

- 0.1. **No. Referencia (asignado por MAGA):** Número correlativo que asigna la autoridad competente para un control interno.
0.2. **No. Lote(s):** Número de lote(s) que se certifica(n).

1. COMERCIANTES

1.1. Expedidor

- 1.1.1. **Nombre:** Nombre completo y abreviado del operador económico que realiza la transacción comercial.
1.1.2. **Dirección:** Dirección completa del operador económico que realiza la transacción comercial.
1.1.3. **Código Postal:** Código postal del operador económico que realiza la transacción comercial.
1.1.4. **Teléfono:** Número de teléfono fijo, incluido el código de área, del operador económico que realiza la transacción comercial.
1.1.5. **No. L.S.F.:** Número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento del operador comercial que realiza la transacción comercial.

1.2. Destinatario

- 1.2.1. **Nombre:** Nombre completo y abreviado del destinatario.
1.2.2. **Dirección:** Dirección completa del destinatario.
1.2.3. **Teléfono:** Número de teléfono fijo, incluido el código de área, del operador económico que realiza la transacción comercial.
1.2.4. **Responsable:** Identificación de la persona o área responsable de la recepción de la carga.

2. PARTIDA

- 2.1. **Especie:** Especie animal a que corresponde la mercancía.
2.2. **Descripción de la mercancía:** Descripción detallada de la mercancía, incluir especie del producto a exportar.
2.3. **Número de bultos:** Número de unidades de embalaje.
2.4. **Peso por bulto:** Peso neto de cada bulto o unidad de embalaje.
2.5. **Peso Neto:** Peso neto de la carga.
2.6. **Peso Bruto total:** Peso bruto de toda la carga.
2.7. **Tipo de tratamiento:** Se refiere a tratamientos aplicados a la mercancía (marcar todos los que apliquen).
2.8. **Tipo de cortes:** Especificar si la mercancía va en canal, media canal, cortes, etc. (marcar todos los que apliquen).
2.9. **Mercancía certificada para uso humano:** Si (CASILLA FIJA)

3. TRANSPORTE

- 3.1. **Fecha de salida:** Fecha de salida del embarque. LA SALIDA NO PUEDE SER ANTES DE LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO.
3.2. **Hora de salida:** Hora estimada de la salida. No debe ser precisa.
3.3. **Medio de transporte:** Especificar tipo de vehículo, placas, etc.
3.4. **Identificación:** Identificación del conductor del medio de transporte.

4. FINALIDAD

- 4.1. **Comercio local:** Se refiere a si la mercancía está destinada a ser comercializada localmente.
4.2. **Industrialización:** Se refiere a si la mercancía está destinada a ser sometida a procesos industriales.
4.2. **Otro:** Especificar si la mercancía está destinada para otro fin.

7ma. Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monja Blanca
www.maga.gob.gt


[Firma]
Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Baudista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Autorizó:
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 10

Solicitud Certificado Veterinario Oficial-Exportación DI-SOIC-R29

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Código: DI-SOIC-R29
	SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL - EXPORTACIÓN	Versión: 2 Página 1 de 4

SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL - EXPORTACIÓN

Fecha:

[illegible]


7ma. Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monja Blanca
www.maga.gob.gt

Asistencia Administrativa:

Inga. Agr. Paola Antonia Vence Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Código: DI-SOIC-R29
	SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL - EXPORTACIÓN	Versión: 2
	Página 2 de 4	

2.7. Tipo de embalaje: 2.7.1 Bandeja: <input type="checkbox"/> 2.7.4 Cartón: <input type="checkbox"/> 2.7.2 Bolsa: <input type="checkbox"/> 2.7.5 Pallet: <input type="checkbox"/> 2.7.3 Caja: <input type="checkbox"/> 2.7.6 Otro: <input type="checkbox"/> Especificar: _____		2.8. Temperatura del producto: 2.8.1 Temperatura ambiente <input type="checkbox"/> ____°C 2.8.2 Refrigeración (≤4.4°C) <input type="checkbox"/> ____°C 2.8.3 Congelación (≤-18°C) <input type="checkbox"/> ____°C 2.8.3.1 Fecha de congelación (dd/mm/aa): _____	
2.9. Tipo de tratamiento: 2.9.1 Refrigerado: <input type="checkbox"/> 2.9.6 Sin desollar: <input type="checkbox"/> 2.9.2 Carne fresca: <input type="checkbox"/> 2.9.7 Madurada: <input type="checkbox"/> 2.9.3 Con hueso: <input type="checkbox"/> 2.9.8 Picada: <input type="checkbox"/> 2.9.4 Sin hueso: <input type="checkbox"/> 2.9.9 Otro: <input type="checkbox"/> _____ 2.9.5 Congelado: <input type="checkbox"/>		2.10. Tipo de cortes: 2.10.1 Canales: <input type="checkbox"/> 2.10.5. Media canal: <input type="checkbox"/> 2.10.2 Cuarto de canal: <input type="checkbox"/> 2.10.6. Deshuesada: <input type="checkbox"/> 2.10.3 Cortes sin deshuesar: <input type="checkbox"/> 2.10.7. Otro: <input type="checkbox"/> _____ 2.10.4 Cortes: <input type="checkbox"/>	
2.11. Mercancía certificada para uso humano: Si <input type="checkbox"/>			
3. TRANSPORTE			
3.1. Fecha de salida: _____		3.2. Hora de salida: _____	
3.3. Medio de transporte: 3.3.1 Aeronave: <input type="checkbox"/> 3.3.2 Buque: <input type="checkbox"/> 3.3.3 Terrestre: <input type="checkbox"/> 3.3.4 Otro: <input type="checkbox"/> Especificar: _____		3.4. Identificación: _____ 3.5. Documento: _____	
3.6. No.(s) Precinto(s): _____			
3.7. No.(s) Contenedor(es): _____			
4. Finalidad			
4.1 Exportación: <input type="checkbox"/> 4.2. Comercio local: <input type="checkbox"/>			
4.3. Aduana de salida de Guatemala: _____			
5. Origen de la Materia Prima (Seleccionar una opción)			
5.1. Caza silvestre: <input type="checkbox"/> 5.2. Doméstico: <input type="checkbox"/> 5.3. Animales de caza de cría: <input type="checkbox"/>			


Firma y sello

7ma. Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monja Blanca
www.maga.gob.gt

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Código: DI-SOIC-R29
	SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL - EXPORTACIÓN	Versión: 2 Página 3 de 4

INSTRUCCIONES DE LLENADO

NOTA: TODAS LAS CASILLAS DEBEN SER LLENADAS A CABALIDAD, A MÁQUINA O EN LETRA DE MOLDE LEGIBLE, EXCEPTO: **CASILLA 0.1.** (NÚMERO DE REFERENCIA ASIGNADO POR MAGA) Y **CASILLA 2.11.** (INDICA DATOS INVARIABLES). EN EL CASO QUE EL LUGAR DE ORIGEN Y DE CARGA SEA EL MISMO QUE EL DEL EXPEDIDOR, LAS **CASILLAS 1.3. Y 1.4.** SE DEJAN EN BLANCO. PARA LAS EMPRESAS QUE TENGAN DOS SEDES (OFICINA CENTRAL Y PLANTA) SERÁ NECESARIO INCLUIR LAS DOS DIRECCIONES, LA DE OFICINA CENTRAL EN LA CASILLA DE EXPEDIDOR Y LA DE PLANTA EN LA CASILLA DEL LUGAR DE ORIGEN Y DE CARGA. IMPRIMIR LA SOLICITUD UTILIZANDO AMBOS LADOS DE LAS HOJAS, DE LO CONTRARIO NO SE RECIBIRÁ.

0. REFERENCIA

- 0.1. No. Referencia (asignado por MAGA):** Número correlativo que asigna la autoridad competente para un control interno.
- 0.2. No. Lote(s):** Número de lote(s) que se certifica(n).

1. COMERCIANTES

1.1. Expedidor

- 1.1.1. Nombre:** Nombre completo y abreviado del operador económico que realiza la transacción comercial.
- 1.1.2. Dirección:** Dirección completa del operador económico que realiza la transacción comercial.
- 1.1.3. Código Postal:** Código postal del operador económico que realiza la transacción comercial.
- 1.1.4. Teléfono:** Número de teléfono fijo, incluido el código de área, del operador económico que realiza la transacción comercial.
- 1.1.5. No. L.S.F.:** Número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento del operador comercial que realiza la transacción comercial.

1.2. Destinatario (Importador)

- 1.2.1. Nombre:** Nombre completo y abreviado del destinatario/importador.
- 1.2.2. Dirección:** Dirección completa del destinatario/importador.
- 1.2.3. Código Postal:** Código postal del destinatario/importador.
- 1.2.4. País:** País en donde se ubica el destinatario/importador (el país de destino).
- 1.2.5. Teléfono:** Número de teléfono fijo, incluido el código de área, del operador económico que realiza la transacción comercial.

1.3. Lugar de Origen (Esta casilla se llena cuando el lugar de origen es distinto al del expedidor)

- 1.3.1. Nombre:** Nombre completo y abreviado del operador económico.
- 1.3.2. Dirección:** Dirección completa del operador económico.
- 1.3.3. Código Postal:** Código postal del operador económico.
- 1.3.4. No. L.S.F.:** Número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento del operador comercial.

1.4. Lugar de Carga (Esta casilla se llena cuando el lugar de carga es distinto al de origen)

- 1.4.1. Nombre:** Nombre completo y abreviado del operador económico.
- 1.4.2. Dirección:** Dirección completa del operador económico que procesa y carga la mercancía.
- 1.4.3. Código Postal:** Código postal del operador económico que procesa y carga la mercancía.
- 1.4.4. No. L.S.F.:** Número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento del operador comercial que procesa y carga la mercancía.

1.5 País destino

- 1.5.1 País destino:** País al cual se destina el producto.

2. PARTIDA

- 2.1. Código del producto (Código NC):** Según el Sistema Arancelario Centroamericano.
- 2.2. Descripción de la mercancía:** Descripción detallada de la mercancía, incluir especie del producto a exportar.
- 2.3. Número de bultos:** Número de unidades de embalaje.
- 2.4. Peso por bulto:** Peso neto de cada bulto o unidad de embalaje.
- 2.5. Peso Neto:** Peso neto de la carga.
- 2.6. Peso Bruto total:** Peso bruto de toda la carga.
- 2.7. Tipo de embalaje:** Se refiere a si se trata de cajas, bolsas, pallets, etc.
- 2.8. Temperatura del producto:** Especificar temperatura en °C. En el caso de productos congelados indicar la fecha de congelación.
- 2.9. Tipo de tratamiento:** Se refiere a si mercancía fue cocida, congelada, etc.
- 2.10. Tipo de cortes:** Especificar si la mercancía va en canal, media canal, cortes, etc.
- 2.11. Mercancía certificada para uso humano:** Si (CASILLA FUA)

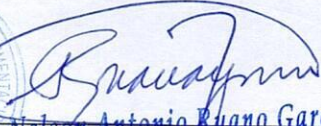
3. TRANSPORTE


- 3.1. Fecha de salida:** Fecha de salida del embarque. LA SALIDA NO PUEDE SER ANTES DE LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO.

7ma. Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monja Blanca
www.maga.gob.gt


Asistencia Administrativa
Inga Riquelme
Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Autorizó:
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Dirección de Inocuidad Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Código: DI-SOIC-R29
	SOLICITUD CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL – EXPORTACIÓN	Versión: 2 Página 4 de 4

- 3.2. Hora de salida:** Hora estimada de la salida. No debe ser precisa.
- 3.3. Medio de transporte:** Se refiere a si es terrestre, aéreo o marítimo.
- 3.4. Identificación:** Identificación del medio de transporte, es decir el nombre del buque, el nombre de la empresa de courier, etc.
- 3.5. Documento:** Tipo de documento que acompaña a la mercancía, es decir si es una factura, una boleta de desembarque, etc.
- 3.6. No. De Precinto:** Número de precinto o marchamo del contenedor.
- 3.7. No. De Contenedor:** Número de contenedor.
- 3.8. Aduana de salida de Guatemala:** Aduana por la cual sale la mercancía del país.

4. FINALIDAD

- 4.1 Exportación:** Se refiere a si la mercancía está destinada a ser exportada.
- 4.2 Comercio local:** Se refiere a si la mercancía está destinada a ser comercializada dentro del país.

5. ORIGEN DE LA MERCANCÍA

- 5.1. Caza silvestre:** Se refiere a si el producto proviene la caza.
- 5.2. Doméstico:** Se refiere a si el producto proviene de la cría en unidades de producción.
- 5.3. Animales de caza de cría:** Se refiere a si el producto proviene de la cría en unidades de producción de animales silvestres o de caza.

7ma. Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monja Blanca
www.maga.gob.gt


Asistencia Administrativa:
Ing. Ayda Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Autorizo:
Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 11

Solicitud de Autorización o Delegación de Médico Veterinario DI-SOIC-R38

	Dirección de Inocuidad	Código	DI-SOIC-R38
	Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Versión	1.2
	Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Fecha	22/08/2022
	Solicitud de Autorización o Delegación de Médico Veterinario	Página	1 de 2

**Solicitud de Autorización o Delegación
De Médico Veterinario**

Fecha: _____

Nueva ☐

Renovación ☐

DATOS DEL SOLICITANTE:

Nombre Completo _____

Dirección _____

Teléfono _____ Celular _____

Correo electrónico _____

No. DPI _____ Fecha de Nacimiento _____

No. Colegiado _____ NIT _____

Documentos obligatorios que deben adjuntarse a la solicitud:

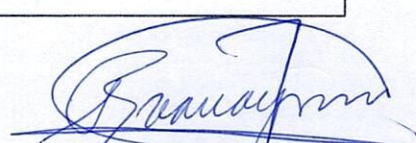
- Curriculum Vitae actualizado y firmado.
- Fotocopia simple de DPI.
- Fotocopia simple de RTU.
- Fotocopia simple del Título Profesional de Médico Veterinario.
- Constancia original de colegiado activo del año en curso.
- Declaración jurada por medio del cual manifieste su compromiso de dar cumplimiento a la normativa aplicable (Anexa al presente formulario).
- Adjuntar recibo de pago de Delegación o renovación de la delegación de servicios. (Código 6101)


Firma
Médico Veterinario

Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos - SOIC -	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------


Asistencia Administrativa
Inga Polanco
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

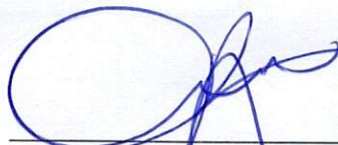



Nelson Antonio Ryano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Dirección de Inocuidad
VISAR-MAGA

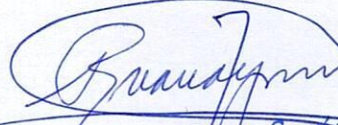
	Dirección de Inocuidad		Código	DI-SOIC-R38
	Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos		Versión	1.2
	Sistema Oficial de Inspección de Carnes		Fecha	22/08/2022
	Solicitud de Autorización o Delegación de Médico Veterinario		Página	2 de 2

En la ciudad de Guatemala, del día _____ de _____ de dos mil _____ siendo las _____ horas, yo _____, **Notario**, constituido en _____ ubicada en _____ de esta ciudad capital, a requerimiento del señor _____, quien dice ser de _____ años de edad, (casado/soltero) _____, (profesión) _____, guatemalteco, con domicilio en el departamento de _____, quien se identifica con Documento Personal de Identificación -DPI- con Código Único de Identificación -CUI- número _____ (_____), emitido por el Registro Nacional de las Personas -RENAP-; quien requiere mis servicios notariales para autorizar la presente ACTA DE DELARACIÓN JURADA, en su calidad de MÉDICO VETERINARIO AUTORIZADO por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, para lo cual procedo de la manera siguiente: **PRIMERO:** Me asegura el requirente BAJO JURAMENTO DE LEY y bien enterado de las penas relativas al delito de perjurio que se encuentra en el libre ejercicio de sus derechos civiles y ser de los datos de identificación consignados en la presente acta. **SEGUNDO** Manifiesta el requirente que se compromete a cumplir con todos los procedimientos de inspección y verificación establecidos, así como a cumplir con la normativa legal aplicable para asegurar la inocuidad de los alimentos. **TERCERO:** En los términos relacionados se da por terminada la presente acta notarial en el mismo lugar y fecha, treinta minutos después de su inicio, la que es leída íntegramente al requirente, quien la acepta, ratifica y firma juntamente con el Infrascrito Notario que autoriza, la que queda contenida en una hoja de papel bond, impresa en (ambos lados, en su anverso...), para los efectos legales que corresponden.

Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos - SOIC -	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------



Asistencia Administrativa
Inga Pineda
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 12

Solicitud de Servicios de Inspección Higiénico-Sanitaria para Establecimientos de Productos Cárnicos DI-SOIC R-37

	Dirección de Inocuidad	Código	DI-SOIC-R37
	Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Versión	2
	Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Fecha	22/08/2022
	Solicitud de Servicios de Inspección Higiénico-Sanitaria para Establecimientos de Productos Cárnicos	Página	1 de 2

Solicitud de Servicios de Inspección Higiénico-Sanitaria para Establecimientos de Productos Cárnicos

Fecha: _____

Nueva ☐ Renovación ☐

Nombre del MV Autorizado Actual _____ No. De Colegiado

DATOS EMPRESA

Nombre del Establecimiento _____

No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento _____

Finalidad o Giro de la Empresa _____

Dirección _____ Teléfono _____

Correo electrónico _____

Especie (marque la que corresponda):

Bovina: ☐ Porcina: ☐ Ave: ☐ Otro: ☐ Especificar: _____

Días de Operación (seleccione todos los que apliquen e indique el horario de operación por día):

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
HORARIO	HORARIO	HORARIO	HORARIO	HORARIO	HORARIO	HORARIO

Observaciones: _____

Posee más de 1 turno de operaciones: ☐ SI ☐ NO Número de turnos: _____

Nombre Representante Legal _____


No. de DPI Representante Legal _____

Realizado por: Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC	Revisado por: Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Aprobado por: Director Inocuidad
----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

Asistencia Administrativa
Inga. Hilda Antonia Cerna Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

	Dirección de Inocuidad		Código	DI-SOIC-R37
	Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos		Versión	2
	Sistema Oficial de Inspección de Carnes		Fecha	22/08/2022
	Solicitud de Servicios de Inspección Higiénico-Sanitaria para Establecimientos de Productos Cárnicos		Página	2 de 2

Documentos obligatorios que deben adjuntarse a la solicitud:

- Fotocopia simple de Licencia Sanitaria de Funcionamiento
- Fotocopia simple de DPI del Representante Legal o Propietario
- Fotocopia del Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en el Registro Mercantil General de la República (Cuando aplique)
- Fotocopia simple de RTU

Firma Solicitante
Representante Legal

Nota:

Según el Acuerdo Gubernativo 411-2002, Artículo 25. Los servicios de los Médicos Veterinarios autorizados o delegados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, serán contratados y pagados por los propietarios o representantes legales de los rastros. Los inspectores auxiliares serán contratados y pagados por los propietarios o representantes de los rastros, debiendo ser capacitados para ejercer su función de acuerdo a lo requerido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 13

**Solicitud de Reposición de Documentos Oficiales de Productos Cárnicos y Mataderos
DI-SOIC-R41**

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	SOLICITUD DE REPOSICIÓN DE DOCUMENTOS OFICIALES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Código: DI-SOIC-R41
		Versión: 1
		Página 1 de 2

**SOLICITUD DE REPOSICIÓN DE DOCUMENTOS OFICIALES
DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS**

Código de Boleta de Pago: 3901

Lugar y Fecha: _____

DOCUMENTO PARA EL CUAL REQUIERE REPOSICIÓN/REIMPRESIÓN:

LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO (LSF): ☐

LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE (LST): ☐

OTRO: ☐ Especificar: _____

DATOS DEL SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____

No. IDENTIFICACIÓN: _____

TELÉFONO: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

TELÉFONO: _____

PERSONA DE CONTACTO _____ TELÉFONO: _____


CORREO ELECTRÓNICO: _____

Actualización: 23/08/2022

Inga. Ana Carolina Veroa Bautista
Asistencia Administrativa:
Encargada de Planzamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	SOLICITUD DE REPOSICIÓN DE DOCUMENTOS OFICIALES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADEROS	Código: DI-SOIC-R41
		Versión: 1
		Página 2 de 2

CLASIFICACIÓN:

RASTRO ☐ ESTABLECIMIENTO DE ☐ ALMACENADORA ☐
 MEDIO DE ☐ No. de ☐
 TRANSPORTE ☐ Placa _____

ESPECIE (marque la que corresponda):

BOVINA: ☐ PORCINA: ☐ AVE: ☐ OTRO: ☐ Especificar: _____

LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO ASOCIADA, cuando corresponda:

Atentamente, solicito se me extienda reposición del documento por motivo de:

Robo/Extravío: ☐ Modificación ☐ OTRO: ☐ Especificar: _____
 de datos

En caso de modificación de datos, indicar cambios requeridos:

f) _____
SOLICITANTE

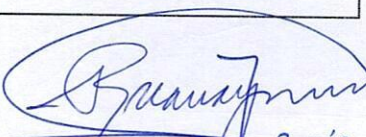
REQUISITOS

1. En caso de modificación de datos, presentar documento que ampare el cambio requerido
2. Entregar documento original extendido previamente
3. En caso de robo/extravío, presentar copia simple del documento de denuncia
4. Fotocopia simple del documento de identificación del representante legal
5. Adjuntar recibo de pago de la reposición, el cual deberá de estar a nombre del solicitante o de la empresa establecida en la solicitud.

Actualización: 23/08/2022


 Asistencia Administrativa:
 Planeamiento
 Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



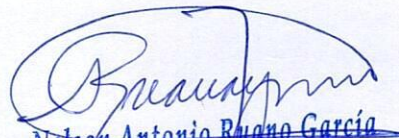

 Autorizo:
 Nelson Antonio Ruano García
 Dirección de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

CAPÍTULO VI

PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE LABORATORIO


Asistente Administrativa:
Inga Patricia Pineda Antonia
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE LABORATORIO	Fecha	septiembre 2023
RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS NO PROCESADOS	Páginas	2

OBJETIVO:

Recibir las muestras de alimentos no procesados, con la finalidad de verificar las condiciones de las mismas de conformidad con los lineamientos establecidos.

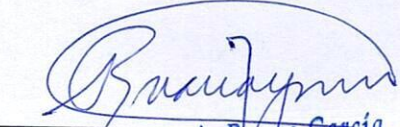
NORMAS:

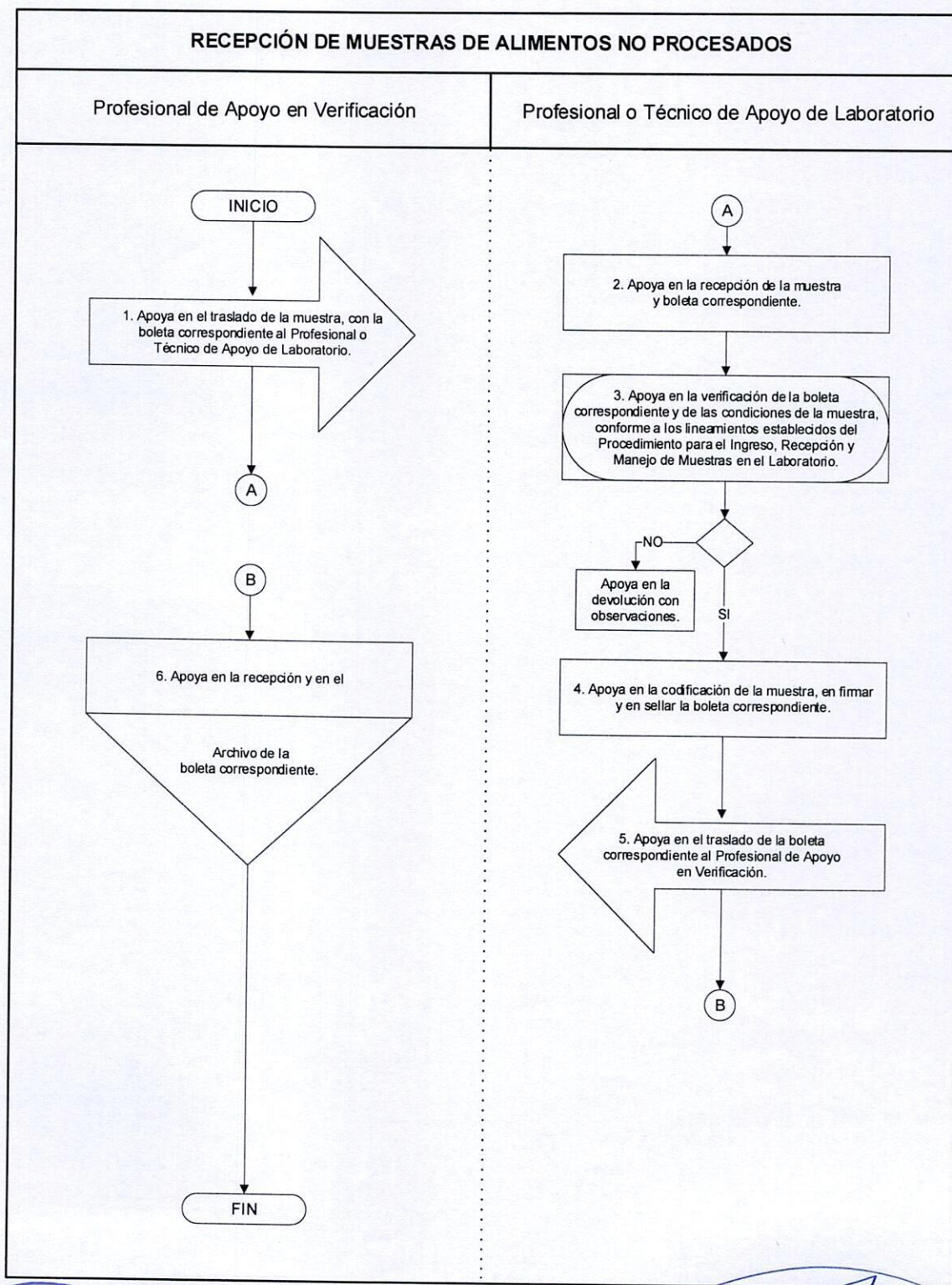
1. El Profesional o Técnico de Apoyo de Laboratorio apoya en la codificación de las muestras, dejando constancia de la fecha y hora de ingreso al laboratorio.

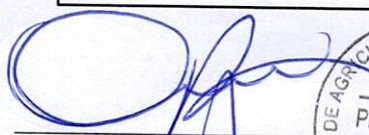
RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS NO PROCESADOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional de Apoyo en Verificación	1	Apoya en el traslado de la muestra, con la boleta correspondiente al Profesional o Técnico de Apoyo de Laboratorio.
Profesional o Técnico de Apoyo de Laboratorio	2	Apoya en la recepción de la muestra y boleta correspondiente.
	3	Apoya en la verificación de la boleta correspondiente y de las condiciones de la muestra, conforme a los lineamientos establecidos del Procedimiento para el Ingreso, Recepción y Manejo de Muestras en el Laboratorio (Ver Anexo 1) . Si: Sigue paso 4. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	4	Apoya en la codificación de la muestra, en firmar y en sellar la boleta correspondiente (Ver Norma 1) .
	5	Apoya en el traslado de la boleta correspondiente al Profesional de Apoyo en Verificación.
Profesional de Apoyo en Verificación	6	Apoya en la recepción y en el archivo de la boleta correspondiente. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

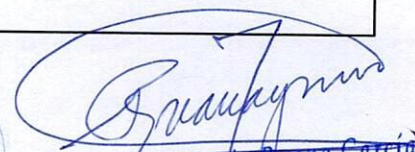



Nelson Antonio Ruano García
Autorizo:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA




Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE LABORATORIO	Fecha	septiembre 2023
DETERMINACIÓN DE CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS O BIOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS NO PROCESADOS	Páginas	3

OBJETIVO:

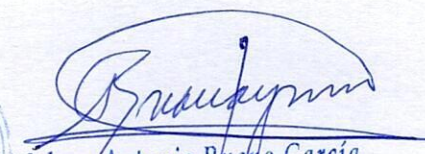
Determinar la presencia de contaminantes químicos, físicos o biológicos en las muestras de alimentos no procesados en cumplimiento al Plan Nacional de Muestreo de la Dirección.

NORMAS:

1. El Profesional o Técnico de Apoyo de Laboratorio apoya en verificar el ensayo de la muestra en las áreas específicas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, conforme a los lineamientos establecidos en el Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Microbiológico y el Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Fisicoquímico (**Ver Anexos 2 y 3**).


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga. Agr. Pabla Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



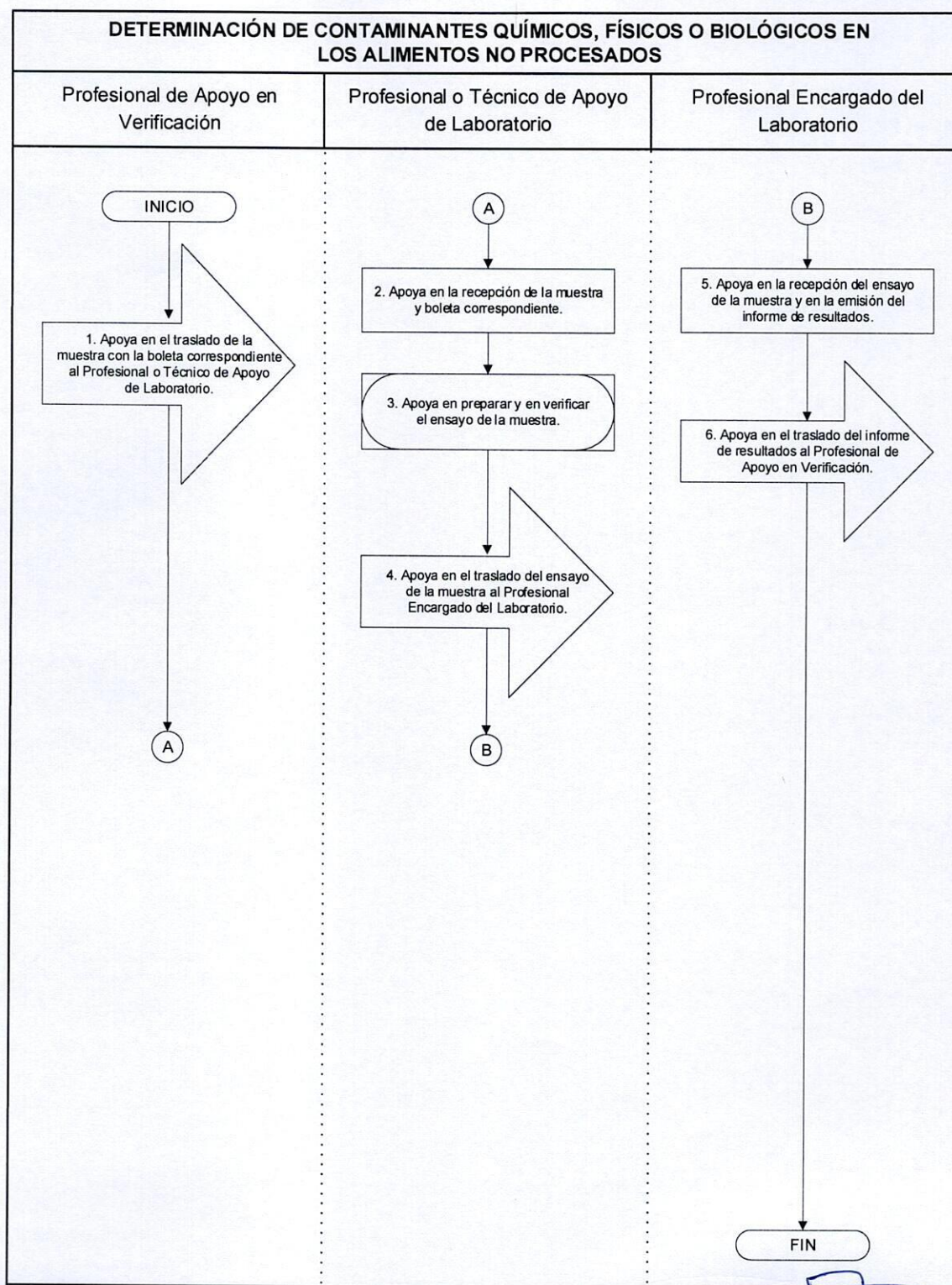

Nelson Antonio Rueda García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DETERMINACIÓN DE CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS O BIOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS NO PROCESADOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Profesional de Apoyo en Verificación	1	Apoya en el traslado de la muestra con la boleta correspondiente al Profesional o Técnico de Apoyo de Laboratorio.
Profesional o Técnico de Apoyo de Laboratorio	2	Apoya en la recepción de la muestra y boleta correspondiente.
	3	Apoya en preparar y en verificar el ensayo de la muestra (Ver Norma 1) .
	4	Apoya en el traslado del ensayo de la muestra al Profesional Encargado del Laboratorio.
Profesional Encargado del Laboratorio	5	Apoya en la recepción del ensayo de la muestra y en la emisión del informe de resultados.
	6	Apoya en el traslado del informe de resultados al Profesional de Apoyo en Verificación. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Inga. Agr. Paola Antonia Nchoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Subdirector
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

DEPARTAMENTO DE LABORATORIO	Fecha	septiembre 2023
SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE PRUEBAS A LABORATORIOS EXTERNOS	Páginas	3

OBJETIVO:

Emitir reconocimiento de pruebas a laboratorios externos al Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, en alimentos no procesados, cuando sean requeridos por el usuario.

NORMAS:


1. El Profesional Encargado del Laboratorio apoya en la verificación del expediente, que contenga, conforme a la normativa vigente, los documentos siguientes:
 - a. Solicitud de Reconocimiento de Laboratorio (**Ver Anexo 4**).
 - b. Fotocopia legalizada de la escritura pública constitutiva de sociedad, cuando corresponda.
 - c. Fotocopia legalizada de la patente de comercio de empresa y sociedad, (si aplica).
 - d. Fotocopia legalizada del acta notarial de nombramiento del representante legal en su caso.
 - e. Historial de trabajos de laboratorio, con relación a la prueba sobre la que solicita reconocimiento.
 - f. Curriculum Vitae del personal técnico y profesional del laboratorio relacionado al reconocimiento de pruebas solicitado.
 - g. Fotocopia simple del colegiado activo de los profesionales especialistas a cargo de la prueba.
 - h. Fotocopia simple de la acreditación del laboratorio, cuando aplique.
 - i. Procedimiento de las pruebas que serán reconocidas.
 - j. Validación de las pruebas que serán reconocidas.
 - k. Boleta de pago cancelada.
2. El Profesional Encargado del Laboratorio apoya en la visita técnica al laboratorio para verificar que cumpla con las normas de calidad establecidas, basándose en la Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025, vigente (**Ver Anexo 5**).

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



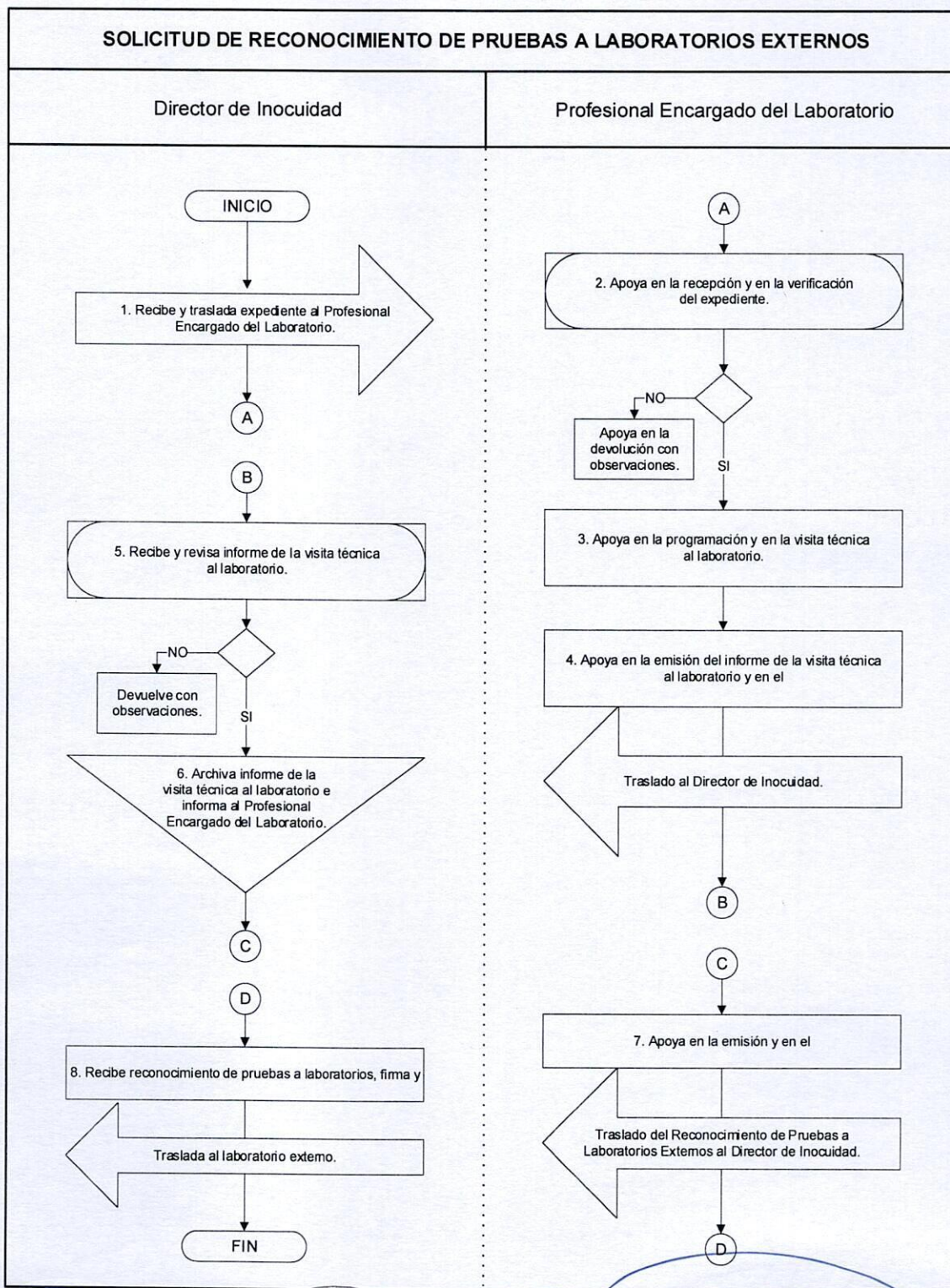
[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Autorizo:
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE PRUEBAS A LABORATORIOS EXTERNOS		
RESPONSABLE	Núm.	PROCEDIMIENTO
Director de Inocuidad	1	Recibe y traslada expediente al Profesional Encargado del Laboratorio.
Profesional Encargado del Laboratorio	2	Apoya en la recepción y en la verificación del expediente (Ver Norma 1). Si: Sigue paso 3. No: Apoya en la devolución con observaciones.
	3	Apoya en la programación y en la visita técnica al laboratorio (Ver Norma 2).
	4	Apoya en la emisión del informe de la visita técnica al laboratorio y en el traslado al Director de Inocuidad.
Director de Inocuidad	5	Recibe y revisa informe de la visita técnica al laboratorio. Si: Sigue paso 6. No: Devuelve con observaciones.
	6	Archiva informe de la visita técnica al laboratorio e informa al Profesional Encargado del Laboratorio.
Profesional Encargado del Laboratorio	7	Apoya en la emisión y en el traslado del Reconocimiento de Pruebas a Laboratorios Externos al Director de Inocuidad (Ver Anexo 6).
Director de Inocuidad	8	Recibe reconocimiento de pruebas a laboratorios, firma y traslada al laboratorio externo. ----- FIN DEL PROCEDIMIENTO -----

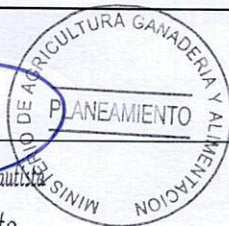

Asistencia Administrativa:
Angélica Pineda
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Autorizo:
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Directa de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

GLOSARIO DE TÉRMINOS

TÉRMINO	SIGNIFICADO
Muestra	Grupo de unidades representativas tomadas de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permita apreciar una o más características del mismo.
Inocuidad	Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
Laboratorio	Organismo con la infraestructura y equipamiento necesarios en la realización de una o varias actividades relacionadas a ensayos.

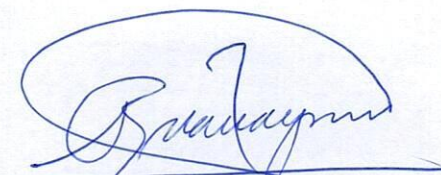
GLOSARIO DE SIGLAS


SIGLAS	SIGNIFICADO
ISO	International Organization of Standarization
DL	Departamento de Laboratorio


Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

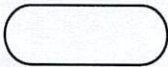
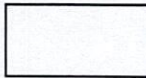
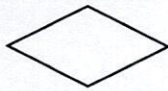




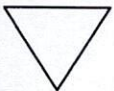





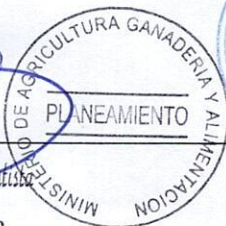

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA



GLOSARIO DE SÍMBOLOS


Núm.	Símbolo	Significado
1		Inicio o finalización: Indica el inicio o la terminación del flujo.
2		Actividad: Describe las acciones que desempeñan las personas involucradas en el procedimiento.
3		Decisión: Indica un punto dentro del flujo en donde se debe tomar una decisión entre dos o más opciones.
4		Inspección, revisión o verificación: Una inspección ocurre, cuando se examina y/o comprueba "algo" del trabajo ejecutado; cuando antes de autorizar la consecución de otro paso de un procedimiento, se detiene a meditar, para autorizar lo que debe continuarse ejecutando.
5		Conector: Indica que el flujo continúa donde se ha colocado un símbolo idéntico que contiene la misma letra.
6		Referencia a otra página: Indica que el procedimiento continúa en otra página.
7		Traslado: Indica el movimiento de documentos, material o equipo.
8		Archivo: Resguardo de documentos de manera permanente.
9		Archivo: Resguardo de documentos de manera temporal.
10		Base de datos: Manejo de información digital.

Asistencia Administrativa:
Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Riano Gareta
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

ANEXOS


Inés María Ochoa Bautista
Asistencia Administrativa
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación





Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Autorizó:
Dirección de Inocuidad

Anexo 1

Procedimiento para el Ingreso, Recepción y Manejo de Muestras en el Laboratorio

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio De Agricultura Ganadería Y Alimentación Viceministerio de Sanidad Agropecuaria Y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código: DL-PR-013 Versión: 2
	Procedimiento para el Ingreso, Recepción y Manejo de Muestras en el Laboratorio	PÁGINA: 1 de 29

**PROCEDIMIENTO PARA EL
INGRESO, RECEPCIÓN Y MANEJO
DE MUESTRAS EN EL
LABORATORIO**

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de Laboratorio

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL


[Firma]
 Asistencia Administrativa
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
 Nelson Antonio Ruano García
 Autorizo:
 Dirección de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 2

Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Microbiológico

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio De Agricultura Ganadería Y Alimentación Viceministerio de Sanidad Agropecuaria Y Regulaciones Dirección De Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código:	DL-PR-10
		Versión:	02
	Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Microbiológico		PAGINA: 1 de 31

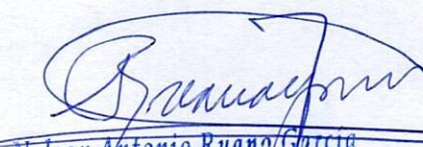
PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE MUESTRAS EN EL ÁREA DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de SG de DL



 Asistencia Administrativa:
 Planeamiento
 Inga. Agr. Paola Antonia Osorio Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Autorizó:
 Nelson Antonio Ruano Garcia
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 VISAR-MAGA

Anexo 3

Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Fisicoquímico

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código:	DL-PR-11
		Versión:	01
	Procedimiento para la Preparación de Muestras en el Área de Análisis Fisicoquímico	PÁGINA: 1 de 15	

**PROCEDIMIENTO PARA LA
PREPARACIÓN DE MUESTRAS EN
EL ÁREA DE ANÁLISIS
FISICOQUÍMICO**

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de Laboratorio


Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

[Firma]
Asistencia Administrativa:
[Firma] Paola Antonia Ochoa Bautista
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Autorizó:
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

Anexo 4
Solicitud de Reconocimiento de Laboratorio

	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código: DL-FO-38
		Versión: 03
	Solicitud de Reconocimiento de Laboratorio	PAGINA: 1 de 1

NOMBRE DEL LABORATORIO:			
DIRECCION:			
PERSONA DE CONTACTO:			
TELÉFONO:		CELULAR:	
LABORATORIO ACREDITADO:		ALCANCE ACREDITACION:	
VIGENCIA DE LA ACREDITACIÓN:			
DIRECTOR TÉCNICO:			
Nº. COLEGIADO ACTIVO:			
TIEMPO DE LABORAR CON EL LABORATORIO			
¿EL LABORATORIO HA SIDO RECONOCIDO POR EL MAGA ANTERIORMENTE?			
FECHAS DEL RECONOCIMIENTO			
¿QUÉ MUESTRAS HA TRABAJADO PARA EL MAGA?			
PRUEBAS A RECONOCER	MÉTODO VALIDADO	MÉTODO ACREDITADO	

MODIFICÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de Laboratorio


Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

[Firma]
Asistencia Administrativa
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



[Firma]
Nelson Antonio Riquelme García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

Anexo 5
Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025

	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código: DL-FO-39
		Versión: 04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025	

PAGINA: 1 de 12

LABORATORIO	
DIRECTOR GENERAL	
DIRECTOR TÉCNICO	
TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO

Definiciones
MC: Manual de Calidad
FO: Formatos
PR: Procedimientos
N/A: No Aplica

REQUISITOS GENERALES

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
4.1.1.	Las actividades del laboratorio se llevan a cabo de una manera imparcial y estructurada, y se deben gestionar para salvar guardar la imparcialidad					
4.1.2.	La Dirección del laboratorio está comprometida con la imparcialidad					
4.1.3.	El laboratorio es responsable de la imparcialidad de sus actividades de laboratorio y no debe permitir presiones comerciales, financieras u otras que comprometan la imparcialidad					
4.1.4.	El Laboratorio identifica los riesgos a su imparcialidad de forma continua					
4.1.5.	El laboratorio debe tener capacidad para demostrar cómo se elimina o minimiza el riesgo de imparcialidad					

REQUISITOS RELATIVOS A LA ESTRUCTURA

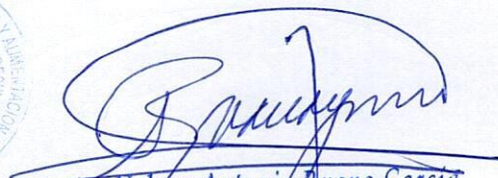
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
5.1.	El laboratorio es una entidad legal o una parte definida de una entidad legal, que es responsable legalmente de sus actividades de laboratorio.					
5.2.	El laboratorio identifica el personal de la dirección que tiene la responsabilidad general del laboratorio					
5.3.	El laboratorio define y documenta el alcance de las actividades de laboratorio					
Procedimientos						
5.4.	Se define la organización y la estructura de gestión del laboratorio, su ubicación dentro de una organización matriz, y las relaciones entre gestión, las operaciones técnicas y los servicios de apoyo.					
5.5.	Se especifica la responsabilidad, autoridad e interrelación de todo el personal que dirige, realiza o verifica el trabajo que afecta a los resultados de las actividades del laboratorio.					
	Se documenta su procedimiento en la extensión necesaria para asegurar la aplicación coherente					


ELABORO	REVISÓ	APROBO
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL


Asistencia Administrativa:
Patricia Ceballos Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Autorizado:
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION	Ministerio de Agricultura Ganaderia y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código:	DL-FO-39
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025	Versión:	04
		PAGINA: 2 de 12	

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
5.6.	El laboratorio cuenta con personal que, tenga la autoridad y los recursos necesarios para llevar a cabo sus tareas, la implementación del sistema de gestión, acciones para prevenir o minimizar las desviaciones de los procedimientos, y asegurar la eficacia de las actividades de laboratorio					
5.7	La dirección se asegura que se efectúa la comunicación relativa a la eficacia del sistema de gestión y que se mantiene la integridad del sistema de gestión cuando se planifican e implementan cambios en éste.					

REQUISITOS RELATIVOS A LOS RECURSOS

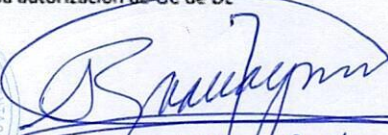
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
6.2.1.	Todo el personal del laboratorio ya sea interno o externo, que pueda influir en las actividades de laboratorio actúa imparcialmente, es competente y trabaja de acuerdo con el sistema de gestión del laboratorio					
6.2.2	El laboratorio documenta los requisitos de competencia para cada función que influye en los resultados de las actividades del laboratorio					
6.2.4.	La dirección del laboratorio comunica al personal sus tareas, responsabilidades y autoridad.					
6.2.5.	El laboratorio tiene procedimientos y conserva registros para:					
	Determinar los requisitos de competencia.					
	Seleccionar al personal					
	Formar al personal					
	Supervisar al personal.					
	Autorizar al personal					
6.2.6	Realizar el seguimiento de la competencia del personal.					
	El laboratorio debe autoriza al personal para llevar a cabo actividades de laboratorio específicas. Como:					
	Desarrollar, modificar, verificar y validar métodos					
6.3.1.	Analizar los resultados, incluidas las declaraciones de conformidad o las opiniones e interpretaciones					
	Informar, revisar y autorizar los resultados					
6.3.2.	Las instalaciones y las condiciones ambientales son adecuadas para las actividades del laboratorio.					
6.3.2.	Se documentan los requisitos para las instalaciones y las condiciones ambientales necesarias para realizar las actividades de laboratorio.					
6.3.3.	El laboratorio realiza el seguimiento, controla y registra las condiciones ambientales de acuerdo					

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GE de DL


 Ingrid Patricia Choc Bautista
 Asistente Administrativa
 Planeamiento
 Encargada de Planeamiento
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




 Nelson Antonio Ruano García
 Director de Inocuidad
 Con Funciones Temporales
 Dirección de Inocuidad
 VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código:	DL-FO-39
		Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025	PAGINA: 3 de 12	

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
	con las especificaciones, los métodos o procedimientos pertinentes, o cuando influyen en la validez de los resultados.					
6.3.4.	Se deben implementar, realizar el seguimiento de y revisar periódicamente las medidas para controlar las instalaciones y deben incluir, pero no limitarse a, lo siguiente: El acceso y uso de áreas que afecten a las actividades de laboratorio Prevención de contaminación, interferencia o influencias adversas en las actividades de Laboratorio.					
6.4.1	El laboratorio tiene acceso al equipamiento que se requiere para el correcto desempeño de las actividades de laboratorio.					
6.4.2.	Cuando el laboratorio utiliza equipamiento que está fuera de su control permanente, se asegura de que se cumplan los requisitos de este documento para el equipamiento					
6.4.3.	El laboratorio cuenta con un procedimiento para la manipulación, transporte, almacenamiento, uso y mantenimiento planificado del equipamiento para asegurar el funcionamiento apropiado					
6.4.4.	El laboratorio verifica que el equipamiento cumple los requisitos especificados, antes de ser instalado o reinstalado para su servicio.					
6.4.5	El equipo utilizado para medición es capaz de lograr la exactitud de la medición y/o la incertidumbre de medición requeridas para proporcionar un resultado válido.					
6.4.6.	El equipo de medición es calibrado cuando: - la exactitud o la incertidumbre de medición afectan a la validez de los resultados. - se requiere la calibración del equipo para establecer la trazabilidad metrológica de los resultados					
6.4.7	El laboratorio establece un programa de calibración.					
6.4.8	Todos los equipos que requieran calibración o que tengan un periodo de validez definido se etiquetan, codifican o identifican de otra manera para permitir que el usuario de los equipos identifique fácilmente el estado de la calibración.					
6.4.9	El equipo que haya sido sometido a una sobrecarga o a uso inadecuado, que dé resultados cuestionables, debe ser puesto fuera de servicio.					
6.4.11	El laboratorio se asegura que los valores de referencia y los factores de corrección se actualizan e implementan, según sea apropiado.					
6.4.12	El laboratorio toma acciones viables para evitar ajustes no previstos del equipo que invalidarían los resultados.					


ELABORO	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa:
Ingeniera *La Antonia Ochoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Autorizado de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio				Código:	DL-FO-39
					Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025				PAGINA: 4 de 12	

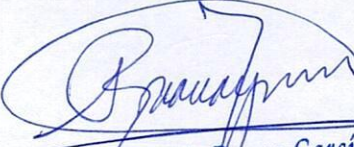
6.4.13	Se conservan registros de los equipos que pueden influir en las actividades del laboratorio.					
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
6.5.2	El laboratorio establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus Mediciones.					
6.6.1	El laboratorio se asegura de que los productos y servicios suministrados externamente son adecuados y utilizados únicamente cuando estos productos y servicios:					
	Están previstos para la incorporación a las actividades propias de laboratorio.					
	Se suministran, parcial o totalmente, directamente al cliente por el laboratorio, como se reciben del proveedor externo.					
	Se utilizan para apoyar la operación del laboratorio					
6.6.2	El laboratorio cuenta con un procedimiento y conserva registros para:					
	Definir, revisar y aprobar los requisitos del laboratorio para productos y servicios suministrados externamente					
	Definir los criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de los proveedores externos.					
	Emprender cualquier acción que surja de las evaluaciones, del seguimiento del desempeño y de las reevaluaciones de los proveedores externos.					
7.1.1	El laboratorio cuenta con un procedimiento para la revisión de solicitudes, ofertas y contratos. El procedimiento debe asegurar que:					
	Los requisitos se definan, documenten y comprendan adecuadamente					
	El laboratorio cuenta con la capacidad y los recursos para cumplir los requisitos					
7.1.2	El laboratorio informa al cliente cuando el método solicitado por éste se considere inapropiado o desactualizado.					
7.1.3	Se define claramente la especificación o la norma y la regla de decisión.					
7.1.4	Cualquier diferencia entre la solicitud o la oferta y el contrato resuelve antes de que comiencen las actividades de laboratorio.					
7.1.5	Se informa al cliente de cualquier desviación de contrato.					
7.1.6	Si un contrato es modificado después de que el trabajo ha comenzado, se repite la revisión del contrato y cualquier modificación se comunica a todo el personal afectado.					
7.1.7	El laboratorio coopera con los clientes para aclarar las solicitudes de los clientes y realizar seguimiento del desempeño del laboratorio en relación con el trabajo realizado.					
7.1.8	Se conservan registros de las revisiones, incluido cualquier cambio significativo. También					


ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL


Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Ruano García
Autorizo:
Dirección de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio				Código:	DL-FO-39
					Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025				PAGINA: 5 de 12	

	se deben conservar registros de las discusiones pertinentes con los clientes acerca de los requisitos de estos.					
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
7.2.1.1	El laboratorio usa métodos y procedimientos apropiados para todas las actividades de laboratorio y, cuando sea apropiado, para la evaluación de la incertidumbre de medición, así como también las técnicas estadísticas para el análisis de datos.					
7.2.1.3	El laboratorio se asegura de que utiliza la última versión vigente de un método, a menos que no sea apropiado o posible.					
7.2.1.4	Cuando el cliente no especifica el método a utilizar, el laboratorio selecciona un método apropiado e informa al cliente acerca del método elegido.					
7.2.1.5	El laboratorio debe verificar que puede llevar a cabo apropiadamente los métodos antes de utilizarlos, asegurando que se pueda lograr el desempeño requerido.					
7.2.1.6	Desarrollar un método, debe ser una actividad planificada y se debe asignar a personal competente provisto con recursos adecuados.					
	Las desviaciones a los métodos para todas las actividades de laboratorio solamente deben suceder si la desviación ha sido documentada, justificada técnicamente.					
7.2.2.1	El laboratorio valida los métodos no normalizados, los métodos desarrollados por el laboratorio y los métodos normalizados utilizados fuera de su alcance previsto o modificados de otra forma.					
	La calibración o evaluación del sesgo y precisión utilizando patrones de referencia o materiales de referencia.					
	Una evaluación sistemática de los factores que influyen en el resultado.					
	La robustez del método de ensayo.					
	La comparación de los resultados obtenidos con otros métodos validados.					
	Las comparaciones inter laboratorio.					
	La evaluación de la incertidumbre de medición de los resultados basada en la comprensión de los principios técnicos de los métodos y en la experiencia práctica del desempeño del método de muestreo o ensayo.					
7.2.2.2	Cuando se hacen cambios a un método validado, se determina la influencia de estos cambios, y cuando se encuentre que éstos afectan la validación inicial, se realiza una nueva validación del método.					


ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa:
Inga. *Paola Antonia Ochoa Bautista*
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio			Código:	DL-FO-39
				Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025			PAGINA: 6 de 12	

7.4.1	Se tiene un procedimiento para el transporte, recepción, manipulación, protección, almacenamiento, conservación y disposición o devolución de los ítems de ensayo o calibración.					
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
7.4.1	El laboratorio cuenta con un sistema para identificar sin ambigüedades los ítems de ensayo o de calibración.					
	Se registran las desviaciones de las condiciones especificadas					
	Si los ítems necesitan ser almacenados o acondicionados bajo condiciones ambientales especificadas, se deben mantener, se realiza el seguimiento y se registran estas condiciones.					
	El laboratorio se asegura que los registros técnicos para cada actividad de laboratorio contengan: los resultados, el informe y la información suficiente para facilitar la identificación de los factores que afectan al resultado de la medición.					
	El laboratorio se asegura que las modificaciones a los registros técnicos pueden ser trazables a las versiones anteriores o a las observaciones originales.					
7.6.1	El laboratorio identifica las contribuciones a la incertidumbre de medición.					
	Un laboratorio que realice calibraciones, incluidas las de sus propios equipos, debe evaluar la incertidumbre de medición para todas las calibraciones					
7.6.3	Un laboratorio que realiza ensayos debe evaluar la incertidumbre de medición.					
7.7.1	El laboratorio cuenta con un procedimiento para hacer el seguimiento de la validez de los resultados y cuando sea posible, se deben aplicar técnicas estadísticas para la revisión de los resultados.					
7.7.2	El laboratorio realiza seguimientos de su desempeño mediante comparación con los resultados de otros laboratorios, cuando estén disponibles y sean apropiados.					
7.8.1.1	Los resultados se revisan y autorizan antes de su liberación					
7.8.1.2	Los resultados se suministran de manera exacta, clara, inequívoca y objetiva.					
7.8.2.1	Cada informe incluye, al menos, la siguiente información, a menos que el laboratorio tenga razones válidas para no hacerlo.					
	Título.					
	Nombre y dirección.					
	Lugar.					
	Una identificación única de que todos sus componentes.					
	La identificación del método utilizado					

ELABORO	REVISÓ	APROBO
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa:

Planteamiento Paola Antonia Ochoa Ballester

Encargada de Planteamiento

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Autorización Temporal
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código:	DL-FO-39
		Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025	PAGINA: 7 de 12	

	Una descripción, una identificación inequívoca y, cuando sea necesario.					
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
7.8.2.1 Cont.	La fecha de recepción de los ítems de calibración o ensayo, y la fecha del muestreo, cuando esto sea crítico para la validez y aplicación de los resultados.					
	Las fechas de ejecución de la actividad del laboratorio.					
	La fecha de emisión del informe.					
	La referencia al plan y método de muestreo usados por el laboratorio u otros organismos, cuando sean pertinentes para la validez o aplicación de los resultados.					
	Una declaración acerca de que los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a ensayo, calibración o muestreo.					
	Los resultados con las unidades de medición, cuando sea apropiado.					
	Las adiciones, desviaciones o exclusiones del método.					
	La identificación de las personas que autorizan el informe.					
	Una identificación clara cuando los resultados provengan de proveedores externos.					
	7.8.2.2 El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el informe.					
7.8.4.1	Además de los requisitos del apartado 7.8.2, los certificados de calibración deben incluir lo siguiente:					
	La incertidumbre de medición del resultado de medición.					
	Las condiciones en las que se hicieron las calibraciones.					
	Una declaración que identifique cómo las mediciones son trazables metrologicamente.					
	Los resultados antes y después de cualquier ajuste o reparación.					
7.8.4.3	Cuando sea pertinente, una declaración de conformidad con los requisitos o especificaciones.					
	Un certificado o etiqueta de calibración no debe contener recomendaciones sobre el intervalo de calibración.					
7.8.6.1.	Cuando se proporciona una declaración de conformidad con una especificación o norma, el laboratorio documenta la regla de decisión aplicada.					
7.8.6.2	El laboratorio informa sobre la declaración de conformidad, de manera que identifique claramente:					
	Qué resultados se aplica la declaración de conformidad.					

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL


Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGI




 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio				Código: DL-FO-39
					Versión: 04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025				PAGINA: 8 de 12

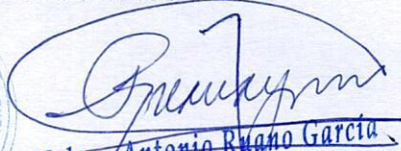
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
	Qué especificaciones, normas o partes de ésta se cumplen o no.					
	La regla de decisión aplicada.					
7.8.7.1	Cuando se expresan opiniones e interpretaciones, el laboratorio se asegura de que solo el personal autorizado para expresar opiniones e interpretaciones libere la declaración respectiva.					
7.8.7.2	Las opiniones e interpretaciones expresadas en los informes se basan en los resultados obtenidos y se identifican claramente como tales.					
7.8.7.3	Cuando las opiniones e interpretaciones se comunican directamente mediante diálogo con el cliente, se conservan los registros de tales diálogos.					
7.8.8.1	Cuando se necesite cambiar, corregir o emitir nuevamente un informe ya emitido cualquier cambio en la información está identificado claramente, se debe incluir en el informe la razón del cambio.					
7.8.8.2	Las modificaciones a un informe después de su emisión se deben realizar solamente en la forma de otro documento, o de una transferencia de datos, que incluya la declaración: "Modificación al informe, número de serie" o una forma equivalente de redacción.					
7.8.8.3	Cuando sea necesario emitir un nuevo informe completo, se debe identificar de forma única y debe contener una referencia al original al que reemplaza.					
7.9.1	El laboratorio cuenta con un proceso documentado para recibir, evaluar y tomar decisiones acerca de las quejas.					
7.9.2	Está disponible una descripción del proceso de tratamiento de quejas para cuando lo solicite cualquier parte interesada.					
7.9.3	El proceso de tratamiento de quejas debe incluir, al menos, los elementos y métodos siguientes:					
	Una descripción del proceso de recepción, validación, investigación de la queja y decisión sobre las acciones a tomar.					
	El seguimiento y registro de las quejas, incluyendo las acciones tomadas para resolverlas.					
	Asegurarse de que se toman las acciones apropiadas.					
7.9.4	El laboratorio que recibe la queja es responsable de recopilar y verificar toda la información necesaria para validar la queja.					
7.9.5	El laboratorio acusa recibo de la queja y facilita a quien presenta la queja, los informes de					


ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL


Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación




Nelson Antonio Riano Garcia
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio		Código:	DL-FO-39
			Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025		PÁGINA: 9 de 12	

	progreso y del resultado del tratamiento de la queja.					
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
7.9.6	Los resultados que se comuniquen a quien presenta la queja son realizados por, o revisados y aprobados por, personas no involucradas en las actividades de laboratorio que originaron la queja.					
7.9.7	El laboratorio notifica formalmente a quien presenta la queja, el cierre del tratamiento de la queja.					
7.10.1	El laboratorio cuenta con un procedimiento que se debe implementar cuando cualquier aspecto de sus actividades de laboratorio o los resultados de este trabajo no cumplan con sus propios procedimientos o con los requisitos acordados con el cliente.					
7.10.2	Cuando la evaluación indique que el trabajo no conforme podría volver a ocurrir o exista duda acerca del cumplimiento de las operaciones del laboratorio con su propio sistema de gestión, el laboratorio debe implementar acciones correctivas.					

CONTROL DE LOS DATOS Y GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
7.11.1	El laboratorio tiene acceso a los datos y a la información necesaria para llevar a cabo las actividades del laboratorio.					
7.11.2	Los sistemas de gestión de la información del laboratorio utilizados para recopilar, procesar, registrar, informar, almacenar o recuperar datos se validan en cuanto a su funcionalidad por parte del laboratorio antes de su introducción.					
7.11.3	El sistema de gestión de la información del laboratorio:					
	Está protegido contra acceso no autorizado.					
	Está salvaguardado contra manipulación indebida y pérdida.					
	Es operado en un ambiente que cumpla con las especificaciones del proveedor o del laboratorio.					
7.11.4	El laboratorio se asegura que el proveedor u administrador del sistema cumple con todos los requisitos aplicables de este documento.					
7.11.5	El laboratorio se asegura de que las instrucciones, manuales y datos de referencia pertinentes al sistema de gestión de la información del laboratorio estén fácilmente disponibles para el personal.					
7.11.6	Los cálculos y transferencias de datos se deben comprobar de una manera apropiada.					


ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa:
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio	Código:	DL-FO-39
		Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025	PÁGINA: 10 de 12	

REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.1.1	El laboratorio debe establecer, documentar, implementar y mantener un sistema de gestión que sea capaz de apoyar y demostrar el logro coherente de los requisitos de este documento					
8.1.2	Como mínimo, un sistema de gestión del laboratorio debe tratar lo siguiente:					
	La documentación del sistema de gestión.					
	El control de documentos del sistema de gestión.					
	El control de registros.					
	Las acciones para abordar los riesgos y oportunidades					
	La mejora.					
	Las acciones correctivas.					
	Las auditorías internas.					
	Las revisiones por la dirección					

DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.2.1	La dirección del laboratorio establece, documenta y mantiene políticas y objetivos para el cumplimiento de este documento y se asegura de que las políticas y objetivos se entienden e implementen.					
8.2.2	Las políticas y objetivos abordan la competencia, la imparcialidad y la operación coherente del laboratorio.					
8.2.3	La dirección del laboratorio suministra evidencia del compromiso con el desarrollo y la implementación del sistema de gestión y con mejorar continuamente su eficacia.					

CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.3.2	El laboratorio debe asegurarse de que:					
	Los documentos se aprueban antes de su emisión por personal autorizado.					
	Los documentos se revisan periódicamente, y se actualizan, según sea necesario.					
	Se identifican los cambios y el estado de revisión actual de los documentos.					
	Las versiones pertinentes de los documentos aplicables están disponibles en los puntos de uso.					
	Los documentos están identificados inequívocamente.					
	Se previene el uso no intencionado de los documentos obsoletos y la identificación adecuada se aplica a éstos si se conservan por cualquier propósito.					

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa:
Planificación
Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ruano Gareta
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
VISAR-MAGA

	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Viceministerio De Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio		Código:	DL-FO-39
			Versión:	04
	Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025		PAGINA: 11 de 12	

CONTROL DE REGISTROS

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.4.1	El laboratorio establece y conserva registros legibles para demostrar el cumplimiento de los requisitos de este documento.					
8.4.2	El laboratorio implementa controles necesarios para la identificación, almacenamiento, protección, copia de seguridad, archivo, recuperación, tiempo de conservación y disposición de sus registros.					

ACCIONES PARA ABORDAR RIESGOS Y OPORTUNIDADES

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.5.1	El laboratorio considera los riesgos y las oportunidades asociadas con las actividades del laboratorio para:					
	Asegurar que el sistema de gestión logre sus resultados previstos.					
	Mejorar las oportunidades de lograr el propósito y los objetivos del laboratorio y Lograr la mejora					
	Prevenir o reducir los impactos indeseados y los incumplimientos potenciales en las actividades del laboratorio.					
8.5.2	El laboratorio planifica:					
	Las acciones para abordar los riesgos y oportunidades.					
	Integra, implementa y evalúa las acciones en su sistema de gestión.					
8.5.3	Las acciones tomadas para abordar los riesgos y las oportunidades son proporcionales al impacto potencial sobre la validez de los resultados de laboratorio.					

MEJORA

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.6.1	El laboratorio identifica y selecciona oportunidades de mejora.					
8.6.2	El laboratorio busca la retroalimentación, tanto positiva como negativa, de sus clientes.					

ACCIONES CORRECTIVAS

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.7.1	Cuando ocurre una no conformidad, el laboratorio:					
	Reaccionar ante la no conformidad					
	implementar cualquier acción necesaria					
	Actualiza los riesgos y las oportunidades determinados durante la planificación					
	Realiza cambios al sistema de gestión					
8.7.2	El laboratorio conserva registros como evidencia de:					
	la naturaleza de las no conformidades, las causas y cualquier acción tomada posteriormente.					

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa
Planeamiento
Inga. Agr. Paola Antonia Ochoa Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Nelson Antonio Ryano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
Autorizó:
Dirección de Inocuidad

<p>MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN</p>	<p>Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación Vicinisterio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones Dirección de Inocuidad Departamento de Laboratorio</p>	Código:	DL-FO-39
		Versión:	04
<p>Tabla de Referencia Cruzada Norma ISO IEC 17025</p>		<p>PAGINA: 12 de 12</p>	

	los resultados de cualquier acción correctiva					
--	-----------------------------------------------	--	--	--	--	--

AUDITORIAS INTERNAS

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.8.1	El laboratorio debe llevar a cabo auditorías internas a intervalos planificados para obtener información acerca de si el sistema de gestión: a) es conforme con: los requisitos de este documento					
8.8.2	El laboratorio:					
	Planifica, establece, implementa y mantiene un programa de auditoría					
	Define los criterios de auditoría y el alcance de cada auditoría.					
	Asegura que los resultados de las auditorías se informen a la dirección pertinente.					
	Implementa las correcciones y las acciones correctivas apropiadas.					

REVISIONES POR LA DIRECCIÓN

Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.9.1	La dirección del laboratorio debe revisar su sistema de gestión a intervalos planificados, con el fin de asegurar su conveniencia, adecuación y eficacia, incluidas las políticas y objetivos establecidos relacionados con el cumplimiento de este documento.					
Apto norma	Requisito	MC	FO	PR	N/A	OBSERVACIONES
8.9.2	Las entradas a la revisión por la dirección se registran e incluyen información relacionada con lo siguiente:					
	Cumplimiento de objetivos.					
	Adecuación de las políticas y procedimientos.					
	Estados de las acciones de revisiones por las direcciones anteriores.					
	Resultados de auditorías internas recientes.					
	Acciones correctivas.					
	Evaluación por organismos externos.					
	Cambios en el volumen y tipo de trabajo en el alcance de actividades del laboratorio.					
	Retroalimentación de los clientes y el personal.					
	Quejas.					
	Eficacia de cualquier mejora implementada.					
	Adecuación de los recursos.					
	Resultados de la identificación de riesgos.					
	Resultados del aseguramiento de la validez de los resultados, y					
	Otros factores, pertinentes, tales como las actividades de seguimiento y formación.					

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Comité de Gestión	Comité de Gestión	Encargada de DL

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de GC de DL

Asistencia Administrativa:

Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales

Autorizó: **VISAR-MAGA**
Dirección de Inocuidad

Anexo 6
Reconocimiento de Pruebas a Laboratorios Externos

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD

RECONOCIMIENTO DE PRUEBAS A LABORATORIOS EXTERNOS:

La Dirección de Inocuidad de los Alimentos, extiende el siguiente reconocimiento de pruebas a:

Laboratorio	
Dirección	
Contacto	
Acreditación	

PRUEBAS A RECONOCER:

No	Análisis	Matrices	Método Normalizado
1			
2			
3			
4			
5			

FECHA DE RECONOCIMIENTO:

El reconocimiento oficial tendrá vigencia de dos años a partir de la presente fecha (23 de mayo de 2022 al 22 de mayo de 2024).

Autorizado

F. _____
Puesto
Laboratorio de Inocuidad
Dirección de Inocuidad de los Alimentos

F. _____
Puesto
Director
Dirección de Inocuidad de los Alimentos

Cc: Archivo

7ma avenida 12-90 zona 13, edificio Monja Blanca
PBX: 2413 7000, extensión 7454

[Firma]
Asistencia Administrativa:
Planeamiento
Mga. Agr. Paola Antonia Oliva Bautista
Encargada de Planeamiento
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

[Firma]
Nelson Antonio Ruano García
Director de Inocuidad
Con Funciones Temporales
V. AGROPECUARIA
Dirección de Inocuidad