

Santa Tecla, diciembre de 2021. EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA. -

CONSIDERANDO:

- I. Que la protección de la salud humana por medio del conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para ser ingeridos y que no representen un riesgo para la salud está en estrecha relación con las actividades que se desarrollen en el sector agropecuario.
- II. Que los requisitos higiénico-sanitarios y zoonosológicos son indispensables para la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos de consumo humano, siendo el Ministerio de Agricultura y Ganadería la institución que formula y ejecuta políticas que promueve la seguridad alimentaria.
- III. Que en la actualidad es necesario la modernización del Estado en su organización y estructura zoonosológica que se adapte a las nuevas necesidades del mercado, debiendo hacer eficiente la administración y el quehacer normativo administrativo, evitando duplicidad o sobrelegislación, por lo cual es pertinente evitar confusión de competencias entre instituciones públicas, tal cual lo establece la Ley de Mejora Regulatoria y Ley de Eliminación de Barreras Burocráticas.
- IV. Que en base a los artículos 2 literales b) h) y j), 13 y 32 de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal y artículo 22 literales c), d), f) y g) del Reglamento Interno y de Funcionamiento del Ministerio de Agricultura y Ganadería, corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería dictar las normas y establecer los procedimientos para el ingreso y transporte hacia dentro del territorio nacional de productos de origen animal, y verificar los procesos de producción en plantas nacionales y extranjeras.

POR TANTO,

Con base a los considerandos anteriores,

ACUERDA: Aprobar los siguientes:

**LINEAMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN, INSPECCIONES FRONTERIZAS Y CERTIFICACIONES DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL O EXTRANJERA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**CAPITULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**OBJETO**

**Art. 1.-** Los presentes lineamientos tienen como objeto regular los procedimientos, y establecer los requisitos higiénico-sanitarios para la autorización zoosanitaria de importación, inspecciones fronterizas, y certificaciones de procesos de planta nacional o extranjera, de conformidad a los artículos 2 literales b) h) y j), 13 y 32 de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal y artículo 22 literales c), d), f) y g) del Reglamento Interno y de Funcionamiento del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

**ÁMBITO DE APLICACIÓN**

**Art. 2.-** Los presentes lineamientos son de obligatorio cumplimiento, para el Ministerio de Agricultura y Ganadería por medio de sus delegados, las personas naturales y jurídicas, que pretendan obtener autorización zoosanitaria de importación, certificación de planta nacional o extranjera y todas aquellas que pretendan importar productos de origen animal.

**AUTORIDAD COMPETENTE**

**Art. 3.-** El Ministerio de Agricultura y Ganadería, en adelante “MAG” es el ente verificador para el cumplimiento de los presentes lineamientos, a través de la Dirección General de Ganadería, en adelante “DGG”.

**TIPOS DE PROCEDIMIENTOS**

**Art. 4.-** Los procedimientos que regulan los presentes lineamientos son los siguientes:

- a. Procedimiento para la Emisión de Autorización Zoosanitaria de Importación de productos de origen animal.
- b. Procedimiento para la Emisión de Certificado de Planta Nacional o Extranjera de productos de origen animal.
- c. Procedimiento para la Inspección Fronteriza y Recolección de Muestras de productos de origen animal.

## **DEFINICIONES Y ABREVIATURAS**

**Art. 5.-** Para los fines de los presentes lineamientos, se entiende por:

- a) **DGG:** Dirección General de Ganadería.
- b) **SFCE:** Sistema de Facilitación de Comercio Exterior
- c) **CIEX:** Centro de Trámites de Importaciones y Exportaciones.
- d) **MAG:** Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- e) **MINSAL:** Ministerio de Salud.
- f) **PRODUCTOS CONTROLADOS:** Consiste en los productos y subproductos de origen animal que por su naturaleza cuentan con un alto riesgo sanitario, los cuales están publicados en la página oficial del MAG.
- g) **POES:** Son los procedimientos que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos.
- h) **HACCP:** Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control.
- i) **CERTIFICACIÓN PROVISIONAL DE PROCESOS:** Consiste en el Certificado Provisional de Procesos de Planta Nacional o Extranjera.
- j) **CERTIFICACIÓN DE PROCESOS:** Consiste en el Certificado Definitivo de Procesos de Planta Nacional o Extranjera.

**CAPITULO II**  
**REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN**  
**ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN**

**REQUISITOS PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN**

**Art. 6.-** La persona natural o jurídica nacional o extranjera que pretenda ingresar al territorio nacional productos de origen animal deberá contar con la Autorización Zoosanitaria de Importación emitida por el MAG, previo cumplimiento de los requisitos sanitarios para su obtención. Los requisitos indispensables para la emisión de dicha autorización son los siguientes:

- a) Estar registrado como importador en el CIEX según los requisitos establecidos por el MAG.
- b) Haber pagado la anualidad del MAG, según pliego tarifario vigente.
- c) Completar solicitud para la autorización zoosanitaria de importación de productos de origen animal en el CIEX. Adjuntando en los casos de Productos Controlados, los Documentos Sanitarios para su revisión.
- d) Presentar el Comprobante de pago de abono de Derechos de Autorización de Importaciones.

Para la emisión de la Autorización Zoosanitaria de Importación de productos controlados también deberá presentarse:

- a) Certificado Sanitario Oficial y Documentos de Respaldo del embarque emitidos por la autoridad competente del país de origen.
- b) Factura de Exportación.
- c) Análisis de Laboratorio Oficial, emitido por la autoridad competente del país de origen o su delegado, cuando aplique.

## **PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN PARA PRODUCTOS NO CONTROLADOS**

**Art. 7.-** El solicitante presentará su solicitud y requisitos conforme a lo establecido en el artículo 6 de los presentes lineamientos, a través del sistema CIEX, para lo cual deberá estar registrado como importador el sistema CIEX. La emisión de la resolución de aprobación de la solicitud será inmediata y de forma digital, toda vez que el solicitante cumpla con los requisitos previstos en los presentes lineamientos.

## **PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN PARA PRODUCTOS CONTROLADOS**

**Art. 8.-** El solicitante presentará su solicitud y requisitos conforme a lo establecido en el artículo 6 de los presentes lineamientos, a través de la Ventanilla Cuarentena, de la plataforma digital o en forma física. Una vez ingresada la solicitud, el MAG realizará la verificación de los requisitos sanitarios por tratarse de productos controlados, para lo cual contará con un plazo máximo de ocho horas hábiles cuando la presentación sea por la vía digital y tres días hábiles si fuese presentado en físico, para emitir la resolución de aprobación o rechazo.

La resolución de aprobación o rechazo de la solicitud será notificada al solicitante por medio de la plataforma SFCE en la cual se expresará, en caso de rechazo los motivos en que se fundamente, quedando habilitado al solicitante el derecho a presentar nueva solicitud.

En caso de rechazo de la solicitud por la no presentación, o incumplimiento de los requisitos requeridos respecto a los documentos sanitarios, se cancelará el trámite y el solicitante podrá iniciarlo nuevamente previo pago de Derechos de Autorización de Importaciones según Acuerdo Tarifario Vigente.

## **INSPECCIÓN DE LA CARGA**

**Art. 9-** Una vez emitida la Autorización Zoosanitaria de Importación, el tramitador debe realizar el pago de la inspección de la carga en punto de entrada. Este pago debe realizarse en la Ventanilla Cuarentena o por medios digitales.

## **CAPITULO III INSPECCIÓN FRONTERIZA**

### **REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**Art. 10.-** La persona natural o jurídica nacional o extranjera, que pretenda ingresar al territorio nacional productos de origen animal deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Contar con autorización zoosanitaria de importación.
- b) Comprobar el origen del producto.
- c) Presentar plan de retiro del producto.
- d) Presentar declaración jurada según formato aprobado por el MAG.
- e) Haber pagado la inspección de la carga, lo anterior de acuerdo a lo establecido en la Ley de Sanidad Vegetal y Animal.

### **PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN FRONTERIZA**

**Art. 11.-** A toda persona natural o jurídica nacional o extranjera, que pretenda ingresar al territorio nacional productos de origen animal, deberá presentar en el punto de control cuarentenario del MAG, los documentos zoosanitarios y aduanales a la llegada del embarque.

El inspector de cuarentena del MAG realizará la revisión documental que respalde el embarque para determinar si cumple con la documentación exigida para dichos productos, si la documentación cumple se procede a la revisión física de la carga.

En caso que la documentación no sea aprobada se dará un plazo de ocho horas hábiles al interesado para que subsane las observaciones efectuadas a la documentación presentada. Si las subsana en tiempo se procede a la revisión física de la carga, si no las subsana se denegará el ingreso de los productos sin más trámite.

### **INSPECCIÓN FISICA DEL EMBARQUE**

**Art. 12.-** Aprobada la revisión documental, el inspector de cuarentena del MAG, realizara la revisión física del embarque, con el objeto de verificar si los productos coinciden con la documentación presentada.

En caso de que los productos coincidan con la documentación presentada el inspector del MAG verificara si le es aplicable el proceso de muestreo según matriz de riesgo o planes de vigilancia del MAG. Si le es aplicable, se ingresarán los datos del embarque al sistema para generar aleatoriedad de muestreo. Si a los productos no le es aplicable el muestreo, se permitirá el ingreso definitivo al territorio nacional.

En caso que, los productos no coincidan con la documentación presentada el inspector del MAG, rechazará el ingreso de los productos sin más trámite.

En el caso que el inspector detecte alguna amenaza o riesgo inminente hacia la salud animal de los rebaños o los procesos productivos del país podrá impedir el ingreso de la carga al país, luego de obtener el visto bueno de la Dirección de General de Ganadería por medio escrito incluso a través de correo electrónico.

### **MUESTREO ALEATORIO**

**Art. 13.-** El MAG para garantizar el cumplimiento de la normativa nacional e internacional relativa a la sanidad vegetal y animal en los productos de origen animal que se importen al país, podrá realizar la obtención de muestras del producto importado de forma aleatoria. Lo cual deberá hacerse constar en acta de forma física o medio digital.

El importador de los embarques que se haya seleccionado para recolección de muestra por sistema de aleatoriedad, deberá realizar el pago correspondiente de análisis de la carga.

### **INGRESO DEL PRODUCTO**

**Art. 14.-** Una vez recolectada la muestra de los productos, el MAG permitirá el ingreso de forma inmediata al territorio nacional pudiendo el importador distribuirlos y/o comercializarlos.

En el caso que el importador decida no ingresar la carga en las próximas veinticuatro horas de obtenida la muestra, dicho procedimiento de obtención se dejará sin efecto y se procederá a tomar una nueva muestra. Este procedimiento podrá ser repetido las veces que sean necesarias hasta que el proceso de toma de muestra sea completado exitosamente.

### **PLAN DE RETIRO Y PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO**

**Art. 15.-** En caso que, como resultado de las muestras recolectadas, se determine la existencia de productos no aptos para el consumo humano o que representen un riesgo para el estatus sanitario animal o vegetal del país, deberá iniciarse el procedimiento administrativo sancionador y determinarse la sanción que sea procedente a cargo del infractor. También deberá informarse inmediatamente al Ministerio de Salud para que el producto sea retirado de su circulación, destruido o desnaturalizado, para impedir su consumo, sin más requisitos que la sola comprobación de su mala calidad, debiendo levantarse un acta de decomiso y de destrucción que presenciara el propietario o encargado de tal producto, quedando relevado de toda responsabilidad el empleado o funcionario que verificare el decomiso, de conformidad a lo regulado en el Código de Salud. Todo esto sin perjuicio de las acciones para el retiro de la mercancía que puedan tomar el importador.

## **DENEGATORIA DE INGRESO POR ALERTA O RESTRICCIÓN**

**Art. 16.-** En caso que, efectuada la inspección se determinare en base al sistema que el producto que se pretende ingresar posee alertas o restricciones, se suspenderá el trámite y se notificará a la persona que pretende ingresar el producto la denegatoria de ingreso.

## **CAPITULO IV**

### **REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN O RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN DE PROCESOS EN PLANTAS NACIONALES DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

#### **REQUISITOS PARA LA EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS EN PLANTAS NACIONALES DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**Art. 17.-** La persona natural o jurídica que pretenda obtener o renovar la certificación de procesos en plantas nacionales de alimentos de origen animal, deberá cumplir con los requisitos siguientes:

- a) Presentar Solicitud de Certificación de Procesos en Plantas de Origen Animal.
- b) Presentar el Comprobante de Pago de Inspección para Certificación de Procesos en Plantas de Origen Animal.
- c) Contar con los programas de:
  1. Capacitación del Personal y Nuevas Contrataciones.
  2. Conducta Higiénica y Salud del Personal
  3. Control de Aguas y Hielo.
  4. Control de Plagas y Roedores
  5. Control de Proveedores de Materia Prima de Origen Animal.
  6. Limpieza y Desinfección (POES).
  7. Sistema de Trazabilidad.
  8. Plan de Recuperación y Retiro de Productos.
- d) Presentar un Plan HACCP.
- e) Presentar Declaración Jurada según Formato Oficial Autorizado por el MAG.

En caso de plantas nacionales que quieran exportar deberán cumplir adicionalmente con:

- a) Haber funcionado al menos doce meses calendario bajo inspección oficial.
- b) Cumplir con cualquier otro requisito solicitado por la autoridad competente del país destino.
- c) No haber sido revocado su Certificado Provisional o Definitivo de Procesos en dos ocasiones consecutivas por incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios o zoonosológicos, salvo que hubiese transcurrido al menos un año después de la última resolución administrativa que hubiese revocado tal Certificado.

### **CERTIFICADO PROVISIONAL DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL**

**Art. 18** - El MAG resolverá con la presentación de la solicitud y cumplimiento de los requisitos documentales, la emisión de un Certificado Provisional de Procesos por cada línea de productos que posea la Planta.

En caso de revocatoria del Certificado Provisional de Procesos, esta se realizará únicamente de la línea de productos de la cual se hubiere determinado el incumplimiento de requisitos en caso de inspección y/o recolección de muestras.

### **PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO PROVISIONAL DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL**

**Art. 19.-** El solicitante presentará su Solicitud de Certificación de Procesos en Plantas de Origen Animal, en la Página Web del MAG, para su emisión o renovación; y posteriormente, deberá remitir cuestionario lleno y anexos requeridos según el artículo 9 de los presentes lineamientos a través de la plataforma online, correo electrónico institucional de certificación de procesos del MAG o de forma física.

El delegado del MAG realizará evaluación del cuestionario y anexos en un plazo máximo de dieciséis horas hábiles, debiendo resolver la conformidad o no conformidad del

cumplimiento de dichos requisitos. En el caso de expedientes en físico el proceso podrá tomar hasta 5 días hábiles.

En caso que existieren observaciones, resolverá la no conformidad concediéndole un plazo de cinco días hábiles para que el solicitante envíe las correcciones. Si enviadas las correcciones, el delegado de salud advierte que no hubieren sido subsanadas las observaciones realizadas no se emitirá el Certificado Provisional de Procesos y se archivará el expediente quedando a salvo el derecho del solicitante a iniciar nuevamente el procedimiento.

Si no existieran observaciones, o se hubieren subsanado en el plazo indicado en el inciso anterior, el MAG resolverá con la conformidad del cumplimiento de los requisitos y emitirá el Certificado Provisional de Procesos que tendrá una vigencia de noventa días calendario, durante los cuales el solicitante podrá realizar la producción y comercialización de sus productos.

## **INSPECCIONES Y MUESTREO DE CONTROL DE PLANTA NACIONAL**

**Art. 20.-** Una vez obtenido el Certificado Provisional de Procesos, el MAG deberá programar inspecciones y muestreos de control por cada línea de producto durante la vigencia del Certificado Provisional de Procesos o sus prorrogas a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios de los productos.

Si los resultados de los análisis indican que los productos no cumplen los requisitos zoonosanitarios, se revocará el Certificado Provisional de Procesos respecto a la línea de productos que no cumpliera los requisitos zoonosanitarios, y el procedimiento para la obtención del Certificado Definitivo continuará para las líneas de productos restantes.

En todo caso, se hará inmediatamente efectivo el Plan de Recuperación y Retiro de Productos que no cumplan con los requisitos zoonosanitarios correspondientes, y se iniciará el

procedimiento administrativo sancionatorio de conformidad con la Ley de Sanidad Vegetal y Animal por las infracciones cometidas.

El MAG podrá enviar las muestras tomadas a sus laboratorios propios o tercerizar estos servicios en laboratorios privados.

### **INSPECCIÓN DE PLANTA NACIONAL**

**Art. 21.-** El MAG por medio de sus delegados programará y realizará inspección in situ dentro del plazo de vigencia del Certificado Provisional de Procesos, utilizando la ficha de evaluación conforme a lo establecido en los anexos de estos lineamientos, con el objeto de realizar la verificación física del cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios en los procesos por cada línea de producción.

Durante el procedimiento de la inspección, el delegado del MAG recolectará muestra por cada línea de productos en trámite para la obtención del Certificado Definitivo de Procesos, y éstas serán enviadas al laboratorio correspondiente para su análisis.

La Dirección General de Ganadería podrá omitir la inspección de la planta en los casos donde, luego de un análisis de riesgo y justificación razonada, se sustente técnicamente un riesgo leve a la salud humana, animal y vegetal.

### **INFORME TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE PLANTA NACIONAL**

**Art. 22.-** El inspector deberá emitir un informe, el cual contendrá las fichas de evaluación utilizadas durante la inspección por cada línea de producción, anexos a estas Normas, con los aspectos a evaluar, el listado de productos que la planta procesa, promedio de capacidad de producción de productos de origen animal y una conclusión fundamentada sobre el otorgamiento o no de la emisión o renovación de la Certificación Definitiva, adjuntando a dicho informe las evidencias o fotografías de los principales hallazgos leves y/o críticos detectados. Dicho informe servirá de base para el otorgamiento, renovación o denegatoria del Certificado Definitivo de Procesos.

## **INFORME DE CORRECCIONES**

**Art. 23.-** Si como resultado de la inspección se hubiere encontrado hallazgos de no conformidades leves y/o críticas, el solicitante tendrá la obligación de remitir al MAG, un informe de correcciones de las observaciones que deba subsanar dentro del plazo otorgado para efectuarlas en estos lineamientos.

Dicho informe deberá contener puntualmente la evidencia que permita comprobar que las correcciones fueron atendidas diligentemente, pudiendo anexar al mismo fotografías, documentos públicos y/o privados, o cualquier otro soporte de información que compruebe las correcciones efectuadas; todo esto sin perjuicio de las atribuciones del MAG para realizar verificaciones de cumplimiento *in-situ*.

## **RESULTADOS DE LAS MUESTRAS**

**Art. 24.-** El laboratorio remitirá al MAG los resultados de las muestras recolectadas en la inspección *in-situ* de la Planta por cada una de las líneas de productos, o posteriores recolecciones, dentro del plazo de los noventa días calendario de vigencia del Certificado Provisional de Procesos o sus prorrogas.

El cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios de las muestras recolectadas será requisito para el otorgamiento o renovación del Certificado Definitivo de Procesos.

## **NO CONFORMIDADES LEVES**

**Art. 25.-** Si como resultado de la inspección en Planta se encontraren hallazgos que constituyan no conformidades leves, se otorgará al solicitante un periodo de hasta sesenta días calendario para subsanarlas, plazo en el cual se prorrogará de oficio la Certificación Provisional de Procesos si fuere necesario.

El solicitante deberá enviar el informe de correcciones, de conformidad con lo regulado en el artículo 23 de este lineamiento, debiendo el MAG evaluar con la revisión del informe de

correcciones, si es procedente el otorgamiento o renovación del Certificado Definitivo de Procesos.

En caso que, el solicitante no envíe en el período anteriormente indicado el informe de cambios, se determinará que hizo caso omiso a las observaciones, o si solo hubiere subsanado parcialmente, se emitirá resolución revocando la Certificación Provisional de Procesos y denegando la Certificación Definitiva.

### **NO CONFORMIDADES CRÍTICAS**

**Art. 26.-** Si como resultado de la inspección en Planta, se encontraren hallazgos que constituyan no conformidades críticas, el MAG revocará el Certificado Provisional de Procesos, y otorgará al solicitante un periodo de sesenta días calendario para subsanar las no conformidades críticas encontradas.

El solicitante deberá enviar el informe de correcciones de conformidad con lo regulado en el artículo 23 de este lineamiento, debiendo el MAG evaluar con la revisión del informe de correcciones, si es procedente el otorgamiento o renovación del Certificado Definitivo de Procesos.

En caso que el solicitante no envíe en el período anteriormente indicado el informe de cambios, se determinará que hizo caso omiso a las observaciones, o si solo hubiere subsanado parcialmente, se emitirá resolución revocando la Certificación Provisional de Procesos y denegando la Certificación Definitiva.

### **EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**Art. 27.-** Habiéndose comprobado mediante la inspección, informe de correcciones cuando fuere procedente, y los resultados de las muestras recolectadas, el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y zoonosanitarios, el MAG emitirá en un plazo máximo de tres días hábiles la Certificación de Procesos la cual tendrá una vigencia de cinco años.

## **DENEGATORIA DE LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL**

**Art. 28.-** En caso que no se cumplan con los requisitos higiénico sanitarios y zoonosológicos evaluados en la inspección y la recolección de muestras realizadas por cada una de las líneas de producción de la planta, independientemente de la etapa del proceso de Certificación donde se comprobaren tales incumplimientos, el MAG revocará la Certificación Provisional de Procesos si estuviere vigente, suspenderá el proceso de certificación y denegará la Certificación de Procesos.

Al solicitante que se le denegare la Certificación de Procesos, por incumplimiento a los requisitos higiénico sanitarios o zoonosológicos, no podrá presentar nueva solicitud sino hasta transcurrido ciento ochenta (180) días calendario desde la declaratoria de firmeza de la resolución de denegatoria de la Certificación de Procesos.

En el caso que se determine que un usuario realiza alguna acción para tomar injusta ventaja o evadir de forma ilegal el proceso de otorgamiento de permisos el MAG iniciará el procedimiento administrativo sancionatorio correspondiente de conformidad con la Ley de Sanidad Vegetal y Animal.

## **CAPITULO V**

### **REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN O RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN DE PROCESOS EN PLANTAS EXTRANJERAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

#### **REQUISITOS PARA LA EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS EN PLANTAS EXTRANJERAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**Art. 29.-** La persona natural o jurídica que pretenda obtener o renovar la certificación de procesos en plantas extranjeras de alimentos de origen animal, deberá cumplir con los requisitos siguientes:

- a) Presentar Solicitud de Certificación de Procesos en Plantas de Origen Animal.
- b) Comprobante de Pago de Inspección en origen para Certificación de Procesos en Plantas de Origen Animal.
- c) Información Oficial y permisos de la Autoridad Competente del país exportador.
- d) Contar con los programas de:
  - 1. Capacitación del Personal y Nuevas Contrataciones.
  - 2. Conducta Higiénica y Salud del Personal
  - 3. Control de Aguas y Hielo.
  - 4. Control de Plagas y Roedores
  - 5. Control de Proveedores de Materia Prima de Origen Animal.
  - 6. Limpieza y Desinfección (POES).
  - 7. Sistema de Trazabilidad.
  - 8. Plan de Recuperación y Retiro de Productos.
- e) Presentar un Plan HACCP.
- f) Presentar Declaración Jurada según Formato Oficial Autorizado por el MAG.
- g) Haber cumplido doce meses calendario de funcionamiento bajo inspección oficial de la Autoridad Competente del país exportador.

Además, deberá tener los siguientes requisitos:

- a) Documento acreditativo de haber aprobado Inspección Oficial de la Autoridad Competente de su país.
- b) Estar autorizado para exportar productos hacia El Salvador por autoridad competente de su país.
- c) Que el país donde este ubicada la planta debe estar comprendido en el listado de países autorizados por el MAG, bajo el sistema de equivalencias previamente autorizado.
- d) En caso que el país de la planta que se solicita su certificación, no se encuentre en el listado mencionado en el literal anterior, deberá cumplir con el listado de requisitos que para tales efectos dictará el MAG, los cuales pueden ser consultados en los anexos de la presente Norma.

- e) No haber sido revocado su Certificado Provisional o Definitivo de Procesos en dos ocasiones consecutivas por incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios o zoonosarios, sino hasta transcurrido un año después de la resolución administrativa que hubiese revocado tal Certificado.

### **CERTIFICADO PROVISIONAL DE PROCESOS DE PLANTA EXTRANJERA**

**Art. 30.-** El solicitante presentará su solicitud de Certificación de Procesos en Plantas de Origen Animal, en la página web del MAG, para su emisión o renovación; y deberá remitir cuestionario lleno y anexos requeridos según el artículo 28 de los presentes lineamientos, al correo electrónico institucional de certificación de procesos del MAG.

El delegado del MAG realizará evaluación del cuestionario y anexos en un plazo de hasta tres días hábiles, debiendo resolver la conformidad o no conformidad del cumplimiento de dichos requisitos.

En caso que existieren observaciones, resolverá la no conformidad concediéndole un plazo de cinco días hábiles para que el solicitante envíe las correcciones, y pueda iniciar su proceso de certificación. Si enviadas las correcciones el delegado de salud advierte que no hubieren sido subsanadas las observaciones realizadas, no se emitirá el Certificado Provisional de Procesos y se archivará el expediente quedando a salvo el derecho del solicitante a iniciar nuevamente el procedimiento.

Si no existieran observaciones, o se hubieren subsanado en el plazo indicado en el inciso anterior, el MAG resolverá con la conformidad del cumplimiento de los requisitos y emitirá el Certificado Provisional de Procesos que tendrá una vigencia de noventa días calendario, durante los cuales se podrá realizar la importación de los productos a territorio nacional.

### **MUESTREO DE CONTROL DE PLANTA EXTRANJERA**

**Art. 31.-** Una vez obtenido el Certificado Provisional de Procesos, el solicitante podrá realizar la importación de sus productos a territorio nacional. Cuando dichos productos

ingresen se procederá a recolectar muestras en frontera, recinto fiscal o establecimiento autorizado, según lo establezca el MAG. Los muestreos podrán ser efectuados durante la vigencia del Certificado Provisional de Procesos a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios de los productos que ingresan al territorio nacional.

La liberación de los productos para el ingreso al territorio nacional, se otorgará una vez se hayan recolectado las muestras por cada envío por línea de productos, sin necesidad de esperar los resultados de estos análisis y en correspondencia con el Art 14 de la presente Norma.

Si los resultados de los análisis de los productos ya ingresados al territorio nacional indicaran que no cumplen con los requisitos zoonosanitarios, se revocará el Certificado Provisional de Procesos respecto a la línea de productos que no cumpliera los requisitos zoonosanitarios, y el procedimiento para la obtención del Certificado Definitivo continuará para las líneas de productos restantes.

En todo caso, se hará inmediatamente efectivo el Plan de Recuperación y Retiro de Productos que no cumplan con los requisitos zoonosanitarios correspondientes, y se iniciará el procedimiento administrativo sancionatorio de conformidad con la Ley de Sanidad Vegetal y Animal por las infracciones cometidas.

## **RESULTADOS DE LAS MUESTRAS**

**Art. 32.-** El laboratorio remitirá los resultados de las muestras recolectadas al ingreso del producto a territorio nacional en frontera, recinto fiscal o establecimiento autorizado por el MAG, por cada una de las líneas de productos, dentro del plazo de los noventa días calendario de vigencia del Certificado Provisional de Procesos o sus prorrogas.

El cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios de las muestras recolectadas será requisito para el otorgamiento o renovación del Certificado Definitivo de Procesos.

## **EMISIÓN O RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS DE PLANTA EXTRANJERA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**Art. 33.-** Habiéndose comprobado mediante los resultados de las muestras recolectadas, el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios y zoonosológicos, el MAG emitirá en un plazo máximo de tres días hábiles la Certificación de Procesos la cual tendrá una vigencia de cinco años.

## **DENEGATORIA Y REVOCATORIA DE LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS DE PLANTA EXTRANJERA**

**Art. 34.-** Durante el periodo de vigencia del permiso provisional en caso que no se cumplan con los requisitos higiénico sanitarios y zoonosológicos en los resultados de las muestras realizadas por cada una de las líneas de producción de la planta el MAG revocará la Certificación Provisional de Procesos, suspenderá el proceso de certificación y denegará la Certificación de Procesos.

Al solicitante que se le denegare la Certificación de Procesos por incumplimiento a los requisitos higiénico sanitarios o zoonosológicos, no podrá presentar nueva solicitud sino hasta transcurrido trescientos sesenta y cinco (365) días.

En todo procedimiento de inspección y análisis que se determine la existencia de productos que representen un riesgo para el estatus sanitario vegetal o animal del país, deberá ordenarse su destrucción mediante resolución razonada e iniciarse el procedimiento administrativo sancionador para que se establezca la sanción que corresponda.

En el caso de encontrarse productos no aptos para el consumo humano deberá informarse inmediatamente al Ministerio de Salud, para que sea retirado de su circulación, destruido o desnaturalizado, para impedir su consumo, sin más requisitos que la sola comprobación de su mala calidad, debiendo levantarse un acta de decomiso y de destrucción que presenciara el propietario o encargado de tal producto, quedando relevado de toda responsabilidad el

empleado o funcionario que verifique el decomiso, de conformidad a lo regulado en el Código de Salud.

Si la existencia de productos no aptos para el consumo humano se encontrase durante el procedimiento de inspección higiénico-sanitario para la emisión o renovación de certificación de procesos de planta nacional o extranjera, se podrá ordenar la destrucción en la misma resolución que se resuelva la denegatoria.

En el caso de inspecciones *in-situ* realizado durante el periodo de vigencia de la Certificación Provisional en el marco de aplicación del Art 32 de la presente Norma cuyo informe de inspección muestre hallazgos de incumplimientos críticos se procederá a la revocatoria de la Certificación de Procesos que correspondan.

### **INSPECCIÓN DE PLANTA EXTRANJERA**

**Art. 35.-** En casos excepcionales el MAG por medio de sus delegados podrá realizar inspecciones *in-situ* a las plantas extranjeras en los casos que sea necesario luego de un análisis científico y técnico basado en riesgos sanitarios, pudiendo ser estas durante el periodo de Certificación Provisional o dentro del programa de vigilancia sanitaria del MAG. Para esto, se aplicará la ficha de evaluación conforme a lo establecido en los anexos de estos lineamientos, con el objeto de realizar la verificación física del cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios en los procesos por cada línea de producción.

La selección de plantas que serán inspeccionadas será el resultado de un análisis de riesgos técnicamente justificado y en ningún caso podrá exceder anualmente el 10% del total de Certificaciones activas en el MAG.

Los costos de viaje y viáticos para la realización de las inspecciones o re-inspecciones serán absorbidos por el solicitante.

## **INFORME TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE PLANTAS EXTRANJERAS**

**Art. 36.-** El inspector deberá emitir un informe el cual contendrá las fichas de evaluación utilizadas durante la Inspección por cada línea de producción con los aspectos a evaluar, el listado de productos que la planta procesa, promedio de capacidad de producción de productos de origen animal y una conclusión fundamentada sobre el otorgamiento o no de la emisión o renovación de la Certificación Definitiva si fuese el caso, o la recomendación de continuar con el *status quo*, adjuntando a dicho informe las evidencias o fotografías de los hallazgos leves y/o críticos detectados. Dicho informe servirá de base para el otorgamiento, renovación o denegatoria del Certificado de Procesos de Planta Extranjera o inicio al procedimiento administrativo sancionatorio que hubiere lugar.

## **INFORME DE CORRECCIONES**

**Art. 37.-** Si como resultado de la inspección se hubiere encontrado hallazgos de no conformidades leves y/o críticas, el solicitante tendrá la obligación de remitir al MAG un informe de correcciones de las observaciones que deba subsanar dentro del plazo otorgado para efectuarlas en estos lineamientos.

Dicho informe deberá contener puntualmente la evidencia que permita comprobar que las correcciones fueron atendidas diligentemente, pudiendo anexar al mismo fotografías, documentos públicos y/o privados, o cualquier otro soporte de información que compruebe las correcciones efectuadas.

## **NO CONFORMIDADES CRÍTICAS**

**Art. 38.-** En el caso que la inspección se realice durante el periodo de vigencia del Certificado Provisional y se encontraren hallazgos que constituyan no conformidades críticas, el MAG revocará el Certificado Provisional de Procesos, y otorgará al solicitante un periodo de sesenta días calendario para subsanar las no conformidades críticas encontradas.

El solicitante deberá enviar el informe de correcciones de conformidad con lo regulado en el artículo 34 de este lineamiento, debiendo el MAG evaluar con la revisión del informe de correcciones, si es procedente el otorgamiento o renovación del Certificado Definitivo de Procesos.

En caso que, el solicitante no enviará en el periodo anteriormente indicado el informe de cambios, se determinará que hizo caso omiso de las observaciones, o solo hubiere subsanado parcialmente, se emitirá resolución revocando la Certificación Provisional de Procesos y denegando la Certificación Definitiva.

En el caso que la inspección se realice en el marco del Plan Vigilancia Sanitaria del MAG se iniciarán los procedimientos administrativos sancionatorios que correspondan.

#### **NO CONFORMIDADES LEVES**

**Art. 39.-** Si como resultado de la inspección en Planta se encontraren hallazgos que constituyan no conformidades leves, se otorgará al solicitante un periodo hasta sesenta días calendario para subsanarlas, plazo en el cual se prorrogara de oficio la Certificación Provisional de Procesos si fuere necesario.

El solicitante deberá enviar el informe de correcciones de conformidad con lo regulado en el artículo 34 de este lineamiento, debiendo el MAG evaluar con la revisión del informe de correcciones, si es procedente el otorgamiento o renovación del Certificado Definitivo de Procesos.

En caso de que el solicitante no enviara en el periodo anteriormente indicado el informe de cambios, se determinará que hizo caso omiso de las observaciones, o solo hubiere subsanado parcialmente, se emitirá resolución revocando la Certificación Provisional de Procesos y denegando la Certificación Definitiva o iniciando el procedimiento sancionatorio que hubiere lugar.

## **CAPITULO VI**

### **VIGILANCIA SANITARIA NACIONAL**

**Art. 40.-** El MAG realizará una planificación anual de vigilancia sanitaria la cual está compuesta por inspecciones de plantas nacionales y extranjeras, toma de muestras en frontera, en plantas productoras nacionales y extranjeras, en almacenes, establecimientos de venta final o cualquier otro lugar que esté vinculado directamente con el sistema de Permisos y Certificaciones otorgados por el MAG. Esto con el fin velar el cumplimiento de la Ley de Sanidad Animal y Vegetal y sus Normas. La planificación anual será publicada durante el mes de enero de cada año en la página web del MAG, y cada uno de los usuarios sujetos a inspecciones serán informados directamente a través de los canales de comunicación que hayan brindado al MAG.

La planificación podrá alterarse para incluir nuevos puntos de inspección o muestras adicionales siempre que se determinen riesgos sanitarios emergentes, denuncias o nuevas sospechas de incumplimientos. En este caso los costos asociados serán asumidos por el MAG.

El resultado de las inspecciones y análisis de muestras serán vinculantes para el comienzo de las acciones administrativas que correspondan según el caso.

## **CAPITULO VII**

### **OTRAS CONSIDERACIONES**

#### **APLICACIÓN SUPLETORIA DE LA LEY DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS**

**Art. 41.-** En todo lo no dispuesto en la presente Norma será aplicable lo dispuesto en la Ley de Procedimientos Administrativos.

## **APLICACIÓN SUPLETORIA DE LA LEY DE FIRMA ELECTRÓNICA**

**Art. 42.** Cuando en la presente Norma sea necesaria la firma de un funcionario del MAG podrá ser utilizada la firma electrónica simple o certificada según sea el caso; así mismo, los usuarios podrán comunicarse por medio de firma electrónica simple.

## **DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

**Art. 43.-** Los procedimientos de Certificación de Procesos que hayan sido iniciados con anterioridad a la entrada en vigor de los presentes lineamientos finalizaran de conformidad a la normativa vigente al momento de su inicio, sin perjuicio que los usuarios desistan de dicho procedimiento y lo inicien conforme a lo regulado en los presentes Lineamientos.

## **DEROGATORIA**

**Art. 44.-** Quedan derogadas expresamente todas las disposiciones administrativas en las normativas técnicas que contraríen la presente norma.

## **VIGENCIA**

**Art. 45.-** La presente norma entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.

San Salvador, a los días ocho días del mes de diciembre de dos mil veintiuno.

COMUNÍQUESE.

**David Josué Martínez Panameño**  
**Ministro de Agricultura y Ganadería**

# **ANEXOS A SOLICITUDES**



## A2. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL/EXTRANJERA Y CUESTIONARIO CON DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA  
Y GANADERÍA

DIRECCIÓN GENERAL DE GANADERÍA  
DIVISIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

### DATOS GENERALES INSPECCION EN PAIS DE ORIGEN

Fecha: -----

#### IDENTIFICACION Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Empresa: -----

Número Oficial del establecimiento: -----

Representante Legal: -----

País: ----- Dirección: -----

-----

-----

Teléfono para consultas oficiales: -----

Email para consultas oficiales: -----

#### GENERALES

Proceso a verificar: Crudo  / Conserva  / Cocido NRTE  / Cocido RTE  Madurado RTE  Otros

Detalle: -----

-----

**Nota 1: Puede marcar más de una opción**

**Nota 2: Adjunta lista de productos que desea exportar a El Salvador, debe ir firmada y sellado por la Jefatura correspondiente de la planta o su representante.**

Países o regiones a donde están autorizados a exportar:

-----

-----

Inspección oficial Permanente  / Itinerante  Frecuencia por año: -----

Médico veterinario Oficial responsable: -----

Personal oficial para verificación de inocuidad : ----- Inspectores auxiliar: -----

Personal de planta en proceso: ----- y operarios en verificación de inocuidad: -----

**ASPECTOS PRODUCTIVOS Y DE PROCESAMIENTO**

Fuente del agua utilizada en el planta: .....

Método de potabilización: .....

Consumo de agua diario (m<sup>3</sup>): ..... Capacidad de almacenaje de agua (m<sup>3</sup>): .....

**Origen de la materia prima - animal:**

Bovino: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Porcino: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Avícola-pollo: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Avícola-otros: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Avícola-huevo: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Lácteos: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Pesqueros: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Marinocultura: Local  / Extranjera  Importada de: .....

Acuicultura: Local  / Extranjera  Importada de: .....

**Capacidad instalada de (especifique unidad de medida):**

Matanza diaria ..... Promedio diario: .....

Deshuese o corte diaria: ..... Promedio diario: .....

Procesamiento diario: ..... Promedio diario: .....

**Capacidad instalada de almacenamiento a (especifique unidad de medida):**

Temperatura ambiente      Producto terminado .....      Materia prima .....

Refrigerado      Producto terminado .....      Materia prima .....

Congelado      Producto terminado .....      Materia prima .....

**Áreas de apoyo:**

Lavandería    Si  / No  / Externo       Laboratorio:    No  / Microbiológico  / Calidad  / Organoléptico

**RESPONSABLE DE LA INFORMACION (NOMBRE, CARGO, EMAIL)**

.....  
.....

**ADJUNTAR:**

1. La descripción del producto y diagrama de proceso, (según el plan HACCP), por cada línea de proceso a inspeccionar
2. Cuadro de manejo de los PCC (según el plan HACCP)

## A2.1 CUESTIONARIO Y DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA  
Y GANADERÍA

DIRECCIÓN GENERAL DE GANADERÍA  
DIVISIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

### CUESTIONARIO CERTIFICACION DE PROCESO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Fecha: [Haga clic aquí para seleccionar la fecha.](#)

#### I. IDENTIFICACION DE LA AUTORIDAD COMPETENTE (No Aplica a establecimientos salvadoreños)

**1.1 País:**

Haga clic para escribir el país de origen del establecimiento.

**1.2 Autoridad Competente:**

Haga clic para escribir el nombre de la Autoridad Competente del país de origen del establecimiento.

**1.3 Punto de Contacto por la Autoridad Competente:**

Haga clic para escribir el nombre, cargo, teléfono y correo electrónico del funcionario de la Autoridad Competente que será el contacto técnico y administrativo.

#### II. DETALLES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

**2.1 Nombre y código Oficial:**

Haga clic para escribir el nombre del establecimiento y el código oficial que le asignó la Autoridad Competente

**2.2 Dirección:**

Haga clic para escribir la dirección del establecimiento, de acuerdo al registro oficial de la Autoridad Competente

**2.3 Representante Legal:**

Haga clic para escribir el nombre, teléfono y correo electrónico del representante legal del establecimiento

**2.4 Responsable para información técnica del Establecimiento (Nombre, Cargo, Teléfono y Correo electrónico):**

Haga clic para escribir el nombre, cargo, teléfono y correo electrónico de la persona que puede solventar dudas relacionadas a los aspectos técnicos del establecimiento, de preferencia el responsable del control de calidad del establecimiento

**2.5 Jornada de trabajo y turnos laborales:**

Haga clic para escribir una descripción breve, de las jornadas de trabajo y turnos laborales del establecimiento; considere los turnos de limpieza.

**2.6 Personal laboral (cantidad de personas por actividades especificadas):**

**a) Procesamiento:**

Haga clic para escribir la cantidad de personas en actividades de proceso, desde la recepción hasta el despacho

**b) Limpieza y Sanitización:**

Haga clic para escribir la cantidad de personas que realizan exclusivamente labores de limpieza y sanitización

**c) Control de calidad e inocuidad:**

Haga clic para escribir la cantidad de personas que realizan monitoreo y supervisión de la calidad e inocuidad

**2.7 Adjuntar (Inserte) permiso de funcionamiento vigente, otorgado por la Autoridad Competente (según 1.2):**  
 Haga clic – insertar archivo en pdf

**III. INSPECCION HIGIENICO SANITARIA OFICIAL (No Aplica a establecimientos salvadoreños)**

<b>3.1 Inspección oficial permanente</b> <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO			<b>Si la respuesta es NO pase a 3.2.</b>
<b>a) Personal Oficial:</b> Haga clic para escribir la cantidad asignado al establecimiento	<b>b) Personal Autorizado:</b> Haga clic para escribir la cantidad asignado al establecimiento	<b>c) Personal Privado:</b> Haga clic para escribir la cantidad asignado al establecimiento	<b>Nota:</b> - <b>Oficial:</b> pagado por la Autoridad Competente - <b>Autorizado:</b> pagado por una tercera instancia - <b>Privado:</b> pagado por el Establecimiento
<b>d) Enumere y detalle las acciones de control</b> Haga clic para escribir las acciones de control oficial que se realizan en el establecimiento.			

<b>3.2 Inspección oficial itinerante o programada</b>	
<b>a) Frecuencia de las inspecciones:</b> Haga clic para escribir la frecuencia de inspecciones en un año calendario	<b>b) Adjunte (inserte) listado de las acciones de control que realiza en el establecimiento</b> Haga clic – inserte archivo en pdf

<b>3.3 Supervisión a la Inspección oficial en el establecimiento</b> <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	
<b>a) Frecuencia de las supervisiones:</b> Haga clic para escribir la frecuencia de supervisiones en un año calendario	<b>b) Adjunte (inserte) listado de las acciones de supervisión que realiza</b> Haga clic – inserte archivo en pdf

**IV. ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO**

**4.1 Complete la siguiente tabla, que acuerdo a las actividades que cuentan con autorización por la Autoridad Competente (en el caso de establecimientos no salvadoreños).**

  
Tabla 4.1.docx

**4.2 Complete las siguientes tablas, según el tipo de productos que desea certificar.**

<b>a) Producto No Listo para Consumo.</b>  Tabla 4.2.a.docx	<b>b) Producto Listo para Consumo</b>  Tabla 4.2.b.docx
--	--

**4.3 Si almacenamiento de materia prima (ya adquirida por el establecimiento) o productos finales, que desea certificar fuera de las instalaciones del establecimiento, complete la siguiente tabla:**

  
Tabla 4.3.docx

## V. MATERIA PRIMA DE ORIGEN ANIMAL

5.1 Complete la siguiente tabla, de acuerdo a la procedencia de la materia prima de origen animal.

## VI. ADITIVOS

6.1 En la formulación de los productos a certificar utilizan aditivos,

En caso de "SI", complete la siguiente tabla:

## VII. AGUA PARA PROCESO

7.1 El agua utilizada en los procesos del establecimiento, provienen de (puede marcar más de una):

Red de Abastecimiento Municipal ó Nacional  Red de Abastecimiento Privado  Pozo propio  Otro

En caso de "Otro", detalle:

Haga clic para escribir el detalle

7.2 Dispone de un método de potabilización del agua  SI  NO

En caso de "SI", explique el método

Haga clic para escribir una breve explicación del método

7.3 Dispone de un sistema de almacenamiento de agua  SI  NO

En caso de "SI", especifique

- Capacidad del sistema de almacenamiento (en mt<sup>3</sup>): Haga clic para escribir
- Frecuencia de limpieza del sistema de almacenamiento: Haga clic para escribir

## VIII. CAPACIDAD INSTALADA

8.1 Estime la capacidad instalada de PROCESO, según corresponda (especifique unidad de medida):

De SACRIFICIO diaria Haga clic para escribir el dato.

De DESHUESE diario: Haga clic para escribir el dato.

De PROCESAMIENTO diario: Haga clic para escribir el dato.

8.2 Estime la capacidad instalada de almacenamiento de MATERIA PRIMA de origen animal, según corresponda (especifique unidad de medida):

A TEMPERATURA AMBIENTE: Haga clic para escribir el dato.

A REFRIGERACION: Haga clic para escribir el dato.

A CONGELACIÓN: Haga clic para escribir el dato.

<b>8.3 Estime la capacidad instalada de almacenamiento de PRODUCTO TERMINADO, según corresponda (especifique unidad de medida):</b>
A TEMPERATURA AMBIENTE: Haga clic para escribir el dato.
A REFRIGERACION: Haga clic para escribir el dato.
A CONGELACIÓN: Haga clic para escribir el dato.

**IX. PRUEBAS DE LABORATORIO Y MUESTREO**

<b>9.1 EL establecimiento dispone de laboratorio propio</b> <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO <b>En caso de ser "NO", pasar a 9.3</b>
--

<b>9.2 El laboratorio cuenta con Acreditación 17025</b> <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO <b>En caso de ser "SI", complete a), b) y c) En caso de ser "NO", complete d)</b>
--

<b>a) Adjunte (Inserte) copia de la Acreditación.</b> Haga clic - insertar archivo en pdf.	<b>b) Adjunte (Inserte) listado de las metodologías acreditadas.</b> Haga clic - insertar archivo en pdf.
<b>c) Adjunte (Inserte) listado de las metodologías no acreditadas.</b> Haga clic para insertar archivo pdf.	<b>d) Adjunte (Inserte) listado de las metodologías que realiza.</b> Haga clic - insertar archivo en pdf.

<b>9.3 Complete la siguiente tabla, referente al programa de muestreo del establecimiento.</b>
 Tabla 9.3.docx

<b>9.4 Complete la siguiente tabla, referente al programa de muestreo oficial en el establecimiento. No aplica a establecimientos salvadoreños.</b>
 Tabla 9.4.docx

**X. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS Y OTROS**

<b>10.1 Complete la siguiente tabla, de acuerdo a los programas escritos e implementados, que dispone el establecimiento.</b>
 Tabla 10.1.docx

<b>10.2 Adjunte (Inserte) los siguientes programas.</b>		
<b>a) Control de proveedores (materia prima de origen animal)</b> Haga clic - insertar archivo en pdf.	<b>b) Sistema de trazabilidad</b> Haga clic - insertar archivo en pdf.	<b>c) Recuperación y retiro de producto (debe incluir simulacros)</b> Haga clic - insertar archivo en pdf.

## XI. PLAN HACCP (NO APLICA PARA PRODUCTOS LACTEOS)

11.1 El establecimiento dispone de un Plan HACCP autorizado por la Autoridad Competente:  SI  NO

En caso de "SI", adjunte (inserte) la Autorización o Reconocimiento.

Haga clic - insertar el archivo en pdf.

No aplica para establecimiento salvadoreño.

11.2 Complete la siguiente tabla, de acuerdo al Plan HACCP, que aplique a los productos que se desea certificar.



Tabla 11.2.docx

11.3 Adjunte (inserte) la "DESCRIPCION DE PRODUCTO", incluyendo el uso esperado y posible consumidor; de cada tipo de producto final, que se desea certificar.

Haga clic - insertar el archivo en pdf.

11.4 Adjunte (inserte) el cuadro de control de cada Punto Crítico de Control (donde se detalla: etapa del proceso, peligro identificado, limite crítico establecido, monitoreo, acciones correctivas, acciones preventivas, verificación, validación y registros relacionados)

Haga clic - insertar el archivo en pdf.

## XII. PRODUCTO FINAL

12.1 El empaque primario en el producto final es:

Preenvasado para consumidor final  Preenvasado para proceso o manipulación posterior  Ambos

Para proceso o manipulación posterior: presentaciones que superen 5 kilogramos o su equivalente en volumen.

12.2 Complete de acuerdo a la respuesta anterior:

a) Preenvasado para consumidor final



Tabla 12.2.a.docx

b) Preenvasado para proceso o manipulación posterior



Tabla 12.2.b.docx

12.3 Adjunte (inserte) las etiquetas que utiliza en los productos finales.

Haga clic - insertar el archivo en pdf.

### XIII. INFORMACION COMPLEMENTARIA

13.1 Complemente según el tipo de establecimiento	
Establecimiento dedicado al almacenamiento, preparación, transformación y envasado de productos hidrobiológicos.	 INFORMACION – PRODUCTOS HIDRO
Establecimiento dedicado al sacrificio y procesamiento de carne de aves, comercializada cruda.	 INFORMACION – PRODUCTOS AVICO
Establecimiento dedicado al sacrificio y procesamiento de carne de bovino, porcinos y otras especies, comercializada cruda.	 INFORMACION – PRODUCTOS CARNI
Establecimiento dedicado a la elaboración, empaque y almacenamiento, de productos cárnicos procesados, de origen aviar, porcino y bovino y otras especies autorizadas.	 INFORMACION – PRODUCTOS CARNI
Establecimiento dedicado al proceso, empaque y almacenamiento de productos lácteos.	 INFORMACION – PRODUCTOS LACTE
Establecimiento dedicado al proceso, empaque y almacenamiento de miel de abeja.	 INFORMACION – PRODUCTOS APICO
Establecimiento dedicado al empaque y almacenamiento de huevo de mesa.	 INFORMACION – HUEVOS DE MESA.d
Establecimiento dedicado al proceso, empaque y almacenamiento de ovoproductos pasteurizados y deshidratados	 INFORMACION – OVOPRODUCTOS.d

**El establecimiento ha suministrado la información, contenida en este cuestionario, de forma voluntaria y con el objetivo, que la Dirección General de Ganadería de El Salvador, conozca el proceso y controles higiénico-sanitarios que se aplican en la elaboración de los productos y subproductos de origen animal para consumo humano, que se desean certificar.**

**En el caso de establecimientos internacionales, la información proporcionada, ha sido verificada por la Autoridad Competente del país socio comercial, como respaldo de su veracidad.**

**El completar y presentar este cuestionario, no exime de la realización de una inspección en origen, por inspectores oficiales de la División de Inocuidad de Productos de Origen Animal de la Dirección General de Ganadería de El Salvador.**

**El cuestionario debe remitirse al correo [CERTIFICACION-DGG@mag.gob.sv](mailto:CERTIFICACION-DGG@mag.gob.sv) , la remisión del cuestionario NO DEBE CONSIDERARSE como definitiva, sino recibe un correo manifestando la recepción del mismo y la confirmación del trámite.**

INDICACION: Marque con una "X" las actividades que realiza el establecimiento.

"X"	ACTIVIDADES
	- Sacrificio y procesamiento de canales de bovinos
	- Sacrificio y procesamiento de canales de porcinos
	- Sacrificio y procesamiento de canales de aves / Pollos (Genero Gallus)
	- Sacrificio y procesamiento de canales de aves / Pavos (Genero Meleagris)
	- Sacrificio y procesamiento de canales de aves / Patos (Genero Anas)
	- Sacrificio y procesamiento de canales de pequeños rumiantes
	- Sacrificio y procesamiento de canales de conejos
	- Procesamiento y conservación de subproductos comestibles (Por ejemplo: vísceras)
	- Despique, deshuese y empaque de bovinos
	- Despique, deshuese y empaque de porcinos
	- Despique, deshuese y empaque de aves / Pollos (Genero Gallus)
	- Despique, deshuese y empaque de aves / Pavos (Genero Meleagris)
	- Despique, deshuese y empaque de aves / Patos (Genero Anas)
	- Despique, deshuese y empaque de pequeños rumiantes
	- Despique, deshuese y empaque de conejos
	- Elaboración de productos cárnicos crudos (NRTE)
	- Elaboración de productos cárnicos y/o embutidos, cocidos o curados (RTE)
	- Elaboración de productos lácteos
	- Procesamiento y conservación de pescados (acuicultura o marinocultura)
	- Procesamiento y conservación de pescados (extracción marina)
	- Procesamiento y conservación de crustáceos (acuicultura o marinocultura)
	- Procesamiento y conservación de crustáceos y/o cefalópodos (extracción marina)
	- Almacenamiento de carnes y productos cárnicos (frigorífico)
	- Almacenamiento de productos pesqueros de acuicultura o marinocultura (frigorífico)
	- Almacenamiento de productos pesqueros de extracción marina (frigorífico)
	- Almacenamiento de productos lácteos
	- Almacenamiento de productos de origen animal procesados que no requieren refrigeración
	- Procesamiento de miel de abejas u otros productos apícolas
	- Producción de huevo de mesa
	- Elaboración de ovoproductos
	- Alimentos con contenido igual o superior al 2% de productos de origen animal

NOTA: De ser necesario, agregue una o más actividades, sino no encuentra lo que requiere.

INDICACION: Detalle el o los productos que certificar.

PRODUCTO <sup>(1)</sup>	Especie animal <sup>(2)</sup>	Instrucciones de conservación		Plan HACCP - producto <sup>(5)</sup>
		Conservación <sup>(3)</sup>	Temperatura <sup>(4)</sup>	

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Detalle cada producto terminado; por ejemplo: Corte de carne con hueso, Carne separada mecánicamente, Carne molida, Tilapia eviscerada, entre otros.

<sup>(2)</sup> Especifique la especie animal; por ejemplo: Bovino, Cerdo, Pollo, Pato, Tilapia, Camarón de Cultivo, entre otros. En el caso de productos con más de una especie, trate de colocar del mayor a menor, por ejemplo si el producto es "Torta de carne mixta" se especificaría "Bovino y Porcino", si tiene más cantidad carne de bovino que de porcino.

<sup>(3)</sup> Usar: "R" para Refrigerado, "C" para Congelado y "A" para Ambiente

<sup>(4)</sup> Indique la temperatura de conservación en grado Celsius (° C)

<sup>(5)</sup> El nombre del Plan HACCP, versión y fecha de revisión o actualización, que aplica a cada producto terminado; por ejemplo "Plan HACCP de Conserva de atún, V3, revisado el 01/01/2020".

INDICACION: Detalle el o los productos que desea certificar.

PRODUCTO <sup>(1)</sup>	Especie animal <sup>(2)</sup>	Instrucciones de conservación		PROCESAMIENTO APLICADO						Plan HACCP - producto <sup>(11)</sup>	
		Conserv. <sup>(3)</sup>	Temp. <sup>(4)</sup>	Pasteurización		Esterilización		Otros Procesos			
				Temp. min <sup>(5)</sup>	Tiemp. Ret. <sup>(6)</sup>	Temp. <sup>(7)</sup>	Tiemp. <sup>(8)</sup>	Proceso <sup>(9)</sup>	Parámetros críticos <sup>(10)</sup>		

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Detalle cada producto terminado; por ejemplo: Chuleta ahumada, Roast beef, salchicha, jamón, salchichón, atún en aceite vegetal, entre otros.

<sup>(2)</sup> Especifique la especie animal; por ejemplo: Bovino, Cerdo, Pollo, Pato, Tilapia, Camarón de Cultivo, entre otros. En el caso de productos con más de una especie, trate de colocar del mayor a menor, por ejemplo si el producto es "Salchicha ahumada" se especificaría "Bovino y Porcino", si tiene más cantidad carne de bovino que de porcino.

<sup>(3)</sup> Usar: "R" para Refrigerado, "C" para Congelado y "A" para Ambiente

<sup>(4)</sup> Indique la temperatura de conservación en grado Celsius (° C)

<sup>(5)</sup> Temperatura mínima en el proceso de pasteurización, en grado Celsius (° C)

<sup>(6)</sup> Tiempo de retención en el proceso de pasteurización, en minutos.

<sup>(7)</sup> Temperatura de esterilización, en grado Celsius (° C)

<sup>(8)</sup> Tiempo de esterilización, en minutos.

<sup>(9)</sup> Usar: "Cu" para Curado, "Ma" para Madurado, "Se" para Secado, "SS" para Seco-Salado, "AH" para Ahumado (en modo tradicional) y "CS" para Cocido-Salado; en caso de otro puede especificar.

<sup>(10)</sup> Detallar los parámetros críticos controlados y sus límites; por ejemplo: tiempo, temperatura, pH, Aw, entre otros.

<sup>(11)</sup> El nombre del Plan HACCP, versión y fecha de revisión o actualización, que aplica a cada producto terminado; por ejemplo "Plan HACCP de Conserva de atún, V3, revisado el 01/01/2020".

INDICACION: Detalle la materia prima y el o los productos, que se almacena en establecimientos externos.

MATERIA PRIMA <sup>(1)</sup> O PRODUCTO	Nombre del establecimiento <sup>1</sup>	No. Oficial <sup>(2)</sup>

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Sola materia prima de origen animal.

<sup>(2)</sup> Número oficial asignado por la Autoridad Competente (en el caso de establecimientos extranjeros).

INDICACION: Detalle la procedencia de la materia prima de origen animal.

ESTABLECIMIENTO	No. Oficial <sup>(1)</sup>	MATERIA PRIMA Y ESPECIE ANIMAL	PROCEDENCIA <sup>(2)</sup>

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Número oficial asignado por la Autoridad Competente.

<sup>(2)</sup> Especificar el país de origen.

INDICACION: Detalle los aditivos que se utilizan en la formulación de los productos que desea certificar.

PRODUCTO <sup>(1)</sup>	ADITIVO <sup>(2)</sup>	LIMITE PERMITIDO <sup>(3)</sup>	REFERENCIA <sup>(4)</sup>

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Especifique el producto o tipo de producto.

<sup>(2)</sup> Mencione todo los aditivos que utiliza por producto, emplee una línea por aditivo, en caso que sea más de un aditivo en la formulación. Antes del nombre del aditivo, colocar el número SIN de Aditivos Alimentarios. En el caso de aromatizantes puede emplear el código JECFA.

<sup>(3)</sup> Utilizar Sistema Internacional, por ejemplo µg/kg.

<sup>(4)</sup> Mencione la regulación oficial o la bibliografía de referencia utilizada; mencione nombre y apartado.

INDICACION: Detalle el programa de muestreo realizado por el establecimiento, el año calendario recién pasado.

ANALISIS <sup>(1)</sup>	LAB. <sup>(2)</sup>	MATRIZ <sup>(3)</sup>	FRECUENCIA DEL MUESTREO <sup>(4)</sup>	TOTAL DE ANALISIS		LIMITE PERMITIDO <sup>(5)</sup>
				Realizados	Con resultado violatorio	

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Mencione cualquier análisis realizado, correspondientes a microbiología, residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos o ambientales, aditivos, físico químico, entre otros

<sup>(2)</sup> Usar: "P" para los análisis realizados en Laboratorio propio del establecimiento, "E" para cuando sean realizados por Laboratorios Externos de privados, "O" para cuando se usan Laboratorios Oficiales que no pertenecen a la Autoridad Competente, y "AC" para cuando usan el Laboratorio de la Autoridad Competente.

<sup>(3)</sup> Especifique de manera puntual, por ejemplo: carne bovina, viscera roja de cerdo, agua, hielo, producto cármico crudo, superficie de contacto, enjuague de canal, entre otros.

<sup>(4)</sup> Especifique de manera puntual, por ejemplo: mensual, cada lote, semanal, entre otros.

<sup>(5)</sup> Utilizar Sistema Internacional, por ejemplo µg/kg.

INDICACION: Detalle el programa de muestreo realizado por la Autoridad Competente en el establecimiento, el año calendario recién pasado.

ANALISIS <sup>(1)</sup>	LAB. <sup>(2)</sup>	MATRIZ <sup>(3)</sup>	FRECUENCIA DEL MUESTREO <sup>(4)</sup>	TOTAL DE ANALISIS		LIMITE PERMITIDO <sup>(5)</sup>	REFERENCIA <sup>(6)</sup>
				Realizados	Resultado violatorio		

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Mencione cualquier análisis realizado, correspondientes a microbiología, residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos o ambientales, aditivos, físico químico, entre otros

<sup>(2)</sup> Usar: "AC" para los análisis realizados en el Laboratorio de la Autoridad Competente, "O" para cuando se usan Laboratorios Oficiales que no pertenecen a la Autoridad Competente, "PN" para cuando sean realizados por Laboratorios Privados Nacionales y "PE" para cuando usan Laboratorios Privados en el extranjero.

<sup>(3)</sup> Especifique de manera puntual, por ejemplo: carne bovina, viscera roja de cerdo, agua, hielo, producto cárnico crudo, superficie de contacto, enjuague de canal, entre otros.

<sup>(4)</sup> Especifique de manera puntual, por ejemplo: mensual, cada lote, semanal, entre otros.

<sup>(5)</sup> Utilizar Sistema Internacional, por ejemplo µg/kg.

<sup>(6)</sup> Mencione la regulación oficial de referencia utilizada; mencione nombre y apartado.

**INDICACION: Marque con una "X" los programas prerrequisitos u otros, que el establecimiento dispone por escrito y están implementados.**

"X"	PROGRAMAS O PROCEDIMIENTOS
	Bienestar animal
	Calibración de equipos
	Capacitación del personal y nuevas contrataciones.
	Conducta higiénica y salud del personal
	Control de aditivos
	Control de agua y hielo
	Control de alérgenos
	Control de etiquetado
	Control de Plagas
	Control de proveedores (materia prima de origen animal)
	Control de proveedores (otras materia prima, empaque, etiquetas, entre otros)
	Control de transporte o despacho.
	Control de vidrio y plásticos quebradizos
	Control de productos químicos (desinfectantes, lubricantes, entre otros)
	Food Defense
	Limpieza y desinfección.
	Manejo de producto No Conforme
	Manejo o Gestión de desechos (de proceso y otros)
	Mantenimiento de equipo, utensilios e instalaciones
	POES o SSOP
	Procedimientos operativos (POE).
	Recuperación y retiro de producto (debe incluir simulacros)
	Sistema de trazabilidad
OTROS (especifique):	

<b>Código, nombre y versión el Plan HACCP, vigente</b>	
--	--

Agregar filas en caso que su sistema de gestión de Inocuidad, tenga mas de un Plan HACCP o la gestión del equipo HACCP este separado del Plan HACCP – Línea de proceso.

INDICACION: Marque con una "X", los aspectos que se contemplan en el o los Planes HACCP que apliquen para el o los productos finales que se desean certificar.

"X"	I T E M
	Un equipo multidisciplinario (o responsable) de APPCC/HACCP, incluyen la gestión de trabajo del equipo.
	Descripción del producto y los métodos de producción
	Identificación del uso esperado y los posibles consumidores del alimento
	Díagrama de flujo (validado in situ)
	Descripción de las etapas establecidas en el diagrama de flujo
	Análisis de peligros y medidas de control
	Determinación de los puntos críticos de control (PCC)
	Establecimiento de límites críticos para los puntos críticos de control
	Validación de límites críticos de control
	Establecimiento de un sistema de vigilancia (monitoreo) de los puntos críticos de control
	Establecimiento de acciones correctivas para cada punto crítico de control
	Establecimiento de Procedimientos de verificación y de validación
	Establecimiento de un Sistema de registro y documentación
	OTROS (especifique):

**PREENVASADO PARA CONSUMIDOR FINAL**

GRUPO DE PRODUCTO <sup>(1)</sup>	PRODUCTO <sup>(2)</sup>	EMPAQUE <sup>(3)</sup>	PRESENTACIÓN <sup>(4)</sup>	MARCA COMERCIAL <sup>(5)</sup>

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

- <sup>(1)</sup> Ejemplo de "GRUPO DE PRODUCTO": queso madurado, embutido cocido, carne, Vísceras y despojos comestibles, Producto Acuícola, entre otros.
- <sup>(2)</sup> Ejemplo de "PRODUCTO": salchicha, queso gouda, queso moroique, quesillo, hígado, corte de carne con hueso, canal, CDM, carne molida, torta de carne, entre otros.
- <sup>(3)</sup> Especifique de material del empaque, ejemplo: tetrapack, lata metálica, pouch, PET, entre otros.
- <sup>(4)</sup> Especifique el peso neto de las presentaciones del producto, utilizar Sistema Internacional, por ejemplo, gramo, kilo, litro, entre otros.
- <sup>(5)</sup> Especifique la marca comercial, de acuerdo a la etiqueta del producto.

**PREENVASADO PARA PROCESO O MANIPULACION POSTERIOR**

GRUPO DE PRODUCTO <sup>(1)</sup>	PRODUCTO <sup>(2)</sup>	EMPAQUE <sup>(3)</sup>	PRESENTACIÓN <sup>(4)</sup>	MARCA COMERCIAL <sup>(5)</sup>	ESTABLECIMIENTO DESTINO <sup>(6)</sup>

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

- <sup>(1)</sup> Ejemplo de "GRUPO DE PRODUCTO": queso madurado, embutido cocido, carne, Vísceras y despojos comestibles, Producto Acuícola, entre otros.
- <sup>(2)</sup> Ejemplo de "PRODUCTO": salchicha, queso gouda, queso moroique, quesillo, hígado, corte de carne con hueso, canal, CDM, carne molida, torta de carne, entre otros.
- <sup>(3)</sup> Especifique de material del empaque, ejemplo: tetrapack, lata metálica, pouch, PET, entre otros.
- <sup>(4)</sup> Especifique el peso neto de las presentaciones del producto, utilizar Sistema Internacional, por ejemplo, gramo, kilo, litro, entre otros.
- <sup>(5)</sup> Especifique la marca comercial, de acuerdo a la etiqueta del producto.
- <sup>(6)</sup> Especifique "nombre y dirección" de o los establecimientos destinos donde será procesados o manipulados.

**INFORMACION COMPLEMENTARIA – PRODUCTOS LACTEOS.**

**1. LECHE CRUDA:**

1.1. ¿A qué temperatura se recibe la leche cruda en la planta?
<b>Respuesta:</b>
1.2. Indicar la capacidad de almacenamiento de leche cruda refrigerada en la planta. Utilizar litros
<b>Respuesta:</b>
1.3. Detallar el número de rutas de recolección de leche y el número de productores en cada ruta.
<b>Respuesta:</b>
1.4. Frecuencia de recolección de leche cruda en puntos o centros de acopio
<b>Respuesta:</b>
1.5. Detalle los análisis que se realizan en los puntos de recepción de leche cruda (puntos o centros de acopio)
<b>Respuesta:</b>
1.6. Indique la cantidad de litros de leche cruda que recibe por día y describa como se transporta la leche cruda (cisternas, tarros, recipientes o cántaros) hasta la planta
<b>Respuesta</b>
1.7. Complete la tabla adjunta, referente a los análisis que se realizan en la planta, al momento de la recepción de leche cruda. Adjunte los análisis realizados en los últimos 15 días, de acuerdo a la fecha de llenado del cuestionario.
 ANÁLISIS EN LECHE CRUDA.docx

1.8. Describir que tipo de sanción se le aplica a un productor, en caso de presentar resultado No Conforme, al momento del recibo de leche cruda. Si dispone de procedimiento escrito, por favor, adjuntarlo.
<b>Respuesta:</b>
1.9. Detallar los análisis referentes a medicamentos veterinarios, agroquímicos y contaminantes ambientales, que se realizan a los proveedores de leche cruda.
<b>Respuesta:</b>

**2. PASTEURIZACION:**

2.1. Especificar la capacidad del pasteurizador (en litros por hora) y la demostración del diferencial de presión entre la sección de leche pasteurizada y no pasteurizada. En caso de más de un pasteurizador, la información debe ser por cada uno.
<b>Respuesta:</b>
2.2. Describir proceso pre operativo de pasteurizador; debido indicar: (a) a qué temperatura se activa la válvula de desviación; (b) como se revisa el adecuado funcionamiento del pasteurizador y con qué frecuencia; (c) como y cuando efectúa la prueba de la válvula de desviación, así como que líquido utiliza.
<b>Respuesta:</b>
2.3. Adjuntar cronograma de mantenimiento de o los pasteurizadores (del año calendario en curso); y el ultimo mantenimiento realizado.
<b>Respuesta:</b>
2.4. Adjunte gráficos o registros de pasteurización; detallando los volúmenes de leche pasteurizada; con demostración de activación de la válvula para desviación.
<b>Respuesta:</b>
2.5. Con que frecuencia se realiza la Prueba de la Fosfatasa Alcalina (controles negativos y positivos). Adjuntar el resultado de la última prueba realizada
<b>Respuesta:</b>
2.6. Indicar la capacidad de almacenamiento de leche pasteurizada.

**Respuesta:**

**3. LAVADO CIP:**

3.1. Brindar una descripción breve del procedimiento para realizar los lavados ácidos y cáusticos para todos los circuitos en planta (debe indicar las temperaturas que se utilizan).

**Respuesta:**

3.2. Detallar el procedimiento para la liberación de los equipos después de cada enjuague en cada circuito. Adjuntar el último resultado de las pruebas de validación de la efectividad del lavado CIP realizado.

**Respuesta:**

**4. CALIBRACION:**

4.1. Especificar la frecuencia de las calibraciones externas e internas de los termómetros, medidores de pH, equipos ultrasónicos y autoclaves. Adjuntar la última calibración.

**Respuesta:**

**5. LECHE UHT:**

5.1. Describir el tipo de prueba realizada para determinar el peróxido de hidrógeno. Adjuntar el último resultado obtenido.

**Respuesta:**

5.2. Describir cómo se evalúan los cierres de los empaques en los productos UHT. Adjuntar copia de la última evaluación de cierre.

**Respuesta:**

**6. QUESOS:**

6.1. Describir el tratamiento que recibe la salmuera utilizada para la elaboración de queso

**Respuesta:**

6.2. Detallar la cantidad de prensas, moldes y tinas para cuajo; para el caso de las tinas, especificar la capacidad

**Respuesta:**

6.3. Detallar cantidad y capacidad de marmita o malaxadora para procesos de quesos fundidos.

**Respuesta:**

**7. LACTEOS ENLATADOS:**

7.1. ¿Cuenta el establecimiento con una carta de garantía emitida por el proveedor de las latas, que especifique que los barnices utilizados se pueden utilizar en contacto con el alimento

**Respuesta:**

7.2. Describir los métodos utilizados para evaluación de los cierres en los envases. Adjuntar copia de un registro de evaluación de cierre

**Respuesta:**

7.3. Indicar si se realiza incubación de los productos enlatados y los criterios utilizados para liberar el producto.

**Respuesta:**

**8. LECHE EN POLVO:**

8.1. Describir el sistema de filtración del aire utilizado para el secado de la leche, e indicar con qué frecuencia se cambian los filtros

**Respuesta:**

8.2. En caso de utilizar vapor en contacto directo con el producto, como garantiza que es inocuo.

<b>Respuesta:</b>
8.3. Para leche en polvo destinada para niños menores de seis meses, indicar como se controla la ventilación para evitar la contaminación. Describir los procedimientos de ingreso del personal al área de empaque
<b>Respuesta:</b>
8.4. Para leche en polvo destinada para niños menores de seis meses, adjuntar el último resultado de laboratorio para detectar la presencia de <i>Cronobacter sakazakii</i> (anteriormente <i>Enterobacter sakazakii</i> )
<b>Respuesta:</b>
8.5. Adjuntar los registros de medición de oxígeno residual, correspondiente a los últimos 15 días, de acuerdo a la fecha de llenado del cuestionario
<b>Respuesta:</b>

**9. HELADOS:**

9.1. Para el caso de helados de paleta, indicar si el cloruro de calcio, utilizado como medio refrigerante, es de grado alimentario. Además, indicar cuáles son los criterios utilizados para realizar el cambio de la solución de cloruro de calcio.
<b>Respuesta:</b>
9.2. Indicar el procedimiento de inspección empleado para evaluar la integridad de los moldes de los helados.
<b>Respuesta:</b>
9.3. En caso de utilizar aire para fabricar los helados, detallar las medidas utilizadas para garantizar la inocuidad del producto durante el filtrado.
<b>Respuesta:</b>

**10. GENERAL:**

10.1. Adjuntar copia de los resultados microbiológicos en producto terminado de los últimos tres meses.
<b>Respuesta:</b>
10.2. Adjuntar el registro de monitores del equipo detector de metales, con sus registros de calibración, de los últimos 15 días, de acuerdo a la fecha del cuestionario
<b>Respuesta:</b>

INDICACION: Detalle el pruebas que se realizan a la leche cruda al momento de la recepción en la planta, el año calendario recién pasado.

ANÁLISIS <sup>(1)</sup>	TIPO DE PRUEBA <sup>(2)</sup>	FRECUENCIA DEL MUESTREO	TOTAL DE ANÁLISIS		CRITERIO DE ACEPTACIÓN
			Realizados	Con resultado No Conformes	

Puede agregar líneas que necesite

**NOTAS:**

<sup>(1)</sup> Mencione los análisis realizados como: Recuento Total de Bacterias, Conteo Células Somáticas, prueba de alcohol, presencia de antibióticos y otros fármacos veterinarios (por principio activo o grupo), prueba de inhibidores (peróxidos, formaldehidos, cloros u otros), acidez titulable, entre otros

<sup>(2)</sup> Nombre de la prueba o del kit utilizado.

**ANEXO B**  
**FICHA TÉCNICA DE**  
**EVALUACIÓN**

# B1. FICHA TÉCNICA DE EVALUACIÓN DE EVALUACIÓN DE CERTIFICACIÓN DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL O EXTRANJERA



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

DIRECCIÓN GENERAL DE GANADERÍA  
DIVISIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

## LISTA DE CHEQUEO / INSPECCION EN ORIGEN

Fecha: \_\_\_\_\_ Establecimiento \_\_\_\_\_

1. Información general del establecimiento
2. Lista de participantes en la reunión inicial
3. Permiso sanitaria ; Vencimiento: \_\_\_\_\_; Emitido por: \_\_\_\_\_
4. Listado de productos a exportar a El Salvador (firmada y sella, por el establecimiento)

### RECORRIDO:

5. Áreas: Procesamiento  / Almacenaje (cuartos fríos)  / Despacho  / Bodega de empaque  / Laboratorio  / Lavandería  / Baños  / Vestidores  / Pozo  / Cisterna  / Potabilizador  / Bodega de químicos  / Corrales  / Alrededores  / \_\_\_\_\_

### SISTEMA DE CONTROL

6. Programas de prerrequisitos ; Cuales: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. Plan HACCP ; Código: \_\_\_\_\_; Versión: \_\_\_\_\_; Fecha: \_\_\_\_\_; Adjuntar – Portada
- Equipo HACCP \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Descripción del Producto(s) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Diagrama de flujo \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Verificación in situ del Flujo \_\_\_\_\_
  - Análisis de peligros: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - PCC: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Validación y verificación: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

8. Registros de PCC ; \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Auditoria interna Plan HACCP ; \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Cronograma anual de muestreos : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
11. Resultados - microbiológico: Materia prima - animal  / Productos terminados  / Agua  / Hielo   
/ Ambientales  / Superficies de contacto  / Superficie de No Contacto  / Empaque   
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
12. Resultado - físico químico: Agua  / Materia prima - animal  / Producto terminado   
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
13. Cronograma anual de fumigaciones – control de plagas  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
14. Registros de monitoreo y control de plagas  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
15. Cronograma anual de calibración  y de mantenimiento  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
16. Registros de calibración de equipos y termómetros  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
17. Registros de preoperacionales  y operacionales  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
18. Registros de control de proveedores - materia prima animal  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

19. Registros de control de salud de operarios  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
20. Cronograma anual de capacitación  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
21. Registros de capacitación para el Equipo HACCP  / Monitor de PCC  / Analista de laboratorio   
Operarios  / Control plagas  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
22. Simulacros de trazabilidad  y retiro  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
23. Codificación de lote de producción  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
24. Certificaciones del laboratorio interno  y Pruebas interlaboratoriales  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**CONTROL AUTORIDAD COMPETENTE**

25. Informe de inspección para permiso de funcionamiento  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
26. Últimos tres informes de inspección itinerante  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
27. Registros de controles usados en inspección permanente  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
28. Cronograma anual de muestreos : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
29. Resultados – microbiológico (ultimo 12 meses): Materia prima  / Producto terminado  / Agua  /  
Hielo  \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**ANEXO C**  
**DECLARACIÓN JURADA**

## DECLARACIÓN JURADA

En la ciudad de \_\_\_\_\_, a las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del año dos mil \_\_\_\_\_. Ante mí, \_\_\_\_\_, Notario de este domicilio, COMPARECE. \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ años de edad, del domicilio de \_\_\_\_\_, departamento de \_\_\_\_\_, a quien conozco (o no conozco) e identifico por medio de su \_\_\_\_\_ (DOCUMENTO DE IDENTIDAD (DUI, PASAPORTE, CARNET DE RESIDENTE, ETC.)) número \_\_\_\_\_; quien comparece en su carácter \_\_\_\_\_ (PERSONAL o COMO REPRESENTANTE LEGAL (SI ES COMO REPRESENTANTE LEGAL DEBERÁ EXPRESAR LA DENOMINACIÓN O RAZON SOCIAL, CARACTERISTICAS DE LA PERSONA JURIDICA COMO POR EJEMPLO: DOMICILIO, NACIONALIDAD, NATURALEZA JURIDICA, EXISTENCIA LEGAL, ETC Y ADEMÁS DEBERA DE RELACIONAR LA PERSONERIA JURIDICA QUE ACREDITA LA EXISTENCIA DE LA ENTIDAD Y LA REPRESENTACION LEGAL RESPECTIVA); propietario de la Planta denominada: \_\_\_\_\_ ubicado en la siguiente dirección: \_\_\_\_\_. Y ME DICE: Que quiere que le sea otorgada la Certificación de Procesos de Planta Nacional o Extranjera de Productos de Origen Animal, que señala los LINEAMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN, INSPECCIONES FRONTERIZAS Y CERTIFICACIONES DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL O EXTRANJERA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, para lo cual **DECLARO BAJO JURAMENTO: Primero:** Que la actividad señalada en el formulario de solicitud presentada de Inspección, que se realizará en la Planta antes mencionada cumple con toda la normativa establecida para el caso en concreto. **Segundo:** Que la información que contiene el formulario de solicitud que adjunto a esta declaración es verdadera y que de no decir la verdad incurriré en el delito de Falsedad Ideológica, estando plenamente consciente de las consecuencias legales que la falsedad de mi Declaración podría implicar. **Tercero:** Que por lo anterior exonero de todo tipo de responsabilidad a cualquier Dirección, oficina, empleado o funcionario, así como a cualquier persona que trabaje directa o indirectamente con del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en el procedimiento para obtener el Certificado Definitivo de Procesos. **Cuarto:** Que, de conformidad con lo establecido en los LINEAMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN, INSPECCIONES FRONTERIZAS Y

CERTIFICACIONES DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL O EXTRANJERA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, anexo cuestionario de proceso de alimentos de origen animal, de acuerdo al tipo de planta y líneas de productos. **Quinto:** Que la actividad para la cual solicito la Certificación de Procesos, cumple con los requisitos señalados según los LINEAMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA DE IMPORTACIÓN, INSPECCIONES FRONTERIZAS Y CERTIFICACIONES DE PROCESOS DE PLANTA NACIONAL O EXTRANJERA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. **Sexto:** Que me comprometo a mantener las condiciones debidas por el tiempo de vigencia del Certificado de Procesos, cumplir con los términos de la normativa antes indicada, por ser requisito indispensable para la operación de mi Planta, de igual forma me comprometo que todos los servicios brindados y los productos, equipos y materiales que se comercialicen o utilicen dentro de la Planta, estarán debidamente autorizados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería. **Séptimo:** Que quedo advertido de las consecuencias legales y judiciales, como consecuencia de la falsedad de todo lo declarado. **Octavo:** Que exonero de toda Responsabilidad a las autoridades del Ministerio de Agricultura y Ganadería por el otorgamiento de la Certificación de Procesos, con base en la presente declaración, y que soy conocedor que el Ministerio llegase a corroborar alguna falsedad en la presente declaración, errores u omisiones en los documentos aportados, o que los productos comercializados de mi Planta no cuentan con la debida Certificación de Procesos, suspenderá o cancelará la Certificación Provisional de Procesos por cada línea de producción en que incumpla. Así se expresó el compareciente, a quien expliqué los efectos legales de la presente Acta Notarial, la cual consta de \_\_\_\_\_ (cantidad de hojas) folios. Y leído que se lo hube íntegramente todo lo escrito en un solo acto sin interrupción, manifiesta su conformidad, ratifica su contenido y firmamos. -DOY FE. -

### **Nota explicativa sobre aplicación de los Anexos:**

- El Salvador implementará estos lineamientos de conformidad con los compromisos internacionales establecidos en los instrumentos jurídicos de la integración económica centroamericana y de los Acuerdos Comerciales, así como, los compromisos en materia de reconocimiento de sistemas derivados de esos instrumentos jurídicos internacionales.
- En la aplicación de los procedimientos establecidos por estos lineamientos, se tendrán en cuenta los plazos que dispone la Ley de Procedimientos Administrativos que sean más favorables para los administrados, así como, los principios y garantías del procedimiento administrativo sancionador.
- En el caso de los países que se encuentren con un estatus de riesgo sanitario igual o superior al de El Salvador, según lo establecido en los listados relativos a las enfermedades de los animales acuáticos y terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) no se les requerirá Inspección de Planta, salvo las excepciones de los Lineamientos, sino que se les reconocerá el certificado emitido por la autoridad competente del respectivo país de origen.