



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTITLÁN

“NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS, PARA LA OBTENCIÓN DE LA
CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), PARA
ESTABLECIMIENTOS”

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE: MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

P R E S E N T A:

CARLOS MOSCOSO MENDOZA.

ASESOR: M.A. JORGE LÓPEZ PÉREZ.

CUAUTITLÁN IZCALLI, EDO. DE MEX.

2010



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

ÍNDICE

Resumen.	3
Introducción.	4
Objetivos.	11
Material y métodos.	12
Resultados.	
1. Proceso para la obtención de la certificación TIF.	13
2. Proceso de Supervisión para establecimientos TIF.	23
3. Proceso de Verificación para establecimientos TIF.	29
3.1 Por denuncia ciudadana.	
3.2 Por sorteo.	
3.3 Por observaciones reiterativas	
Discusión.	43
Conclusiones.	48
1. Proceso para la obtención de la certificación TIF.	
2. Proceso de Supervisión para establecimientos TIF.	
3. Proceso de Verificación para establecimientos TIF.	
Bibliografía o referencias.	49
Anexos.	51

Resumen

La elaboración de este documento, en el cual se integren en forma ordenada, secuencial y detallada los procedimientos, que se requieren para la obtención de la certificación TIF para establecimientos, es útil como instrumento práctico, sobre todo si se toma en cuenta que actualmente los tratados de libre comercio, debido al flujo continuo de alimentos de origen animal, han propiciado que los países adopten medidas sanitarias más estrictas que permitan adquirir alimentos inocuos a fin de evitar riesgos de enfermedad para sus consumidores. Al obtener la certificación TIF implica darle un valor agregado a los productos ampliando sus canales de comercialización dentro de nuevos nichos de mercado, al garantizar la inocuidad de sus productos. El presente trabajo pone al alcance de las personas interesadas, la información correspondiente a los procedimientos administrativos que se requieren para realizar el trámite de certificación TIF para establecimientos, apoyada en la normatividad que rige a este sistema; además de referir al médico veterinario la información necesaria acerca de la normatividad que se aplica a los establecimientos TIF y mencionar los requisitos documentales que se requieren para ingresar algún proyecto al sistema TIF. Para el desarrollo del trabajo se recopiló información bibliográfica acerca de la normatividad aplicable en el Sistema Tipo Inspección Federal, también se emplearon algunos materiales didácticos, formatos y disposiciones internas, elaborados por el personal de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera. En relación con la verificación de establecimientos pertenecientes al sistema TIF se incluyeron diagramas de flujo para sus procesos de supervisión y verificación, así como tablas descriptivas de cada procedimiento. Se discute acerca de las similitudes y diferencias que existen entre los sistemas de inspección de productos cárnicos en México, con respecto a la inspección que se realiza en E.U.A y Canadá. Como conclusiones del trabajo se obtuvo en relación a la certificación TIF el conocer los requisitos además de los diferentes pasos del procedimiento para obtener la certificación TIF a través de un diagrama de flujo, permite que los usuarios interesados en que sus establecimientos obtengan dicha certificación, realicen los trámites de forma adecuada, y por consecuencia al cumplir con los requisitos, aumentan la posibilidad de que la Subdirección de Certificación, conforme a los tiempos establecidos, otorgue la certificación TIF. En relación con la supervisión de los establecimientos que ya cuentan con la certificación el conocer las actividades relacionadas, permite fortalecer el sistema, ya que evalúan la forma en la que los establecimientos TIF operan normalmente, y de esta manera se pueden detectar desviaciones e implementar medidas correctivas, esto permite que los establecimientos pertenecientes al sistema, estén enterados del fundamento de las actividades de supervisión, así como también del desarrollo de las mismas. En cuanto a la verificación de dichos establecimientos el conocer el fundamento y desarrollo de las actividades de verificación, permite a los usuarios del sistema, conocer el curso del procedimiento y los alcances que puede tener, ya que este procedimiento da claridad y confianza al Sistema Tipo Inspección Federal.

Introducción

La certificación TIF es un procedimiento de carácter voluntario que realizan las empresas productoras de alimentos cárnicos que buscan acceder a los beneficios que otorga dicha certificación.

El SENASICA a través de la DGIAAP, en su portal de internet, lista la información que requieren tomar en cuenta las empresas, para poder ingresar al sistema TIF, así como también, da una breve explicación acerca de los procedimientos que realiza el personal de las Subdirecciones encargadas del Sistema.

Sin embargo esa información es confusa, ya que no esclarece los criterios que aplican las autoridades del sistema, además de que no especifica cuál es el procedimiento a seguir por parte de las empresas que no cumplieron su objetivo de ingresar al sistema, por lo que dichas empresas, si no cuentan con los servicios contratados de un organismo de certificación o asesor independiente, se enfrentan a trámites burocráticos, que terminan por desalentar los deseos de pertenecer al sistema, por lo que no concluyen el trámite y deciden operar bajo el sistema tradicional en el cual operaban antes de iniciar el trámite; aunque no existe un dato oficial sobre el porcentaje de establecimientos que no concluyen el trámite, se estima que va entre el 20 y 30 %, es decir por cada 10 empresas que inician el trámite, de 2 a 3 empresas no lo terminan (comunicación personal- DGIAAP).

“La garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que consumimos tiene importancia vital. La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos cuantos intervienen en la producción, elaboración, comercialización, manipulación, preparación y consumo de los alimentos, pero la responsabilidad legal recae sobre los gobiernos” (1).

“El Sistema Tipo Inspección Federal (TIF) inicia sus actividades en la década de los 50’, si bien se crea a raíz de la presencia de fiebre aftosa en la ganadería mexicana, como una medida para asegurar la ausencia de este problema zoonosológico en la industria cárnica de exportación; este sistema ha evolucionado y actualmente busca asegurar características de calidad, higiene, sanitarias, zoonosológicas y de control” (2).

“En un principio y a la fecha uno de sus objetivos es controlar y erradicar las enfermedades que afectan a los animales y que causan daños de alto impacto económico a la ganadería nacional” (3).

“El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), antes Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria (CONASAG), fue creado en 1996 como órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) como una respuesta al proceso de apertura comercial, con el objeto de garantizar la comercialización de los productos sin riesgo fitozoonosológico y una

mayor competitividad de los productos mexicanos en los mercados, Nacional e Internacional en beneficio de los productores nacionales” (5).

En este marco, “la Certificación Tipo Inspección Federal (TIF) es un reconocimiento que otorga el Gobierno Federal a través de la Sagarpa a las plantas de sacrificio... que cumplen con las más estrictas normas higiénicas y sanitarias” (7).

“Los establecimientos TIF se apegan a normas nacionales e internacionales de sanidad e higiene” (10). Entre las normas nacionales que se deben cumplir de manera cabal se encuentran la NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, la NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne; además de la NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, las cuales marcan la pauta para construir y equipar los establecimientos y procesar la carne (12).

“El Sistema TIF, tiene su fortaleza en los Médicos Veterinarios que se encuentran llevando a cabo actividades de inspección en los establecimientos correspondientes, asegurando que los alimentos que se procesan en estos establecimientos son aptos para consumo humano” (15). Cabe destacar que estas actividades son permanentes; esto repercute directamente en la seguridad sobre la inocuidad de los alimentos procesados en ellas.

Los diagramas de flujo, y las tablas descriptivas son herramientas de trabajo que permiten conocer de manera clara, precisa, y detallada un proceso, lo que facilita que se pueda realizar de forma más eficiente.

En relación con lo mencionado anteriormente, se pretende que este trabajo muestre de una manera más clara, cuales son los procedimientos que se deben de realizar cuando un establecimiento, pretende obtener la certificación TIF.

Normatividad aplicable al Sistema Tipo Inspección Federal.

La creciente tendencia hacia la globalización del comercio mundial ha estimulado un interés destacable en el desarrollo de sistemas de calidad convincentes y más efectivos; esta tendencia se orienta para asegurar mayor protección al consumidor, así como también ayuda a desarrollar una base homogénea para el establecimiento de acuerdos comerciales y al mismo tiempo, mejorar la estructura internacional para resolver problemas de seguridad alimentaria y de comercialización del producto (2).

Las necesidades de la inocuidad de alimentos durante los últimos años han constituido una alta prioridad para los gobiernos de los principales países importadores de alimentos (E.E.U.U., Unión Europea, Canadá, Japón, etc.), incrementando los requisitos sanitarios y reforzando sus sistemas de inspección, control, vigilancia y certificación, así como promoviendo proyectos de legislación que otorgan autoridad explícita para mejorar la

inocuidad de alimentos importados y proveen las herramientas necesarias para proteger a los consumidores contra aquellos alimentos y procesos de producción peligrosos para la salud y/o vida, lo cual implica que los métodos de inspección y control de inocuidad de alimentos deban cubrir la cadena productiva de alimentos desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo y que deban eliminar, reducir o disminuir las fuentes de peligros biológicos, químicos y físicos.

México trabaja constantemente en la modernización del marco jurídico en el cual se desarrolla el fomento de las actividades agropecuarias, acuícolas y pesqueras, incorporando la participación de los integrantes de la cadena producción~consumo.

Dentro del marco regulatorio existente, se encuentran dos tipos de normativas, una orientada al sector exportador e importador, basada en los requisitos sanitarios de los mercados internacionales y la otra orientada al sector de producción de alimentos para el consumo nacional, basada en aspectos muy generales contenidos en las diferentes normas mexicanas y de aplicación voluntaria.

En los artículos de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, entre otros puntos establece que las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) son de observancia obligatoria.

“El marco jurídico del cual se derivan las actividades de verificación sanitaria radica principalmente en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que en el Artículo 4º establece la garantía constitucional de la protección de la salud y la prolongación y mejora de la calidad de vida de la población, así como la obligatoriedad que tiene en estado de proporcionarla. Además en el artículo 73, fracción XVI, en sus bases 1ª y 2ª dicta las condiciones de salubridad general de la república, así como la existencia de diversas secretarías” (22).

“Derivado de lo anterior y para cumplir con ello se creó la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, que define la creación, estructura y funcionamiento de cada una de las Secretarías, y en su Artículo 35, Fracciones II y IV, señala la atribución que tiene la SAGARPA para establecer programas y acciones que tiendan a fomentar la productividad y la rentabilidad de las actividades económicas rurales y para fomentar programas de sanidad animal” (22).

A partir de Julio del 2001, SAGARPA adquiere competencia en Inocuidad de Alimentos, la cual se encuentra expresada en el Reglamento Interior de la Secretaría y en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable (D.O.F. 07 de Diciembre del 2001).

El reglamento interior de la SAGARPA, en el capítulo tercero, artículo 35 fracciones I-XX, establece las atribuciones de los titulares de los órganos desconcentrados y en la sección III, del artículo 49, establece las atribuciones del SENASICA.

Los artículos 50 y 51, establecen la estructura del SENASICA, mientras que los artículos; 52, 53 y 54 se refieren a su funcionamiento (Ver anexo 1).

La Ley Federal de Desarrollo Sustentable, en su artículo 91 dice “en materia de sanidad vegetal, salud animal y lo relativo a organismos genéticamente modificados, la política se orientará a reducir los riesgos para la producción agropecuaria y la salud pública, fortalecer la productividad agropecuaria y facilitar la comercialización nacional e internacional de los productos”, en tanto que en su Artículo 92.-menciona; “El Gobierno Federal, con base en lo dispuesto por las leyes aplicables, establecerá el SENASICA, el cual será coordinado por la Secretaría e integrado por las dependencias y entidades competentes”.

La SAGARPA a través del SENASICA, es responsable de asegurar la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos de origen animal producidos internamente, de los que ingresan al país a través de los puntos de verificación fitozoosanitaria y del control de los residuos tóxicos en ellos.

En enero del 2003 se creó la DGIAAP, la cual tiene como objetivo: promover la aplicación y certificación de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en las unidades de producción, manejo y procesamiento primario de alimentos de origen agrícola, acuícola y pecuario, a través de diferentes programas voluntarios, en donde el productor y/o procesador primario se compromete a establecer sistemas de reducción de riesgos, garantizando así la calidad sanitaria en sus sistemas productivos, por lo cual la Secretaría otorgará un reconocimiento o certificación oficial, previa verificación del cumplimiento de estos sistemas (2).

El sistema TIF, se encuentra sustentado en un conjunto de normas de control de inocuidad y calidad con un elevado estándar sanitario, que ejerce el Gobierno Federal, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), de acuerdo con las normas oficiales aceptadas internacionalmente, que certifican la construcción de las instalaciones, su conservación e higiene, la maquinaria, equipo e implementos que se utilizan en cada uno de los procesos, así como cada uno de los procesos que se realizan para producir carne, productos cárnicos y alimentos de manera que se asegure la obtención de productos inocuos para la población (3).

La Ley Federal de Sanidad Animal; fundamenta las actividades enfocadas a inocuidad pecuaria y a establecimientos TIF, enfocado en la producción primaria y en la elaboración de alimentos de origen cárnico. En el Artículo 3º, señala; “La Secretaría es la autoridad responsable de tutelar la sanidad y el bienestar animal, así como de las buenas prácticas pecuarias en la producción primaria; y establecimientos Tipo Inspección Federal”.

En el artículo 6º, establece las atribuciones que tiene la SAGARPA para promover, fomentar organizar, vigilar, coordinar y ejecutar las actividades en materia de sanidad animal, en las que participen diversas dependencias y entidades de la administración pública federal, estatal o municipal, así como particulares, y en las fracciones; LVI, LVIII, LIX, LXII, LXIV, LXVI, LXVII, LXVIII, LXX, señala las atribuciones que tiene la secretaría en relación con el Sistema Tipo Inspección Federal, las cuales son realizadas por conducto del SENASICA, por la DGIAAP.

Los artículos: 38 y 42; se relacionan con la importación de mercancías provenientes de establecimientos extranjeros, autorizados por la secretaría, mientras que los artículos; 49, 50, 51 y 52, lo están con la exportación de mercancías de los establecimientos TIF aprobados y con la emisión de certificados zoosanitarios de exportación.

El contar con la certificación TIF, permite a los establecimientos acceder a los mercados internacionales, ya que los establecimientos que elaboran productos de origen animal que estén interesados en exportar, necesitan contar con la certificación TIF, además de cumplir los requisitos establecidos por el país importador.

Por lo cual, la autorización para la movilización de productos que provienen de establecimientos TIF se puede realizar, conforme lo prevee el artículo 73, de la siguiente manera: “la movilización en todo el territorio nacional de bienes de origen animal de las distintas especies que se procesen en establecimientos Tipo Inspección Federal, con certificado zoosanitario de movilización, siempre y cuando la materia prima no tenga restricción para la movilización y cuenten con un sistema de trazabilidad y proceso que garanticen el control de riesgo requerido”.

Con respecto a la facultad que tiene SAGARPA para expedir disposiciones acerca de características que tienen que cumplir los establecimientos que pretenden obtener la certificación TIF se sustenta en el artículo 105 de la Ley Federal de Sanidad Animal vigente a partir de julio del año 2007 y, la facultad de autorizar la instalación y funcionamiento de los establecimientos TIF, por parte de la DGIAAP se encuentra señalada en el artículo 107. Las características de dichos establecimientos se encuentran descritas en los artículos 108 y 109.

Otro documento que es importante mencionar referente a las características de los establecimientos TIF, es el Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne (D.O.F. 13 de febrero de 1950), ya que se considera parte esencial de la estructura del sistema TIF ya que a través del artículo 2 “Se declara de interés público la instalación y funcionamiento de plantas empacadoras, enlatadoras y refrigeradoras o almacenes frigoríficos “Tipo Inspección Federal”, y con el resto de los artículos de este ordenamiento, se obliga a la rigurosa inspección de los técnicos, aprobados por la Secretaría de Agricultura y Ganadería (así llamada anteriormente), que intervienen en los establecimientos donde se sacrifican con fines industriales animales de las especies: bovina, porcina, equina, ovina, caprina, aves o cualquier otra que se destine al consumo humano y cuyos cuerpos, partes de los mismos, carne y demás derivados que se empaquen, enlaten, congelen, refrigieren, desequen, curen, fríen, ahúmen, salen, escabechen o de cualquier otro modo se preparen para el transporte o venta, como artículos de comercio en la República o para su exportación. Así también podrán hacer la industrialización de las partes no comestibles, hasta su transformación en artículos alimenticios, industriales o medicinales. Harinas de carne y hueso. Dicho reglamento se considera vigente en todos aquellos artículos que no contrapongan lo establecido en la Ley Federal de Sanidad Animal, publicada el 17 de julio del 2007.

Este marco legal se ha visto enriquecido con la elaboración de lineamientos específicos que norman diferentes aspectos de la producción de alimentos, buscando en todos los casos, que la producción se realice bajo las mejores condiciones y que los alimentos ofertados reúnan la calidad e higiene requerida.

Actualmente existen 5 normas básicas que se aplican en la regulación de Establecimientos TIF.

Norma Oficial Mexicana **NOM-008-ZOO-1994**, Especificaciones Zoosanitarias para la construcción y equipamiento para el sacrificio de los animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos (Publicada en el D.O.F 16 de noviembre de 1994) y su modificación (Publicado en el D.O.F 12 de noviembre 1996), tiene por objeto establecer las características que deben cumplir los establecimientos en cuanto a la ubicación, construcción y equipo en los centros de sacrificio de animales.

Norma Oficial Mexicana **NOM-009-ZOO-1994**, Proceso Sanitario de la Carne (Publicado en el D.O.F 16 de noviembre de 1994) y su modificación (Publicado en el D.O.F 12 de noviembre de 1996), el objeto de esta norma es el de establecer los procedimientos que deben cumplir los establecimientos destinados al sacrificio de animales y los que industrialicen, procesen, empaquen, refrigeren productos o subproductos cárnicos para consumo humano, con el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria.

Norma Oficial Mexicana **NOM-004-ZOO-1994**, Control de residuos tóxicos en carne, grasa, hígado y riñón de bovinos, equinos, porcinos y ovinos, por lo que ahora se denominará grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo, (D.O.F. 11-agosto-94) y su modificación (25-abril-2001). Tiene por objeto establecer los límites máximos permisibles de residuos tóxicos y procedimiento de muestreo en productos cárnicos primarios de origen animal, y es aplicable a la grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos provenientes de establecimientos de sacrificio ubicados en el país o de una planta aprobada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, cuando éstos sean de importación.

Norma Oficial Mexicana **NOM-033-ZOO-1995** Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres. Esta norma establece las condiciones bajo las cuales se debe realizar el sacrificio de los animales, incluyendo métodos de insensibilización.

Norma Oficial Mexicana **NOM-051-ZOO-1995** Trato humanitario en la movilización de animales. Esta norma es considerada en el caso de establecimientos TIF dedicados al sacrificio de animales domésticos.

Adicionalmente se deben considerar las normas oficiales mexicanas relacionadas a las campañas nacionales de control y erradicación de las enfermedades infecciosas de los animales domésticos.

Además existen normas adicionales, que se contemplan dentro de las actividades de los establecimientos que cuentan con la certificación Tipo Inspección Federal.

NOM-018-ZOO-1994, Médicos veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoonosanitaria (cancelada).

NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y Procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.

En materia de salud pública la dependencia en la cual se dicta es la S.S.A. y en tal sentido resultan aplicables también las 2 normas que se mencionan a continuación:

NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio, Especificaciones sanitarias de productos.

NOM-213-SSA1-2002 Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

En relación con las actividades de verificación por parte de SAGARPA realizada por la DGIAAP, es oportuno señalar que se fundamentan en los artículos 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y en las especificaciones del artículo 6 de la Ley Federal de Sanidad Animal; en tanto que las actividades de supervisión y verificación del cumplimiento de la normatividad aplicable en dichos establecimientos, están soportadas en la Ley Federal de Desarrollo Sustentable, así como también en el reglamento interior de la SAGARPA. El procedimiento para la realización de estas actividades se encuentra estructurado de acuerdo con lo descrito en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y en los artículos 97 a 104 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Debido a los cambios y actualización dentro de la normatividad TIF, el 28 de septiembre del presente año se publicó en el Diario Oficial de la Federación la cancelación de la NOM-018-ZOO-1994, Médicos veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoonosanitaria. Y se establece que dicha medida responde a que esta norma se contraponen a lo que establece la Ley Federal de Sanidad Animal publicada el 25 de julio de 2007, por lo que la Secretaría aprobará a las personas físicas y morales como unidades de verificación con fundamento en el Artículo 6 fracciones VIII y XXXVII, y 123 de la Ley Federal de Sanidad Animal, mediante convocatoria que será publicada en el Diario Oficial de la Federación.

Objetivos:

- Poner al alcance a las personas físicas y morales interesadas una propuesta de guía acerca de cómo llevar a cabo los procedimientos para la obtención de la certificación Tipo Inspección Federal (TIF), para establecimientos, de acuerdo con el funcionamiento de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera, en relación al sistema TIF, así como con la normatividad aplicable.
- Proveer al público interesado, información acerca de los trámites, que se deben realizar, para que un establecimiento donde se procesan alimentos cárnicos, acceda en su caso a la certificación TIF.
- Poner al alcance de los establecimientos pertenecientes al sistema TIF, información acerca de los procedimientos de supervisión, y verificación oficial, mediante los cuales se evalúa el cumplimiento de la normatividad.

Material y Métodos

Para la realización de este trabajo fue necesario considerar la normatividad vigente que regula al Sistema Tipo Inspección Federal antes referida: para lo cual se emplearon otros documentos oficiales como lo son; la Ley Federal de Desarrollo Sustentable (D.O.F. 07 de Diciembre del 2001), además de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (D.O.F. 29 de Diciembre de 1976, última reforma 17 de Junio 2009), así como algunos materiales didácticos, formatos y disposiciones internas, elaborados por el personal de la DGIAAP.

Se realizó una búsqueda en internet, a través de la consulta de la página principal del SENASICA, y de otras dependencias del gobierno federal, además de que se consultó la página de ANETIF y OCETIF. Se realizaron consultas de tipo personal, con personal adscrito al sistema, así como con profesionistas especializados en el sistema TIF.

Se elaboró un diagrama de flujo que indica de forma ordenada y sistemática los pasos a seguir para que una empresa pueda obtener la certificación TIF y los correspondientes a los procedimientos de verificación de los que son objeto.

Posteriormente se realizó la descripción de manera detallada de cada uno de los procedimientos correspondientes; a través de una tabla, en la que se delimitó cada fase del procedimiento, la persona o instancia que lo realiza, y la descripción de los mismos.

Para las plantas que ostenten esta certificación, se elaboraron los diagramas para verificación sanitaria de rutina, o por denuncia ciudadana, así como la descripción del procedimiento.

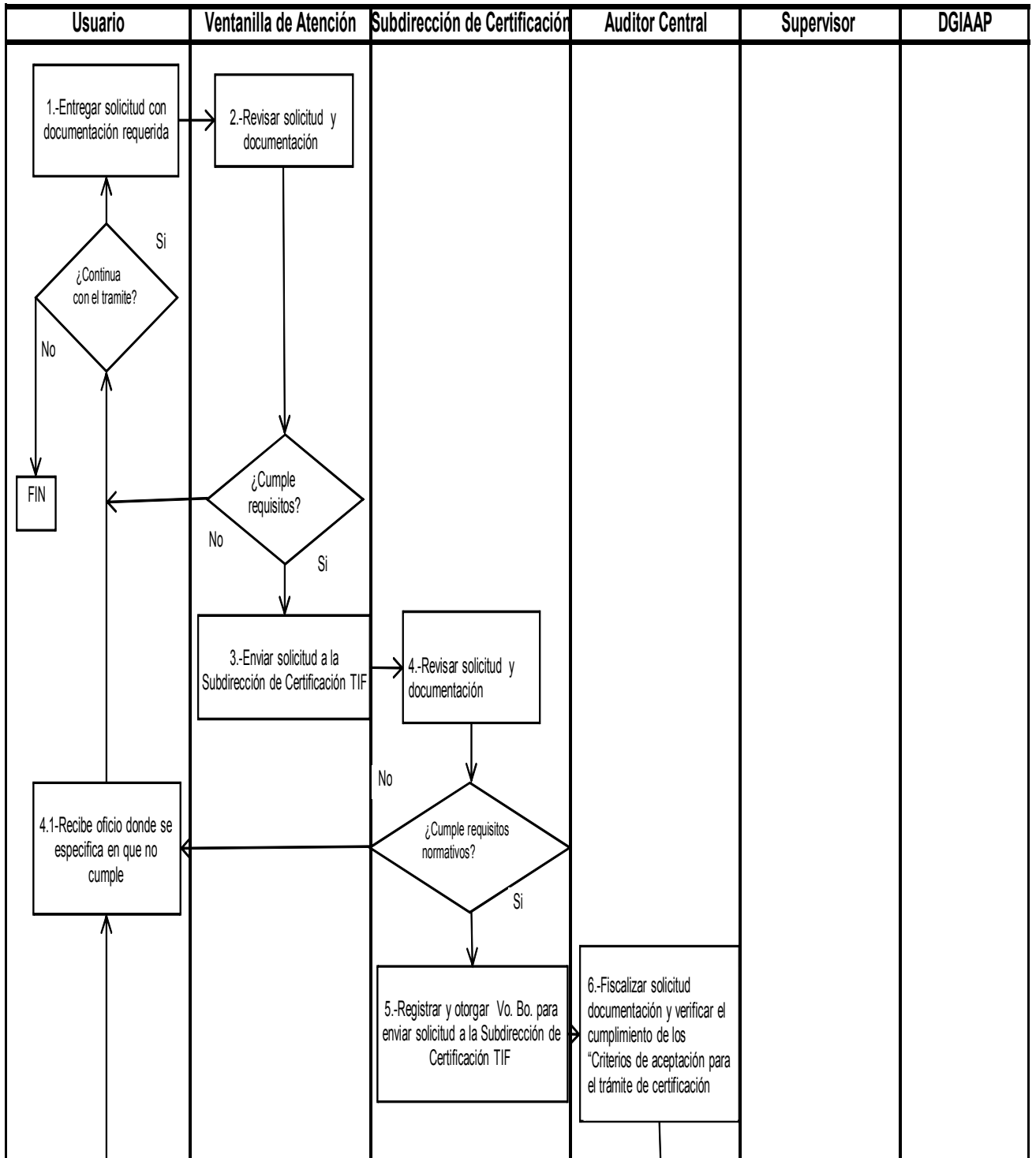
Resultados

Los procedimientos y su explicación fueron descritos e identificados de la siguiente manera.

- Diagrama de flujo #1 y Tabla #1.-
- Diagrama de flujo #2 y Tabla #2.-
- Diagrama de flujo #3.1 y Tabla #3.1.-
- Diagrama de flujo #3.2 y Tabla #3.2.-
- Diagrama de flujo #3.3 y Tabla #3.3.-

Como se presenta enseguida.

Diagrama 1
Para la obtención de la Certificación TIF para Establecimientos.



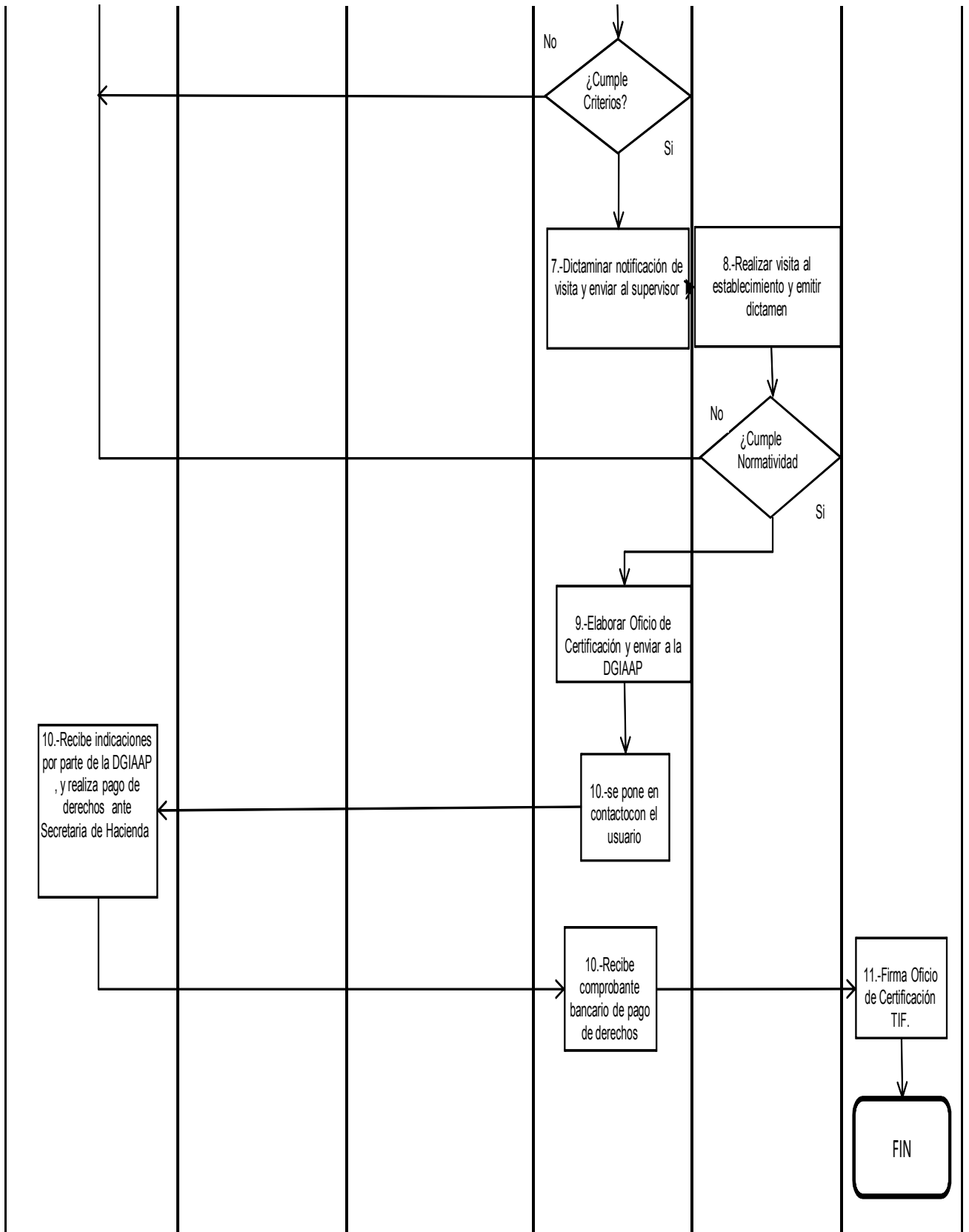


TABLA 1

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DEL DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN TIF PARA ESTABLECIMIENTOS.

Paso	Responsable	Actividad
1.	Usuario	<p>Para certificación de un Establecimiento TIF deberá entregar en la oficina de oficialía de partes.</p> <p>A) Un escrito libre dirigido al Director General de Inocuidad Agroalimentaria , Acuícola y Pesquera, solicitando la revisión de la siguiente documentación:</p> <p>I. Plano en escala 1:100 indicando el flujo de personal y flujo de procesos, en caso de que el terreno del establecimiento sea mayor a 10,000 metros cuadrados podrá entregarse en escala 1:200.</p> <p>a) En el caso de solicitar la certificación para una ampliación deberá presentar copia del plano certificado como Establecimiento TIF, en la misma escala y con los flujos de proceso y personal.</p> <p>II. Características de construcción del establecimiento de acuerdo con lo establecido en la Modificación a la NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos. (D.O.F. 05 de Enero de 1999)</p> <p>III. Relación de los plaguicidas los cuales deben estar autorizados por la autoridad competente, ficha técnica del plaguicida a utilizar y hoja de seguridad.</p> <p>IV. Programa de control de plagas</p> <p>Copia simple del contrato vigente establecido con empresa especializada encargada de su desarrollo, implementación y mantenimiento.</p> <p>Productos utilizados, así como la frecuencia de su uso y rotación que se dará a los mismos.</p>

	<p>Métodos empleados para la fumigación.</p> <p>Plano en el que se ubiquen las trampas para roedores, mismas que deben encontrarse numeradas o identificadas por cualquier otro medio.</p> <p>La ubicación de estas trampas podrá integrarse en el plano señalado en el punto I.</p> <p>Describir los métodos de monitoreo que se llevarán a cabo para evaluar la eficacia del programa.</p> <p>Acciones correctivas a llevarse a cabo en el caso de fallas en la implementación del programa.</p> <p>Registros que se utilizarán para determinar la correcta aplicación del programa.</p> <p>Cuando el mismo establecimiento sea quien lleve a cabo el programa de control de fauna nociva deberá demostrar mediante evidencia documental la capacitación del personal encargado de aplicarlo, asimismo deberá ingresar el programa de control de fauna nociva en el que se cumplan los requisitos señalados en el punto IV.</p> <p>V. Procedimientos de Operación Estándar de Sanidad. Estos deben estar divididos en Pre-Operativos y Operativos, en el caso de que la empresa sea nueva debe presentar los formatos de control, y en el caso de que se trate de una empresa que ya esté operando debe presentar los registros de las desviaciones y acciones correctivas pre- operacionales y operacionales.</p> <p>Para la elaboración de este punto es necesario considerar la siguiente información;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fecha de validación, cargo y firma del responsable de la implementación del POES en la empresa. ✓ Descripción de los POES pre operacionales y operacionales diarios aplicados a utensilios, equipo e instalaciones del establecimiento. ✓ Cuando al interior del establecimiento se procesen productos de diferentes especies, los POES deberán
--	---

		<p>describir los procedimientos operativos y pre operativos que eviten contaminación cruzada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Los procedimientos operacionales deben garantizar durante el turno de trabajo el saneamiento de las superficies de contacto de utensilios, equipo e instalaciones durante el proceso. ✓ Los POES deben coincidir con la relación de equipo con el que cuenta el establecimiento. ✓ Cargo de la persona designada para realizar cada una de las actividades de limpieza y desinfección. ✓ Metodología empleada y frecuencia específica para procedimientos operacionales y preoperacionales con la que se efectuarán las distintas actividades. ✓ Listado de productos a utilizarse en los procedimientos de higiene y sanitización descritos en el programa. ✓ Métodos de monitoreo y verificación de los POES. ✓ Las acciones correctivas que se realizarán en caso de fallas en la implementación del programa. ✓ Formatos para el registro de los hallazgos y de las acciones correctivas. ✓ Cargo del empleado que realizará el monitoreo del cumplimiento de las actividades señaladas. <p>VII. Programa de Control de Calidad, el cual debe indicar los métodos por los cuales se asegurará que materia prima y producto terminado son inocuos y los responsables del programa. En el caso de una empresa nueva, debe presentar los formatos de dicho programa, y en el caso de que la empresa ya esté funcionando debe presentar los registros mediante los cuales demostrarán que estos productos han sido aptos para consumo humano.</p> <p>Para la elaboración de este programa de control de calidad se debe considerar la siguiente información;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Procesos y actividades de aseguramiento y calidad por cada
--	--	---

		<p>producto que se maneje en el establecimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Programa de registro de sus actividades. ✓ Frecuencia con la que se efectuarán estas actividades. ✓ Cargo del o los empleados que las llevaran a cabo y de quienes realizarán el monitoreo para su cumplimiento. ✓ Formatos para el registro de los hallazgos y de las acciones correctivas. <p>Lo anterior de acuerdo a la Modificación a la NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos. (D.O.F. 05 de Enero de 1999)</p> <p>VIII. Proyectos de etiquetas, deben apegarse a la modificación a la NOM-009-ZOO- 1994 (D.O.F. 31-07-07) “Proceso Sanitario de la Carne” Punto 16, así como a la NOM-051-SCFI-SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.</p> <p>IX. Aprobación del o los médicos veterinarios que laborarán en el establecimiento, conforme a NOM-018-ZOO-1994 (D.O.F. 26-11-08) Médicos veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoosanitaria (cancelada D.O.F. 28-09-10), por lo que a partir del 29 de septiembre del presente año la aprobación de dichos profesionistas se realizará conforme a lo que se establece en el Artículo 6 fracciones VIII y XXXVII, y 123 de la Ley Federal de Sanidad Animal, mediante convocatoria que será publicada en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>X. En caso de no contar con planta de rendimiento, debe presentar contrato con la planta de rendimiento a donde enviará los productos decomisados; esta empresa debe contar con autorización por parte de la Secretaría o, en su caso, debe de contar con horno incinerador, ya que los productos decomisados deben de ser procesados en plantas de rendimiento autorizadas o destruidos.</p>
--	--	---

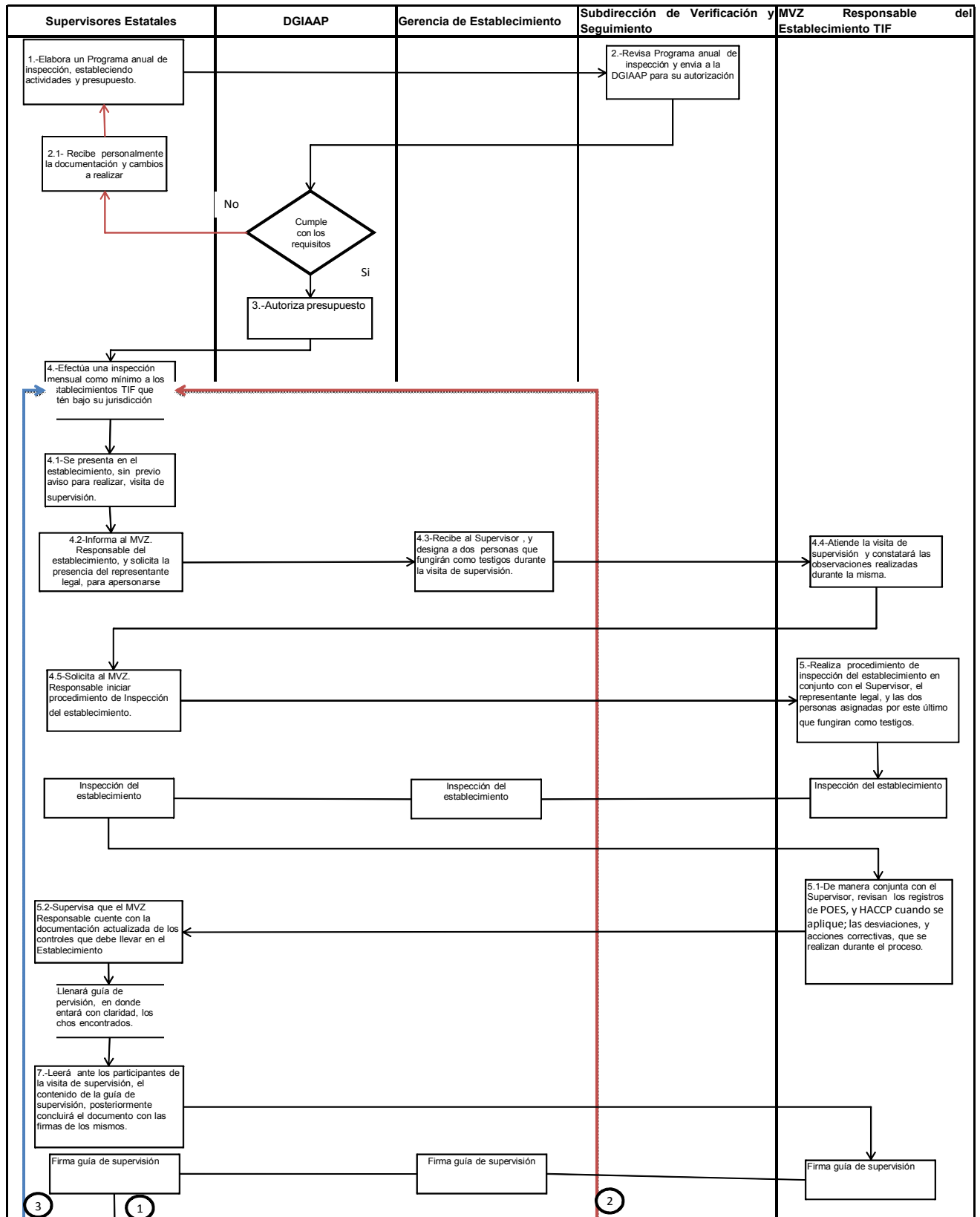
2.	Ventanilla de Atención	<p>Recibe la solicitud y documentación para la certificación TIF y pone sello de recibido.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si cumple turna a la Subdirección de Certificación. • Si no cumple, regresa la documentación al usuario y le indica el documento faltante, o cual es el error u omisión.
3.	Ventanilla de Atención	Entrega la solicitud y documentación a la Subdirección de Certificación para su dictamen.
4.	Subdirección de Certificación	<p>Recibe, revisa, dictamina e informa al usuario, la documentación señalada en el punto número uno</p> <p>Si no cumple envía la documentación y oficio de dictamen, por correo postal, mensajería o personalmente (pasa al punto 4.1).</p> <p>Si cumple con la documentación, pasa al punto 5.</p>
4.1	Usuario	Recibe un oficio de dictamen, donde se especifica por qué la documentación no cumple con la normatividad.
5.	Subdirección de Certificación	Registra, otorga Vo. Bo. elabora y envía solicitud y documentación para su revisión, al Auditor Central, y dispone de 15 días hábiles para dictaminar si los documentos cumplen con la normatividad.
6.	Auditor Central	<p>Recibe, revisa y emite un dictamen sobre la revisión de la documentación, elabora el oficio de respuesta para firma de la Dirección General, donde se notifica al usuario la aceptación o de incumplimiento con base en las Regulaciones Mexicanas.</p> <p>Si no cumple informa de manera directa al usuario, por vía telefónica ó por fax, indicando que puede recoger su documentación en las oficinas centrales, o en su caso se hará llegar vía correo postal ó mensajería.</p> <p>Si cumple pasa al punto número 7.</p>

7.	Auditor Central	Programa en coordinación con la Subdirección de Verificación la visita del Supervisor Estatal, para constatar lo escrito en su documentación. Notifica al usuario de la fecha y envía al supervisor.
8.	Supervisores Estatales Usuario	<p>En apoyo a la Subdirección de Certificación de Establecimientos TIF, en conjunto con el Auditor Central, realiza visita de evaluación de instalaciones del establecimiento que solicita ingresar al Sistema TIF, así como ampliaciones de la certificación.</p> <p>Se presentan en el establecimiento con sus oficios de comisión e identificación oficial ante el representante legal, al cual le entregaran copia de los oficios que acrediten el motivo de su visita, e Inician la auditoria fisica y documental al Establecimiento en presencia del representante legal, aplicando las Regulaciones Mexicanas que competen a la certificación de establecimientos TIF, ampliación o cambio de giro, además de constatar que la documentación entregada por el usuario a la DGIAAP, aplique a las actividades del establecimiento.</p> <p>Elabora un dictamen de la visita, en el que incluye observaciones, y notifica a la Subdirección de Certificación TIF, si se requiere realizar una segunda visita.</p> <p>Recibe el dictamen por vía fax y posteriormente de forma personal o por mensajería.</p> <p>En caso de que la documentación no haya cumplido con la regulación aplicable, debe realizar las modificaciones indicadas en el oficio enviado por la Dirección General e ingresar nuevamente la documentación corregida para reiniciar el trámite.</p> <p>En el caso de que la documentación si cumpla con la normatividad pasa al punto 9.</p>

9.	Supervisores Estatales	En caso de cumplir con la normatividad establecida para los Establecimientos TIF, elabora dictamen favorable, y lo envía a la DGIAAP, que lo regresa a la Subdirección de Certificación, para la asignación del número y la elaboración del oficio de Certificación, dentro de los diez días hábiles siguientes.
10	Subdirección de Certificación Usuario Subdirección de Certificación	<p>Se pone en contacto con el usuario por vía telefónica, o por correo electrónico y se le solicita que realice el pago de derechos, ante la Secretaría de Hacienda y crédito público.</p> <p>Una vez recibido este dictamen, el interesado deberá efectuar pago bancario por concepto de la calidad zoonosanitaria de un establecimiento Tipo Inspección Federal de acuerdo a la cuota autorizada por la Ley Federal de Derechos vigente, publicada en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>Realiza en el banco el pago de derechos ante Secretaría de Hacienda y crédito público, con el uso del formato 5 del SAT, por concepto de certificación TIF, ampliación o cambio de giro.</p> <p>El interesado deberá remitir a la DGIAAP original del pago de derechos. La cuota a pagar por concepto de derechos será fijada en relación a la Ley Federal de Derechos publicada para el ejercicio en función.</p> <p>Recibe el original del formato de pago de derechos, sellado por el banco.</p>
11	DGIAAP	<p>Firma Oficio de Certificación.</p> <p>Otorga número de Establecimiento TIF, con el cual se va identificar.</p> <p>Resguarda documentación del Establecimiento TIF.</p> <p>Se pone en contacto con el usuario para indicar el número de establecimiento que ha otorgado la DGIAAP, con el cual se va a</p>

		<p>identificar el establecimiento.</p> <p>Entrega al usuario el oficio original de certificación que tiene una vigencia de cinco años.</p> <p>El Médico Veterinario Responsable Autorizado en Establecimientos TIF (MVRATIF), ya debe trabajar en la planta, se designa MVZ oficial cuando la planta se autoriza para exportar.</p>
	Usuario	<p>Recibe oficio de certificación TIF para establecimientos, que incluye la siguiente información: número de establecimiento TIF, nombre o razón social, dirección, horario de labores, actividades certificadas, vigencia de la certificación TIF, nombre del Médico Veterinario Responsable Autorizado, número de constancia de aprobación.</p>
	Subdirección de Certificación	<p>La certificación Tipo Inspección Federal emitida por la DGIAAP así como una constancia emitida por el SENASICA serán entregadas en original al representante legal del establecimiento</p> <p>Una vez que el establecimiento haya recibido la certificación como establecimiento Tipo Inspección Federal, adquiere la responsabilidad de dar cumplimiento estricto a la Ley Federal de Sanidad Animal, al Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne, así como a las Normas Oficiales Mexicanas que apliquen en materia de inocuidad, así como otros lineamientos.</p> <p>Los sellos deben hacerlos de inmediato, no hay un tiempo establecido.</p> <p>Envía al Supervisor del Establecimiento TIF copia del certificado para su control.</p>
		FIN.

Diagrama de flujo 2 Para la Supervisión de Establecimientos TIF.



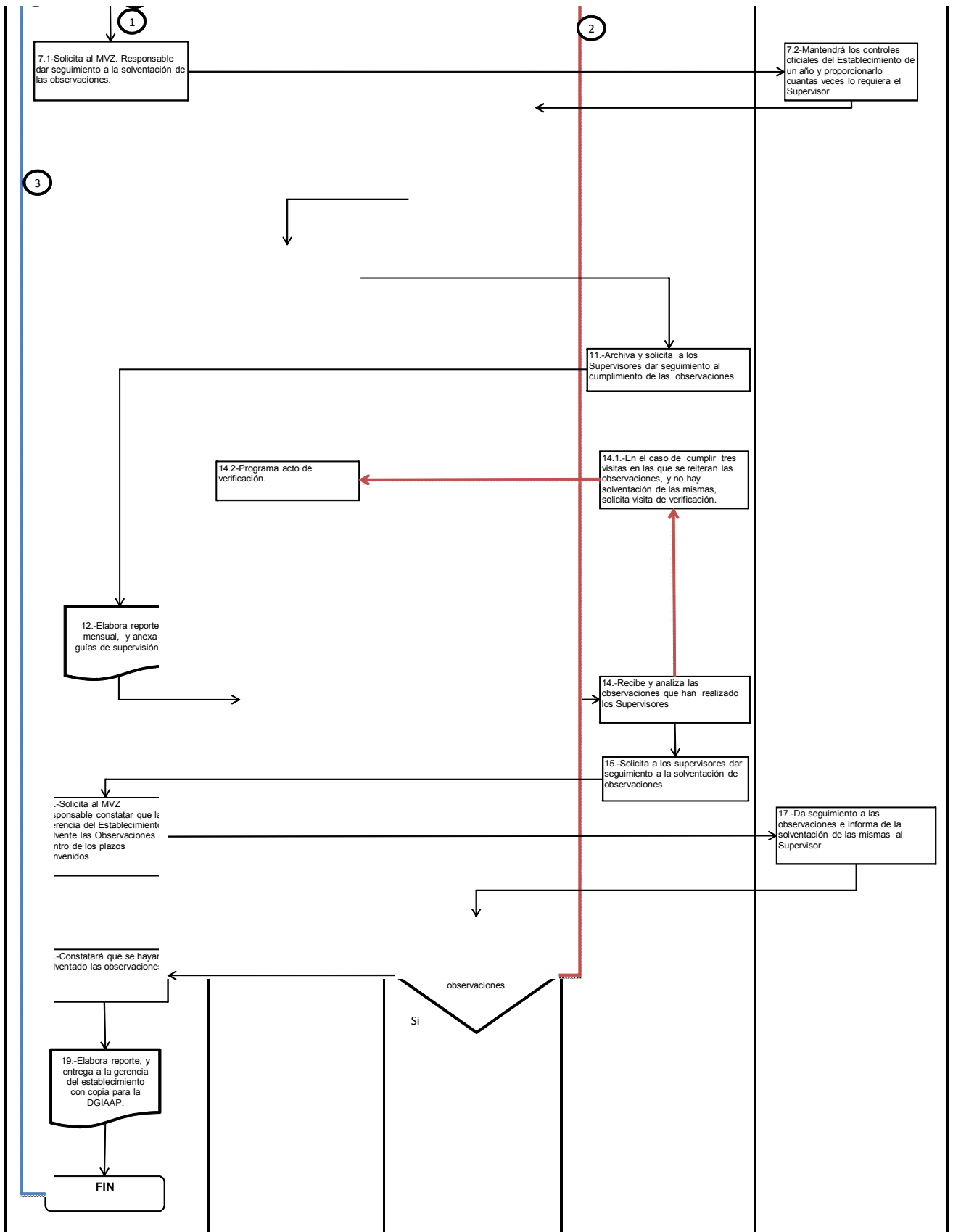


Tabla 2

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DEL DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA SUPERVISIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIF.

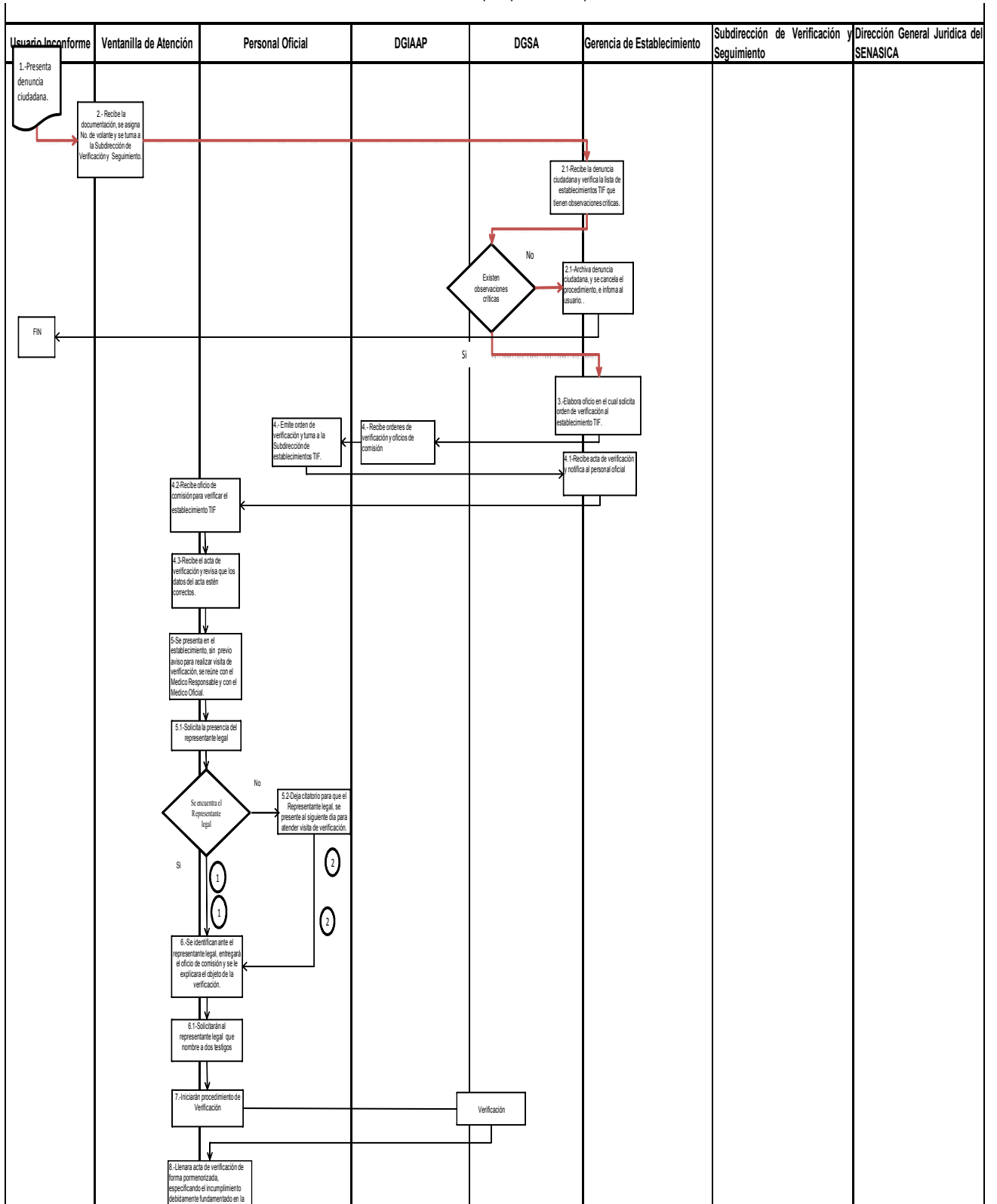
Paso	Responsable	Actividad
1.	Supervisores Estatales	Elabora un Programa anual de supervisión, estableciendo actividades y presupuesto.
2.	Subdirección de Verificación y Seguimiento	Revisa y evalúa el presupuesto de acuerdo al Programa de supervisión elaborado por el Supervisor de Establecimientos TIF. Si el presupuesto concuerda con las actividades programadas, pasa al punto 3.
2.1	Supervisores Estatales	En caso de no cumplir con los requisitos, recibe personalmente la documentación y cambios a realizar.
3.	DGIAAP	Autoriza presupuesto
4.	Supervisores Estatales	Efectúa una inspección mensual como mínimo a los Establecimientos TIF que estén bajo su jurisdicción.
4.1	Supervisores Estatales	Se presenta en el establecimiento, sin previo aviso para realizar, visita de supervisión.
4.2	Supervisores Estatales	Informa al MVZ responsable del establecimiento el objetivo de la visita. Se identifica como personal oficial y solicita la presencia del representante legal o, en su caso, de la persona de mayor jerarquía del establecimiento TIF.
4.3	Gerencia del establecimiento	Recibe al Supervisor, y designa a dos personas que fungirán como testigos durante la visita de supervisión.
4.4	MVZ Responsable del Establecimiento TIF	Atiende la visita de supervisión y constata las observaciones realizadas durante la misma.
4.5	Supervisores Estatales	Solicita al MVZ responsable que guíe la inspección del establecimiento. Constata MVZ responsable realice la inspección dentro del establecimiento de manera adecuada. Si al final del procedimiento, el Supervisor hace observaciones, le solicitará al MVZ responsable la documentación con la cual ha informado a la Gerencia del Establecimiento las observaciones encontradas con anterioridad.

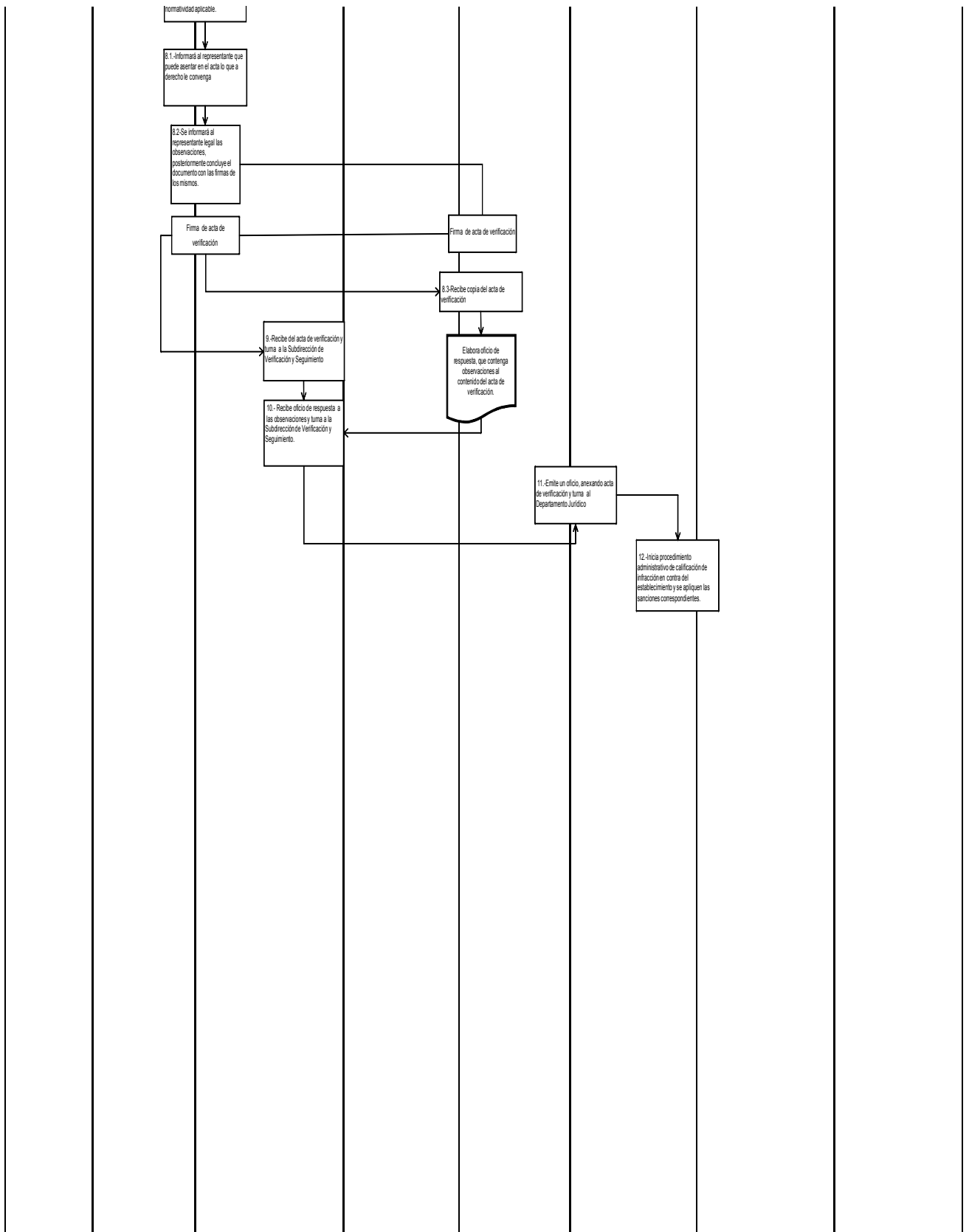
5.	MVZ Responsable del Establecimiento TIF	<p>Realiza procedimiento de inspección de las instalaciones de manera física, previamente y durante el proceso.</p> <p>Inspección <i>ante mortem</i> y <i>post mortem</i>, en caso de establecimientos dedicados al sacrificio de animales.</p> <p>Reinspección de productos cárnicos y no cárnicos.</p> <p>Constatar la correcta implementación y revisión de los registros de POES pre-operativos y operativos</p>
5.1	MVZ Responsable del Establecimiento TIF	<p>Revisa de manera conjunta con el Supervisor estatal, los registros de POES y el Plan HACCP cuando aplique, las desviaciones y acciones correctivas, se estén ejecutando y registrando de manera adecuada en el establecimiento.</p>
5.2	Supervisores Estatales	<p>Supervisa que el MVZ responsable cuente con la documentación actualizada de los controles que se deben llevar en el establecimiento.</p> <p>Constata que el MVZ responsable del establecimiento cuente con copia de la documentación de la empresa que a continuación se menciona:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Programa de control de calidad. ➤ Copia de las fichas técnicas y carta de garantía de los productos utilizados para el control de plagas, limpieza y desinfección de las instalaciones, así como de los químicos utilizados para el mantenimiento de las instalaciones. ➤ Copia del Plan HACCP y reevaluación cuando aplique. ➤ Copia de los POES pre-operativos y operativos. ➤ Copia de los planos autorizados por la Secretaría. ➤ Programa de mantenimiento y calibración de equipos. ➤ Certificados de calibración de los equipos. ➤ Registro de embarque y desembarque de ganado (cuando aplique). ➤ Croquis de la ubicación de las trampas para el control de plagas. ➤ Copia de las fichas técnicas y carta de garantía de los aditivos y conservadores utilizados en los productos alimenticios.
6.	Supervisores Estatales	<p>Llenará guía de supervisión, en donde asentará con claridad, los hechos encontrados.</p>
7.	Supervisores Estatales	<p>Leerá ante los participantes de la visita de supervisión, el contenido de la guía de supervisión, posteriormente concluye el documento con las firmas de los mismos.</p>

7.1	Supervisores Estatales	Solicita al MVZ responsable dar seguimiento a la solventación de las observaciones, y sigue al punto 7.2.
7.2	MVZ Responsable del Establecimiento TIF	<p>Debe mantener en su oficina la información de los controles oficiales del establecimiento correspondiente al periodo mínimo de un año y proporcionarlo cuantas veces lo requiera el Supervisor; estos incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informe mensual de labores. • Informe mensual de certificados zoonosanitarios de exportación emitidos, cancelados y sin utilizar. • Informe mensual de flejes de exportación; utilizados, cancelados y sin utilizar. • Traspasos de TIF a TIF, enviados y recibidos. • Reporte cuantitativo de clorinación del agua. • Reporte del control de fauna nociva. • Entradas, existencias y salidas de material de empaque y etiquetas. • Registro de gráficas o bitácoras de temperaturas de las cámaras frigoríficas y áreas de proceso. • Registro de gráficas o bitácoras de tiempo y temperaturas de los productos sometidos a tratamiento térmico. • Registros de limpieza y desinfección del establecimiento y equipos. • Reporte mensual del análisis microbiológico del hielo y agua. • Reporte semestral del análisis fisicoquímico del agua. • Actas circunstanciadas de hechos (copia simple). • Certificado médico el cual avale que el personal está apto para el manejo de productos alimenticios y el reporte del análisis clínico de laboratorio, mismo que debe contener, reacciones febriles, coproparasitoscópico y exudado bucofaríngeo del personal que labora en el establecimiento (6). • Controles, toma, envío y resultados de muestras para análisis microbiológico y toxicológico (cuando aplique) de los productos que se elaboran en el establecimiento TIF. • Registros de las desviaciones, acciones correctivas y preventivas de los POES y cuando aplique el HACCP. • Registros de inspección ante mortem y post mortem. • Registros de inspección de productos cárnicos • Copias de las guías de supervisión mensual generadas por los Supervisores estatales.

8.	Gerencia del establecimiento	Recibe el informe pormenorizado de las observaciones realizadas durante la visita de supervisión.
9.	Gerencia del establecimiento	Elabora oficio de respuesta en el cual establece el tiempo que necesita para solventar las observaciones.
10	DGIAAP	Recibe Oficio de respuesta y turna a la Subdirección de Verificación y Seguimiento
11	Subdirección de Verificación y Seguimiento	Archiva y solicita al Supervisor estatal dar seguimiento a la solventación de las observaciones.
12	Supervisores Estatales	Elabora reporte mensual, y anexa guías de supervisión, e informe pormenorizado de cada una de las visitas realizadas.
13	DGIAAP	Recibe reporte mensual y turna a la Subdirección de Verificación y Seguimiento.
14	Subdirección de Verificación y Seguimiento	Recibe reporte mensual de supervisión y analiza las observaciones que han realizado los Supervisores
14.1	Subdirección de Verificación y Seguimiento	En el caso de que existan observaciones reiterativas durante tres visitas de supervisión, solicita programar visita de verificación
14.2	DGIAAP	Programa acto de Verificación
15	Subdirección de Verificación y Seguimiento	Solicita a los Supervisores estatales dar seguimiento a la solventación de observaciones
16	Supervisores Estatales	Solicita al MVZ responsable constatar que la Gerencia del Establecimiento solventa las observaciones realizadas por él y por el supervisor dentro de los plazos convenidos
17	MVZ Responsable del Establecimiento TIF	Da seguimiento a las observaciones e informa de la solventación de las mismas al Supervisor.
18	Supervisores Estatales	Constatará que el establecimiento haya solventado las observaciones, asimismo evalúa si el MVZ responsable realiza las actividades de inspección y da seguimiento a la solventación de dichas observaciones.
19	Supervisores Estatales	Emitirá un reporte por escrito y lo entregará a la gerencia del establecimiento, con copia para la DGIAAP.
		FIN.

Diagrama de flujo 3.1
Para la Verificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal por Denuncia Ciudadana.





3.-DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DEL DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA VERIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIF.

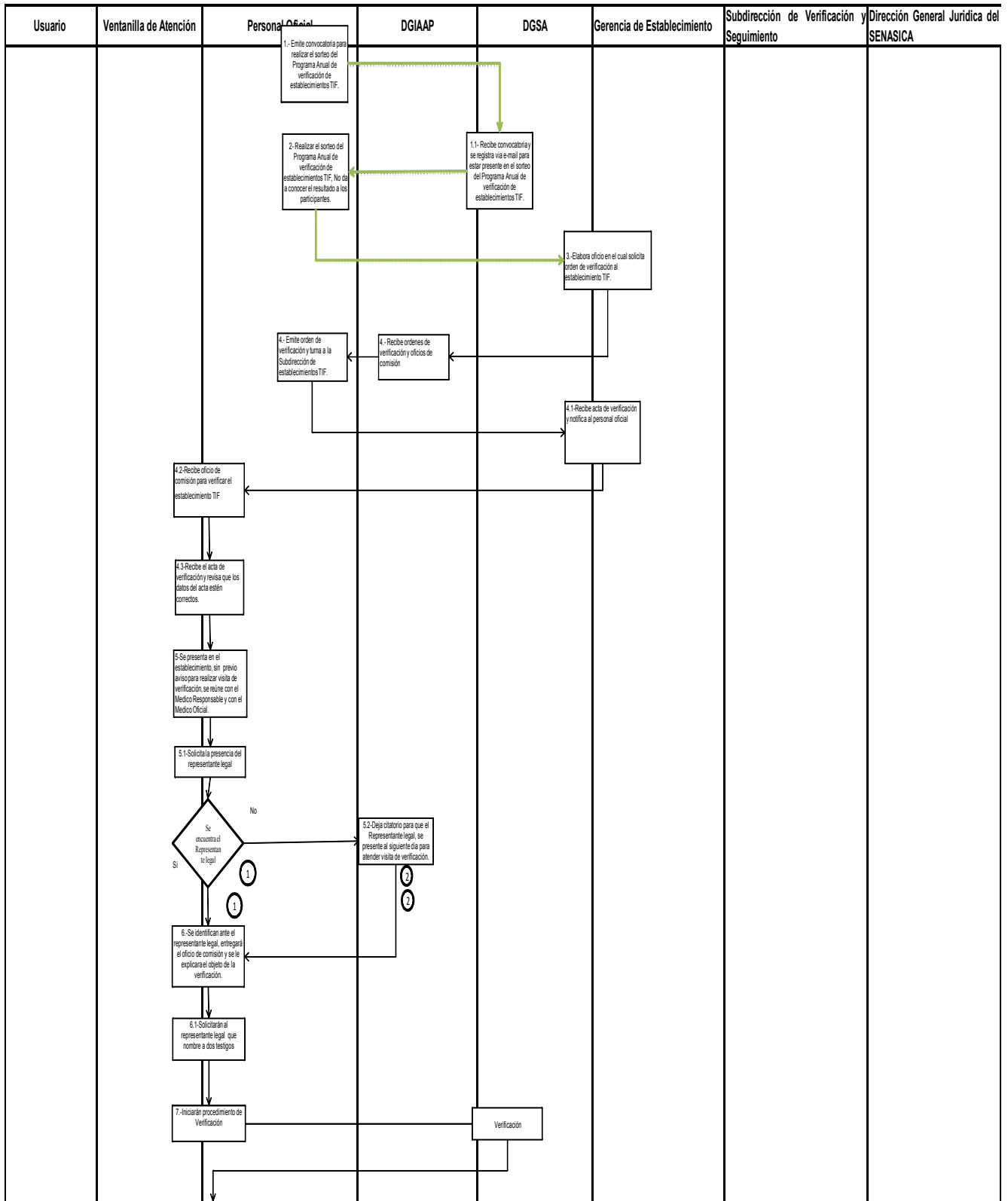
Tabla 3.1

POR DENUNCIA CIUDADANA

Paso	Responsable	Actividad
1.	Usuario inconforme	Presenta denuncia ciudadana por escrito, donde enlista las irregularidades o inconformidades que se están cometiendo en el establecimiento TIF.
2.	Ventanilla de atención	Recibe y revisa documentación, asigna número de volante y lo turna a la Subdirección de Verificación y Seguimiento.
2.1	Subdirección de Verificación y Seguimiento	<p>Recibe la denuncia ciudadana y verifica la lista de establecimientos TIF que tienen observaciones críticas.</p> <p>Si no se encuentra el establecimiento dentro de la lista de establecimientos TIF con observaciones críticas, se archiva denuncia ciudadana, y se cancela el procedimiento.</p> <p>Si el establecimiento se encuentra en la lista de establecimientos TIF con observaciones críticas sin solventar, pasa al punto 3.</p> <p>Si se encuentra ó no, el establecimiento dentro de la lista de establecimientos TIF que tienen observaciones críticas, se hace del conocimiento del usuario inconforme, el trámite que se haya dado a la denuncia ciudadana y, en su caso las medidas zoonosanitarias o de buenas prácticas pecuarias que de ser procedentes haya aplicado, lo cual se fundamenta en el artículo 165 de la Ley Federal de Sanidad Animal.</p>

*Continúa el punto número 3 en la pagina 38.

Diagrama 3.2 Para la Verificación de Establecimientos TIF por Sorteo



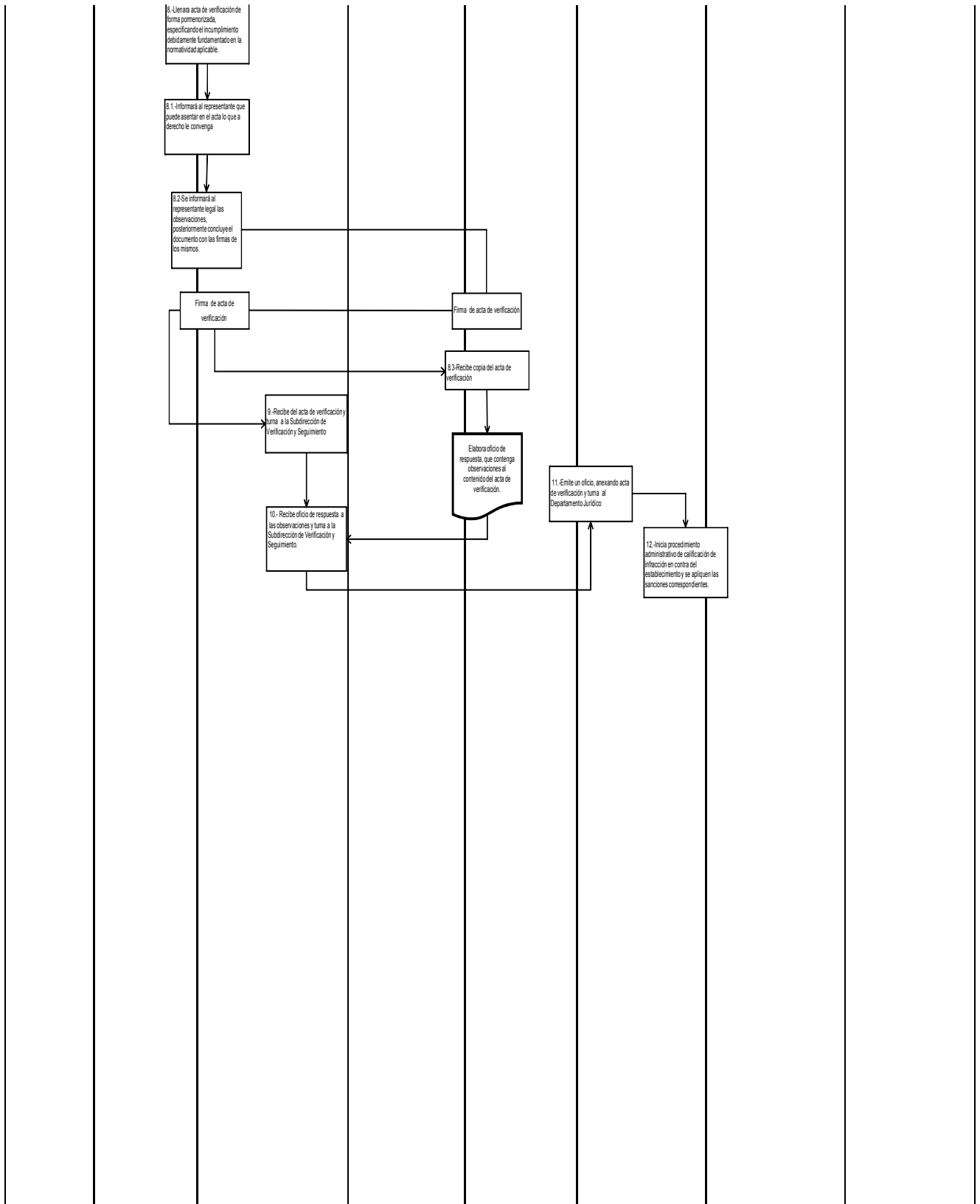


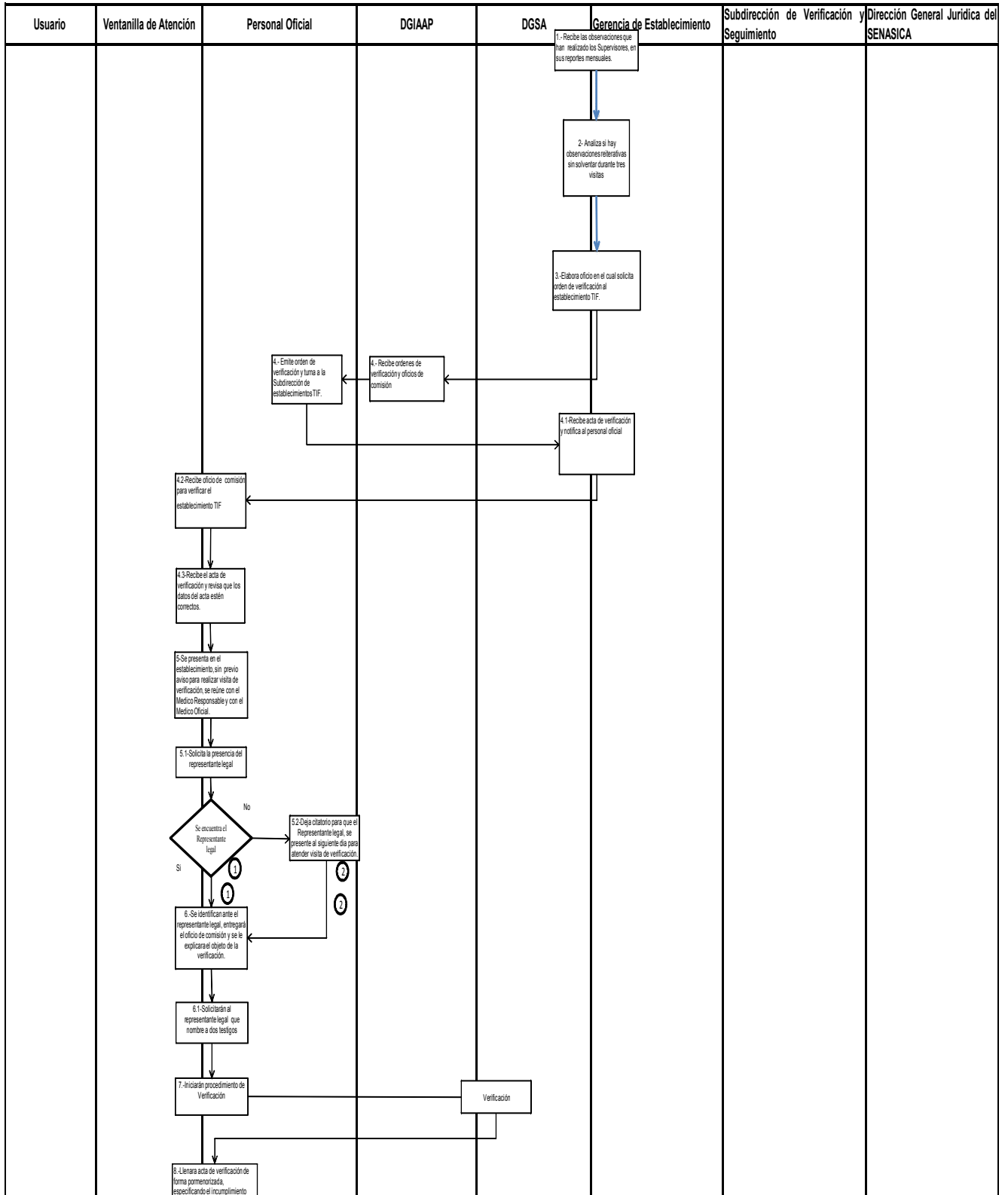
Tabla 3.2

POR SORTEO

Paso	Responsable	Actividad
1.	DGIAAP	Emite convocatoria para realizar el sorteo del Programa Anual de verificación de establecimientos TIF. (Ver anexo 2)
1.2	Gerencia del Establecimiento	Recibe convocatoria y se registra vía e-mail para estar presente en el sorteo del Programa Anual de verificación de establecimientos TIF.
2.	DGIAAP	<p>Sorteo del Programa Anual de verificación de establecimientos TIF.</p> <p>Registro de asistentes, bienvenida, explicación de la mecánica operativa, sorteo y cierre del evento.</p> <p>Realiza un sorteo del Programa Anual de verificación de establecimientos TIF.</p> <p>Es importante aclarar que los resultados del sorteo no se hacen del conocimiento de los asistentes y dicha información es clasificada como reservada. Pasa al punto 3.</p>

*Continúa el punto número 3 en la página 38.

Diagrama de flujo 3.3
Para la Verificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal por Observaciones Reiterativas.



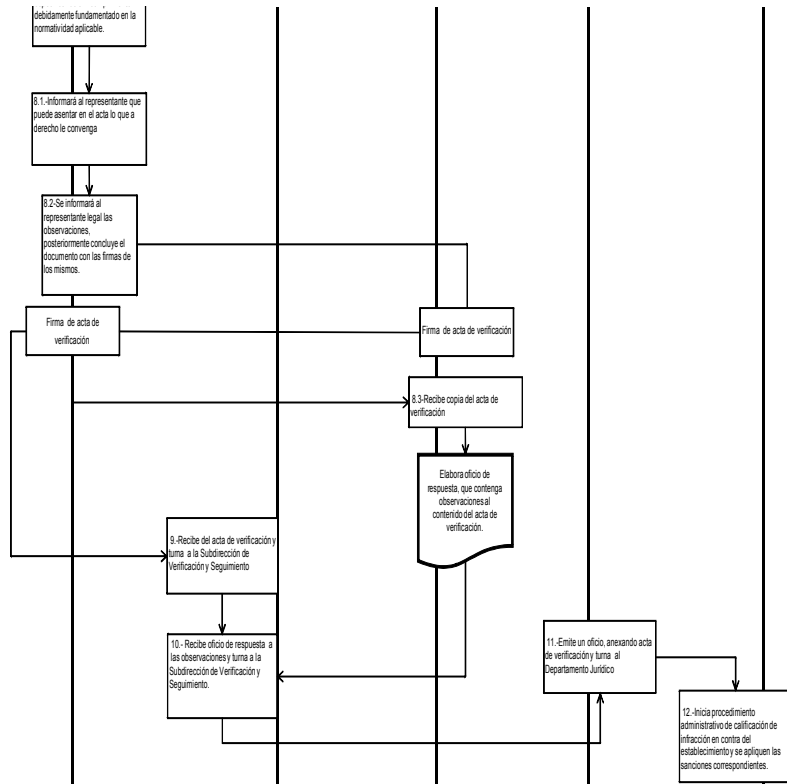


Tabla 3.3

POR OBSERVACIONES REITERATIVAS

Paso	Responsable	Actividad
1.	Subdirección de Verificación y Seguimiento	Recibe las observaciones que han realizado los Supervisores, en sus reportes mensuales.
2.	DGIAAP	Analiza si hay observaciones reiterativas sin solventar durante tres visitas o, si las observaciones al cumplimiento de la normatividad lo ameritan, emite una orden de verificación y turna a la Subdirección de Verificación y Seguimiento. Pasa al punto 3.

*Continúa el punto número 3 en la página 38.

Paso	Responsable	Actividad
3.	Subdirección de Verificación y Seguimiento	<p>Recibe oficio emitido por la DGIAAP, mediante el cual se ordena verificar el Establecimiento TIF determinado.</p> <p>Recibe el formato de acta de verificación circunstanciada, notifica al personal oficial para que lleve a cabo el acto de verificación.</p> <p>Dicho oficio debe contener el nombre de los verificadores, dirección y número de establecimiento a verificar (Ver anexo 6).</p>
4.	<p>DGSA</p> <p>DGIAAP</p>	<p>Recibe oficios de comisión, además del acta de verificación (acta circunstanciada de hechos) revisa que los datos del acta en la cual aparecen los nombres de los verificadores, los datos generales del establecimiento, las Normas Oficiales Mexicanas que van a verificar estén bien escritas y turna a la DGIAAP.</p> <p>Emite orden de verificación y turna a la Subdirección de Verificación y Seguimiento. Pasa al punto 4.1</p>
4.1	Subdirección de Verificación y Seguimiento	Recibe acta de verificación y notifica al personal oficial
<p>4.2</p> <p>4.3</p>	Personal Oficial Verificador	<p>Recibe oficio de comisión para verificar el establecimiento TIF. El personal asignado, es notificado a través de oficio de comisión, en el cual se puede incluir a Auditor a nivel central, Supervisor Estatal y Médico Oficial.</p> <p>Recibe el acta de verificación y revisa que los datos del acta estén correctos.</p>

5.	Personal Oficial Verificador	El Verificador se presenta en el domicilio del establecimiento sujeto al proceso de verificación, con una identificación oficial vigente en la que conste que está adscrito a la autoridad competente, se reúne con el MVZ responsable y, en el caso de establecimientos TIF autorizados para exportar, también se reúne con el MVZ oficial.
5.1	Personal Oficial Verificador	Solicita la presencia del representante legal. Si en ese momento se encuentra el Representante legal, pasa al punto 6.
5.2	Personal Oficial Verificador	En caso de no encontrarse al representante legal se procede a dejar un citatorio (Anexo 4), con la finalidad de que éste se presente al siguiente día hábil señalado en el citatorio a fin de atender la verificación, de no presentarse el representante legal en el día señalado en el citatorio se procederá a efectuar la verificación con cualquier persona del establecimiento que pueda atenderla.
6.	Personal Oficial Verificador	Los verificadores se apersonan ante el representante legal al cual se le solicita documento idóneo notariado donde se le nombra representante legal de la empresa. Si no está presente, se identifican ante la persona de mayor jerarquía en el establecimiento (el personal debe llevar credencial oficial emitida por la SAGARPA); si no se les permite hacer la verificación se da una breve explicación de que se está incumpliendo con lo señalado en los artículos 106, 109, 125 y 126, de la Ley Federal de Sanidad Animal, así como en los artículos 58, 91, de la Ley federal de Metrología y Normalización, así como de los artículos 62-68, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; por lo que se informa a la Dirección General Jurídica del SENASICA, para que inicie un procedimiento administrativo, para sancionar al establecimiento. Toda vez que el representante legal se encuentre, se entregará el oficio de comisión y se le explicará el objeto de la verificación, a fin de que la persona que atiende la visita, tenga conocimiento de la misma. (Ver anexo 5)

6.1	Representante legal	Recibe oficio de comisión.
	Personal Oficial Verificador	Se solicita al representante legal que nombre a dos personas que fungirán como testigos.
	Representante legal	Designa a 2 testigos, en caso de no hacerlo, el personal oficial, los asignará. Esto es conforme a lo establecido en los artículos 96 y 98 de la Ley Federal de Metrología y Normalización.
	Personal Oficial Verificador	Solicita credenciales oficiales al representante legal y a los testigos, asimismo documento que ampare que la dirección donde se ubica el establecimiento es la correcta
	Representante Legal	Entrega identificación oficial de él y de los dos testigos, y documento que corrobora la dirección del establecimiento.
	Personal Oficial Verificador	Recibe original y copia de la credencial oficial y de comprobante de domicilio del establecimiento. Después de leer el acta circunstanciada de hechos se procede a realizar la verificación con base en las Normas, Leyes y Reglamentos que apliquen a los Establecimientos TIF.
7.	Personal Oficial Verificador	Iniciará procedimiento de verificación que consiste en realizar una constatación ocular de los productos, procesos, sistemas o servicios así como revisión de documentos o comprobación mediante muestreo y su posterior análisis, en un laboratorio aprobado o autorizado, de que cumplen con las regulaciones nacionales.
	Representante Legal y dos testigos	Acompañarán al personal Oficial durante el procedimiento de verificación y constatarán las irregularidades.

8.	Personal Oficial Verificador	<p>Una vez realizada la verificación procederá a levantar el acta, asentando con toda claridad los hechos encontrados.</p> <p>El llenado del acta de verificación debe ser pormenorizado especificando el incumplimiento, debidamente fundamentado, en la Ley, Reglamento o punto de las Normas que se están infringiendo.</p>
8.1	<p>Personal Oficial Verificador</p> <p>Representante legal</p> <p>Personal Oficial Verificador</p>	<p>Al término del llenado del acta de verificación, informará al representante legal, las observaciones, y que puede asentar en el acta lo que a derecho le convenga; asimismo, se le informará que tiene 5 días hábiles para contestar de manera escrita.</p> <p>Ejerce o no su derecho.</p> <p>Cuando los incumplimientos sean en las instalaciones o equipo, debe especificar en el acta el área donde se localizan y la parte del equipo involucrada. Cuando un incumplimiento involucre al producto, si es necesario se tomarán muestras, asimismo se especificará en el acta qué tipo de defecto presenta con exactitud, si es producto terminado o materia prima, en que área se encontró, si es posible hacer una descripción de las condiciones del producto y qué regulación está infringiendo.</p>
8.2	<p>Personal Oficial Verificador</p> <p>Representante Legal y dos testigos</p>	<p>Antes de cerrar el acta, será leída a todos los participantes y el verificado podrá formular observaciones en el acta de verificación en relación con los hechos contenidos en el acta o bien, por escrito hacer uso de tal derecho dentro del término de cinco días siguientes a la fecha en que se levantó.</p> <p>Una vez leída el acta, firmarán al margen y al calce el verificador(es), el representante legal y los testigos y, en caso de que el verificado se niegue a firmar el documento, se hará constar en el acta, sin que esto invalide su contenido.</p>
8.3	Representante Legal	<p>Recibe copia del acta de verificación</p> <p>Elabora oficio de respuesta, que contenga observaciones al contenido del acta de verificación, y lo hace llegar a la DGIAAP.</p>

9.	DGIAAP	Recibe el acta de verificación y turna a la Subdirección de Verificación y Seguimiento
10	DGIAAP	Recibe oficio de respuesta en relación con las observaciones y turna a la Subdirección de Verificación y Seguimiento.
11	Subdirección de Verificación y Seguimiento.	Emite un oficio, anexando acta de verificación y turna al Departamento Jurídico
12	Dirección General Jurídica del SENASICA	Inicia procedimiento administrativo de calificación de infracción en contra del establecimiento para que se apliquen las sanciones correspondientes. En el caso de cumplir con la solventación de observaciones, se archiva documentación en el expediente del establecimiento, para servir como antecedente en futuros procedimientos.

Discusión

La presente discusión residió en comparar el sistema TIF (México), contra el sistema de inspección de E.U.A y Canadá buscando similitudes y diferencias.

“Los sistemas de garantía de inocuidad, adquieren mayor importancia bajo las condiciones que prevalecen a nivel internacional; la globalización comercial trae consigo el desarrollo de nuevos productos y procesos, que son un desafío para la industria alimentaria que los fabrica. Es responsabilidad de cada país aplicar todas aquellas actividades que promuevan y garanticen inocuidad en los productos que son exportados así también de manera consiente los que son importados, para salvaguardar la salud e integridad de la población que los va a consumir” (20).

El presente trabajo, consistió en una investigación teórica aplicada en materia de inocuidad alimentaria expone el marco normativo de esta importante actividad nacional e internacional, desde su base constitucional, pasando por la Ley Federal de Sanidad Animal, los reglamentos y finalmente las normas oficiales mexicanas, todo ello en el ámbito de aplicación federal. Por otro lado, los Estados Unidos de Norteamérica basan la actividad en sanidad animal, en normas que derivan de una ley, a través de decretos y respetando siempre la normatividad estatal. Por lo que se refiere al sector empresarial; es importante mencionar que cada empresa es responsable ante las autoridades competentes de la producción de alimentos seguros e inocuos. En cuanto a Canadá basan la actividad de sanidad alimentaria a través de leyes federales y reglamentos, y desempeña sus funciones a través de programas diferentes, los que se apoyan en autoridades estatales y regionales.

Como se sabe, existe una Comisión dentro del Codex Alimentarius que se encarga de realizar una revisión a fondo sobre la Inocuidad Alimentaria, esta Comisión es un órgano mixto de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

El objetivo de las normas del Codex Alimentarius es desarrollar controles en los sistemas de elaboración de alimentos, destinados no sólo a garantizar la seguridad de los alimentos sino a facilitar la aplicación de las normas en el mercado internacional.

En México, debido al proceso de globalización y flujo continuo de alimentos entre países, publicidad en los medios de comunicación, se ha propiciado que los consumidores muestren interés en la forma en que éstos se producen, elaboran y comercializan lo que provoca que los sectores que participan en dichos procesos, como lo son; las empresas y asociaciones civiles, se contacten con las autoridades, para impulsar el sistema TIF.

“Cuando las iniciativas sectoriales han dado lugar al establecimiento de actividades independientes de control de los alimentos, el resultado ha sido la creación de múltiples

organismos con responsabilidades de control de los alimentos. Normalmente, en estos sistemas, las responsabilidades de control se reparten entre los ministerios gubernamentales, por ejemplo los de salud, agricultura, comercio, medio ambiente, industria y turismo, y las funciones y responsabilidades de cada uno de estos organismos están claramente especificadas pero son muy diferentes. Ello origina en algunos casos problemas, por ejemplo, de duplicación de la actividad reguladora, aumento de la burocracia, fragmentación y falta de coordinación entre los diferentes organismos que participan en las políticas alimentarias, el seguimiento y el control de la inocuidad de los alimentos” (20). En México existe esta situación, y el fundamento radica en “el artículo 73 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, donde se contempla la existencia de diversas secretarías, las funciones de cada una, se encuentran descritas en la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal” (22), en relación con la actividad reguladora, la normatividad aplicable al sistema TIF, establece claramente la competencia de la SAGARPA, la cual se realiza a través del SENASICA.

En muchos países, el control de los alimentos se ve obstaculizado por la fragmentación de la legislación y las jurisdicciones y las deficiencias en la vigilancia, seguimiento y cumplimiento.

El sistema TIF, como se mencionó anteriormente surge como un sistema equivalente al sistema americano, esto quiere decir que los países pueden tener medidas sanitarias distintas pero logran el mismo nivel de inocuidad alimentaria. “Las determinaciones de la equivalencia por lo general implica una revisión y evaluación exhaustiva por el país importador de todos los aspectos del sistema del país exportador, incluida toda la legislación, las políticas, normas, procedimientos e infraestructura, para mandar un fallo sobre si el sistema alcanza el mismo nivel de las medidas sanitarias de protección como el sistema del país importador” (23).

La inspección de carnes en Estados Unidos se realiza a través del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés), en tanto que la agencia de salud pública dentro del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), vela por que los productos cárnicos y avícolas sean inocuos, de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta. Funciona de acuerdo con los Decretos Federales de Inspección de Carnes y de Inspección de Productos Avícolas, el FSIS inspecciona todas las carnes y aves crudas vendidas en el comercio interestatal e internacional, incluidos los productos importados. La agencia continúa supervisando los productos después de que salen de las plantas sujetas a inspección federal. Esto es conforme a la autoridad que le confieren la Ley Federal sobre la Inspección de Carnes (FMIA, por sus siglas en inglés), la Ley sobre la Inspección de Carnes de Ave (PPIA, por sus siglas en inglés) y la Ley sobre la Inspección de Productos de Huevos (EPIA, por sus siglas en inglés).

Según el FSIS; La inspección para determinar si el alimento es sano es **obligatoria** y se financia con el dinero de los contribuyentes. En cambio, la asignación de categorías según el grado de calidad es **voluntaria** y los productores o procesadores que desean usar este servicio lo deben solicitar y pagar por él.

El Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas (APHIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. regula las importaciones de productos de origen animal, conforme a la autoridad que le confiere la Ley de Protección de la Salud Animal para cerciorarse de que éstos no presuponen un riesgo para la salud de los animales estadounidenses. Aunque las leyes del FSIS le confieren a esta entidad la autoridad para eximir de inspección a ciertos alimentos que contengan cantidades relativamente pequeñas de ingredientes de carne, carne de ave, o productos de huevo procesado, el FSIS todavía debe cerciorarse de que estos ingredientes no están adulterados. Por lo tanto, los ingredientes de carne, carne de ave y los elaborados con huevo procesado utilizados en los productos exentos de inspección por FSIS, deben estar preparados bajo el sistema de inspección de FSIS/USDA o bajo el régimen de inspección extranjero autorizado por FSIS.

En cuanto al Sistema Federal de Inspección de Carnes de Canadá, es responsabilidad compartida del departamento de Salud de Canadá (HC, por sus siglas en inglés) y de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) quienes protegen el suministro alimentario de Canadá al aplicar regulaciones de seguridad alimentaria y calidad nutricional. El HC establece los estándares y políticas de inocuidad alimentaria y de nutrición. La CFIA se creó en 1997 y realiza servicios federales de inspección sobre la inocuidad de los alimentos así como de protección de las plantas y de la salud animal (23). Supervisa todos los establecimientos que exportan productos y subproductos cárnicos a los mercados internacionales y además, establece normas para la salud de los animales y lleva a cabo labores relacionadas con la aplicación de las normas e inspección.

Según la CFIA: el Sistema Federal de Inspección de Carnes es un requisito de cumplimiento obligatorio para todas las organizaciones exportadoras de carne de res de Canadá.

Sin embargo existe una gran diferencia con respecto al número de establecimientos que pueden exportar sus productos a México, mientras que sistema del FSIS contempla a julio de este año sólo a 68 establecimientos TIF, a nuestro país pueden ingresar productos provenientes de 4036 establecimientos de Estados Unidos; en el caso de Canadá el CFIA contempla a 27 establecimientos TIF, y a nuestro país pueden ingresar productos provenientes de 269 establecimientos de Canadá; el FSIS a mayo de este año contempla por otra parte a 788 establecimientos canadienses como elegibles para exportar a Estados Unidos, lo que refleja que mientras los sistemas americano y canadiense se encuentran regulados a través de una agencia gubernamental que exige a todos los establecimientos

que cuenten con la certificación de inspección federal, en México existen dos sistemas, es decir; hay un doble estándar sanitario en el proceso de los productos cárnicos, ya que existen más de 2000 rastros municipales, los cuales tienen como base legal la Ley General de Salud y sus procesos son fiscalizados sanitariamente por la Comisión Federal para la Prevención del Riesgo Sanitario (COFEPRIS), mediante el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana 194-SSA-2004, además de otros ordenamientos; el otro estándar sanitario lo representa el sistema TIF, la incorporación al cual se realiza de manera voluntaria. Las plantas de sacrificio y demás establecimientos procesadores de cárnicos que así lo consideren, pueden implementar un estándar sanitario de nivel internacional, que tiene base legal en la Ley Federal de Sanidad Animal y sus procesos son fiscalizados sanitariamente por el SENASICA, órgano desconcentrado de SAGARPA. A finales del año 2009 este sistema tiene registradas a **359** plantas activas, en los giros de sacrificio, corte y deshuese, elaboración de embutidos y carnes frías, elaboración de productos cárnicos procesados, comidas preparadas, frigoríficos y centros de distribución, entre otros.

Cabe mencionar que en el año 2000 se contaba con 212 plantas activas, y en la actualidad a diez años de distancia el número de plantas TIF activas es de 359 lo que indica que a pesar de la incorporación de establecimientos al sistema, también hay salida de algunos establecimientos, la diferencia es tan solo de 147 establecimientos TIF, lo cual puede deberse a diferentes causas; por solicitud del representante legal porque sus empresas prefieren regresar al sistema tradicional de producción, a causa de una producción deficiente o porque su producción no es costeaable, o por baja actividad, esta es a causa de que el Supervisor estatal envía un informe de que los establecimientos que no cuentan con actividad en sus dos últimas supervisiones mensuales complementado con una visita de verificación. Esto en contraste que hay entre el número de empresas que exportan a Estados Unidos que es de solo 68 establecimientos, y en el caso de Canadá es de 27 establecimientos, indica que a pesar de que exista equivalencia en cuanto a los sistemas de inspección sanitaria, los sistemas americano y canadiense, cumplen con los requisitos de forma regular y ordinaria que establece el sistema TIF, y a su vez refleja con estos datos, que la mayoría de los establecimientos pertenecientes a este sistema, a pesar de contar con la certificación TIF, no cumplen con los lineamientos y especificaciones de esos países, por lo que no son establecimientos elegibles para exportar.

Por otra parte, existe un nivel de deserción del proceso de certificación TIF con un valor estimado del 20 a 30% según personal de la DGIAAP, aunque no hay cifras oficiales, incide en el número de establecimientos activos, ya que aunque exista desincorporación de establecimientos al sistema TIF, por diversas causas como se mencionó anteriormente, si se lograra disminuir ese valor se tendrían más establecimientos TIF activos.

El promover mecanismos de transparencia y acceso a la información permite una mayor difusión sobre los beneficios de consumir productos elaborados en establecimientos Tipo Inspección Federal.

El uso de diagramas de flujo, permite conocer los pasos a seguir en una actividad determinada así como también las personas o instancias que intervienen, y el complemento con la tabla descriptiva respectiva, permite conocer cuáles son las funciones que realizan dichas personas además del sustento legal para su realización, lo que da como resultado que los procesos se vuelvan más dinámicos, ya que al cumplir con los requisitos establecidos en la normatividad, y al realizar los trámites de forma correcta, permite a los usuarios alcanzar sus objetivos, evitando trámites que se pueden volver tediosos y burocráticos.

El gobierno tiene un rol importante en la divulgación, a través de los espacios asignados en los medios de comunicación, de las acciones que se emprendan en las tareas de normalización, así como las ventajas de consumir un producto certificado con el ánimo de promover la construcción de una cultura de apreciación de la calidad en el consumidor.

Conclusiones

1.-Certificación

El conocer los requisitos además de los diferentes pasos del procedimiento para obtener la certificación TIF, permite que los usuarios interesados en que sus establecimientos obtengan dicha certificación, realicen los trámites de forma adecuada, y por consecuencia al cumplir con los requisitos, aumentan la posibilidad de que la Subdirección de Certificación, conforme a los tiempos establecidos, otorgue la certificación TIF a su establecimiento.

Actualmente las tiendas de autoservicio e industria restaurantera se preocupan por asegurar la salud de sus clientes por lo que cada vez más exigen que sus proveedores cuenten con la certificación TIF.

El usuario debe de conocer con precisión que la certificación TIF implica que su planta será objeto de supervisión y verificación ya que con ello ayuda a garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo del tiempo.

2.-Supervision

El conocer las actividades relacionadas a la supervisión de establecimientos TIF, permite fortalecer el sistema, dado que dichas actividades se encuentran encaminadas a evaluar, la forma en la que los establecimientos TIF operan normalmente, y de esta manera se pueden detectar desviaciones e implementar medidas correctivas, esto permite que los establecimientos pertenecientes al sistema, estén enterados del fundamento de las actividades de supervisión, así como también del desarrollo de las mismas.

3.-Verificación

El conocer el fundamento y desarrollo de las actividades de verificación, permite a los usuarios del sistema, conocer el curso del procedimiento y los alcances que puede tener, ya que este procedimiento da claridad y confianza al Sistema Tipo Inspección Federal.

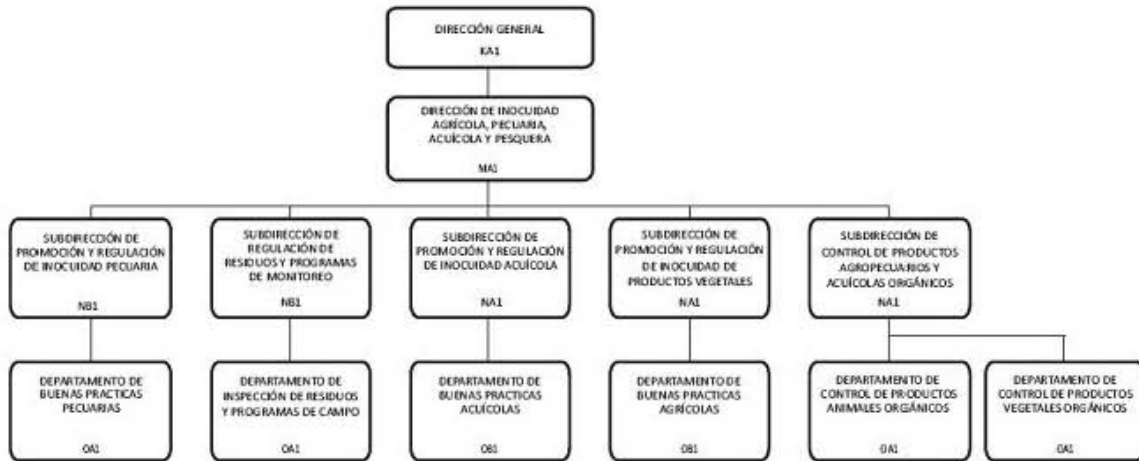
Bibliografía

1. Organización para las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [Pagina principal en Internet]. Oficina Regional para América latina y el Caribe. [Citada el 13 de Marzo del 2009, 18:00pm] Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/sanidad/inocuidad.htm>
2. Ley de Desarrollo Rural Sustentable (D.O.F. 07 de Diciembre del 2001). Disponible en: <http://www.senado.gob.mx/gace2.php?sesion=2006/04/26/1&documento=23>[Citada el 18 de Mayo del 2010, 17:00 pm]
3. Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne (D.O.F. 13 de febrero de 1950).
4. Ley Federal de Sanidad Animal (D.O.F. 25 de Julio del 2007).
5. “Manual de Inspección del MVZ” DGIAAP, SAGARPA. Disponible en: http://senasicaw.senasica.sagarpa.gob.mx/portal/html/inocuidad_agroalimentaria/sistema_tipo_inspeccion_federal/sistema_tipo_inspeccion_federal.html (13 de Marzo 2009).
6. “Manual de Inspección del Supervisor” DGIAAP, SAGARPA. Disponible en: http://senasicaw.senasica.sagarpa.gob.mx/portal/html/inocuidad_agroalimentaria/sistema_tipo_inspeccion_federal/sistema_tipo_inspeccion_federal.html (13 de Marzo 2009).
7. Introducción al Sistema TIF. DGIAAP. Disponible en: http://senasicaw.senasica.sagarpa.gob.mx/portal/html/inocuidad_agroalimentaria/sistema_tipo_inspeccion_federal/sistema_tipo_inspeccion_federal.html[Citada el 18 de Mayo del 2010, 15:30 pm]
8. Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C (OCETIF). [Pagina principal en Internet]. [Citada el 18 de Mayo del 2010, 16:00 pm] Disponible en: <http://www.ocetif.org>
9. Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF). [Pagina principal en Internet]. [Citada el 18 de Mayo del 2010, 15:00 pm] Disponible en: <http://www.anetif.org>
10. Ley Federal de Metrología y Normalización (D.O.F. 01 de Julio de 1992, última reforma D.O.F. 28 de Julio del 2006).
11. Modificación a la NOM-004-ZOO-1994, Control de residuos tóxicos en carne, grasa, hígado y riñón de bovinos, equinos, porcinos y ovinos. (D.O.F. 10 de Abril del 2001)

12. Modificación a la NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos. (D.O.F. 05 de Enero de 1999)
13. Modificación a la NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne. (D.O.F. 31 de Julio del 2007)
14. NOM-033-ZOO-1995, Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres. (D.O.F. 16 de Julio de 1996).
15. NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria. (D.O.F. 17 de Abril de 1996)
16. Modificación a la NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. (D.O.F. 25 de Abril del 2008).
17. Reglamento Interior de la SAGARPA (D.O.F. 10 de Julio del 2001).
18. Manual de Inspección Sanitaria en Establecimientos de Sacrificio TIF. DGIAAP, SAGARPA. Disponible en:
http://senasicaw.senasica.sagarpa.gob.mx/portal/html/inocuidad_agroalimentaria/sistema_tipo_inspeccion_federal/sistema_tipo_inspeccion_federal.html [Citada el 20 de Mayo del 2010, 15:00 pm]
19. Ley Orgánica de la administración pública federal (D.O.F. 29 de Diciembre de 1976, última reforma 17 de Junio 2009).
20. <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/inocuidad.htm> [Citada el 15 de Marzo del 2010, 15:00pm]
21. www.fsis.usda.gov
22. López Pérez Jorge, Marco Legal en el que se apoyan las actividades para lograr la Inocuidad de los Alimentos, Memoria curso Taller “Actualización en tópicos de carne y productos cárnicos”, con duración de 20 horas dentro del programa de Actualización Docente para profesores de licenciatura de la DGAPA del 20 al 23 de enero del 2009.
23. <http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml> [Citada el 18 de Mayo del 2010, 19:00pm]

Anexos

Anexo 1 Organigrama DGIAAP





SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESQUERÍA Y FOMENTO
RURAL



CONVOCATORIA PARA EL SORTEO DE ESTABLECIMIENTOS QUE PARTICIPARÁN EN EL PROGRAMA ANUAL DE VERIFICACIÓN 2009

El Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, convoca en el marco de Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental a los Organismos, dueños o representantes legales de los Establecimientos Tipo Inspección Federal, interesados en asistir al sorteo mediante el cual se determinarán aquellos establecimientos TIF que participarán en el Programa Anual de Verificación del ejercicio fiscal 2009. Por tal motivo, se hace una atenta invitación para que nos acompañe en dicha reunión, misma que se llevara a cabo el día 15 de abril del presente.

Fecha: 15 de abril de 2009

Horario: 10:00 a 14:00 horas

Sede: Sala de Usos Múltiples (SUM), México D.F.

Ubicación: Av. Guillermo Pérez Valenzuela No. 127, Col. del Carmen Coyoacan México, D.F. CP.04100.

Agenda: Registro de asistentes, bienvenida, explicación de la mecánica operativa, sorteo y cierre del evento.

Es importante aclarar que los resultados del sorteo no se harán del conocimiento de los asistentes y dicha información será clasificada como reservada.

Para mayor información, favor de comunicarse a los teléfonos:

01 (55) 50 90 30 00 o 59 05 10 00 ext. 51503, México D.F.

Asimismo, debido al cupo limitado he de agradecer nos confirme su participación al e-mail: patricia.maya@senasica.gob.mx o plinio.reyes@senasica.gob.mx

ATENTAMENTE
EL DIRECTOR GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,
ACUÍCOLA Y PESQUERA

MVZ. OCTAVIO CARRANZA DE MENDOZA

Anexo 3

July 28, 2010

USDA, Food Safety and Inspection Service

Mexico - Eligible Plants Certified to Export Meat and Poultry to the United States

* Under Bi-lateral Review

EstForgnNBR EstName DTListed

DTDeListed

DTRelisted

TIF 0045 Empacadora de Carnes Unidad Ganadera, S.A. de C.V. 05/15/2002 05/22/2004
01/19/2010
TIF 0046 Dewed Internacional S.A. de C.V. 02/06/2004 05/22/2004
TIF 0057 Sonora Agropecuaria, S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0066 Frigorifico Agropecuario Sonorense, S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0074 Frigorifico Kowi S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0085 Qualtia Alimentos Operaciones, S. de R.L. de C.V. 02/21/2003 04/05/2004
TIF 0086 Sana Internacional, S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0089 Productos Chata, S.A. de C.V. 04/29/2005
TIF 0090 Intercarnes S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0092 Axa Alimentos, S. de R.L. de C.V. 05/15/2002 06/24/2003
TIF 0094 Nippon Shokuhin Mexicana, S.A. ds C.V. 05/15/2002 05/18/2010
TIF 0095 Union Sanitaria de Productos Alimenticios, S.A. de 05/15/2002
TIF 0099 FAPSA y Asociados, S.A. de C.V. 11/24/2008
TIF 0100 Sigma Alimentos Noreste, S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0101 Frigorifico de la Cuenca del Papaloapan, S.A. de C.V. 05/27/2009
TIF 0104 Empacadora La Cabana, S.A. de C.V. 07/28/2005
TIF 0105 Ganaderia Integral S.K. S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0111 Ganaderia Integral Vizur, S.R.L. de C.V. 05/15/2002
TIF 0114 Trosi de Carnes, S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0118 Cortes y Procesos de Carne de Sonora, S.A. de C.V. 05/15/2002 12/18/2009
TIF 0120 Sukarne Produccion, S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0125 Empacadora Superior, S.A. de C.V. 11/27/2002 10/22/2003
TIF 0126 Intercarnes S.A. de C.V. 01/10/2003 04/05/2004 04/12/2010
TIF 0130 Empresa Mich S.A. de C.V. 01/01/2001 05/15/2002
TIF 0148 Frigorifico Agropecuaria Sonorense, S. de R.L. De 05/15/2002
TIF 0150 Delimex de Mexico 05/15/2002
TIF 0151 Empacadora Ganadera de Tamaulipas, S.A. de C.V. 10/16/2006 07/07/2008 04/12/2010
TIF 0152 Grupo Porcicola Mexicano, S.A. de C.V. 04/29/2005 07/28/2008
TIF 0154 American Beef S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0158 Sigma Alimentos Centro S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0169 Productos Chata S.A. de C.V. 05/15/2002 04/05/2004
TIF 0188 Carne Seca De Res Cara Blanca, S.A. de C.V. 07/22/2005 03/23/2006
TIF 0196 Jose Cardenes Guzman 04/04/2008 08/18/2008
TIF 0202 Obrador TIF Apaseo S.A. de C.V. 06/20/2003 01/20/2004
TIF 0209 Sigma Alimentos Congelados, S.A. de C.V. 10/10/2006
TIF 0227 Granjas Ojai S.A. de C.V. 05/15/2002
TIF 0237 Productos Alimenticios Tia Lencha, S.A. 05/15/2002 *05/03/2010
TIF 0241 Productora de Bocados Carnicos S.A. de C.V. 02/10/2005
TIF 0271 Tasky de Mexico S.A. de C.V. 05/15/2002 03/07/2006
TIF 0276 Empacadora de Alimentos Los Fresnos, S.A. de C.V. 03/14/2003
TIF 0281 Especialidades Tipicas Mexicans S.A. de C.V. 03/14/2005 06/04/2008
TIF 0299 Ingenieria Carnica Mexicana, S.A. de C.V. 08/26/2005
TIF 0300 Consorcio Internacional de Carnes, S.A. de C.V. 03/14/2005

USDA, Food Safety and Inspection Service
Mexico - Eligible Plants Certified to Export Meat and Poultry to the United States
*** Under Bi-lateral Review**
EstForgnNBR EstName DTListed
DTDeListed
DTRelisted

TIF 0304 Elaboradora La Esperanza, S.A. de C.V. 04/14/2003 *
TIF 0311 Productos Alimenticios de Ciudad Granja, S.A. de C 05/07/2003 01/20/2004
TIF 0316 Mantquera San Jose S.A. de C.V. 03/14/2005
TIF 0328 Meat Land S.A. de C.V. 04/23/2008 08/18/2008
TIF 0329 Consorcio Dipcen, S.A. de C.V. 10/10/2005
TIF 0338 Distribuldora de Carne del Bajio, S.A. de C.V. 09/24/2009
TIF 0344 Procesadora de Productos Carnicas del Noreste, S.A. de C.V. 03/11/2009
TIF 0345 Delivamex S. De R.L. de C.V. 09/07/2005*
TIF 0346 Empacadora Frape, S.A. de C.V. 07/10/2009
TIF 0367 Master Meat, S.A. de C.V. 06/01/2005 03/12/2008
TIF 0369 Operadora de Cocinas de Mexico, S.A. C.V. 02/27/2006
TIF 0382 Compania Agropecuaria La Esperanza, S.P.R. de R.L. 02/19/2007
TIF 0388 Empacadora Gumen, S.A. de C.V. 10/05/2006 07/01/2008 05/18/2010
TIF 0391 Albo Alimentos, S.A. de C.V. 10/16/2006
08/18/2008
TIF 0407 Praderas Huastecas S.P.R. de R.L. 09/19/2007
TIF 0422 Empacadora el Arbolito, S.A. de C.V. 11/23/2009
TIF 0426 Rastros y Frigorificos de Culiacan, S.A. de C.V. 01/13/2010
TIF 0431 Ganaderia Integral Monarca S.A. de C.V. 11/22/2007
TIF 0436 Ganaderia Flexi, S.A. de C.V. 11/24/2008
TIF 0437 Frigorifica Contreras S.A. C.V. 12/05/2008
TIF 0439 Grupo Agroindustrias Chinarras S.P.R. de R.L. de C 07/09/2008
TIF 0451 Alimentos San Mateo S.A. de C.V. 02/26/2009
TIF 0488 Productus Medellin, S.A. de C.V. 05/04/2010
TIF A-88 Provemex Avicola S. de R. L. de C. V. 07/28/2010
TIF E-0179 Procesadora Salinas, S.A. de C.V. 03/18/2009 09/11/2009

Anexo 4

Citatorio para Representante legal de un
Establecimiento Tipo Inspección Federal.

_____ a ___ de _____ 2009.

Representante legal del Establecimiento TIF No. _____

Con razón social _____

Domicilio ubicado en _____

Le comunico a usted que el suscrito estuvo hoy en su domicilio, con el propósito de practicar una diligencia de carácter administrativo y no habiéndole encontrado se procede con fundamento al artículo 36, segundo y tercer párrafo de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo en vigor, a dejar el citatorio para que sirva a esperar en su domicilio el día ___ de ___ del 2009, emitido por el MVZ. Francisco Velarde García, director general de Salud Animal, del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, órgano administrativo desconcentrado de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, advirtiéndole que en caso de no estar presente, se procederá en los términos que señala el tercer párrafo del artículo 36 del ordenamiento citado.

El original del citatorio del presente citatorio se deja en poder de _____ en su carácter de _____, quien se identifica con _____

Expedida por _____

Notificador

El Notificado

Nombre y Firma

Nombre y Firma

Testigo

Testigo

Nombre y Firma

Nombre y Firma

Anexo 5

Propietario o Representante legal de

La empresa.....

México, DF, a

El suscrito, en ejercicio de sus facultades de Director General de Salud Animal del Servicio de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación ordena la presente visita de verificación con el objeto de comprobar el cumplimiento de las disposiciones de los artículos 6,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,84,85,86,87,89,90,105,106,107,108,109,110,111,112,139,154,157,165,167 fracciones LI y LII, 171,172,173,174,175 Transitorio 1,2 y 3 de la Ley Federal de Sanidad Animal publicada el 25 de Julio del 2007 en el D.O.F., artículos 1 a 335 del Reglamento de Industrialización Sanitaria de la Carne publicado el 13 de febrero de 1950, numerales consecutivos e incisos de las Normas Oficiales Mexicanas y sus modificaciones, los numerales consecutivos e incisos 1,2,3,5,6,7,8 y 9 de la NOM-008-ZOO-1994 “Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de los establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos” publicada en el D.O.F. el 16 de noviembre de 1994 y sus modificación del 10 de febrero de 1999, los numerales consecutivos e incisos 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20 y 21 de la NOM-009-ZOO-1994 “Proceso Sanitario de carne” publicada en el D.O.F. el 16 de noviembre de 1994 y sus modificaciones del 12 de noviembre de 1996, y 31 de julio del 2007, los numerales consecutivos e incisos 1,2,3,5,8,9,10,11,12,13,14 y 15 de la NOM-018-ZOO-1995 “Médicos Veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar sus servicios oficiales en materia zoonosanitaria” publicada el 20 de abril de 1995.

En tal virtud de ejercer las facultades de verificación previstas en los artículos 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: 3, 4, 6 fracciones LIX y LXX, 125,126 II 113,114,115,116,117,122,123,124,125,126,127,128,129,130,131, de la Ley Federal de Sanidad Animal; 16,88,91,92,93,94,95,96,97,98,99,100,101,102, 103,104,105,106,107,108, y 109 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 62,63,64,65,66,67,68 y 69 de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, y 97,98,99,100,101,102 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el D.O.F. el 14 de enero de 1999, se expide esta orden de visita de verificación.

La competencia del servidor público de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación que firma esta orden, se fundamenta en los artículos 90 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 17,26 y 35 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal 3,32 y 33 fracción V, 49 y 50 del reglamento interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación publicado en el D.O.F. el 10 de Julio de 2001 y su modificación del 15 de Noviembre del 2006, para que lleven a cabo los C. MVZ_____ personal adscrito a esta dependencia quienes podrán actuar en forma conjunta o separada en el desarrollo de la diligencia.

Poniendo a su disposición el teléfono 59051000 Ext. 51503 y 5136 a fin de que pueda constatar esta orden de verificación.

Se deberán mantener a disposición del personal autorizado en la presente orden, todos los animales, sus productos y subproductos, productos biológicos, químicos, farmacéuticos y alimenticios para uso en animales

o consumo de estos, que se encuentren en las instalaciones, oficinas, fábricas, bodegas, locales, patios, almacenes o depósitos de su empresa, así como la documentación comprobatoria de las operaciones correspondientes.

Igualmente, deberá proporcionar todos los datos e informes que el mencionado personal requiera durante la diligencia y que tenga relación con el cumplimiento de las obligaciones objeto de la revisión y deberá permitir el acceso al establecimiento, oficinas, locales, instalaciones, talleres, fabricas, bodegas y cajas de valores, así como la recolección de muestras relacionadas con la verificación del cumplimiento de las normas oficiales mexicanas previamente mencionadas.

La revisión abarcará el periodo comprendido del 1 de enero de ____ al ____ de diciembre de 2009. La visita tendrá carácter de ordinaria de conformidad con lo dispuesto en el artículo 62 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y la misma se efectuará durante el tiempo que sea necesario, en el domicilio de la persona a quien va dirigida y en los lugares señalados en esta orden; misma que debe realizarse de acuerdo a lo que señala el artículo 39 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, por lo que la vigencia para llevar a cabo la visita de verificación será a partir de la emisión del presente oficio y hasta 10 días posteriores al mismo.

Queda apercibido (a) que de no dar al personal comisionado las facilidades necesarias para el cumplimiento de la presente orden, oponerse a la práctica de la visita o a su desarrollo, no poner a su disposición todos los elementos necesarios o no proporcionar al personal autorizado, en forma completa, correcta y oportuna los informes, datos y documentos que soliciten para el ejercicio de las facultades de verificación, se aplicaran los medios de apremio previstos en el artículo 75 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, sin perjuicio de las demás consecuencias jurídicas que su conducta provoque, como la denuncia por falsedad en declaraciones ante una autoridad distinta de la judicial o, en su caso, la desobediencia o resistencia de particulares, en los términos de lo dispuesto en los artículos 180 y 247 del Código Penal para el Distrito Federal en materia del fuero común y para toda la República en materia de fuero Federal.

ATENTAMENTE

DIRECTOR GENERAL DE SALUD ANIMAL

C.C.P. MVZ.....-Director en Jefe de SENASICA

.....-Delegado Estatal de SAGARPA en el Estado de

MVZ.....-Director de Establecimientos TIF.

MVZ.....-Subdirectora de Regulación, Inspección, Verificación y Seguimiento de Establecimientos TIF.

MVZ.....-Supervisor de Establecimientos TIF en el Estado de

Anexo 6

B00.02

MVZ

Médico Veterinario Verificador

Oficial en Materia de Salud Animal

México, D.F., a

Estimado MVZ.

El suscrito MVZ, en ejercicio de las facultades conferidas como Director General de Salud Animal del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, emite el presente oficio de comisión, con el objeto de ejecutar la orden de visita de verificación ordenada con esta misma fecha, a la empresa denominada “.....”, ubicado lo que se fundamenta en los artículos 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 3º, 4º fracciones I,II y XII, 44, 45 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y 97 a 104 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 de enero de 1999.

La competencia del servidor público de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación que firma este oficio de comisión se fundamenta en los artículos 90 de de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 17, 26 y 35 de Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, 3º fracción III, 32, 33 fracción V, 35 fracción XVI y XX, 49 y 50 del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de julio del 2001 y su modificación del 15 de noviembre del 2006.

Para tal efecto, en este acto se le comisiona para llevar a cabo la visita de verificación descrita, debiéndose identificar plenamente en términos de la Ley, ante el particular visitado, debiendo entregar copia del presente oficio y original de la orden de verificación en la cual se menciona que la vigencia para llevar a cabo la visita de verificación será a partir de la emisión de esa orden y hasta 10 días posteriores al mismo. Poniendo a su disposición el teléfono 5093000 ext. 51503 y 51536 a fin de constatar la comisión del verificador.

ATENTAMENTE

DIRECTOR GENERAL DE SALUD ANIMAL

C.C.P. MVZ.....-Director en Jefe de SENASICA

.....-Delegado Estatal de SAGARPA en el Estado de

MVZ.....-Director de Establecimientos TIF.

MVZ.....-Subdirectora de Regulación, Inspección, Verificación y Seguimiento de Establecimientos TIF.

MVZ.....-Supervisor de Establecimientos TIF en el Estado de