

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,
ACUÍCOLA Y PESQUERA

2020



GOBIERNO DE
MÉXICO

AGRICULTURA



SENASICA



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 1 de 54

ÍNDICE

I.- INTRODUCCIÓN.....	2
II.- MARCO JURIDICO.....	3
III.- OBJETIVO.....	3
IV.- ALCANCE.....	4
V.- ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS.....	4
VI.- CÓDIGO DE SALIDA "A" BÁSICO DE PRERREQUISITOS.....	5
VII.- CÓDIGO DE SALIDA "B" PRERREQUISITOS ASOCIADOS A INSTALACIONES.....	30
VIII.- CÓDIGO DE SALIDA "C" PRERREQUISITOS ASOCIADOS A PROCESO.....	41
IX.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	52

2

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS
TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 2 de 54

I.- INTRODUCCIÓN

Los prerrequisitos son prácticas y condiciones necesarias antes de la implantación del plan HACCP, son esenciales para la inocuidad, de acuerdo con lo que se describe en los principios generales de higiene alimentaria y en la Comisión del *Codex Alimentarius*.

En ese sentido, están establecidos en las regulaciones inherentes al Sistema Tipo Inspección Federal (TIF), dichos prerrequisitos los podemos dividir en documentales (manuales, procedimientos y registros), estructurales (instalaciones y equipos), operacionales y ejecutables.

Para ello, es necesario implantar programas donde se concreten las especificaciones, los procedimientos y los registros necesarios para el control de todos los elementos involucrados en los procesos. Para lo cual se ha subdividido el código 5 de entrada de prerrequisitos, para una mejor implementación y ejecución en tres códigos de salida (A, B y C).

En el código de salida A "Básico de prerrequisitos", se describen las actividades de verificación documental, en un total de 20 sub códigos, los cuales se deben realizar de forma anual, cada vez que haya modificaciones en las actividades, áreas y/o procesos de los establecimientos TIF o cuando la condición de las instalaciones o equipos presenten condiciones que involucren otros códigos y este tenga que ser reevaluado. Al concluir la verificación y determinar el cumplimiento de los prerrequisitos, el Médico Veterinario oficial o Médico Veterinario Responsable (personal veterinario) deberá emitir la Forma SIS 08.

El código de salida B "prerrequisitos asociados a instalaciones", está determinado por un total de 14 sub códigos de salida y el C "prerrequisitos asociados a los procesos", esta subdividido en 18 subcódigos de salida, los cuales se deben contemplar en la Forma SIS 01 "Programación de actividades" durante todo el año de acuerdo a la tabla de procedimiento para prerrequisitos.

Para el caso de la verificación documental anual del código de salida A, es importante aclarar que no todos los subcódigos de salida aplican a todos los establecimientos TIF; asimismo, no todos los incisos de los sub códigos aplicables se evalúan en todos los establecimientos TIF, por lo que el personal veterinario deberá poner mucha atención y corroborar con el Supervisor de Establecimientos TIF los subcódigos que aplican durante la verificación.

Para la verificación de los códigos de salida B y C se debe orientar la verificación al cumplimiento de uno, varios o todos los incisos del sub código de salida en turno, lo anterior en coordinación y con la validación del Supervisor de Establecimientos TIF.

La finalidad de este manual es brindar orientación a los Médicos Veterinarios en relación a cómo revisar y analizar cada una de las tareas de este código y no debe limitarse únicamente a lo descrito en el presente documento, sino también se puede hacer uso de otras fuentes.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 3 de 54

II.- MARCO JURIDICO

Nacional

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.
- Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
- Ley General de Responsabilidades Administrativas.
- Reglamento Interior de la SAGARPA.
- Reglamento Interior de SENASICA.
- 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 y su modificación del 10 de febrero de 1999.
- NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne y sus modificaciones del 12 de noviembre de 1996 y del 31 de julio de 2007.
- NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoonosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo para éstos.
- NOM-127-SSA1-1994- "Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización"
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la SAGARPA. Publicado en el DOF el 9 de octubre del 2014.
- Todos aquellos manuales, procedimientos, oficios y circulares emitidas por la DGIAAP y la DETIF.
- Así como, los acuerdos que se sostengan con los países que se tienen equivalencias en los Sistemas de Inspección Veterinaria, derivado de la evaluación zoonosanitaria realizada.

III.- OBJETIVO

Constatar el cumplimiento de la aplicación de la normatividad vigente, en los documentos (manuales y registros), procesos, instalaciones, equipos, transportes, animales, productos y especies involucrados en la obtención de bienes de origen animal que ostentan la Certificación TIF, a través de la supervisión, inspección y verificación por parte del personal veterinario asignado en los Establecimientos TIF.

Homologar los criterios para la implementación de regulaciones, programas, manuales y procedimientos inherentes al sistema TIF, mediante actividades de inspección y verificación de Médicos Veterinarios y actividades de Supervisión realizadas en Establecimientos TIF.



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 4 de 54

IV.- ALCANCE

Este manual aplica a todos los Supervisores de Establecimientos TIF, Médicos Veterinarios Oficiales (MVO) y Médicos Veterinarios Responsables Autorizados en Establecimientos TIF (personal veterinario), que tienen bajo su responsabilidad establecimientos que generen bienes de origen animal destinados al mercado nacional e internacional.

V.- ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS

BPM. - Buenas Prácticas de Manufactura

CENAPA. - Centro Nacional de Servicios de Constatación en Salud Animal

CENASA. - Centro Nacional de Servicios en Diagnostico de Salud Animal

CDC. - Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos

CFR. - Code of Federal Regulations

DGIAAP. - Dirección General de Inocuidad, Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

FSIS. - Food Safety and Inspection Service

HACCP. - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

ICMSF. - Comité Internacional de Especificaciones Microbiológicas en Alimentos

IDA. - Ingesta Diaria Admisible

LMR. - Límite máximo de residuos

MVO. - Médico Veterinario Oficial

MVRATIF. - Médico Veterinario Responsable Autorizado en Establecimientos Tipo Inspección Federal

NMP. - Método del número más probable

NOEL. - Nivel de efecto no-observable

NOM. - Norma Oficial Mexicana

POES. - Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización

SADER. - Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

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

STEC. - *Escherichia coli* productora de toxina Shiga

TIF. - Tipo Inspección Federal

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 5 de 54

VI.- CÓDIGO DE SALIDA "A" BÁSICO DE PRERREQUISITOS**6.1.- Potabilidad del agua.**

El Establecimiento debe contar con métodos y procedimientos que garanticen la potabilidad del agua utilizada durante sus procesos, mismos que deben estar documentados y contar con evidencia de su implementación (registros) constatando mediante muestreos diarios de cloro residual, análisis mensuales microbiológicos, análisis anuales fisicoquímicos del agua y en su caso del hielo utilizado en los procesos, para garantizar que el agua es libre de microorganismos que puedan poner en riesgo la inocuidad de los bienes de origen animal que se procesan.



El personal veterinario debe constatar de manera física y visual que el establecimiento cuenta con procedimientos por escrito de potabilidad del agua (cloración) y asegurarse que cuente con resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos expedidos por un laboratorio aprobado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), esto con el objetivo que el agua no se convierta en un vector para la contaminación de los bienes de origen animal que se procesan, revisando que el establecimiento cuente con registros de del muestreo diario de la concentración de cloro en ppm permitidas con forme a lo señalado en la NOM-127-SSA1-1994.



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 6 de 54

Los resultados microbiológicos obtenidos por el establecimiento deberán de salir en los siguientes valores:

CARACTERÍSTICA	LÍMITE PERMISIBLE
Organismos coliformes totales	Ausencia o no detectables
<i>E. coli</i> o coliformes fecales u organismos termotolerantes	Ausencia o no detectables

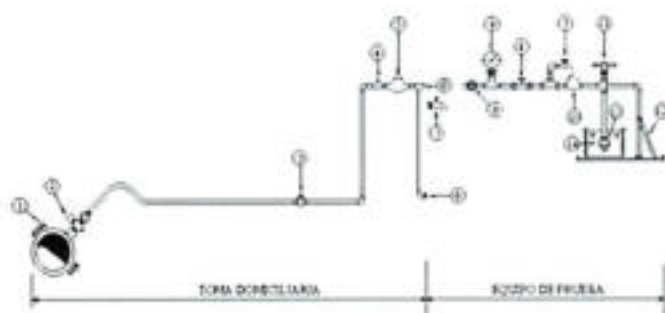
En caso de que los resultados obtenidos por el laboratorio no cumplan con los límites permisibles, es responsabilidad del personal veterinario dar seguimiento a las acciones realizadas por el establecimiento y utilizar la Forma SIS 10 o de ser necesario la Forma SIS 2 para plasmar dicha situación, indicando que la condición del agua utilizada para los procesos y limpieza de los equipos que entran en contacto directo con los productos, no es potable y no podrá iniciar las labores, hasta que no resuelva la desviación presentada, solicitándole las acciones correctivas, identificación de la causa raíz y acciones preventivas implementadas para contrarrestar la contingencia; de la documentación generada deberá remitirse copia al Supervisor de establecimientos TIF.

Tabla 3. Calidad del agua en pozos reportados por técnicos investigadores

Parámetro	Rivas et al., 1990		de Kluud y Salvi (2002)		Gómez et al., 2006	
	SI	Índice permisible	40 (20, 25, 12)	Límite permisible	SI	Límite permisible
Turbiedad (NTU)	0.14-2.07	<15	—	—	—	—
pH	6.5-7.8	6.5-7.8	—	—	6.5-7.5	7.0-8.2
Cloro residual (mg/L)	0.02-0.08	0.1-0.4	0.15	0.25	0.5	0.5-1.0
Ácido clorhídrico (mg/L)	—	<20	—	—	—	—
Coliformes totales (MPN/100ml)	0-0	0	0-10	0	1-40	20
Coliformes fecales (MPN/100ml)	0-0	0	0-0	0	1-2	1
Enterobacteriaceae (MPN/100ml)	—	0	0-0	—	—	—
Streptococcus faecalis (MPN/100ml)	—	—	0-0	—	—	—
Escherichia coli (SI)	—	—	1-1	—	—	—

1 Según Sistema Standard ISO 9000
 2 Según Norma SA Departamento de Guayaquil (1976, 1980)
 3 Según Sistema Oficial de la República de Venezuela (1994, 1998)

Los establecimientos deben de contar con un plano o Lay Out, donde se constate la ubicación y la identificación de todas las tomas de agua involucradas, con la finalidad de realizar el muestreo aleatorio del agua, para determinar la cantidad de cloro residual, microorganismos y componentes fisicoquímicos.



El personal veterinario deberá constatar que todas las tomas de agua estén funcionando y que no presenten formación de óxido, en caso de que llegaran a presentar deben de informar inmediatamente al personal del establecimiento para que sean cambiadas de acuerdo a su programa de mantenimiento preventivo y correctivo, con la finalidad de que las tomas de agua no comiencen a formar óxido.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

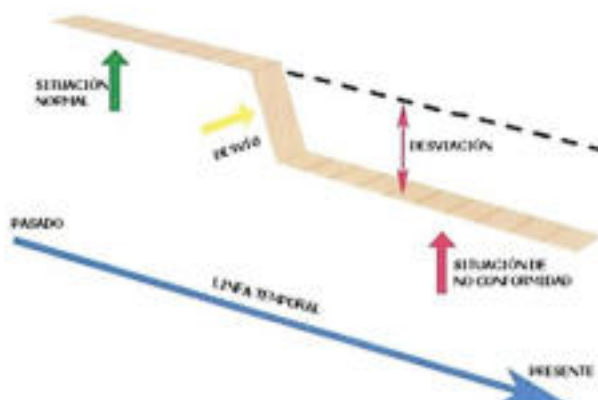
Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 7 de 54

Los establecimientos TIF, deben contemplar acciones correctivas y preventivas ante la presencia de desviaciones, a fin de controlarlas y evitar su recurrencia. El tratamiento de una acción correctiva, obedece a una investigación que debe desarrollar el establecimiento para identificar la causa raíz que genera la no conformidad o desviación y una vez implementada la acción correctiva, cerciorarse de que no se presente su recurrencia. Es importante mencionar que, una vez realizada la investigación y la implementación de las acciones el problema no debe volver a presentarse.



6.2.- Programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

El mantenimiento preventivo, es el conjunto de acciones necesarias para mantener las instalaciones, equipos, maquinarias, utensilios y áreas en funcionamiento, reduciendo las averías y paros imprevistos que puedan poner en riesgo la inocuidad de los productos elaborados.

El mantenimiento correctivo se refiere a la reparación de las averías una vez que se presentan. El principal inconveniente es que la avería va aunado al paro de un área, maquinaria, equipo y utensilio, y es necesario planificar la intervención, asignar los recursos humanos necesarios, preparar herramientas, elaborar procedimientos de seguridad e intervención que no estaban previstos.



[Firma manuscrita]

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 8 de 54

Los establecimientos deben de contar con un programa vigente de mantenimiento preventivo y correctivo real, en donde se contemplen todas las áreas involucradas desde el exterior hasta el interior, este va a depender del tipo de establecimiento y a las categorías de sus procesos, desde el ingreso del animal o de los bienes de origen animal hasta su transformación.

El personal veterinario debe verificar que el programa de mantenimiento preventivo esté firmado por el personal que lo desarrolló, el responsable del área y por el gerente o persona de mayor jerarquía, el cual debe de incluir, un cronograma de actividades, descripción de quienes serán los responsables de la implementación, los procedimientos de intervención, así como las medidas preventivas de seguridad para evitar la contaminación del producto cárnico que pudiera estar presente en caso de contingencias y los formatos de registro para su posterior evaluación.

The image shows a screenshot of a spreadsheet used for maintenance scheduling. The columns include 'Fecha' (Date), 'Actividad' (Activity), 'Responsable' (Responsible), and 'Estado' (Status). The status column is color-coded: red for 'Pendiente' (Pending), yellow for 'En Proceso' (In Progress), and green for 'Completado' (Completed). The spreadsheet lists various maintenance tasks such as 'Limpieza de pisos' (Floor cleaning) and 'Revisión de equipos' (Equipment inspection).

En el programa de mantenimiento preventivo se deben establecer frecuencias y metodologías de las actividades a realizarse (por ejemplo: monitoreo de la condición física, ajuste, cambio de piezas, reparación a realizar, etc).

Para lo cual el personal veterinario debe evaluar el riesgo de daños en las instalaciones de acuerdo a las diferentes áreas o categorías del producto que se procesan en los establecimientos, ya que las áreas críticas de los establecimientos como aquellos que procesan productos listos para consumo, donde queda expuesto el producto que ha recibido un tratamiento térmico, sus instalaciones no deben presentar daños en su infraestructura y equipos que sean capaces de albergar patógenos ambientales que puedan contaminar el producto terminado como *Listeria*, ya que dicho patógeno puede encontrarse en fisuras u orificios de falsos muros, equipos dañados o en áreas donde puede acumularse materia orgánica y humedad, propiciando un ambiente adecuado para su establecimiento y multiplicación.



[Handwritten signature]

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 9 de 54

El programa preventivo y correctivo debe contemplar formatos como las órdenes de mantenimiento y/o algún registro que demuestre el cumplimiento del programa. Es importante que el personal veterinario de seguimiento puntual a las órdenes de mantenimiento de manera física, observando que la ejecución de las mismas se vea reflejado en las instalaciones del establecimiento.

SOLICITUD DE MANTENIMIENTO		F-1	
Edificio		No. DT	
Area		Fecha	
Local		Hora	
DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO			
DATOS DEL EQUIPO			
Nombre		No. Eccc.	
Marca			
Nombre y firma de quien reporta		Nombre y firma de quien recibe	



6.3.- Procedimiento para el control de temperaturas de refrigeración y congelación.

Para reducir el crecimiento microbiológico en la materia cárnica y los alimentos, es necesario un estricto control de la temperatura, como parte fundamental de la cadena de transformación de los productos elaborados en el establecimiento, controlando todos los elementos involucrados en la producción de frío, de acuerdo a las necesidades y su conservación, por encima de un funcionamiento ya preestablecido.

La cadena de frío hace referencia al control de temperatura, tanto de refrigeración como de congelación, a la que es necesario conservar los alimentos desde su producción, almacenaje hasta su distribución. El empleo del frío en la conservación de alimentos permite reducir o retardar las alteraciones que paulatinamente deterioran los alimentos, ralentizando o deteniendo el crecimiento de microorganismos responsables de las enfermedades transmitidas por alimentos. Si preservamos la cadena de frío, además de retrasar la degradación del producto, conseguiremos conservar intactas sus propiedades organolépticas.



[Handwritten signature]

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

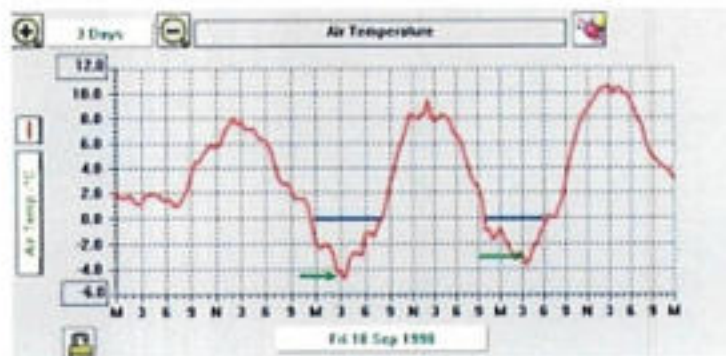
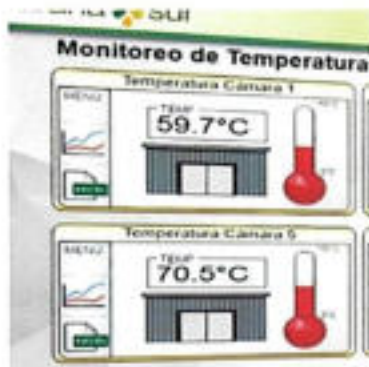
Fecha: abril 2020

Página: 10 de 54

Los establecimientos TIF deben tener un procedimiento firmado y fechado, que establece los parámetros y/o límites máximos y mínimos de las temperaturas de refrigeración, congelación y conservación de productos y áreas, de tal forma que se justifique técnica y científicamente. El personal veterinario debe de verificar que el establecimiento garantice y demuestre mediante registros el control de todas las temperaturas de las áreas donde se procesen y almacenen productos cárnicos y que por sus características así lo requieran. Además, los programas de mantenimiento preventivo deben de garantizar que los equipos encargados de proveer el frío estén en óptimas condiciones y en caso de descompostura levantar la desviación para que sea corregida en el apartado de mantenimiento preventivo y correctivo.



El procedimiento elaborado por el establecimiento debe contemplar una metodología de monitoreo y la frecuencia para el control del mantenimiento de las temperaturas de refrigeración, congelación y conservación en áreas y equipos.



En cámaras de refrigeración (ya sean canaleras o de almacenamiento), congelación, procesamiento, salas de corte y deshuese, el establecimiento debe mantener las temperaturas conforme a la norma oficial; en caso de alguna desviación en la temperatura de estas áreas, el establecimiento debe aplicar las acciones correctivas establecidas en sus procedimientos escritos, en caso de que el establecimiento no tome acciones correctivas inmediatas el personal veterinario debe solicitar al establecimiento restaurar las condiciones de temperatura y/o aplicar Forma 14 para la retención de las cámaras y/o dejar de laborar en esas áreas y reportarlo en la Forma SIS 10.

[Handwritten signature]

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 11 de 54



Cabe resaltar que los establecimientos en algunos casos toman como Punto Crítico de Control (PCC) de su plan HACCP las temperaturas de proceso (cocción, enfriamiento, etc.), si es el caso, el personal veterinario verificará que se realice lo siguiente (**Código 2**):

- Revisar los registros del PCC de la empresa.
- Si se tiene producto involucrado retenerlo, sólo cuando la empresa no aplica las acciones correctivas descritas en su plan HACCP.
- Solicitar las acciones correctivas y preventivas.
- Y dar seguimiento a que van a hacer con el producto.

Los establecimientos deben de contemplar acciones correctivas y preventivas ante desviaciones, a fin de controlarlas y evitar su recurrencia, las cuales deben de ser compartidas con el personal veterinario, para su evaluación.

6.4.- Procedimiento para el control de temperaturas en esterilizadores y temperatura para aquellos equipos que requieran calor para su funcionamiento.

Deben existir procedimientos por escrito, firmados y fechados, que establezcan la metodología de monitoreo y la frecuencia para el control de temperaturas de equipos de cocimiento en áreas de proceso, así como de esterilizadores. Es muy importante que el personal veterinario constate que las temperaturas de cocción correspondan a las establecidas en los procedimientos del establecimiento, así como la relación tiempo/temperatura para la eliminación de microorganismos.

En las actividades en piso el personal veterinario deben realizar verificaciones físicas de acuerdo a las Categorías de los tipos de productos a elaborar, por ejemplo, en establecimientos de Categoría 10 (sacrificio) debe garantizarse la temperatura de 82.5°C en los esterilizadores, debido al contacto con vísceras (contenido), piel, sangre u otras partes de la canal que pueden llegar a ser una fuente de contaminación, en caso de que estos esterilizadores no estén funcionando, no se debe permitir el inicio de operaciones.

Es importante recordar que en la mayoría de los casos de establecimientos TIF con la categoría de productos totalmente cocidos no estables en estantería, el Límite Crítico (LC), del Punto Crítico del Control (PCC) es la



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 12 de 54
-----------------------	-------------	-------------------	------------------

temperatura de cocción (Código 2), lo que implica que los registros deben ser cuidadosamente verificados, tanto por el Supervisor de establecimientos TIF como el personal veterinario.

6.5.- Programa de control de fauna nociva.

El establecimiento debe contar con un programa de control de fauna nociva elaborado de manera interna o por un prestador de servicios. Si el establecimiento opta por elaborar su propio programa de control de fauna nociva deberá de demostrar que el personal que lo está ejecutando está debidamente capacitado, comprobando mediante constancias expedidas por empresas dedicadas al control de plagas, para el manejo de los químicos, elaborar un plano donde se identifique la localización de los diferentes tipos de trampas y conocer las acciones correctivas y preventivas en caso de presentarse una desviación.

Si el establecimiento opta por contratar los servicios de un prestador de servicios (controlador de plagas), debe presentar un contrato y el programa anual de control de fauna nociva, este programa debe contemplar: la licencia de autorización por parte de la autoridad competente de la empresa contratada, los productos químicos a utilizar debidamente registrados, cronograma de visitas, programa de rotación de químicos, plano de la localización de las trampas de cebo y goma, así como de lámparas para control y eliminación de insectos, y las acciones correctivas y preventivas en caso de una desviación, el personal veterinario debe verificar documentalmente que el establecimiento cuente con lo anterior.

Cuando el establecimiento no presente alguno de estos documentos o este vencido el contrato, se debe informar mediante las Formas SIS 10, SIS 08, SIS 03 y en caso de evidencia de la presencia de plagas, en la Forma SIS 02, sustentándolo en la NOM-008-ZOO-1994 punto 5.1 d).

El Supervisor verificará que el personal veterinario mensualmente programe actividades para que el establecimiento TIF de seguimiento al cumplimiento del programa anual por parte de la empresa externa y la evaluación de los resultados de dicho programa. Dicho programa deberá contemplar como mínimo lo señalado en los puntos IV y V del Art. 214 del RLFSA, así como los Puntos 5.1, incisos c y d de la NOM-008-ZOO-1994.

Cuando se presente fauna nociva dentro de las instalaciones del establecimiento en alguna área de proceso, materias primas u otra área donde se tengan insumos para la producción o equipo que entre en contacto con el producto, el Supervisor y/o el personal veterinario, solicitará al establecimiento que pare operaciones, proceder a la retención las áreas, materias primas y equipos con formato No. 14, el Supervisor y/o el personal veterinario informará mediante Forma SIS 10, SIS 3 o SIS 2, al personal de mayor jerarquía del establecimiento, que se está incumpliendo con la NOM-008-ZOO-1994 punto 5.1 d, y 5.4.6, especificando el tipo de fauna nociva que se encuentra presente y el área donde se localiza, así mismo, solicitar al establecimiento que contacte a la compañía controladora de plagas y realice un análisis del posible riesgo de una mayor presencia de esta plaga y su procedimiento para controlar dicha desviación.



[Handwritten signature]

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 13 de 54

El Supervisor constatará que el personal veterinario haya realizado la revisión de los registros que emite la empresa controladora de plagas, donde se debió verificar que se llenaron de forma adecuada los datos sobre si hubo actividad o no, en caso de que si hubo se indique el tipo de plaga encontrada (roedores, rastros, voladores), y la cantidad aproximada de insectos o fauna encontrada, así como que haya realizado la verificación *in situ* de las actividades en todas las áreas perimetrales del establecimiento, de acuerdo al llenado de registros. En caso de que hubiera desviaciones, el supervisor debe verificar que el personal veterinario haya informado sobre el incumplimiento en la **Forma SIS 10** al establecimiento, solicitando las acciones correctivas y preventivas para corregir la desviación.

El Supervisor constatará que los establecimientos consideren controles físicos, químicos y biológicos en el manejo de plagas y que al personal veterinario se le haya informado de esto, para que realice una adecuada evaluación tanto en los exteriores como en el interior del establecimiento.

Es función del personal veterinario verificar que las mallas estén integras, para evitar el ingreso de insectos voladores, que las cortinas de aire o agua estén funcionando, que en los almacenes de materia prima no cárnica existan trampas físicas para la captura de fauna nociva. Un ejemplo claro de un mal manejo de control de fauna nociva, es el bloqueo con tarimas de las trampas mecánicas para captura de roedores, ya que estas se encuentran pegadas a los muros, por lo que el personal veterinario debe solicitar al establecimiento, que mantenga la separación suficiente para permitir un control adecuado de la fauna nociva.



El hecho de encontrar fauna nociva puede ser un indicador de que el programa de control de insectos y roedores no está funcionando de manera correcta, siempre y cuando estas plagas hallan rebasado los controles perimetrales y se empieza a detectar su presencia en áreas en las cuales puedan contaminar los bienes de origen animal, las materias primas y empaques, por lo cual el establecimiento deberá de hacer una reevaluación con el prestador del servicio de control de plagas y lo más importante, debe realizar las recomendaciones emitidas por este.

El establecimiento debe presentar al personal veterinario un procedimiento donde se demuestre el monitoreo, la verificación y la implementación de acciones en caso de que se presente una desviación, el procedimiento debe incluir acciones correctivas inmediatas y preventivas que eliminen la causa para que no se vuelva a presentar dentro de las instalaciones del establecimiento.

El establecimiento debe constatar que los productos (empaques, vegetales, harinas, etc.), que ingresan a los andenes entarimados, estén libres de plagas, ya que estos pueden invadir los almacenes.

El programa presentado por el establecimiento debe de incluir las actividades que realizará el establecimiento o la empresa prestadora del servicio de control de plagas, este debe de incluir el manejo integral de las plagas, el monitoreo y verificación a realizar, las acciones correctivas y preventivas ante desviaciones, incluye calendario de rotación de químicos para las trampas de insectos y roedores, fichas técnicas de los químicos a utilizar, número de registro ante la autoridad competente, su modo de aplicación, dilución y concentración; además de instrucciones de seguridad y sanidad.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 14 de 54

ENCUENTRO O PLANO DE UBICACIÓN DE CIBOS, CORTINAS PVC Y TRAMPAS DE LUZ



El personal veterinario debe verificar mediante la programación mensual de actividades en la **Forma SIS 01** que por lo menos el prestador de servicio de control de plagas y el establecimiento realicen las actividades y la aplicación de los químicos para el control de las plagas, el cual debe de dejar por escrito las acciones realizadas, la aplicación de los químicos, las plagas encontradas y las recomendaciones que debe de seguir el establecimiento para la eliminación total de las plagas encontradas.



6.6.- Programa de calibración de equipos.

El establecimiento debe contar con un programa de calibración de equipos de medición por escrito firmado y actualizado, como son: detectores de metales, termómetros y básculas, entre otros. Se incluyen los métodos de verificación de la calibración, frecuencias, formatos para registros, acciones correctivas y preventivas en caso de no conformidades. Asimismo, el establecimiento debe contar con certificados de calibración vigentes de equipos de medición, estos constatan que el grado de error está dentro de lo previsto en la ficha técnica de cada equipo.



[Firma manuscrita]



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 15 de 54

El personal veterinario revisará que se cumpla con la calibración de los equipos, mediante la certificación de los mismos, en específico de todos aquellos que tengan que ver con el proceso de productos (básculas, potenciómetros y termómetros).



Los equipos (básculas, potenciómetros y termómetros), podrán tener patrones, mismos que deben estar calibrados, con la finalidad de realizar la calibración diaria de sus equipos.



Los patrones de la empresa deberán ser calibrados cuando menos una vez al año por una empresa externa. Si el establecimiento no cuenta con el registro que avale la calibración de sus equipos y con patrones para sus calibraciones, la empresa estará incumpliendo con el Art. 214 fracción IX del RLSA de mayo del 2012.

El establecimiento debe registrar la frecuencia, el resultado de la actividad de calibración y su verificación; y en caso de encontrar desviaciones, registrar las acciones correctivas y preventivas de acuerdo a su programa escrito.

El personal veterinario debe de verificar si el establecimiento ha realizado la calibración anual por parte de un tercero; asimismo debe de verificar que los patrones cuenten con certificado de calibración.

Es importante que aquellos equipos que intervengan dentro de la medición de los LC de un PCC (Código 2) estén debidamente calibrados y en caso de ser necesario validados, ya que estos son auditados.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 16 de 54

6.7.- Programa de capacitación al personal de las áreas de proceso.

El establecimiento debe de contar con un programa escrito firmado, fechado, que describa los métodos de capacitación y de evaluación, calificación y/o estándar aprobatorio, frecuencias, formatos, y acciones correctivas.

El programa anual de capacitación para el personal que labora en las diferentes áreas de producción debe contar cuando menos con la siguiente información:

- a) Un cronograma de los diferentes cursos y fechas en que serán impartidos durante el año; listas del personal destinado para cada curso, los cursos deberán ser dirigidos al cumplimiento de las normas y buenas practicas, además de aquellos especializados como HACCP o microbiología.
- b) Se especificará cómo será la evaluación.
- c) Cada curso deberá estar avalado por las listas de asistencia, así como por el examen de cada participante y constancias de participación.
- d) Contar con el procedimiento de seguimiento al personal que no apruebe el examen.

El personal veterinario deberá revisar si la empresa cuenta con procedimientos y un programa de capacitación, que debe contener la información antes descrita, evaluándolo conforme a la Forma SIS 08 y dará seguimiento a través de su cronograma de programación de tareas **Forma SIS 01**, reportando los hallazgos en **Forma SIS 10**.

La capacitación del personal operativo puede ser impartida por personal del establecimiento o por un externo; de primera instancia es recomendable realizar una capacitación básica sobre el Sistema Tipo Inspección Federal, los principios básicos de BPM, así mismo las actividades especializadas de acuerdo al puesto que vaya a desempeñar (ejemplo, evisceradores, deshuesadores, personal de calidad, etc.).

El personal veterinario debe verificar que el programa tenga alcance a la capacitación de inducción de personal de nuevo ingreso, capacitación especializada y continua sobre los procesos que le apliquen a cada empleado. El programa se calendariza durante todo el año. Asimismo, el establecimiento deberá de dar seguimiento, cuando el personal operativo no apruebe las capacitaciones, mediante entrenamiento y volver a evaluar.

6.8.- Procedimientos para la recepción y manejo de materias primas, empaques y embalajes.

El establecimiento debe de contar con un programa firmado, fechado y actualizado relativo a la recepción, y manejo de materias primas cárnicas, no cárnicas, materiales de empaque y embalaje, dándole la importancia correspondiente.

Los programas deben de contar con la metodología de inspección a su llegada conforme a una especificación, dichas especificaciones pueden obtenerse de las fichas técnicas de los productos de los proveedores, tales como las características del almacenaje, fechas de caducidad, características organolépticas del producto (olor, color, textura, etc.), estos criterios van a permitir la aceptación o rechazo del producto y las acciones a seguir en caso de una no conformidad. El procedimiento además debe indicar la disposición de las materias primas, empaques y embalajes, es recomendable que el personal encargado de la inspección y el personal encargado de calidad, realicen de manera conjunta el checado del ingreso de estos productos para detectar algún problema.

En este programa se debe revisar que se establezca una adecuada comunicación entre las partes involucradas (establecimiento y proveedores), estableciendo criterios para la selección de proveedores, evaluación y acciones a realizar con base en incumplimientos en términos de inocuidad.



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 17 de 54



Los establecimientos deben considerar evaluar a sus proveedores de forma inicial y posteriormente mediante auditorías programadas. El establecimiento debe contar con un listado de todos sus proveedores tanto de materias primas cárnicas como aquellas que no son cárnicas, los que deben de tener al menos los siguientes datos: productos que provee gerente o responsable de la empresa dirección y teléfono.



Los proveedores deberán presentar programas que garanticen los requisitos de inocuidad, además de aquellos que la autoridad solicita, como mínimo lo que se debe de evaluar de un proveedor de materias primas es similar a lo que se evalúa en el Sistema TIF y estos son:

POES.

Programas de control de fauna nociva.

Buenas Prácticas de Manufactura.

Programas de control ambiental.

Control de materia extraña.

Programa de control de alérgenos.

Control de aditivos restringidos.

Programas de trazabilidad.

Programas de retiro de producto.

Es importante que los proveedores proporcionen cartas garantía, y de ser necesario, certificados de análisis de las materias primas, envases, empaques y embalajes, los cuales indiquen que se pueden usar en alimentos para el consumo humano.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 18 de 54

Al ingresar cualquier materia prima, envase, empaque o embalaje al establecimiento, este deberá ser registrado, dichos registros deberán tener al menos la fecha de ingreso, lote del producto, fecha de caducidad, tipo de almacenaje, cantidad, firma de quien recibe. Estos documentos deberán ser verificables por la autoridad del establecimiento, cada que se requiera.

Las materias primas, envases, empaques y embalajes, deberán registrarse, clasificarse y segregarse al ingresar a los almacenes, de tal forma que aquellos aditivos restringidos se encuentren bajo llave y los alérgenos separados de las demás materias primas, envases, empaques o embalajes, con la finalidad de que estos no sean una fuente de contaminación cruzada.

Deberán existir registros de la salida de las materias primas, envases, empaques o embalajes, dichos registros indicarán cuando menos el producto que se entrega, lote del producto, cantidad, lote que va a conformar, fecha de entrega y firma de quien entrega, estos datos deberán garantizar la trazabilidad de todas las materias primas que conformarán el producto final.

Es importante que los establecimientos demuestren una adecuada rotación (primeras entradas, primeras salidas), de sus materias primas y empaques.

Los establecimientos deben contemplar un programa de verificación de las materias primas mediante pruebas de laboratorio, que indiquen que los productos son aptos para el proceso y obtención de alimentos inocuos, de la misma manera pruebas a los empaques, en especial a aquellos que se someterán a presión (productos comercialmente estériles).

6.9.- Procedimiento para el transporte y conducción de los bienes de origen animal.

Los equipos que transportan productos refrigerados o congelados deben estar equipados con sistemas de control de temperaturas, se debe garantizar mediante registros que estos contenedores han sido lavados y desinfectados, que sus techos, paredes y pisos son de materiales de fácil lavado y están íntegros. Es importante que antes de cargar los contenedores estos se pre-enfríen con la finalidad de que se evite el choque térmico de los productos que se van a embarcar. Es responsabilidad de los establecimientos constatar que los equipos de frío de las cajas transportadoras están en buenas condiciones.



Siempre se debe de tener un procedimiento escrito de pre-embarque vigente, con alcance a la revisión de las condiciones sanitarias del vehículo, condiciones de temperatura, condiciones del producto para su cargamento y trazabilidad. Este procedimiento, contempla al responsable de realizar la actividad, frecuencia, acciones correctivas en caso de no conformidades y el formato pertinente.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 19 de 54

En caso de accidente o descompostura de un transporte, se debe contar con un procedimiento para el recupero de producto, y este procedimiento contempla la segregación de producto dañado que no se considere apto para consumo, así como la revisión de la cadena de frío.

6.10.- Programa de trazabilidad acorde a sus categorías de proceso validado.

El establecimiento debe elaborar e implementar un programa de trazabilidad de sus productos, debe estar vigente, firmado y autorizado. La implementación del mismo requiere de la elaboración de formatos, donde se anotará toda la información que sea necesaria para identificar y dar seguimiento a los productos desde su elaboración hasta su lugar de venta.

Este debe describir el proceso para la identificación (lotes) y rastreabilidad de materias primas cárnicas y no cárnicas en orden de inclusión, empaques y embalajes; desde el inicio y a lo largo de todo el proceso de transformación en el establecimiento, hasta la obtención del producto final. Además, debe contar con los registros (hojas viajeras) que aplicarán durante todo el proceso de manufactura.

El programa de trazabilidad debe considerar las acciones correctivas y preventivas a implementar en caso de desviaciones, así como un procedimiento para realizar el estudio de la causa raíz. En los establecimientos de sacrificio el manual debe cuando menos contemplar la correlación de todas las partes obtenidas del proceso (canal vísceras, cabeza, piel, patas), de tal forma que garanticen la presentación a la inspección veterinaria (**no aplica para aves**). Los procedimientos deben de contemplar las actividades de verificación de la trazabilidad en caso de desviaciones.



La trazabilidad nos permite conocer todos los lotes de materias primas que conforman a un producto, incluyendo otros materiales que son utilizados y a sus proveedores.

La trazabilidad nos permite dar seguimiento a los productos dentro del establecimiento, conocer sus características, tratamientos aplicados, manejo etc., y, además conocer el destino del producto, donde fue vendido, donde fue distribuido, número de lote, fecha, cantidad etc.

El supervisor y el personal veterinario deben verificar que el manual de trazabilidad del establecimiento, demuestre mediante procedimientos y registros el control de la materia prima, y de los ingredientes (alérgenos, ingredientes restringidos etc.) que integrarán a ésta, para llevarlo hasta un producto terminado, el cual debe de estar debidamente identificado con las características mínimas que requiere un etiquetado al final del proceso.

Las empresas deben de usar como mínimo en sus etiquetas, lo estipulado por el Art. 89 de la Ley Federal de Sanidad Animal, Art. 214 fracciones VIII y XI del RLFSA de mayo del 2012 y punto 16.1 de la NOM-009-ZOO-1994 modificación julio del 2007, mediante estos datos, los procedimientos de trazabilidad y los registros de las materias primas utilizadas, el personal veterinario debe realizar ejercicios en conjunto con la empresa para constatar la debida eficiencia del manual de Trazabilidad.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 20 de 54

En caso de que tenga deficiencias el manual de trazabilidad se le debe notificar a la empresa las observaciones encontradas durante el ejercicio. **Los registros derivados del manual de trazabilidad podrán mantenerse de forma electrónica.**

6.11.- Programa de recupero de producto (recall).

Los Establecimientos TIF deben contar con un programa de recuperación de productos, que deberá contemplar la capacitación del personal que intervendrá en el recupero del producto.

Los programas de retiro de producto deben contemplar los diferentes niveles de riesgo posibles que pueden presentar los alimentos que se elaboran en el establecimiento.

Normalmente los niveles que se declaran son de 3 tipos:

1. Cuando el producto involucrado es capaz de causar daños severos al consumidor incluso la muerte.
2. Cuando el producto involucrado es capaz de causar daños, dejar secuelas a la salud sin causar la muerte.
3. Cuando el producto involucrado solo es un riesgo de tipo comercial.

Para llevar a cabo las actividades de recupero de producto, debe existir un equipo multidisciplinario que involucre todas las áreas, el cual debe de tener sus tareas debidamente establecidas desde la recepción hasta la distribución de los productos terminados.



Cuando se active una alerta de retiro, los establecimientos deberán contar con los procedimientos que garanticen el retiro del producto y los registros que aseguren la documentación del producto retirado.

Asimismo, las empresas deben realizar al menos 2 ejercicios (SIMULACROS) al año del retiro de producto del cual debe informar al personal veterinario.

De no tener el programa de recuperación de producto y el manual de trazabilidad o si el personal veterinario y/o supervisor los consideran insuficientes, se le debe comunicar a la empresa con la **Forma SIS 10 o SIS 03** del incumplimiento al Art. 214 fracción VIII del RLSA.

En caso de activarse la alerta de recuperación de producto el establecimiento debe informar a la Dirección de Establecimientos TIF (DETIF) vía telefónica, proporcionando los siguientes datos:

1. Nivel de riesgo
2. Producto involucrado
3. Agente físico, químico o biológico que afecta el producto
4. Lotes involucrados
5. Cantidad de producto terminado
6. Producto existente en el establecimiento
7. Producto distribuido
8. Destinos donde fue enviado el producto involucrado

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 21 de 54

El personal veterinario será el responsable de controlar el producto al retorno en el establecimiento, en caso de que la cantidad de producto retornado rebase la capacidad de la jaula de retención, el establecimiento debe proporcionar el lugar en el cual el producto quedará controlado.

Al final de la **Recuperación del Producto**, el establecimiento informará las cantidades de producto recuperado, y los destinos de donde lo recuperó, así como las cantidades que fueron vendidas.

La DETIF, notificará a las dependencias federales involucradas para que se realicen las acciones correspondientes.

La DETIF debe realizar las siguientes acciones:

1. Aplicar las medidas necesarias en el establecimiento involucrado, hasta restablecer las condiciones que garanticen la inocuidad de los productos.
2. Tomar muestras de los productos terminados, materias primas y cualquier otro producto que esté involucrado en el caso, mandar a laboratorio.
3. Determinar el destino del producto (destrucción o reproceso)
4. En caso de materia prima o productos terminados importados el producto debe ser retenido.
5. Muestreo del producto.
6. Determinar el destino del producto.

Ante una contingencia debe de existir un responsable de este equipo, quien será el único con voz para informar la situación y tomar decisiones sobre los productos involucrados. El programa debe estar vigente y establece una metodología adecuada para la comunicación entre las partes involucradas (clientes, procesos, proveedores). Además, se cuenta con una lista de todos sus clientes y proveedores.

Para los establecimientos TIF con la actividad de almacén frigorífico deberán describir en un procedimiento el alcance de su responsabilidad, atención y seguimiento al cliente ante un evento de recupero de producto.

6.12.- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Es muy importante revisar el programa de BPM, debemos de constatar que los manuales o procedimientos estén debidamente firmados, fechados, con políticas, alcance, responsables, frecuencias, métodos de evaluación, acciones correctivas y preventivas, así como los formatos para registros.

Los manuales que integran el programa de BPM's deben de contemplar la higiene del personal, prácticas del personal, control de tráfico, control del proceso, diseño y construcción del establecimiento, control de uniformes y artículos personales, prácticas de almacenaje y distribución, plan de auditorías; entre otras. El alcance del programa debe contemplar las instalaciones, equipos, y actividades del establecimiento acorde a su categoría de proceso.




**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 22 de 54

Las BPM's son el principio básico de las actividades que garantizan un buen manejo de los productos, adecuadas actividades de limpieza del personal, tanto de su persona como de sus equipos, por lo general son documentos que no se hacen procedimientos independientes, ya que el procedimiento está implícito en el Manual de BPM, simplemente se capacita al personal y se llevan a cabo las actividades de forma rutinaria, éstas si se registran y se observan por parte del establecimiento.

Las BPM's deben garantizar el adecuado funcionamiento del personal que tiene contacto con las materias primas, producto terminado y distribución de los productos terminados.

Las acciones de rutina más comunes en el proceso de los alimentos son: el lavado de manos al inicio de las actividades, con frecuencias establecidas durante el proceso o cada que se contaminan las manos, la esterilización de cuchillos, la identificación de equipos de acuerdo a sus funciones, la identificación de personal dependiendo del área donde se trabaja ya que los establecimientos pueden contar con diferentes categorías (de la 1 a la 11) de proceso para llegar hasta la elaboración de su producto final.

Los Manuales de BPM's deben contemplar las acciones correctivas y preventivas a tomar en caso de desviaciones, dicha información debe ser registrada para poder ser evaluada por el establecimiento y verificada o supervisada por el personal veterinario.



Cuando las BPM's fallan, estas normalmente se atribuyen al personal que labora en las áreas de proceso y muy probablemente a la capacitación, por lo que es importante la capacitación continua.

El programa debe contemplar ayudas visuales para las diferentes actividades de los empleados, manejo de equipos y comportamiento dentro de las instalaciones. Las BPM's del establecimiento en el caso de la especie bovina deben contemplar un procedimiento para el control de material de riesgo específico (MER).

El establecimiento dentro de su política de higiene del personal debe manifestar en su reglamento, que este aplica a empleados, visita, contratistas, proveedores, etc.; este debe implicar más no limitarse a las reglas para evitar el uso de alhajas, maquillaje, perfume, condiciones de aseo personal (cabello, barba, uñas), condiciones del uso de uniforme, métodos de lavado de manos, calzado, mandiles, mangas y guantes según aplique a la categoría del establecimiento.

Las políticas deben de estar enfocadas a evitar malos hábitos o prácticas de los empleados y personal externo que pudieran ser un factor de contaminación cruzada (por ejemplo; escupir, toser, no portar uniforme de forma adecuada, transitar en áreas que no correspondan, etc. Los procedimientos de flujo de personal y equipos (por ejemplo: código de colores, identificación, entre otras) deben de controlar el tráfico de empleados, equipos, utensilios, herramientas, materias primas, entre otros, para que no sean un factor de contaminación cruzada. Los procedimientos de control del proceso (por ejemplo; velocidad y capacidad de sacrificio, velocidad y capacidad de corte, capacidad de procesamiento y almacenamiento, esterilización de herramientas y utensilios, entre otros), permiten que la operación sea segura y evite contaminación cruzada.



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 23 de 54

Se cuenta con procedimientos de intervención para mantenimientos (antes y durante las operaciones) preventivos y/o correctivos con medidas de sanidad que eviten contaminación cruzada por agentes físicos (materia extraña), químicos (grasas, solventes, lubricantes) y biológicos. El control de uniformes y artículos personales, tiene las reglas para el servicio interno o externo de lavandería, reglas de almacenaje de artículos personales (ropa de calle, joyería, etc.), reglas para el recambio de uniforme contaminado.

Dentro de los procedimientos sobre las condiciones de higiene (buenas prácticas de almacenaje) se debe prever la recepción, inspección, almacenaje, consolidación y distribución de materias primas, empaques y productos terminados. Las BPM del establecimiento deben contemplar por escrito, en caso de ser necesario, programas especiales (EEB u otras enfermedades que afecten la salud del consumidor o sanidad animal).



6.13.- Procedimiento para mantener de forma sanitaria los exteriores.

Las áreas perimetrales del establecimiento deben estar **debidamente delimitadas** ya sea con materiales continuos (barda de concreto) o cercos de malla, siempre y cuando estos estén firmes y no permitan el ingreso de fauna nociva o personas extrañas a la operación, **los pisos de las áreas externas** deben ser contruidos de materiales que no generen polvo o encharcamientos. La presencia de encharcamientos debe reportarse en la **Forma SIS 10 y/o SIS 03**, en caso de que este charco sea de tal magnitud que represente una fuente de contaminación al ingresar al establecimiento, es responsabilidad del personal veterinario notificar y solicitar mediante **Forma 14** el aislamiento del área y la reparación, ya que se está incumpliendo con la NOM-008-ZOO-1994 punto 5.4.8, de ser necesario el establecimiento debe presentar un programa de mantenimiento preventivo.

Si se observa presencia de **fauna nociva** por falla del cerco perimetral, se debe registrar en la **Forma SIS 10 o SIS 03**, por incumplimiento con la NOM-008-ZOO-1994 punto 5.1 d, y 5.4.6.

Es necesario que el personal veterinario evalúe si el pasto y arbustos se empiezan a **tornar maleza** en establecimientos que cuenten con jardines, deben contar con un programa de jardinería y estas áreas no deben usarse para almacenar equipo en desuso, basurero o tiradero de despojos de canales o cascajo, para evitar la presencia de fauna nociva.



[Handwritten signature]

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 24 de 54

En cuanto a los registros de los drenajes y trampas de grasa, estos deben estar lo más alejado posible del establecimiento y tener un programa de desazolve, es importante que las trampas de grasa se encuentren fuera del edificio, pero dentro del área perimetral de tal forma de que se le pueda dar mantenimiento, de lo contrario se está incumpliendo con el punto 5.3.12 de la NOM-008-ZOO-1994.

Es importante que dentro del perímetro del establecimiento se cuente con un área para lavado y desinfección de transportes, debidamente identificada y equipada con agua, detergentes y sanitizante, así como con cepillería específica para tal fin y distinta para el lavado interior y exterior de las unidades de transporte. De no contarse con esto, el personal veterinario debe registrar la desviación en la **Forma SIS 10** indicándole a la empresa sobre el incumplimiento de la NOM-008-ZOO-1994 punto 5.4.8. y NOM-024-ZOO-1995 Puntos 5.3.3, 5.7, 5.13 8.3 y 8.4. Esta desviación requiere, que el médico comience con la evaluación de limpieza y desinfección del interior de los transportes donde el establecimiento pretenda realizar la carga de bienes de origen animal a través de la evaluación de los POES (**Código 01**) o cualquier sistema de minimización de riesgos que el establecimiento haya elegido.

El andén en su parte exterior debe contar con colchones de adosamiento o algún sistema que garantice el acoplamiento de los transportes y las puertas de los andenes deben cerrar en su totalidad y así **evitar el ingreso de polvo, fauna nociva y pérdida de frío**. De observarse que no se garantiza el adosamiento, las puertas que estén comprometidas deben ser controladas hasta su reparación, asimismo, el establecimiento debe tomar medidas para garantizar que el polvo o la fauna nociva no va a ingresar a los andenes, esto debe sustentarse con la NOM-008-ZOO-1994 punto 5.4.8.



El establecimiento que así lo requiera contará con una planta tratadora de agua, deberá estar ubicada lo más lejos posible de la empresa, para evitar que sea una fuente de contaminación, de malos olores o generadora de plagas.

El personal veterinario debe constatar que el plan maestro o programa de limpieza esté de manera física por escrito, firmado, fechado, el cual deberá estar respaldado por el responsable de ejecución de la actividad, establece una frecuencia, y formatos para los registros.

El programa de limpieza y/o saneamiento, debe incluir la totalidad de los exteriores, vialidades (desde el ingreso del ganado, hasta el producto terminado de acuerdo a sus categorías de proceso), muros, pisos, techumbres, equipos exteriores, y jardinería; en tal grado que garantice que los procesos y productos del establecimiento no se verán afectados por las condiciones exteriores.



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 25 de 54

6.14.- Procedimiento para el manejo de aditivos restringidos y alérgenos.

El personal veterinario debe de constatar que el establecimiento cuente con un procedimiento para el control, (dosificación y formulación) de los aditivos restringidos y alérgenos, el cual debe de estar fechado y firmado por los responsables, debe contar con formatos, acciones correctivas y preventivas en caso de contaminación a productos que no sean declarados como alérgenos dentro de su formulación. Además, deben contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los aditivos restringidos y alérgenos, mismas que deberá verificar el personal veterinario, constatando que indiquen la concentración adecuada para su uso. En caso de los alérgenos, se debe indicar el manejo de éstos por separado y por el personal capacitado.

El establecimiento debe presentar un procedimiento escrito para el manejo, control, destrucción y en su caso reproceso de productos que rebasen los límites máximos permitidos de aditivos restringidos.

Los aditivos restringidos como nitritos y nitratos deben de estar bajo llave, por parte del establecimiento, en caso de establecimientos autorizados para la exportación el personal veterinario será responsable de tener la llave y constatar la adición y distribución de estos. El establecimiento debe llevar un registro de las entradas y salidas de los mismos.

El establecimiento debe realizar muestreos al producto terminado para constatar si las concentraciones de nitratos y/o nitritos u otros aditivos con límite de inclusión sean las recomendadas por el fabricante; ya sea partes por millón (ppm) o mg/Kg., además si están dentro de los límites permisibles según la normatividad.



El Supervisor debe de verificar que el personal veterinario revise los resultados de los muestreos. Cada vez que el establecimiento cambie o agregue un aditivo nuevo, este deberá ser integrado a la carpeta del manual de calidad y se dará aviso al personal veterinario.

La empresa debe demostrar que tiene bajo control los aditivos restringidos y los alérgenos. Las bitácoras deberán estar debidamente llenadas y actualizadas. En caso de no ser así el personal veterinario debe usar la **Forma SIS 10** y el Supervisor la **Forma SIS 03**, en caso de ser necesario se utilizará la **Forma SIS 02** acompañada de la **Forma 14**, notificándole a la empresa que los ingredientes (alérgenos y/o productos restringidos) no están bajo control, como lo estipula su manual y que las bitácoras no están debidamente requisitadas.

En el caso de adulteración de un producto por haber rebasado los límites máximos (de acuerdo al fabricante) y que la empresa no haya tomado las acciones correctivas necesarias se debe aplicar la **Forma 14** y **Forma SIS 02**, notificándole a la empresa y a la DETIF, indicando el lote, los kilos del producto involucrado y la cantidad rebasada del aditivo utilizado. Cualquiera de estas desviaciones debe sustentarse con los artículos 24 y 214 fracción IX del RLSA y el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Además, el personal veterinario debe solicitar la retención del producto involucrado que exista en el establecimiento, en caso necesario deberá de activar el programa de recuperación, y mantener comunicación sobre dicha situación con la DETIF.



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 26 de 54

El establecimiento debe tener una tabla de los alérgenos que maneja, así como su ubicación dentro del almacén de materias primas.

6.15.- Programa para la evaluación y seguimiento de la salud de los trabajadores.

El Supervisor debe verificar que el personal veterinario constata que el establecimiento TIF cuente con un programa de salud de los empleados que laboran en las áreas de producción. Dicho programa debe considerar resultados de los análisis clínicos y certificados médicos del personal, así como las acciones correctivas y preventivas en caso de tener resultados positivos o detectar problemas de salud del personal que labora en el establecimiento.

Este programa debe incluir el programa de los muestreos del personal, los tipos de análisis a realizar, y la frecuencia. Los registros del estado de salud de los empleados deben estar disponibles para la verificación o supervisión del personal veterinario de la DETIF.

En caso de que el establecimiento no se apegue a las acciones correctivas establecidas en su programa escrito cuando se presenten desviaciones, como la presencia de personal enfermo o de un programa de salud de los empleados inadecuado, el personal veterinario debe tomar acciones para no permitir el ingreso a las áreas de proceso donde se tenga contacto directo con producto expuesto, notificando mediante un oficio dirigido a la persona de mayor rango del establecimiento, sustentando dicho documento en el punto 17.1 y 17.2 de la NOM-009-ZOO-1994.



En el caso de encontrar al personal operativo con un estado de salud cuestionable dentro de las áreas de proceso, se le pedirá al personal de calidad que realice el retiro de la persona con la finalidad de que no haya contaminación directa a los bienes de origen animal que ahí se procesan.

Cada establecimiento debe de contar con un programa por escrito para verificar el estado de salud de sus empleados, el cual debe estar fechado y firmado por los responsables, describiendo los alcances. Se debe de incluir a todo el personal de nuevo ingreso, independientemente del porcentaje de rotación que tenga el establecimiento, con el fin de asegurar que las personas que estén en contacto directo no sean un riesgo o fuente contaminación hacia los bienes de origen animal que se procesan.



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 27 de 54

El establecimiento debe considerar dentro de su programa, las acciones correctivas (por ejemplo; tratamiento, reubicación, etc.) y dar seguimiento al personal declarado como no apto, para que cumpla con las especificaciones realizadas por el médico cirujano, con la finalidad de que no represente un riesgo de contaminación. El programa debe de contemplar la vigilancia de enfermedades infecto- contagiosas y de la piel en sus empleados.

6.16.- Programa de control de materia extraña.

Cada establecimiento debe contar con un programa o política con alcance a materiales tales como el vidrio, madera, plástico, metal u otros. Los cuales pueden llegar a representar un peligro para la inocuidad de los bienes de origen animal que procesa.

El programa debe contener descritos controles (por ejemplo: identificación, contención, segregación, disposición) donde se asegure que éstos materiales no representen riesgo a las operaciones de manufactura, aquí se deben de contemplar la formación de óxidos en las diferentes áreas de proceso, logrando la disminución. Asimismo, el establecimiento debe de contar con acciones correctivas y acciones preventivas, las cuales debe de revisar el personal veterinario.



6.17.- Procedimiento de identificación, segregación y disposición de producto no conforme.

Un producto no conforme es todo aquel que no cumple con los requisitos determinados por el sistema de gestión de calidad, por ejemplo, un material comprado que ha llegado defectuoso, un material no identificado cuando se requiere que lo esté, etc.

El establecimiento debe asegurarse de que el producto que no sea conforme de acuerdo con los requisitos se identifique y controle para prevenir su uso o entrega no intencional. Los controles, las responsabilidades y autoridades relacionadas con el tratamiento del producto no conforme deben estar definidos en un procedimiento.

El personal veterinario debe de dar seguimiento a los productos que el establecimiento clasifica como no conformes. Observando los períodos de producción, las máquinas empleadas o los lotes de productos involucrados.

El procedimiento presentado por el establecimiento debe describir las actividades para la identificación, segregación y disposición de producto no conforme. El cual debe estar fechado y firmado por los responsables, y contar con formatos para el control, registro y seguimiento.

Este procedimiento debe contemplar acciones correctivas y preventivas ante el hallazgo de producto no conforme. El procedimiento deberá de garantizar que el producto no conforme no saldrá al mercado y que este está retenido y debidamente resguardado, el personal veterinario dará seguimiento puntual.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 28 de 54

El establecimiento será el encargado de determinar el destino del producto de acuerdo a la causa y sustentar científicamente que no es un riesgo para el consumidor en caso de liberarlo.

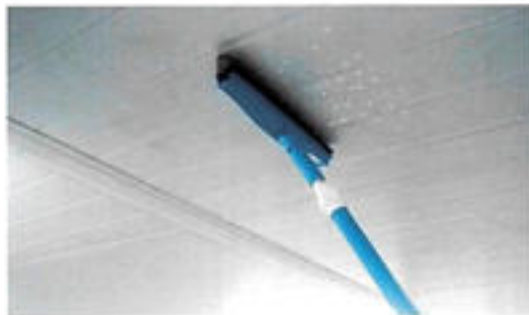
Se sugiere que las decisiones sobre la disposición del producto no conforme la hagan los establecimientos, tomando en consideración el riesgo. El establecimiento debe tratar los productos no conformes mediante una o más de las siguientes formas.

El establecimiento deberá de tomar las acciones para eliminar la no conformidad detectada, autorizando su uso, liberación o aceptación bajo concesión. Tomando acciones para impedir su uso o aplicación originalmente previsto. Debe quedar claramente establecido quién tiene la responsabilidad en el establecimiento para decidir las disposiciones a tomar sobre productos no conformes.

6.18.- Procedimiento para el control de la ventilación, evitando la condensación.

El establecimiento debe contar con un procedimiento para el retiro de condensados en caso de que estos se presenten, establecer frecuencias en el retiro, la metodología, utensilios o equipo a utilizar y los formatos para el registro pertinente, esta será una medida temporal y no deberá de acostumbrarse a la formación de condensados, recordando que el objetivo es evitar la formación de estos, de ser necesario integrar equipos de extracción para evitar la formación de humedad en su áreas de proceso.

El personal veterinario debe constatar diariamente que el procedimiento se cumpla, contenga acciones correctivas para reducir el riesgo y evitar la contaminación del producto. Además, debe de contemplar acciones preventivas que garanticen que el evento no se vuelva a presentar y en su caso, evalúa sus sistemas de ventilación-extracción de aire. Contar con los utensilios adecuados, los cuales deben ser exclusivos de cada área y no viajeros, con la finalidad de evitar contaminación cruzada entre las diferentes áreas de proceso del establecimiento.



6.19.- Procedimiento para el control, identificación, segregación, custodia, y disposición de todos los productos no comestibles.

Los productos que se generan en un establecimiento son tres: Los comestibles, no comestibles y decomisos. Los productos comestibles son aquellos bienes de origen animal (carne, vísceras, sub productos) que no presentan ningún problema, que fueron inspeccionados y aprobados por el personal veterinario y que son aptos para consumo humano.

Los productos no comestibles se generan dentro de la operación de un establecimiento, tales como vísceras, despojos u órganos que por su naturaleza o función no se pueden destinar para consumo humano, pero si para consumo animal siempre y cuando no tenga alguna patología o contaminación.



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 29 de 54

Los productos decomisados son aquellos que por algún motivo o patología resultan un riesgo para la salud pública o la sanidad animal y que durante la inspección o por algún análisis microbiológico fueron retenidos y enviados a destrucción por el personal veterinario, siendo no aptos para consumo humano.

Los productos no comestibles y decomisados deben ser mandados a planta de rendimiento. Por lo que los establecimientos deben contar con planta de rendimiento o contrato con alguna planta de rendimiento. Se deberá verificar que el contrato tenga vigencia, el establecimiento es responsable de mantener esa vigencia o detectar cuando el contrato esté a punto de vencer, ya que de ser así se reportará como un incumplimiento al punto 5.3.10 de la NOM-008-ZOO-1994 y punto 5 de la NOM-060-ZOO-1999.

El manejo de los productos decomisados y no comestibles debe ser por separado, por lo que los contenedores deben estar debidamente identificados, de tal forma que no exista confusión al momento del manejo de estos.

Los contenedores de producto decomisado deben estar en cada estación donde se realiza la actividad de inspección por parte del personal veterinario, en caso de ser necesario se debe desnaturalizar o tefir los productos decomisados.

Los contenedores de producto no apto para consumo deben estar colocados de forma estratégica, con la finalidad de que estén al alcance del personal que desecha estos productos, que se puedan sustituir de forma rápida que no se saturen y desborden.

Cuando el establecimiento cuente con planta de rendimiento se deberá verificar que existan registros de los productos destinados para dicho fin; todos los productos que sean destinados a planta de rendimiento fuera del establecimiento deben estar acompañados del AMDH o en caso de emergencia del Certificado Zoonosanitario de Movilización Nacional.

Es importante que el personal veterinario verifique que el procedimiento este fechado y firmado por los responsables, que contemple la metodología de control de los productos no comestibles de forma que no representen riesgo de contaminación cruzada, y que permita una disposición segura, y cuente con el registro correspondiente.

El procedimiento debe contemplar un contrato vigente (anual) con una planta de rendimiento autorizada por la Dirección General de Salud Animal, cuenta horno incinerador o algún sistema autorizado por la Secretaría, donde demuestre que realiza la destrucción, asimismo se debe de considerar para todos los establecimientos, independientemente la cantidad de producto señalado como producto no comestible.



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 30 de 54

6.20.- Químicos de limpieza y desinfección usados por el establecimiento.

Se debe constatar que el establecimiento cuente con un procedimiento fechado y firmado por los responsables, con alcance a la recepción, almacenaje, disposición, uso, manejo, dosificación, registros, y acciones correctivas en caso de una no conformidad relacionada con el manejo de los químicos.

El establecimiento debe de tener todas las fichas técnicas que indique su uso en áreas de proceso de alimentos. Y estas fichas deben de describir el método de uso, concentración a utilizar, así como contar con la hoja maestra de dosificación realizada por la empresa que provee los químicos.

El personal veterinario debe de verificar mediante la programación de tareas que las fichas técnicas de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección del establecimiento estén contenidas en una carpeta, que todos los productos químicos estén autorizados por las autoridades competentes. El establecimiento debe contar con los registros del uso y concentración de estos químicos. Todos los químicos deben estar controlados en un lugar seguro bajo llave. Cuando los productos químicos no tengan fichas técnicas o registros se le debe notificar al establecimiento por escrito sustentando estas desviaciones con los Art. 24, 149, 150 y 214 fracción IX del RLSA, para que a la brevedad reintegre las condiciones.



VII.- CÓDIGO DE SALIDA "B" PRERREQUISITOS ASOCIADOS A INSTALACIONES

7.1.- Constatación de la potabilidad del agua mediante muestreos diarios de cloro residual, análisis mensuales microbiológicos y físicos químicos anuales.

El personal veterinario debe de revisar que el establecimiento lleve un registro de las muestras de agua las cuales deben de ser enviadas a laboratorios acreditados o autorizados, revisando los registros implementados por el establecimiento.

El establecimiento debe presentar los resultados de los análisis fisicoquímicos anuales y microbiológicos mensuales para agua y hielo, en el caso de que el establecimiento cuente con pozo los análisis fisicoquímicos se deben de intensificar y evaluar la zona donde se encuentra ubicado el establecimiento, si este se encuentra rodeado de industria minera, automotriz u otra que maneje sustancias peligrosas, asimismo evaluando la profundidad del pozo, ya que los mantos freáticos se pueden contaminar, los resultados deben de ser acordes a los marcados por la Secretaría de Salud en la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 31 de 54

El personal veterinario debe constatar que el muestreo para verificación de cloro residual y constatación microbiológica sea realizado de manera aleatoria. Asimismo, se deberá de constatar que los registros diarios de cloro residual sean elaborados por el establecimiento, constatando el funcionamiento de los equipos de potabilización autorizados por la Secretaría.

En caso de no conformidades, el establecimiento debe de realizar el análisis de causa raíz, tomar las acciones correctivas y preventivas.



7.2.- Suficiencia de agua en el establecimiento.

El personal veterinario debe constatar de manera física y visual que el establecimiento cuenta con suministro de agua con la presión suficiente de acuerdo al área de proceso (corrales, sacrificio, torres de enfriamiento, lavado de equipo, aduana sanitaria, baños, lavado de vehículos y todas las áreas de proceso donde se requiera agua). Verificar que las tuberías no estén oxidadas o en mal estado y que sean de acuerdo al área donde se utiliza.

En las áreas de lavado de equipos, utensilios y aduanas de sanitización debe contar con agua caliente. El establecimiento debe contar con equipo para la potabilización o cloración con un sistema de alarma en caso de que éstos fallen.



7.3.- Características de instalaciones.

El personal veterinario debe corroborar el cumplimiento de los mantenimientos preventivos y disminuir los mantenimientos correctivos, constatar los registros, comparándolos con el programa escrito (revisar que los registros describan el monitoreo de la condición de la infraestructura, reparaciones realizadas, materiales empleados, etc.).



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 32 de 54



El área de mantenimiento, debe incluir un cronograma donde pueda demostrar que los mantenimientos están programados, podrá comprobar sus actividades mediante hojas de trabajo fechadas y que contengan el espacio para registrar los mantenimientos realizados, es importante y de ser posible contar con las fichas técnicas de los equipos, lo que permite tener un conocimiento más amplio de toda la infraestructura.

El personal veterinario debe revisar las características de los pisos, paredes, muros y techos que sean de acabados sanitarios, de fácil lavado y de material impermeable, que no permita el acúmulo de materia orgánica. El personal veterinario debe tener la experiencia para evaluar dichas características de acuerdo al tipo de proceso, las paredes, pisos y techos en áreas donde existe la re-exposición de producto totalmente cocido, deben ser más controladas derivado de la posible presencia de microorganismos medioambientales patógenos.



Los acabados de las estructuras superiores deben sanitarias, libres de óxido, libres de peligros físicos (por ejemplo; desprendimientos de pintura, relleno de enchaquetado, poliuretano, etc).

Se debe constatar de manera física que las instalaciones no son una fuente de contaminación directa o indirecta.

7.4.- Control de temperaturas.

Es importante revisar que la temperatura en las áreas y equipos de refrigeración, conservación y congelación sean registradas en los formatos de monitoreo, las cuales deben de estar acordes a los estándares marcados en el procedimiento del establecimiento, mismos que deben estar sustentados en la regulación mexicana. Se debe constatar las temperaturas con termómetro calibrado y verificar su calibración con la finalidad de evitar desvíos de la temperatura conforme a los rangos establecidos por el establecimiento.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 33 de 54

El personal veterinario debe revisar que los registros presentados por el establecimiento tengan fecha, firma, que describan los parámetros de temperatura y en su caso la causa de desviación, acciones correctivas y acciones preventivas para evitar recurrencia.

Se debe constatar que la temperatura de esterilizadores sea de 82.5°C y que se mantenga esta temperatura con la finalidad de que se evite el crecimiento bacteriano; asimismo, en los equipos de productos térmicamente procesados se debe constatar que se registre la temperatura en los formatos de monitoreo acordes a los estándares marcados en su procedimiento.



El personal veterinario debe revisar que los registros tengan fecha, firma, describan los parámetros de temperatura, causa de desviación, acciones correctivas, y en su caso, acciones preventivas para evitar recurrencia.

7.5.- Iluminación en áreas de proceso, puntos de inspección oficial, y almacenes.

Es importante revisar que la iluminación garantice en su totalidad la inspección veterinaria como primer punto, para esto, la iluminación en los establecimientos debe ser la suficiente contemplando que:

1. El personal veterinario oficial o autorizado realice una adecuada inspección, tanto en áreas exteriores como interiores.
2. Asegura que los empleados aplican de forma adecuada las BPM's y POES durante todo el proceso, desde el ingreso de la materia prima hasta el empaclado, almacenaje y distribución.
3. Un establecimiento que no garantiza 100 candelas de iluminación en áreas de inspección no podrá realizar actividades hasta que cumpla con el punto 5.5.1 de la NOM-008-ZOO-1994.
4. Si se observa que la iluminación en cualquier área es inadecuada el personal veterinario solicitará conforme al punto 5.5.1.4 de la NOM-008-ZOO-1994, que se restituya la intensidad de la luz.
5. En caso que, durante la operación el personal veterinario observe que alguna de las lámparas no cuenta con protección anti estallamiento para los focos y que la lámpara esté situada arriba de alguna mesa o área donde se encuentre producto cárnico se deberá solicitar a la empresa, que no trabaje el producto debajo, por el nivel de riesgo, conforme al punto 5.5.1 de la NOM-008-ZOO-1994, y solo podrá iniciar actividades hasta que dé garantías de que la lámpara sin protección no sea un riesgo de contaminación.
6. El establecimiento cuente con procedimientos de limpieza (**Código 01**) para las lámparas que están dentro y fuera del área de proceso. Lo anterior con el fin de evitar condensaciones, acúmulo de polvo, insectos y óxidos en su estructura, por lo que el personal veterinario deberá incluir con base en su **Forma SIS 11** la evaluación del sub código de salida correspondiente en su cronograma de programación de tareas (**Forma SIS 01**).



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 34 de 54



7.6.- Drenajes, coladeras y canaletas del establecimiento.

El personal veterinario debe verificar que los drenajes y canaletas cumplan con la normatividad vigente, revisándolos cuando el establecimiento no esté en proceso con la finalidad de que no haya una contaminación, constatará que se cumplan con las siguientes especificaciones:

1. Diámetro que evite el taponamiento de los drenajes.
2. Pendiente en dirección a las coladeras, garantizando que no existirá acúmulo de agua.
3. Las líneas de drenaje de las áreas de proceso deben de ser independientes de los servicios sanitarios; es decir, no deben ingresar o conectarse con otras que estén dentro de las áreas de proceso del establecimiento.
4. El flujo de las aguas de los drenajes debe dirigirse en sentido contrario al proceso.
5. Deben de existir trampas de grasa fuera del establecimiento (edificio).



Quando el personal veterinario o el Supervisor observe acumulación de agua en un área del establecimiento (sacrificio o cualquier proceso), ya sea porque el diámetro de las tuberías es insuficiente, por deficiencias en la aplicación de POES, por daños estructurales en las instalaciones, cuando la pendiente no es la adecuada o existan obstrucciones y se encuentra en riesgo de contaminación directa el producto y superficies de contacto o

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 35 de 54

indirecta por contaminación de superficies de no contacto (suelo, paredes, bases de los equipos, etc.) el personal veterinario o Supervisor debe registrarlo y declararlo mediante **Forma SIS 10 y/o Forma SIS 03**, en caso de que el establecimiento no tome las medidas necesarias se debe aplicar una Forma 14, se detendrán las operaciones y retendrá el producto involucrado hasta que el establecimiento entregue copia de los resultados microbiológicos que verifiquen la efectividad de las acciones correctivas implementadas (Ver subcódigos de salida B1 y C1-C5 del **Código 04**). En caso de que se pueda aislar el área afectada se permitirá trabajar en el resto del establecimiento, asimismo, el médico debe observar que el establecimiento aplique las acciones correctivas que restituyan la sanidad de las áreas, ambientes y equipos (**Aplicar Código 01**), que garanticen las condiciones de instalaciones y la inocuidad del producto. Los escritos que se apliquen, se deben sustentar con el art. 218 del RLSA y los puntos 5.3.2, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7, 5.3.8 y 5.3.9 de la NOM-008-ZOO-1994.

En caso que un establecimiento en alguna de sus áreas, presente reflujo en los drenajes, no se permitirá realizar actividades de proceso, hasta que las condiciones de operación estén restablecidas (**Aplicar Código 01**).

Una vez que el personal veterinario recibe la respuesta escrita del establecimiento en la cual señale la identificación de la causa-raíz, el médico dar seguimiento a la investigación de forma paralela al establecimiento y debe verificar la implementación de las medidas preventivas que garanticen que esta situación no se presentará nuevamente. Cuando la problemática es por defectos de construcción, el establecimiento igualmente debe tomar medidas que corrijan esta situación.

Si el establecimiento no toma acción o esta desviación es recurrente se debe de registrar en la **Forma SIS 10** por parte del personal veterinario o en la **Forma SIS 03** por parte del Supervisor y en caso de ser necesario en la **Forma SIS 02**.

No es lo mismo hablar de drenajes de áreas de proceso, que de sacrificio, por lo que los drenajes y coladeras de las áreas de proceso y sobre todo de productos totalmente cocinados y listos para consumo, deben contemplar trampas de gases, además de procedimientos escritos de lavado y sanitizado que garanticen su limpieza (**Código 01**), el establecimiento debe considerar el muestreo microbiológico de superficies de no contacto como verificación de la efectividad de sus POES, tomando en cuenta la posibilidad de contaminación por agentes patógenos medio ambientales (*Listeria monocytogenes*) que puedan contaminar el producto (Revisar subcódigos de salida A2 y A3 del **Código 04**).

Asimismo, todos los equipos que por sus características utilicen agua, sus tuberías deben conectarse a los drenajes del establecimiento, con el fin de evitar acúmulo de agua con detritus en los pisos.

7.7.- Ventilación y extracción de aire, vapor, y calor.

Cuando se habla de áreas frías que involucran procesos y almacenaje, en lo primero que se piensa es en la condensación. La condensación es un problema ya que al generarse en techos, paredes y equipos que se encuentran en zonas de tránsito de personal pueden caer sobre el uniforme o equipo de protección como cascos y mandiles siendo una fuente de contaminación indirecta, asimismo puede contaminar de forma directa cuando se genera sobre equipos que son superficie de contacto directo con producto, en áreas donde se están procesando o almacenando productos (materias primas ó productos terminados, empacados o expuestos).

Si durante la inspección del personal veterinario o Supervisor se detecta condensación sobre un techo o superficie aérea y debajo de esta se observa producto cárnico, es necesario evaluar si la condensación apenas se está formando y se dará oportunidad a que el establecimiento aplique sus procedimientos de control (POES o Prerrequisitos) y logre garantizar de manera inmediata la protección del producto involucrado o la superficie de contacto directo. De no darse las condiciones de protección por parte del establecimiento o por no aplicar las acciones correctivas conforme a sus procedimientos no se debe permitir laborar en el área, hasta restituir las condiciones que garanticen la inocuidad del producto.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 36 de 54

El establecimiento deberá tener procedimientos para evitar o eliminar condensados, en los cuales, se especifiquen los métodos y las frecuencias de aplicación. También deberán existir procedimientos de monitoreo y verificación, así como acciones correctivas al encontrar una desviación.

Si la condensación en el área se observa de forma constante y está contaminado el producto, se debe solicitar al establecimiento una investigación mediante la **Forma SIS 02**, así como implementación de medidas preventivas para garantizar que estos eventos no se vuelvan a presentar, sustentándolo con el art. 214 fracciones II, IX del RLFSA y la NOM-008-ZOO-1994 puntos 5.5.2.1, 5.5.3, 5.5.3.8, 5.6.8 y 5,10,6.



7.8.- Oficina de la Inspección Veterinaria.

Las oficinas de la Inspección Veterinaria en los establecimientos TIF, además de cumplir con el mínimo espacio como lo marca la Normatividad Nacional deberá tomar en cuenta el número de inspectores que labora en el establecimiento, en el caso de frigoríficos (**Categoría 11**) no requerirán de regadera, deberá tomar en cuenta que la oficina requerirá equipo de cómputo con internet y equipo de impresión para las actividades de inherentes a las actividades de inspección y verificación, así como de teléfono. Debe de contar con todas las carpetas y documentación oficial requerida.



[Handwritten signature in blue ink]



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

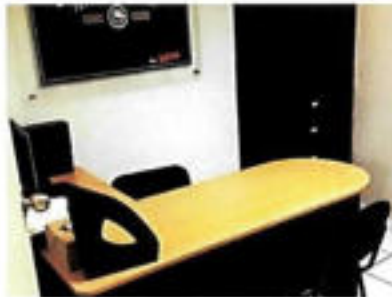
Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 37 de 54

El Supervisor verificará que la oficina esté debidamente equipada (escritorio, sillas, computadora, teléfono, luz suficiente, lockers, sistemas de comunicación electrónica), de acuerdo a la cantidad de personal veterinario y este equipo está en buenas condiciones. Es importante hacer mención al personal del establecimiento que la oficina es exclusivamente para uso del personal encargado de la inspección veterinaria y que es de alcance federal, que aun encontrándose dentro de las instalaciones propiedad del establecimiento, el personal del establecimiento no tendrá jurisdicción, solo el personal oficial o autorizado y se tendrá que respetar la documentación que en ella se almacena, mientras el establecimiento este dentro del Sistema Tipo Inspección Federal la oficina tendrá que ser respetada como tal.



7.9.- Perimetro exterior.

Es importante que las áreas perimetrales y vialidades estén pavimentadas, con la finalidad de evitar que el polvo del exterior ingrese a las instalaciones del establecimiento y esto se convierta un peligro para los bienes de origen animal que se procesan, elaboran o almacenan.



El personal veterinario debe constatar que el terreno del establecimiento presenta una adecuada inclinación en dirección de los drenajes, de tal forma, que se garantice, que no se van a presentar encharcamientos que puedan convertirse en un riesgo o fuente de contaminación hacia el interior del establecimiento.

Es importante constatar que exista cerco perimetral, muros exteriores, techos del establecimiento, colchones de adosamiento y puertas de los andenes de carga que se observen íntegros y cumplan su función.



Handwritten signature or mark.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 38 de 54

Las áreas de contenedores de basura y desechos no deben de representar riesgo de condición insalubre y éstos no deben ser fuente de atracción y refugio para fauna nociva.

El personal veterinario debe verificar que el establecimiento mantenga sanitariamente los perímetros exteriores, manteniéndolos en correcto orden y limpieza periódica. Por lo que se deben de revisar los registros que demuestran el saneamiento, estos deben de estar llenados, firmados y fechados. Asimismo, deben de reflejar la realidad de las condiciones sanitarias de las áreas perimetrales.



7.10.- Planta de tratamiento de agua.

Es importante revisar los alrededores de los establecimientos y en el caso que aplique se cuente con planta tratadora de agua y esta no represente una fuente de contaminación, generación de malos olores o plagas nocivas.



7.11.- Implementación y verificación del programa de control de fauna nociva.

Se debe constatar que el establecimiento demuestre la implementación del programa de control de fauna nociva, registrando las acciones correctivas y preventivas ante las desviaciones, que los registros se encuentran fechados y firmados por la persona que realiza la actividad y la persona que realiza la verificación por parte de la empresa, revisar las recomendaciones emitidas por el encargado del control de fauna nociva.

El personal veterinario debe revisar los informes del prestador del servicio, las actividades del programa de fauna nociva (revisión, limpieza, abastecimiento de las estaciones de control; aplicación de insecticida y/o químicos de control de fauna nociva, hallazgos de fauna nociva y/o factores que fomenten la atracción y proliferación de la misma). Con esto asegurar que al interior del establecimiento no se encuentren insectos así sea por lo menos uno, sino esto será indicio que las barreras establecidas por el control de plagas no están funcionando y deberán reevaluar su programa.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 39 de 54

El establecimiento debe realizar actividades de verificación al programa de fauna nociva ejecutado por el prestador del servicio, constatando que el programa funcione al 100 %, así como verificar que los exteriores sean revisados a detalle con la finalidad de evitar la formación de nidos.



El establecimiento debe realizar las acciones correctivas y preventivas competentes al resultado del informe del prestador de servicios, dichas acciones deben ser registradas en algún formato para su seguimiento y cierre. Con esto asegurar que no se vuelvan a presentar.

El personal veterinario debe verificar *in situ*, el funcionamiento de los equipos de control de fauna nociva; así como verificar si existe presencia de fauna nociva, ya sea de manera independiente o de manera conjunta para verificar que haya un control de plagas en las instalaciones del establecimiento.



7.12.- Vehículos para el transporte de bienes de origen animal.

Se debe de constatar que las cajas para el transporte de bienes de origen animal en su interior sean de materiales de fácil lavado, resistentes a la corrosión y ácidos grasos, de tal forma que garanticen la sanidad, en caso de transportar productos refrigerados y congelados, las cajas transportadoras cuentan con un sistema de refrigeración para mantener las temperaturas y se encuentran en buenas condiciones.

Por lo anterior el establecimiento debe de contar con un área para el lavado y desinfección de vehículos debidamente equipada, constando esta actividad ó en su caso constatar que el vehículo haya sido lavado y desinfectado debiendo contar con la constancia de lavado y desinfección de un establecimiento aprobado para realizar esta actividad.

El establecimiento debe de prever que, en caso de accidente o descompostura del transporte, se contemple la segregación de producto dañado que no se considere apto para consumo, así como la revisión de la cadena de frío.



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 40 de 54

El personal veterinario debe revisar que se registre correctamente y en tiempo real el pre-embarque de producto. Verificar las condiciones de carga (frío, instalaciones, trazabilidad, limpieza) de cada embarque que realice el establecimiento. En el caso de establecimientos frigoríficos durante la operación el personal veterinario deberá verificar cada uno de los transportes que ingresen o salgan de este con la finalidad de que cumplan.

En caso de no conformidades, se realizan las acciones correctivas conforme a procedimiento escrito por el establecimiento, de ser necesario el rechazo del transporte.



7.13.- Equipos y utensilios de contacto directo.

Todos los equipos que se utilizan en los procesos deben ser de materiales de acero inoxidable, plástico, polietileno u otro material que garantice que las superficies de contacto son lisas, de fácil lavado y resiste los ácidos grasos, las uniones deben ser continuas, es importante que las superficies que no tienen contacto se laven y desinfecten con el mismo interés que sus superficies de contacto. Las partes que se puedan desarmar de los equipos deben retirarse cuando se pretendan hacer actividades pre-operacionales, esto también facilita su inspección.

La ubicación de los equipos debe permitir su fácil lavado, esto es, que todos los equipos y utensilios de limpieza y el personal que hace estas actividades, puedan realizar sus procedimientos sin ser ellos mismos fuentes de contaminación, estos espacios deben permitir las actividades de inspección por parte del personal veterinario. Las reparaciones en este tipo de equipos deben realizarse de tal manera que la superficie reparada quede lo más lisa posible.



7.14.- Implementación del programa de calibración de equipos.

El personal veterinario debe revisar que se cumpla con la calibración de los equipos, mediante la certificación de los mismos, en específico de todos aquellos que tengan que ver con el proceso de productos (básculas y termómetros) (Código 2).

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 41 de 54

Los equipos (básculas, termómetros), deben estar calibrados, la empresa deberá tener patrones calibrados, para realizar la calibración diaria de sus equipos.

Los patrones de la empresa deberán ser calibrados cuando menos una vez al año por una empresa externa. Si el establecimiento no cuenta con registro que avalen la calibración de sus equipos y con patrones para sus calibraciones, la empresa estará incumpliendo con el Art. 214 fracción IX del RLSA.

Todos los equipos de medición incluyendo los equipos patrones deben estar debidamente identificados, de tal forma que estos no causen confusión al momento de su registro y uso.

Se debe revisar que el establecimiento cuente con registros conforme a frecuencia, el resultado de la actividad de calibración y su verificación; en caso de encontrar desviaciones, se registran acciones correctivas y preventivas de acuerdo a su programa escrito. Se le verificará si ha realizado la calibración anual por parte de un tercero y si los patrones cuentan con certificado de calibración.

VIII.- CÓDIGO DE SALIDA "C" PRERREQUISITOS ASOCIADOS A PROCESO

8.1.- El personal que labora en áreas de proceso está capacitado.

El personal debe constatar la implementación del programa anual de capacitación para el personal que labora en las diferentes áreas de producción.

El establecimiento debe mostrar los expedientes de capacitación, las listas de asistencia, evaluaciones del personal, constancias obtenidas, material de capacitación y tiempo de duración de cada uno de los módulos de capacitación, el programa de capacitación debe ser acorde con la(s) categoría(s) de producto(s) que procesa el establecimiento, además es importante que esta sea continua para reforzar los conocimientos del personal que está involucrado en las operaciones del establecimiento.

En establecimientos de sacrificio debe contar con un programa de capacitación e inducción continua para todo empleado que participe en el trato humanitario y muerte de los animales de abasto, impartido por personal capacitado y calificado. Esta capacitación deberá hacerse cada que ingrese personal al establecimiento. El personal que imparte los cursos, ya sea personal de la empresa o externo, debe demostrar que está capacitado para impartir el curso de bienestar animal, POES, HACCP, etc., ante una instancia autorizada o acreditada, no bastará con que una sola persona del establecimiento cuente con la capacitación y este a su vez sea el portador de la transmisión del conocimiento, ya que no será válida.




**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 42 de 54

8.2.- Control de materias primas cárnicas y no cárnicas.

Los establecimientos deben contemplar la evaluación a sus proveedores de forma inicial y posteriormente visitas programadas.

El establecimiento debe contar con un listado de todos sus proveedores tanto de materias primas cárnicas como no cárnicas, de los que deben tener al menos los siguientes datos: productos que provee, ficha técnica del producto, gerente o responsable de la empresa dirección y teléfono.

El personal veterinario debe constatar que, al ingresar a los almacenes de materias primas, envases, empaques y embalajes, estos se clasifiquen y segreguen, de tal forma que aquellos aditivos restringidos se encuentren bajo llave y los alérgenos separados de las demás materias primas, envases, empaques o embalajes con la finalidad de que estos no sean una fuente de contaminación cruzada.

**8.3.- Material de envases.**

Se debe de constatar que el establecimiento cuenta con ficha técnica y cartas garantía de sus proveedores que demuestran que el empaque primario y secundario sean de materiales que puedan estar en contacto con alimentos para consumo humano y que no causen contaminación al producto que van a guardar.



Se debe constatar de manera física y visual que el establecimiento cuente con un área específica para mantener el control sanitario de los envases, material de empaque y embalaje durante su almacenaje, distribución y utilización. Llevar registros por el personal responsable que nos demuestre que en verdad estos envases no son fuente de contaminación, debido a un almacenaje inadecuado que los exponga al medio ambiente.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 43 de 54

8.4.- Grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos.

El personal veterinario debe constatar que el establecimiento realmente mantenga y cuente con las fichas técnicas de los productos químicos para el mantenimiento de los equipos, que estas sean de grado alimenticio y que no sean una fuente de contaminación al momento de ser utilizada o que sean salpicadas de manera accidental.

Las fichas técnicas deben de concordar con los productos almacenados. Para esto se debe verificar personalmente el ingreso y mantenimiento de estos químicos y de manera conjunta constatar que la aplicación sea de forma correcta por el personal calificado para realizar esta práctica y no se contaminen los bienes de origen animal.

Se debe revisar los registros del establecimiento, los cuales deben contemplar como mínimo el nombre del producto, fecha de entrega, volumen de entrega, firma de entrega y firma de recibido.



Se debe de verificar que el establecimiento mantenga bajo control el almacenaje (bajo llave) y su uso durante los procesos (identificado, en recipientes resistentes, etc.)



Las grasas y químicos utilizados para el mantenimiento de equipos deben de ser de grado alimenticio, contar con fichas técnicas y manipularse de forma segura acorde a políticas de BPM's, solo por el personal capacitado previamente.

8.5.- Implementación programa de trazabilidad.

El personal veterinario debe constatar que el establecimiento tenga en su poder registros de todas las materias primas (lotes) y productos terminados (lotes) mediante bitácoras, hojas viajeras, etc. Se debe de revisar que el establecimiento pueda relacionar el lote del etiquetado (lote, fecha de producción, fecha de caducidad, etc.), con toda la cadena de producción para determinar qué materias primas fueron utilizadas y así determinar el origen de cada una de ellas y que pueda entregar esta información cada vez que el personal veterinario lo solicite.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 44 de 54

En establecimientos de sacrificio la trazabilidad debe iniciar desde el ingreso del ganado en el área de sacrificio, el establecimiento debe de hacer la correlación de todas las partes obtenidas del proceso (canal vísceras, cabeza, piel, patas), de tal forma que garanticen la trazabilidad del origen del animal del cual fue obtenido (**no aplica para aves**). Se debe utilizar medios de identificación para no mezclar partes de animales diferentes.

En almacenes frigoríficos (centros de distribución) se demuestra a trazabilidad y rastreabilidad de todos los productos que ostentan la certificación TIF. En la movilización, si utiliza lote consolidado debe demostrarse la lotificación en el AMTIF y documentos de soporte.

Se debe verificar que el establecimiento identifica todas sus materias primas, empaques, y embalajes, acorde a su procedimiento.



8.6.- Desafío del programa de trazabilidad.

Es muy importante que el establecimiento realice ejercicios de trazabilidad y rastreabilidad acorde a lo estipulado en su programa mínimo anual, aquí se debe verificar que realmente el establecimiento lo realice bajo las condiciones estipuladas y que se cumpla la meta al 100%.



Se debe constatar que el establecimiento demuestre la implementación de las acciones correctivas, preventivas y analizar las causas raíz en caso de que el ejercicio de trazabilidad-rastreabilidad demuestre que su programa falló.

En caso de productos de exportación, se debe presentar correctamente la trazabilidad que acompaña la solicitud del CZE, ya que sin esta no se debe de expedir el CZE (hoja pre-embarque).

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 45 de 54

8.7.- Mantenimiento del programa de recupero de producto (recall).

El personal veterinario debe verificar que el establecimiento lleve a cabo dos ejercicios durante el año para evaluar la efectividad de su programa de recupero de producto. En caso que un ejercicio demuestre que no fue capaz de identificar el producto y sus componentes en cada eslabón de la cadena de producción, almacenaje, y distribución; se establece un plan de acción para solventar las no conformidades. En el caso de los frigoríficos y centros de distribución debe recordarse que son el último filtro en la movilización de productos, por lo que el recupero de productos coordinado entre los frigoríficos y los propietarios del producto es importante.

Posterior a las acciones correctivas, se vuelve a desafiar el ejercicio de recuperación producto. Con la finalidad de que el establecimiento demuestre que ha cumplido con sus procedimientos de recuperación de producto.


8.8.- Implementación del procedimiento para productos no comestibles.

El personal veterinario debe constatar que el establecimiento mantenga un código de identificación para los contenedores de producto no comestible en las diferentes áreas de proceso, con la finalidad de que no se mezclen con producto comestible y se genere contaminación cruzada.

El establecimiento debe proporcionar en los puntos de inspección oficial contenedores para decomiso, estos se deben encontrar bajo control y uso exclusivo del personal veterinario del establecimiento.

El personal veterinario debe de verificar *in situ* si los productos no comestibles se identifican, segregan, custodian y disponen correctamente, de forma que no represente riesgo a las áreas y procesos de productos comestibles.

La planta de rendimiento debe generar algún documento que garantice la recepción de dicho producto; este documento se correlaciona con la información emitida por el establecimiento. Esto con la finalidad de comprobar que la planta de rendimiento se está llevando los despojos.

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con contrato vigente con planta de rendimiento, u otros sistemas autorizados por la Secretaría. Se debe cotejar que realmente es confiable y que la planta de rendimiento este activa y autorizada por la Secretaría. En caso de no contar con el contrato vigente el personal veterinario debe generar una ND, tomar las medidas preventivas para que el establecimiento realice la contratación de la planta de rendimiento a la brevedad e informar de manera directa al supervisor de establecimientos TIF.

El establecimiento debe mantener los registros de las salidas de producto no apto para consumo humano a planta de rendimiento que identifican la cantidad de kilos a planta de rendimiento, especie, fecha de salida del producto, transporte que lo retira (placas), nombre de la planta de rendimiento y documento zoonosanitario (AMTIF o AMDH), el establecimiento debe realizar la salida en presencia del personal veterinario.



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 46 de 54

8.9.- Implementación del programa de BPM.

El personal veterinario debe constatar que el establecimiento mantenga los registros de monitoreo y verificación de BPM's firmados y fechados, de acuerdo a las frecuencias establecidas. Asimismo, exista la documentación donde se registre la reevaluación de las BPM en caso de ser necesario.

Se debe verificar que se cumplan las políticas de BPM donde se eviten malos hábitos (por ejemplo; escupir, toser, no portar uniforme de forma adecuada, transitar en áreas que no correspondan, etc.). Es de suma importancia revisar en cualquiera de las áreas del establecimiento, pero aún más en áreas de proceso que no se utilice maquillaje, aretes, relojes ya que pueden ser una fuente de contaminación a los bienes de origen animal.

Se debe verificar que el establecimiento cumpla con los procedimientos de control de tráfico de los empleados, equipos, utensilios, herramientas, materias primas, entre otros, para que no sean un factor de contaminación cruzada, el fin es que de áreas sucias el personal no vaya a áreas limpias.



Se debe de verificar que se cumplan los procedimientos de control del proceso (por ejemplo; velocidad y capacidad de sacrificio, velocidad y capacidad de corte, capacidad de procesamiento y almacenamiento, esterilización de herramientas y utensilios, entre otros). Cuando la velocidad en el proceso de corte y deshuese es más rápido que la de empacado lo más común es que el producto se acumule en las mesas, provocando lentamente el aumento de temperatura de los productos, siendo un factor de riesgo en el crecimiento de microorganismos capaces de causar daño a la salud.

Cuando se realizan procedimientos de intervención para mantenimientos (antes y durante las operaciones) preventivos y/o correctivos; verificar que se realicen con las medidas de sanidad que eviten contaminación cruzada por agentes físicos (materia extraña), químicos (grasas, solventes, lubricantes) y biológicos. Es importante que las empresas tomen medidas precautorias cuando van a realizar la reparación de equipos durante la operación, si bien esto está permitido deberán aislar el área, retirar la pieza dañada, realizar la revisión del equipo operando sin procesar, retirar los restos del excedente de lubricante y en caso de ser necesario someterlo a un POES operacional, que garantice que la superficie es apta para que se procesen bienes de origen animal.

El personal veterinario debe verificar que se cumplan los procedimientos sobre las condiciones de higiene (buenas prácticas de almacenaje) que deben prever en la recepción, inspección, almacenaje, consolidación y distribución de materias primas, empaques y productos terminados. Todas las materias primas que ingresan a los establecimientos deben apegarse a la descripción de manejo de los productos conforme a sus fichas técnicas, es por eso que, si el producto es refrigerado y el empaque secundario lo indica, esta instrucción debe estar escrita en la ficha técnica y por lo tanto respetarse y registrarse, asimismo, el área de almacenaje debe conservar las condiciones de higiene que garanticen que esta no perderá su garantía de inocuidad.

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 47 de 54

Se debe verificar que el personal de calidad del establecimiento observe y constate visualmente los procedimientos que contemplan el programa de BPM's durante los turnos de proceso y en su caso observar que se realicen y documenten acciones correctivas en tiempo real, garantizando el restablecimiento de las condiciones sanitarias del personal, proceso, sus herramienta y equipos de trabajo. El personal veterinario debe observar que el personal de calidad que lleve a cabo estas acciones, por lo tanto, debe conocer los procedimientos de la empresa para poder determinar si la tarea se está llevando a cabo, así como el llenado de los registros.

En caso de que exista un producto contaminado, se aplica correctamente la disposición del producto. Los establecimientos deben establecer protocolos como el rechazo, la aceptación parcial o total con reacondicionamiento, siempre y cuando este garantice que las materias primas pueden utilizarse para el proceso de los bienes de origen animal.

El personal veterinario debe revisar que existan ayudas visuales que vayan relacionadas con el reglamento de BPM e higiene personal publicado, esto con la finalidad de ayudar a dar cumplimiento de manera visual a los manuales de BPM y concretar el entrenamiento con el proceso de la capacitación inicial.

Es importante observar que el personal operativo, gerencias, dueños del establecimiento e inclusive el personal veterinario conozca y respete el reglamento de BPM



Es importante verificar que los operarios cumplan con el adecuado lavado de botas y manos en la aduna sanitaria antes de ingresar a las áreas de proceso y lavar sus manos durante la operación, de acuerdo a la frecuencia establecida o cuando estas se contaminen, además de un adecuado lavado de mangas, guantes, mandiles y de utensilios al iniciar, durante y después de las operaciones.

El establecimiento debe demostrar que su personal se encuentra capacitado para evitar el ingreso de joyería, sin maquillaje ni perfumados. Estos procedimientos deben ser desarrollados en conjunto con el personal operativo, vigilados por el personal de calidad y revisar antes de ingresar, durante y al final del proceso.

8.10.- Estado de la ropa de trabajo.

Se debe revisar que el establecimiento contemple un código de identificación de vestimenta del personal que se utiliza en las diferentes áreas del establecimiento, de tal forma que se eviten retrocesos o cruzamientos que puedan ser una fuente de contaminación, esto con la finalidad de diferenciar a que área pertenece cada persona.



[Handwritten signature]

**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 48 de 54

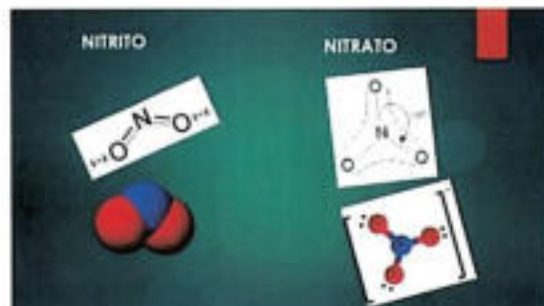
Es importante constatar que exista servicio de lavandería dentro de las instalaciones del establecimiento, para que día a día el personal ingrese con vestimenta limpia y evitar contaminación cruzada, en el caso de los frigoríficos que cuenten con un contrato vigente con una empresa externa de lavandería, para asegurar la limpieza del equipo de trabajo.



Se debe considerar que existan ayudas visuales que describan el procedimiento y uso de la vestimenta, colocación de cofias y cubre bocas, el personal veterinario debe verificar visualmente el cumplimiento durante los turnos de proceso. En caso de que se contamine alguna persona o equipo con material purulento o fluidos de animales enfermos, canales contaminadas, vísceras o sus partes, los establecimientos deben mantener procedimientos para controlar la vestimenta contaminada.

8.11.- Mantenimiento del control sobre aditivos, como nitritos y nitratos.

Se debe de verificar que el establecimiento cuente con ficha técnica y hoja de seguridad de los aditivos restringidos, éstos deben coincidir con los descritos en sus procedimientos.



El establecimiento debe tener estricto control sobre aditivos como nitritos y nitratos, verificar que los mantiene bajo llave y debidamente identificados durante su resguardo y distribución. Asimismo, el establecimiento debe de conservar los registros de las entradas y salidas de estos productos, para evitar una sobredosificación.

Los registros deben contemplar el lote, fecha de entrega, el aditivo restringido, la cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe.

El personal veterinario debe revisar los muestreos y análisis de laboratorio que realiza el establecimiento sobre sus productos terminados para garantizar la cantidad permitida de aditivos restringidos. Los resultados deben de ser registrados y mantenidos cuando menos durante 6 meses.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 49 de 54

En caso de desviaciones el establecimiento debe implementar las acciones correctivas de acuerdo a su procedimiento, tales como el reproceso, medida que puede ser efectiva para disminuir la concentración de estos.



8.12.- Control sobre los alérgenos.

Se debe de verificar que el establecimiento cuenta con las fichas técnicas y hoja de seguridad de alérgenos, y que éstos coinciden con los descritos en sus procedimientos. El establecimiento debe de mantener estricto control sobre los alérgenos. (Se observan debidamente identificados y segregados de los no alérgenos).

El establecimiento debe de controlar los registros de las entradas y salidas de estos productos.



Los registros que debe de revisar el personal veterinario deben contener como mínimo, pero no limitarse a estos, lote, fecha de entrega, nombre del alérgeno, cantidad entregada, el lote del producto del cual va a ser parte, firma de quien entrega y de quien recibe. En caso de formular y procesar productos alérgenos y no alérgenos se implementan medidas de seguridad (por ejemplo: limpiezas pre operacionales, orden en la programación de la producción, declaración en etiqueta, etc.), a fin de evitar contaminación cruzada.

En caso de desviaciones el establecimiento implementa las acciones correctivas de acuerdo a su procedimiento.

8.13.- Justificación del estado de salud de los empleados.

Los registros del estado de salud de los empleados deben estar disponibles para la verificación o supervisión del personal veterinario de la DETIF.



**MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

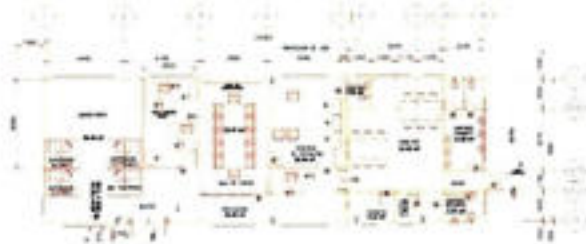
Página: 50 de 54

En caso de que el establecimiento no se apegue a las acciones correctivas establecidas en su procedimiento escrito cuando se presenten desviaciones, como la presencia de personal enfermo o de un programa de salud de los empleados inadecuado, el personal veterinario deberá tomar acciones para no permitir el ingreso de personal con signos de alguna posible enfermedad (respiratoria, cutánea, digestiva), a las áreas de proceso donde se tenga contacto directo con producto expuesto y realizar una ND, sustentando dicho documento en el punto 17.1 y 17.2 de la NOM-009-ZOO-1994.

8.14.- Los Flujos del personal y de los procesos.

El personal veterinario debe verificar y en su caso notificar las modificaciones a las instalaciones e incumplimientos a las condiciones de la certificación original mediante la verificación de las **Formas SIS 11**, a través del cronograma de programación de tareas (**Forma SIS 01**) que mensualmente debe realizar y las desviaciones asentadas en la **Forma SIS 10** o **Forma SIS 02** cuando la inocuidad de los procesos y productos se vea comprometida a raíz de esas modificaciones.

Durante la visita de Supervisión, el Supervisor además de realizar la revisión de los controles de los Médicos y las **Formas SIS** antes mencionadas, constatará que las instalaciones y flujos de procesos continúan conforme los planos certificados y en caso de modificaciones lo notificará al establecimiento mediante **Forma SIS 03**.



8.15.- Implementación del programa de control de materia extraña.

Se debe constatar que el establecimiento realiza actividades y muestra evidencia del monitoreo y verificación para el control de materia extraña, el personal veterinario debe revisar el análisis de causa raíz del establecimiento mediante el cual determinó el origen de la materia extraña.



MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 51 de 54

8.16.- Implementación del procedimiento de identificación, segregación y disposición de producto no conforme.

El establecimiento debe realizar los registros de los lotes de los productos no conformes, así como la causa, con la finalidad de que exista una menor cantidad. Dar seguimiento a los casos para realizar acciones correctivas y preventivas. El establecimiento debe demostrar que el producto no conforme se retiene, a fin de garantizar que no saldrá al mercado, y que está debidamente resguardado por el equipo de calidad.



El personal veterinario debe dar seguimiento a los registros realizados por el establecimiento constatando que concuerden con la cantidad de producto involucrado, el personal veterinario debe abstenerse de firmar cualquier registro implementado por el establecimiento, cada semana debe revisar estos registros e informar al Supervisor de los hallazgos encontrados.



[Handwritten signature]

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
Clave: MTF-SSN-SIS-04	Versión: 00	Fecha: abril 2020	Página: 52 de 54

IX. - REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AECI,IICA. Organización Institucional para el Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos. El caso de la Región Centroamericana. San José, Costa Rica 1999.
- AECI,IICA. Organización Institucional para el Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos. El caso de la Región Andina. San José, Costa Rica 1999.
- AECI,IICA. Industria Cárnica Guía para la Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control ARPCC. San José, Costa Rica 1999.
- Andrés, A., 1996, Toxicología de los Alimentos, Editorial Hemisferio Sur S.A., 2ª Edición
- Arter D. R., Quality Audits for Improved Performance, 2ª Edition, Milwaukee, ASQC Quality Press, 1994.
- Barker J. And McKenzie, A. Review of HACCP and HACCP-Based Food Control Systems.
- Codex Alimentarius. ALINORM 97/13 Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control(HACCP) y Directrices para su Aplicación 1997.
- Codex Alimentarius. ALADI/SEC/di/1277. Proyecto del Programa de Cooperación para el 2000, en el Campo de la Inspección y Certificación de Calidad de los Alimentos. 2000.
- Fernández Escartín E. 2008. Microbiología e Inocuidad de los Alimentos. Querétaro, México. Universidad Autónoma de Querétaro (2º Ed.). Pp. 967.
- NORMA Oficial Mexicana 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 y su modificación del 10 de febrero de 1999.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne y sus modificaciones del 12 de noviembre de 1996 y del 31 de julio de 2007.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo para éstos.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994- "Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización".
- NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Diario Oficial de la Federación.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Diario Oficial de la Federación, 4 de octubre de 1995, p 17.

MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL			
--	--	--	--

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 53 de 54

NORMA Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Diario Oficial de la Federación, 28 de agosto de 1995, p 20.

NORMA Oficial Mexicana NOM-122-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos de la Carne. Productos cárnicos, curados y cocidos, y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones Sanitarias. Diario Oficial de la Federación 13 de diciembre de 1995, p 63.

Reglamento del Control Sanitario de Productos y Servicios. Diario Oficial de la Federación, 9 de Agosto de 1999.

Universidad de Guadalajara, 1999, Agentes Patógenos Transmitidos por Alimentos, Volumen I, Guadalajara, Jalisco, México.





MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS EN ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL

Clave: MTF-SSN-SIS-04

Versión: 00

Fecha: abril 2020

Página: 54 de 54

FIRMAS Y CAMBIOS

Revisó

MVZ JORGE PAREDES PÉREZ
Director de Establecimientos Tipo Inspección Federal

Autorizó

Q.F.B. AMADA VÉLEZ MÉNDEZ
Directora General de Inocuidad Agroalimentaria,
Acuícola y Pesquera

Cambios

Revisión	Fecha	Descripción
00	Abril 2020	Elaboración