

	Dirección de inocuidad de los alimentos Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	PR-SOIC-01
		Versión	01
	Procedimiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	1 de 5

# PROCEDIMIENTO DE LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO

## Generalidades

El MAGA por medio de la Dirección de Inocuidad se debe aprobar y autorizar los establecimientos que cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en los Acuerdos Gubernativos 969-99, 384-2010 y 411-2002.

## Procedimiento

1. Se debe presentar la solicitud de licencia sanitaria de funcionamiento (DIA-SOIC-R01) en la oficina de servicios al usuario (OSU) del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones.
  - a. En conjunto con la solicitud se deben adjuntar los siguientes documentos
    - i. *Persona jurídica:*
      1. Fotocopia de la escritura de constitución de formación de la sociedad debidamente inscrita en el Registro Mercantil general de la República.
      2. Fotocopia del nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en el Registro Mercantil General de la Republica.
      3. Copia del Dictamen Favorable extendida por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales.
    - ii. *Persona individual:*
      1. Fotocopia de patente de comercio
      2. Fotocopia de cedula de vecindad
      3. Copia del Dictamen Favorable extendida por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales.

Nota: Para el caso de plantas de transformación y mataderos debe de adjuntarse un juego de planos de las instalaciones. Y según el AG 411-2002 Cap. IX Servicios de Inspección Autorizado o Delegado. Se deberá de adjuntar el formulario de solicitud de servicios de inspección autorizado o delegado.

- b. Debe de adjuntarse el recibo de pago de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento acorde al tipo de establecimiento solicitado.

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad

	Dirección de inocuidad de los alimentos Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	PR-SOIC-01
		Versión	01
	Procedimiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	2 de 5

**Tabla 1.** Tarifas para los servicios y anexos a las Licencias Sanitarias de Funcionamiento. Acuerdo Ministerial No. 137-2007.

SERVICIOS	TARIFA VIGENTE
Licencia Sanitaria de Funcionamiento de establecimientos de transformación, almacenamiento, acopio o distribución de alimentos no procesados de origen vegetal, animal e hidrobiológicos que operan dentro del territorio nacional.	US \$31.25 / Licencia / año
Licencia Sanitaria de Funcionamiento de rastros (mataderos), según su categoría: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A (Grande): Bov (100); Por (75); Aves (10000)</li> <li>• B (Mediano): Bov (50); Por (50); Aves (5000)</li> <li>• C (Pequeño): Bov (15); Por (10); Aves (2000)</li> <li>• D (Local): Bov (1); Por (1); Aves (100)</li> </ul>	US \$125.00/ Licencia / año US \$100.00/ Licencia / año US \$75.00/ Licencia / año US \$25.00/ Licencia / año
Delegación o renovación de la delegación de servicios	US \$62.50/ Licencia / año

2. Al recibir cada expediente completo, esta será enviado al Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos y se calendariza la inspección.
  - a. La fecha dependerá del volumen de solicitudes que se posea y se realizara en un periodo mínimo de un mes posterior a la recepción del expediente por el personal del Departamento. En caso de las renovaciones de LSF de plantas de transformación y mataderos deberá de realizarse una auditoria completa del sistema de inocuidad de acuerdo al plan enviado por el personal del Sistema de Inspección de Carnes (SOIC).
3. Para plantas de transformación y mataderos durante la época previa a su inspección, se solicitara por parte del Sistema Oficial de Inspección de Carnes (SOIC), enviar el formulario completo de caracterización de establecimientos Oficiales para abrir el expediente.
  - a. Durante la inspección, se evaluará la infraestructura de la planta de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estándares de Sanitización (POES) y Análisis de Peligros y

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad

	Dirección de inocuidad de los alimentos Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	PR-SOIC-01
		Versión	01
	Procedimiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	3 de 5

Puntos Críticos de Control (HACCP). Utilizando como guía la lista de verificación de cumplimientos básicos de inocuidad.

- b. Al médico veterinario autorizado o delegado evaluado se le auditaran los registros de inspección oficial al establecimiento, siguiendo los procedimientos descritos proporcionados por el SOIC para plantas certificadas.
- c. A toda inspección se le debe adjuntar:
  - i. Plano de la planta
  - ii. Diagrama de flujo del Sistema HACCP para cada producto
  - iii. Muestra de las etiquetas de los productos
4. Para almacenadoras se evaluará la infraestructura de la planta de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estándares de Sanitización (POES). Utilizando como guía la lista de verificación de cumplimientos básicos de inocuidad.
5. De existir no conformidades deben ser descritas utilizando la Solicitud de Acciones Correctivas (SAC) por el personal SOIC.
6. Al finalizar la auditoría a la planta, los oficiales miembros del SOIC deben emitir un informe técnico realizando una reunión de cierre mencionando las no conformidades encontradas durante su estadía en el establecimiento. Entregando estas copias a la alta gerencia y médico veterinario autorizado o delegado.
  - a. La copia del informe final de la visita debe ser firmada y sellada por el establecimiento y por miembros del SOIC.
7. Las no conformidades deben de ser evaluadas por el personal de la planta y presentar en un mínimo de 15 días hábiles un plan de acción a las autoridades miembros del SOIC, con fechas establecidas para su evaluación y aprobación.
8. Al ser estas cubiertas o solventadas deberán de solicitar una nueva inspección.
9. Si la re-inspección incurre en un rechazo o en no conformidades mayores, la solicitud de LSF será rechazada y deberán pagar nuevamente la tarifas que incurre dicho proceso.
10. Si la inspección o re-inspección se encuentra aprobada, los miembros del SOIC deben de emitir un dictamen favorable, extendiendo la LSF, asignando un número de identificación a la planta o almacenadora.

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad

	Dirección de inocuidad de los alimentos Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	PR-SOIC-01
		Versión	01
	Procedimiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	4 de 5

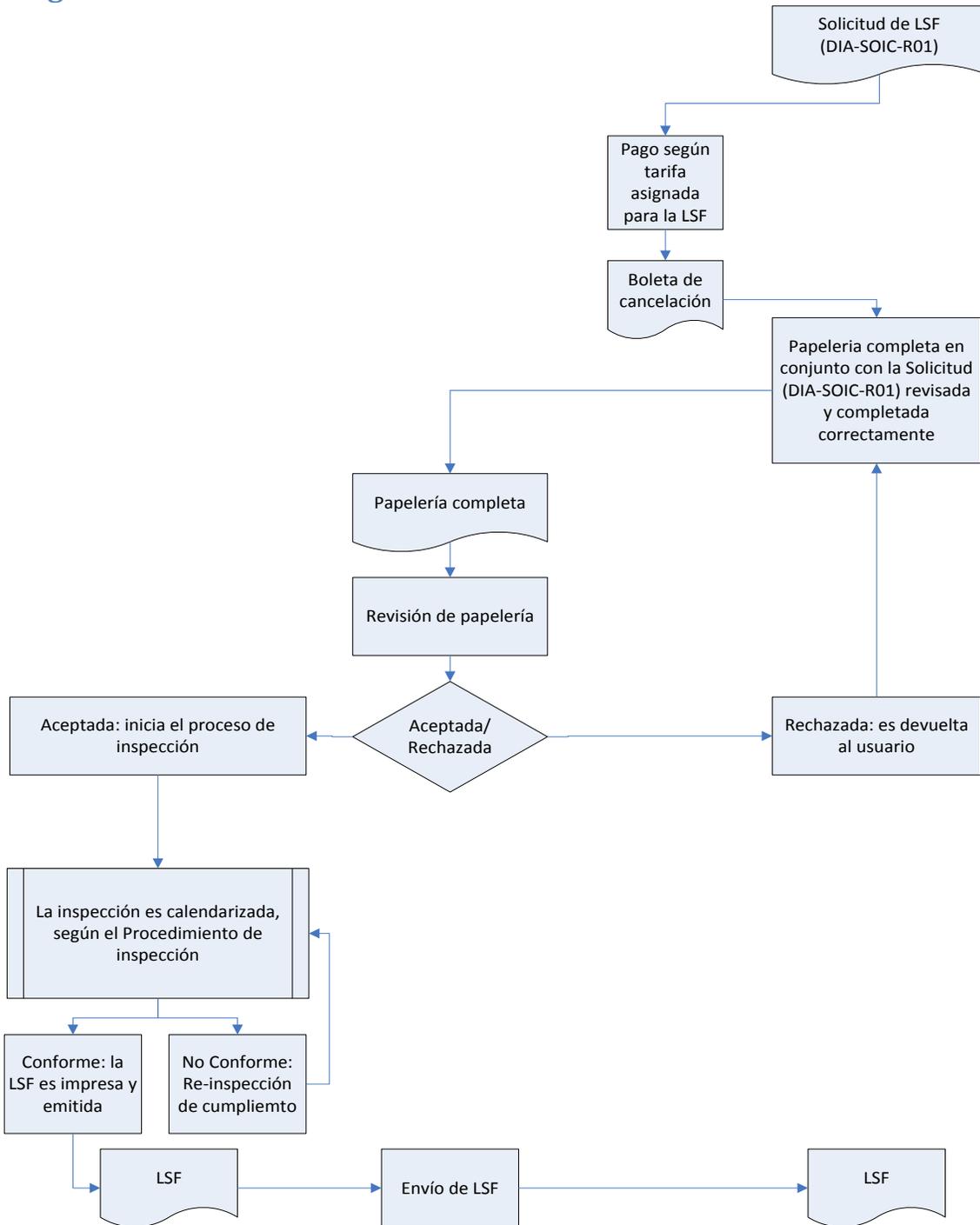
## Registros

Nombre	Código
Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento	DIA-SOIC-R01
Solicitud de Servicios de Inspección Autorizado o Delegados	DIA-SOIC-R02
Plan de auditoria oficial nacional	DIA-SOIC-R03
Procedimiento de Asignación de Nomenclatura para las Licencias Sanitarias de Funcionamiento	PR-SOIC-08
Caracterización de establecimientos bajo supervisión oficial	DIA-SOIC-R05
Guía de verificación de cumplimientos básicos de inocuidad	FORM SOIC – 10
Anexo I. Tabla de evaluación percentil para lista de verificación	DIA-SOIC-A01
Solicitud de Acciones Correctivas	FORMA-SUP-01

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC -	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad

	Dirección de inocuidad de los alimentos Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	PR-SOIC-01
	Procedimiento de Licencia Sanitaria de Funcionamiento	Versión	01
Fecha		26/02/2013	
Modificado			
		Página	5 de 5

## Diagrama



Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sistema Oficial de Productos Cárnicos – SOIC –	Jefe del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos	Director Inocuidad