	Dirección de inocuidad de los alimentos Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	PR-SOIC-02
		Versión	1
	Procedimiento de inspección sanitaria	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	1 de 4

PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA

1.1. Generalidades

El Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos mediante el Sistema Oficial de Inspección de Carnes – SOIC - debe verificar y validar los establecimientos, de acuerdo a los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en los acuerdos gubernativos 969-99, 384-2010 y 411-2002; utilizando sus manuales de procedimientos para la toma de decisiones.


1.2. Procedimiento

- 1) El formulario de solicitud de licencia sanitaria de funcionamiento (DIA-SOIC-R01) es recibido en las oficinas del SOIC enviado por el personal de la Oficina de Servicios al Usuario (OSU).
- 2) El Jefe del Departamento en conjunto con los supervisores asignan una fecha según disponibilidad y número de archivos ingresados previamente.
 - a. La fecha dependerá del volumen de solicitudes que se posea y se realizará 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 auditoría completa del sistema de inocuidad de acuerdo al plan enviado por el personal del Sistema de Inspección de Carnes (SOIC).

Nota: Posterior a la revisión documental el supervisor a cargo de la inspección deberá de visitar el establecimiento utilizando como base para su toma de decisiones el manual de procedimientos de inspección y verificación de los programas de sanitización y análisis de peligros y puntos críticos de control y reducción de patógenos (MAP-SOIC-01).

- 3) Al recibir el formulario DIA-SOIC-R01 el supervisor a cargo deberá de revisar si es un establecimiento nuevo o una renovación:
 - a. **Nuevo:** El supervisor a cargo deberá iniciar con una caracterización del establecimiento para archivo oficial.
 - b. **Renovación:** El supervisor a cargo deberá de solicitar el archivo del establecimiento ante la oficina de archivo en la Dirección de Inocuidad. El Oficial a cargo deberá de anotar la extracción del archivo oficial en el documento DIA-SOIC-R11 (Control de documentos SOIC).
- 4) Para plantas de transformación y mataderos durante la época previa a su inspección, se solicitara por parte del Sistema Oficial de Inspección de Carnes


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-02
		Versión	1
	Procedimiento de inspección sanitaria	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	2 de 4

(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 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 auditarán 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 (Con sus puntos críticos de control identificados)
 - iii. Muestra de las etiquetas de los productos
 - iv. Autorización del Servicio de Inspección Autorizado o Delegado por parte del Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos.
- 5) 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.
 - 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) De existir no conformidades deben ser descritas utilizando la Solicitud de Acciones Correctivas (SAC) por el personal SOIC.
 - 11) Al cumplir las no conformidades o la conformidad se emitirá la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

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-02
		Versión	1
	Procedimiento de inspección sanitaria	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	3 de 4

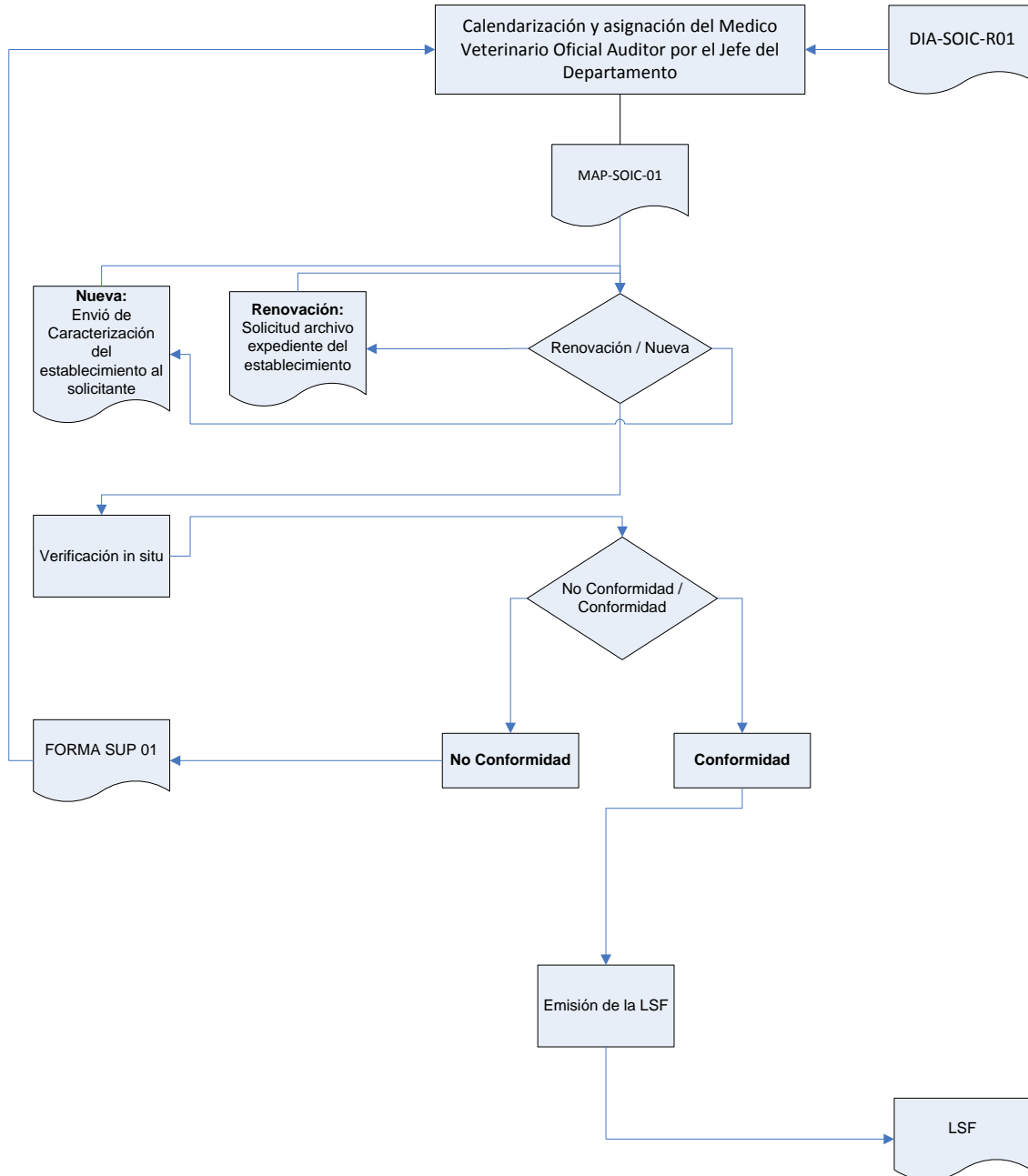
1.3. Registros

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
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
Autorización del Servicio de Inspección Autorizado o Delegado	

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



1.4. Diagrama



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