	Dirección de inocuidad de los alimentos Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos Sistema Oficial de Inspección de Carnes	Código	PR-SOIC-04
		Versión	1
	Procedimiento para inspección de origen	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	1 de 3

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCION DE ORIGEN


1.1. Generalidades

El MAGA por medio de la Dirección de Inocuidad debe aprobar y autorizar los establecimientos destinados al envío de productos cárnicos no procesados hacia Guatemala. Dicho procedimiento consta de la evaluación higiénico – sanitaria del establecimiento. Tomando en cuenta los criterios de auditoria estipulados en este procedimiento.

1.2. Procedimiento

1. El país de origen por medio de la autoridad oficial debe hacer llegar una solicitud de inspección del establecimiento a exportar hacia la Dirección de Inocuidad (carta del país exportador).
2. Dicha solicitud debe ser acompañada por el recibo de inspección de origen emitida por el Banco de Desarrollo Rural, S. A.
 - a. El pago debe ser realizando bajo el cobro servicios monto variable 281 servicio 4201 inspección de origen en el BANRURAL en Guatemala (Monto US\$ 375.00 o dicho monto en Quetzales a la tarifa de cambio del banco)
3. Al recibir dicha solicitud, esta es enviada al Departamento de Productos Cárnicos y Mataderos y se calendariza la inspección.
 - a. Enviando a la entidad oficial del país de origen el plan de auditoria (DIA-SOIC-R04) para dicho establecimiento.
4. 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 (DIA-SOIC-R05) para abrir el expediente.
5. Durante la inspección de origen, se deberá evaluar 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 (FORM SOIC - 10).
 - a. Al sector oficial evaluado se le auditaran los registros de inspección oficial al establecimiento, incluyendo los registros de residuos químicos y microbiológicos.
 - b. A toda inspección de origen se le debe adjuntar:
 - i. Licencia de Funcionamiento emitida por la autoridad oficial
 - ii. Certificado HACCP (en caso de ser emitido por la autoridad oficial)

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-04
		Versión	1
	Procedimiento para inspección de origen	Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	2 de 3

- iii. Plano de la planta
 - iv. Diagrama de flujo del Sistema HACCP para cada producto
 - v. Muestra de las etiquetas de los productos
6. De existir no conformidades deben ser descritas utilizando la Solicitud de Acciones Correctivas (SAC) (FORMA-SUP-01)
 7. Al finalizar la auditoria a la planta los oficiales del SOIC deben de emitir un informe técnico realizando una reunión de cierre mencionando las no conformidades encontradas durante su estadía en el establecimiento. Entregando estas copias al sector oficial, médico veterinario oficial y a la gerencia del establecimiento.
 - a. La copia del informe final (FORMA-SOIC-10) de la visita debe ser firmada y sellada por el establecimiento y por el ente oficial.
 8. Al cumplir dicha auditoria internacional las autoridades oficiales del país solicitante deben enviar un informe oficial a Guatemala, con el cumplimiento del 100% de las no conformidades.
 - a. El Departamento de Productos Cárnicos emitirá una autorización por medio de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento con la fecha de emisión y vencimiento.

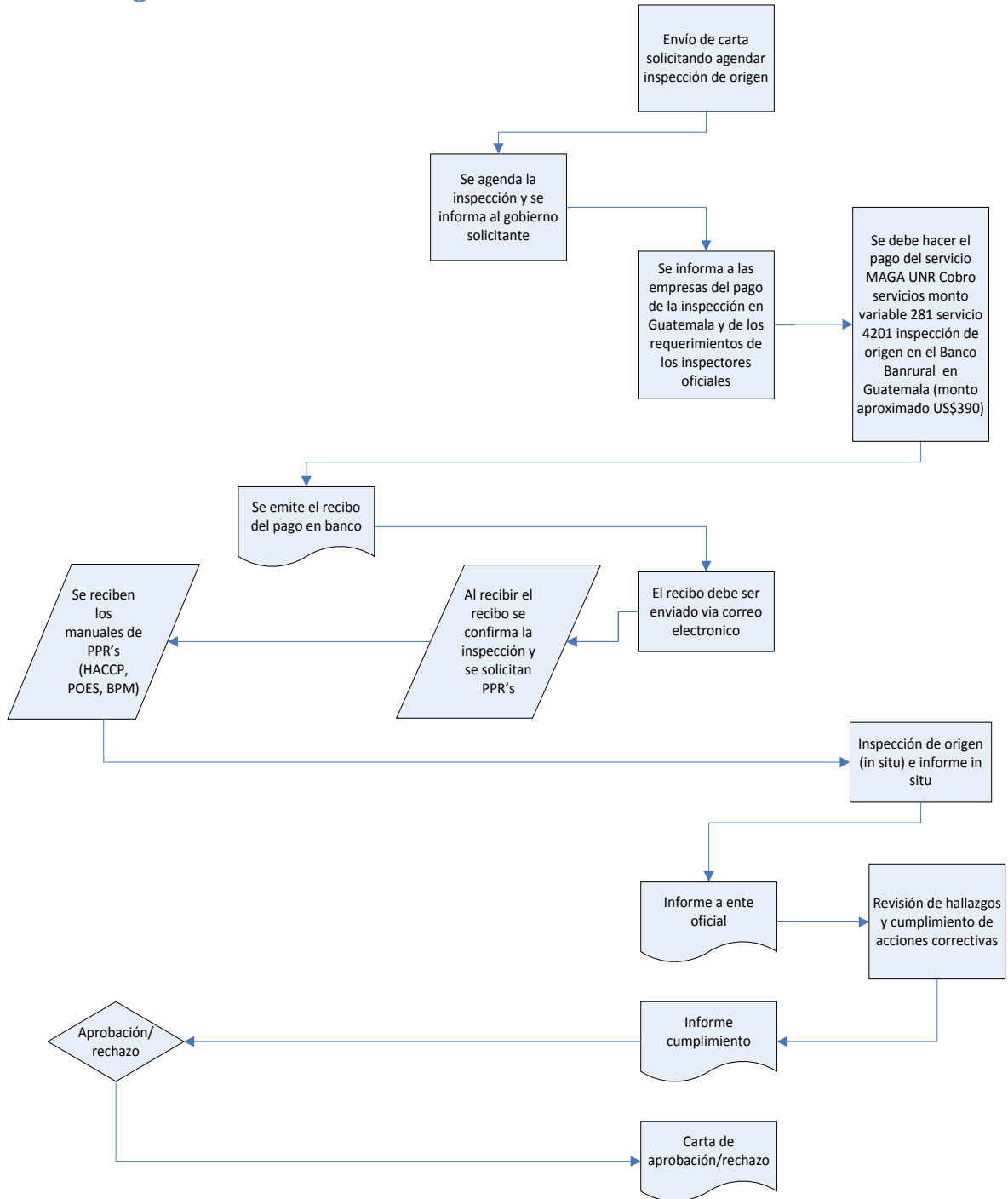
1.3. Registros

Nombre	Código
Solicitud de inspección internacional (Carta de solicitud del país exportador)	Número de registro del país solicitante
Plan de auditoria oficial internacional	DIA-SOIC-R04
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
Informe de Supervisión oficial (Solicitud de Acción Correctiva)	FORMA-SUP-01
Licencia Sanitaria de Funcionamiento	LSF

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-04
		Versión	1
Procedimiento para inspección de origen		Fecha	26/02/2013
		Modificado	
		Página	3 de 3

1.4. Diagrama



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