

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

## **REGLAMENTO GENERAL DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL**

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y  
GANADERÍA

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949 y sus reformas; artículo 28 2b, de la Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978 y sus reformas, Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), N° 8495 del 16 de mayo del 2006, Ley del Sistema Nacional para la Calidad N° 8279 de 2 de mayo de 2002- Este Reglamento se complementa con la siguientes legislación vigente:

1. Ley SENASA # 8495
2. Reglamento de la Estructura Organizativa del Servicio Nacional de Salud Animal N° 34310-MAG
3. Código Internacional de Practicas Recomendado-Principios Generales de Higiene de los Alimentos, *CAC/RCP 1-1969, Rev.4-200, CODEX*
4. Reglamento (CE) N° 178/2002 Principios y Requisitos Generales de la Legislación Alimentaria
5. RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios generales.

Considerando:

1°-Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana como bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

2°-La libre circulación de alimentos seguros y saludables es un aspecto esencial del mercado nacional y contribuye significativamente a la salud y el bienestar de los ciudadanos, así como a sus intereses sociales y económicos.

3°- En la ejecución de las políticas nacionales debe asegurarse un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas.

4°- Es necesario consolidar la confianza de los consumidores, de otros interesados y de los socios comerciales en el proceso de decisión en el que se basa la legislación alimentaria y en su fundamento científico, así como en las estructuras y la independencia de las instituciones que protegen los intereses sanitarios y de otra índole.

5°- Para asegurar la inocuidad de los alimentos es necesario tomar en consideración todos los aspectos de la cadena de producción alimentaria y entenderla como un continuo desde la producción primaria, hasta la venta o el suministro de alimentos al consumidor, pues cada elemento tiene el potencial de influir en la inocuidad alimentaria.

7 °- Es necesario asegurar la confianza de los consumidores y de los socios comerciales para un desarrollo abierto y transparente de la legislación alimentaria y a la correspondiente actuación de las autoridades públicas, que han de adoptar las medidas necesarias para

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

informar al público cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento puede presentar un riesgo para la salud.

8°- Es necesario garantizar que alimentos cumplen las regulaciones o los requisitos establecidos por el país importador. En caso contrario, los alimentos sólo pueden exportarse o reexportarse si el país importador ha manifestado expresamente su acuerdo. No obstante, es necesario garantizar que, incluso si hay acuerdo del país importador, no se exportaran o reexportaran alimentos perjudiciales para la salud.

9°- Es necesario establecer requisitos generales conforme a los cuales sólo deben comercializarse alimentos seguros, para garantizar un funcionamiento eficaz del mercado interno de esos productos.

10°- Es necesario establecer un sistema eficiente de rastreabilidad en las empresa alimentarias para poder proceder a retiradas específicas y precisas de productos, o bien informar a los consumidores o a la autoridad competente, y evitar así una mayor perturbación innecesaria en caso de problemas de inocuidad alimentaria.

11°- Es necesario asegurarse de que las empresas alimentarias, puedan identificar a la empresa proveedora de los alimentos, materias primas, los animales o las sustancias que pueden ser incorporados a su vez a un alimento, para garantizar la rastreabilidad en todas las etapas.

12°- Es esencial que los establecimientos, el público en general y las demás partes interesadas depositen su confianza en el SENASA, por esta razón, es vital asegurar su independencia, confidencialidad, imparcialidad, objetividad, alta calidad científica y técnica, transparencia y eficiencia.

13°- Es necesario regular y controlar la seguridad sanitaria e inocuidad de los alimentos de origen animal a lo largo de la cadena de producción alimentaria para la protección de la salud humana.

14°- Es necesario garantizar la calidad y seguridad sanitaria de los productos y subproductos de origen animal destinados al consumo nacional e internacional, en aplicación de las normas y requisitos establecidos.

Por tanto,  
DECRETAN:

Aprobar el **Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal para Consumo Humano**

## **TITULO I. CONSIDERACIONES GENERALES**

### **CAPITULO I. Disposiciones Generales**

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

### **Artículo 1°.- Objetivos**

- 1.1 Proporcionar los principios generales para asegurar un nivel adecuado de protección a la salud pública y de los intereses de los consumidores en relación con la inocuidad de los Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal para Consumo Humano, teniendo en cuenta que se garantice el funcionamiento eficaz del mercado interno y de exportación.
- 1.2 Proteger los intereses de los consumidores y ofrecerles una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen.
- 1.3 Prevenir las prácticas fraudulentas o engañosas; la adulteración de alimentos y cualquier otra práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.

### **Artículo 2°.- ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Reglamento establece los principios generales aplicables a nivel nacional, para todas las etapas de la captura, producción, manufactura, almacenamiento, transporte y distribución de los productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo humano y en particular a su inocuidad pero no a la producción primaria para uso privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo propio.

### **Artículo 3°.- DEFINICIONES O TERMINOLOGÍA**

**3.1 Alimento:** Sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente, incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.

**3.2 Establecimiento:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquiera actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

**3.3 Responsable (Gerente) de empresa alimentaria:** las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

**3.4 Riesgo:** la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

**3.5 Rastreabilidad:** la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o con probabilidad de serlo.

SENASA	Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.	Versión N° 01	15 febrero 2011
--------	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------------

**3.6 Etapas de la producción, transformación y distribución:** cualquiera de las fases, incluida la de importación, que van de la producción primaria de un alimento, inclusive, hasta su almacenamiento, transporte, venta o suministro al consumidor final, inclusive.

**3.7 Producción primaria:** la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarcará también la caza y la pesca.

**3.8 Consumidor final:** Último consumidor de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

## CAPITULO II. RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES

**Artículo 4°.-** Alimentos de Origen Animal Importados: Los alimentos importados al territorio nacional para ser comercializados deberán cumplir los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria nacional o con condiciones tanto de equivalencia como de acuerdos específicos con el país exportador.

**Artículo 5°.-** Alimentos de Origen Animal para la Exportación: Los alimentos exportados para ser comercializados en otros países deberán cumplir los requisitos pertinentes de la legislación nacional y con los requisitos del país de destino.

**Artículo 6°.-** Las gerencias y responsables de las empresas alimentarias se asegurarán, en todas las etapas de la captura, producción, manufactura, almacenamiento, transporte y distribución que tengan lugar en los establecimientos bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación nacional pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.

**Artículo 7°.-** Si un gerente o responsable de algún establecimiento considera o tiene motivos o sospecha que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de la legislación nacional, procederá inmediatamente a su retirada del mercado. Cuando los alimentos hayan dejado de estar sometidos al control inmediato de ese productor inicial, este informará de ello a las autoridades competentes.

**Artículo 8°.-** En caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el procesador informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de esa retirada y, si es necesario, recuperará los productos que ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de protección de la salud.

**Artículo 9°.-** El SENASA velará por el cumplimiento de la legislación nacional sobre alimentos de origen animal, y controlarán y verificarán que los responsables de empresas alimentarias cumplan los requisitos pertinentes de la legislación nacional en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución. Para tal fin, mantendrán un sistema de controles oficiales a todos los involucrados en la cadena alimentaria.

**Artículo 10°.-** El SENASA regulará asimismo las medidas y las sanciones aplicables a las infracciones de la legislación nacional.

**Artículo 11°.-** Los consumidores deben reconocer su función siguiendo las instrucciones pertinentes y aplicando medidas apropiadas de higiene de los alimentos.

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

**Artículo 12°.-** El responsable /propietario de empresa alimentaria que considere o tenga motivos para pensar que uno de los alimentos que ha comercializado puede ser nocivo para la salud de las personas deberá informar inmediatamente de ello a las autoridades competentes. El responsable también deberá informar a las autoridades competentes de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos para el consumidor final y no impedirá a ninguna persona cooperar, de conformidad con la legislación y la práctica jurídica nacional, con las autoridades competentes, ni la disuadirá de hacerlo, cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento.

**Artículo 13° . - Requisitos Generales de Inocuidad Alimentaria**

- a. No se comercializarán los alimentos que no sean inocuos
- b. Se considerará que un producto, subproducto y derivado de origen animal no es inocuo cuando: sea nocivo para la salud; no sea apto para el consumo humano y/o este adulterado
- c. A la hora de determinar si un producto, subproducto y derivado de origen animal es inocuo deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
  - 1. las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la captura, producción, manufactura, almacenamiento, transporte y distribución.
  - 2. la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta, u otros datos a los que el consumidor tiene por lo general acceso, sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para la salud que se derivan de un determinado alimento o categoría de alimentos.
- d. A la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud, se tendrán en cuenta:
  - 1. los probables efectos inmediatos, a corto y largo plazo de ese alimento, no sólo para la salud de la persona que lo consume, sino también para la de sus descendientes;
  - 2. los posibles efectos tóxicos acumulativos;
  - 3. la sensibilidad particular a una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.
  - 4. El programa nacional de residuos tóxicos y microbiológicos
- e. A la hora de determinar si un producto, subproducto y derivado de origen animal es apto para el consumo humano, se tendrá en cuenta si este resulta aceptable basados en los resultados de los análisis laboratoriales y criterios sensoriales de acuerdo al producto analizado.
- f. Cuando un alimento que no sea inocuo pertenezca a un lote de de productos de la misma clase o descripción, se determinará que todos los alimentos contenidos en ese lote tampoco son seguros o inocuos, salvo que una evaluación detallada demuestre que el lote es seguro.
- g. La conformidad de un alimento con las disposiciones específicas que le sean aplicables en la legislación nacional o internacional no impedirá que las autoridades competentes puedan tomar las medidas adecuadas para imponer restricciones a su comercialización o exigir su retirada del mercado cuando existan motivos para determinar que a pesar de su conformidad, el alimento no es seguro.
- h. A falta de regulaciones específicas, se considerará inocuo un alimento si es conforme a las disposiciones específicas de la legislación nacional o internacional

**Artículo 14° . - Presentación de los productos**

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

Sin perjuicio de disposiciones más específicas de la legislación alimentaria, el etiquetado, la publicidad y la presentación de los alimentos, incluidos su forma, apariencia o envasado, los materiales de envasado utilizados, la forma en que se disponen los alimentos y el lugar en el que se muestran, así como la información que se ofrece sobre ellos a través de cualquier medio, no deberán inducir a error a los consumidores.

**Artículo 15°. Rastreabilidad**

a. En todas las etapas de la captura, producción, manufactura, almacenamiento, transporte y distribución deberá asegurarse la rastreabilidad de los alimentos, los animales destinados a la producción de alimentos y cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo.

b. La gerencia y responsables de establecimientos procesadores de alimentos deberán poder identificar a cualquier persona que haya sido proveedora de un alimento, una materia prima, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo.

Para tal fin, se pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

c. Los alimentos comercializados o con probabilidad de comercializarse deberán estar etiquetados o identificados para facilitar su rastreabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

e. Los sistemas de trazabilidad podrán ser puestos en práctica de manera paulatina y progresiva, asegurando siempre la adecuada gestión de los riesgos sanitarios.

f. Los diversos agentes económicos y productivos estarán obligados a aplicar los sistemas de rastreabilidad, dentro de los plazos y las condiciones que se estipulen, para cada caso.

g. Los sistemas de rastreabilidad vigilados y supervisados por el SENASA comprenderán todas las etapas de producción, transformación, transporte, importación, exportación y distribución mayorista, de los productos, subproductos y derivados de origen animal.

**CAPITULO III  
INDEPENDENCIA, TRANSPARENCIA, CONFIDENCIALIDAD Y  
COMUNICACIÓN**

**Artículo 16°.- Independencia**

a. Los funcionarios del SENASA deberán comprometerse a actuar con independencia y en interés del público en general. Con este propósito, harán una declaración de compromiso en la que manifiesten no tener ningún interés que pudiera considerarse que va en perjuicio de su independencia, o bien indiquen los intereses directos o indirectos que tengan y que pudiera considerarse que van en perjuicio de su independencia. Deberán hacer estas declaraciones anualmente y por escrito. El personal de SENASA no estará sometido a ninguna presión comercial, financiera, jerárquica, política o de otro tipo que pueda influir en su juicio o sus decisiones.

**Artículo 17°.- Transparencia**

El SENASA se asegurará de que todas sus actividades se llevan a cabo con un alto grado de transparencia, por tal razón la página web de la institución será el mecanismo de difundir información a los interesados.

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

#### **Artículo 18°.- Confidencialidad**

- a. La Autoridad no revelará a terceras partes la información que reciba para la que se haya solicitado y justificado un tratamiento confidencial, salvo que las circunstancias exijan que deba hacerse pública para proteger la salud pública.
- b. Los funcionarios del SENASA estarán sujetos, incluso después de haber cesado en sus funciones, a la obligación de confidencialidad establecida
- c. En ningún caso se mantendrán en secreto las conclusiones de los dictámenes científicos emitidos por el SENASA en relación con efectos previsibles sobre la salud.

#### **Artículo 19°.- Juicio Profesional**

El personal del SENASA deberá tener la calificación, la aptitud científica y la experiencia adecuadas para emitir juicios profesionales válidos

#### **Artículo 20°.- Imparcialidad**

El SENASA deberá ser imparcial. En especial, todas las partes a las que atañen las actividades de aquéllos tienen derecho a esperar que les presten sus servicios en condiciones razonables y no discriminatorias, garantizando siempre un alto nivel de integridad en los miembros del Servicio

#### **Artículo 21°.- Integridad**

El SENASA deberán garantizar siempre un alto nivel de integridad en el trabajo de sus funcionarios, debiéndose detectarse y corregirse cualquier fraude, soborno o falsificación.

#### **Artículo 22°.-Objetividad**

SENASA deberá actuar en todo momento de manera objetiva, transparente y no discriminatoria.

#### **Artículo 23°.- Acceso a los documentos**

El SENASA garantizará un amplio acceso a los documentos que obren en su poder.

### **CAPITULO IV BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS PARA LA MANUFACTURA DE LOS PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL**

**Artículo 24°.-** Todo establecimiento debe mantener las condiciones sanitarias suficientes para asegurar la inocuidad de los productos, subproductos y derivados de origen animal en concordancia con el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 para la

SENASA	Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.	Versión N° 01	15 febrero 2011
--------	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------------

Industria de los alimentos y bebidas procesados y no procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales y sus modificaciones.

**CAPITULO V**  
**ESTÁNDARES PARA EL DESEMPEÑO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (SPS),**  
**PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**  
**(SOP)**

**Artículo 25°.**-El personal que trabaja en contacto directo con el producto y superficies de contacto, debe estar capacitado para prevenir condiciones que contaminen el producto y que generen condiciones inseguras para la inocuidad de los alimentos.

**Artículo 26°.**-El establecimiento debe contar con un **Procedimiento Operativo Estándar de Limpieza y Desinfección** escrito y conducido de forma diaria antes y durante las operaciones con el objeto de prevenir la contaminación y adulteración del producto.

**Artículo 27°.**-El **Procedimiento Operativo Estándar de Limpieza y Desinfección** de un establecimiento comprende tareas de limpieza y desinfección diarias y programadas de equipos y superficies que pueden tener contacto con el producto antes y durante la operación

**Artículo 28°.**Los programas deben ser evaluados y verificados por el Medico Veterinario Inspector destacado en el establecimiento y deben ser acordes con lo establecido en este reglamento.

**Artículo 29°.**-Los estándares para el desempeño de Limpieza y Desinfección (SPS) comprenden todos los demás aspectos de limpieza y desinfección de los establecimientos que puedan afectar la seguridad del alimento como por ejemplo: control de plagas, ventilación e iluminación adecuada y sistema de cañerías.

**Artículo 30°.**-Los estándares de limpieza y desinfección deben basarse en las Directrices emitidas por la Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal.

**Artículo 31°.**-Las autoridades del SENASA verificarán el funcionamiento y efectividad del programa de limpieza y desinfección y que este cumpla con los requerimientos emitidos por Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal.

**Artículo 32°.**-Los compuestos de limpieza, agentes desinfectantes y demás productos químicos utilizados en los establecimientos deben ser seguros y eficaces en las condiciones de uso.

**Artículo 33°.**Los agentes químicos se deben utilizar, manipular y almacenar en forma tal que no adulteren el producto ni generen condiciones contaminantes además de contar con el registro y aprobación por parte de la autoridad competente.

**Artículo 34°.**-Cada establecimiento evaluará en forma rutinaria la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección y los procedimientos que estos comprenden a fin de evitar la contaminación directa o la adulteración de el o los productos y revisara ambos aspectos con el fin de que se mantengan eficaces y actuales con respecto a los cambios que se generen en las instalaciones, equipos, utensilios, actividades o el personal.

**Artículo 35°.**-Cada establecimiento tomará medidas correctivas adecuadas cuando el establecimiento o la autoridad oficial determine que el **Procedimiento Operativo Estándar de Limpieza y Desinfección (SOP)** del establecimiento u otros procedimientos



SENASA	Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.	Versión N° 01	15 febrero 2011
--------	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------------

allí especificados o ya sea la implementación o mantenimiento de estos no son eficaces a fin de evitar la contaminación directa de los productos.

**Artículo 36°.-** Cada establecimiento mantendrá registros diarios que documenten la implementación y supervisión de la limpieza y desinfección incluyendo las medidas correctivas que se hayan tomado.

**Artículo 37°.-** Los registros de limpieza y desinfección deben mantenerse como mínimo por **6 meses** y debe estar a disposición de la autoridad oficial del SENASA.

**Artículo 38°.-** El Médico Veterinario Inspector tiene la responsabilidad de examinar sistemáticamente los procedimientos de Limpieza y Desinfección

## CAPITULO VI

### ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

**Artículo 39°.-** El Sistema de HACCP deberá tener fundamentos científicos y carácter sistemático que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

**Artículo 40°.-** Antes de aplicar el sistema de HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, es necesario que el sector cuente con programas, como: buenas prácticas de manufactura, programa de limpieza y desinfección, programa de aprobación de proveedores. Estos programas deben estar firmemente establecidos y en pleno funcionamiento, y haberse verificado adecuadamente para facilitar la aplicación eficaz de dicho sistema.

**Artículo 41°.-** En los establecimientos procesadores de productos y subproductos de Origen animal y sus derivados son necesarios el conocimiento y el compromiso por parte de la gerencia para poder aplicar un sistema de HACCP eficaz.

**Artículo 42°.-** Todos los establecimientos deben desarrollar e implementar un plan de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control que comprenda cada producto elaborado por el establecimiento cuando el análisis de riesgo del establecimiento revele que uno o mas riesgos de inocuidad alimentaria tiene posibilidades de producirse en el proceso de elaboración del producto.

**Artículo 43°.-** Un establecimiento puede elaborar gran variedad de productos de una misma categoría de procesamiento con un plan HACCP, o bien puede tener planes diferentes para cada producto de esa categoría de procesamiento.

**Artículo 44°.-** El Médico Veterinario Inspector debe verificar los planes HACCP y comprobar la supervisión, verificación, medidas correctivas, registros y reevaluación.

**Artículo 45°.-** Los procedimientos de verificación de la autoridad oficial se centran en la ejecución o implementación del plan HACCP. Por otra parte los establecimientos deben realizar pruebas ambientales u otras pruebas de verificación.

**Artículo 46°.-** Todos aquellos establecimientos procesadores de productos, subproductos y derivados de origen animal, quedarán sometidos a la Auditoría, Inspección y Control del

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

mismo por parte del SENASA como Autoridad Sanitaria Nacional competente en la materia.

**Artículo 47°.**-Los establecimientos indicados en el artículo anterior estarán obligados a facilitar al SENASA y sus funcionarios en cumplimiento de sus funciones, todas las facilidades necesarias relativas a la inspección, auditoría y control de los procesos productivos relacionados con el cumplimiento del Sistema APPCC.

**Artículo 48°.**- A los efectos de la autorización correspondiente por parte de las autoridades sanitarias del Ministerio, referente al cumplimiento del sistema APPCC, las empresas o plantas deberán obligatoriamente cumplir con las recomendaciones o directrices que dichas autoridades les establezcan.

**Artículo 49°.**-Las acciones de inspección, control o auditoría por parte de las autoridades del SENASA, podrán ser ejecutadas de oficio o a solicitud de la empresa interesada con el fin de acreditar el cumplimiento del Sistema APPCC y obtener la autorización respectiva.

## **CAPITULO VII ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES**

**Artículo 50°.**-El registro de exportador tendrá vigencia de un año salvo revocatoria o suspensión declarada por la autoridad competente en uso de las potestades de verificación y control que le competen.

**Artículo 51°.**-Cada lote o exportación de productos provenientes de plantas o empresas autorizadas por las autoridades sanitarias; deberán acompañarse necesariamente cuando así le sea requerido en el mercado meta, de un certificado que acredite la condición de la planta o empresa como autorizada.

**Artículo 52°.**-Los establecimientos que no cuenten con registro en el SENASA ni con un sistema APPCC implementado no podrán procesar productos para otras empresas o plantas autorizadas con el fin de la exportación de dichos productos.

## **CAPITULO VIII ANALISIS DE RIESGOS**

**Artículo 53°.**-El análisis de riesgos debe contener un planteamiento estructurado, basado en los conocimientos científicos disponibles de la máxima calidad; aplicarse de manera sistemática, llevarse a cabo en un proceso abierto, transparente documentado y ser claro en lo que respecta a su tratamiento de la incertidumbre y la variabilidad, evaluarse y revisarse según convenga teniendo en cuenta la nueva información disponible.

**Artículo 54°.**- Con el fin de lograr el objetivo general de un nivel elevado de protección de la salud y la vida de las personas, la legislación alimentaria se basará en el análisis del riesgo, salvo que esto no convenga a las circunstancias o la naturaleza de la medida

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

legislativa. La determinación del riesgo se basará en las pruebas científicas disponibles y se efectuará de una manera independiente, objetiva y transparente.

## **CAPITULO IX PROGRAMA NACIONAL DE INOCUIDAD**

**Artículo 55°.-**El SENASA creara el programa nacional de inocuidad que será con conformado por una comisión designada por la Dirección General de SENASA.

**Artículo 56°.-**El Programa Nacional de Inocuidad se encargará de la elaboración y continuidad de un programa nacional de microbiología y programa nacional de residuos.

**Artículo 57°.-** El Programa Nacional de Inocuidad contará con una unidad de vigilancia de inocuidad de alimentos de origen animal para consumo humano que se encargara de crear un sistema de alerta rápida para ETAS y retiros de productos contaminados del mercado.

**Artículo 58°.-**Cuando se ponga de manifiesto la probabilidad de que un alimento de origen nacional o importado constituya un riesgo grave para la salud de las personas, de los animales o para el medio ambiente, y dicho riesgo no pueda controlarse satisfactoriamente se adoptaran de inmediato una o varias de las medidas que se exponen a continuación, en función de la gravedad de la situación:

- i) suspensión de la comercialización o utilización del alimento en cuestión;
  - iii) establecimiento de condiciones especiales para ese alimento
  - iv) cualquier otra medida provisional adecuada;
- Otras medidas de emergencia

## **CAPITULO VIII**

### **DECOMISOS Y DESTRUCCION DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PARA CONSUMO HUMANO CONTAMINADOS.**

**Artículo 59°.-** Se realizaran de conformidad con la Ley SENASA, # 8495, en el CAPÍTULO V: **Control veterinario en establecimientos**, artículo 63 y en el CAPÍTULO X, **Aplicación de medidas sanitarias** Artículo 89. —**Medidas sanitarias.** Además de los procedimientos y directrices establecidas por la DIPOA.

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

## **CAPITULO IX MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA**

**Artículo 60°.-** La cadena de frío garantiza la inocuidad de los productos y subproductos de Origen animal y sus derivados destinados para el consumo humano, asegurando la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas de almacenamiento, deshuese, transporte y distribución.

**Artículo 61°.-** Los productos y subproductos de Origen animal y sus derivados destinados para el consumo humano Se registrarán de acuerdo a los Criterios microbiológicos de Unión Aduanero Centroamericana

## **CAPITULO XI VIGILANCIA DE INOCUIDAD COMUNICACIÓN Y RETIRO DEL MERCADO**

**Artículo 62°.-** Cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento puede presentar un riesgo para la salud de las personas, las autoridades dependiendo de la naturaleza, gravedad y la envergadura del riesgo, adoptarán las medidas apropiadas para informar al público en general de la naturaleza del riesgo para la salud, indicando, en la medida de lo posible, el alimento o el tipo de alimento o del riesgo que puede presentar y las medidas que se adopten o vayan a adoptarse para prevenir, reducir o eliminar ese riesgo.

## **CAPITULO XIII SANCIONES**

**Artículo 63°.-** Las sanciones se aplicaran de acuerdo a la Ley SENASA # 8495 capitulo IX, Infracciones y sanciones y los Decretos # 26559 Obligatoriedad del HACCP, en el artículo 5°, Decreto # 29558 Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes, en el capitulo XXX, de las Sanciones y Decreto # 18696 Reglamento de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros, en el capitulo XXI, de disposiciones finales.

<b>SENASA</b>	<b>Reglamento General de Inocuidad de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.</b>	<b>Versión N° 01</b>	<b>15 febrero 2011</b>
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------