	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-LA-02
	Requisitos para la importación de quesos, solo para países infectados con fiebre aftosa	Versión 01	Página 1 de 7

1. Objetivo:

- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de queso.

2. Alcance:


- 2.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación del producto lácteo queso de países infectados con fiebre aftosa.

3. Inicio del trámite y plazo:

- 3.1 Para tramitar el Formulario de Requisitos Sanitarios, el interesado debe presentar el formulario completamente lleno, original y firmado con bolígrafo azul. En los casos en que las solicitudes estén incompletas, el SENASA notificará dicha situación al administrado (usuario) a fin de que en el plazo de diez días sea completada o subsanada. El formulario se puede obtener en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), en las oficinas centrales en Barreal de Heredia, vía fax, por correo electrónico o descargarse haciendo clic en: [Formulario para tramitar las importaciones, exportaciones o tránsito de productos y subproductos de origen animal](#) Los importadores que utilicen el Formulario de Autorización de Desalmacenaje, en la casilla 19, deberán indicar el nombre del establecimiento productor y su número, en la casilla 17 la cantidad en kg y bultos o cajas. Se debe presentar en VUCE cuando se trate de productos y subproductos de origen animal y en las oficinas centrales en el caso de animales vivos, huevos, semen o muestras para diagnóstico.
- 3.2 La solicitud será resuelta en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas hábiles, en forma afirmativa o negativa, de acuerdo con el horario de las oficinas centrales de la Dirección de Cuarentena Animal. El plazo comenzará a regir a partir del recibo del documento original, lo anterior aunque haya sido recibido vía fax o por correo electrónico. Cuando no se otorgue el Formulario de Requisitos Sanitarios, se entregará una resolución explicando los motivos que se tomaron en consideración para negarlo.
- 3.3 Los establecimientos de los que se desee importar deben estar autorizados de acuerdo con el Artículo 25 del Decreto 21858-MAG, Reglamento para evaluación y/o aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica.


4. Responsabilidades:

- 4.1 Es responsabilidad del usuario presentar los documentos que se le solicitan ante las autoridades oficiales en el puesto de inspección fronterizo, ver el apartado cinco (5), previo a su desalmacenaje.
- 4.2 Es responsabilidad del funcionario oficial en el puesto de inspección fronterizo, solicitar los documentos que prueben, que el usuario cumple con los requisitos del apartado cinco (5).
- 4.3 Es responsabilidad de la jefatura de la Dirección de Cuarentena Animal, designar un funcionario para la toma de muestras.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-LA-02
	Requisitos para la importación de quesos, solo para países infectados con fiebre aftosa	Versión 01	Página 2 de 7

5. Requisitos que debe presentar el usuario en el puesto de inspección fronterizo:

- 5.1 Certificado Veterinario Internacional, consularizado, en idioma español, (si el original está en un idioma diferente al español, la traducción deber ser oficial), emitido por Servicios Veterinarios Oficiales o por la autoridad sanitaria competente del país de origen que certifique que:
- 5.1.1 El establecimiento donde se elabora el queso se encuentra aprobado por la autoridad sanitaria competente y que cuenta con inspección médico veterinaria oficial.
 - 5.1.2 Los quesos fueron elaborados con leche producida en el país donde se elaboraron los quesos. La leche debe proceder de hatos que no estaban infectados o supuestamente infectados con fiebre aftosa, al momento de recolectar la leche.
 - 5.1.3 Los procesos de pasteurización y UHT de la leche se encuentran certificados por la autoridad nacional competente en tratamientos térmicos del país de origen, con al menos una revisión anual de los procesos y equipos.
 - 5.1.4 Se realizó la prueba de la fosfatasa alcalina en la leche sometida a proceso UHT antes de agregar el cultivo y que resultó negativa.
 - 5.1.5 Para inactivar el virus de la fiebre aftosa en la leche o crema, estos productos deberán someterse a los siguientes tratamientos:
 - 5.1.5.1 esterilización a una temperatura mínima de 132 °C, durante por lo menos un segundo (ultra alta temperatura, proceso conocido por sus siglas en inglés UHT), o
 - 5.1.5.2 si el pH de la leche es igual a 6 por una hora o más, pasteurización a una temperatura mínima de 72 °C, por un lapso no menor a 15 segundos, (pasteurización rápida a alta temperatura ([HTST] Alta temperatura corto tiempo),
 - 5.1.5.3 si el pH de la leche es igual o superior a 7, pasteurización rápida a alta temperatura dos veces consecutivas.
 - 5.1.6 El establecimiento lleva a cabo un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de medicamentos veterinarios, de contaminantes químicos ambientales en la leche y de bacterias patógenas en el queso, entre ellas *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* y coliformes. Los resultados de los análisis microbiológicos cumplen con lo citado en el apartado 15.
 - 5.1.7 El establecimiento productor tiene en ejecución el Sistema HACCP (Procedimientos de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, conocido por sus siglas en inglés como HACCP). Si no tiene sistema HACCP en ejecución, el país exportador, debe ser capaz de demostrar que el establecimiento productor realiza controles equivalentes al HACCP.
 - 5.1.8 El queso cumplió satisfactoriamente con lo citado en los apartados 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.1.6 y con los controles citados en 5.1.7 por lo cual se dictaminó como inocuo y que no pone en peligro la salud animal de Costa Rica.
 - 5.1.9 Cumplir con el Decreto N° 18462 MEC, Norma oficial para queso disponible en www.senasa.go.cr
 - 5.1.10 Cumple con las normas aplicables, en el país de origen, para los productos citados en el Alcance.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-LA-02
	Requisitos para la importación de quesos, solo para países infectados con fiebre aftosa	Versión 01	Página 3 de 7

- 5.1.11 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario.
- 5.1.12 El material de empaque que entra en contacto directo con el alimento, es de grado alimentario.
- 5.1.13 Los quesos madurados deben haber cumplido con el periodo establecido para cada tipo. Debe indicarse en el certificado veterinario internacional.
- 5.1.14 El certificado oficial, emitido por la autoridad competente, deberá incluir la siguiente información: fecha, nombre y dirección del exportador (consignador), nombre y dirección del importador, compañía transportadora, número de contenedor, números de marchamo (precinto), temperatura para su almacenamiento y conservación, puerto de embarque, número de lote o código de producción en el producto, puerto de entrada, cantidad de cajas y peso, descripción del producto, nombre y firma de la autoridad competente. Los certificados deben estar numerados consecutivamente.
- 5.1.15 El color de la tinta para firmar el certificado debe ser diferente de la tinta que se usó para imprimir el certificado.

6. Embalaje y etiquetado:


- 6.1 El embalaje primario y secundario debe ser nuevo. En el material de empaque se debe indicar claramente lo siguiente:
 - 6.1.1 Nombre del establecimiento productor
 - 6.1.2 Número del establecimiento productor
 - 6.1.3 Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles e indelebles.
 - 6.1.4 Temperatura recomendada para su almacenamiento, conservación y distribución.
 - 6.1.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)
 - 6.1.6 Lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones de los ingredientes.
 - 6.1.7 Cuando se trate de productos empacados en presentaciones destinadas para la venta al detalle, el etiquetado debe cumplir con lo dispuesto por el Ministerio de Economía Industria y Comercio y por el Ministerio de Salud.

7. Documentos necesarios para el desalmacenaje:

- 7.1 Presentar los originales de los documentos citados en el apartado cinco (5).
- 7.2 Formulario de Requisitos Sanitarios, original y vigente al día de su presentación al funcionario oficial en el puesto de inspección fronterizo.

8. Inspección al momento de su ingreso al país:

- 8.1 Se realizará el análisis sensorial, del producto en el puesto de inspección fronterizo, almacén fiscal o en el laboratorio. Deberá presentar las siguientes características:
 - 8.1.1 Aspecto: propio del producto, envases o bolsas en buen estado, sin abombamiento y sin crecimiento de hongos. Se exceptúan aquellos quesos en los que se utilicen hongos para su elaboración.
 - 8.1.2 Color: propio del producto, libre de coloraciones anormales.
 - 8.1.3 Olor: propio del producto, libre de aroma pútrido.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-LA-02
	Requisitos para la importación de quesos, solo para países infectados con fiebre aftosa	Versión 01	Página 4 de 7

- 8.1.4 Temperatura: Quesos frescos de 2 a 5 °C
Quesos madurados 2 a 8 °C.
- 8.2 El material de empaque primario debe estar en buen estado, si el empaque primario (recipiente) se encuentra roto, se procederá a confiscar los envases rotos o no conformes. Debe cumplir con lo establecido en el apartado seis (6).
- 8.3 En el puesto de inspección fronterizo el funcionario oficial emitirá la Constancia de Inspección redestinando el producto para inspección organoléptica o para la toma de muestras.

9. Muestreo y análisis de laboratorio:

- 9.1 En las muestras para análisis microbiológicos se determinará la presencia de: *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* y coliformes los resultados deberán estar dentro de los límites establecidos en el apartado 15, en caso de excederlos no se permitirá su comercialización y se procederá de acuerdo con el apartado 10.
- 9.2 Después de tomar la muestra, el funcionario deberá entregar o enviar al interesado una copia del formulario para toma y remisión de la muestras al laboratorio.
- 9.3 El producto quedará retenido, se liberará cuando la Dirección de Cuarentena Animal reciba el reporte de resultados de análisis de laboratorio, que indique que el producto satisface los parámetros del apartado 15.
- 9.4 El valor de los análisis será cancelado por el importador, de acuerdo con el Decreto N° 32285.

10. Rechazo de la importación:


- 10.1 El rechazo de la importación procederá cuando incumpla con alguno de los requisitos establecidos en los apartados 5, 6, 7, 8 y 9 o que no satisfaga los parámetros del apartado 15. Se procederá de acuerdo con lo establecido en el apartado 11.
- 10.2 Cuando el importador no permita la toma de muestras, por parte de los funcionarios debidamente identificados.

11. Destino de los productos rechazados:

- 11.1 De acuerdo con el reglamento de Defensa Sanitaria Animal, Decreto 14584-A, cuando se determine que se incumple con lo citado en los apartados 5, 6, 7, 8, 9, 10.2 y 15, se procederá a devolver al país de origen los productos, si el importador no acepta esta medida se podrán destruir en el país, en este caso el importador debe cancelar el costo de su destrucción, de acuerdo con el Decreto N° 32285.
- 11.2 Los productos que se decomisen por la aplicación del apartado 8.2 serán destruidos.
- 11.3 El médico veterinario en el puesto de inspección fronterizo, deberá llenar el Acta de Decomiso o Retención Productos Agropecuarios y enviar el original al interesado.

12. Comunicación:

- 12.1 El importador debe comunicar a la Dirección de Cuarentena Animal el nombre, dirección y teléfono del lugar donde va a quedar almacenada la mercancía, así como sus números de

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-LA-02
	Requisitos para la importación de quesos, solo para países infectados con fiebre aftosa	Versión 01	Página 5 de 7

teléfono, para localizar el producto y a su propietario con facilidad en caso de incumplir con 9.1.

12.2 Si los resultados de análisis de laboratorio son satisfactorios, la Dirección así lo hará saber al importador para que comercialice el producto.

13. Legislación que se aplica:

13.1 Ley General de Salud Animal N° [8495](#)

13.2 Reglamento de Defensa Sanitaria Animal N° [14584-A](#)

13.3 Decreto N° [18462-MEC](#) Norma oficial para queso, disponible en www.senasa.go.cr

13.4 Decreto N° [21858-MAG](#) Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica y su reforma.

14. Tarifas aplicables:


14.1 Decreto N° [32285-MAG](#) que fija las tarifas que regirán para los servicios que presta el Ministerio de Agricultura y Ganadería, por medio de la Dirección de Salud Animal y Producción Pecuaria, puede consultarse en www.senasa.go.cr

15. Anexo:

15.1 Los límites máximos de microorganismos en los quesos quedan fijados tomando en cuenta la humedad y el tipo de queso.

HUMEDAD EN g/100g QUESO

PARAMETRO		H < 37%	37 ≤ H ≤ 46	46 ≤ H ≤ 55	H > 55	
Coliformes	n	5	5	5	5	
	c	3	3	3	3	
	m	200	500	2000	200	
a 30 °C	M	1000	5000	10000	2000	
	Coliformes	n	5	5	5	5
		c	2	2	2	2
m		100	300	1000	100	
a 44 °C	M	1000	3000	5000	1000	
	Staphylococcus aureus	n	5	5	5	5
		c	1	1	1	1
m		100	300	500	100	
coagulasa +	M	1000	3000	5000	1000	
	Salmonella 25 g	n	15	15	15	15
		c	0	0	0	0
m		0	0	0	0	
M	M	0	0	0	0	
	Listeria monocytogenes 25 g	n	15	15	15	15
		c	0	0	0	0
m		0	0	0	0	
M	M	0	0	0	0	

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-LA-02
	Requisitos para la importación de quesos, solo para países infectados con fiebre aftosa	Versión 01	Página 6 de 7


Queso rallado Queso fundido

PARAMETRO			
Coliformes	n	5	5
	c	3	3
	m	500	10
a 30 °C	M	5000	100
Coliformes	n	5	5
	c	2	2
	m	200	10
a 44 °C	M	2000	100
Staphylococcus aureus	n	5	5
	c	1	1
	m	500	100
coagulasa +	M	5000	1000
Salmonella 25 g	n	15	15
	c	0	0
	m	0	0
25 g	M	0	0
Hongos y levaduras	n	15	15
	c	0	0
	m	0	0
levaduras	M	0	0

Humedad < 40%, pH < 5		Humedad ≥ 40%, pH ≥ 5	
Escherichia coli		Escherichia coli	
No exceda 10 ufc/g		No exceda 10 ufc/g	

Renuncia a reclamos: La información, suministrada en este formato, es para que sea utilizada como guía y no debe asumirse como definitiva o exhaustiva, estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos. Es una hoja informativa para facilitar al importador el trámite del Formulario de Requisitos Sanitarios para importación, citado en 3.1. El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) hace un esfuerzo por mantener estos requisitos actualizados, pero pueden ser cambiados sin notificación previa cuando el país exportador sufra cambios en su estatus sanitario, sin embargo es obligación del importador solicitar los requisitos más actualizados. El Gobierno de Costa Rica no aceptará reclamos por pérdidas económicas que se deriven del cambio de requisitos.

Disclaimer: The information provided in this database is intended for use as guidance only and should not be taken as definitive or exhaustive. The National Service for Animal Health (SENASA) of Costa Rica makes an effort to keep this database current and accurate, however, it may be subject to change without notice, and importers should make their own inquiries in relation to import requirements. The Costa Rican Government will not accept liability for any loss resulting from reliance on information contained in this database. The purpose of this document is to give a clear idea in relation to the import process stated in section 3.1. These requisites are not an import permission.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 22/03/10	Código: DCA-PG-15-RE-LA-02
	Requisitos para la importación de quesos, solo para países infectados con fiebre aftosa	Versión 01	Página 7 de 7