	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 1 de 11

## 1. Objetivo:

- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de camarón fresco o congelado.

## 2. Alcance:


- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican al camarón congelado o fresco de mar o acuicultura, en diferentes presentaciones, entre ellas, camarón empanizado (apanado) entero, colas con concha, pelado o desvenado en estado crudo y camarón cocinado o precocinado.

## 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, previo a la importación 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 y sus reformas.

## 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 el puesto de inspección fronterizo, solicitar los documentos que prueben, que el usuario cumple con los requisitos del apartado cinco (5).

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 2 de 11

4.3 Es responsabilidad de la jefatura de la Dirección de Cuarentena Animal, designar un funcionario para la toma de muestras.


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

5.1 Certificado Veterinario Internacional, 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 Los establecimientos destinados a pelar, desvenar, clasificar, empanizar (apanar), elaborar imitaciones de mariscos usando como materia prima el camarón, empacar, congelar y almacenar camarón de mar o acuicultura deben estar aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Además, cuentan con un médico veterinario regente o profesional acreditado supervisado por el médico veterinario oficial.
- 5.1.2 Los establecimientos dedicados a empanizar o elaborar imitaciones, adquieren el camarón, únicamente de proveedores que cumplen con el apartado 5.1.4.
- 5.1.3 El camarón debe provenir únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la autoridad competente.
- 5.1.4 Los establecimientos citados en el apartado 5.1.1 deben tener 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).
- 5.1.5 La sal que se utilice para preparar salmueras o para condimentar debe ser de calidad alimentaria, tal y como lo prescribe el Decreto N° 18959-MEIC-S Norma oficial para la sal de calidad alimentaria o que la sal utilizada es de grado alimentario.
- 5.1.6 Cumple con las normas aplicables, en el país de origen y con las de Costa Rica, para los productos citados en el Alcance.
- 5.1.7 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario y su uso se declara en las etiquetas.
- 5.1.8 El certificado zoonosanitario internacional, emitido por la autoridad competente, deberá incluir la siguiente información: fecha, nombre y dirección del exportador (consignador), nombre y número del establecimiento procesador, nombre y dirección del importador, compañía transportadora, número de contenedor, números de marchamo (precinto), 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 científico del camarón, indicar si es de acuicultura o de mar, nombre y firma de la autoridad competente. Los certificados deben estar numerados consecutivamente.
- 5.1.9 El color de la tinta para firmar el certificado debe ser diferente de la tinta que se usó para imprimir el certificado.

### **PARA CAMARON DE MAR:**

- 5.1.10 El camarón de mar deberá cumplir con los apartados 5.1.1 al 5.1.9.


	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 3 de 11


#### PARA CAMARON DE ACUICULTURA:

- 5.1.11 En el caso de camarones cultivados, el país de origen lleva a cabo monitoreos en las aguas, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales y de bacterias patógenas previo a la cosecha.
- 5.1.12 El país de origen tiene un plan de muestreo para la detección de: residuos de medicamentos veterinarios (antibióticos, cloranfenicol y de las sustancias que se usan para eliminar fauna nociva, metales pesados (sin limitarse a mercurio), contaminantes ambientales, residuos de medicamentos veterinarios, BNV (bases nitrogenadas volátiles). El monitoreo incluirá el verde malaquita y leuco verde malaquita con resultados negativos, mediante cromatografía líquida, con un nivel límite de detección del residuo de 1.0 ng/g, o que el país tiene prohibido el uso del verde malaquita en especies destinadas al consumo humano) y bacterias patógenas como *Salmonella. sp E. coli*, *Vibrio parahaemoliticus*, *Vibrio cholerae*, de conteo total de mesófilos, los resultados de análisis se encuentran dentro los límites máximos de residuos y microbiología.
- 5.1.13 El país de origen tiene en ejecución un programa para el monitoreo de las siguientes enfermedades que afectan a la especie: síndrome de taura (TSV), enfermedad de las manchas blancas (WSSV), enfermedad de la cabeza amarilla (YHV), baculovirus tetraédrica (BP), baculovirus esférica (MBV), necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa (IHHNV), virosis mortal de los genitores.
- 5.1.14 El camarón que se importe debe proceder de establecimientos que cuenten con programas de control de síndrome de taura (TSV), enfermedad de las manchas blancas (WSSV) y que durante el ciclo productivo no se presentaron brotes.
- 5.1.15 El camarón que se importe para ser reprocesado debe proceder de países o zonas libres de la enfermedad de la cabeza amarilla enfermedad de la cabeza amarilla (YHV), baculovirus tetraédrica (BP), baculovirus esférica (MBV), necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa (IHHNV) y virosis mortal de los genitores.
- 5.1.16 El camarón cocinado de acuicultura queda exento de cumplir con el apartado 5.1.15.
- 5.1.17 El camarón de acuicultura además deberá cumplir con los apartados 5.1.1 al 5.1.9

#### PARA CAMARON COCINADO O PRECOCIDO:

- 5.1.18 El camarón marino precocido debe cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.10 y con el Anexo 1 bajo el subtítulo requisitos microbiológicos en lo correspondiente a crustáceos cocinados congelados.
- 5.1.19 El camarón de acuicultura que se sometió al proceso de precocido debe cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.17 y con el Anexo 1 bajo el subtítulo requisitos microbiológicos en lo correspondiente a crustáceos cocinados congelados.
- 5.1.20 Si el camarón está empanizado (apanado) deberá cumplir con el apartado 5.1.25.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 4 de 11

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 5 de 11

**PARA CAMARON SECO O SECO SALADO:**


- 5.1.21 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.10 y del 5.1.10 al 5.1.17 dependiendo de la especie (marina o de acuicultura).
- 5.1.22 El camarón seco salado tiene una actividad de agua (Aw) 0.85 o menor. El grosor de los camarones debe ser de aproximadamente 6 mm y que fue muestreado para determinar la posible formación de toxinas durante el proceso (toxinas bacterianas). La sal debe cumplir con el apartado 5.1.5.
- 5.1.23 El camarón seco deberá estar libre de insectos de los géneros *Necrobia* spp y *Dermestes* spp

**PARA CAMARON EMPANIZADO (APANADO) CRUDO:**

- 5.1.24 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1.1 al 5.1.17 dependiendo de la especie (marina o de acuicultura).
- 5.1.25 Los ingredientes utilizados son de grado alimentario, incluyendo el metabisulfito de sodio. En el caso de usarse derivados lácteos para su preparación, se debe declarar en el certificado que estas materias primas no provienen de países con Fiebre Aftosa, o que si provienen de países con Fiebre Aftosa, las materias primas utilizadas fueron sometidas a un tratamiento térmico que asegure la destrucción del virus que causa esta enfermedad, de acuerdo con el Artículo 3.6.2.5 del Código Sanitario para los Animales Terrestres 2004 o edición más reciente.

**6. Embalaje y etiquetado: granel**

- 6.1 Para el camarón empacado las etiquetas y cajas deben 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, indelebles e impresos en el material de empaque o mediante etiquetas firmemente adheridas a las cajas, resistentes a la humedad y las bajas temperaturas.
  - 6.1.4 Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.
  - 6.1.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)
  - 6.1.6 Lista completa de ingredientes o aditivos por orden decreciente de proporciones, se debe indicar la especie del camarón (nombre común y científico) y si es marino o de acuicultura. Si el camarón contiene bisulfito de sodio, este aditivo debe estar declarado en la etiqueta.
  - 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.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 6 de 11

## 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, sin evidencias de descongelación.
  - 8.1.2 Color: propio del producto, libre de coloraciones anormales, en el camarón seco o seco salado sin crecimiento de hongos. El camarón seco o seco salado se inspeccionará minuciosamente para determinar la presencia de los insectos *Necrobia* spp. y *Dermestes* spp.
  - 8.1.3 Olor: propio del producto, sin olores amoniacales.
  - 8.1.4 La temperatura del producto congelado en el contenedor debe ser menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$
  - 8.1.5 Los contenedores deben traer marchamo, precinto, oficial.
  - 8.1.6 El interior del contenedor debe estar limpio y venir con la compuerta (damper) cerrada.
  - 8.1.7 El camarón que se importe a granel enhielado deberá venir en contenedores herméticos.
- 8.2 El material de empaque primario debe estar en buen estado. Los productos que se encuentren en bolsas o cajas rotas serán confiscados.
- 8.3 En el puesto de inspección 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 realizarán pruebas para determinar la presencia de *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Vibrio* spp. (*V. parahaemolyticus*, *V. cholerae*), *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, coliformes y recuento total (ver Anexo 1) si los resultados de laboratorio fueran superiores a los límites establecidos, tomando en cuenta el tipo de producto, se confiscará el lote completo y se procederá de acuerdo con los apartados 10 y 11.
- 9.2 Se tomarán muestras para determinación de bisulfito de sodio, bases nitrogenadas volátiles (BNV) y residuos de medicamentos veterinarios, (ver Anexo 1) en caso de incumplimiento se procederá de acuerdo con los apartados 10 y 11.
- 9.3 El producto será sometido a un muestreo aleatorio.
- 9.4 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.
- 9.5 El producto quedará cuarentenado, cuando sea sometido a muestreo, 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 fijados en el Decreto 29210, ver extracto en el Anexo 1.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 7 de 11

9.6 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 se incumpla con los requisitos establecidos en los apartados 5, 6, 7, 8 y 9.1 y 9.2.

10.2 Cuando el importador no permita la toma de muestras, por parte de los funcionarios debidamente identificados.

## 11. Destino de los productos rechazados o confiscados:

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 10.1 o 10.2, 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 Las bolsas o cajas con camarón que se decomisen por la aplicación del apartado 8.2 serán destruidas.

11.3 El funcionario oficial, deberá llenar el Acta de Decomiso o Retención de Mercancías con el listado de los productos decomisados y entregar 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 (cuarentenada) la mercancía, así como sus números de teléfono, para localizar el producto y a su propietario con facilidad en caso de incumplir con lo establecido en el Anexo 1.

12.2 Si los resultados de análisis de laboratorio son satisfactorios, la Dirección de Cuarentena Animal así lo hará saber al importador para que comercialice el producto. Si los resultados no cumplen con el apartado 9.1 y 9.2 (ver Anexo 1), se procederá de acuerdo con el apartado 11.1 y 11.2.

12.3 Se publicará en la página electrónica el listado de productos a los que se les hayan aplicado los apartados 10 y 11, disponible en [www.senasa.go.cr](http://www.senasa.go.cr)

## 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° [18696-MAG-S](#) Reglamento de inspección veterinaria de productos pesqueros.


13.4 Decreto N° [18959-MEIC-S](#) Norma oficial para la sal de calidad alimentaria.

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

13.6 Decreto N° [29210-MAG-MEIC-S](#) Límites máximos permitidos para residuos tóxicos y recuento microbiológico para los productos y subproductos de la pesca para el consumo humano.

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 8 de 11



	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 9 de 11

#### 14. Tarifas aplicables:

13.1 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](http://www.senasa.go.cr)

#### Anexo 1

##### 3. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con los siguientes límites máximos de contaminantes químicos.

Nombre del Contaminante Límite máximo:

Mercurio:

Pescado, salvo las especies depredadoras 0,5 mg/kg  
Peces depredadores (tales como tiburón, pez espada, atún, lucio y otros) 1,0 mg/kg  
Cadmio total (en camarón langosta y cangrejo) 1 mg/kg  
Plomo total (en camarón, langosta y cangrejo) 1,5 mg/kg  
Arsénico inorgánico 1 mg/kg  
Sulfitos expresados como SO<sub>2</sub> 100 mg/kg

##### 4. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos y subproductos de la pesca frescos o congelados crudos deben cumplir con los siguientes límites de residuos de plaguicidas:


**Nombre del plaguicida Límite\***

Bifenilos policlorados No detectable  
Aldrín y dieldrín No detectable  
Clordano No detectable  
DDT, TDE, DDE No detectable  
Heptacloro No detectable  
Mirex No detectable

\* Método de cromatografía de gases. Referencia: JAOAC 66,969 (1983).

##### 5. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con los siguientes límites máximos de medicamentos veterinarios:

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 10 de 11

### Nombre del medicamento veterinario Límite máximo

Antibióticos Ausencia en tejido comestible

### 6. CARACTERÍSTICAS DE FRESCURA

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con las siguientes características de frescura:

- 6.1 El pH no debe ser superior a 7 unidades en pescado y se admite hasta 7,5 en crustáceos, este parámetro se evaluará con las variables de frescura (7.2, 7.3 y 8).
- 6.2. ~~La prueba de Nessler será negativa~~
- 6.3. ~~La prueba de Eber será negativa~~
- 6.4. ~~Histamina máximo 50 mg/kg~~

### 7. GRADOS DE FRESCURA

Los productos y subproductos de la pesca se clasifican en los siguientes grados de frescura de acuerdo al contenido de bases volátiles.

#### Bases volátiles (%) Grados de frescura

- 5 a menos de 10 Muy fresco
- 9 a menos de 20 Fresco
- 20 a menos de 30 Poco fresco
- 30 a 40 No apto para consumo

### 8. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con los siguientes recuentos máximos microbiológicos permitidos.


#### Crustáceos crudos congelados

##### Recuento máximo permitido ufc/g

- Recuento total  $5 \times 10^6$
- Escherichia coli  $1 \times 10^2$
- Coliformes totales  $1 \times 10^3$
- Staphylococcus aureus  $1 \times 10^3$
- Termonucleasa (positivo): Negativo

#### Recuentos negativos:

- Listeria monocytogenes: Negativa
- Salmonella sp: Ausencia en 25 g
- Vibrio cholerae: Negativa

	<b>DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de: <b>02/01/2012</b>	Código: <b>DCA-PG-15-RE-PP-06</b>
	<b>Requisitos para la importación de camarón crudo de mar o acuicultura fresco o congelado, cocinado o precocido empacado o a granel</b>	Versión <b>02</b>	Página 11 de 11

Vibrio parahaemolyticus: Negativa

### Crustáceos cocinados congelados

#### Recuento máximo permitido ufc/g

Recuento total m = 20000, M = 50000, n = 5, c = 2

Escherichia coli menor que 3

Coliformes totales  $1 \times 10^1$

Staphylococcus aureus m = 100, M = 1000, n = 5, c = 2

Termonucleasa (positivo): Negativo

#### Recuentos negativos:

Listeria monocytogenes: Negativa en 25 g

Salmonella sp: Ausencia en 25 g

Vibrio cholerae: Negativa

Vibrio parahaemolyticus: Negativa

**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.

BG/05-09