



## **INSPECTOR DE INOCUIDAD**

(Resolución DG-155-2011 del 1-03-2011, publicada en La Gaceta N° 65 del 1-04-2011)

**Código: Ver en cada grupo**

### **NATURALEZA DE LA CLASE:**

Control de seguridad sanitaria e inocuidad de los productos, subproductos y derivados de origen animal, durante sus procesos.

### **ACTIVIDADES GENERALES**

Colaborar con el Médico Veterinario Inspector y/o Oficial, durante el manejo e inspección de los animales declarados o reportados como caídos no ambulatorios.

Acatar las disposiciones indicadas por el Médico Veterinario Inspector Oficial.

Realizar la inspección ante-mortem de los animales presentados para el sacrificio y declarar como no aptos, aquellos animales caídos no ambulatorios.

Asistir al Médico Veterinario Inspector Oficial asignado a una Unidad Periférica durante el procesamiento de los bovinos, porcinos, aves, pescado, lácteos y otros productos de origen animal, en la inspección de los procesos ante-mortem, post mortem, elaboración de productos y embarques, así como el manejo de registros y documentación oficial.

Cumplir con las responsabilidades que le otorgue el Médico Veterinario Inspector y/o Oficial, referentes a los controles sanitarios y el manejo de la documentación relacionada a la inspección ante-mortem, el manejo de aquellos animales declarados o reportados como caídos no ambulatorios y los con los decomisos y retenciones.

Examinar las condiciones sanitarias de las diferentes salas del proceso del establecimiento donde se brinda el servicio oficial para determinar que se cumplan los pre-requisitos del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) programas complementarios y Plan HACCP (siglas en inglés: etapa del proceso en el cual es posible aplicar medidas de control para prevenir, eliminar o reducir un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos a niveles aceptables).

Inspeccionar todos los procesos del establecimiento verificando la aplicación de los pre-requisitos como las Buenas Prácticas de Higiene, Procedimientos de limpieza y desinfección durante la inspección ante-mortem y post mortem, incluyendo la supervisión del manejo de los desechos y el tratamiento de aguas residuales.



Inspeccionar, durante la etapa post-mortem de los animales, las cabezas, vísceras, y canales u otras partes de los animales para determinar que los productos procesados reúnan las condiciones de salud adecuadas para ser aptos para consumo humano.

Realizar la toma de muestras para entregar al Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios.

Comprobar que los animales destinados para el consumo humano no presenten sintomatología compatible con enfermedades que puedan causar riesgo al consumidor, si lo presentan, informarlas al Médico Veterinario Inspector Oficial y tomar las decisiones pertinentes, sea el decomiso, la retención o el rechazo del animal o sus partes.

Verificar el cumplimiento de las regulaciones nacionales e internacionales de las Autoridades Competentes de los países socios comerciales, en temas como HACCP, BPH, Procedimientos de limpieza y desinfección, así como programas complementarios como bienestar animal, trazabilidad, Bioterrorismo, entre otros.

Auditar al establecimiento en la implementación del Sistema HACCP en aspectos como verificación de la documentación y registros referentes a todas las regulaciones de su actividad, así como al equipo de HACCP, con respecto a la toma muestras y resultados.

Notificar al Médico (a) Veterinario (a) Inspector (a) del hallazgo de alteraciones de la normalidad para que emita un dictamen final sobre la disposición del animal o derivado cárnico.

Levantar el listado de animales destinados al sacrificio según: Corral, procedencia, sector, lote, propietario, sexo, cantidad, acumulados mensual y anual de animales.

Asignar los animales que serán destinados para el muestreo de residuos de pesticidas como: Organoclorados, PcBs, Organofosforados, Hormonas, Cloranfenicol, Metales Pesados, Sulfas y Antibióticos y muestreo de agentes microbiológicos como: Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Escherchia coli, según los cronogramas y/o programas de muestreo.

Auditar a los vehículos que transportan productos y subproductos y sus derivados de origen animal destinados al consumo humano.

Programar internamente los muestreos a partir del cronograma oficial para residuos y contaminantes medio ambientales y agentes microbiológicos.



Coordinar con el Médico Veterinario Inspector Oficial en caso de recomendación de condena de algún animal, y toma de medidas adecuadas para prevenir riesgos de contagio o diseminación de enfermedades si lo hubiera.

Verificar el cumplimiento por parte del Establecimiento de las regulaciones de “Transporte de animales”, “Bienestar Animal” y enfermedades zoonóticas.

Custodiar los animales o los productos, subproductos o derivados de origen animal cuando han sido retenidos o decomisados por sospecha de riesgo para la salud humana.

Confeccionar, archivar y custodiar la documentación oficial respectiva de acuerdo a la especie que se está inspeccionando.

Verificar todas las normas e indicaciones requeridas en el procesamiento.

Realizar otras labores derivadas del cargo.

## **CONDICIONES ORGANIZACIONALES Y AMBIENTALES**

### **SUPERVISION RECIBIDA:**

Realiza su labor siguiendo su propio conocimiento y experiencia, de acuerdo con la legislación nacional e internacional, así como procedimientos internos, instructivos y manuales que la Autoridad Competente elabore en materia de inocuidad de alimentos, aplicada al campo en que se desenvuelve. Su trabajo es evaluado diariamente por el Médico Veterinario Inspector Oficial de acuerdo al análisis de los informes que le presenta, así como la forma en que se desenvuelven y ejercen su autoridad al relacionarse con el personal y dueños del establecimiento.

### **SUPERVISIÓN EJERCIDA.**

Ejerce supervisión **técnica** sobre los operarios del establecimiento procesador de productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo humano corroborando que se apliquen las normas establecidas para la inocuidad de su procesamiento.

El inspector en inocuidad debe proveer una supervisión efectiva por personal familiarizado con los métodos y procedimientos de inspección, los objetivos de inspección y la evaluación del examen de los resultados.

### **RESPONSABILIDAD POR FUNCIONES:**



Es responsable por el eficaz y eficiente resultado de las actividades bajo su responsabilidad las que se relacionan directamente con la salud pública. Es depositario de autoridad para aceptar, rechazar productos o detener una fase o el proceso completo de producción. Ejerce en forma constante acciones de inspección, coordinación e información con el personal de planta, los propietarios, con el Veterinario regente de la planta y con el veterinario del SENASA. Da a conocer y hace cumplir todas las normas nacionales e internacionales de inocuidad para los productos subproductos y derivados de origen animal. Asimismo, es responsable porque el procesamiento de aquellos destinados a la exportación, cumplan con los estándares de inocuidad exigidos por los convenios y políticas que al respecto establecen los países compradores.

Su acción debe desarrollarse dentro del marco jurídico y ético que rige al servidor público, por ello asume responsabilidad administrativa, civil, social y penal, según sea el caso, cuando incurra en alguna causal que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público o nacional.

En su trabajo, se conocen secretos de fabricación de productos los cuales debe mantener en absoluta reserva, por lo que tiene la obligación de asegurar la confidencialidad de la información obtenida en el transcurso de las actividades de inspección, protegiendo los derechos de propiedad.

#### **POR RELACIONES DE TRABAJO:**

El puesto exige relaciones interpersonales, internamente con compañeros del equipo, el Médico Veterinario Inspector Oficial y con trabajadores de los establecimientos y sus propietarios, así como funcionarios de otras instituciones públicas, personeros de empresas privadas, y autoridades competentes nacionales e internacionales.

#### **POR EQUIPO Y MATERIALES:**

El funcionario es responsable por equipo y, materiales que se utilizan en la realización de sus inspecciones y exámenes. Tiene responsabilidad por daños o anomalías que puedan darse por descuido o uso indebido de tal equipo.

El funcionario que utilice algún equipo para apoyar las actividades de inspección debe velar por el uso apropiado de los equipos así como su mantenimiento y **calibración**.

#### **CONDICIONES DE TRABAJO:**

En razón de la jornada de producción en las plantas de sacrificio y procesamiento de productos, subproductos y derivados de origen animal, que puede abarcar más de doce horas diarias, se debe trabajar en turnos que abarcan horarios diurno y mixto. Debe trasladarse a lugares de trabajo en horas nocturnas y puede



sucedir que deba trasladarse a realizar inspecciones en sitios diferentes al asignado. La actividad demanda esfuerzo físico y permanecer expuesto a enfermedades ocupacionales o zoonóticas y accidentes con herramientas punzo-cortantes, con contaminación por excesivo ruido y olores propios del proceso post-mortem, lo que representa condiciones de peligrosidad permanente. Debe observar en forma estricta las normas de seguridad e higiene vigentes y utilizar el equipo de seguridad necesario, aunque no puede utilizar guantes pues su trabajo demanda el uso del sentido del tacto. Debe utilizar además la visión y el olfato. Debe permanecer largos períodos de pie en lugares con pisos cubiertos por la sangre o grasa de los animales y con un ambiente con baja temperatura, debe ingresar constantemente a cámaras frigoríficas de muy baja temperatura (-18 °C a -21°C) debe recibir los cursos y el adiestramiento necesarios para el desempeño adecuado del cargo.

## **CONSECUENCIA DEL ERROR**

En razón de que quienes se desempeñen en estos puestos toman las decisiones en el momento de efectuar la inspección, según su propio conocimiento y experiencia, los errores que se produzcan en el ejercicio del puesto pueden no ser detectados sino hasta que se consuma el producto por lo que puede generar graves daños a la salud pública y al comercio internacional de los productos de origen animal que mantiene el país. Asimismo, puede retrasar el proceso de producción, provocando pérdidas cuantiosas a los productores o causar problemas de índole legal a la Institución a la que pertenece.

## **CARACTERÍSTICAS PERSONALES**

### **Habilidades**

- Equilibrio psicológico adecuado para la actividad que desempeña.
- Habilidad para organizar el trabajo de manera sistemática.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de observación, atención y convicción.
- Debe poseer sensibilidad táctil, para explorar los productos con las manos o yemas de los dedos.
- Debe poseer capacidad visual para discriminar aún pequeñas anomalías.
- Resistencia a largas jornadas laborales, de pie y a un ambiente peligroso.
- Capacidad de adaptación
- Iniciativa
- Capacidad de polivalencia y flexibilidad
- Habilidad para resolver situaciones imprevistas y trabajar bajo presión.
- Habilidad para comunicarse verbal y por escrito.



- Capacidad para tomar decisiones.
- Habilidad para aplicar normativa.
- Capacidad para mantener un criterio.
- Habilidad para efectuar juicios sobre la conformidad con los requisitos.
- Conocimiento relevante y actualizado de la tecnología utilizada para fabricar el producto que se inspecciona (para evitar errores por desconocimiento)
- Debe comprender el significado de las desviaciones encontradas con respecto al uso normal de los productos o procesos involucrados.

### **Actitudes**

- Discreción por la información confidencial y los casos particulares que conoce.
- Tener disciplina, orden y meticulosidad.
- Imparcialidad y objetividad
- Comunicación asertiva
- Disposición de servicio
- Anuencia para recibir capacitación constante
- Facilidad para aprender y modificar procedimientos
- Aceptación de la tecnología
- Mantener los valores: Honestidad, credibilidad, imparcialidad, institucionalidad, compromiso, confidencialidad, responsabilidad
- Apego a las disposiciones jurídicas

### **Conocimientos**

Debe mantener actualizados los conocimientos y técnicas propias de su campo, así como desarrollar nuevas competencias con el fin de garantizar su idoneidad permanente, pues el desempeño de su labor exige seguridad en la aplicación de conocimientos técnicos teóricos y prácticos. Por lo cual debe poseer los conocimientos específicos que aportan la experiencia y el aprendizaje actualizado adquirido vía capacitación, en los siguientes temas:

- Administración de Bodegas
- Agricultura profesional
- Asuntos emergentes en producción y comercialización de alimentos de origen animal
- Auditorías de Sistema HACCP
- Calidad para productos cárnicos
- Capacitación Sanitaria y comercial en la Industria de la carne
- Conceptos básicos de salud ocupacional
- Condiciones de Manejo de Equipo Equilibrado
- Control de calidad para la industria alimentaria
- Control total de calidad



- El Mérito de mi trabajo
- Elaboración de carnes preparadas de res, cerdo y pollo
- Entendimiento y Desarrollo de Conceptos Básicos de la Norma INTE/ISO IEC17020:2000
- Programa Microsoft Office Excell
- Programa Microsoft Office Power Point
- Linux intermedio
- Mantenimiento, reparación y configuración de PC`S, accesorios y redes en Windows y Linux.
- Internet
- Exhibición y venta de productos cárnicos
- Food Safety y Good Manufacturing Practices
- Ingles II
- Inglés intermedio
- Introducción a la Norma INTE-ISO/IEC 17020 y el Sistema de Calidad en los Servicios Zoosanitario del Estado
- Introducción a la tecnología y diseño de mataderos y salas de deshuese
- Perito en agricultura profesional
- Perito en agricultura profesional
- Prácticas de higiene en el manejo y proceso de carne
- Prácticas higiénicas en la manufactura de productos cárnicos
- Primer congreso nacional de bienestar animal de especies productivas
- Procesamiento y utilización de alimentos balanceados
- Salud Ocupacional Básico
- Seminario Taller sobre aseguramiento de la calidad de los alimentos a través de los sistemas de análisis de peligros de los puntos críticos de control
- Sistema de Gestión de Calidad, Beneficios y Métodos de Construcción
- Trazabilidad
- Trazabilidad requerimientos y experiencias internacionales

Además de los conocimientos propios de su actividad, es elemental que conozca sobre:

- Normativa legal y técnica que regula o se relaciona con su actividad.
- Misión, visión, organización y funciones de la Institución para la cual labora.
- Estatuto de Servicio Civil y su reglamento y demás leyes conexas con el Régimen de Empleo Público.
- Sistemas informáticos propios de la dependencia donde se ubica, así como herramientas informáticas, para mantenerse actualizado en el campo.
- Procedimientos, instructivos, manuales o guías y formularios que la autoridad competente así se lo indique.



## REQUISITOS.

### GRUPO A:

**Código: 0301332**

- Bachiller en Enseñanza Media, dos (2) años de experiencia relacionada con el puesto demostrada como operario en plantas de procesamiento de productos animales; o,
- Tercer ciclo de Enseñanza General Básica y tres (3) años de experiencia relacionada con el puesto demostrada como operario en plantas de procesamiento de productos animales; o,
- Segundo ciclo de Enseñanza General Básica y cuatro (4) años de experiencia relacionada con el puesto demostrada como operario en plantas de producción primaria de animales.

### GRUPO B:

**Código: 0302333**

- Bachiller en Enseñanza Media y Título de Técnico Medio con especialidad “Agropecuaria en producción pecuaria” o “Agroindustria en producción pecuaria”.
- Bachiller en Enseñanza Media y un (1) año de labores propias del puesto como inspector de inocuidad, más los cursos de capacitación básica.
- Tercer ciclo aprobado de Enseñanza General Básica y dos (2) años de labores propias del puesto como inspector de inocuidad, más los cursos de capacitación básica.
- Segundo ciclo de Enseñanza General Básica y tres (3) años de labores propias del puesto como inspector de inocuidad, más los cursos de capacitación básica.

### GRUPO C:

**Código: 0303334**

- Segundo año de carrera universitaria en Producción Animal o Diplomado en Asistencia Veterinaria o en Producción Animal.
- Bachiller en Enseñanza Media y título de Técnico Medio con especialidad “Agropecuaria en producción pecuaria” o “Agroindustria en producción pecuaria” y un (1) año de labores de labores propias del puesto como inspector de inocuidad, más los cursos de capacitación avanzada.





## **NOTAS TÉCNICAS:**

1.- Las plantas de producción primaria de animales se refiere a: mataderos de bovinos, porcinos, ovinos, aves, plantas procesadoras de pescado y cualquier otra planta de productos de origen animal.

2.- La capacitación requerida se divide en Capacitación Básica y Capacitación Avanzada, de las cuales, los cursos que se indiquen corresponderán al plan de capacitación del SENASA para los puestos de Inspector de Inocuidad y deberán cumplir con la normativa del Sistema de Capacitación del Régimen de Servicio Civil.

## **CAPACITACIÓN BÁSICA:**

- ❖ Buenas Prácticas de Manufactura BPM
- ❖ Buenas prácticas higiénicas
- ❖ HACCP
- ❖ Implementación del Sistema de Análisis de Riesgos y puntos críticos de control en la industria alimentaria ARPCC

## **CAPACITACIÓN AVANZADA:**

- ❖ Anatomía, Patología
- ❖ BPM, HACCP y el Codex Alimentarius para el comercio internacional
- ❖ Codex
- ❖ Conferencia de control de Calidad en Alimentos: Salmonella, Listeria y pruebas rápidas en sistemas de control microbiológico
- ❖ Etiquetado
- ❖ Inocuidad de Alimentos
- ❖ Introducción al HACCP
- ❖ Limpieza y desinfección
- ❖ Manipulación de Alimentos
- ❖ Patología, Parasitología