	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 16/08/06	Código: DCA-PG-15-RE-LA-01
	Requisitos para la importación de quesos solo para países libres de fiebre aftosa	Versión 03	Página 1 de 6

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.

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 de Cuarentena Animal 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: 16/08/06	Código: DCA-PG-15-RE-LA-01
	Requisitos para la importación de quesos solo para países libres de fiebre aftosa	Versión 03	Página 2 de 6

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, se debe adjuntar una traducción, como anexo al original en idioma extranjero), 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.
 - 5.1.3 El proceso de pasteurización de la leche se encuentra certificado por la autoridad nacional competente en tratamientos térmicos del país de origen.
 - 5.1.4 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.
 - 5.1.5 El establecimiento productor debe 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). Si no tiene sistema HACCP en ejecución, el país exportador, debe ser capaz de demostrar que el establecimiento productor realiza controles equivalentes que aseguren un nivel adecuado de protección al consumidor, o certificar que el producto es apto para el consumo humano.
 - 5.1.6 El queso así como la leche (materia prima) después de sometidos a los análisis, procesos y controles citados en los apartados 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5 y 5.1.6 fueron declarados conformes y aptos para el consumo humano.
 - 5.1.7 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario.
 - 5.1.8 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, número de lote o código de producción en el producto, cantidad de cajas y peso, descripción del producto, nombre y firma de la autoridad competente, si el embarque consta de un contenedor se debe proporcionar su número así el de los precintos (marchamos). Los certificados deben estar numerados.
 - 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.

6. Identificación del producto:

- 6.1 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

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 16/08/06	Código: DCA-PG-15-RE-LA-01
	Requisitos para la importación de quesos solo para países libres de fiebre aftosa	Versión 03	Página 3 de 6

- 6.1.3 Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles e indelebles.
- 6.1.4 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.
 - 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 muestreado quedará retenido cuando existan antecedentes de resultados positivos previos, 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 microbiológicos o los Límites Máximos de Residuos¹⁵.
- 9.4 El valor de los análisis será cancelado por el importador, de acuerdo con el Decreto N° 32285.

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 16/08/06	Código: DCA-PG-15-RE-LA-01
	Requisitos para la importación de quesos solo para países libres de fiebre aftosa	Versión 03	Página 4 de 6

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 y se realizará 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 funcionario oficial 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 teléfono, para localizar el producto y a su propietario con facilidad en caso de incumplir con 9.1.a
- 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.
- 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.

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:

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 16/08/06	Código: DCA-PG-15-RE-LA-01
	Requisitos para la importación de quesos solo para países libres de fiebre aftosa	Versión 03	Página 5 de 6


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

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	0	0	0	0
Listeria monocytogenes 25 g	n	15	15	15	15
	c	0	0	0	0
	m	0	0	0	0
	M	0	0	0	0

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
	M	0	0

	DIRECCIÓN CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de: 16/08/06	Código: DCA-PG-15-RE-LA-01
	Requisitos para la importación de quesos solo para países libres de fiebre aftosa	Versión 03	Página 6 de 6

Humedad < 40%, pH	Humedad ≥ 40%, pH ≥ 5
Escherichia coli < 5	pH ≥ 5
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.

Bg/07-10