



MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
VICEMINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y AGROPECUARIO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA



INSTRUCTIVO

SENASAG/JNIA/ANIC N° 005/2014

A: COORDINADORES DEPARTAMENTALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

VIA: JEFES DISTRITALES SENASAG

VIA: Ing. Alejandro Mattos Villarroel

JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - SENASAG

DE: Dr. Patrick Renán Nogales Mejía

ENCARGADO NACIONAL DE INSPECCIÓN Y CONTROL - SENASAG

REF.: INSTENSIFICACIÓN DE INSPECCIONES DE RUTINA O DIRIGIDAS A:
MATADEROS, PLANTAS DE PROCESAMIENTO, ELABORADORAS,
IMPORTADORAS Y FRACCIONADORAS.

FECHA: Santísima Trinidad, 01 de diciembre de 2014

Señores Coordinadores:

Mediante la presente y a tiempo de saludarlos, como es de su conocimiento, conforme la R.A. 172/2007 que aprueba el Manual de Inspección y Control y Manual del Inspector, en el numeral 5.1.2, especifica que las inspecciones de Rutina o Dirigidas son aquellas mediante la cual se verifica el cumplimiento de algunos de los aspectos de las BPM's; se realiza por ejemplo: en caso de inspección pre operacional, en la cual se evaluaría el aspecto de Infraestructura; también se realizaría este tipo de inspección en caso de seguimiento a no conformidades específicas encontradas en inspecciones anteriores, seguimiento periódico rutinario establecido en el Plan anual de inspecciones o bien si existen elementos específicos a verificar por ejemplo en certificaciones de exportación, o en casos de inspección de productos en los que no sea necesario inspeccionar todos los aspectos de BPM's.

En ese entendido y considerando que por las fiestas de fin de año, las empresas del rubro alimenticio incrementan sus actividades productivas y de procesamiento, elevando sus líneas de faena y/o procesamiento y diversificación de tipos de productos, o capacidad de faena, sin notificar al SENASAG aquello, ni solicitar inclusión de productos para aprobación de este Servicio; actividades que de una u otra manera ponen en riesgo la inocuidad alimentaria del producto final o sus derivados.

Por lo antes mencionado, instruimos a ustedes intensificar, las inspecciones de rutina a empresas del rubro alimenticio, con la finalidad de verificar las Buenas Prácticas de Manufactura y seguimiento a no conformidades específicas, encontradas en inspecciones anteriores, además de mataderos se deberán inspeccionar otras empresas del rubro alimenticio que elaboran productos característicos de la temporada así como importadoras y centros de comercialización en coordinación con las intendencias municipales y otros, situación que deberá ser informada permanentemente a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.

Sin otro particular y seguros de su atención,

Atentamente.

Dr. Patrick R. Nogales Mejía
ENC. NAL. INSPECCION Y CERTIFICACION
U.N.I.A. Mal. Prof. 244 BN.
SENASAG - MDRYT

CC/ ARCH. UNIA2014
CC/ DIRECCION GENERAL EJECUTIVA

