

# PROCESO DE VERIFICACIÓN SANITARIA A PLANTAS PROCESADORAS DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA EXPORTACIÓN

---



REGULACIÓN SANITARIA

# PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE PLANTAS DE PRODUCTOS PESQUEROS

EL PROCEDIMIENTO INICIA MEDIANTE UN TRÁMITE ADMINISTRATIVO, QUE SOLICITA LA EMPRESA QUE DESEA CERTIFICARSE A LA COMISIÓN FEDERAL PARA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS), CON SU RESPECTIVO PAGO DE DERECHOS, DE CONFORMIDAD CON LA LEGISLACIÓN MEXICANA VIGENTE.



# LA COMISIÓN FEDERAL PARA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS)

ORGANISMO FACULTADO POR EL GOBIERNO MEXICANO, ACREDITADA Y RECONOCIDA ANTE AUTORIDADES SANITARIAS INTERNACIONALES DE CANADA, EEUU, EUROPA, ASIA.



# PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE PLANTA

PROGRAMACIÓN DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN AL ESTABLECIMIENTO, EL CUAL AL MOMENTO DE LA VISITA, DEBERÁ ENCONTRARSE EN OPERACIÓN NORMAL Y ELABORANDO ESPECÍFICAMENTE EL PROCESO O PROCESOS DE LOS PRODUCTOS, PARA LOS QUE PRETENDE CERTIFICARSE.



## PROGRAMACIÓN DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN

### SE TOMA EN CONSIDERACIÓN LOS SIGUIENTES FACTORES:

- UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL
- IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO O PROCESOS A EVALUAR EN LA PLANTA
- PERSONAL CON LA EXPERIENCIA EN EL ÁREA DE PRODUCTOS DE LA PESCA



# VERIFICACIÓN SANITARIA IN SITU

SE APLICA UN INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DENOMINADO: ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA

**COS-DESVS-P-01-M-01-AC-57**, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE PLANTAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA PARA EXPORTACIÓN (MERCADO NACIONAL Y CHINA)

**COS-DESVS-P-01-M-01-AC-56**, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE PRODUCTOS DE LA PESCA (MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA)

**AMBOS CONSTAN DE MANERA GENERAL DE CINCO SECCIONES**

# **ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE PLANTAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA PARA EXPORTACIÓN**

**COS-DESVS-P-01-M-01-AC-56**

**COS-DESVS-P-01-M-01-AC-57**

---

## **ESTRUCTURA GENERAL DEL ACTA DE VERIFICACIÓN**

- A - Sección Administrativa, datos del establecimiento en apego a la Legislación Mexicana**
- B - Cuestionario que consta de 16 Apartados**
- C - Observaciones Generales.**
- D – Apartado de Recolección de muestra(s) o muestreo**
- E - Cierre del acta y firmas.**

## **APARTADOS DE LA SECCIÓN DE CUESTIONARIO**

- I. INSTALACIONES Y AREAS
- II. EQUIPO Y UTENSILIOS
- III. SERVICIOS
- IV. ALMACENAMIENTO
- V. CONTROL DE OPERACIONES
- VI. MATERIAS PRIMAS
- VII. ENVASES Y CONTROL DE ENVASADO
- VIII. INFORMACION SOBRE EL PRODUCTO
- IX. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS
- X. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
- XI. CONTROL DE PLAGAS
- XII. MANEJO DE RESIDUOS
- XIII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL
- XIV. TRANSPORTE

---

## DISPOSICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

### XV. DOCUMENTOS Y REGISTROS

1. CAPACITACION
2. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL
3. CONTROL DE PLAGAS
4. CONTROL DE AGUA
5. LIMPIEZA Y DESINFECCION
6. MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES DE ENVASE
7. FABRICACION
8. EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS FASES DE FABRICACIÓN
9. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION
10. RECHAZOS ( PRODUCTOS FUERA DE ESPECIFICACIONES)
11. RETIRO DE PRODUCTO
12. HACCP

---

## **XVI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS DE PROCESO Y PRODUCTO**

**LOS PRODUCTOS QUE GENERALMENTE SE VERIFICAN, SE CATEGORIZAN, DE ACUERDO AL PROCESO TECNÓLOGICO AL QUE SON SOMETIDOS:**

- I. PRODUCTOS FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS
- II. PRODUCTOS COCIDOS REFRIGERADOS Y/O CONGELADOS
- III. PRODUCTOS PASTEURZADOS
- IV. PRODUCTOS ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE
- V. PRODUCTOS AHUMADOS
- VI. PRODUCTOS SALADOS Y SECOS SALADOS

**OBJETIVO:  
ALIMENTO INOCUO**

**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**CALIDAD DE  
MATERIAS PRIMAS**



**CALIDAD DE  
AGUA Y HIELO**



**PERSONAL**



**INSTALACIONES Y  
EQUIPOS**



**CADENA FRÍO**

**CONTAMINACIÓN  
CRUZADA**



**CONTROL DE  
PROCESO**



**CONTROL DE  
PLAGAS Y  
RESIDUOS**



**CONTROL  
DOCUMENTAL  
(TRAZABILIDAD)**





# MARCO LEGAL

**CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS**

**LEY GENERAL DE SALUD**

**REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS**

**NORMAS OFICIALES MEXICANAS APLICABLES**

- **PRODUCTOS DE LA PESCA**
- **ANÁLISIS DE PELIGROS**
- **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD**
- **CALIDAD DE AGUA Y DE HIELO**

**ASÍ COMO LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE DE LOS PAÍSES A EXPORTAR**

## **PUNTOS IMPORTANTES PARA EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE UNA PLANTA DE PRODUCTOS DE LA PESCA**

DURANTE EL DESARROLLO DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN, EVALUAN LOS PROCESOS Y SE REALIZA TOMA DE MUESTRA DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS, QUE LA PLANTA PRETENDA EXPORTAR.

- DICHAS MUESTRAS SE ENVIAN PARA SU ANÁLISIS AL LABORATORIO DE LA COMISIÓN DE CONTROL ANALÍTICO Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA (CCAYAC), LABORATORIOS ESTATALES Y LOS TERCEROS AUTORIZADOS POR LA COFEPRIS Y PARA QUE EN FUNCIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS, LA PLANTA PUEDA SER CERTIFICADA, ADEMÁS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA PLANTA, LOS PRODUCTOS DEBEN CUMPLIR CON LA ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVIDAD NACIONAL Y EN SU CASO CON LA DEL PAÍS AL QUE SE PRETENDA EXPORTAR O LA QUE RESULTE MAS RIGUROSA.



## **SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**

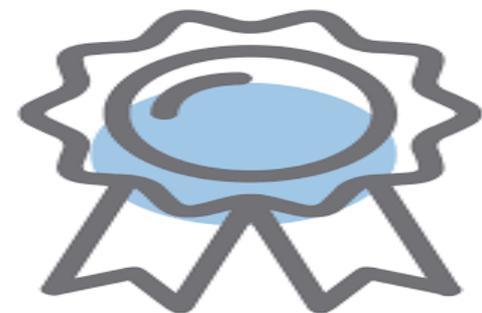
**LA LEGISLACIÓN MEXICANA** EXIGE LA IMPLEMENTACIÓN OBLIGATORIA DE UN **SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP)**, EN LA PLANTA INDUSTRIAL PROCESADORA DE PRODUCTOS DE LA PESCA.

DICHO ANÁLISIS, FORMA PARTE INTEGRAL DE LA VERIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, QUE CONSISTE EN LA REVISIÓN, VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN Y ADECUADA IMPLEMENTACIÓN **DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**

# PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE PLANTA

**UNA VEZ CONCLUIDA LA VERIFICACIÓN EN PLANTA, EL ACTA ES EVALUADA EN EL ÁREA DE PROGRAMAS ESPECIALES, DE LA COFEPRIS, SI HAY CUMPLIMIENTO AL 100% Y LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE PRODUCTO (OS) SON SATISFACTORIOS, SE PROCEDE A CERTIFICAR LA PLANTA POR UN PERIODO DE DOCE MESES.**

**LA CERTIFICACIÓN OTORGADA, ESTA SUJETA A UNA VERIFICACIÓN ANTES DE QUE CONCLUYA LA VIGENCIA DE DICHA CERTIFICACIÓN, LO ANTERIOR CON EL OBJETO DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO Y SI NO CUMPLE, SE REVOCA LA CERTIFICACIÓN.**



**Dictamen**

Oficio de  
Dictamen

Evaluación del Acta de  
Verificación Sanitaria.

**Riesgos.  
Puntos Críticos .**

- Plazo de correcciones.
- Resultados de laboratorio para muestras tomadas.

Punto crítico

Criterios de  
aceptación y  
rechazo de  
materia prima

Punto crítico

Cadena de frio

Punto crítico

Control de calidad  
del agua y hielo

Punto crítico

Salud e higiene  
del personal.

Trazabilidad

**GRACIAS**

**Dirección Ejecutiva de Supervisión y Vigilancia Sanitaria  
Dirección Ejecutiva de Programas Especiales**

**Comisión de Operación Sanitaria**

**[Irespinosa@coferpis.gob.mx](mailto:Irespinosa@coferpis.gob.mx)**

**[rcardenas@cofepris.gob.mx](mailto:rcardenas@cofepris.gob.mx)**

**[javela@cofepris.gob.mx](mailto:javela@cofepris.gob.mx)**

.