



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2020
TE *TE* NICARAGUA

PATRIA!
PAZI!
PORVENIR!

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria
Sección Análisis de Riesgo en Alimentos

Requisitos documentales para identificación de peligros

El importador deberá remitir los siguientes documentos:

1. Presentar solicitud dirigida a **Dra. Ileana Georgina Duarte Campos, Director de Inocuidad Agroalimentaria**, explicando tipo y uso final del producto o mercancía, país de origen, país de procedencia, estar anuente a la realización de la identificación de peligros y la cancelación de su costo.
2. Datos generales de la empresa procesadora (nombre, dirección, correos, teléfonos, número de registro sanitario, etiqueta del producto).
3. Presentar certificados/constancias, emitidos por la Autoridad Competente, de:
 - ✓ Origen
 - ✓ Sanitarios (zoo o fito)
 - ✓ Inocuidad (libre venta)
 - ✓ Aseguramiento e implementación del Sistema HACCP
4. Las fichas técnicas de la materia prima involucrada en el proceso del producto o subproducto a importar.
5. La ficha técnica del producto o subproducto a importar en la que se especifique (como mínimo): especie animal o vegetal de la que derivan u origen, formulación, porcentaje de inclusión de ingredientes. Describir el uso final del producto o subproducto. Ésta debe ser emitida por el establecimiento procesador.
6. Forma de obtención del producto (ej.: granja de producción de aves con sistema intensivo, engorde de ganado bovino, Pesca extractiva o cultivo), así mismo, en dependencia de la forma de obtención, se debe demostrar el control sanitario que realiza la autoridad competente a la granja de producción, incluyendo: controles de enfermedades y datos del alimento que se les suministra; país de donde procede y materia prima de la que es elaborado el alimento.

NICARAGUA: PATRIAPAZYPORVENIR !
2020: CANTOSDEVIDAYESPERANZA !
SIEMPREMÁSALLÁ!



CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA IPSA.

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria DIA-IPSA. www.ipsa.gob.ni

Km. 5 Carretera Norte, Contiguo a ENACAL Portezuelo.

Correo: inocuidad.agroalimentaria@ipsa.gob.ni Tel: (505)22981330 ext178.

web: www.ipsa.gob.ni





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2020
TE AMAMOS NICARAGUA

PATRIA!
PAZ!
PORVENIR!

7. Proceso del producto:

- ✓ Flujo del proceso (identificados y determinados los PCC)
- ✓ Descripción de las etapas del proceso (explicar el proceso)
- ✓ Tratamiento térmico (explicar el tiempo y las temperaturas a las que es sometido, en caso que aplique)
- ✓ Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (determinar y especificar el peligro, límites críticos, monitoreo, acciones correctivas, registros y verificación por cada PCC identificado)
- ✓ Aditivos que contiene (señalar las cantidades que se le agregan, en caso que aplique). Así mismo, certificación/constancia de proveedores de materia prima de la ausencia de alérgenos.

8. Resultados de muestras microbiológicas, residuos y contaminantes, de al menos seis meses.

Desde el punto dos en adelante presentar la documentación en original, en idioma del país de origen y su fiel traducción en español.

Nota: el tiempo mínimo para remitir el informe producto de la identificación de peligro de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria es de un mes, el mismo inicia a partir del pago total del servicio y haber completado toda la documentación solicitada.

*Vamos
Adelante!*
CON AMOR,
ESPERANZA
Y ALEGRÍA!

NICARAGUA: PATRIAPAZYPORVENIR !

2020: CANTOSDEVIDAYESPERANZA !

SIEMPREMÁSALLÁ!



CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA IPSA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria DIA-IPSA. www.ipsa.gob.ni

Km. 5 Carretera Norte, Contiguo a ENACAL Portezuelo.

Correo: inocuidad.agroalimentaria@ipsa.gob.ni Tel: (505)22981330 ext178.

web: www.ipsa.gob.ni

