

			Nombre: PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE CERTIFICADOS SANITARIOS DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y PESQUEROS	
Tipo de Documento: PGCP	No. ID 7.1.1.11	Versión: 1	Fecha de emisión: 18/03/2014	Página 1 de 9
Elaborado por (Nombre y Apellido): Lic. Madely Vallecillo Responsable de Sección Inocuidad Pesca	Revisado (Firma): Dr. César Lacayo Director de Inocuidad Agroalimentaria		Aprobado y Vigencia (Firma/Fecha): Ing. Ricardo Somarriba Director Ejecutivo IPSA	

PROCEDIMIENTO No. 7. PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE CERTIFICADOS SANITARIOS DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y PESQUEROS PARA LA UNION EUROPEA

INDICE DE CONTENIDO

Apartado	Descripción	Página
1.0	Propósito	2
2.0	Alcance	2
3.0	Responsabilidades	2
4.0	Definiciones	2
5.0	Método de trabajo	3
6.0	Referencias	3
7.0	Registros	8
8.0	Anexos	9



1.0 Propósito:

Describir las actividades para realizar la firma de los certificados sanitarios de los productos pesqueros y acuícolas que se exportan a la Unión Europea.

2.0 Alcance:

Al coordinador del Área de Pesca de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria al Director de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, a los inspectores oficiales del Área de Pesca asignados.

3.0 Responsabilidades:

Del Coordinador del área de Pesca: Realizar y supervisar la firma de los certificados sanitarios de los productos pesqueros y acuícolas que se exportan a la Unión Europea una vez que han sido firmados.

De los inspectores oficiales asignados: Realizar la firma de los certificados sanitarios de los productos pesqueros y acuícolas que se exportan a la Unión Europea.

4.0 Definiciones:

Aplican las definiciones de las normas ISO/IEC 9001 "Sistema de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario" y la norma ISO/IEC 17000 "Evaluación de la conformidad: vocabulario".

5.0 Método de trabajo

5.1 Descripción de la actividad

1. Los certificados sanitarios son emitidos cuando:

1.1 Los productos han sido procesados en establecimientos habilitados en la lista de establecimientos autorizados a exportar hacia la Unión Europea.

1.2 El establecimiento acuícola, pesquero o barco atunero cumplen con el procedimiento "Procedimiento para la actualización de listas de establecimientos y



Tipo de Documento No. ID:PGCP 7.1.1.7

Versión: 1

Fecha de emisión:
18/03/2014

Página 3 de 9

embarcaciones autorizados a exportar a la Unión Europea”
Documento PGCP No. ID 7.1.1.12

- 1.3 Se emiten certificados sanitarios para productos de muestras sin valor comercial y estas no excedan los 25 Kg.

2. REQUISITOS DOCUMENTALES

- 2.1 Cuando un establecimiento pesquero, acuícola o barco atunero, cumpla el inciso 5.1 y ha solicitado al Área de Pesca de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria la firma del certificado sanitario para exportar productos pesqueros y acuícolas a la Unión Europea, deberá de presentar en electrónico ante los funcionarios oficiales designados a la firma de los certificados sanitarios la siguiente documentación:
- 2.2 La lista de proveedores con los lotes correspondientes (trazabilidad) de los productos exportados.
- 2.3 Presentar constancia de maquila donde el producto fue procesado. No presentaran esta constancia cuando el dueño del producto es un establecimiento enlistado en la lista de establecimientos autorizados a exportar a la Unión Europea. La constancia de maquila debe de indicar solamente los productos autorizados en el plan HACCP autorizados por la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.
- 2.4 Constancia actualizada emitida por el Área de Sanidad Acuícola de la Dirección de Salud Animal que indica que los proveedores de los establecimiento se les ha asignado un código de registro en el cual establece que se encuentran bajo el sistema de inspección de sanidad acuícola en cumplimiento al plan nacional de residuos biológicos y bajo la vigilancia de enfermedades zoonositarias y campañas, esta constancia es entregada una vez cada inicio de ciclo.
- 2.5 Copia de factura del producto expresado en kilos que se exporta emitido por el establecimiento procesador. O copia de la lista de empaque que contiene la partida de producto.
- 2.6 Copia de certificado de la naviera que transporta el producto donde se detalla la cantidad en kilos, el número



Tipo de Documento No. ID:PGCP 7.1.1.7

Versión: 1

Fecha de emisión:
18/03/2014

Página 4 de 9

de precinto y el número del contenedor, y tipo de producto exportado.

2.7 Copia del certificado zoonosanitario de Cuarentena Agropecuaria de la Dirección de Cuarentena Agropecuaria.

3. Procedimiento

3.1 Cuando el exportador cumpla los requisitos documentales solicita la firma del certificado sanitario de forma verbal o vía telefónica a los funcionarios oficiales autorizados.

3.2 Los inspectores oficiales validan el certificado en el sistema TRACES de la Unión Europea.

3.3 Cuando el certificado ha sido firmado se entrega el original al exportador. Quedando en el Sistema TRACES de la Unión Europea, el certificado original sin firma.

4. Medidas eficaces para evitar la certificación inexacta o fraudulenta.

4.1 No se firmaran certificados sanitarios cuando se presenten las siguientes situaciones:

4.1.1 Cuando el exportador no cumpla cualquiera de los requisitos de los numerales 5.1 y 5.1.1 del presente procedimiento.

4.1.2 Cuando se tengan dudas de la procedencia del producto que se está exportando. O bien dudas del estado sanitario del producto.

4.1.3 Cuando cualquiera de los requisitos documentales presente enmiendas o borrones.

4.1.4 No se firmaran dos certificados sanitarios originales de una misma partida de producto en el mismo idioma.

5. Medidas de control para impedir firmar certificados falsos y producción fraudulenta



Tipo de Documento No. ID:PGCP 7.1.1.7

Versión: 1

Fecha de emisión:
18/03/2014

Página 5 de 9

5.1 Se firmaran dos certificados sanitarios originales y de la misma partida de producto cuando los formatos son en diferentes idiomas y la documentación indique que es la misma partida de producto. Se archivarán las copias de cada certificado en el archivo del exportador.

6. Sanciones.

1.1 Se aplicaran sanciones de acuerdo a la Ley 291: Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal. Título IX Capítulo único. De la infracciones y sanciones Artículo 58, Artículo 59 numeral 4., Artículos 60, 61, 62 y 63.

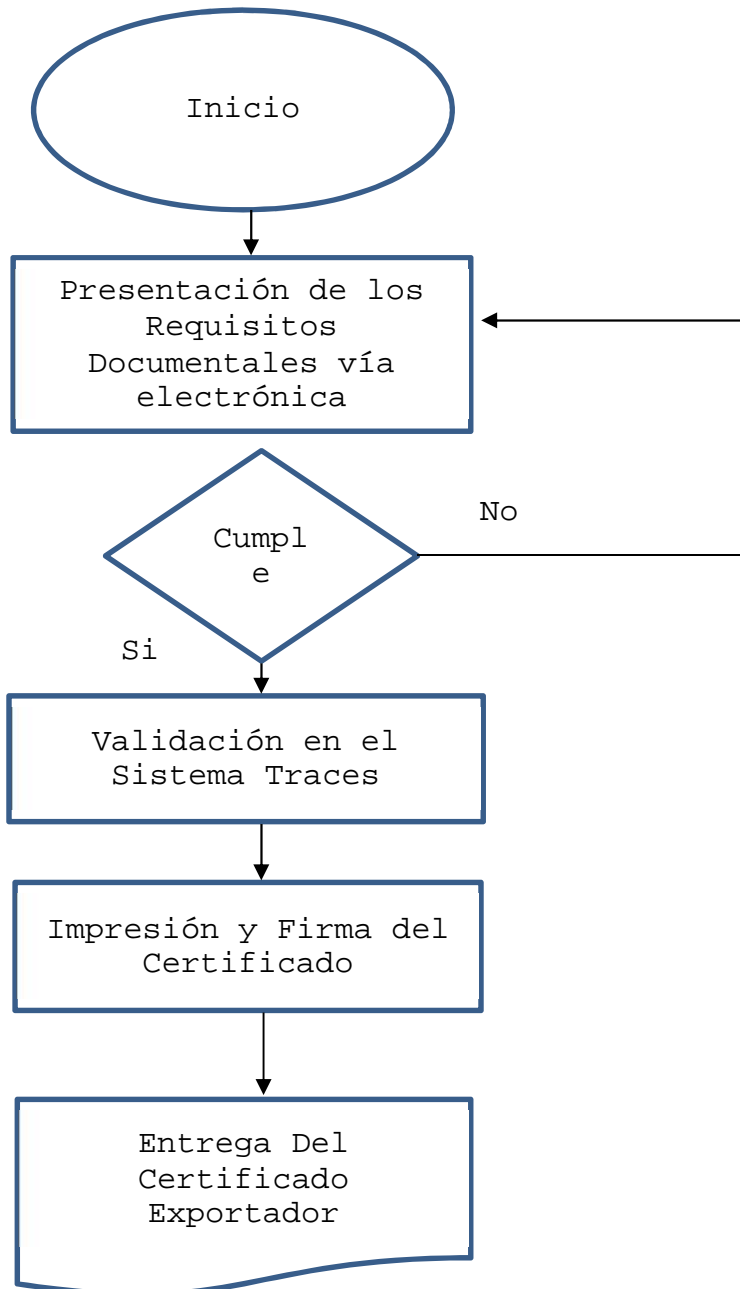
7. Evitar reincidencias

7.1 Para evitar reincidencias de producciones fraudulentas o firmas de certificados falsos el coordinador del Área de Pesca de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria notificara al exportador que el inspector oficial verificara:

7.1.1 La carga del producto en contenedor y la documentación documental de forma aleatoria.

7.1.2 Verificara la trazabilidad de los productos que han sido procesados como mínimo un lote por cada inspección oficial sanitaria.

5.2 Diagrama de flujo





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

IPSA
INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y
SANIDAD AGROPECUARIA

PROCEDIMIENTO No. 7. PROCEDIMIENTO PARA
LA EMISIÓN DE CERTIFICADOS SANITARIOS DE
PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y PESQUEROS

Tipo de Documento No. ID:PGCP 7.1.1.7

Versión: 1

Fecha de emisión:
18/03/2014

Página 7 de 9

6.0 Marco Regulatorio

Ley 291, Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal
Artículos

Reglamento Técnico Centroamericano Industria de Alimentos y
Bebidas Procesados. RTCA 67.01.33:06 Buenas Prácticas de
Manufactura. Principios Generales.

Reglamento Técnico Centroamericano Industria de Alimentos y
Bebidas procesados. RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de
Higiene para Alimentos no Procesados.

Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del
consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establece normas
específicas para la organización de controles oficiales de los
productos de origen animal destinados al consumo humano.
Artículos: No. 4, 7, 9, 11, 12, 15, 12. Anexo iii.

Reglamento (CE) No. 853/2004 del Parlamento Europeo y del
consejo del 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas
específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Sección viii

Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del
consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los
productos alimenticios

Reglamento Técnico Centroamericano, RTCA 67.04.50:08 Anexo de
Resolución no. 243-2009, Alimentos. Criterios Microbiológicos
para la Inocuidad de Alimentos.

7.0 Registro

- Constancia de maquila
- Constancia emitida por el Área de Sanidad Acuícola de la
Dirección de Salud Animal
- Factura del producto
- Certificado de la naviera
- Certificado zoonosanitario de Cuarentena Agropecuaria.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

IPSA
INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y
SANIDAD AGROPECUARIA

PROCEDIMIENTO No. 7. PROCEDIMIENTO PARA
LA EMISIÓN DE CERTIFICADOS SANITARIOS DE
PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y PESQUEROS

Tipo de Documento No. ID:PGCP 7.1.1.7

Versión: 1

Fecha de emisión:
18/03/2014

Página 8 de 9

➤ Certificado sin firmar en el sistema TRACES.

8.0 Anexos



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

IPSA

INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y
SANIDAD AGROPECUARIA

PROCEDIMIENTO No. 10. SUPERVISIÓN TÉCNICA
AL PERSONAL

Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:
18/05/2017

Página 9 de 9