

Tipo de Documento o No. ID:PGC 7.1.1.8		Versión: 1	Fecha de emisión: 18/03/2014	Página 1 de 7
Elaborado por (Nombre y Apellido):  Lic. Madelly Vallecillo  Responsable de Sección Pesca	Revisado (Firma):  Dr. César Lacayo  Director de Inocuidad Agroalimentaria		Aprobado y Vigencia (Firma/Fecha):  Ing. Ricardo Somarriba  Director Ejecutivo IPSA	

**PROCEDIMIENTO No. 8. PROCEDIMIENTO PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS A PLANTAS ENLISTADAS PARA EXPORTAR A LA UE**

**INDICE DE CONTENIDO**

<b>Apartado</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1.0	Propósito	
2.0	Alcance	
3.0	Definiciones	
4.0	Responsabilidades	
5.0	Método de Trabajo	
6.0	Referencias	
7.0	Registros	
8.0	Anexos	

## 1.0 Propósito

Describir las actividades para la importación de productos que ingresan al país a plantas pesqueras y acuícolas enlistadas a exportar 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 de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

## 3.0 Responsabilidades

Del Coordinador del área de Pesca: Realizar inspecciones de origen a plantas procesadoras de productos pesqueros y acuícolas ubicada fuera del territorio nacional.

Del Director de la DIA: Realizar inspecciones de origen a plantas procesadoras de productos pesqueros y acuícolas ubicada fuera del territorio nacional.

A inspectores oficiales: Realizar inspecciones de origen a plantas procesadoras de productos pesqueros y acuícolas ubicada fuera del territorio nacional.

## 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 actividades

1. Cada vez que un establecimiento procesador de productos pesqueros y acuícolas pretenda realizar importación de sus productos para ser usado como materia prima, reprocesado para exportarlo hacia la Unión Europea debe de cumplir con los siguientes requisitos

Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 3 de 7

- Solicitud por escrito a la autoridad competente del país donde se exportara el producto.
- El establecimiento procesador importador debe de estar habilitado en la lista autorizada para exportar a la Unión Europea.
- Cumplir con la legislación nicaragüense e internacional.
- Verificación por la autoridad competente del país importador del cumplimiento de no conformidades detectadas en la inspección.

## 2. Procedimiento

2.1 La autoridad sanitaria competente del país importador solicita por escrito a la autoridad sanitaria de Nicaragua el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria la inspección al establecimiento procesador ubicado en el país importador.

2.2 En la tercera semana del mes la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria planifica la inspección y comunica al Director Ejecutivo IPSA, los nombres de los funcionarios asignados a la inspección.

## 3. La inspección in situ

3.1 Durante la inspección in situ debe de estar presente un funcionario oficial de la autoridad competente del país del establecimiento importador.

3.2 La inspección in situ se realiza en cumplimiento al "Procedimiento de Inspecciones Sanitarias en Establecimientos de Productos Pesqueros y acuícolas nacionales". Código: PT.11 Incisos 6.2.1 al 6.4.5.

3.3 Se realiza inspección pre operacional o post operacional cuando las condiciones estén disponibles, en coordinación con el funcionario oficial de la autoridad competente del

país del establecimiento importador y los representantes del establecimiento importador.

4. Reunión final

4.1 Una vez finalizada la inspección se realizará una reunión de cierre con el propósito de informar los hallazgos generales de la inspección.

5. Informe final

5.1 Los funcionarios oficiales que realizaron la inspección elaboran el informe final de la inspección el que debe de contener: Objetivos, resultados de la inspección, No conformidades detectadas para su debido tratamiento.

5.2 El informe es entregado dentro de los quince días hábiles al Director de Inocuidad Agroalimentaria y a su vez al Director Ejecutivo IPSA para su aprobación y posteriormente, a la autoridad competente del país importador.

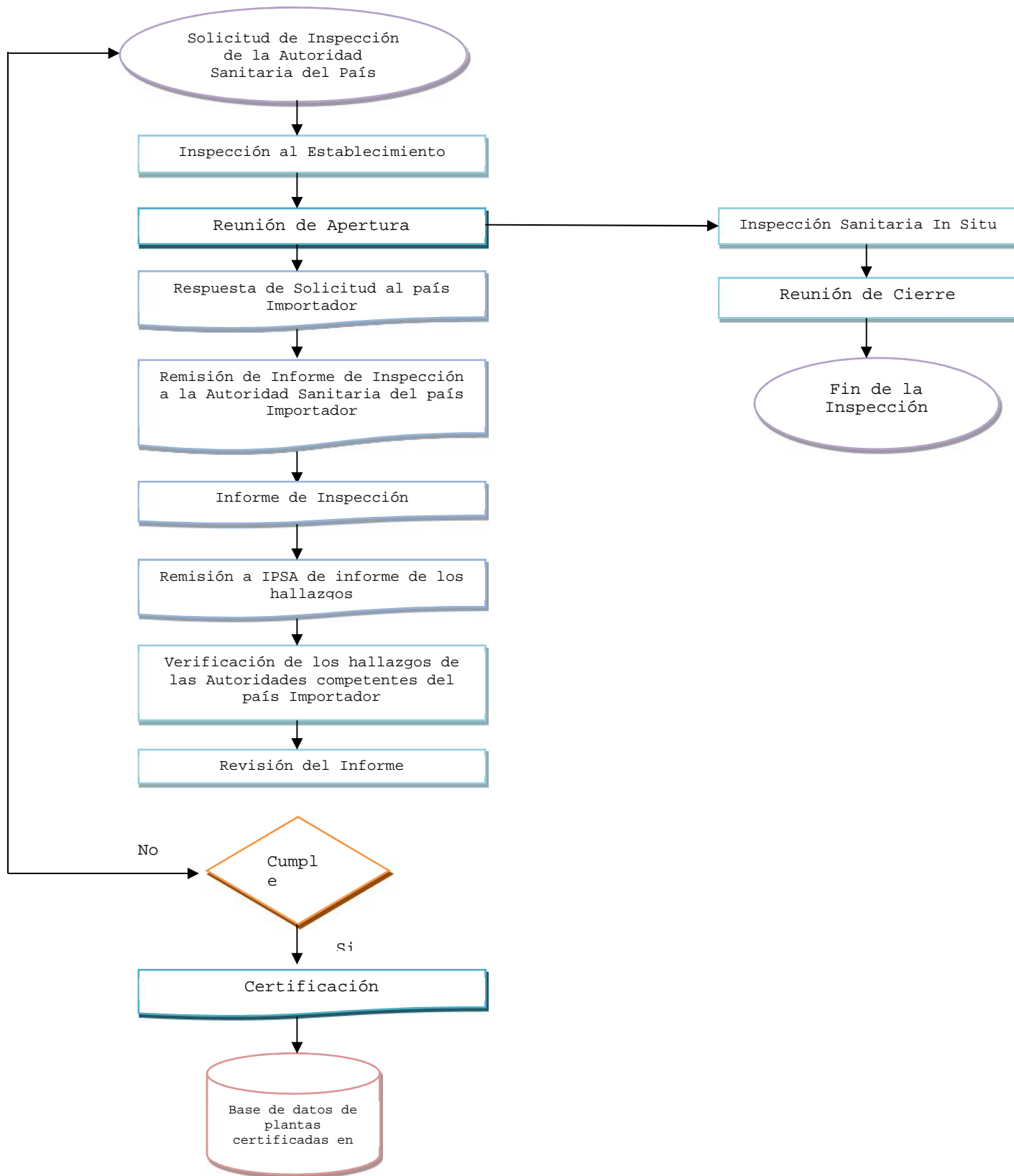
5.3

6. La autorización del establecimiento importador

6.1 Una vez que el establecimiento importador ha superado las no conformidades son verificadas y comunicadas a través de la autoridad competente del país importador a la DIA.

6.2 El Director de Inocuidad Agroalimentaria en un plazo de máximo 15 días hábiles comunica a la autoridad competente del país importador que el establecimiento queda autorizado a exportar sus productos a nuestro país por el término de un año.

6.3 Diagrama de flujo



Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 6 de 7

## 7. Marco Regulatorio

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.

## 8. Registro

- ✓ Bitácora de asignación de código de gestión
- ✓ Informe de inspección en in situ
- ✓ Solicitud del establecimiento importador
- ✓ Registros de No conformidades cerradas.
- ✓ Certificación del establecimiento importador



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 7 de 7

## 9. Anexos