



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

**INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA.**

**DIRECCION DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
DIA.**

**SECCION INOCUIDAD CARNE
SIC.**

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCION
DE CARNE.**

Managua, 04 enero 2016.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!



INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria DGIAL-DIA-IPSA
Bolonia, Antiguo Banco Aval Card, frente al hospital SUMEDICO
Correo: inocuidad.agroalimentaria@ipsa.gob.ni Tel: (505)22704121 ext178



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

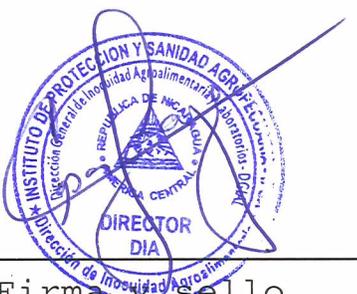
El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos EN BUENA
Esperanza,
EN VICTORIAS!

GENERALIDADES DEL DOCUMENTO

MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION DE CARNE.

CERTIFICACION Y APROBACION.

<p>Elaborado por:</p> <p>Dr. Henry Pérez Responsable Sección Inocuidad Carne</p>	<p>Revisado por:</p> <p>Dra. Martha Hernández</p> <p>Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias</p>	<p>Aprobado por:</p> <p>Dr. Cesar Lacayo Dirección de Inocuidad Agroalimentaria</p>
		
<p>Firma y sello</p>	<p>Firma y sello</p>	<p>Firma y sello</p>



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

INDICE

1. INTRODUCCION	
2. OBJETIVOS	
3. PROGRAMA DE RESIDUOS	1-19
4. VERIFICACION DE ESPECIES	20-27
5. MUESTREO DE SALMONELLA	28-37
6. MUESTREO DE AGUA MICROBIOLOGICO	38-44
7. MUESTREO DE HIELO MICROBIOLOGICO	45-49
8. MUESTREO DE AGUA FISICO - QUIMICO	50-54
9. MUESTREO DE EEB	55-60
10. MUESTREO DE E.COLI	61-70
11. INSPECCION ANTE MORTEM Y POST MORTEM	71-90
12. REINSPECCION DE CARNE DESHUESADA, CONTROL DE EMBARQUES Y REVISION DE PRE EMBARQUES.	91-99
13. PRE OPERACIONAL	100-105
14. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION OPERACIONAL	106-114
15. CONTROL DE ROEDORES	115-119
16. VERIFICACION DE BIENESTAR ANIMAL	120-125
17. VERIFICACION DE PESO Y CONTENIDO	126-130
18. VERIFICACION DE MER	131-136
19. VERIFICACION SSOP Y HACCP	137-146
20. VERIFICACION DE PRODUCTO RECHAZADO	147-152
21. OTROS PROCEDIMIENTOS	153-160
22. MANUAL DE FUNCIONES DEL SIC.	161-180
23. INSTRUCTIVO PARA REALIZAR SUPERVISIONES	181-188
24. LISTA DE LEGISLACIONES ACTUALES	



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

INTRODUCCION

Nicaragua es un país que está muy consciente que los establecimientos de faena y procesamiento de carnes, son un eslabón muy importante en la cadena alimentaria siendo un elemento clave para garantizar la inocuidad de los productos y sub-productos cárnicos.

Los Establecimientos de Proceso son centros de observación epidemiológica donde podemos identificar una serie de enfermedades o patologías que presentan los bovinos en calidad de materia prima, pueden presentar enfermedades de reporte obligatorio (Zoonosis) y enfermedades del listado de la OIE, anomalías anatomofisiológicas y anomalías propias de los procesos donde se encuentran principalmente vinculadas las políticas de calidad y los procedimientos de los pre-requisitos del HACCP, SSOP y BPM.

Por dicho motivo en los establecimientos de exportación, se encuentra asignado un equipo de inspección veterinario de gobierno, que se encarga de implementar el reglamento y manual de procedimientos del sistema de inspección de la carne, decretos ministeriales y NTON. Así como reglamentos y normas adoptadas.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

El Reglamento Técnico Centro Americano (RTCA), Código Federal de Regulaciones (9 CFR - de la parte 200 en adelante) de los Estados Unidos de América, Norma CAPRE, CODEX Alimentario y normativas recomendadas por cada uno de los países importadores.

Es por esto que el IPSA a través de la DIA es la encargada de autorizarlos establecimientos en donde se faena y procesa carne bovina para la exportación a diferentes países. En este sentido el IPSA, debe de unificar y definir adecuadamente los procedimientos que deben de ser aplicados y ejecutados por el personal responsable del cumplimiento de la normativa y reglamentos sanitarios con el fin de poder llegar a alcanzar los exigentes requisitos de los mercados.

Actualmente el IPSA tiene autorizado 14 establecimientos bajo el Sistema de Inspección Sanitaria de la DIA, con la presencia de Médicos Veterinarios oficiales y un equipo de inspectores auxiliares, los cuales son supervisados e inspeccionados por la Sección de Inocuidad Carnes.

Este equipo oficial contribuye en el cumplimiento de las normativas y reglamentos sanitarios para asegurar la inocuidad de la carne obtenida en dichos Establecimientos, y a



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

su vez el jefe y sub jefe de la Sección de Inocuidad Carnes son los encargados de verificar el cumplimiento de los reglamentos y normas sanitarias nacionales e internacionales para llegar a ser competitivos en mercados extranjeros.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

I. OBJETIVOS DEL MANUAL

Disponer de una información detallada, ordenada, sistemática e integral que contiene todas las instrucciones, responsabilidades y procedimientos de las distintas operaciones que se realizan en la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria relacionadas con el Componente Carne Bovina.

Generar información útil y necesaria, estableciendo medidas de seguridad, control y autocontrol.

Afianzar las fortalezas técnicas del equipo de inspección de carne (SIC) que permitan determinar las diferentes fallas existentes en los procesos y de esta manera poder realizar acciones correctivas de forma inmediata y oportuna antes de que se susciten problemas.

Unificar y controlar el cumplimiento de las rutinas de trabajo y evitar su alteración arbitraria.



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 1 de 188
Escrito por:   Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:   Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:   Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 1.

PROGRAMA NACIONAL DE MUESTREO DE RESIDUOS QUIMICOS EN PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN BOVINO DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 2 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

INDICE DE PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO N° 1.....	1
PROGRAMA NACIONAL DE MUESTREO DE RESIDUOS QUIMICOS EN PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN BOVINO DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA.	1
1. DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS.....	3
1.1. PROPOSITO DEL PROCEDIMIENTO:.....	3
1.2. ALCANCE:.....	3
1.3. RESPONSABILIDADES:.....	3
2. DEFINICIONES:.....	4
2.1. Muestra primaria:.....	4
2.2. Muestra testigo:.....	4
2.3. Refrigerante:.....	4
2.4. Lote Ganadero:.....	4
2.5. Lote Muestreado:.....	4
3. PROCEDIMIENTO.....	6
3.1. CONSIDERACIONES GENERALES.....	6
3.2. PROCEDIMIENTO DE SELECCION DE LOS ANIMALES A MUESTREAR.....	7
3.3. Procedimiento de Escogencia de los Animales Para detectar Órgano clorinados.....	8
4. Procedimiento de escogencia de animales para análisis especiales (organofosforados, antibióticos, hormonas, Beta agonistas, benzimidazoles, Sulfamidas, metales Pesados, avermectinas y Cloranfenicol).....	11
TABLA No. 1.Descripcion de toma muestras y análisis solicitado al laboratorio.....	13
4.1. EMPAQUE Y CONSERVACION.....	14
4.2. IDENTIFICACION DE LAS MUESTRAS.....	15
4.3. ENVIO DE MUESTRAS.....	16
4.4. REPORTE DE RESULTADOS.....	17
5. REFERENCIAS.....	19



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 3 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

5.1. MARCO LEGAL..... 19

6. ANEXOS..... 20

1. DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS

1.1. Propósito del procedimiento:

Tiene por objeto establecer las especificaciones técnicas para la selección de animales, colecta, empaque, registro de datos y envío de muestras al laboratorio para detectar, cuantificar e identificar residuos químicos no permitidos que puedan estar presentes en la carne de origen bovino.

1.2. Alcance:

Garantizar que los productos de origen animal destinados al consumo humano no contengan sustancias químicas más allá de los límites permitidos.

Apojar en la implementación de acciones correctivas en la producción primaria. Verificar que productos químicos prohibidos no se utilizan en la producción primaria.

Es aplicable a todos los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos cárnicos de origen Bovino para la exportación y consumo nacional.

1.3. Responsabilidades

La ejecución de este procedimiento le corresponde a la Sección de Inocuidad Carne (SIC) de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), del Instituto de



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 4 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

Protección y sanidad Agropecuaria (IPSA) de la República de Nicaragua.

2. Definiciones

2.1. Muestra primaria:

Cantidad conveniente de un tipo particular de tejido o producto proveniente de un animal, grupo de animales homogéneos o unidad de empaque, que se colecta para ser enviados a analizar al laboratorio.

2.2. Muestra testigo:

Cantidad similar o igual del mismo tejido a la muestra primaria y se conserva en congelación en el Establecimiento, para su análisis en caso que la muestra primaria sufra descomposición, se extravié o arroje resultados sospechosos.

2.3. Refrigerante:

Bolsas de polietileno que contienen geles de propilenglicol u otras sustancias, que ayudan a preservar temperaturas bajas.

2.4. Lote Ganadero:

Grupo de animales pertenecientes a una persona natural o jurídica con propiedades y características comunes o uniformes, tales como origen, raza y fin zootécnico, al cual se le asigna un código numérico perpetuo por el establecimiento.

2.5. Lote Muestreado:



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 5 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

Cantidad de animales que está compuesta la muestra, la cual puede contener uno o varios lotes ganaderos.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 6 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

3. PROCEDIMIENTO

3.1. CONSIDERACIONES GENERALES

Los animales que se presentan a los Establecimientos para ser sacrificados o procesados deberán someterse a muestreos y análisis de laboratorio para la detección de residuos químicos.

Los procedimientos de colecta, empaque, registro de datos, documentación requerida y envío de muestras al laboratorio, será responsabilidad directa del Médico Veterinario oficial (MVO) asignado al establecimiento. Se debe evitar contaminación y cambios en la composición o características físicas de las muestras, por lo que es importante llevar a cabo un adecuado manejo de las mismas.

Todos los resultados de los análisis realizados en el laboratorio deberán ser reportados al establecimiento en forma exacta clara y sin ambigüedades.

Debe elaborarse un documento o acta de toma de muestra que permitan correlacionar las muestras tomadas con las muestras recibidas en el laboratorio oficial designado. En los casos en los que se detecte la presencia de residuos, la Dirección de Salud animal debe iniciar el procedimiento Administrativo correspondiente y aplicar las medidas zoonosanitarias en la finca pecuaria de origen.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 7 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

MATERIALES:

- Cuchillos
- Ganchos
- Bolsas de polietileno con capacidad de 1 Kg.
- Termo
- Refrigerante
- Tarjetas
- Formularios
- Tabla de números aleatorios
- Cinta adhesiva o material análogo (Masking-tape)
- Precintos o marchamos.
- Marcador indeleble.

3.2. PROCEDIMIENTO DE SELECCION DE LOS ANIMALES A MUESTREAR

La Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) seleccionará a través de un calendario el día en que se realizará el muestreo en los establecimientos Autorizados y notificará por escrito a los Médicos Veterinarios Oficiales asignados a los establecimientos.

En todos los casos la toma de la muestra se hará de manera sorpresiva, sin previo aviso a la empresa.

El tamaño de las muestras se representa en la tabla No. 1. Cada muestra individual que representa



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 8 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

a uno de los lotes de animales muestreados, serán identificados individualmente.

Los animales que son aprobados para el sacrificio se les asignarán un número de acuerdo al orden de entrada a sacrificio a partir del No. 1 y en orden sucesivo ascendente. Este número se utilizará para determinar cuáles animales deberán ser muestreados.

3.3. Procedimiento de Escogencia de los Animales Para detectar Órgano clorinados

Cada lote muestreado para Órgano Clorinados estará formado por 60 (sesenta) animales los cuales han sido previamente numerados.

El Médico Veterinario oficial e Inspectores auxiliares oficiales escogerán 5 números al azar, de una serie de números consecutivos del 01 al 60, cada número escogido al azar, representará a uno de los cinco animales que serán muestreados para formar la muestra compuesta. (Se sacarán 5 fichas de un bolsón; si aparece repetido se vuelve a introducir a la bolsa que contiene las 60 fichas, se mezclan y se vuelve a sacar hasta completar los 5 números).

Si existiera alguna duda, para determinar el número de animal escogido, la escogencia al azar se realizará de nuevo.

Cada muestra individual que representa a uno de los cinco animales muestreados y que formarán la muestra compuesta, será identificada individualmente.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 9 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	-----------------

Para la escogencia de los animales a muestrearse, de los lotes sucesivos, compuestos por 60 animales, sacrificados el mismo día se procederá de la forma siguiente: A partir del segundo lote al número escogido, se le sumará el número de animales de los lotes que ya han sido sacrificados ej: segundo lote a sacrificarse, número escogido, N°50, a este se le sumarán 60 (primer lote) lo cual nos dará 110 (número del animal a muestrearse). Este procedimiento se repetirá para los lotes sucesivos.

Si el excedente de las reses de los lotes muestreados ese día es equivalente a 29 o menor de 29 reses, de uno o más propietarios, estará libre de muestreo. Si el excedente es de 30 reses o más será sujeto de muestreo, haciendo uso del Sistema de muestreo vigente.

Si a criterio del Médico Veterinario Oficial del establecimiento, existieran dudas sobre la procedencia de zonas prevalentes de utilización de pesticidas o de los registros de los propietarios reconocidos de zonas afectadas; estará sujeto el muestreo del excedente, al dictamen del Médico Veterinario Oficial según proceda.

Las reses retenidas como sospechosas por cualquier causa etiológica, pertenecientes a los lotes de 60 animales, deben ser incluidas dentro del lote muestreado.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 10 de 188
----------------------------	------------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

El destino final de las canales de dichas reses, estará sujeto al dictamen del Médico Veterinario obtenido en el examen post-Mortem.

Los lotes conformados de 60 animales para muestreo de residuos Clorinados, pueden estar agrupados de propietarios diferentes.

Se tomarán trozos de grasa de más o menos del mismo tamaño, de 5 reses que forman parte del lote y escogidos al azar. El peso total de la muestra es de aproximadamente 250 gr. x 5=1,250 gr; la muestra debe ser tomada de la grasa de la riñonada.

Cada muestra compuesta de 5 trozos de grasa debe de ir identificada con sus correspondientes tarjetas y hojas de remisión en duplicado. El tamaño, peso y tipo de tejido de la muestra se representa en la tabla No. 1.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 11 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

4. Procedimiento de escogencia de animales para análisis especiales (organofosforados, antibióticos, hormonas, Beta agonistas, benzimidazoles, Sulfamidas, metales Pesados, avermectinas y Cloranfenicol).

Se efectuarán como mínimo 20 pruebas(análisis) al año, para cada residuo contemplado en el programa de monitoreo de análisis especiales [Hormonas (DES y Zeranol), Benzimidazoles, Metales Pesados, Cloranfenicol, Sulfonamidas].

Las muestras se toman de 5 lotes diferentes, seleccionando una res por cada lote, a excepción de hormonas y Cloranfenicol que es de un mismo lote.

Para el caso de Organofosforados se tomaran 117 muestras por mes por establecimiento de exportación distribuidas proporcionalmente de acuerdo a la cantidad de reses sacrificadas en cada establecimiento (ver tabla de distribución año 2016).

Para el caso de las Avermectinas se realizaran 600 muestras mensuales distribuidas proporcionalmente de acuerdo a la cantidad de reses sacrificadas en cada establecimiento (ver tabla de distribución año 2016).

Para el caso de Beta Agonistas, se tomarán dos muestras mensuales, es decir, veinticuatro muestras al año por establecimiento y cada muestra estará compuesta por un lote ganadero.

En el caso de antibióticos, sulfonamidas, benzimidazoles y metales pesados, para determinar el lote o los 5 lotes que deberán ser muestreados se



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 12 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

utilizarán fichas numeradas del uno hasta la cantidad de lotes que componen la matanza, luego estos se colocan en una bolsa y se revuelven bien para extraer de una en una hasta completar los 5 lotes.

A los lotes de animales que entran a sacrificio, se le asignará un número de acuerdo al orden de entrada, a partir del 1 y en orden sucesivo ascendente. Este número se utilizará únicamente para determinar cuál o cuáles lotes deberán ser muestreados.

La res a muestrear dentro del lote también debe ser seleccionada al azar (utilizando la tabla de números aleatorios).

El peso de la muestra para cada análisis es aproximadamente de 450 gr. multiplicado por los 5 lotes =2,250 gr. (hormonas y Cloranfenicol deberá tomarse de un solo lote).

Para determinar la frecuencia, tipo de tejido y cantidad en gramos para cada test solicitado ver tabla N°1.

Cada muestra deberá presentar una tarjeta (cinco en total), y una sola hoja de remisión, especificando en esta misma el número de lotes, propietarios y procedencia.

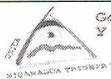
Tomar muestras por duplicado (muestra primaria y testigo) de acuerdo a la siguiente tabla:



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 13 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	------------------

TABLA No. 1. Descripción de toma muestras y análisis solicitado al laboratorio.

Tipo de Residuo	Tipo de muestra (tejido)	Peso de la muestra	Frecuencia de toma	Cantidad de lotes ganaderos.	Cantidad de animales
Organoclorados y Bifenilos Policlorados (PCBs)	Grasa Renal	250 gr x animal	Diario	Indeterminado	5 Animales= una muestra compuesta
Organofosforados	Musculo	450 gr x animal	117 x mes	1 lote x muestra	1 animal
Antibióticos	Riñón	1 riñón x animal	Mensual	5 lotes	5 animales
Cloranfenicol	Músculo	450 gr x animal	Mensual	1 lote	1 animal
Sulfonamidas	Hígado Músculo	200 gr x animal 200 gr x animal	Mensual	5 lotes	5 animales
Benzimidazoles	Músculo	450 gr x animal	Mensual	5 lotes	5 animales
Avermectinas (Doramectia, IvermectinayMoxidectina)	Músculo	200 gr x animal	Diario	Indeterminado	Un animal por lote seleccionado
Metales Pesados - Arsénico As - Cadmio Cd - Mercurio Hg - Plomo Pb	Músculo Hígado Riñón	450 grs x animal 450 grs x animal 1 Riñón x animal	Mensual	5 lotes	5 animales
Hormonas (DES y Zeranol).	Hígado	900 grs x animal	Mensual	1 lote	1 animal
Beta Agonistas (Clenbuterol)	Músculo	450 gr x animal	Mensual	1 lote	1 animal



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 14 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

4.1. EMPAQUE Y CONSERVACION

Durante la toma, empaque y envío debe cuidarse el no contaminar las muestras especialmente entre diferentes tejidos, animales y lotes.

Una vez obtenido los tejidos se deben depositar en una bolsa de plástico o polietileno, transparente y limpia, de la que se extraerá el aire residual y se sellará con cinta adhesiva o material análogo.

Cada bolsa deberá identificarse individualmente. La bolsa identificada debe colocarse en otra bolsa con las mismas características, a la que se extraerá el aire residual y se sellará con cinta adhesiva o material análogo para su envío.

Las muestras que no sean remitidas al laboratorio oficial en un lapso de 48 horas y las muestras testigos, deberán almacenarse y conservarse en congelación.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 15 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

4.2. IDENTIFICACION DE LAS MUESTRAS

Cada muestra deberá identificarse individualmente con los siguientes datos:

- Nombre del solicitante o Establecimiento
- Nombre y dirección de la empresa
- Tipo de muestra (tejido o producto)
- Número de lote
- Procedencia del lote
- Fecha de colecto de la muestra
- Hora de toma de la muestra
- Fecha de envío de la muestra
- Hora de envío de la muestra
- Cantidad
- Se puede utilizar un número clave para cada una, acompañado el envío con un registro que contenga los datos señalados para cada muestra.
- Nombre y firma del Médico Veterinario oficial de Planta
- Nombre y firma del responsable de la toma de muestra.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 16 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

4.3. ENVIO DE MUESTRAS

Para el transporte, las muestras deberán colocarse en un termo de material inocuo, que permita conservar la muestra a temperatura de refrigeración o congelación.

Las muestras deben acompañarse de refrigerantes o hielo seco que se colocará alrededor de estas.

Una vez cerrado el termo deberá sellarse de tal forma que no sea posible su violación sin dejar huella. (Utilizar marchamos).

Al lado del termo deberá incluirse la siguiente leyenda "manéjese con cuidado y manténgase en refrigeración".

Cada muestra deberá acompañarse del formato de identificación que le corresponda debidamente firmado y sellado.

En el Establecimiento de sacrificio se mantendrá un juego de muestras testigo colectada y empacada, de igual forma que las muestras primarias.

Las muestras testigos se deberán almacenar y conservar en congelación hasta la obtención de los resultados.

Las muestras deben de enviarse al Laboratorio Nacional de Residuos Químicos y Biológicos del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 17 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

4.4. REPORTE DE RESULTADOS

Original: Médico veterinario oficial asignado al establecimiento.

Primera copia: Director HACCP

Para facilitar, agilizar y tomar decisiones oportunas, el laboratorio debe de enviar vía fax o correo electrónico, resultados preliminares de la producción muestreado.

Cualquier resultado por arriba de la tolerancia establecida inmediatamente debe informarse a la autoridad competente del Servicio de Inspección de Carnes de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria para tomar las medidas sanitarias correspondientes en el establecimiento afectado.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 18 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

4.5. ACCIONES CORRECTIVAS EN CASO QUE LOS RESULTADOS DE LABORATORIO EXCEDAN LA TOLERANCIA ESTABLECIDA

Las canales, órganos y otras partes de canales de animales se retienen en espera de resultados de laboratorio.

Si el resultado de laboratorio no excede la tolerancia establecida, las carnes representadas por esta muestra podrán ser comercializadas.

Si el resultado es positivo o excede la tolerancia establecida, las canales, órganos y otras partes de las canales serán condenados. (Art. 134 del Reglamento de Inspección de Carnes de la República de Nicaragua).

Se debe de proceder a informar a la Dirección de Salud Animal para que tomen las medidas zoonosanitarias en la finca de origen del ganado.

Se deben impartir charlas de capacitación al ganadero sobre el manejo correcto de los medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas por parte de la autoridad competente del IPSA.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 19 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

5. REFERENCIAS

5.1. MARCO LEGAL

Reglamento de Inspección de la carne para Establecimientos Autorizados de la República de Nicaragua.

Ley 291 ley básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal.

Acuerdo Ministerial 004-2013 sobre Avermectinas.

Norma Técnica Nicaragüense sobre límites Máximos de Medicamentos Veterinarios NTON 03087-09

Directrices, Avisos y Notices del FSIS/USDA



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 20 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

6. ANEXOS

- Calendario de envío de muestras **2016** (4 hojas).
- Selección de lotes y reses para muestras de clorinados y pruebas especiales **F-SIC 02**.
- Tarjetas de remisión de muestras al Laboratorio **F-SIC 03**.
- Hojas de remisión de muestras al Laboratorio **F-SIC 01**.
- Tarjetas retenido pendiente (examen de Laboratorio), **F-SIC 04**.
- Hoja de control retenido pendiente (examen de Laboratorio), **F-SIC 06**.
- Formato de reporte de no conformidad (exceso) **F-SIC 05**.
- Tolerancias establecidas para residuos químicos. [63 FR 68184, Dec. 10, 1998].
- Tabla de Números aleatorios.
- Moléculas que se monitorean bajo el Programa Nacional de Residuos.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.23	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 21 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Tabla de distribución
proporcional de muestras.



Gobierno de Reconciliación
Y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
*Vamos EN BUENA
esperanza!
EN VICTORIAS!*

IPSA
PLAN NACIONAL DE RESIDUOS BOVINO

PERIODO: ENERO A DICIEMBRE DEL 2016

ANALISIS	FRECUENCIA	FECHAS DE ENVIO DE MUESTRAS AL LABORATORIO											
		ENERO	FEBRE	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTB	OCTUB	NOVIEMB	DICIEM
ORGANOCOLORADOS	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
METALES PESADOS	MENSUAL	4	1	7	4	2	6	4	8	5	3	7	5
CLORANFENICOL	MENSUAL	4	1	7	4	2	6	4	8	5	3	7	5
ANTIBIOTICOS	MENSUAL	4	1	7	4	2	6	4	8	5	3	7	5
BENZIMIDAZOLES	MENSUAL	11	8	14	11	9	13	11	15	12	10	14	12
ORGANOFOSFORADOS	SEMANAL	4, 11, 18, 25	1, 8, 15, 22	7, 14, 21, 28	4, 11, 18, 25	2, 9, 16, 23	6, 13, 20, 27	4, 11, 18, 25	2, 8, 15, 22	5, 12, 19, 26	3, 10, 17, 24	7, 14, 21, 28	5, 12, 19, 26
SULFONAMIDAS	MENSUAL	18	15	21	18	16	20	18	22	19	17	21	19
HORMONAS (DES Y ZERANOL)	MENSUAL	18	15	21	18	16	20	18	22	19	17	21	19
AVERMECTINAS	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
BETA AGONISTAS (CLENBUTEROL)	MENSUAL	-	-	-	-	-	-	-	15	12	10	14	12



Gobierno de Reconciliación
Y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
Varios EN BUENA
Adelante! ESPERANZA
EN VICTORIAS!

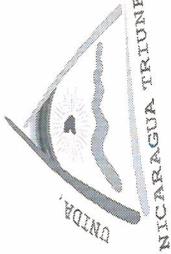
IPSA

PLAN NACIONAL DE RESIDUOS BOVINO

PERIODO: ENERO A DICIEMBRE DEL 2016

ANALISIS	FRECUENCIA	DISTRIBUCION DE MUESTRAS POR MES												Total	
		ENERO	FEBRE	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCTUB	NOVIEM	DICIE		
ORGANOCLORADOS	DIARIA	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	-
METALES PESADOS	MENSUAL	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	20
CLORANFENICOL	MENSUAL	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	20
ANTIBIOTICOS	MENSUAL	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	20
BENZIMIDAZOLES	MENSUAL	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	20
ORGANOFOSFORAD OS	SEMANAL	SEGÚN LA TABLA DE DISTRIBUCIÓN PROPORCIONAL.												1410	
SULFONAMIDAS	MENSUAL	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	20
HORMONAS (DES Y ZERANOL)	MENSUAL	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	20
AVERMECTINAS	DIARIA	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	DIARI A	7200
BETA AGONISTAS (CLENBUTEROL)	MENSUAL								2	2	2	2	2	2	10

NOTA: La cantidad de muestras para análisis de Organoclorinados variará de acuerdo a la matanza de cada establecimiento, ya que el procedimiento indica tomar una muestra cada sesenta reses.



Gobierno de Reconciliación
Y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
*Vamos EN BUENA
Esperanza!
EN VICTORIAS!*

IPSA

PLAN NACIONAL DE RESIDUOS BOVINO

DISTRIBUCION PROPORCIONAL DEL MUESTREO DE O. FOSFORADOS Y AVERMECTINAS AÑO 2016

MATADERO INDUSTRIAL	CANTIDAD DE RESES SACRIFICADAS AÑO 2015	PORCENTAJE MATANZA	O. FOSFORADOS CANTIDAD POR AÑO	O. FOSFORADOS CANTIDAD POR MES	AVERMECTINAS CANTIDAD POR AÑO	AVERMECTINAS CANTIDAD POR MES
GINSA	44,624	8.07 5%	115	9	582	49
NOVATERRA	70,070	12.68%	179	15	911	76
SAN MARTIN	162,113	29.35%	416	35	2,113	176
NUEVO CARNIC	124,987	22.62%	316	26	1628	136
MACESA	93,097	16.85%	238	20	1,213	101
NICABEEF	57,449	10.40%	146	12	750	62
TOTAL	552,340	100 %	1,410	117	7,200	600

Firma del Director: _____



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

SELECCIÓN DE LOTES Y RESES PARA

MUESTREO DE ORGANOCLORIDADOS Y PRUEBAS ESPECIALES

FECHA DE MATANZA: _____

EST. N°: _____

N° DE MUESTRA	MUESTRA DE:										
	LOTES	FICHAS	SEXO								
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

NICARAGUA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

Nº: 00000

REMISIÓN DE MUESTRAS AL LABORATORIO

Est. Nº: _____

Nº. Animales.

Fecha de sacrificio: _____

N _____

Lote Nº: _____

T _____

Procedencia: _____

B _____

Propietario: _____

V _____

Comp. Muestra.

N	T	B	V

Total: _____

Análisis solicitado: _____

Tejido: _____

Uso Laboratorio

Inspector

E-CIF-02

Nº



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SECCION DE INOCUIDAD DE CARNES

REMISIÓN DE MUESTRAS AL LABORATORIO

Est. Nº. _____

USO LABORATORIO

Nº. De Muestra: _____

Lugar: _____

Especie: _____

Cantidad: _____

Tejido: _____

Empacado: _____

Marchamo Nº: _____

ANÁLISIS SOLICITADO

1-ANTIBIOTICOS

6-METALES PESADOS

2-CLORANFENICOL

7-SULFAS

3-CLORINADOS-PCB

8- AVERMECTINAS

4-ORGANOFOSFORADOS

9- BENZIMIDAZOLES

5-HORMONAS

INSPECTOR AUXILIAR OFICIAL QUE TOMO LA MUESTRA: _____

Lote No.: _____

Fecha de Sacrificio: _____

Procedencia: _____

Fecha de Deshuese: _____

Propietario: _____

Animales Muestreados

Fecha y hora de Envío: _____

N	T	R	V

Nº. Animales: _____

Temperatura de la muestra: _____

Laboratorio: _____

Fecha: _____

Recibido por: _____

Médico Veterinario Oficial



IPSA
S.I.C.
RETENIDO
PENDIENTE DE
EXAMEN DE LABORATORIO

Nº: 00000

LOTE: _____

Fecha de sacrificio:

_____ *F-SIC-04*



**INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA**

**DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES**

**CONTROL DE RETENIDO PENDIENTE
EXAMEN DE LABORATORIO**

Est. N^o: _____

FECHA DE SACRIFICIO	No. DE LOTE	No. DE CAJAS

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCION DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCION DE CARNE

**REPORTE DE NO CONFORMIDAD
(Fuera de Límite Permisible)**

Est. No.: _____ Ubicación: _____

Fecha de Matanza: _____ Fecha de Envío: _____

Fecha de Recibo de Resultado: _____

Cantidad de Animales: Novillo: ____ Toros: ____ Bueyes: ____ Vacas: ____

No. Del Lote Ganadero: _____ Propietario: _____

Tipo de Residuos o microorganismos Excedido: _____

Acciones Correctivas	Destino final del Producto
----------------------	----------------------------



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCION DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCION DE CARNE

REPORTE DE NO CONFORMIDAD

(Fuera de Límite Permisible)

--	--

Medida Preventiva:

Médico Veterinario Oficial

TOLERANCIAS DE ACUERDO AL FSIS

No.	ANALITO	TECNICA ANALITICA	TOLERANCIA	TEJIDO DE ANALISIS
1	CLORANFENICOL	Cromatografía de gases con detector de captura de electrones.	0.0	Musculo.
2	HORMONAS (DES) ZERANOL BETA-AGONISTA - CLEMBUTEROL	Cromatografía de gases con detector de captura de electrones.	0.0 20 PPM RIC 0.6 PPB CODEX 0.2 PPB CODEX	Hígado MUSCULO E HIGADO HIGADO MUSCULO
3	AVERMECTINAS			
	Doramectina Ivermectina Moxidectina	Cromatografía Liquida de Alta Resolución con detector de Fluorescencia	30 ppb 650 ppb 50 ppb	Musculo
4	SULFONAMIDAS			
	Sulfatiazol Sulfametazina Sufadimetoxina	Cromatografía en capa fina	100 ppb 100 ppb 100 ppb	Musculo
4	BENZIMIDAZOLES			
	Tiabendazol Fenbendazol Mebendazol	Cromatografía Liquida de Alta Resolución con detector DAD	- 100 ppb 400 ppb	Musculo
5	FOSFORADOS			
	Diclorvos Diazinon Ronnell Clorpirifos Malation Etion Carbofenotion	Cromatografía de gases con detector de gases con detector de captura TSD/NPD. multiresiduos	0.02 ppm 0.02 ppm 0.7 ppm - 2.0 ppm 4.0 ppm 0 ppm 0.8 ppm	Musculo
	ORGANOCOLORADOS			
	HCB BHC Lindano Aldrin Oxiclordano Heptadoroepoxido Dieldrin DDT y Metabolitos	Cromatografía de gases con detector de captura de electrones.	0.5 ppm 0.3 ppm 7.0 ppm 0.3 ppm 0.2 ppm 0.2 ppm 0.3 ppm 5.0 ppm	Grasa
6	METALES PESADOS			
	ARSENICO CADIMIO PLOMO MERCURIO	Absorción Atomica	N/E N/E N/E N/E	
7	ANTIBIOTICOS		0.0	
	Penicilina G Ampicillin Amoxicillin cloxacillin Ceftiofur Cephapirin	KIS (Kidney inhibition Swab)	0.05 ppm 0.01 ppm 0.01 ppm 0.01 ppm 0.4 ppm 0.1 ppm	Riñón

Sulfamethazina	0.1 ppm
Sulfadimethoxine	0.1 ppm
sulfathiazole	0.1 ppm
oxytetracycline	12 ppm
chlortetracycline	12 ppm
tetracycline	12 ppm
tylosin	0.2 ppm
erythromycin	0.1 ppm
pirlimicin	0.5 ppm
tilmicosin	0.1 ppm
tulathromycin	5.5 ppm
neomycin	7.2 ppm
gentamicin	0.4 ppm
streptomycin	0.5 ppm
dihydrostreptomycin	2.ppm
florphenicol	0.3 ppm
chloramphenicol	-
enrofloxacin	0.1 ppm
ciprofloxacin	-
spectinomycin	0.25 ppm
novobiocin	1 ppm
trimethoprim	-
virginiamycin	-
bacitracin	0.5 ppm
FZD (Furazolidone)	-
FZD	-
AOZ (3-Amino-2-oxazolidinone)	-

[63 FR 68184, Dec. 10, 1998]

21 CFR 556

Moléculas que se monitorean bajo el Programa Nacional de Residuos.

I. O. Clorinados

- DDT y sus Metabolitos
- Dieldrin
- Lindano
- HCB (Hexacloro-Benceno)
- HCB (Benceno-Hexaclorado)
- Oxiclordano
- Heptacloro Epóxido
- PCBs (Bifenilos Policlorados)

II. O. Fosforados

- Diclorvos
- Diazinon
- Ronnel
- Clorpirifos
- Malation
- Etion
- Carbofenotion

III. Antibióticos

Penicilina G

Ampicillin

Amoxicillin

cloxacillin

Ceftiofur

Cephapirin

Sulfamethazina

Sulfadimethoxine

sulfathiazole

oxytetracycline

chlortetracycline

tetracycline

tylosin

erythromycin

pirlimicin

tilmicosin

tulathromycin

neomycin

gentamicin

streptomycin

dihydrostreptomycin

florphenicol

chloramphenicol

enrofloxacin

ciprofloxacin

spectinomycin

novobiocin

trimethoprim

virginiamycin

bacitracin

FZD (Furazolidone)

FZD

AOZ (3-Amino-2-oxazolidinone)

IV. Cloranfenicol

V. Benzimidazoles

- Tiabendazole
- Mebendazole
- Febendazole

VI. Avermectinas

- Doramectina
- Ivermectina
- Moxidectina

VII. Metales Pesados

- Arsénico
- Cadmio
- Mercurio
- Plomo

VIII. Hormonas

- DES
- Zeranol

IX. Beta-agonistas

- Clenbuterol

X. Sulfas

- Sulfametazina
- Sulfatiazole
- Sulfadimetoxina

FIN DEL PROCEDIMIENTO.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Paralelamente!

IPSA

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCION DE CARNE

Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 20 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 2

PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA
ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS
AUTORIZADOS DE NICARAGUA.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE NICARAGUA		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 21 de 188

Índice de contenido

1. Propósito del procedimiento	22
1.1. Alcance	22
1.2. Definiciones	22
1.3. Responsabilidades	24
2. Procedimiento:	24
2.1. Verificación en los corrales	24
2.2. Verificación sala de matanza	25
2.3. Verificación en los cuartos de enfriamiento (chillers)	26
2.4. Verificación en la sala de deshuese ..	26
2.5. Verificación en el área de embarque ..	26
3. REFERENCIAS:	27
4. ANEXOS:	27

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE NICARAGUA		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 22 de 188

1. Propósito del procedimiento

Este procedimiento tiene por objeto establecer las especificaciones técnicas para identificar la especie bovino en los establecimientos autorizados que sacrifican y procesan carne bovina.

1.1. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los establecimientos autorizados que faenan y procesan productos y sub productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo nacional.

1.2. Definiciones

Lote: Grupo de animales pertenecientes a una misma persona natural o jurídica con propiedades y características comunes tales como: origen, raza, fin zootécnico, etc.

Autoridad competente: La autoridad oficial designada por el Gobierno para efectuar el

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE NICARAGUA		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 23 de 188

control de la higiene de la carne, incluido la formulación y cumplimiento de las normas.

Canal: El cuerpo de un animal después del faenado.

Carne: Todas las partes de un animal que ha sido dictaminado como inocuo y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.

Matadero: Todo establecimiento en donde se sacrifican y se preparan para el consumo humano determinados animales y que han sido aprobado, registrado y/o incluido en una lista por la autoridad competente para dicho fin.

Inspección Ante - Mortem: Todo procedimiento o prueba efectuado por una persona competente a animales vivos con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, salubridad y su destino.

Inspección Post-Mortem: Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes pertinentes de animales sacrificados con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, salubridad y su destino.

 Gobierno de Reconciliación Y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE NICARAGUA		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 24 de 188

1.3. Responsabilidades

La ejecución de este procedimiento le corresponde al Instituto de protección y sanidad agropecuaria IPSA a través de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA).

2. Procedimiento:

Procedimiento de verificación e identificación de la especie bovino.

2.1. Verificación en los corrales

Debe de verificarse la documentación legal que acompañan al lote de animales, tales como: carta de venta, guía de traslado o cualquier otro documento que los identifique a la especie que pertenecen.

Después de recibido los animales y realizada la inspección ante-mortem por la autoridad competente, los animales deben ser marcados con su lote perpetuo o código ganadero.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE NICARAGUA		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 25 de 188

En los formatos de inspección ante- Mortem y tarjetas se debe de registrar el lote ganadero, fecha y hora de inspección y la categoría a la que pertenecen (toro, vaca, buey y novillo).

2.2. Verificación sala de matanza

Debe verificarse que la especie bovino a sacrificarse haya cumplido con la inspección ante-Mortem

Los lotes de animales deben sacrificarse de acuerdo a la orden de entrada.

Las canales deben ser marcadas y numeradas con tinta grado comestible u otro sistema de identificación para mantener la trazabilidad de las mismas.

En el informe operacional de sacrificio e inspección post-mortem se registrará la cantidad de animales sacrificados por categoría.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelo!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE NICARAGUA		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 26 de 188

2.3. Verificación en los cuartos de enfriamiento (chillers)

Las canales deben ser enfriadas y ordenadas de acuerdo al No. De lote y número de canales.

2.4. Verificación en la sala de deshuese

Las canales deben ser deshuesadas de acuerdo al orden de entrada a los chillers.

Debe verificarse que los cortes o piezas empacadas al vacío o congeladas correspondan a lo declarado en la etiqueta o código de barra.

Debe verificarse que en la etiquetas de cada caja, se refleje que el producto empacado es de origen bovino.

La información debe registrarse en el formato de control de peso y contenido.

2.5. Verificación en el área de embarque

El inspector oficial en turno inspeccionará por cada embarque que el producto cárnico que se está enviando corresponda al declarado en el código de barra o etiqueta. Esta

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>22 Pueblo, Presidente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA IDENTIFICAR LA ESPECIE BOVINA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE NICARAGUA		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.24	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 27 de 188

información se registrará en el formato de control de embarque.

El Médico Veterinario Oficial debe certificar que el producto cárnico que se está exportando es de ganado bovino y corresponde a lo declarado en la etiqueta de cada caja.

3. REFERENCIAS:

1. Reglamento de Inspección de la carne para Establecimientos Autorizados de la Republica de Nicaragua.

2. Ley 291 ley básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal.

4. **ANEXOS:**

- Informe ante-Mortem y tarjetas
- Registro operacional de sacrificio y Post-Mortem
- Registro de peso y contenido
- Registro de control de embarques.

Nota: En caso de ser necesario se verifican las Carta de ventas y guía de traslado en los establecimientos autorizados.



EST. N°: _____

IPSA

**SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
INSPECCIÓN ANTE-MORTEM
ANIMALES APROBADOS**

NOVILLOS: _____

TOROS: _____

BUEYES: _____

VACAS: _____

FECHA: _____

LOTE N°: _____

CORRAL N°: _____

HORA: _____

Médico Veterinario

F-SIC-10 N°: 00000



EST. N°: _____

IPSA

**SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
INSPECCIÓN ANTE-MORTEM
ANIMALES APROBADOS**

NOVILLOS: _____

TOROS: _____

BUEYES: _____

VACAS: _____

FECHA: _____

LOTE N°: _____

CORRAL N°: _____

HORA: _____

Médico Veterinario

F-SIC-10 N°: 00000



**INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA**

**DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES**

Fecha: _____

Est. Nº _____

CONTROL OPERACIONAL DE SACRIFICIO

Orden	Lote	Novillos	Toros	Bueyes	Vacas	Ficha	SP	Causa

MUESTRAS PARA RESIDUOS

Muestra	Reses	Lote	Propietario	Procedencia

RESES LOCALES

Lote	Sexo	Peso	Ficha	Causa

RESES RETENIDAS POR CISTICERCOSIS

Lote	Reses	Sexo	Ficha	Peso

FETOS

Lote	Vacas	Fetos	Libras

RESES CONDENADAS

Lote	Sexo	Ficha	Peso	Causa

Novillos: _____
Toros: _____
Bueyes: _____
Vacas: _____
Total: _____

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial.

Inspector Auxiliar Oficial.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
REPORTE DE CONTROL DE EMBARQUE PARA PRODUCTOS
CÁRNICOS DE EXPORTACIÓN

Fecha de producción del producto: _____ Est. No. _____

Fecha y Hora de Embarque		Fecha y Hora Finaliza el Embarque		Temp. Del producto	Tipo de Producto		Limpieza y estado físico del contenedor	
					Congelado	Fresco	Aceptable	Inaceptable
No.Certificado	No. Embarque	No. De Cajas	Cantidad De Libras	No. Marchamo.	Temp. Del Contenedor	Fecha y Hora Marchamo.		
No. grabador de temperatura	No. Del Contenedor	Destino		Consignatario		Empresa Naviera		
Cantidad de Cajas Rechazadas				Nombre del Conductor		No. De Licencia del Conductor		
Deterioro	Suciedad	Manchas	Otros					
Nota: Durante el proceso de Matanza, deshuese, enfriamiento y almacenamiento de los productos cárnicos amparados bajo las marcas de embarques No. Se verificaron los puntos de control y los puntos críticos de control, asegurando, así que no existen desviaciones en estos.								
A la vez estos productos fueron manejados de una manera sanitaria y los resultados para E. Coli Genérico, E. Coli O157 H:7, Salmonella, Clorinados y Pruebas Especiales no sobrepasaron las tolerancias establecidas.								

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



<p>Tipo de documento: PGCC</p>	<p>N° ID: 7.1.1.25</p>	<p>Versión: 1</p>	<p>Fecha de Emisión: 04 enero 2016</p>	<p>Página 28 de 188</p>
<p>Escrito por:</p>  <p>Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)</p> 	<p>Revisado por:</p>  <p>Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias</p> 	<p>Aprobado por:</p>  <p>Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria</p> 		

PROCEDIMIENTO N° 3.

PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE
SALMONELLA SP EN CANALES DE
BOVINOS

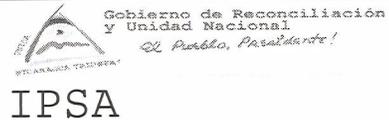
		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 29 de 188

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento.....	30
2. Alcance	30
3. Definiciones	30
4. Responsabilidades	31
5. Procedimiento	31
6. Toma de la Muestra.....	32
7. Envío de la Muestra.....	34
8. Reporte de Resultados.....	35
9. Criterios de aceptación para <i>salmonella sp</i> en cada set o ciclo de muestras (58 muestras)	35
10. Acciones correctivas.....	36
11. Referencias.....	37
12. Anexos.....	37

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 30 de 188

1. Propósito del procedimiento

El presente procedimiento se utiliza para la escogencia de Canales, toma, envío, reporte de resultados y acciones correctivas para *Salmonella sp.*

2. Alcance

Este procedimiento debe aplicarse a los Establecimientos que sacrifican y procesan productos cárnicos para Exportación.

3. Definiciones

Lote: Grupo de animales pertenecientes a una misma persona natural o jurídica con propiedad y características comunes tales como: origen, raza, fin zootécnico, etc.

Canal: El cuerpo de un animal después del faenado.

Flank: parte medial a nivel de la última costilla,

Brisket: parte superior media del pecho a un lado del humero

Rump: Parte superior de la canal.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. <i>El Pueblo, Paralelamente!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 31 de 188

4. Responsabilidades

El equipo técnico de inspección asignado a cada establecimiento tiene la responsabilidad de tomar, enviar, inspeccionar y supervisar la toma de muestras.

5. Procedimiento

5.1. Procedimiento de escogencia de las canales a ser muestreadas:

- 1) Se debe de tomar una muestra diaria independientemente de la cantidad de canales que se procesan.
- 2) La autoridad regulatoria (SIC), es la autoridad competente para la escogencia de las canales, toma y envío de muestras para salmonella.
- 3) La muestra se toma en el chill luego de 12 horas de refrigeración de las Canales.
- 4) La escogencia de la canal se realiza al azar de la cantidad de canales que se encuentran en los chillers.

 Gobierno de Reconciliación Y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 32 de 188

5. Deben de tomarse en cuenta los siguientes pasos:

- Se selecciona primeramente el número de lote ganadero de la cantidad de lotes sacrificados.
- Seguidamente el número de la canal dentro del lote ganadero seleccionado.
- Una vez seleccionada la canal se realiza un conteo regresivo de 5 medias canales y se selecciona la sexta media canal hacia atrás.
- Para la escogencia del lote y número de la canal dentro del lote, se puede utilizar la tabla de números aleatorios.

6. Toma de la Muestra

- 1) Todos los instrumentos y accesorios utilizados para la toma de la muestra, se esterilizan con anterioridad a la toma de la muestra.
- 2) El Veterinario o inspector asistente que toma la muestra debe sanitizarse correctamente las manos con un desinfectante aprobado.
- 3) Utilizar mascarillas, redecillas y guantes estériles.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 33 de 188

4) Seleccionar un lugar específico en los chillers para tomar la muestra.

5) Tres lugares deben ser muestreados en canales de bovino (utilizar el método de esponja)

6) Los lugares para la toma de la muestra en las canales son: El flank - flanco (parte medial a nivel de la última costilla), brisket - pecho (parte superior media del pecho a un lado del humero) y el rump - anca (parte superior de la canal). Cuando se usa el método de muestreo por esponja el lugar de muestreo debe ser en el orden enumerado.

7) Para el método de esponja, la muestra deberá ser tomada usando una esponja y espécimen estéril (whirl-pak) y 25 ml de solución estéril de peptona buferada (BPW).

8) Realizar un simple esponjado a 100 cm² de área (definido por 10x10 cm), el cual debe hacerse en cada uno de los tres sitios a fin de obtener una muestra compuesta de 300 cm².

9) Abrir el frasco con el medio de enriquecimiento y la bolsa con la esponja, verter el contenido del frasco en la bolsa y

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 34 de 188

hasta entonces sacar la esponja y tomar la muestra.

10) Utilizar una sola esponja para los tres sitios (esponjear en direcciones verticales y horizontales 10 veces).

11) Puede utilizarse una plantía de acero inoxidable para determinar el área.

12) Hacer 2 puntos con un lado de la esponja y el tercero con el otro lado.

13) Una vez tomada la muestra cerrar herméticamente la bolsa y mantener en refrigeración a 4° C.

7. Envío de la Muestra

- 1) Enviar la muestra refrigerada a 4° C en recipiente seguro (colocar marchamo).
- 2) La hoja de remisión debe ir firmada por el Médico Veterinario de planta.
- 3) Estas muestras deben ser analizadas por Laboratorios Oficiales.

 Gobierno de Reconciliación Y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 35 de 188

8. Reporte de Resultados

- 1) Los resultados originales recibidos del Laboratorio son archivados en las oficinas del SIC de cada Establecimiento y una copia debe enviarse a la unidad de HACCP de la Planta.
- 2) En casos de resultados positivos el Laboratorio deberá informar inmediatamente al Inspector Oficial vía telefónica, correo electrónico o fax al momento de conocer los resultados, posteriormente los resultados deberán ser enviado a la instancia señalada.
- 3) Mantener los resultados archivados por un periodo de dos años.

9. Criterios de aceptación para *salmonella sp* en cada set o ciclo de muestras (58 muestras)

Especie	Nivel de aceptación (muestras positivas)	% de resultados positivos para salmonella	Numero de muestras analizadas
Bovinos	≤ 2	2.7%	58

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 36 de 188

10. Acciones Correctivas

- 1- Las canales o medias canales positivas a salmonella deberán ser consideradas no comestibles y enviadas al rendering.
 - a) Toda planta que en el primer set o ciclo de 58 muestras se desvíen del nivel de aceptación o límite permitido, los establecimientos deben tomar acciones correctivas inmediatas y un segundo set o ciclo de 58 muestras serán tomadas.
 - b) Si el segundo set o ciclo de 58 muestras se desvían del nivel de aceptación o límite permitido, el o los establecimientos deben revisar el plan HACCP e iniciar un nuevo set o ciclo de 58 muestras.
 - c) Si el tercer set o ciclo de 58 muestras se desvían del nivel de aceptación o límite permitido, el servicio de inspección de Nicaragua suspenderá la inspección de dicho establecimiento, hasta que la planta garantice por escrito que las deficiencias han sido corregidas.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. <i>El Pueblo, Pasadante!</i>		PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE SALMONELLA SP EN CANALES DE BOVINOS		
IPSA				
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 37 de 188

11. Referencias

- CFR - Federal Register / Vol.61 N°144 Sampling locations for Salmonella testing of cattle carcasses.
- Metodología de análisis según USDA MLG 4.05/FSIS
- 9 CFR 310.25 Tabla 2.

12. Anexos

- hoja de remisión de muestras al LNDV.F-SIC-51
- Selección y muestreo de salmonella.F-SIC-07
- localización del área anatómica.
- Programa de muestreo microbiológico
- Calendario de fechas.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

**HOJA DE REMISIÓN DE MUESTRAS AL LABORATORIO DE DIAGNÓSTICO
VETERINARIO Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

EST. NO _____

Fecha: _____

Lugar: _____

Cantidad: _____

Empacado: _____

Muestra: _____

Especie: _____

Tejido: _____

Marchamo: _____

USO LABORATORIO

ANÁLISIS SOLICITADO

1. Salmonella SP

2. Coliformes Totales y Fecales en Hielo

3. Coliformes Totales y Fecales en Agua

4. Listeria Monocytógenes

5. E. Coli Género Músculo

6. Levadura y Hongos

7. Mesófilos Aerobios

8. Staphylococcus Aureus

Inspector Ayudante que tomó la muestra: _____

Lote No: _____

Procedencia: _____ Fecha sacrificio: _____

Propietario: _____

Animales Muestreado

N	T	B	V
*****	*****	*****	1

No. Animales: _____

Res Muestreada _____

Matanza Grifo No. _____

Deshuese Grifo No. _____

Chill # _____

Temperatura de la Canal _____

Fecha y hora de envío _____

Laboratorio: _____

Fecha: _____

Recibida por: _____

Médico Veterinario Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

EST. Nº. _____

Generador de Números al Azar para muestreo de SALMONELLA

Fecha de Matanza: _____

Fecha de Deshuese: _____

Lote Nº: _____ Chill Nº: _____

Categoría: _____

Propietario: _____

Procedencia: _____

Reses sacrificadas: _____

Nº de canal seleccionada: _____

Nº de canal a muestrear: _____

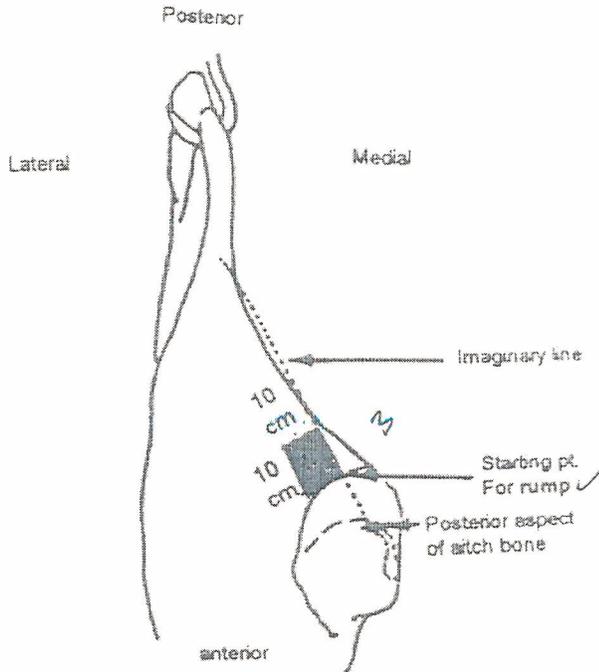
Inspector Auxiliar Oficial

Medico Veterinario Oficial

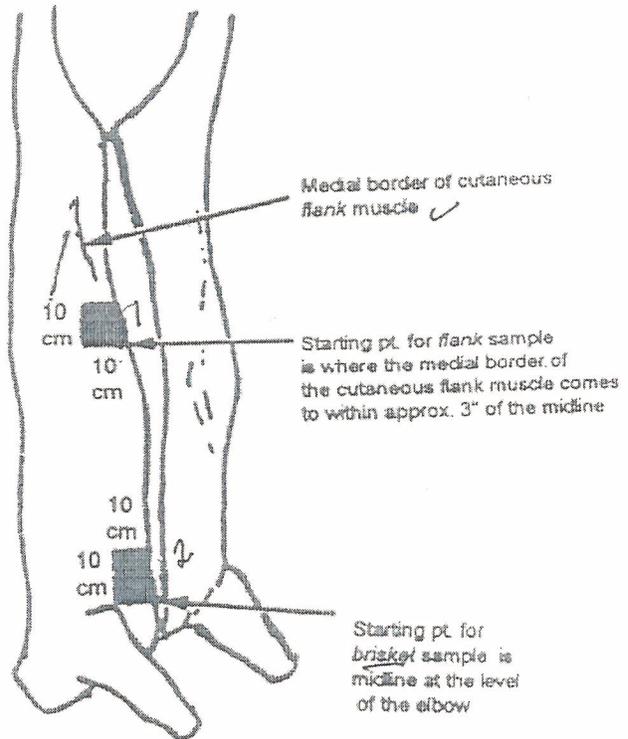
Figure 2. Sampling locations for *Salmonella* testing of cattle carcasses

Rump Locate the posterior aspect of the aitch bone. Draw an imaginary line toward the achilles tendon. At the point where the line intersects the cut surface of the round is the starting point for the rump sample. Measure 10 cm up the line leading to the achilles tendon, then 10 cm over (laterally), then 10 cm back to the cut surface of the round, then 10 cm along the cut surface to form the 10 cm by 10 cm square area.

Note: This upper illustration has been purposely altered somewhat. A true lateral view of the carcass would not show the aitch bone. From a medial view, the whole 10 cm x 10 cm sampling area could not be seen. Therefore, a lateral view with a portion of the round removed so the location of the aitch bone is shown is illustrated.

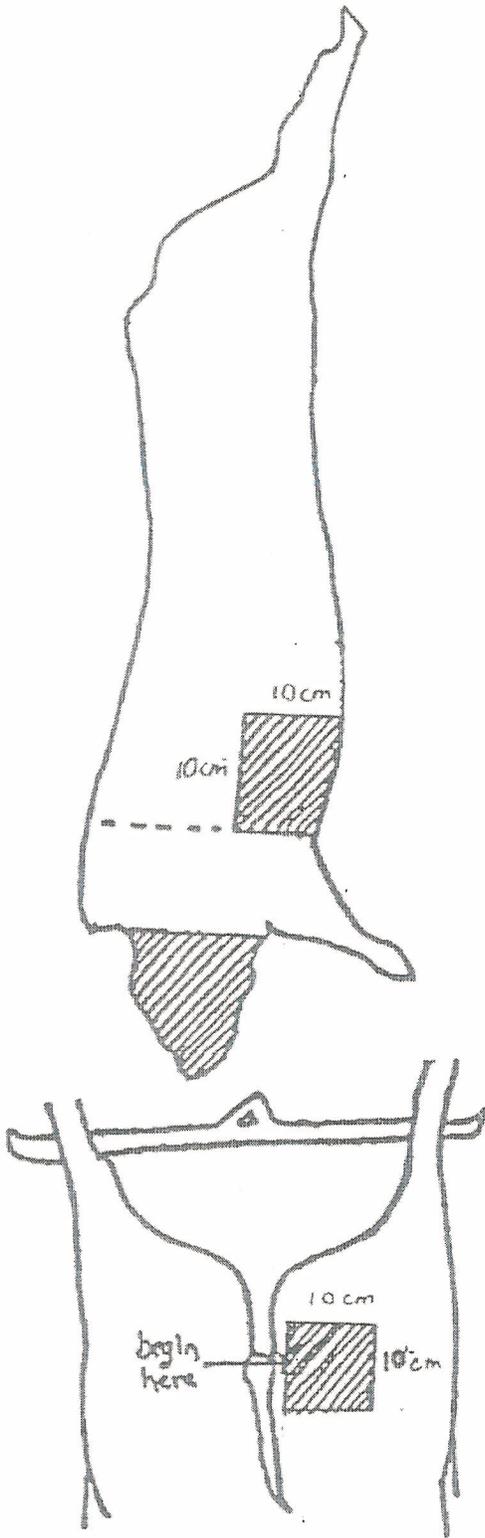


Flank Locate the cutaneous flank muscle (external abdominal oblique) and follow the medial border of the muscle anteriorly until it comes within approximately 3" of the midline. This will be the starting point. Measure up (posteriorly) 10 cm (approximately 4 inches) along a line approximately 3" from the midline (measure up or parallel to the midline), then over (laterally) 10 cm (approximately 4 inches) to form a 10 cm wide by 10 cm long square sample.



Brisket Locate the elbow of the carcass. Draw an imaginary line straight across (medially) to the midline cut. This will be the starting point. Measure up along the midline 10 cm (approximately 4 inches), then over 10 cm (approximately 4 inches) to form a 10 cm wide by 10 cm long square sample.

Figure 3. Sampling locations for *Salmonella* testing of swine carcasses



belly Locate the elbow of the carcass. Draw an imaginary line straight across (medially) to the midline cut. This will be the starting point. Measure up along the midline 10 cm (approximately 4 inches), then over 10 cm (approximately 4 inches) to complete the 10 cm long by 10 cm wide square sample area to swab for swine "belly" sample.

jowls Draw an imaginary line from the atlas/axis joint to the ventral midline; all skin below that point will be considered the jowl.

ham From the dorsal position, locate the lateral surface of the base of the tail, and measure up (caudal) 5 cm along the lateral edge of the exposed fat margin, then 10 cm laterally. Now measure 10 cm down (cranial), then 10 cm medially; then 5 cm up (posteriorly) to complete a 10 cm long by 10 cm wide square sampling area.

CALENDARIO DE FECHAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO AÑO 2016

Análisis solicitado	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Verificación Semanal de E. coli O157:H7 y STECs Laboratorio IPSA	6,3 20,27	3,10 17,24	2,9 16,23 30	6,13 20,27	4,11 18,25	8,15 22,29	6,13 20,23	3,10 17,24	7,13 21,28	5,12 19,26	2,9 16,23 30	6,14 21,28
Muestreo de EEB Laboratorio IPSA	14	18	10	7	12	16	14	11	13	13	17	15
Muestreo de Mesofilos Clostridium E.coli Genero en Musculo Laboratorio IPSA	7	11	17	14	12	9	21	4	8	6	10	2
Muestreo de carne molida para E.coli O157:H7 y STECs Laboratorio de planta	5	8	7	4	9	13	4	8	12	10	14	5



IPSA

**INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA
DIRECCION DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SECCION INOCUIDAD CARNE**

Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 1 de 3
	Version: 1		

PROGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO EN ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN CARNE BOVINA

AÑO 2016

Análisis solicitado	Frecuencia	Tipo de Muestra	Responsable de toma	Laboratorio	Metodología de Análisis	Resultados	Observación
<i>Salmonella</i> sp.	Una muestra diaria.	Esojgado	M.V.O	LCDVMA/IPSA	MLG 4.05 FSIS	Nivel de aceptación ≤2(muestras positivas) en un ciclo de 58 muestras	9 CFR 310.25 Tabla 2.
<i>E.coli</i> Genero	cada 300 canales	Esojgado	Planta bajo Inspección	LCDVMA/IPSA	AOAC Petrifilm 3m	≤100 ufc /cm ² (M)	Se aceptan ≤3 resultados con rangos marginales en 13 resultados (m) 9 CFR 310.25 Tabla1
<i>E.coli</i> O157:H7 Y STECs	Una muestra cada 175 cajas	Corte/Musculo	M.V.O	Laboratorio planta	PCR G.D.S MPX TOP 7 STECs DE BIOCONTROL. U OTRO METODO APROBADO O NO OBJETADO POR EL	Negativos	Muestra de rutina. N-60

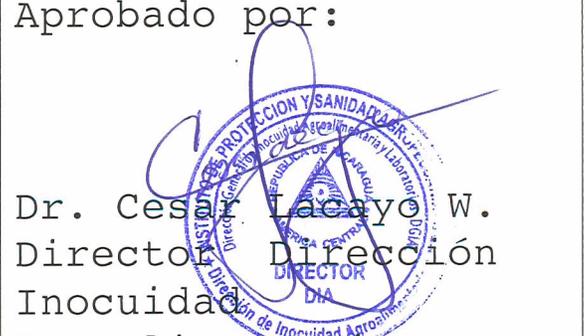
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Versión: 1	Página 2 de 3
-----------------------------------	------------------------	------------------------------------	---------------	---------------

<i>E.coli</i> O157:H7 STECs	Y	Una muestra semanal	Corte/Musculo	M.V.O	LCDVMA/IPSA	FSIS/USDA	PCR G.D.S MPX TOP 7 STECS DE BIOCONTROL. U OTRO METODO APROBADO O NO OBJETADO POR EL FSIS/USDA	Negativos	Muestra de verificación. N-60			
<i>E. coli</i> <i>genero</i> RTCA		Mensual	Corte /musculo	M.V.O	LCDVMA/IPSA	FDA BAM CAP. 4 SEPT.2002	FDA BAM CAP. 4 SEPT.2002	<3 NMP/GR	Una muestra compuesta de 5 sub muestras seleccionadas de la producción de un día.			
Mesófilos aerobios		Mensual	Corte/musculo	M.V.O	LCDVMA/IPSA	FDA CAP.3,ENERO 2001	FDA BAM CAP.3,ENERO 2001	Rango acceptable 10 ⁶ 10 ⁷ ufc/gr	Aplica a los productos con destino a Venezuela			
Control ambiental		Mensual	Hisopados/placas	M.V.O	LCDVMA/IPSA	APHA-NMEF,ED 4TH CAP. 3	APHA-NMEF,ED 4TH CAP. 3	Ver RTCA	EL LCDVMA/IPSA Envía calendario de toma			

Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.25	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Versión: 1	Página 3 de 3
----------------------------	-----------------	------------------------------------	---------------	---------------

Coliformes totales fecales en agua	Dos y muestras en mensuales	100 ml de agua por muestra	M.V.O	LCDVMA/IPSA	SMWW 21 TH ED 2005, METODO 9221.	<1.1 NMP 100 ml	Tomar una muestra en la sala de matanza y otra en la sala de deshuese
Coliformes totales fecales en hielo	Una muestra y cada dos meses	100 gramos de hielo	M.V.O	LCDVMA/IPSA	SMWW 21 TH ED 2005, METODO 9221.	<1.1 NMP 100 ml	Tomar la muestra de hielo en la PBT.
Clostridium Sulfito reductor	una muestra mensual	corte / Musculo	M : V: O:	LCDVMA/IPSA	ICMSF MA -1 CAP.9.	m 10 M 100 UFC/G	SOLO VENEZOLANOS PRODUCTOS



<p>Tipo de documento: PGCC</p>	<p>N° ID: 7.1.1.26</p>	<p>Versión: 1</p>	<p>Fecha de Emisión: 04 enero 2016</p>	<p>Página 38 de 188</p>
<p>Escrito por:</p>   <p>Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)</p>	<p>Revisado por:</p>   <p>Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias</p>	<p>Aprobado por:</p>   <p>Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria</p>		

PROCEDIMIENTO N° 4 .

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA PARA ANALISIS BACTERIOLOGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES) .

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Participando!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA PARA ANALISIS BACTERIOLOGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES)		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.26	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 39 de 188

Tabla de contenido

1.	Propósito del procedimiento	40
2.	Alcance	40
3.	Definiciones	40
4.	Responsabilidades	40
5.	Procedimiento	41
5.1.	Procedimientos de Toma	41
6.	Envío de Muestras	42
8.	Acciones Correctivas	43
9.	Referencias:	44
10.	Anexos:	44

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidiendo!</i></p> <p>IPSA</p>		<p>PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA PARA ANALISIS BACTERIOLOGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES)</p>		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.26	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 40 de 188

1. Propósito del procedimiento

El presente procedimiento se utiliza para la toma, envío, reporte de los resultados y acciones correctivas para las muestras de agua.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los establecimientos autorizados que faenan y procesan productos y sub-productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo nacional.

3. Definiciones

- Grifo: Estación de agua que posee un mecanismo provisto de llave que sirve para abrir o cerrar el paso del agua potable.
- Flameo: esterilizar por medio de velos de llamas (fuego).

4. Responsabilidades

La autoridad regulatoria de cada establecimiento son los encargados de tomar las muestras.

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i></p> <p>IPSA</p>		<p>PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA PARA ANALISIS BACTERIOLOGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES)</p>		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.26	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 41 de 188

5. Procedimiento

Análisis solicitado: Bacteriológico (coliformes fecales y totales).

5.1. Procedimientos de Toma

- 1) Se deberán tomar 2 muestras al mes (una muestra en la sala de matanza y otra en la sala de deshuese).
- 2) Los grifos a ser muestreados, deben de ser seleccionados al azar.
- 3) Las botellas o recipientes para el envío de muestras deben ser suplidas por el Laboratorio. Deben de contener un neutralizante de cloro en forma líquida (Tiosulfato de sodio). Por consiguiente no escurrir la botella.
- 4) La autoridad regulatoria de cada establecimiento son los encargados de tomar las muestras.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA PARA ANALISIS BACTERIOLOGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES)		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.26	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 42 de 188

5) La persona que toma la muestra debe sanitizarse las manos, antes de la toma de muestra.

6) Los siguientes pasos deben de tomarse en cuenta.

- Verificación de la concentración de cloro. (rango aceptable 1.5 a 2 PPM.).
- Drenar los grifos por un lapso de tiempo de 5 a 10 minutos.
- Flamear la boquilla del grifo con un hisopo de algodón impregnado de alcohol.
- Tomar la muestra sin que el frasco roce la boquilla del grifo.
- Cerrar inmediatamente el frasco para evitar una contaminación ambiental.

6. Envío de Muestras

- 1) Las muestra deben de refrigerarse y enviarse en un termo con hielo (colocar marchamo).
- 2) Identificar correctamente las muestras y enviarlas con sus respectivas hojas de remisión.
- 3) Enviar la muestra lo más rápido posible para su debido análisis.

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidiendo!</i></p> <p>IPSA</p>		<p>PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA PARA ANALISIS BACTERIOLOGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES)</p>		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.26	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 43 de 188

4) Para analizar las muestras deben de utilizarse Laboratorios oficiales.

7. Reporte de Resultados

- 1) Los resultados se expresan en NPM/100ml.
- 2) Los resultados originales se archivan en la oficina del SIC de cada Establecimiento.
- 3) Copias deben de enviarse a la Oficina de la Unidad HACCP de cada Establecimiento.

8. Acciones Correctivas

(Cuando se sobrepasan los valores permitidos)

- 1) Realizar un muestreo seriado (tres muestras consecutivas).
- 2) Drenar los sistemas de distribución y depósitos de agua.
- 3) Sanitización de tanques de agua con una solución clorada a 800 PPM.
- 4) Revisar los procedimientos de limpieza y sanitización de tanques y manejo de aguas a como se encuentra escrito en el SSOP N°1.

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i></p> <p>IPSA</p>		PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA PARA ANALISIS BACTERIOLOGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES)		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.26	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 44 de 188

9. Referencias:

- Norma CAPRE - valores recomendables y admisibles para coliformes fecales y totales.

10. Anexos:

Hoja de Remisión de muestras F-SIC -51



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

HOJA DE REMISIÓN DE MUESTRAS AL LABORATORIO DE DIAGNÓSTICO
VETERINARIO Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

EST. NO _____

Fecha: _____

Muestra: _____

Lugar: _____

USO LABORATORIO

Especie: _____

Cantidad: _____

Tejido: _____

Empacado: _____

Marchamo: _____

ANÁLISIS SOLICITADO

1. Salmonella SP

5. E. Coli Género Músculo

2. Coliformes Totales y Fecales en Hielo

6. Levadura y Hongos

3. Coliformes Totales y Fecales en Agua

7. Mesófilos Aerobios

4. Listeria Monocytógenes

8. Staphylococcus Aureus

Inspector Ayudante que tomó la muestra: _____

Lote No: _____

Procedencia: _____ Fecha sacrificio: _____

Propietario: _____

Animales Muestreado

N	T	B	V
*****	*****	*****	1

No. Animales: _____

Res Muestreada _____

Laboratorio: _____

Matanza Grifo No. _____

Deshuese Grifo No. _____

Fecha: _____

Chill # _____

Temperatura de la Canal _____

Recibida por: _____

Fecha y hora de envío _____

Médico Veterinario Oficial

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional El Pueblo, Paralelamente!</p>		<h1>IPSA</h1> <p>INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA</p>		<h2>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCION DE CARNE</h2>	
Tipo de documento: PGCC		N° ID: 7.1.1.27	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 45 de 188
Escrito por:   Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)		Revisado por:   Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias		Aprobado por:   Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria	

PROCEDIMIENTO N° 5

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA Y ENVIÓ DE MUESTRAS DE HIELO PARA ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES).

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidiendo!</i></p> <p>IPSA INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA</p>		<p>PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA Y ENVIÓ DE MUESTRAS DE HIELO PARA ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES) .</p>		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.27	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 46 de 188

Tabla de contenido

1.	Propósito del procedimiento	47
2.	Alcance	47
3.	Definiciones	47
4.	Responsabilidades	48
5.	Procedimiento	48
5.1.	Procedimiento de Toma	48
6.	Reporte de Resultados	49
7.	Acciones Correctivas	49
8.	Referencias	49
9.	Anexos	49

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA</p>		PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA Y ENVIÓ DE MUESTRAS DE HIELO PARA ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES) .		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.27	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 47 de 188

1. Propósito del procedimiento

Procedimiento para la toma y envío de muestras de Hielo para Análisis Bacteriológico (Coliformes Fecales y Totales).

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los establecimientos autorizados que faenan y procesan productos y sub-productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo nacional.

3. Definiciones

Punzón: Instrumento para hacer agujeros que consiste en una barra metálica fina y puntiaguda.

Marchamo: es un sello de seguridad, un dispositivo físico numerado (o no) que se coloca sobre mecanismos de cierre para asegurar que éstos no se abran sin autorización.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidiendo!</i> IPSA INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA		PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA Y ENVIÓ DE MUESTRAS DE HIELO PARA ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES).		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.27	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 48 de 188

4. Responsabilidades

La autoridad regulatoria de cada establecimiento son los encargados de tomar las muestras.

5. Procedimiento

5.1. Procedimiento de Toma

- ✗ Frecuencia: 1 muestra cada dos meses.
- ✗ Se toma el hielo que va a ser usado en el proceso.
- ✗ Se utiliza un punzón esterilizado.
- ✗ Se coloca en un vaso que envía el Laboratorio para este fin.
- ✗ Se coloca el vaso rotulado en un termo con hielo.
- ✗ Se coloca marchamo al termo.
- ✗ La hoja de remisión la firma el Médico Veterinario de la Planta.
- ✗ Envía las muestras al Laboratorio Nacional de Diagnóstico Veterinario del IPSA

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Partidario!</i> IPSA INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA</p>		PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA Y ENVIÓ DE MUESTRAS DE HIELO PARA ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO (COLIFORMES FECALES Y TOTALES) .		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.27	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 49 de 188

6. Reporte de Resultados

- ✗ Los resultados se reportan en NMP/100 ml.
- ✗ Los resultados originales se archivan en la oficina de Inspección de Carne en cada Establecimiento.
- ✗ Copias deben de enviarse a la Oficina del HACCP de cada Planta.
- ✗ Tener resultados disponibles por 2 años.

7. Acciones Correctivas

(Cuando sobrepasan los Valores Permitidos)

- ✗ Realizar un muestreo seriado (tres muestras consecutivas).
- ✗ Sanitización de recipientes de hielo con una solución clorada a 800 ppm.
- ✗ Revisar los procedimientos de limpieza y sanitización de recipientes.
- ✗ Entrenamiento al personal sobre manejo del hielo.

8. Referencias

- Norma CAPRE y/o Método estándar (SMWW).

9. Anexos

Hoja de remisión F-SIC-51



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

**HOJA DE REMISIÓN DE MUESTRAS AL LABORATORIO DE DIAGNÓSTICO
VETERINARIO Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

EST. NO _____

Fecha: _____

Lugar: _____

Cantidad: _____

Empacado: _____

Muestra: _____

Especie: _____

Tejido: _____

Marchamo: _____

USO LABORATORIO

ANÁLISIS SOLICITADO

1. Salmonella SP

2. Coliformes Totales y Fecales en Hielo

3. Coliformes Totales y Fecales en Agua

4. Listeria Monocytógenes

5. E. Coli Género Músculo

6. Levadura y Hongos

7. Mesófilos Aerobios

8. Staphylococcus Aureus

Inspector Ayudante que tomó la muestra: _____

Lote No: _____

Procedencia: _____ Fecha sacrificio: _____

Propietario: _____

Animales Muestreado

N	T	B	V
*****	*****	*****	1

No. Animales: _____

Res Muestreada _____

Matanza Grifo No. _____

Deshuese Grifo No. _____

Chill # _____

Temperatura de la Canal _____

Fecha y hora de envío _____

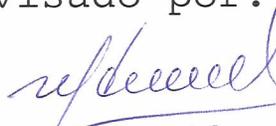
Laboratorio: _____

Fecha: _____

Recibida por: _____

Médico Veterinario Oficial



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.28	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 Enero 2016	Página 50 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 6

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGUA, PARA ANALISIS FISICO QUIMICO.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Paralelamente!

IPSA

**PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE
AGUA, PARA ANALISIS FISICO QUIMICO.**

Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.28	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 51 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Tabla de contenido

1.	Propósito del procedimiento	52
2.	Alcance	52
3.	Definiciones	52
4.	Responsabilidades	52
5.	Procedimientos.....	53
5.1.	Procedimiento de Toma	53
6.	Envío de la Muestra.....	53
7.	Reporte de Resultados.....	54
8.	Referencias.....	54
9.	Anexos.....	54



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.28	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 52 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

1. Propósito del procedimiento

Procedimiento para la toma, envío y reporte de resultado para muestras de agua, a través del análisis Físico-Químicos.

2. Alcance

Este procedimiento debe de aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos Cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

3. Definiciones

SIC: Sección de Inocuidad Carne

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

4. Responsabilidades

La autoridad regulatoria de cada establecimiento son los encargados de tomar las muestras.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.28	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 53 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

5. Procedimientos

5.1. Procedimiento de Toma

La frecuencia de muestreo es cada 6 meses.

La muestra debe de tomarse directamente del pozo y/o alternando en caso de haber más de un pozo.

La cantidad a enviar es un galón por muestra.

Pasos a seguir:

- Seleccionar al azar el pozo de agua.
- Utilizar un galón limpio y nuevo.
- Cerrar inmediatamente el galón después que se tomó la muestra.

6. Envío de la Muestra

Enviar las muestras a Laboratorios de Residuos Químicos y Biológicos del IPSA.

Identificar correctamente la muestra y enviar con su respectiva hoja de remisión.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.28	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 54 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

7. Reporte de Resultados

Los resultados originales se archivan en la oficina del SIC de cada Establecimiento.

Enviar copias a la unidad de HACCP de la Planta.

8. Referencias

Parámetros Físico-Químicos del agua según:
norma CAPRE y OMS.

9. Anexos

- Hoja de remisión al laboratorio



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNE

HOJA DE REMISION DE MUESTRA A LABORATORIO NACIONAL DE RESIDUOS BIOLÓGICOS.

Fecha: _____

Departamento: _____

Municipio: _____

Nombre del establecimiento: _____

Dirección: _____

Fecha y hora de toma: _____

Hora de envío: _____

Análisis solicitado: _____

Clase de material: _____

Numero de muestra: _____

Pozo número: _____

Recibido

Fecha y hora de recibido

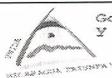
Médico veterinario Oficial
Nombre y firma

Inspector auxiliar oficial
Toma la muestra

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional El Pueblo, Paralelamente!</p>		<h1>IPSA</h1> <p>INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA</p>		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCION DE CARNE	
Tipo de documento: PGCC		N° ID: 7.1.1.29	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 55 de 188
Escrito por:   Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)		Revisado por:   Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias		Aprobado por:   Dr. Cesar Jacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria	

PROCEDIMIENTO N° 7.

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA (EEB)



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Participando!

IPSA

**PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE
ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVIA (EEB).**

Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.29	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 56 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Tabla de contenido

1.	Propósito del procedimiento:.....	57
2.	Alcance:.....	57
3.	Definiciones:.....	57
4.	Responsabilidades:.....	58
5.	Procedimientos:.....	58
5.1.	Procedimiento de Escogencia de los animales:.....	58
6.	Toma de Muestra:.....	59
7.	Envío de Muestras:.....	59
8.	Reporte de Resultados:.....	60
9.	Referencias:.....	60
10.	Anexos:.....	60



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.29	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 57 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

1. Propósito del procedimiento:

Procedimiento para la escogencia de los animales, toma, envío y reporte de resultados para análisis de Encefalopatía Espongiforme Bovina.

2. Alcance:

Este procedimiento debe aplicarse a los Establecimientos Autorizados que sacrifican y procesan productos Cárnicos de origen bovino para consumo humano.

3. Definiciones:

Decúbito: Posición del cuerpo tendido horizontalmente.

Decúbito lateral - Posición del cuerpo cuando está tendido sobre uno de sus lados.

Decúbito prono - Posición del cuerpo cuando está tendido boca abajo, sobre el pecho y el vientre

Bóveda craneal: es el espacio en el cráneo ocupado por el cerebro.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.29	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 58 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Meninges: son las membranas de tejido conectivo que cubren todo el sistema nervioso central.

Obex: es el punto del cerebro en el que el cuarto ventrículo se estrecha para formar el canal central de la medula espinal..

4. Responsabilidades:

La autoridad regulatoria de cada establecimiento son los encargados de tomar las muestras.

5. Procedimientos:

5.1. Procedimiento de Escogencia de los animales:

Las muestras deben ser tomadas de los animales siguientes:

- Animales que muestren señales o enfermedades del sistema nervioso central.
- Animales que se encuentren en posición de decúbito o en condición mortal (animales no ambulatorios).
- Animales muertos en los corrales
- De los animales sanos y sacrificados rutinariamente en los mataderos industriales se tomara una muestra mensual.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.29	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 59 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

6. Toma de Muestra:

Desprender la bóveda craneana con sierra o hacha pequeña.

Después del desprendimiento queda al descubierto el cerebro.

Cortar con tijera las meninges que cubren la superficie del cerebro.

Extraer cuidadosamente el tejido nervioso, girando la cabeza según sea necesario.

La muestra adecuada para el diagnóstico histopatológico es el tallo cerebral, incluyendo el obex.

Las estructuras deben de quedar intactas.

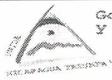
7. Envío de Muestras:

Las muestras deben de enviarse en frascos de boca ancha con sierre hermético de un volumen de 500 ml.

Los frascos deben de contener formol al 10%, 500 ml.

Las muestras deben identificarse correctamente (departamento, raza, fecha de nacimiento, propietario, código de la propiedad, historia clínica, si existe).

Enviar la muestra al Laboratorio de Diagnóstico Veterinario del IPSA.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

IPSA

**PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE
ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVIA (EEB).**

Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.29	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 60 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

8. Reporte de Resultados:

- Original: Inspector veterinario de Planta.
- Primera copia: Oficinas de la Unidad HACCP.

9. Referencias:

- Avisos y directivas del FSIS - USDA.
- 9 CFR 310.22 Specified risk materials.

10. Anexos:

Hoja de remisión de muestras para detectar la presencia de E.E.B. (F-SIC 049).



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

REMISIÓN DE MUESTRA PARA ANÁLISIS EEB

I. Identificación del matadero o planta procesadora de carne:

I.1 Establecimiento N° _____ Nombre: _____

2. Procedencia de los animales

2.1 Propietario: _____

2.2 Nombre de la finca: _____

2.3 Municipio: _____ Departamento: _____

3. Lote N°: _____ Total de animales: _____

4. N° de guía de transporte: _____

5. Antecedentes de la muestra:

5.1 Especie: _____ Sexo: _____ Edad: _____ Raza: _____

5.2 Tipo de explotación: Leche:

Carne:

Mixto:

5.3 Fecha de sacrificio: _____

5.4 Fecha de envío: _____

5.5 Código identificación animal: _____

Fierros o marcas: _____ Lado Izquierdo: _____ Lado derecho: _____

6. Tipo de Muestra

6.1 Órganos o partes: (especificar) _____

7. Muestreo realizado por: _____

8. Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional El Pueblo, Paralelo!</p>		<h1>IPSA</h1>		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCION DE CARNE	
INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA					
Tipo de documento: PGCC		N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 61 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)		Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias		Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria	

PROCEDIMIENTO N° 8.

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE E. COLI GÉNERO.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 62 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	----------------------------

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	63
2. Alcance	63
3. Definiciones	63
4. Responsabilidades	64
5. Procedimientos.....	65
5.1. Selección de la Canal	65
6. Toma de la Muestra.....	66
7. Envío de la Muestra.....	67
8. Reporte de Resultados.....	68
8.1. Aplicación de Criterios	68
9. Acciones Correctivas	69
10. Medidas Preventivas.....	69
11. Referencias.....	70
12. Anexos.....	70



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 63 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

1. Propósito del procedimiento

Procedimiento para la escogencia de las canales, toma, envío, reporte de resultados y acciones correctivas para la detección de Escherichia Coli Género, evaluando de esta manera la calidad de higiene de los procesos y faena de canales.

2. Alcance

Este procedimiento debe aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

3. Definiciones

CHILL: Cuartos con sistema de refrigeración para el almacenamiento de canales, vísceras y otras partes.

Canal: El cuerpo de un animal después que ha sido aturdido, desangrado, desollado y eviscerado.

Flank: Parte medial a nivel de la última costilla,



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 64 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Brisket: Parte superior media del pecho a un lado del humero

Rump: Parte superior de la canal.

4. Responsabilidades

Este procedimiento de detección de E. Coli género, es un procedimiento que permite evaluar la calidad microbiológico de las canales así como para evaluar la efectividad de las Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Estándar de limpieza y desinfección; por lo tanto es responsabilidad de la Empresa (unidad HACCP y SSOP), realizar el levantamiento de muestra y verificado por la autoridad regulatoria (SIC). El análisis para la detección de E. Coli género se realizará en el Laboratorio Oficial del IPSA.

Si la Planta posee Laboratorio aprobado por el IPSA, podrá realizar sus propios análisis para E. Coli género, para su control interno.

Esta entendido que cada Planta debe elaborar sus propios procedimientos de toma de muestra para E. Coli género, los cuales deben de ser aceptados por los Inspectores Nacionales y Extranjeras.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 65 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Nota: Si las Plantas cuentan con Laboratorios aprobados por la autoridad regulatoria para analizar muestras para E.Coli género, deberán tener por escrito los procedimientos de análisis utilizando métodos validados.

5. Procedimientos

A continuación se detalla un procedimiento genérico, que puede ser utilizado por cualquier Planta y por el SIC.

5.1. Selección de la Canal

Se tomará una muestra por cada 300 (trescientas) reses sacrificadas.

La muestra se toma en el chill luego de 12 horas de refrigeración.

La escogencia de la media canal a muestrear se realiza seleccionando un número de un sin número de fichas enumeradas 1 al 300, una vez seleccionado el número de fichas se realiza un conteo regresivo de 5 medias canales y se designa la sexta media canal.

Determinar un lugar específico en el chill con suficiente iluminación y medios para la sanitización de manos y equipos.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 66 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Los siguientes medios deben de ser utilizados:

- Guantes estériles, mascarillas y redecillas.
- Plantilla de acero inoxidable y ganchos estériles.
- Agua peptonada buferada o solución salina estéril (25 ml).
- Carcass swab kit (whirl-pak).
- Mesa de trabajo.
- Escalera.
- Área de trabajo limpia.
- Solución para desinfectar.
- Gancho estéril.

6. Toma de la Muestra

Utilizar el método de esponja.

Los lugares para la toma de la muestra son: Flank, brisket y rump. Cuando se usa el método de muestreo por esponja el lugar de muestreo debe ser en el orden enumerado. Usar la misma esponja para los 3 lugares, esponjear en Direcciones verticales y horizontales (10 veces).



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 67 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

Para el método de esponja, la muestra deberá ser tomada usando una esponja y espécimen estéril (whirl-pak) y 25 ml de solución estéril de peptona buferada (BPM).

Abrir el tubo o frasco con el medio o solución y la bolsa con la esponja, verter el contenido del frasco en la bolsa y hasta entonces sacar la esponja y tomar la muestra.

Realizar un simple esponjado a 100 cm cuadrados del área (definido por 10x10 cm.), el cual debe hacerse en cada uno de los tres sitios a fin de obtener una muestra compuesta de 300 cm². Hacer dos puntos con un lado de la esponja y el tercero con el otro lado.

El procedimiento de la toma de la muestra, debe realizarse con la máxima asepsia posible.

7. Envío de la Muestra

Las muestras se deben de enviar al Laboratorio el mismo día de la toma y con su respectiva hoja de remisión.

Las muestras coleccionadas deberán mantenerse refrigerada a 4°C y enviadas de esa forma al Laboratorio, las muestras no deben congelarse, se debe asegurar el correcto empaque de las muestras para evitar que estas se rompan y se contaminen.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 68 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

8. Reporte de Resultados

Deben archivarse resultados tanto en la oficina de Inspección como en la Unidad de HACCP de la Planta.

Para facilitar, agilizar y tomar decisiones oportunas, el Laboratorio debe de enviar correo electrónico resultados preliminares de la producción muestreada.

En casos de resultados positivos el Laboratorio deberá informar al responsable de HACCP y al Inspector Oficial vía telefónica en el momento de conocer los resultados.

Los resultados se mantendrán disponibles por al menos 2 años.

8.1. Aplicación de Criterios

Los resultados se analizan mediante control de proceso estadístico y se gráfica cada 13 resultados, con el fin de evaluar las condiciones del proceso de sacrificio. En caso de exceder los rangos establecidos se toman las siguientes acciones correctivas y medidas preventivas. (9 CFR 310.25)

Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 69 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

9. Acciones Correctivas

En caso de que el muestreo de E. Coli genérico no cumple con el límite superior establecido por el proceso de control estadístico se procede a:

- ▲ La canal o canales muestreadas se retienen.
- ▲ Si el resultado es positivo pero por debajo del límite máximo establecido, se lava la canal y se intervienen con ácido láctico o ácido acético al 2% y se deshuesa para consumo Nacional.
- ▲ Las canales muestreadas que sobrepasen los 100 UFC/Cm² serán condenadas.

10. Medidas Preventivas

- Se debe aumentar la vigilancia y el control de proceso.
- Se revisa detenidamente el proceso para encontrar la causa y prevenir la recurrencia.
- Se aumentará la frecuencia de muestreo a 1 muestra cada 150 reses sacrificadas por un periodo de 16 producciones consecutivas.
- Se procederá a revisar el control de proceso con respecto a contaminación con materia fecal.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.30	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 70 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------------

- En aquellos casos en que ocurra reincidencia se procede a llevar a cabo una reevaluación del HACCP y de los procedimientos operacionales.

11. Referencias

- 9 CFR 310.25 - Federal Register / Vol.61 N°144 Sampling locations for Salmonella testing of cattle carcasses.

12. Anexos

- Localización anatómica.
- Verificación de toma de muestra F. SIC 45

Figure 2. Sampling locations for *Salmonella* testing of cattle carcasses

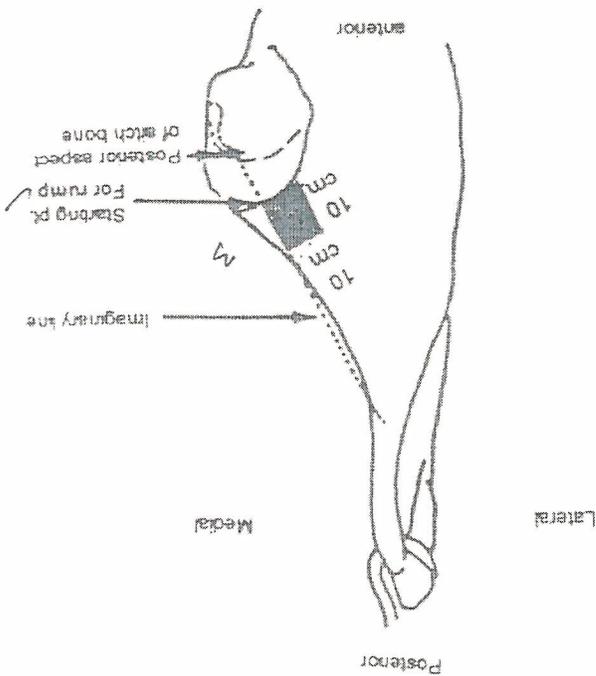
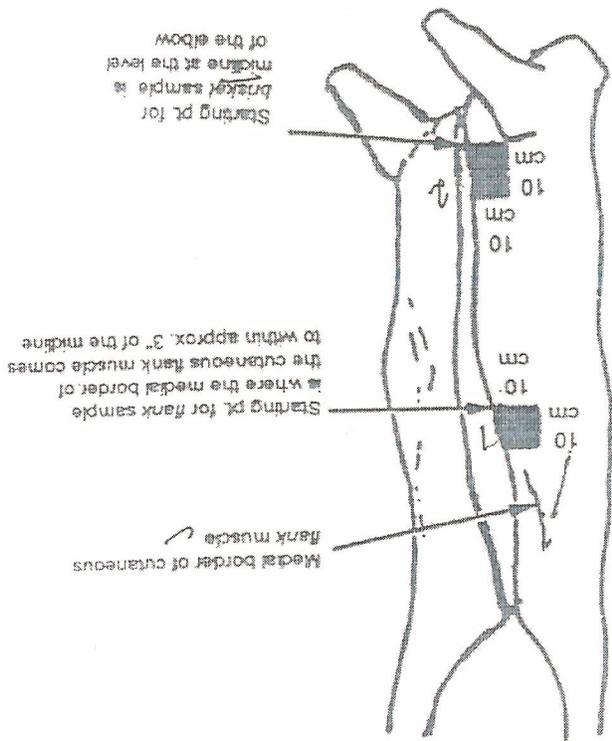
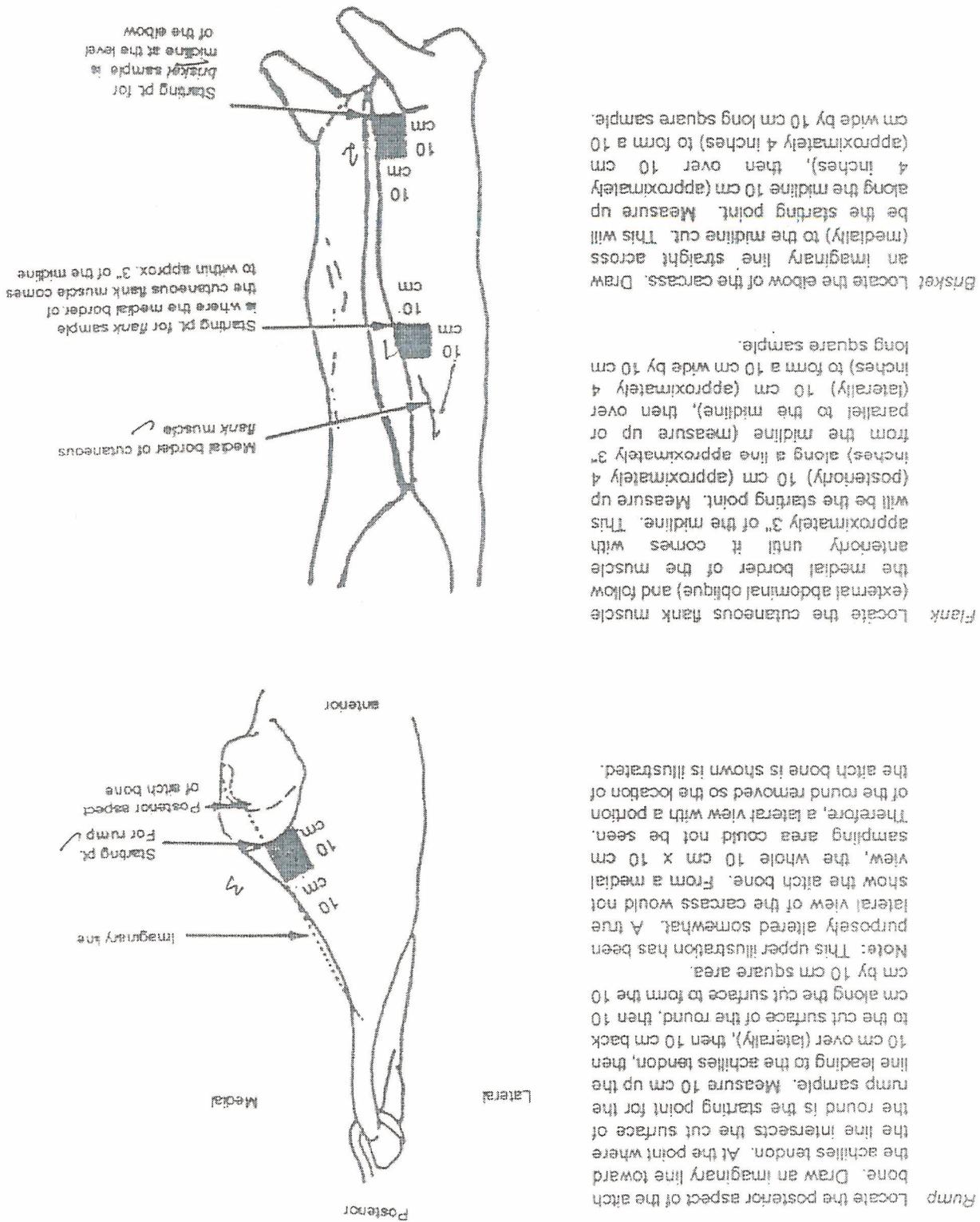


Figure 3 Sampling locations for *Salmonella* testing of swine carcasses

Locate the elbow of the carcass. Draw an imaginary line straight across (medially) to the midline cut. This will be the starting point. Measure up along the midline 10 cm (approximately 4 inches), then over 10 cm (approximately 4 inches) to complete the 10 cm long by 10 cm wide square sample area to swab for swine "belly" sample.

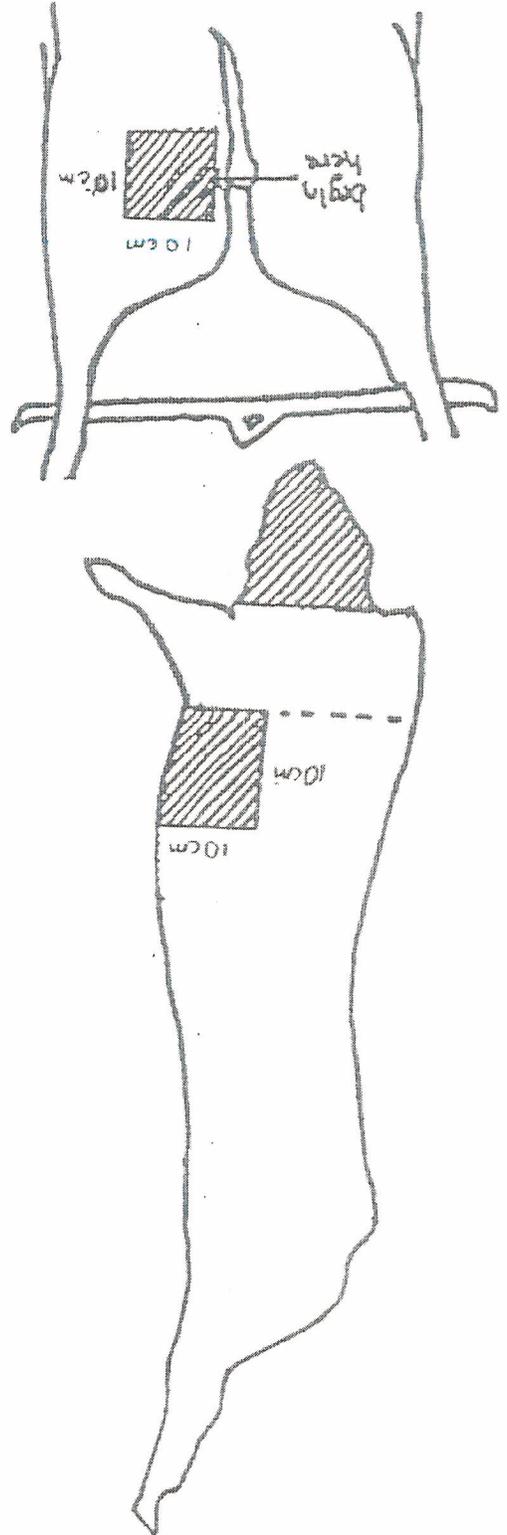
Draw an imaginary line from the atlas/axis joint to the ventral midline; all skin below that point will be considered the jowl.

From the dorsal position, locate the lateral surface of the base of the tail, and measure up (caudal) 5 cm along the lateral edge of the exposed fat margin, then 10 cm laterally. Now measure 10 cm down (cranial), then 10 cm medially, then 5 cm up (posteriorly) to complete a 10 cm long by 10 cm wide square sampling area.

belly

jowls

ham





INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
VERIFICACIÓN DE TOMA DE MUESTRA PARA: COLI GENÉRICO
FRECUENCIA: SEMANAL

Fecha: _____ Est. N°.: _____

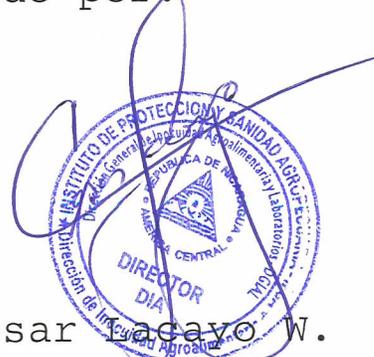
Claves: C= Conforme; NC= No conforme

1	Fecha de Matanza	11	España estéril	
2	Hora de toma	12	Solución buferada (Butterfields)	
3	Temperatura de la canal muestreada	13	Condiciones del recipiente o termos	
4	Temperatura del cuarto frío o chill	14	Iluminación	
5	Inspector HACCP que tomo la muestra	15	Técnicas del esponjeado	
6	Áreas muestreadas	16	Higiene personal	
7	Guantes Estériles	17	Colocación de guantes	
8	Sanitización de manos	18	Lote	
9	Utilización y sanitización de plantilla	19	Ficha	
10	Utilización de mascarilla	20	Categoría	

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelo es!</i></p>		<h1>IPSA</h1> <p>INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA</p>		<h2>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCION DE CARNE</h2>	
Tipo de documento: PGCC		N° ID: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 71 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)		Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias		Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria	

PROCEDIMIENTO N° 9.

PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE CARNE ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 72 de 188
-----------------------------------	------------------------	----------------------	---	----------------------------

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento:.....	73
2. Alcance:.....	73
3. Definiciones:.....	73
4. Responsabilidades:.....	74
5. Procedimientos:.....	74
5.1. Inspección Ante-Mortem:.....	74
6. Consideraciones Generales.....	75
7. Anexos:.....	79
8. Inspección Post-Mortem:.....	79
9. Consideraciones Generales:.....	79
9.1. Inspeccionadas y aprobadas para el consumo humano:....	80
9.2. Totalmente decomisado para el consumo humano.....	80
9.3. Parcialmente decomisado para el consumo humano.....	81
9.4. Inspeccionadas y Retenidas.....	82
10. Referencias:.....	89
11. Anexos.....	90



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 73 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

1. Propósito del procedimiento:

Procedimientos de inspección y resumen de los requerimientos mínimos en la inspección Ante-Mortem, Post-Mortem de bovinos faenados para determinar el dictamen de las canales, vísceras y otras partes.

2. Alcance:

Estos procedimientos deben aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

3. Definiciones:

Lote: grupo de animales pertenecientes a una misma persona natural o jurídica con propiedad y características comunes tales como: origen, raza, fin zootécnico, etc.

Canal: El cuerpo de un animal después que ha sido aturdido, desangrado, desollado y eviscerado.

Decúbito: Posición del cuerpo tendido horizontalmente.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 74 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

Ante-mortem: es el examen de los animales vivos que van a ser sacrificados para comprobar su buen estado de salud y normalidad fisiológica.

Post-mortem: es el examen que se les realiza a los animales después o a continuación del aturdimiento.

4. Responsabilidades:

Sin lugar a duda los procedimientos de ejecución, decisiones, actuación del Médico veterinario de cada Planta e Inspectores asistentes está contemplado en el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos autorizados de la República de Nicaragua.

5. Procedimientos:

5.1. Inspección Ante-Mortem:

Las decisiones relativas a la Inspección ante-mortem están escritas en el Capítulo VIII, Artículo N°58-75 del Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 75 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

6. Consideraciones Generales

La inspección Ante-Mortem deberá hacerla el Médico Veterinario de cada Planta en compañía de un Inspector asistente en los corrales del Establecimiento donde el ganado será sacrificado, después de permanecer como mínimo doce horas en reposo en los corrales del Establecimiento.

Categorías, decisiones y criterios que toma la Autoridad regulatoria en la Inspección Ante-Mortem.

Animales Inspeccionados y Aprobados para la matanza sin ninguna restricción.

Son todos los animales que en la Inspección Ante-Mortem no revelaron ninguna condición anormal o enfermedades, después de dejarlos reposar adecuadamente.

Estos animales deben ser transferidos a los corrales destinados para este fin, agrupados de acuerdo al lote ganadero y marcados con el número de lote perpetuo de cada ganadero.

A los animales inspeccionados y aprobados deberá realizarse una orden de entrada, duplicado de tarjetas donde se especifique fecha de recepción e inspección, cantidad de



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 76 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

animales por categoría, N° de lote, corral y hora que se realizó la inspección Ante-Mortem, dejar las tarjetas originales en el tarjetero de los corrales y las copias enviarlas a la sala de sacrificio.

Debe de registrarse en un formato especial lo acontecido en la inspección Ante-Mortem.

Los animales que sufran lesiones tales como fracturas o heridas en los corrales del establecimiento y para evitar el sufrimiento innecesario serán sacrificados de emergencia. El destino final de estos animales estará sujeto a los hallazgos de la Inspección Post-mortem.

Deben ser aturdidos inmediatamente y trasladados sin demora alguna a la sala de sacrificio. Utilizar medios adecuados para su transporte tales como: Carreta o camilla diseñada para este fin.

Animales autorizados para la Matanza con precauciones especiales. (Animales sospechosos).

Son todos los animales que en la inspección Ante-Mortem se sospeche que padecen cualquier enfermedad o afección que pudiera causar la



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 77 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

condena parcial o total de la canal en la inspección Post- Mortem.

Estos animales deben ser transferidos a un corral especial aislado físicamente de los corrales inspeccionados y aprobados..

Deben ser sacrificados al final de los animales inspeccionados y aprobados, el destino final de los animales sospechosos estará sujeto a la inspección Post-Mortem.

Deben de marcarse con el N° de lote perpetuo del ganadero y enumerarlos en orden progresivo de acuerdo al grado de la sospecha y sacrificados bajo este mismo orden.

Elaborar tarjetas especiales para estos animales con las siguientes especificaciones: N° de lote, especie, causa, temperatura, N° sospecha, sexo y hora de la inspección Ante-Mortem.

Animales Inspeccionados y Condenados:

Son todos los animales que en la inspección Ante-Mortem se ha diagnosticado una enfermedad o una afección que constituya un riesgo para la salud de los consumidores y manipuladores de la carne o que puedan contaminar los locales del Matadero y otras canales.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 78 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

Marcar estos animales con la leyenda inspeccionada y condenados (CDO).

El destino de los animales condenados se dispondrá conforme lo que estipula el Art. 69 del Reglamento de Inspección de Carnes.

Animales caídos o Posición de decúbito (Animales no Ambulatorios):

Son todos los que en la inspección Ante-Mortem se encuentren caídos en los corrales. Estos animales no ambulatorios serán aturdidos, marcados con tinta roja con la leyenda de condenado (CDO) y enviados al crematorio del Establecimiento debe de tomar muestras para análisis de E.E.B. de acuerdo al Procedimiento N°07 SIC.

Nota: Bajo ninguna circunstancia estos animales entrarán a la sala de sacrificio.

Observaciones:

Las afecciones y enfermedades que se pueden presentar en la inspección Ante-Mortem están descritas en el Capítulo VIII del Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados, entre las más comunes se pueden señalar:

Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 79 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

Dermatobia Hominis, Traumas, Fractura, Abscesos, Hematomas, Hernias, Prolapsos, Acrobustitis, Mastitis, Caquexia, Dermatitis, Papilomatosis, Actinomicosis, Actinobacilosis, entre otras.

7. Anexos:

Orden de matanza. (Como ejemplo c/establecimiento posee el propio)
Tarjetas animales inspeccionadas y aprobadas F. SIC 10
Tarjetas animales sospechosos F. SIC 09
Formato de inspección Ante-Mortem F SIC 011
Certificado oficial de condena F. SIC 35

8. Inspección Post-Mortem:

Las decisiones relativas a la inspección post-Mortem están contenidas en los Capítulos IX y X artículos N° 76 al 134 del Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados de la República de Nicaragua.

9. Consideraciones Generales:

La inspección Post-Mortem la realiza un personal entrenado y autorizado por el IPSA, dirigido y orientado por el Médico Veterinario Oficial de cada Establecimiento.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 80 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

Categorías de Dictamen en la Inspección Post-Mortem para canales, partes de canales y órganos:

9.1. Inspeccionadas y aprobadas para el consumo humano:

Cuando en el examen Post-Mortem no haya revelado ninguna evidencia de que existe cualquier importante afección anormal o enfermedad, la canal y los órganos deberán ser aprobados para el consumo humano sin ninguna restricción.

9.2. Totalmente decomisado para el consumo humano.

Bajo las siguientes circunstancias:

- ◆ Que sean peligrosos para los manipuladores de los alimentos o consumidores.
- ◆ Que existan alteraciones organolépticas de la carne normal.

El destino de las canales y órganos condenados se procederá conforme el Art. 80 del



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 81 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados.

Nota: De acuerdo a las nuevas regulaciones y prevención de la EEB los siguientes órganos y material de riesgo específico: Cráneo, cerebro, ganglios del trigémino, ojos, medula espinal, ganglios radicales dorsales, duramadre de animales mayores de 30 meses o más, parte distal del íleon y amígdalas de todas las edades. Estos deben ser separados y colocados en recipientes marcados con la leyenda de MER en la sala de matanza. La columna vertebral separarla y colocarla también en recipientes con la leyenda MER en la sala de deshuese.

9.3. Parcialmente decomisado para el consumo humano

En casos que los defectos resultantes de enfermedades y otras anomalías sean localizados y que afectan solamente a una parte de la canal o de los órganos.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 82 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

9.4. Inspeccionadas y Retenidas

Son todas las canales y órganos, que antes de aprobarlas para consumo humano, deberán someterse a un tratamiento de congelación (ejemplo. Carne retenida por cisticercosis).

Examen Post-Mortem y Afecciones más Comunes:

- Inspección de Cabeza y Lengua (bovinos):
(inspector)

- ◆ Laminado de nódulos linfáticos.
- ◆ Nódulo linfáticos parotídeos.
- ◆ Nódulo linfáticos mandibulares.
- ◆ Nódulo linfáticos retrofaringeos medios.
- ◆ Nódulo linfático retrofaringeos laterales.
- ◆ Laminado de músculos maseteros.
- ◆ Incisión de la lengua y palpación.

• Afecciones más Comunes en la Cabeza y Lengua:

Cisticercosis	Miositis	Actinomicosis
Actinobacilosis	Ulceras	Tuberculosis
Abscesos	Melanosis	Osmecha
Xantosis	Traumas	Miasis



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 83 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

• **Inspección de Vísceras (Inspector):**

a) Hígados (bovinos).

- ◆ Observarlo, palparlo e incidir sus conductos biliares.
- ◆ Laminado de Nódulos linfáticos hepáticos.

• **Afecciones más común en el Hígado:**

1. Abscesos
 2. Adherencias
 3. Distomatosis
 4. Tumores
 5. Hepatitis
 6. Esteatosis Hepática
 7. Necrobacilosis
 8. Tuberculosis
 9. Cirrosis
 10. Pigmentaciones
- ◆ Ictericia
 - ◆ Xantosis
 - ◆ Melanosis



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 84 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

11. Quistes de:

- ◆ Cisticercosis
- ◆ Equinococcus
- ◆ Tenuicollis

12. Telangiectasia

b) Corazón:

- ◆ Observarlo e incidir el tabique interventricular (ver e incidir músculo).

- ◆ Afecciones más Comunes en el Corazón (bovinos).

1. Adherencias
2. Cisticercosis
3. Equimosis
4. Petequias
5. Pericarditis
6. Abscesos
7. Melanosis
8. Xantosis
9. Ictericia
10. Olores Extraños
11. Endocarditis
12. Quistes de Equinococcus



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 85 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	---------------------

c) Bazo:

◆ Observarlo, palparlo e incidirlo.

◆ Afecciones más comunes.

1. Abscesos
2. Atrofia
3. Babesiosis o piroplasmosis
4. Infartos
5. Hemorragia (hematoma)
6. Congestión venosa crónica
7. Esplenomegalia

d) Riñones:

◆ Observarlo y palparlo:

◆ Afecciones más comunes en los Riñones:

1. Nefritis
2. Atrofia
3. Hidroquistes
4. Pigmentaciones
5. Quistes
6. Hidronefrosis
7. Hemorragias
8. Abscesos Piémicos



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 86 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

Pulmones:

- ◆ Palparlos e incidirlos
- ◆ Laminado de ganglios linfáticos
- ◆ Traqueobronquial izquierdo y derecho
- ◆ Mediastínicos craneales, mediales y caudales

◆ Afecciones más comunes en los Pulmones:

1. Neumonía
2. Abscesos
3. Equimosis
4. Melanosis
5. Tuberculosis
6. Tumores
7. Antracosis
8. Enfisemas
9. Parásitos

Testículos:

- ◆ Observarlos e incidirles.
- ◆ Afecciones más comunes:
 1. Atrofia
 2. Orquitis
 3. Olores extraños
 4. Calcificaciones
 5. Hidrocele



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 87 de 188
-----------------------------------	------------------------	----------------------	---	-----------------------------------

Rumen, Estómago e Intestinos.

- ◆ Observarlos y palparlos.
- ◆ Laminado de ganglios linfáticos mesenterios.

◆ Afecciones más comunes:

1. Abscesos
2. Hemorragias
3. Parásitos
4. Ulceras
5. Reticulitis traumática
6. Enteritis y Peritonitis
7. Tuberculosis

Esófago:

- ◆ Observarlo y palparlo.

Glándulas mamarias:

- ◆ Observarlas, palparlas e incidirlas.
- ◆ Incidir nódulos L. Mamarios.

◆ Afecciones más comunes:

1. Mastitis
2. Tuberculosis
3. Tumores
4. Abscesos

Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 88 de 188
-----------------------------------	------------------------	----------------------	---	--------------------------------

Nódulos Linfáticos de la canal

◆ Afecciones más comunes:

1. Tuberculosis
2. Linfadenitis o inflamación
3. Leucemia
4. Antracosis
5. Septicemia

Ovarios, Oviductos y Útero:

◆ Observarlos (incisión opcional)

◆ Afecciones más comunes:

1. Metritis (inflamación del útero)
2. Endometritis
3. Piometra
4. Tumores

Canales y Otras partes (Inspector)

Inspección de canales.

a) Parte interna.

- ◆ Pleura parietal (observarla y palparla).
- ◆ Peritoneo abdominal (observarlo y palparlo).
- ◆ Vértebra y esternón (observarlos).

b) Parte externa:



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 89 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

◆ Observarla y laminado de ganglios linfáticos pre escapular y precural.

◆ **Afecciones más comunes:**

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. Fracturas | 8. Contusiones |
| 2. Pigmentaciones | 9. Hematomas |
| ◆ Ictericia | 10. Miositis |
| ◆ Melanosis | 11. Sarcoesporidiosis |
| ◆ Xantosis | 12. Abscesos |
| ◆ Carotenosis | 13. Degeneración muscular |
| Osteohematocromatosis | 14. Politraumatismo |
| 3. Tuberculosis | 15. Entre otras. |
| 4. Caquexia | |
| 5. Tumores | |
| 6. Artritis | |
| 7. Cisticercosis | |

C) Inspección finales de canales (Inspector)

Sellado cuarto delantero y cuarto trasero

10. Referencias:

- FSIS / DIRECTIVAS:
- 6100-1: Ante-Mortem Livestock Inspection
- 6100.2 Post-Mortem Livestock Inspection



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.31	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 90 de 188
-----------------------------------	------------------------	---------------	---	---------------------

11. Anexos

- control de condena de vísceras y otras partes F. SIC-22
- control de animales infectados por Cisticercosis F. SIC -16.
- Informe Post-Mortem F. SIC- 37.
- certificado de retención por cisticercosis F. SIC -34
- certificado oficial de condenas F. SIC 35
- Certificado venta local F-SIC -6-36
- control operativo de sacrificio F. SIC - 13.

EXISTENCIA DE GANADO

No. LIQ.	LOTE PERPETUO	NOMBRE	PROCEDECIA	DEPARTAMENTO	CANT.	MACHOS	HEMB.	CARTA VENTA
100580	5879	ROBERTO BLANDON G	MANAGUA	MANAGUA	18	16	2	S/C
100581	1889	FREDDY'S FIGUEROA	WASALALA	RAAN	3	3	0	88528
100582	1889	FREDDY'S FIGUEROA	WASALALA	RAAN	14	6	8	88528
100583	6500	AGROPECUARIA HISPANO AMERICA	VILLA EL CARMEN	MANAGUA	17	0	17	4335
100584	4567	JOSÉ RIVAS MIRANDA	EL RAMA	RAAS	18	13	5	391847
100585	10135	ENRIQUE JARQUIN PEREZ	CRUZ RIO GRANDE	RAAS	16	16	0	20303
100586	6229	José BLANDON BLANDON	MANAGUA	MANAGUA	17	16	1	57077
100587	4016	José VANEGAS URBINA	MANAGUA	MANAGUA	3	3	0	S/C
100588	5667	JOSUDANY SILES OROZCO	LA LIBERTAD	CHONTALES	18	18	0	57080
100589	6305	CARLOS SANDOVAL SUAREZ	EL RAMA	RAAS	30	30	0	S/C
100590	5229	José ENMANUEL BLANDON BLANDON	ROSITA	RAAN	50	32	18	34850
100591	10116	EDUARDO MONTOYA SEQUEIRA	MULUKUKU	RAAN	16	16	0	228960
100592	1238	ENRIQUE MONCADA FONSECA	EL RAMA	RAAS	47	47	0	52517-18-19
100593	9644	BRUNO BLANCO OBANDO	PAIWAS	RAAS	16	16	0	93725
100594	5667	JOSUDANY SILES OROZCO	LA LIBERTAD	CHONTALES	18	18	0	57080
100595	1068	ROLANDO ESPINOZA ESPINOZA	SANTO DOMINGO	CHONTALES	64	61	3	S/C
100596	917	DENIS TORUÑO GARCIA	MAGAROTE	LEON	6	1	5	15012
100597	7868	TRINO RODRIGUEZ GUTIERREZ	SAN MIGUELITO	RIO SAN JUAN	4	4	0	57648
100598	9246	MARIO CADENAS MONTENEGRO	MATIGUAS	MATAGALPA	9	0	9	31813
100599	6508	EDDY VALDIVIA HERRERA	SIUNA	RAAN	17	6	11	422107
100600	6508	EDDY VALDIVIA HERRERA	SIUNA	RAAN	17	0	17	420300
100601	6508	EDDY VALDIVIA HERRERA	SIUNA	RAAN	17	5	12	422120
100602	9644	BRUNO BLANCO OBANDO	PAIWAS	RAAS	16	16	0	93726
					446	343	103	

obrante	446
ca Día Anterior	0
	763



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

--- NICARAGUA ---

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

Nº. 00000

EST. Nº:

ANIMALES SOSPECHOSOS

Lote Nº: _____ Nº. Sosp.: _____

Especie: _____ Sexo: _____

Causa: _____

Temperatura: _____ Hora: _____

Observaciones; _____

Fecha: _____

REPORTE POST-MORTEM

Hallazgos: _____

Disposición: _____

Fecha: _____ Médico Veterinario _____

F-SIC-09



EST. Nº: _____

IPSA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

ANIMALES APROBADOS

NOVILLOS: _____

LOTE Nº: _____

TOROS: _____

CORRAL Nº: _____

BUEYES: _____

HORA: _____

VACAS: _____

FECHA: _____

Médico Veterinario

F-SIC-10 Nº: 00000



EST. Nº: _____

IPSA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

ANIMALES APROBADOS

NOVILLOS: _____

LOTE Nº: _____

TOROS: _____

CORRAL Nº: _____

BUEYES: _____

HORA: _____

VACAS: _____

FECHA: _____

Médico Veterinario

F-SIC-10 Nº: 00000



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
CONTROL DE CONDENAS DE VÍSCERAS Y OTRAS PARTES

Fecha: _____

SALA DE MATANZA

Est. Nº: _____

HIGADOS:

Abscesos
Adherencias
Cisticercosis
Contaminación
Distomatosis
Hepatitis
Ictericia
Mutilación
Necrobacilosis
Pigmentación
Quistes
Telangiectasia
Tumores

Total: _____

CORAZONES:

Adherencias
Cisticercosis
Contaminación
Equimosis
Melanosis
Petequias
Pericarditis
Mutilación
Olores extraños
Miocarditis

Total: _____

BAZOS:

Abscesos
Atrofia
Contaminación
Olores extraños
Esplenomegalia

Total: _____

LENGUAS:

Actinomicosis
Actinobacilosis
Cisticercosis
Contaminación
Úlceras

Total: _____

SESOS:

Cisticercosis
Contaminación

RIÑONES:

Atrofia
Cisticercosis
Contaminación
Hidroquistes
Mutilación
Nefritis
Olores extraños
Quistes

Total: _____

MONDONGOS:

Abscesos
Cisticercosis
Contaminación
Hemorragias
Olores extraños
Parásitos

Total: _____

TESTÍCULOS:

Atrofia
Orquitis
Contaminación
Olores extraños
Calcificación

Total: _____

PULMONES:

Abscesos
Equimosis
Melanosis
Tuberculosis
Tumores
Cisticercosis
Contaminación
Parásitos
Enfisema pulmonar

CABEZAS: Total: _____

Cisticercosis
Miositis
Contaminación
Osmeca
Actinomicosis

Total: _____

COLAS:

Contaminación
Olores extraños
Trauma
Cisticercosis

Total: _____

VÍSCERAS A SANEAMIENTO

Corazones
Hígados
Riñones
Testículos
Colas
Sesos
Lenguas
Bazos

Total: _____

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

CONTROL DE ANIMALES INFESTADOS POR CISTECIRCOSIS

Est. Nº: _____

Fecha de Matanza: _____

Fecha de Deshuese: _____

No. De Lote	Propietario	Procedencia	Sala de Matanza				Sala de Deshuese								
			No. Animal(es) Retenido(s)	No. Etiquetas Retenidas	Peso Canal Kg	Cant. De Cajas	Peso Libras	No. Etiquetas Retenidas	Fecha Entrada a saneamiento	Fecha De Salida	Fecha Y Cantidad de cajas Liberadas	Firma Med. Vet Oficial.			

Inspector Auxiliar Oficial
(Matanza)

Inspector Auxiliar Oficial
(Deshuese)



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

INFORME POST-MORTEM

FECHA: _____

EST. Nº: _____

Animales Inspeccionados	Novillos	Toros	Bueyes	Vacas	TOTAL	Causas	Dictamen Final
Aprobados							
Condenados							
A saneamiento							
Sospechosos							
TOTAL							

CAUSA CONDENAS

Patologías	Hígado	Corazones	Riñones	Cabezas	Mondongos	Bazos	Lenguas	Sesos	Testículos	Colas	Costillares y Paletas	Cuartos y ½ Reses	Pulmones	Fetos	Peso
Abscesos															Observaciones
Actinomicosis															
Adherencias															
Atrofia															
Cisticercosis															
Contaminación															
Calcificación															
Degeneración															
Distomatosis															
Equimosis															
Evisceración Tardía															
Esplenomegalia															
Enfisema Pulmonar															
Hepatitis															
Hidroquistes															
Ictericia															
Mastitis															
Melanosís															
Miasis															
Miositis															
Miocarditis															
Mutilación															
Necrobacilosis															
Nefritis															
Olores Extraños															
Orquitis															
Parásitos															
Pericarditis															
Petequias															
Pigmentación															
Quistes															
Tuberculosis															
Tumores															
Úlceras															
TOTALES															

Médico Veterinario Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
CERTIFICADO DE RETENCIÓN POR CISTICERCOSIS

Fecha: _____

Est. N°: _____

Lote: _____

Lugar: _____

El Suscrito Médico Veterinario Oficial del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria, CERTIFICA, que en la Matanza Verificada el día de Hoy, fue retenido por CISTICERCOSIS, y de acuerdo al Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne lo siguiente:

Categoría	Ficha	Peso

Propietario: _____

Procedencia: _____

Médico Veterinario Oficial



**INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA**

**DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES**

Fecha: _____

Est. Nº _____

CONTROL OPERACIONAL DE SACRIFICIO

Orden	Lote	Novillos	Toros	Bueyes	Vacas	Ficha	SP	Causa

MUESTRAS PARA RESIDUOS

Muestra	Reses	Lote	Propietario	Procedencia

RESES LOCALES

Lote	Sexo	Peso	Ficha	Causa

RESES RETENIDAS POR CISTICERCOSIS

Lote	Reses	Sexo	Ficha	Peso

FETOS

Lote	Vacas	Fetos	Libras

RESES CONDENADAS

Lote	Sexo	Ficha	Peso	Causa

Novillos: _____
Toros: _____
Bueyes: _____
Vacas: _____
Total: _____

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial.

Inspector Auxiliar Oficial.

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional 42. Pueblo, Paralelamente!</p>		<h1>IPSA</h1>		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCION DE CARNE	
INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA					
Tipo de documento: PGCC		N° ID: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 91 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)		Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias		Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria	

PROCEDIMIENTO N° 10.

PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 92 de 188

Tabla de contenido

1.	Propósito del procedimiento	93
2.	Alcance	93
3.	Definiciones	93
4.	Responsabilidades:	94
5.	Procedimientos:	94
5.1.	Re-inspección de Carne Deshuesada y Canales :	94
5.1.1.	Acciones correctivas.....	95
5.1.2.	Anexos.....	96
5.2.	Procedimiento de Control de Embarques.....	96
5.2.1.	Anexos	98
5.3.	Procedimiento de revisión del pre-embarque.....	98
5.3.1.	Anexos	99
5.3.2.	Referencias	99
13.	Anexos.....	99

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Participa!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 93 de 188

1. Propósito del procedimiento

Las decisiones relativas a la inspección y re inspección en el proceso de deshuese están contenidas en el Capítulo XVI, sección 44 del Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos autorizados de la República de Nicaragua.

2. Alcance

Estos procedimientos deben aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional

3. Definiciones

Lote: grupo de animales pertenecientes a una misma persona natural o jurídica con propiedad y características comunes tales como: origen, raza, fin zootécnico, etc.

Canal: El cuerpo de un animal después que ha sido aturdido, desangrado, desollado y eviscerado.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 94 de 188

4. Responsabilidades:

Sin lugar a duda los procedimientos de ejecución, decisiones, actuación del Médico veterinario de cada Planta e Inspectores asistentes está contemplado en el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos autorizados de la República de Nicaragua.

5. Procedimientos:

5.1. Re-inspección de Carne Deshuesada y Canales :

La cantidad de cajas a re-inspeccionar esta en dependencia a la cantidad de canales a ser deshuesados (ver formato de clasificación de defectos de carne deshuesada F-SIC-24).

La selección de la caja a re inspeccionar será realizada al azar y conforme a lo que establece el formato F-SIC-24.

Una vez seleccionada la caja es llevada por un operario a la mesa de Inspección donde se practica el chequeo de los diferentes defectos que se encuentran en la carne.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 95 de 188

Para la clasificación de defectos el Médico Veterinario Oficial y sus Inspectores se registrarán por la tabla N°1 del Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados, los defectos se clasifican en: Insignificantes, menor, mayor y críticos).

Los defectos son anotados en una hoja para este fin.

Está re-inspección la practica el inspector de deshuese bajo la supervisión del Médico Veterinario Oficial del Establecimiento.

Para el plan de muestreo se dirigirá por la hoja defectos de deshuese y las medidas correctivas, se aplicarán de acuerdo al Reglamento de Inspección de Carne.

Los cuartos delanteros y traseros se re inspeccionaran previo al deshuese, seleccionando 5 canales cada 100 canales deshuesadas para constatar defectos de calidad. Los resultados de estos defectos se anotan en el formato No F-SIC-25-1

5.1.1. Acciones correctivas

Comunicación jefe de la sala

Se identifica y se elimina la causa de la desviación.

Los trozos de carne afectados se retiran y condenan Se reduce la velocidad de proceso.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 96 de 188

Se aumenta la revisión de lotes afectados
Instrucciones a los recortadores
En caso de reincidencia se procede a:
suspensión parcial o total de las líneas,
colocación de tarjetas retenidas o retiro y
cambio de personal de línea

5.1.2. Anexos

- Inspección de carne deshuesada F. SIC 25.
- Re inspección de canales F-SIC 25-1
- Clasificación de defectos de carne deshuesada F. SIC 024.

5.2 Procedimiento de Control de Embarques.

1) El responsable de embarques debe enviar al Médico Veterinario de cada Planta solicitud para cada contenedor a ser cargado con las siguientes especificaciones:

- ❖ Destino y consignatario.
- ❖ Tipo de producto.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 97 de 188

- ❖ Cantidad en libras y N° de cajas.
- ❖ Numero de shipping-Marks.
- ❖ Fecha de producción y lotes.
- ❖ Cumplimiento con los límites críticos de cada PCC.
- ❖ Cumplimiento con los Análisis de Laboratorio según directrices de cronograma del IPSA.
- ❖ Empresa Naviera.

2) La sección Inocuidad de Carnes de cada Establecimiento debe verificar lo señalado en el inciso número uno.

3) El Inspector Oficial en turno al momento del embarque controla lo siguiente:

- ❖ Limpieza y estado físico del contenedor.
- ❖ Temperatura del producto.
- ❖ Inspección de cada caja a ser cargada.
- ❖ Temperatura del contenedor.
- ❖ Fechas de producción.
- ❖ Coloca marchamo oficial.
- ❖ Registro de control de embarque.
- ❖ Debe de asegurarse que todos los lotes con sus fechas de producción hayan sido verificados los PCC y las desviaciones atendidas correctamente.

4) El Médico Veterinario Oficial emite certificado oficial corroborando el fiel cumplimiento con lo señalado

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidante!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 98 de 188

5.2.1. Anexos

Reporte de control de embarque F. SIC 30.

5.3. Procedimiento de revisión del pre-embarque.

Es obligación de los Establecimientos realizar una revisión exhaustiva de los productos previo a ser embarcados (Los inspectores Oficiales deben verificar el cumplimiento).

Los Mataderos que sacrifican y procesan productos cárnicos para la exportación antes de enviar un producto, el Establecimiento deberá analizar sus registros relacionados con la elaboración de dicho producto y de esta manera garantizar la integridad del producto, incluyendo la determinación de que se cumplieron con las disposiciones adecuada del producto.

En la revisión del pre-embarque debe de garantizarse que los lotes con sus fechas de producción los puntos críticos de control, cumplieron con los límites críticos, las desviaciones fueron atendidas y resueltas apropiadamente y todos los registros relacionados con estas producciones son aceptables.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE DESHUESE, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS CARNICOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.32	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 99 de 188

Debe de garantizarse que los lotes con sus fechas de producción cumplen con los exámenes de laboratorio, según directrices del cronograma del IPSA.

5.3.1. Anexos

El formato: MEMORANDUM DE PRE-EMBARQUE (de Nuevo Carnic) solamente es ejemplo, ya que los Establecimientos podrán diseñar sus propios formatos).

Revisión del pre-embarque.

Memorándum de pre-embarque dirigido al M.V. Oficial de Planta, por parte del Departamento de exportación.

6 Referencias

- Reglamento de Inspección de Carne.
- FSIS / DIRECTIVAS:

7 Anexos

Cada una de las etapas de inspección posee sus respectivos anexos.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE DEFECTOS DE CARNES

Fecha: _____ CLASIFICACIÓN DE DEFECTOS DE CARNE DESHUESADA Est. No.: _____

Tipo de defectos y clasificación (Ver instrucciones)	CLA SIFI CA CIÓN	No. De defectos encontrados						TAMAÑO LOTE (Libras)	PLAN No.	No. De Car- tones	PLANES DE MUESTRAS Y CRITERIOS								
		1ª Etapa		2ª Etapa		Muestra No.	No. De Unidad de Muestra				AC Y RE CRITERIO		TOTAL						
		m	c	m	c						MAYOR	CRITICA		AC - RE	AC - RE				
COAGULOS 1- 1/2" O MAS EN DIAMETRO...	m							I	6		6	0	1	0	1	5	6		
HUESO	m							II	9	1	9	0	2	0	1	4	8		
MENOS QUE 1 - 1/2" LARGO... 1- 1/2" O MAS DE LARGO...	M								3	2	3								
									--	--	--								
									12	1	12	1	2	0	1	8	9		
									Total	Total	Total	0.3	3	0	1	6.12			
GOLPES	m							III	15	1	15								
MENOS QUE 2- 1/2" DE DIAMETRO Y MENOS QUE 1" DE PROF....	M								15	2	15								
2- 1/2" O MAS EN DIAMETRO Y 1" O MAS DE PROF.....	M								---	---	---								
									30	Total	30	2	3	0	1	18	19		
CARTILAGOS O LIGAMENTOS DESPRENDIDOS 1" O MAS DE LONGITUD.....	m							IV	22	1	22	0	4	0	1	9	16		
VIDRIO, METAL, MADERA, PLASTICO.....	c								25	2	25								
									---	--	---								
									47	Total	47	3	4	0	1	26	27		
PELOS.....	m							V	27	1	27	0	4	0	1	10	19		
INGESTA MATERIAL FECAL.....	c								40	2	40								
									---	--	---								
									67	Total	67	4	5	0	1	35	36		
INSTRUCCIONES tipo o Defecto: clasifique como critico cualquier defecto que ocurra en gran número o tamaño en una unidad de muestra que afecte seriamente la apariencia o uso del producto. Pelo: la cuenta total de pelos divididos entre 5equivale al número de defectos menores. Materiales extraños inofensivos: puede haber en el área una mancha o varias agrupadas.																			
Partículas de Material extraños inofensivos	m	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	DEFECTOS ENCONTRADOS	
																		Muestra plan usado No.	Muestra
Manchas o decoloración	m	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
LESIONES PATOLOGICAS.....	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
FUERA DE CONDICION.....	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
LANA O CUERO	m	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
OTRAS (Especificar)	m	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
TOTALES.....																			
OBSERVACIONES																			
MUESTREADO POR (Firma del Inspector Auxiliar Oficial)																			
INSPECCIONADO POR (Firma del Médico Veterinario Oficial)																			



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
REPORTE DE CONTROL DE EMBARQUE PARA PRODUCTOS
CÁRNICOS DE EXPORTACIÓN

Fecha de producción del producto: _____ Est. No. _____

Fecha y Hora de Embarque		Fecha y Hora Finaliza el Embarque		Temp. Del producto	Tipo de Producto		Limpieza y estado físico del contenedor	
					Congelado	Fresco	Aceptable	Inaceptable
No. Certificado	No. Embarque	No. De Cajas	Cantidad De Libras	No. Marchamo.	Temp. Del Contenedor	Fecha y Hora Marchamo.		
No. grabador de temperatura	No. Del Contenedor	Destino	Consignatario		Empresa Naviera			
Cantidad de Cajas Rechazadas				Nombre del Conductor		No. De Licencia del Conductor		
Deterioro	Suciedad	Manchas	Otros					
<p>Nota: Durante el proceso de Matanza, deshuese, enfriamiento y almacenamiento de los productos cárnicos amparados bajo las marcas de embarques No. _____ Se verificaron los puntos de control y los puntos críticos de control, asegurando, así que no existen desviaciones en estos.</p> <p>A la vez estos productos fueron manejados de una manera sanitaria y los resultados para E. Coli Genérico, E. Coli O157 H:7, Salmonella, Clorinados y Pruebas Especiales no sobrepasaron las tolerancias establecidas.</p>								

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

MEMORANDUM Y REVISIÓN PRE- EMBARQUE
Frecuencia: Diario

CODIGO: 7- FO-039
VERSION: 0
Fecha de Emisión:
01-08-2015

MEMORANDUM PREEMBARQUE

DPTO. DE COMERCIALIZACION

Para: Medico Veterinario Oficial, I.P.S.A.
De: Justo Drozco T. gerente de Comercializacion
Asunto: Proximo Embarque

Fecha: ___/___/___

Clase de Producto	Fresco	Congelado	Ambiente

Embarcador:	Certificado I.P.S.A: 5 -
Importador:	Hora de Embarque:
Transporte:	N° de Embarque:
Contenedor:	Puesto de Embarque:
Marchamo I.P.S.A: 5 -	País Destino:

Fecha	Lotes

PCC1:	PCC2:	PCC3:
Este embarque cumple con los exámenes de laboratorio según directrices de cronograma del I.P.S.A		

Observaciones: _____

Recibido: Inspector Oficial I.P.S.A

VoBo: Medico Veterinario I.P.S.A

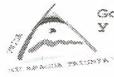


Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.33	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 100 de 188
-----------------------------------	---------------------------	----------------------	---	----------------------

<p>Escrito por:</p>  <p>Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)</p>	<p>Revisado por:</p>  <p>Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias</p>	<p>Aprobado por:</p>  <p>Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria</p>
---	---	--

PROCEDIMIENTO N° 11

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION DEL PREOPERACIONAL



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.33	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 101 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	102
2. Alcance	102
3. Definiciones	102
4. Responsabilidades	102
5. Procedimientos.....	103
5.1. Pre operacional.....	103
6. Referencias.....	105
7. Anexos.....	105



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.33	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 102 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

1. Propósito del procedimiento

Procedimiento para verificar el Pre-operacional en Establecimientos Autorizados para sacrificio y proceso de bovinos

2. Alcance

Estos procedimientos deben aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

3. Definiciones

Pre-operacional: es la revisión física de las instalaciones, equipos y condiciones de las áreas de proceso para determinar que estas se encuentren en condiciones higiénicas sanitarias aceptables.

4. Responsabilidades

Sin lugar a duda los procedimientos de ejecución, decisiones, actuación del Médico veterinario de cada Planta e Inspectores asistentes está contemplado en el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.33	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 103 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

Establecimientos autorizados de la República de Nicaragua.

5. Procedimientos

5.1. Pre operacional

Los inspectores asistentes en conjunto con el Médico Veterinario realizan una inspección exhaustiva y minuciosa en todas las áreas de proceso, sala de Matanza, Recamara de Vísceras chillers, sala de deshuese, bodegas de Almacenamiento, lavandería, subproducto, comedor y áreas externas para verificar las condiciones higiénico-sanitarias de la planta.

Los inspectores asistentes del IPSA realizan la verificación del Pre-operacional todos los días una vez que los inspectores de la planta hayan corregido sus deficiencias. La verificación está programada de acuerdo al proceso de producción, el cual es del día lunes al sábado. En estos seis días laborales se revisa las siguientes secciones:

Sala de Matanza, área de lavado de vísceras, área de carrillos, recamara de vísceras, otras áreas anexas.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.33	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 104 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

Sala de Deshuese, área de moler carne y valor agregado

Chillers o cámaras de refrigeración.

Bodega de material de empaque, armado de cajas, bodega de químicos.

Bodega de Productos Terminados.

Área Externa, lavandería, comedor, sanitarios, subproductos.

Nota: Verificación de Personal, servicios sanitarios, lockers y Filtro sanitario diario.

Es obligación de la empresa entregar las áreas de proceso y áreas circundantes en condiciones higiénico-sanitarias aceptables antes de iniciar proceso y los inspectores oficiales a la vez verificar su cumplimiento.

Para cada deficiencia encontrada el establecimiento debe tomar acciones correctivas y medidas preventivas inmediatas.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.33	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 105 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

La verificación de la inspección del personal debe realizarse una vez que la planta esté en condiciones aceptables y debe de realizarse después que los inspectores de la planta hayan revisado al personal.

Registrar exactamente el tiempo en que se encontró y se corrigió la deficiencia. Debe de seleccionarse al azar el área a verificar de acuerdo al calendario establecido para efecto de registro.

6. Referencias

- FSIS / DIRECTIVAS
- Reglamento de inspección de carne.

7. Anexos

- Reporte de inspección Pre-operacional F. SIC -31.
- Demanda de acción correctiva F. SIC -44.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

VERIFICACIÓN SSOP PRE-OPERACIONAL

CLAVES: C: conforme; NC: no conforme; NA: no aplica

Establecimiento No.:	Una verificación de rutina a este establecimiento se ha efectuado en esta fecha. En esta oportunidad las No Conformidades marcadas y descritas al dorso necesitan corrección Inmediata.
Fecha de Verificación:	

A-SALA DE SACRIFICIO	D-SALA DE DESHUESE	G-VESTIDORES/SERV.HIGIENICOS
1-Pisos,Paredes y cielos	1-Pisos, paredes y cielos.	1-Pisos, Paredes y cielos.
2-Puertas y Ventanas.	2-Puertas y ventanas.	2-Puertas.
3-Drenajes y cañerías.	3-Drenajes y cañerías	3-Agua, urinarios e inodoros.
4-Ventilacion e iluminación.	4-Ventilacion e iluminación.	4-Ventilacion e iluminación.
5-Agua caliente y fría.	5-Agua caliente y fría.	5-Lockers y lavamanos.
6-Presion agua-vapor.	6-Presion agua-Vapor.	6-Otros.
7-Rieles y ganchos.	7-Rieles y ganchos.	
8-Mesas y mangueras.	8-Mesas y bandas transportadoras.	
9-Lavamanos y esterilizadores.	9-Lavamanos y esterilizadores.	H-PERSONAL
10-Rampa sacrificio.	10-Recipientes.	1-Vestimenta.
11-Lavador de cabezas.	11-Cuchillos y sierras.	2-Delantales.
12-Insp. Cabezas.	12-Área de empaque.	3-Cascos y gorras.
13-Insp.Vísceras.	13-Temperatura.	4-Botas.
14-plataforma.	14-Condensación.	5-Cuchillos y chairas.
15-Lavado de canales.	15-Máquinas de empaque al vacío.	6-Porta cuchillos.
16-Recipientes	16- Maquinas Inyectoras.	7-Higiene personal.
17-Sierras, serruchos y cuchillos.	17-Túneles.	8-Salud personal.
18-Descueradora.	18-Otros	9-Otros.
19-Bandas y Norias	E-SALA DE VÍSCERAS	
20-Clorinación.	1-Pisos, paredes y cielos.	I-CONTROL INSECT.ROEDORES
21-Otros.	2-Puertas y ventanas.	I) Conforme <input type="checkbox"/> No Conforme <input type="checkbox"/>
B- BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO	3-Drenajes y cañerías.	R) Conforme <input type="checkbox"/> o Conforme <input type="checkbox"/>
1-Pisos, paredes y cielos.	4-Ventilacion e iluminación.	
2-Puertas.	5-Agua caliente y fría.	J-ÁREA DE SUB-PRODUCTOS
3-Drenajes y cañerías.	6-Presion agua-Vapor.	1-Pisos, paredes y cielos.
4-Iluminación.	7-Mesas.	2-Equipo, drenajes y agua.
5-Estantes y tarimas.	8-Lavamanos y esterilizadores.	3-Limpieza general.
6-Condiciones de empaque del producto.	9-Recipientes.	4-Otros.
7-Temperatura.	10-Cuchillos y sierras	
8-Condensacion	11-material de Empaque.	K-AREA EXTERIOR
9-Carretillas y montacargas.	12- Condensación.	1-Corrales
10-Muelle de embarque.	13-Otros.	2-Patios
11-Otros.	F-CHILLERS	3-Comedor
C- FILTROS SANITARIOS	1-Pisos, paredes y cielos.	4-Lavandería
1-Lavamanos.	2-Puertas, y ventanas.	5-Bodega de químicos
2-Pediluvios.	3-Drenajes y cañerías.	6-Bodega material de empaque
3-Lavado de botas.	4-Ventilacion e iluminación.	7-Bodega de suministros
4-Pisos, paredes y cielos.	5-Temperatura.	8-Oficinas de Inspección
5-Puertas, ventanas e iluminación.	6-Condensacion.	9-Otros.
6-Dispensador de papel, jabón, alcohol.	7-Rieles y carrillos.	
7-Papeleras.	8-Área de muestreo microbiológico	
8-otros.	9-Otros.	

Observaciones: _____

Verificación: Nombre: _____

Firma: _____

Médico Veterinario Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

DEMANDA DE ACCIÓN CORRECTIVA

Nombre del Establecimiento: _____ Nº: _____

Fecha: _____ DAC Nº: _____

Severidad de la no conformidad: Menor: _____ Mayor: _____

No conformidad atañe a: Plan HACCP: _____ SSOP _____ SPS _____ BPM _____

Descripción de la no conformidad y hora de identificación:

Gerente de producción: _____ Insp. Auxiliar Oficial: _____

Acciones correctivas Inmediatas por el Establecimiento y Hora de corrección:

Medidas preventivas propuestas por el establecimiento:

Gerente de producción: _____ Insp. Auxiliar Oficial: _____

Seguimientos, Comentarios:

Fecha de cumplimiento:

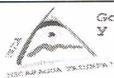
Médico Veterinario Oficial



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 106 de 188
Escrito por:   Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:   Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:   Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 12.

PROCEDIMIENTO DE INSPECCION DE CARNE PARA LA VERIFICACION OPERACIONAL



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 107 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	108
2. Alcance	108
3. Definiciones	108
4. Responsabilidades	109
5. Procedimientos.....	109
5.1. Verificación de la concentración de cloro y PH en el agua. 109	
5.1.1. Cloro.....	109
5.1.2. PH.....	109
5.1.3. Control de temperaturas de agua caliente de esterilizadores.....	110
5.1.4. Control de temperaturas de canales y cuartos fríos. 110	
5.1.5. Temperatura ambiente (chiller).....	110
5.1.6. Control de temperatura ambiente en sala de deshuese.....	111
5.1.7. Control de temperatura en la recámara de enfriamiento de vísceras.....	111
5.1.8. Control de temperatura de bodega de productos terminados.....	111
5.1.9. Productos Congelados.....	111
6. Control de los PCC.....	112
7. Control de lockers.....	113
8. Referencias.....	113
9. Anexos.....	113



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 108 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

1. Propósito del procedimiento

Procedimiento para verificar y controlar el proceso operacional en Establecimientos autorizados para sacrificio y proceso de bovinos.

2. Alcance

Estos procedimientos deben aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

3. Definiciones

Post-mortem: es el examen que se les realiza a los animales después o a continuación del aturdimiento.

Concentración: a concentración de una solución es la proporción o relación que hay entre la cantidad de soluto y la cantidad de disolvente

PCC: Punto Crítico de Control

DAC: Demanda de Acción Correctiva.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 109 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

4. Responsabilidades

Sin lugar a duda los procedimientos de ejecución, decisiones, actuación del Médico veterinario de cada Planta e Inspectores asistentes está contemplado en el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos autorizados de la República de Nicaragua.

5. Procedimientos

5.1. Verificación de la concentración de cloro y PH en el agua.

5.1.1. Cloro

- Frecuencia tres veces al día (matanza y deshuese).
- Rango aceptable 1.5-2 PPM.
- Equipos a utilizar: Estuche para medir cloro y PH.
- Lugar: En diferentes puntos de las salas de proceso.

5.1.2. PH

- Frecuencia una vez al día (matanza y deshuese).



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 110 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

- Rango aceptable 6.5--8.5 unidades.
 - 5.1.3. Control de temperaturas de agua caliente de esterilizadores.
- Frecuencia tres veces al día.
- Rango aceptable igual o mayor a 180 °F.
- Lugar de verificación: En los esterilizadores de las áreas de proceso.
 - 5.1.4. Control de temperaturas de canales y cuartos fríos.
- Rango aceptable menor o igual a 45 °F, después de 24 horas de sacrificio.
- Frecuencia una vez antes de iniciar el proceso de deshuese.
- Lugar y cantidad a verificar: En los chillers 9 canales por cada chill (en diferentes puntos del Chill).
- Equipos: Termómetros manuales.
 - 5.1.5. Temperatura ambiente (chiller).
- 35 °F a 43 °F.
- Frecuencia: Una vez antes de iniciar el proceso de deshuese.
- Lugar en los termómetros de escala instalados en cada Chill.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 111 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

5.1.6. Control de temperatura ambiente en sala de deshuese.

- Rango aceptable 40 °F a 50 °F.
- Frecuencia 3 veces al día.
- Lugar en los termómetros instalados en la sala de deshuese.

5.1.7. Control de temperatura en la recámara de enfriamiento de vísceras.

- Frecuencia 3 veces al día.
- Temperatura ambiente 35 °F a 40 °F.
- Lugar: termómetro instalado en esta área.

5.1.8. Control de temperatura de bodega de productos terminados.

Productos refrigerados empacados al vacío:

- Temperatura ambiente 28 °F a 32 °F.
- Temperatura del producto 28 °F a 32 °F.
- Frecuencia una vez al día.

5.1.9. Productos Congelados.

- Freezers: T° ambiente -15 °F a -10 °F.
T° del producto después de 72h.
No debe ser superior a 10 °F



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 112 de 188
----------------------------	------------------------	---------------	------------------------------------	----------------------

Frecuencia una vez al día.

- Bodega mantenimiento de productos congelados:

T° ambiente inferior a 0 °F.

T° del producto 0 °F a 10 °F.

Frecuencia una vez al día.

En caso de desviaciones de los puntos 1 a 6 las acciones correctivas como preventivas deben ser de inmediato ejecutadas por la planta de acuerdo a sus procedimientos escritos.

6. Control de los PCC.

PCC N°1 (cero contaminación visual de ingesta, estiércol y leche en canales).

Frecuencia todos los días 10 reses cada hora.

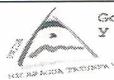
A) PCC N°2 (intervención antimicrobiana).

Diario cada 50 reses.

B) PCC N°3 (temperatura de canales).

Todos los días antes de iniciar el proceso de deshuese.

Nota: En caso de desviación de los PCC las acciones correctivas y medidas preventivas deberán ser tomadas a lo inmediato de acuerdo a los procedimientos escritos por la planta.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 113 de 188
----------------------------	------------------------	---------------	------------------------------------	----------------------

Registro de medidas correctivas y no conformidad que atañen al plan HACCP, SPS, SSOP, BPM y otras deficiencias que pueden **afectar la inocuidad del producto**

Ver formatos de registro de medidas correctivas y formato de demanda de acción correctiva (DAC).

7. Control de lockers.

- Frecuencia una vez al mes.
- Acciones correctivas y medidas preventivas deben ser tomadas por la planta de acuerdo a sus procedimientos.

8. Referencias

- FSIS / DIRECTIVAS:
- 6100.2 Post-Mortem Livestock Inspection

9. Anexos

- Control de cloro y PH en el agua F. SIC - 47.



Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 114 de 188
----------------------------	-----------------	---------------	------------------------------------	----------------------

- Control de T° en cuartos fríos y canales F. SIC -27.
- Control de esterilizadores (matanza) F.SIC -14.
- Control de esterilizadores (Deshuese) F. SIC 028.
- Control de T° en recámara de vísceras F. SIC -20.
- Control de T° en sala de deshuese F.SIC-026.
- SSOP - Registro de Medidas Correctivas (Inspectores) F. SIC -21.
- Control de los PCC (Inspectores) F. SIC -15.
- Control de lockers F. SIC 48.
- Control de Temperatura BPT F-SIC -29



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

CONTROL DE TEMPERATURA EN CUARTOS FRÍOS

FRECUENCIA: DIARIO

Fecha: _____

Est. No. _____

CHILL N°1: _____

N° de Reses: _____

Hora de Chequeo: _____

Cuarto delantero: _____

Cuarto Trasero: _____

CHILL N°2: _____

N° de Reses: _____

Hora de Chequeo: _____

Cuarto delantero: _____

Cuarto Trasero: _____

CHILL N°3: _____

N° de Reses: _____

Hora de Chequeo: _____

Cuarto delantero: _____

Cuarto Trasero: _____

CHILL N°4: _____

N° de Reses: _____

Hora de Chequeo: _____

Cuarto delantero: _____

Cuarto Trasero: _____

CHILL N°5: _____

N° de Reses: _____

Hora de Chequeo: _____

Cuarto delantero: _____

Cuarto Trasero: _____

CHILL N°6: _____

N° de Reses: _____

Hora de Chequeo: _____

Cuarto delantero: _____

Cuarto Trasero: _____

CHILL N°7: _____

N° de Reses: _____

Hora de Chequeo: _____



INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

MONITOREO DE TEMPERATURA DE ESTERILIZADORES

ÁREA DE MATANZA

Fecha: _____

Est.No. _____

Nº. Esterilizador	1er. Monitoreo		2do. Monitoreo		3er Monitoreo	
	Hora	Temp	Hora	Temp	Hora	Temp
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Nº. Esterilizador	1er. Monitoreo		2do. Monitoreo		3er. Monitoreo	
	Hora	Temp	Hora	Temp	Hora	Temp
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
VERIFICACIÓN SSOP OPERACIONAL
FRECUENCIA: TRES VECES AL DÍA

SALA DE: _____ CLAVES _____
HORA DE INICIO: _____ C: CONFORME.
HORA DE CIERRE: _____ NC:NO CONFORME.
NA: NO APLICA.
Fecha: _____

Est. #: _____

	DESCRIPCIÓN	HORA	HORA	HORA	DEFICIENCIA OBSERVADA
1	Lavado y sanitización de manos.				
2	Vestimenta, guantes, tapa boca y redencillas.				
3	Lavado y esterilización de equipos de trabajo.				
4	Limpieza y sanitización de pisos y paredes.				
5	Limpieza y sanitización de recipientes.				
6	Manejo de producto comestible y no comestible.				
7	Manejo de material de empaque.				
8	Condensación.				
9	Limpieza de unidades de refrigeración.				
10	Limpieza y sanitización de chillers.				
11	Lavado de carrillos.				
12	Limpieza y sanitización de área de contacto.				
13	Ventilación e iluminación.				
14	Concentración de cloro en agua potable.				
15	Agua caliente y fría.				
16	Drenaje y cañerías.				
17	Control de insectos.				
18	Pediluvio.				
19	Presión de agua – vapor.				
20	Otros.				

OBSERVACIONES:

Verificador Nombre

Firma.

Médico Veterinario Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

DESVIACIÓN HACCP

Est.No. _____

FECHA	HORA	PCC#	DPTO. PRODUCTO	OBSERVADO POR	El Limite critico Fue excedido	
					SI	NO

Si la respuesta es sí, qué se encontró: _____

Quién fue notificado: _____

Identificar la causa de la desviación: _____

Acción que se tomo para eliminar la causa de la desviación: _____

Acción que se tomo para controlar el PCC: _____

Disposición del producto-prevenir la distribución del producto adulterado como resultado de una desviación:

Medidas que se han tomado para prevenir que ocurra de nuevo: _____

Revisado por: _____

Verificado por: _____

Fecha: _____

Fecha: _____



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

MONITOREO DE LOCKERS

UNA VEZ AL MES

Mes: _____ Est. No. _____

FECHA	HORA	AREA	# DE LOCKERS MONITOREADOS	HALLAZGOS	ACCIONES CORRECTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS	FIRMA DEL INSPECTOR AUXILIAR OFICIAL

Médico Veterinario Oficial



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.35	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 115 de 188
Escrito por:   Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:   Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:   Dr. Cesar Lacey W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 13.

CONTROL DE ROEDORES E INSECTOS

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Participando!</i> IPSA		CONTROL DE ROEDORES E INSECTOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.35	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 116 de 188

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	117
2. Alcance	117
3. Definiciones	117
4. Responsabilidades	118
5. Procedimientos	118
6. Referencias	119
7. Anexos	119

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		CONTROL DE ROEDORES E INSECTOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.35	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 117 de 188

1. Propósito del procedimiento

La ejecución de este procedimiento, nos permitirá evaluar las acciones a tomar en relación a la reducción de fauna nociva.

2. Alcance

Estos procedimientos deben aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos y sub-productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

3. Definiciones

Trampa: Es un dispositivo que sirve para atrapar o detectar insectos y roedores.

Rodenticida: es un pesticida que se utiliza para matar roedores

Cebo: Sustancia (trozo de alimento o algo que lo imita) que se pone en el anzuelo, el cebo y otras trampas para atraer a los animales

Insecticida: compuesto químico utilizado para matar insectos

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		CONTROL DE ROEDORES E INSECTOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.35	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 118 de 188

4. Responsabilidades

La responsabilidad de supervisar y verificar el cumplimiento del control de fauna nociva es el equipo de inspección de carne, pero quien ejecuta el plan es el establecimiento.

5. Procedimientos

Debe de existir un mapa general de ubicación de trampas así como mapas específicos por cada sección o área.

Es obligación de la Empresa cumplir con el programa de control de roedores e insectos de acuerdo a como está escrito en el SSOP N°8, la autoridad regulatoria debe realizar verificaciones para constatar el grado de cumplimiento por parte de la Empresa.

La frecuencia y la cantidad de trampas a verificar la debe determinar el veterinario de planta, en una semana deben estar verificadas el total de trampas que existen en cada establecimiento.

La verificación debe abarcar los siguientes puntos:

- Actividad de roedores:
- ❖ Presencia de excremento.
- ❖ Cebos comidos.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		CONTROL DE ROEDORES E INSECTOS		
Tipo de Documento: PGCC	N°: 7.1.1.35	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 119 de 188

- ❖ Roedores muertos.
- ❖ Ausencia de cebos.
- ❖ Ubicación de trampas.
- ❖ Limpieza de trampas.
- ❖ Estado físico del rodenticida (cebos dañados, humedad, vencidas, etc.).
- ❖ Las acciones correctivas y medidas preventivas las debe tomar la planta de acuerdo a su programa.

Es obligación de la Empresa cumplir con el programa de control de insectos, la autoridad regulatoria verifica en las áreas de proceso y externas la ausencia o presencia leve, moderada o grave de insectos. Debe de verificarse el insecticida en uso así como sus aprobaciones. La no conformidad se registra en los formatos utilizados en los controles pre-operacionales y operacionales.

6. Referencias

- Reglamento de inspección de carne.
- 9 CFR 416.2 inciso a - Control de fauna nociva.

7. Anexos

- control de roedores. F. SIC -32.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

Frecuencia: Dos veces por semana

VERIFICACIÓN CONTROL DE ROEDORES

Fecha: _____

Est. N°: _____

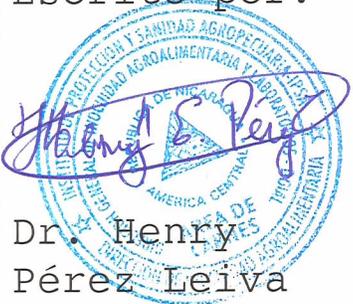
No. Cebos/Trampas	Producto Utilizado	Sección y # de trampas	Hallazgos	Acción Tomada

Médico Veterinario Oficial.

Inspector Auxiliar Oficial.



INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.36	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 120 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimient os y Agroindustrias	Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 14

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION DEL BIENESTAR ANIMAL EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA			VERIFICACION BIENESTAR DE LOS ANIMALES	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.36	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 121 de 188

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento:	122
2. Alcance:	122
3. Definiciones:	122
4. Responsabilidades:	123
5. PROCEDIMIENTO:	123
6. Referencias:	125
7. Anexos:	125

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Partícipante!</i>		IPSA			VERIFICACION BIENESTAR DE LOS ANIMALES	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.36	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 122 de 188		

1. Propósito del procedimiento:

El procedimiento de verificación del bienestar animal, se ejecuta con el objetivo de garantizar confort en los bovinos con destino a sacrificio, evitando de esta manera el sufrimiento innecesario de los animales.

2. Alcance:

Estos procedimientos deben aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

3. Definiciones:

Canal: El cuerpo de un animal después del faenado.

Decúbito: Posición del cuerpo tendido horizontalmente.

Ante-mortem: es el examen de los animales vivos que van a ser sacrificados para comprobar su buen estado de salud y normalidad fisiológica.

Post-mortem: es el examen que se les realiza a los animales después o a continuación del aturdimiento.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Participante!</i> IPSA			VERIFICACION BIENESTAR DE LOS ANIMALES	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.36	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 123 de 188

4. Responsabilidades:

El Médico veterinario de cada Planta e Inspectores asistentes está contemplado en el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos autorizados de la República de Nicaragua.

5. PROCEDIMIENTO:

Las decisiones relativas al manejo y sacrificio humanitario están descritas en el Capítulo XIII Artículo 158 AL 166, del Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados de la República de Nicaragua.

Con una frecuencia semanal el Médico Veterinario de cada Establecimiento debe realizar verificaciones para constatar el buen manejo y sacrificio humanitario de los animales.

En la verificación debe constatarse:

- ❖ Buen manejo de los animales durante la recepción.
- ❖ Suministros de agua en todo momento y alimento después de 24 horas.
- ❖ Manejo de los animales durante el Ante-Mortem y estado de los corrales.
- ❖ Distribución de los animales en los corrales.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		VERIFICACION BIENESTAR DE LOS ANIMALES		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.36	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 124 de 188

- ❖ Manejo de no ambulatorios.
- ❖ Aturdimiento o insensibilización.
- ❖ Otros que a juicio del Médico Veterinario viole lo establecido en el reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados.

Acciones correctivas: Notificación inmediata al Jefe de los corrales o Jefe de matanza, determinación de la causa del problema, corrección inmediata del problema y toma de medidas disciplinarias si el problema se suscitó por negligencia del empleado o encargado.

Medidas preventivas: Adiestramiento adecuado del personal encargado de la recepción y manejo de los animales, en manejo humanitario. Verificaciones diarias por parte del HACCP del manejo de los animales. Disponibilidad de equipo para manejo de ganado no ambulatorio y para una adecuada insensibilización.

Registrar la no conformidad o aceptabilidad en formato destinado para este fin.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidiendo!</i>		IPSA			VERIFICACION BIENESTAR DE LOS ANIMALES	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.36	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 125 de 188		

6. Referencias:

- FSIS / DIRECTIVAS:
- 6900.1 Manejo humanitario de ganado discapacitado
- 6900.2 Manejo humanitario de los animales
- 6100-1: Ante-Mortem Livestock Inspection
- 6100.2 Post-Mortem Livestock Inspection

7. Anexos:

- Verificación de manejo y sacrificio humanitario de los animales F. SIC -40.
- Instructivo sacrificio humanitario de ganado.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
VERIFICACIÓN DE MANEJO Y SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES
Frecuencia: Una vez por semana

Mes: _____ Año: _____ Est. N°: _____

Lugar de verificación: Corrales y área de aturdimiento.

Marque C: Conforme o N.C.: No Conforme.

Fecha y Hora	Recepción de animales	Suministro de Agua y Alimento	Manejo de Animales estado de los corrales	Distribución de Animales en corrales	Manejo no Ambulatorios	Insensibilización

Médico Veterinario Oficial



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

Anexo de Procedimiento N° 011

MANEJO Y SACRIFICIO HUMANITARIO DE GANADO.

I. PROPÓSITO.

La presente directiva le informa al personal del programa de inspección los requisitos, actividades de verificación y acciones de aplicación de la ley para asegurar que el manejo y el sacrificio humanitario del ganado, sea humanitario y que cumpla con los requisitos para productos que serán exportados a los Estados Unidos. Esa Directiva explica la forma en que el personal del programa de inspección debe abordar estas actividades.

II. REFERENCIAS Y DEFINICIONES.

El Título 9 del Código de Reglamentos Federales de los Estados Unidos, partes 313 y 500; la Ley sobre Métodos de Sacrificio Humanitario – 7 U.S.C. 1901, 1902 Y 1906; y la Directiva 6900.1 de FSIS – Manejo Humanitario de Ganado Caído.

DEFINICIONES.

A. Equipo apropiado: El equipo del establecimiento que, en opinión del personal apropiado del programa de inspección, sea capaz de permitirle a los establecimientos mover al ganado caído no ambulatorio con el mínimo de excitación, dolor o daño.

B. Ganado caído ambulatorio: Ganado capaz de caminar pero con algún impedimento físico tal como signos en el sistema nervioso central, cojera o condiciones similares.

C. Ganado caído no ambulatorio: Ganado que no puede levantarse de una posición reclinada (caído) o que no puede caminar, incluyendo, sin limitantes a, animales con apéndices fracturados, tendones o ligamentos rotos, parálisis de nervios, columna vertebral fracturada o condiciones metabólicas.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

D. Manejo humanitario: Prácticas de manejo y sacrificio que causen el mínimo de excitación dolor, daño o incomodidad al ganado.

E. Personal suficiente: El personal del establecimiento que, en opinión del personal apropiado del programa de inspección, sea físicamente capaz de ayudar de manera segura al personal del programa de inspección a sujetar y a ayudar con el manejo humanitario del ganado caído ambulatorio y no ambulatorio.

F. Sujeción apropiada: Sujetadores proporcionados por el establecimiento que, en opinión del personal apropiado del programa de inspección, sea capaz de evitar lesiones al personal de la Agencia mientras realiza alguna inspección ante – mortem, incluyendo cuando dicha inspección se realiza a bordo de un vehículo de transporte, y de minimizar la excitación, dolor o daño al ganado cuando se mueva.

III. ANTECEDENTES.

A. Todos los establecimientos que producen carne y productos cárnicos para exportar a los Estados Unidos deben cumplir con los mismos requisitos que deben cumplir los establecimientos estadounidenses con respecto al manejo y sacrificio humanitario de animales.

B. La Ley sobre Métodos Humanitario de Sacrificio de los Estados Unidos de 1978 (HMSA) (Secciones 1901 , 1902 y 1906, Anexo 1) señaló que el sacrificio y manejo de ganado debe realizarse solamente por medios humanitario. En esa Ley, el Congreso estadounidense determinó, entre otros, que el uso de métodos humanitarios para el manejo y sacrificio de ganado evita el sufrimiento innecesario de los animales y resulta en condiciones laborales mejores y más seguras para los empleados del establecimiento de sacrificio.

C. El personal autorizado del programa de inspección verificará que los procedimientos para el manejo de ganado caído sean realizados por empleados del establecimiento oficial para asegurar que el ganado que muestre signos de impedimento físico o que no esté ambulatorio sea puesto aparte y sacrificado de forma humanitaria. Igualmente este personal asegurará que el establecimiento oficial haya adoptado prácticas de manejo y sacrificio humanitario para todo el ganado de conformidad con la Ley de Métodos de Sacrificio Humanitario de 1978. Ganado caído inconsciente no puede ser sometido a inspección ante – mortem. Deberá ser manejado de forma humanitaria, o condenado y desechado de conformidad con los reglamentos del FSIS.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

D El ganado caído consciente no puede ser arrastrado, sin embargo, puede mantenerse dentro del vehículo de transporte en el cual fue transportado hasta el establecimiento, o humanitariamente trasladado por personal suficiente y con equipo apropiado a un área o corral designado para su inspección ante-mortem. Una vez que un vehículo haya ingresado a las instalaciones de un establecimiento oficial de sacrificio, se le considera parte integral de las instalaciones de dicho establecimiento. El personal del programa de inspección puede subir a bordo del vehículo de transporte para realizar la inspección ante-mortem del ganado caído si, en su opinión personal, ese personal puede realizar la inspección ante-mortem de manera segura y adecuada si lo desea, también puede realizar la inspección ante-mortem fuera del vehículo de transporte.

E) Ganado caído no ambulatorio que no haya sido sometido a inspección ante-mortem y que no pueda ser movido de manera humanitaria debe ser sacrificado humanitariamente y condenado antes de que sea transportado a las instalaciones del establecimiento de sacrificio. Esto incluye ganado caído no ambulatorio que no puede ser inspeccionado mientras esté a bordo del vehículo de transporte. El personal del programa de inspección debe y puede exigir que el ganado caído sea manejado de forma humanitaria mientras se encuentre en el vehículo de transporte en el establecimiento de sacrificio.

IV. VERIFICACIÓN DE LOS CORRALES CAMINOS DE ENTRADA Y RAMPAS.

A. ¿Cuáles son los reglamentos estadounidenses con respecto a los corrales para el ganado, caminos de entrada y rampas?.

9CFR 313.1 señala.

(a) Los corrales para el ganado, los caminos de entrada y las rampas se conservarán en buenas condiciones de reparación. Estarán libres de objetos afiliados o salientes que, en opinión del inspector, pudiera causar daño o dolor a los animales. Se repararán las tablas flojas, astilladas o quebradas así como cualquier apertura innecesaria donde se pudiera lastimar la cabeza, patas o piernas de los animales

(b) Los pisos de los corrales para el ganado, rampas y caminos de entrada serán contruidos y mantenidos de forma que el ganado pueda conservar el equilibrio. Algunos ejemplos de mantenimiento y construcción aceptable son pisos con superficies antideslizantes o corrugados.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

(c) Los corrales para el ganado y los caminos de entrada deberán estar dispuestos de forma que se minimicen los virajes agudos y la inversión de dirección de los animales guiados.

B. ¿Cómo verificar el personal del programa de inspección el cumplimiento con este reglamento?

Al verificar el cumplimiento con 9 CFR 313.1 (a), (b) y (d), el personal de programa de inspección debe determinar si los corrales, caminos de entrada y rampas están diseñados y mantenidos para evitar lesiones o dolor a los animales. Para esto, el personal del programa de inspección necesita buscar respuesta a preguntas tales como:

1. ¿Están los corrales libres de tablas flojas o aperturas, de manera que el animal no se lastime la cabeza, patas o piernas?
2. ¿Están los pisos de los corrales, rampas y caminos de entrada construidos de manera que no sea probable que el animal se caiga?
3. ¿Están dispuestos los caminos de entrada de forma que se minimicen los virajes agudos o repentinas inversiones de dirección, para que no sea probable que lesionen a los animales?

Estas preguntas son solo ejemplos y no son una lista completa.

C. ¿Cuáles acciones toma el personal del programa de inspección si hubiera un no cumplimiento con 9 CFR 313.1?

Si el personal del programa de inspección observa un no cumplimiento con 9 CFR 313.1, deberá determinar si la situación produce o puede llevar inmediatamente a producir un daño a o tratamiento no humanitario del animal. Si el no cumplimiento es tal que no va a producir inmediatamente un daño (ej., hay unas pocas tablas sueltas), el personal del programa de inspección debe actuar según lo establecido en la parte VI A. Si El no cumplimiento es tal que se ha lesionado el animal (ej., la pata del animal cayó por entre las tablas), el personal del programa de inspección debe actuar según lo establecido en la parte VI B.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!
INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos a ganar!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

V. VERIFICACIÓN DEL MANEJO HUMANITARIO DE GANADO.

A. ¿Cuál es el reglamento relacionado con el manejo del ganado?

9 CFR 313.2 señala:

(a) La conducción del ganado desde las rampas de desembarque hasta los corrales de retención y desde los corrales hasta el área de aturdimiento se realizará con la menor excitación e incomodidad para los animales. No se obligará al ganado a moverse más rápido que la velocidad normal al caminar.

(b) Los chuzos eléctricos, u otros implementos utilizados para guiar a los animales se usarán lo menos posible para minimizar la excitación y lesiones. Se prohíbe todo uso de dichos implementos cuando, en opinión del inspector, sea excesivo. Para los chuzos eléctricos conectados a la corriente alterna del establecimiento, se usará un transformador para reducir al menos voltaje efectivo que no exceda 50 voltios de corriente alterna (AC).

(c) Tubos, objetos afiliados o puntiagudos y otros artículos que, en opinión del inspector, pueden causar daño o dolor innecesario al animal no se usarán para conducir a los animales.

(d) Ganado caído y otros animales que no pueden moverse. (Refiérase también a la Directiva 6900.1 de FSIS, Manejo Humanitario de Ganado Caído).

1. Los animales caídos y otros animales que no pueden moverse serán separados de los animales normales ambulatorios y se pondrán en el corral techado mencionado en la sección 313.1 (c).
2. Se prohíbe arrastrar a animales caídos y otros animales que pueden moverse, mientras estén conscientes. Sin embargo, sí se pueden arrastrar los animales aturdidos.
3. Los animales caídos y otros animales que no puedan moverse pueden ser trasladados, mientras estén conscientes, en equipo apropiado para ese fin.

(e) Los animales tendrán acceso a agua en todos los corrales, y si permanecen encerrados durante más de 24 horas, deben tener acceso a alimento. Habrá suficiente espacio en los corrales para los animales que pasen allí la noche se puedan echar.

(f) Los métodos de aturdimiento aprobados en la sección 313.30 serán aplicados a los animales de forma efectiva antes de que se le coloquen los grilletes, se eleven, arrojen, lancen o corten.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos adelante! EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

B. ¿Cómo verifica el personal del programa de inspección el cumplimiento con estos reglamentos?

Al verificar cumplimiento con 9 CFR 313.2, el personal del programa de inspección debería determinar si los animales están siendo manejados con el mínimo de excitación e incomodidad para los animales. El personal del programa de inspección verificará la movilidad de los animales, la disponibilidad de agua y el manejo de animales caídos en el establecimiento. Para esto, el programa de inspección deberá buscar respuesta a preguntas como las siguientes.

1. ¿Se conduce a los animales desde las rampas de descarga hasta los corrales con un mínimo de excitación y no corriendo?
2. ¿Se usan lo menos posible los chuzos eléctricos y otros implementos para mover a los animales dentro del establecimiento?
3. ¿Se conduce a los animales usando algún objeto que no les cause dolor innecesario (Ej. No usando un tubo u objeto afilado)?
4. ¿Son separados los animales caídos de los animales ambulatorios y puestos en un encierro techado?
5. ¿Tienen los animales acceso a agua?
6. ¿Hay suficiente espacio en los corrales para los animales que pasan allí la noche?

Estas preguntas son solo ejemplos y no son una lista completa

C. ¿cuales acciones toma el personal del programa de inspección si se presenta un no cumplimiento con 9 CFR 313.2?

Si el personal del programa observa un no cumplimiento con 9 CFR 313.2, deberá determinar si la situación produce o puede llevar inmediatamente a producir un daño o tratamiento no humanitario del animal. Si se puede corregir de inmediato el no cumplimiento (Ej. Dándoles agua a los animales encerrados), el personal del programa de inspección deben actuar según lo establecido en la parte IX A 1 y 2 de esta directiva. Si no se tomara una acción inmediata (Ej. El establecimiento no proporciona agua de inmediato luego de haber sido notificados que los animales no cuentan con agua), el personal del programa de inspección deberá actuar según lo establecido en la parte IX A 3 de esta directiva. Si el no cumplimiento esta resultado en daños a o tratamiento no humanitario de los animales (Ej. Arrastrando animales caídos), el personal del programa de inspección deberá actuar según lo establecido en la parte IX B de esta directiva.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

VI. PROCEDIMIENTO DE INSPECCION GENERAL PARA ASEGURAR EL MANEJO HUMANITARIO DE GANADO CAIDO

A. Ganado caído(general)

1. El personal del programa de inspección:

- a. Otorgará permiso para el movimiento del ganado caído en las instalaciones del establecimiento oficial después de que el establecimiento haya puesto a disposición suficiente personal y equipo apropiado para asegurar el manejo humanitario.
- b. Verificará los procedimientos de manejo de animales caídos que utilizan los empleados del establecimiento, para asegurar el manejo humanitario del ganado caído desde el momento en que el vehículo que transporta los animales caídos entra a las instalaciones del establecimiento oficial de sacrificio hasta que sean sacrificados de manera humanitaria, o condenados y sacrificados de conformidad con los reglamentos de FSIS.
- c. Asegurará que el establecimiento proporcione suficiente personal para manejar (separar, mover y sujetar) de forma humanitaria el ganado caído, con un mínimo de excitación, daño e incomodidad.
- d. Asegurará que la gerencia del establecimiento proporcione equipo y sujetadores apropiados para manejar y sujetar de manera humanitaria al ganado caído y otro ganado que no pueda moverse.
- e. Asegurará que las instalaciones sean aceptables y que estén en buenas condiciones de mantenimiento:
 - I. Corrales para ganado, caminos de entrada y rampas estén libres de virajes agudos, objetos afilados o salientes, tablas flojas o quebradas y aperturas innecesarias donde pueda lastimarse el ganado.
 - II. Pisos antideslizantes
 - III. Los corrales techados, incluyendo el interior de los vehículos de transporte, deberán ser suficientes, en opinión del personal del programa de inspección, para proteger al ganado sospechoso (Enfermo y caído) contra condiciones climáticas adversas mientras espera para su disposición, después de que el personal del establecimiento los haya separado de otros animales ambulatorios normales.
 - IV. Suficiente espacio en los corrales para evitar hacinamiento que pudiera causar que el ganado se resbale, caiga o se lastime y para permitir que el ganado que pase la noche allí pueda echarse.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante! EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

f. Asegurará que el personal del establecimiento separe al ganado caído del ganado normal ambulatorio y que ponga el ganado caído en corrales techados apropiados.

g. Asegurará que el personal del establecimiento maneje y mueva al ganado ambulatorio caído con un mínimo de excitación e incomodidad.

h. Asegurará que el ganado caído esté protegido contra condiciones climáticas adversas una vez que haya ingresado a las instalaciones del establecimiento oficial. Esto incluye el vehículo de transporte mismo. Además, el ganado tendrá acceso a agua en todos los corrales y, si permanece allí durante más de 24 horas, tendrá acceso a alimento.

i. Asegurará que el ganado caído aturdido sin haber sido sometido a inspección ante – mortem sea sacrificado de forma humanitaria, condenado y dispuesto de acuerdo con los reglamentos del FSIS.

j. Asegurará que el personal del establecimiento identifique (marca o tatuaje) y segregará al ganado seriamente lisiado, discapacitado y caído que necesite mayor observación antes de su sacrificio. Los animales “sospechosos” permanecerán identificados hasta las inspecciones ante – mortem, y hasta que se hayan tomado las disposiciones apropiadas.

2. El personal del programa de inspección permitirá el aturdimiento y el envío a sacrificio de ganado “sospechoso” que ya haya pasado la inspección ante – mortem para evitar mayor sufrimiento.

B. Inspección Ante – Mortem en o fuera de los Vehículo de Transporte. El personal del programa de inspección determinará si las inspecciones ante – mortem se pueda realizar de manera completa y cabal en ganado caído. El personal del programa de inspección también determinará si se puede realizar la inspección ante – mortem de manera segura.

C. Movilización de Ganado Caído Ambulatorio. El personal del programa de inspección asegurará que el personal del establecimiento evite condiciones que puedan causar que el ganado resbale o caiga en un pasillo o manga.

D. Movilización de Ganado Caído No Ambulatorio.

1. El personal del programa de inspección asegurará que, una vez que el ganado haya sido retirado de forma humanitaria de los vehículos de transporte, el personal suficiente del establecimiento utilice sujetadores y equipos apropiados para mover

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFIŞE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

ganado no ambulatorio consciente hacia los corrales o áreas designadas de ante – mortem de forma humanitaria.

2. El Oficial Médico Veterinario debería examinar todo el ganado lisiado, incluyendo los animales “caídos” y aquellos que muestren signos de trauma, en corrales o áreas designadas de ante – mortem.

VII. MÉTODOS DE ATURDIMIENTO.

Para que un establecimiento esté en cumplimiento con el HMSA, debe tener métodos apropiados de aturdimiento. Cuando el aturdimiento se realiza de la forma correcta, los animales no sienten dolor, instantáneamente quedan inconscientes y permanecen inconscientes hasta su sacrificio. Existen cuatro métodos de aturdimiento aprobados para el ganado. A continuación se presenta un resumen de estos métodos de aturdimiento aprobados (refiérase a 9 CFR, secciones 313.5,313.15,313.16 y 313.30)

A. ¿Cuáles son los requisitos reglamentarios generales relacionados con los métodos de aturdimiento aprobados?.

Mecánico; perno cautivo captive bolt

Los requisitos reglamentarios para el uso de aturridores de perno cautivo captive bolt como método humanitario de sacrificio aparecen detallados en la sección 313.15 e incluyen, entre otras cosas, lo siguiente:

- 1) Se puede utilizar aturridores de perno cautivo para sacrificar y manejar ovejas, cerdos, cabras, terneros, reses, caballos, mulas u otros equipos.
- 2) Los aturridores de perno cautivo se aplicarán al ganado de manera que se produzca inconciencia inmediata en los animales antes de que se les coloquen los grilletes, se eleven, arrojen, lancen o corten.
- 3) La operación de aturdimiento es un procedimiento agotador y requiere de un operador bien capacitado y experimentado que pueda usar la carga detonadora correcta de acuerdo con el tipo, raza, tamaño, edad y sexo del animal para producir los resultados deseados.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

4) Los instrumentos de aturdimiento deben ser conservados en buenas condiciones de reparación.

Mecánico; disparo.

Los requisitos reglamentarios para el uso de disparos como método humanitario de sacrificio aparecen detallados en la sección 313.16 e incluyen, entre otras cosas, lo siguiente:

1) Se puede usar disparos con armas de fuego para sacrificar y manejar reses, terneros, ovejas, cerdos, cabras, caballos, mulas y otros equinos.

2) Un solo disparo de un cartucho o proyectil a un animal debe producir inconciencia inmediata en el animal ante de se le coloquen los grilletes, se eleve, arroje, lance o corte.

3) Las armas de fuego deben ser conservadas en buenas condiciones de reparación.

4) La operación de disparo es un procedimiento agotador y requiere de un operador bien capacitado y experimentado que pueda apuntar adecuadamente el proyectil para producir inconciencia inmediata.

5) El operador debe usar el tipo de munición, carga de pólvora y el arma de fuego del calibre correcto para producir la inconciencia del animal.

Nota: Dióxido de carbono y corriente eléctrica no se utiliza en Nicaragua como medios de aturdimiento.

B. ¿Cómo verifica el personal del programa de inspección el cumplimiento con estos reglamentos?

Al verificar el cumplimiento con 9 CFR 313.5,313.16,313.16 Y 313.30, el personal del programa de inspección debe evaluar el Método de aturdimiento utilizado para determinar su efectividad para dejar inconsciente a los animales y verificar que los animales están siendo aturdidos adecuadamente en el cajón de aturdimiento Knocking box antes de elevarlos. para esto, el personal del programa de inspección necesitará buscar respuestas a preguntas tales como:

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

1. Durante las operaciones de aturdimiento, ¿el establecimiento está dejando inconscientes a los animales consistentemente con una sola aplicación del método de aturdimiento.
2. ¿Está en buenas condiciones de reparación el equipo de aturdimiento?
3. ¿Está adecuadamente ubicado el aturdidor del perno cautivo captive bolt de manera que el animal quede inconsciente inmediatamente después de que se aplique?
4. ¿Se está usando el calibre correcto de arma de fuego para producir una inconsciencia rápida y completa en el animal?.
5. ¿Se está usando el voltaje correcto de arma de fuego para que el animal quede inconsciente rápidamente?

NOTA: Las preguntas anteriores son solo ejemplos y no son una lista completa.

C. ¿Cuáles acciones toma el personal del programa de inspección si hubiere un no cumplimiento con 9 CFR 313.5 , 313.15 , 313.16 O 313.30?

Si el personal del programa de inspección observa un no cumplimiento con 9 CFR 313.5, 313.15, 313.16 o 313.30, deberá determinar si la situación produce o puede llevar inmediatamente a producir un daño a o tratamiento no humanitario del animal. Si el no cumplimiento es tal que el animal no será lastimado o tratado de forma no humanitaria (ej., no se registró gráficamente la concentración de gas, pero el establecimiento demostró que se administró la concentración apropiada), el personal del programa de inspección no debe tomar acción según lo dispuesto en la Parte VI.

A. Si el no cumplimiento resulta en un daño a o tratamiento no humanitario de los animales (Ej., un animal no está quedando adecuadamente inconsciente) el personal del programa de inspección debe tomar acción según lo dispuesto en la Parte VIII B de esta directiva.

VIII SACRIFICIO RITUAL DE GANADO.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

En Nicaragua no se utiliza este método.

IX APLICACIÓN DE LA LEY Y DOCUMENTACIÓN.

A. ¿Qué hace el personal del programa de inspección cuando determina que ha ocurrido un no cumplimiento con los requisitos de sacrificio y manejo humanitario que no esté causando inmediatamente daño o tratamiento no humanitario de animales?.

1. El personal del programa de inspección debe documentar el no cumplimiento en una Demanda de Acción Correctiva (DAC). El personal del programa de inspección debe especificar el reglamento o disposición estatutaria relacionada con el incidente, brindar una descripción concisa del no cumplimiento y brindar cualquier otra evidencia que apoye la determinación de que ha ocurrido el no cumplimiento.

2. El personal del programa de inspección debe verificar que el establecimiento tome las acciones inmediatas necesarias y otras acciones preventivas.

3. Si un establecimiento no cumple con responder adecuadamente a una DAC o no tome las acciones inmediatas necesarias y otras acciones preventivas, el personal del programa de inspección debe tomar una acción de control contra el manejo y sacrificio no humanitario. La acción de control permanecerá en vigencia hasta que el establecimiento implante las acciones inmediatas apropiadas y otras acciones preventivas que aseguren el cumplimiento con la sección apropiada de 9 CFR Parte 313.

B. ¿Qué hace el personal del programa de inspección cuando haya determinado que ha ocurrido un no cumplimiento con los requisitos de manejo y sacrificio humanitario y los animales están siendo heridos o tratados de manera no humanitaria?.

1. El personal del programa de inspección debe documentar el no cumplimiento en una DAC. El personal del programa de inspección debe especificar el reglamento o la disposición estatutaria relacionada con el incidente, brindar una descripción concisa del no cumplimiento y brindar cualquier otra evidencia que apoye la determinación de que ha ocurrido un no cumplimiento.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

2. El personal del programa de inspección debe tomar una acción de control (tal como poner una marca) según lo dispuesto en 9 CFR 500.2 (a) (4), Manejo o sacrificio no humanitario de ganado. La acción de control permanecerá en vigencia hasta que el establecimiento implante las acciones inmediatas apropiadas y otras acciones preventivas que aseguren el cumplimiento con la sección apropiada de 9 CFR Parte 313.

C. ¿Cómo determina el personal del programa de inspección si existe una tendencia en un no cumplimiento con los requisitos de sacrificio y manejo humanitario?

Para determinar si existe una tendencia de no cumplimiento, el personal del programa de inspección necesitará decidir si puede vincular varias DAC. El personal del programa de inspección solo debe vincular las DAC, cuando los no cumplimientos sean de la misma causa.

Para determinar si existe una tendencia, el personal de programa de inspección debe buscar respuesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Cuánto tiempo ha transcurrido desde que se preparó la DAC anterior?
2. ¿Ocurrió este no cumplimiento por la misma causa que la DAC anterior?
3. ¿Si implantaron las acciones adicionales planificadas del establecimiento?
4. Fueron efectivas las acciones adicionales planificadas para reducir la frecuencia de estos no cumplimientos?
5. ¿Está el establecimiento implantando acciones adicionales planificadas que reduzcan la posibilidad de recurrencia?.

El personal del programa de inspección debe discutir todo vínculo durante las reuniones semanales con la gerencia de la planta. El personal del programa de inspección también debe documentar que se sostuvieron estas discusiones.

El personal del programa de inspección debe continuar vinculando las DAC que se deriven de la misma causa o de una causa relacionada hasta que pueda determinar que se necesita una acción de aplicación para que el establecimiento cumpla con los reglamentos.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

Cuando el personal del programa de inspección determine que se necesita una acción de aplicación de la ley (tal como una suspensión según lo descrito en 9 CFR 500.3 (b)), debe contactar a su supervisor.

El jefe del Servicio de Inspección de carnes determinará si la inspección debe ser suspendida según lo dispuesto. Se puede imponer una suspensión sin notificación previa al establecimiento si el establecimiento está manejando o sacrificando animales de manera no humanitaria.

D. ¿Cuándo puede el Inspector Encargado (IE) suspender inmediatamente la inspección porque el establecimiento está manejando o sacrificando animales de manera no humanitaria?

Si hay una situación notoria de manejo o sacrificio no humanitario, el IE puede suspender la inspección de inmediato. El IE notificará verbalmente dicha suspensión a la gerencia de la planta. En tales casos, el IE deberá notificar de inmediato al Director del departamento de inspección y certificación HACCP.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!
INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA
Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA
Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE
Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

ACCIDENTES DURANTE EL TRANSPORTE.

I PROPÓSITO.

La presente Directiva señala los procedimientos para determinar cómo se dispondrá de productos cárnicos inspeccionados y aprobados por el gobierno que se vean envueltos en accidentes de transporte fuera de los establecimientos que cuentan con inspección oficial.

II POLÍTICA.

A. General. Según las regulaciones del Ministerio Agropecuario y Forestal de Nicaragua, el personal de inspección tiene la autoridad para inspeccionar y aprobar o condenar productos de carne en los establecimientos que cuentan con inspección oficial. Los productos de carne en sitios diferentes a los establecimientos que cuenta con inspección oficial pueden ser detenidos bajo ciertas circunstancias por los inspectores veterinarios oficiales y, cuando sea necesario, podrán ser confiscados debido a una violación de (indique la ley o reglamento).

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

B. Accidentes durante el Transporte. Se tomarán las siguientes acciones cuando el personal del programa de inspección del Departamento de Inspección y Certificación Haccp reciben informes sobre algún accidente durante el transporte de productos de carne oficialmente inspeccionados y aprobados:

1. Se debe registrar la información apropiada y pertinente y debe ser remitida oportunamente al Director del Departamento de Inspección y Certificación Haccp información incluirá:
 - a. Nombre y número de teléfono de la persona que reporta el accidente.
 - b. Fecha, hora y lugar del accidente.
 - c. Nombre del Transportista, dirección, número de teléfono, y nombre de la persona responsable.
 - d. Nombre de la compañía que transporta, dirección, número de teléfono, y nombre de la persona responsable.
 - e. Destino original.
 - f. Nuevo destino.

 - g. Descripción y cantidad de producto (conteo de piezas, y/o conteo de recipientes y peso) y condición reportada.
 - h. Identificación del medio de transporte (ej. Número y matrícula del furgón) usado para transportar el producto a su destino final.

2. Los oficiales del Departamento de Inspección y Certificación Haccp vigilarán el traslado subsiguiente del producto para asegurar su re- inspección en un establecimiento oficial o su adecuada disposición.

CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.37	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 126 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne(SIC)	Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 15

PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DE PESO Y CONTENIDO DE LAS CAJAS SEGÚN SU ETIQUETA



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.37	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 127 de 188
----------------------------	--------------------	---------------	------------------------------------	----------------------

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	128
2. Alcance	128
3. Definiciones	128
4. Responsabilidades	129
5. Procedimientos.....	129
6. Acciones correctivas	129
7. Medidas preventivas.....	130
8. Referencias.....	130
9. Anexo	130

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>22 Pueblo, Presidente!</i>			IPSA		PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DE PESO Y CONTENIDO DE LAS CAJAS SEGÚN SU ETIQUETA	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.37	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 128 de 188		

1. Propósito del procedimiento

Este procedimiento se realiza con el objetivo de verificación el contenido de las cajas de acuerdo a lo descrito en sus especificaciones.

2. Alcance

Se realiza en los establecimientos que se dedican a la elaboración de productos y sub-productos de origen bovino, los cuales están autorizados por el servicio de inspección de carne del IPSA.

3. Definiciones

Verificación: la verificación es la comprobación de algo

Calibración: es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón

Adiestramiento: se refiere a la acción de entrenar o enseñar.

			PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DE PESO Y CONTENIDO DE LAS CAJAS SEGÚN SU ETIQUETA	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.37	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 129 de 188

4. Responsabilidades

Los responsables de ejecutar esta acción, son los inspectores del servicio de inspección de carne

5. Procedimientos

Frecuencia de verificación una vez por semana cuatro cajas de diferentes cortes.

Lugar de verificación en el área de empaque cuando las cajas ya hayan sido pesadas, etiquetadas y precintadas.

Se verifica el contenido de las cajas de acuerdo a lo descrito en la etiqueta: Lote, corte, peso, código de producción.

6. Acciones correctivas

Notificación inmediata al Jefe de deshuese, revisión aleatoria de las cajas desde la última verificación. Revisión de los registros de HACCP referente al control de pesos y productos.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DE PESO Y CONTENIDO DE LAS CAJAS SEGÚN SU ETIQUETA		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.37	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 130 de 188

7. Medidas preventivas

Revisiones periódicas por parte del HACCP de los productos y pesos contenidos en las cajas, revisión y calibración periódica de las básculas. Adiestramiento adecuado en cuanto a selección de cortes al personal que realiza esta función.

Registrar la no conformidad o aceptabilidad en formato destinado para este fin.

8. Referencias

- Reglamento de inspección de carne.
- Directivas y avisos del FSIS / USDA.

9. Anexo

- Verificación de pesos y contenidos de las cajas según su etiqueta. F. SIC-42.



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.38	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 131 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N°16

PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DE IDENTIFICACION Y SEGREGACION DE LOS MATERIALES ESPECIFICOS DE RIESGO



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.38	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 132 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

Tabla de contenido

1.	Propósito del procedimiento	133
2.	Alcance	133
3.	Definiciones	133
4.	Responsabilidades	133
5.	Procedimientos.....	134
6.	Acciones Correctivas	135
7.	Medidas Preventivas.....	135
8.	Referencias.....	135
9.	Anexos.....	136



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.38	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 133 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

1. Propósito del procedimiento

El propósito de este procedimiento, es verificar que los MER sean identificados, separados y dispuestos adecuadamente para prevenir la contaminación del producto con destino a consumo.

2. Alcance

En los Lugares de verificación: Corrales, matanza, deshuese e incinerador, de todos los establecimientos autorizados por la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

3. Definiciones

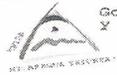
No ambulatorio: que no puede moverse por sí solo.

MER (SRM): Material de Riesgo Específico

EEB: Encefalopatía Espongiforme Bovina.

4. Responsabilidades

El Médico Veterinario Oficial es la persona encargada de realizar esta verificación.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.38	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 134 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

5. Procedimientos

Frecuencia de verificación una vez por semana.

El Médico Veterinario Oficial es la persona encargada de realizar esta verificación.

Lugares de verificación: Corrales, matanza, deshuese e incinerador.

En la verificación deben considerarse los siguientes aspectos:

- ❖ Manejo de animales sospechosos y/o no ambulatorios.
- ❖ Toma de muestra de tejido nervioso y envío al Laboratorio.
- ❖ Segregación y eliminación de los MER en matanza y deshuese. (Los materiales de específico de riesgo son los siguientes: Cráneo, cerebro, ganglios del trigémino, ojos, médula espinal, ganglios radicales dorsales y columna vertebral en animales de 30 meses o mayores. Y la parte distal del ileum y amígdalas en animales de todas las edades).
- ❖ Deposito en recipientes exclusivos para MER.
- ❖ Destino de reses sospechosas o no ambulatorias.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.38	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 135 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

❖ Destrucción del material de riesgo específico de la E.E.B.

6. Acciones Correctivas

Notificación inmediata al Jefe de matanza o HACCP, según corresponda. Determinación de la causa del problema. Corrección inmediata del problema.

7. Medidas Preventivas

Eliminación en sala de proceso de los agentes de riesgo, manejo de los animales sospechosos, sacrificio humanitario, extracción de cerebro y envió al Laboratorio.

Supervisión por parte del HACCP, los procesos de eliminación de los materiales de riesgo.

8. Referencias

- Reglamento de inspección de carne
- Avisos y Directivas del FSIS / USDA
- 9 CFR 310.22.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.38	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 136 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

9. Anexos

- verificación de eliminación de material de riesgo específico de la E.E.B. F-SIC-41.
- Formato reses menores de 30 meses F-SIC-18.
- Verificación de separación y eliminación de MER F-SIC-19.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE NOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

VERIFICACIÓN DE ELIMINACIÓN DE MATERIAL DE RIESGO PARA LA E.E.B Y DESTRUCCIÓN DE ESE MATERIAL

Frecuencia: Una vez por semana

Mes: _____ Año: _____ Est. No.: _____

Lugar de Verificación: Corrales, Matanza, Incinerador y Deshuese.

Marque C: Conforme o N.C.: No Conforme.

Fecha y Hora	Manejo de Animales no ambulatorios, muertos y de Emergencia.	Toma de muestra de cerebro y envío al Laboratorio.	Segregación de los SRM en Matanza.	Depósito en recipientes exclusivos para SRM.	Destrucción del Material de Riesgo EEB

Médico Veterinario Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

RESES MENORES DE 30 MESES FECHA: _____

EST.NO. _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240
241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260
261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300
301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320
321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340
341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360
361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380
381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400
401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420
421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440
441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460
461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480
481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500
501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520
521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540
541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560
561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580
581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600
601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620
621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640
641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660
661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680
681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700

Total, Reses mayores de 30 meses: _____

Total Reses menores de 30 meses: _____

Total: _____

Médico Veterinario Oficial Inspector Auxiliar Oficial.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

VERIFICACIÓN DE SEPARACIÓN Y ELIMINACIÓN DE MATERIAL DE RIESGO ESPECÍFICO
PARA LA EEB

Frecuencia: Una vez por hora

Fecha: _____ Est. N°: _____

SALA DE MATANZA

SRM	UNIDADES/HORA										TOTAL
Cabeza y ganglio trigémino											
Cerebro											
Ojos											
Médula espinal											
Parte distal del íleon											
Amígdalas											

SALA DE DESHUESE

SRM	UNIDADES/HORA										TOTAL
Columna vertebral y ganglios radiculares dorsales											

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.40	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 137 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 17

PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DE HACCP Y SSOP.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 138 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	139
2. Alcance	139
3. Definiciones	139
4. Responsabilidades	140
5. Procedimientos	140
5.1. Verificación al Plan HACCP	140
5.2 Verificación, Programa SSOP.....	143
6. Referencias:	146
7. Anexos:	146



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 139 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

1. Propósito del procedimiento

El propósito de este procedimiento, es verificar que el HACCP y SSOP esté siendo implementado conforme a las regulaciones nacionales y al 9 CFR 416 y 417.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los establecimientos autorizados, que faenan y procesan productos y sub-productos cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo nacional.

3. Definiciones

Autoridad competente: La autoridad oficial designada por el Gobierno para efectuar el control de la higiene de la carne, incluido la formulación y cumplimiento de las normas.

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

SSOP: Procedimientos operacionales estandarizados de Sanitización.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 140 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

4. Responsabilidades

- La verificación al plan HACCP y programa SSOP la realiza el Médico Veterinario de cada Establecimiento con frecuencia mensual.

5. Procedimientos

5.1. Verificación al Plan HACCP

La verificación debe evaluar y tomar en cuenta los siguientes puntos:

- Documentación: que utiliza la empresa como soporte en el desarrollo al plan HACCP. Incluyendo los análisis de peligro, definiciones, procedimientos de PCC, documentos de apoyo, archivos, fechas de programas y firmas.
- Registro que lleva la Planta como parte del monitoreo de los PCC. (observación y revisión).
- Registro de acciones correctivas que adopta el Establecimiento en caso de desviaciones a los PCC. Las cuales deben de estar basadas en respuestas a una desviación de un límite crítico y estas deben garantizar:
 - La causa de la desviación sea identificada y eliminada.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 141 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

- El PCC este bajo control luego de la implementación de la medida correctiva.

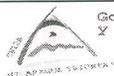
- Se establezcan las medidas para evitar la repetición del hecho y ningún producto nocivo para la salud o de algún modo adulterado como resultado de la desviación ingrese al mercado. (observación y revisión).
- Registro de verificaciones que lleva la Planta de sus actividades. (observación directa de estos).
- Monitoreos in situ para corroborar la efectividad del plan. (observación directa de las mediciones de un PCC).
- Acciones correctivas que se adoptan in situ en caso de desviaciones de acuerdo al código federal de regulaciones del FSIS (9 CFR 417.3).
- Verificación de los programas complementarios.
 - Calibración de termómetros.
 - Calibración de pesas y balanzas.
 - Otros.
- Medidas preventivas que adopta el Establecimiento como parte de las acciones correctivas.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 142 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

- Reevaluación.
- Categorías que se emplean para cada punto evaluado conforme y no conforme.

- Acciones regulatorias que se emplean cuando se observan deficiencias en los programas escritos, en acciones correctivas o archivos:
 - a) Acción de control regulador.
 - Retardando o parando las líneas.
 - Retención del producto.
 - Rechazo de instalaciones (colocando tarjetas).
 - Denegación de identificación del producto.
 - b) Suspensión o acción de retención sin notificación previa.
 - Se deniegan las marcas de identificación, esto puede afectar todos los productos en el Establecimiento.
 - c) Acción de retención o suspensión con notificación previa
 - Es una interrupción en la asignación de los empleados del programa en todo o parte del Establecimiento.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 143 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

5.2 Verificación, Programa SSOP

Debe evaluarse y tomarse en cuenta los siguientes puntos:

Aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto durante el pre-operacional y operacional a como está escrito en el programa.

Verificación de registro: (Revisión de la documentación diario de registro).

Observación o comprobación para evaluar las condiciones sanitarias en el Establecimiento.

Condiciones del área circundante y aplicación de los procedimientos de control de plagas:

- Verificación de registros.

Estado físico de las construcciones.

Iluminación.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 144 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

Ventilación.

Estado sanitario de cañerías y cloacas.

Suministro de agua, hielo y aplicación de los procedimientos de controles del agua.

Condiciones sanitarias de vestuarios e inodoros.

Manejo de equipo, utensilios, limpieza y sanitización de estos.

Higiene del empleado.

Correcciones o reevaluaciones al programa SSOP.

Medidas correctivas y preventivas que aplica la empresa en caso de desviaciones. Las cuales deben incluir procedimientos para garantizar una disposición adecuada del o de los productos que puedan contaminarse, para restablecer condiciones de salubridad y para impedir la reaparición de contaminación directa o adulteración del producto.

Supervisión del SSOP.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 145 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

Verificación de registros que lleva el Establecimiento del programa SSOP.

Acciones regulatorias que se emplean cuando se observan deficiencias en programas escritos implementados en acciones correctivas o en archivos.

a) Acción de Control Regulatorio: Es la retención del producto, rechazo del equipo o de las instalaciones, retardo o paro de las líneas o denegación para permitir el proceso de productos específicamente identificados.

b) Acción de Retención y suspensión: Es la reacción de negación de permitir que las marcas de inspección se apliquen a los productos, interrupción de la asignación de los empleados del programa a todo o una parte de un Establecimiento. Reglamento de inspección sanitaria de la carne para establecimientos autorizados de la Republica de Nicaragua: Artículos: 38 inciso a, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48 y 206.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.34	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 146 de 188
-------------------------	---------------------------	---------------	------------------------------------	------------------------------------

6. Referencias:

- Reglamento de inspección de carne
- 9 CFR 416

7. Anexos:

- formato de verificación al plan HACCP F. SIC -39.
- formato de verificación al programa SSOP F. SIC -38.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

VERIFICACIÓN HACCP

FECHA: _____ EST.No.: _____ Verificador: _____ Cargo: _____
_____ Hora: _____

1- DOCUMENTACION USADA COMO SOPORTE EN EL DESARROLLO PLAN HACCP:

Conforme

No Conforme

2- REGISTRO DE MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL PCC:

Conforme

No Conforme

3- REGISTRO DE ACCIONES CORRECTIVAS

Conforme

No Conforme

4- REGISTRO DE LA VERIFICACION DE ACTIVIDADES:

Conforme

No Conforme

5- MONITOREO IN SITU:

Conforme

No Conforme



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

VERIFICACIÓN HACCP

6- MEDIDAS CORRECTIVAS IN SITU:

Conforme No Conforme

7- PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS:

Conforme o Conforme

8- MEDIDAS PREVENTIVAS:

Conforme No Conforme

9- REEVALUACION:

Conforme No Conforme

OBSERVACIONES: _____

Médico Veterinario Oficial



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

VERIFICACIÓN SSOP

FECHA: _____

EST.No.: _____

Verificador: _____ Cargo: _____ Hora: _____

1- LIMPIEZA Y DESINFECCION: _____

A) Condiciones del Establecimiento:

Conforme No Conforme

B) Registros:

Conforme No Conforme

2-AREA CIRCUNDANTE Y CONTROL DE PLAGA:

Conforme No Conforme

3-CONSTRUCCION:

Conforme No Conforme

4-ILUMINACION:

Conforme No Conforme

5- VENTILACION:

Conforme No Conforme

6-CAÑERIAS Y CLOACAS:

Conforme No Conforme

7-SUMINISTRO DE AGUA Y HIELO:

Conforme No Conforme



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

VERIFICACIÓN SSOP

8-VESTUARIO Y SANITARIOS:

Conforme Conforme

9-EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Conforme Conforme

10-HIGIENE DEL EMPLEADO:

Conforme No Conforme

11-MANTENIMIENTO DEL SSOP:

Conforme No Conforme

12-MEDIDAS CORRECTIVAS:

Conforme No Conforme

13-MEDIDAS PREVENTIVAS:

Conforme Conforme

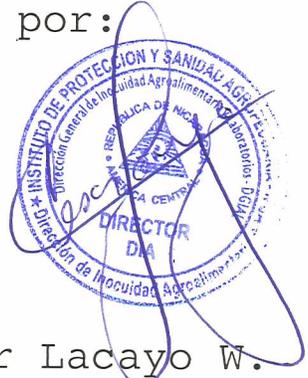
14-SUPERVISION DEL SSOP:

Conforme Conforme

OBSERVACIONES: _____

Médico Veterinario Oficial



Tipo de documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.40	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 147 de 188
Escrito por:  Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne (SIC)	Revisado por:  Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimientos y Agroindustrias	Aprobado por:  Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria		

PROCEDIMIENTO N° 18

PROCEDIMIENTO DE REINSPECCION DE PRODUCTOS CARNICOS RECHAZADOS POR CAUSAS VARIAS



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.40	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 148 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	149
2. Alcance	149
3. Definiciones	150
4. Responsabilidades	150
5. Procedimientos	151
6. Referencias	152
7. Anexos	152

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Prevalecerá!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE REINSPECCION DE PRODUCTOS CARNICOS RECHAZADOS POR CAUSA VARIAS		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.40	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 149 de 188

1. Propósito del procedimiento

Este procedimiento se realiza con el objetivo de verificar o constatar las supuestas causas de rechazo de los productos cárnicos que son comercializados fuera del país.

2. Alcance

Los productos cárnicos procesados en los Establecimientos autorizados para la exportación son productos que se procesan bajo los requerimientos de los países importadores deben cumplir con lo establecido en el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados de la República de Nicaragua, así como con el plan HACCP, programa SSOP, BPM y reducción de patógenos. Cada embarque que se exporta cumple y debe cumplir y llevar consigo lo siguiente:

- 1) Certificado sanitario oficial donde se especifica
 - Numero de certificado.
 - Lugar y fecha de emisión.
 - Tipo de producto.
 - Especie del cual se deriva.
 - Numero de cajas y peso.
 - Marcas de identificación del producto.



Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.40	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 150 de 188
-------------------------	-----------------	------------	---------------------------------	-------------------

- Embarcador.
- Dirección.
- Numero del establecimiento.
- Consignatario.
- Destino.
- Marcas de embarque.
- Temperatura del producto.
- Marchamo oficial.

2) Control de Embarque (ver procedimiento N°07-04 SIC).

3. Definiciones

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

SSOP: Procedimientos operacionales estandarizados de Sanitización.

4. Responsabilidades

Los responsables de ejecución y supervisión del procedimiento es del servicio de inspección en forma de acompañamiento a la empresa privada.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Prevalece!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE REINSPECCION DE PRODUCTOS CARNICOS RECHAZADOS POR CAUSA VARIAS		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.40	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 151 de 188

5. Procedimientos

Procedimiento de re inspección de productos cárnicos y decisiones que se toman cuando estos son rechazados por causas varias.

- La oficina de exportación informa a Inspección Veterinaria, acerca de cualquier rechazo.
- La oficina de exportación informa a Inspección Veterinaria, la llegada del contenedor al Establecimiento y esta a la vez revisa documentos y procede a abrir el marchamo, el producto es inventariado y colocado en un solo lugar en cuartos fríos.
- El producto es reinspeccionado para determinar su destino final. Se practican diferentes tipos de análisis según sea el caso.
- Dependiendo de los resultados el producto se libera para consumo local o se condena.
- Envió de un informe a nivel central de todo lo sucedido.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Prevalece!</i> IPSA		PROCEDIMIENTO DE REINSPECCION DE PRODUCTOS CARNICOS RECHAZADOS POR CAUSA VARIAS		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.40	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04 enero 2016	Página 152 de 188

6. Referencias

- Reglamento de inspección de carne.

7. Anexos

- reporte de Re-inspección de productos rechazados F. SIC.-46
- guía (directiva) de accidentes durante el transporte.
- Guía de retiro de RECALL.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
Reporte de Re inspección de productos cárnicos rechazados

Embarque rechazado N° _____ Certificado N° _____

Fecha de Notificación: _____ Fecha de Embarque: _____

Corte: _____ Marchamo N° _____

Cajas: _____ Libras: _____

Empresa Naviera: _____

Motivo del Rechazo: _____

Fecha del recibo del Rechazo al establecimiento: _____

REINSPECCIÓN

Fecha de Reinspección: _____

Temperatura del Contenedor: _____

Registrador de temperatura No. _____

Temperatura de la Carne: _____

Cajas Examinadas: _____

Estado de la Carne: _____

Análisis Bacteriológicos practicados: _____

Decisión Tomada: _____

Conclusiones Finales: _____

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

ACCIDENTES DURANTE EL TRANSPORTE.

I PROPÓSITO.

La presente Directiva señala los procedimientos para determinar cómo se dispondrá de productos cárnicos inspeccionados y aprobados por el gobierno que se vean envueltos en accidentes de transporte fuera de los establecimientos que cuentan con inspección oficial.

II POLÍTICA.

A. General. Según las regulaciones del Ministerio Agropecuario y Forestal de Nicaragua, el personal de inspección tiene la autoridad para inspeccionar y aprobar o condenar productos de carne en los establecimientos que cuentan con inspección oficial. Los productos de carne en sitios diferentes a los establecimientos que cuenta con inspección oficial pueden ser detenidos bajo ciertas circunstancias por los inspectores veterinarios oficiales y, cuando sea necesario, podrán ser confiscados debido a una violación de (indique la ley o reglamento).

B. Accidentes durante el Transporte. Se tomarán las siguientes acciones cuando el personal del programa de inspección del Departamento de Inspección y Certificación HACCP reciben informes sobre algún accidente durante el transporte de productos de carne oficialmente inspeccionados y aprobados:

1. Se debe registrar la información apropiada y pertinente y debe ser remitida oportunamente al Director del Departamento de Inspección y Certificación HACCP información incluirá:
 - a. Nombre y número de teléfono de la persona que reporta el accidente.
 - b. Fecha, hora y lugar del accidente.
 - c. Nombre del Transportista, dirección, número de teléfono, y nombre de la persona responsable.
 - d. Nombre de la compañía que transporta, dirección, número de teléfono, y nombre de la persona responsable.
 - e. Destino original.
 - f. Nuevo destino.

 - g. Descripción y cantidad de producto (conteo de piezas, y/o conteo de recipientes y peso) y condición reportada.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

h. Identificación del medio de transporte (ej. Número y matrícula del furgón) usado para transportar el producto a su destino final.

2. Los oficiales del Departamento de Inspección y Certificación HACCP vigilarán el traslado subsiguiente del producto para asegurar su re- inspección en un establecimiento oficial o su adecuada disposición.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos a debatir!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

GUIA DE RETIRO DE PRODUCTOS PARA EMPRESAS

Antecedentes y Objetivos

El retiro es un método efectivo para remover del comercio productos violatorios que puedan representar una amenaza a la salud del consumidor o usuario. Es una acción que toma el fabricante, distribuidor o importador para cumplir con su responsabilidad de proteger el bienestar y la salud pública.

Las empresas tienen la responsabilidad de remover de forma efectiva del comercio todo producto que pueda estar adulterado o mal denominado o que de cualquier otra forma sea peligroso para el consumidor. Un "retiro" es un método efectivo de lograr este objetivo.

Un retiro puede perturbar las operaciones y los negocios de una empresa. Sin embargo, hay varios pasos que puede tomar una empresa con antelación para minimizar dicha perturbación. El operador de un establecimiento inspeccionado debe tomar medidas que aseguren el retiro expedito y efectivo de productos. Para lograr este objetivo, el operador debe preparar y mantener, por escrito, un plan de retiro detallado. Este plan debe describir, paso a paso, el procedimiento que seguirá la



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Varios EN BUENA
adelante! ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

empresa en caso que sea necesario retirar un producto.

Es necesario que los establecimientos oficiales tengan planes HACCP que enumeren las amenazas que probablemente puedan ocurrir y que identifiquen las acciones correctivas internas de la planta para cuando no se controle un punto de control crítico. El FSIS considera que los establecimientos pueden utilizar sus planes de HACCP para identificar caos en donde los retiros sean necesarios. Utilizando esta información, para cada acción correctiva identificada el establecimiento debe determinar cuál acción de retiro sería necesaria si algún producto violatorio ingresa al comercio. No existe requisito reglamentario que indique que un establecimiento incluya este plan de retiro en su plan de HACCP. Sin embargo, el Departamento de Inspección y Certificación considera que los establecimientos prudentes sí lo harían.

El Plan de Retiro

Se debe identificar a una persona que funja como Coordinador del Retiro para que prepare



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

*Vamos
adelante!* EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

para y coordine todas las actividades relacionadas con retiros. El Coordinador del Retiro debe estar enterado de todo aspecto de las operaciones de la empresa incluyendo compras, procesamiento, aseguramiento de la calidad, distribución y quejas de los consumidores. El Coordinador del Retiro debería seleccionar a los demás miembros del Equipo de Retiro.

El Coordinador del Retiro debería estar autorizado para tomar decisiones al realizar un retiro y se debería reportar ante la alta gerencia a intervalos regulares especificados.

Un plan de retiro debería tratar los siguientes elementos:

a. Identificación del Personal para un Retiro - Se debe identificar a todo el personal interno y externo que vaya a estar involucrado en las acciones de retiro, junto con sus respectivos números de teléfono y de fax, direcciones de correo electrónico, etc., según sea apropiado. Para toda persona identificada, se debería identificar a un alterno para que actúe en su ausencia. Se deben especificar claramente los papeles y responsabilidades de cada persona.

b. Procedimientos de Retiro - El plan de retiro debería especificar, en detalle, las acciones que tomará la empresa al decidir si



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

retirar un producto y, si así lo decide, cómo efectuar el retiro.

c. Evaluación de Amenazas a la Salud - Utilizando las amenazas identificadas en su plan HACCP, la empresa debería correlacionar y evaluar toda la información conocida sobre la naturaleza y magnitud de los riesgos a la salud asociados. Como mínimo, esta evaluación debería tomar en cuenta los siguientes factores:

.Si ya ha ocurrido alguna enfermedad o daño por el uso del producto.

.Evaluación de la amenaza a varios segmentos de la población, ej., niños, ancianos, personas inmuno-comprometidas, etc., que se espera estén expuestos al producto cuyo retiro está bajo consideración, prestando especial atención a la amenaza que representa para aquellas personas en mayor riesgo.

.Evaluación del grado relativo de severidad de la amenaza a la salud a la cual estaría expuesta la población en riesgo.

.Evaluación de la probabilidad de que ocurra la amenaza.

.Evaluación de las consecuencias (inmediatas o a largo plazo) de que ocurra la amenaza.

d. *Ámbito del Retiro* - Esto define la cantidad y el tipo de producto en cuestión y depende del plan HACCP y las operaciones del procesamiento del establecimiento. Como



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

Vamos Adelante! EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

punto de partida, se debe considerar para retiro todo producto producido bajo un mismo plan HACCP entre la realización de un procedimiento completo de limpieza y desinfección y el siguiente (de limpieza a limpieza). A partir de este punto, el ámbito del retiro se puede ampliar o reducir. El plan debería especificar cómo se determinará esto para diversos escenarios y contingencias.

Todas las empresas deberían usar un sistema de codificación suficiente para permitir la identificación positiva y para facilitar los retiros efectivos.

Los registros de producción y distribución de un producto se deberían mantener según sea necesario para facilitar la identificación y ubicación de productos que haya que retirar. Se deben conservar los registros durante un período de tiempo que exceda la vida útil y el uso esperado del producto y al menos por un plazo de tiempo especificado en los reglamentos relacionados con la retención de registros.

e. Profundidad del Retiro - Esta depende del grado de la amenaza y la magnitud de la



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

distribución así como del nivel al cual se haya distribuido el producto bajo retiro. El plan debería especificar cómo se determinará la profundidad del retiro en diversos escenarios y contingencias. Los niveles de profundidad del retiro pueden ser:

. A nivel del consumidor, incluye consumidores residenciales y todo otro nivel de distribución para llegar al consumidor residencial; o A nivel del detallista, incluye a los vendedores detallistas y cualquier otro nivel intermedio de mayoreo para llegar a los vendedores detallistas; o

. A nivel del usuario, incluye hoteles, restaurantes y otros consignatarios de tipo institucional y cualquier nivel intermedio de mayoreo para llegar a los usuarios; o . A nivel del mayorista, el nivel de distribución entre el nivel de fabricantes y detallista o usuario.

f. Comunicaciones sobre el Retiro - La empresa que esté conduciendo un retiro es responsable de notificar dicho retiro oportunamente a cada uno de sus consignatarios afectados. El formato, contenido y amplitud de la comunicación debería depender de la amenaza asociada al producto sujeto del retiro, la estrategia



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Edesbrite!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

desarrollada y el plan de retiro. En términos generales, el propósito de una comunicación sobre un retiro (ver carta de muestra adjunta) es transmitir:

. Que el producto en cuestión está sometido a un retiro;

. Que debe cesar de inmediato toda **distribución o uso de cualquier producto** restante;

. Donde se aplique y donde sea necesario como parte de la estrategia de retiro, que el consignatario directo, a su vez, informe dicho retiro a sus consignatarios que lo hayan recibido;

. Instrucciones sobre qué hacer con el producto.

i. Ejecución de la Comunicación del Retiro - Según lo determine la estrategia de retiro, desarrollada de conformidad con el plan de retiro, se puede comunicar el retiro vía teléfono, transmisión de fax, correo electrónico o por carta de entrega especial claramente marcada, preferiblemente en letra roja gruesa en la carta y en el sobre, **"URGENTE - RETIRO DE ALIMENTOS"**. Si las empresas comunican su estrategia de retiro por vía telefónica o por algún otro contacto personal, el Departamento de Inspección y Certificación espera que las empresas documenten y le den seguimiento a esta comunicación por algún medio escrito (por



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

*Varios
adelante!* EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

ejemplo, una carta, mensaje por correo electrónico, fax).

ii. Contenido de la Comunicación de Retiro - Se debe redactar la comunicación de retiro de acuerdo con las siguientes directrices:

. Debe ser breve y al grano;

. Debe identificar claramente el producto, las presentaciones de los paquetes, los números de lote, códigos y cualquier otra información descriptiva pertinente que permita la identificación precisa e inmediata del producto;

. Debe explicar de manera concisa la razón del retiro y el peligro que presenta;

. Debe ofrecer instrucciones específicas acerca de qué hacer con los productos en retiro; y

. Debe ofrecer un medio ágil de manera que quien reciba la comunicación le informe a la empresa si tiene alguna porción del producto, por ejemplo, permitir que quien lo reciba realice una llamada a cobrar a la empresa que realiza el retiro.

. La comunicación de retiro no debe contener cuantificaciones irrelevantes, materiales promocionales u otras declaraciones que puedan restarle importancia al mensaje. Donde sea necesario, se deberían enviar comunicaciones de seguimiento a quienes no respondan a la comunicación inicial sobre el retiro.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos a ganar!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

El plan de retiro debería especificar cuál medio de comunicación se utilizará, incluyendo ejemplos de comunicaciones, para diversos escenarios y contingencias.

iii. Responsabilidad de recibo - Los consignatarios que reciban una comunicación de retiro deberían cumplir de inmediato con todas las instrucciones que contenga y, cuando sea necesario, extenderlas a sus consignatarios.

g. Notificación pública - El propósito de la notificación pública es alertar al público que se está retirando un producto. Una empresa debería considerar si y cómo realizar una notificación pública al iniciarse un retiro. El plan de retiro debería especificar cuál medio de notificación pública se utilizará, si aplica, para varios escenarios y contingencias tales como:

. Notificación pública general por medio de un comunicado de prensa en los medios noticiosos en general, nacionales o locales, según sea el caso, o

. Notificación pública a través de medios especializados, por ejemplo, en publicaciones profesionales, comerciales y étnicas, avisos para comercios o clientes específicos (si se conocen), etc.

Un plan de retiro debería incluir información de contactos en los principales medios de comunicación, tales como



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

televisoras, radioemisoras y periódicos y áreas de cobertura local, estatal y regional así como servicios nacionales de cable. Si no se especifican los contactos actuales, en el plan de retiro se deberían especificar fuentes de contactos actuales en los medios para todo posible escenario de retiro.

NOTA: No obstante la acción de notificación pública que haya tomado la empresa que realiza el retiro, el Departamento de Inspección y Certificación emitirá un comunicado de presa para todos los retiros. Además, se enviará el Informe de Notificación del Retiro, por correo electrónico y/o fax, a los oficiales de salubridad pública en todo el país y a países a los cuales se haya exportado el producto.

h. Revisiones de Efectividad - El propósito de las revisiones de efectividad es verificar que todos los consignatarios, a la profundidad del retiro especificada por la estrategia, hayan recibido notificación sobre el retiro y que hayan tomado las acciones apropiadas. Se deberían especificar métodos para contactar a los consignatarios para diversos escenarios y contingencias, y esto puede ocurrir por medio de visitas personales, llamadas telefónicas, cartas, transmisión por facsímil o por una combinación de ellas.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos a ganar!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

La empresa que realiza el retiro es responsable de llevar a cabo las revisiones de efectividad. Esto permite evaluar los avances en y la eficacia de un retiro. En el plan de retiro se debe determinar el número de revisiones de efectividad y cómo se realizarán para diversos escenarios y contingencias.

i. Control y Disposición de Producto Devuelto - En el plan de retiro se deberían especificar los medios para controlar y disponer de o para corregir el defecto en las existencias durante un retiro.

j. Simulacros de Retiros - Para evaluar su plan de retiro, el establecimiento debería periódicamente realizar simulacros. Un retiro simulado debería incluir seleccionar, sin previo aviso al personal involucrado en el retiro simulado, al menos un lote de producto que haya sido distribuido al comercio. Se debería especificar una razón hipotética para realizar el retiro del producto, y se deberá seguir el plan de retiro para establecer una estrategia para retirar el producto. La simulación debería continuar al menos hasta donde se deba reportar fuera de los límites organizativos



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

de la empresa; sin embargo, se deberían especificar detalles de quiénes serán contactados en ese punto y cómo se establecerá ese contacto.

Se debe mantener un archivo de simulaciones de retiros para guardar registro de los detalles y resultados de todos los retiros simulados. El archivo de simulaciones de retiro debería incluir el nombre, dirección y número telefónico de clientes para el lote de prueba, los registros de producción, el inventario y la distribución del lote de prueba. Una simulación de retiro se usa para determinar si el procedimiento de retiro es capaz de identificar y rápidamente controlar un cierto lote de material potencialmente afectado y de reconciliar cantidades producidas, cantidades en inventario y cantidades distribuidas. Además, al simular retiros se identificarán problemas potenciales y permitirá que el personal se familiarice con los procedimientos de retiro. Si se identifican problemas durante un retiro simulado, el plan y los procedimientos de retiro deberían ser revisados para corregir los problemas.

Notificando los Resultados al Departamento de Inspección y Certificación HACCP.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

*Varios
Cedebate!* EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

El Departamento de Inspección y Certificación espera que cuando se decida que se iniciará una acción de retiro, la empresa que realiza el retiro le notifique de inmediato al Departamento de Inspección y Certificación. La información básica necesaria incluye, pero no se limita a, lo siguiente (ver hoja de trabajo adjunta):

- . La identificación completa y precisa del producto.
- . La razón del retiro y detalles sobre cuándo y cómo se descubrió un defecto o deficiencia.
- . Una evaluación del riesgo asociado con el consumo del producto y cómo se realizó la evaluación (aunque el Departamento de Inspección y Certificación haga su propia determinación del riesgo).
- . Cuánto del producto en cuestión se produjo y durante cual lapso de tiempo.
- . Una estimación de la cantidad del producto que se está distribuyendo y durante cuánto tiempo se ha estado distribuyendo.
- . Área de distribución geográfica del producto retirado, por provincia, y, si se ha exportado, por país.
- . Información sobre cuáles distribuidores y clientes han recibido el producto.
- . Copias de cualquier correspondencia de la compañía a distribuidores, agentes o clientes relacionada con la estrategia o las



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Varios Edeslate!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

acciones de retiro, así como una copia de cualquier comunicado de prensa propuesto.

. El nombre, título y número de teléfono del coordinador de retiro de la compañía.

Inicialmente, esta información se podría transmitir oralmente. Sin embargo, se le debe confirmar al Departamento de Inspección y Certificación utilizando la hoja de trabajo (anexada).

Evaluación del Retiro

Se espera que la empresa reporte regularmente, y de manera oportuna, los resultados de las revisiones de efectividad realizadas al Departamento de Inspección y Certificación para mantener a la Agencia informada sobre la situación de los retiros en progreso. La empresa que realiza el retiro y el Departamento de Inspección y Certificación acordarán la frecuencia de los reportes y se espera que aumente la frecuencia conforme aumente el nivel de amenaza a la salud pública. El Departamento de Inspección y Certificación realizará revisiones independientes de efectividad según lo dispuesto en la Directiva _____ . Además, se espera que la empresa notifique al Departamento de Inspección y Certificación cuando parezca que se ha completado el retiro.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

Vamos Adelante! EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

A menos que se especifique lo contrario, el informe sobre la situación del retiro debería contener la siguiente información:

- . Número de consignatarios notificados sobre el retiro, fecha y método de notificación
- . Número de consignatarios que respondieron a la comunicación de retiro
- . Cantidad de producto que cada consignatario tenía a mano al momento de recibirse la comunicación
- . Número e identidad de los consignatarios que no respondieron
- . Cantidad de producto devuelto o conservado por cada consignatario
- . Tiempo estimado para completar el retiro.

Finalización del Retiro

Se finalizará un retiro cuando el Departamento de Inspección y Certificación y la empresa que realiza el retiro acuerden que el producto objeto del retiro ha sido removido y que se ha corregido o dispuesto adecuadamente de él.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

MODELO DE CARTA DE NOTIFICACIÓN DE RETIRO

FECHA

NOMBRE DE EMPRESA CLIENTE Y DIRECCIÓN

ATENCIÓN: NOMBRE Y DIRECCIÓN DE PERSONA
CONTACTO

Asunto: RETIRO DE TIPO DE PRODUCTO

Estimado Señor o Señora:

Por este medio se confirma nuestra conversación telefónica en el sentido de que nombre de la empresa está retirando el/los siguiente(s) producto(s) debido a especifique la razón del retiro: Describa el producto, incluyendo nombre, marca, código, tipo y presentación, número del establecimiento, etc.

Le solicitamos que revise sus registros de inventario y que separe y retenga el/los producto(s) arriba mencionado(s).

Si ya usted despachó este producto, le solicitamos que contacte a sus clientes y les pida que recojan el producto y se lo regresen a usted. Una vez recogido todo el producto, por favor contáctenos. Haremos las gestiones necesarias para que el producto sea despachado a nuestras instalaciones. Por favor no destruya el



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

producto. Le acreditaremos su cuenta por el producto devuelto.

Estamos tomando esta acción en coordinación con el Departamento de Inspección y Certificación, la Dirección de Salud Animal y el Ministerio Agropecuario y Forestal de Nicaragua. Posiblemente los oficiales del Departamento de Inspección y Certificación se pongan en contacto con usted para confirmar que haya recibido esta notificación y que esté cooperando en esta acción. Su pronta respuesta será de gran ayuda para nombre de la compañía en esta acción. Si tuviera alguna pregunta, no dude en contactar a coordinador de la compañía que realiza el retiro al número de teléfono.

Agradeciendo su cooperación, le saluda

Muy atentamente,

Nombre y Puesto del Oficial de la Empresa



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

HOJA DE TRABAJO PARA RETIROS

DIVISIÓN DE RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

(Incluya anexos, páginas adicionales, copias de etiquetas y aprobaciones de etiquetas según sea necesario.)

A SER COMPLETADO POR LA EMPRESA:

FECHA _____ DE

HOY: _____

NÚMEROS DE LOS ESTABLECIMIENTOS:

EST. _____ P-

_____ PLANTA HACCP: (SI) (NO)

NOMBRE _____ DEL

ESTABLECIMIENTO: _____



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

DIRECCIÓN:

COORDINADOR DEL RETIRO EN LA COMPAÑÍA
(nombre, título, teléfono)

_____ PERSONA CONTACTO CON LOS
MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN LA COMPAÑÍA
(nombre, título,
teléfono) _____

_____ RAZÓN DEL RETIRO:

IDENTIFIQUE Y RETIRE PRODUCTOS
INDIVIDUALMENTE POR:



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

A SER COMPLETADO POR EL DEPARTAMENTO DE INSPECCION Y
CERTIFICACION.

NÚMERO: _____

CLASE: _____

PROFUNDIDAD: _____

LIBERACIÓN: _____

INICIADA: _____

CONTACTO: (nombre y número de teléfono)



CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

Sección Inocuidad de Carnes SIC-DIA-DGIAL-IPSA

Km 5 carretera a Masaya, contiguo a centro financiero LAFISE

Correo: camil.palacios@ipsa.gob.ni / cpalacioszeledon@yahoo.es



<p>Tipo de documento: PGCC</p>	<p>N° ID: 7.1.1.1.41</p>	<p>Versión: 1</p>	<p>Fecha de Emisión: 04enero 2016</p>	<p>Página 153 de 188</p>
<p>Escrito por:</p>  <p>Dr. Henry Pérez Leiva Responsable de Sección Inocuidad Carne(SIC)</p>	<p>Revisado por:</p>  <p>Dra. Martha Hernández Responsable de Inspección a Establecimient os y Agroindustrias</p>	<p>Aprobado por:</p>  <p>Dr. Cesar Lacayo W. Director Dirección Inocuidad Agroalimentaria</p>		

PROCEDIMIENTO N° 19

OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>20. Pueblo, Presidente!</i> IPSA		OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 154 de 188

Tabla de contenido

1. Propósito del procedimiento	155
2. Alcance	155
3. Definiciones	155
4. Responsabilidades	155
5. Procedimientos	156
5.1 Otros Procedimientos	156
5.1.1. Manejo de certificados y marchamos oficiales	156
5.1.3. Aprobaciones y manejo de los productos químicos y tóxicos	157
5.1.4. Aprobaciones de material de empaque códigos y etiquetas	158
5.1.5. Aprobaciones y manejo de la tinta grado comestible	159
5.1.6. Certificado de salud del personal ..	159
5.1.7. Control del cocimiento de harina de origen bovino en Establecimientos autorizados	160

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Participante!</i> IPSA			OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 155 de 188

1. Propósito del procedimiento

Coordinar cada una de las actividades en las cuales se encuentra relacionada la Sección de Inocuidad Carnes, con el fin de conocer cada uno de los eventos que se presentan en los establecimientos.

2. Alcance

Este procedimiento debe de aplicarse a los Establecimientos autorizados que sacrifican y procesan productos y sub-productos Cárnicos de origen bovino para la exportación y consumo Nacional.

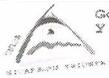
3. Definiciones

SIC: Sección de Inocuidad Carne.

MARCHAMO: es un sello de seguridad, un dispositivo físico numerado (o no) que se coloca sobre mecanismos de cierre para asegurar que éstos no se abran sin autorización.

4. Responsabilidades

La autoridad reguladora de cada establecimiento, son los encargados de supervisar, inspeccionar y regular cada una de las actividades que se desarrollan en los establecimientos.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 156 de 188

5. Procedimientos

5.1 Otros Procedimientos

5.1.1. Manejo de certificados y marchamos oficiales

- ✓ Estos son enviados por la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, a las oficinas de Inspección de carne de cada Establecimiento con su correspondiente aprobación y numeración consecutiva.
- ✓ Estos certificados oficiales y marchamos deben manejarse bajo llave en la oficina de Inspección de carne de cada Establecimiento.
- ✓ Es obligación del Médico Veterinario oficial llevar registros de la cantidad de certificados emitidos así como los anulados.
- ✓ Cada aprobación debe realizarse de manera formal, bajo un documento firmado y sellado por el responsable de Sección Inocuidad de carne.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 157 de 188

5.1.2. Manejo e inventario de sellos y marcas oficiales

- ✓ Todas las marcas oficiales son de uso exclusivo de la SIC.
- ✓ Son manejos bajo la vigilancia estricta del Médico Veterinario Oficial.
- ✓ Debe reportarse a diario la entrada y salida de estos.
- ✓ Un inventario de la cantidad de sellos oficiales debe de existir en la oficina de Inspección de carne de cada Establecimiento.
- ✓ Anexo n°1, formato de control de sellos oficiales F. SIC 12.

5.1.3. Aprobaciones y manejo de los productos químicos y tóxicos

- ✓ Los productos químicos y tóxicos que se utilizan en los Establecimientos deben ser aprobados por la autoridad sanitaria IPSA.
- ✓ Fichas técnicas y aprobaciones de estos productos deben de estar en la oficina de Inspección de carnes de cada Establecimiento.
- ✓ Estos productos deben ser almacenados en áreas restringidas y bajo la vigilancia de la SIC.
- ✓ Mensualmente debe revisarse la lista de los productos químicos.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Participante!</i> IPSA		OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 158 de 188

- ✓ La lista de los productos químicos debe reflejar lo siguiente:
 - Nombre del producto.
 - Código.
 - Fabricante.
 - Composición química.
 - Utilización.
 - Aprobación.

- ✓ Anexo n°1, formato de la lista de los productos químicos.

5.1.4. Aprobaciones de material de empaque códigos y etiquetas

- ✓ Aprobaciones de estos productos deben de estar en la oficina de Inspección de carne de cada Establecimiento.
- ✓ Todos los materiales de empaque deben de ser manejados en bodegas destinadas para este fin.
- ✓ Debe cumplirse con los siguientes requisitos:
 - Material sobre polines sanitarios a una altura de 12 pulgadas.
 - Cubiertos con plástico.
 - Separados de la pared y del cielo falso a 60 cm.
 - La bodega debe ser hermética y con suficiente iluminación.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Presidente!</i> IPSA		OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 159 de 188

5.1.5. Aprobaciones y manejo de la tinta grado comestible

- ✓ Debe de existir aprobación por la autoridad regulatoria en la oficina de SIC de cada Establecimiento.
- ✓ Tal tinta deberá estar hecha con ingredientes no dañinos y aprobada para tal propósito ver Art. 171 del Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne.

5.1.6. Certificado de salud del personal

- ✓ Una lista de la cantidad de operarios así como del personal administrativo debe existir en la oficina de Inspección de carne con sus correspondientes certificados de salud.
- ✓ La vigencia de estos certificados tienen una duración de 6 meses.
- ✓ Todo certificado de salud deben de estar en el poder del SIC de cada Establecimiento.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Paralelamente!</i> IPSA		OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE		
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 160 de 188

5.1.7. Control del cocimiento de harina de origen bovino en Establecimientos autorizados

- ✓ Los reportes deben llevarse a diario y verificarse la temperatura de cocinado tiempo y presión.

6. Anexos

- Control del cocimiento de harinas de origen bovino F. SIC.

7. Funciones Inspectores Asistentes.

8. Evaluación Inspectores Asistentes.

9. Funciones Médicos Veterinarios.

 Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Partidario!</i> IPSA			OTROS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE CARNE	
Tipo de Documento: PGCC	N° ID: 7.1.1.41	Versión: 1	Fecha de Emisión: 04enero 2016	Página 161 de 188

10. Reporte de informes a la oficina central de inspección de carnes:

- ✓ Informe mensual de todas las actividades de cada Establecimiento.
- ✓ Informe anual de todas las actividades de cada Establecimiento.
- ✓ Reporte de las correcciones y avances de las inspecciones realizadas por el Responsable SIC a los Establecimientos.
- ✓ Reporte y acciones correctivas de no conformidades de inspecciones extranjeras.
- ✓ Otros informes que se le soliciten.

Otros formatos utilizados por SIC.

ANEXOS VARIOS.



Gobierno de Reconciliación
Y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2016

*Vamos
Cachante!*
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

MANUAL DE FUNCIONES DEL DEPARTAMENTO DE
INSPECCION DE CARNE, DIRECCION DE INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA

SIC/DÍA/IPSA

Cargo	Requisitos del Cargo	Dependencia jerárquica	Funciones / Deberes	Fundamentos legales (Normas y Reglamentos)
<p>Jefe y sub-jefe del Departamento de Inspección de carnes</p>	<p>Médico Veterinario, Graduado en una universidad acreditado.</p> <p>2 años de experiencia en el ramo de inspección de carnes.</p> <p>Conocimiento de la ley y sus reglamentos.</p>	<p>Director de Inocuidad agroalimentaria</p>	<p>Velar por el cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales vigentes relacionadas a la producción con inocuidad y calidad integral de los productos cárnicos comestibles.</p> <p>Coordinar acciones dentro de su dependencia, lo mismo que con otras dependencias institucionales o interinstitucionales, para el correcto cumplimiento de los fines.</p> <p>Elaborar la memoria anual del área de su competencia y elevar a consideración de la Dirección.</p> <p>Proponer a la Dirección, lanominación, promoción, traslado o remoción de los Funcionarios de la dependencia, de acuerdo a lasnecesidades, al perfil y términos de referencia del área de su competencia.</p> <p>Ordenar y/o realizar inspecciones o auditorias de acuerdo a las programaciones para la habilitación o verificación del funcionamiento de todos los establecimientos que deseen operar u operen en las aéreas de su competencia.</p> <p>Ejercer la supervisión general de todos los servicios de inspección asignados a los establecimientos en el área de su competencia.</p> <p>Establecer, implementar y controlar sistemas efectivos de información y recolección de datos que afecte a sus dependencias y canalizar a la Dirección.</p> <p>Realizar auditorías de origen para la importación de productos y subproductos cárnicos.</p> <p>Realizar evaluaciones trimestrales para cada Médico Veterinario oficial, asignados a los establecimientos autorizados.</p>	<p>Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados DECRETO 49-90.</p>

			<p>Seguimiento, cumplimiento e implementación de acciones correctivas a las no conformidades encontradas.</p> <p>Verificación y cumplimiento de los programas de retiro de productos cárnicos.</p> <p>Supervisar y asesorar a los Médicos Veterinarios oficiales en el desempeño de sus funciones.</p> <p>Verificación de las actividades de cumplimiento de los programas de control de Residuos Químicos y Microbiológicos.</p> <p>Verificación y cumplimiento de los programas HACCP, SSOPs, EEB, BA y Trazabilidad.</p> <p>Aprobar certificados oficiales de exportación, marchamos o precintos así como la documentación utilizada por los Médicos veterinarios oficiales.</p> <p>Realizar otras tareas a fines a las anteriores, orientadas por sus superiores.</p> <p>En caso de ausencia del Jefe del SIC, queda cargo el Sub-Jefe SIC.</p>
<p>Médico Veterinario Oficial de Establecimientos Industriales Categoría A</p>	<p>Médico Veterinario, Graduado en una universidad acreditado.</p> <p>2 años de experiencia en el ramo de inspección de carnes.</p> <p>Conocimiento de la ley y sus reglamentos.</p>	<p>Jefe y sub-jefe del Departamento de Inspección de carnes</p>	<p>Ejercer las inspecciones sanitarias en los establecimientos autorizados para la exportación y mataderos bajo el control del Instituto de Protección Sanidad Agropecuaria.</p> <p>Supervisar que los productos cárnicos sean procesados en forma higiénica para garantizar la salud del consumidor.</p> <p>Haer cumplir el Reglamento de inspección sanitaria de la carne dela Republica de Nicaragua y otras Regulaciones.</p> <p>Supervisar y asesorar a los inspectores ayudantes, en el desempeño de sus funciones.</p> <p>Supervisar la inspección pre operacional y operacional, en las plantas faenadoras y procesadoras.</p> <p>Realizar la inspección ante mortem y supervisar la</p>

		<p>inspección post/mortem de los animales presentados para la matanza.</p> <p>Supervisar el enfriamiento de canales en los chillers</p> <p>Supervisar el control de productos terminados en congeladores y bodegas de mantenimiento.</p> <p>Supervisar el deshuese de canales y el empaque de las carnes.</p> <p>Supervisar la obtención, manejo y envío de muestras al laboratorio para cumplir con los programas de muestreo de residuos químicos y microbiológicos.</p> <p>Supervisar los embarques de carne para exportación y venta local.</p> <p>Emitir certificados para exportación y traslado de carne entre establecimientos.</p> <p>Controlar la vigencia de los certificados de salud del personal que labora en los establecimientos.</p> <p>Supervisar y controlar los diversos programas, para evitar la contaminación directa e indirecta de las carnes (programa de control de roedores, control de insectos, control bacteriológico y físico-químico del agua y clorinación del agua).</p> <p>Emitir certificado de condena de animales o partes de los mismos no aptos para el consumo humano.</p> <p>Velar por el cumplimiento de la trazabilidad para los productos destinados a mercados a los cuales la trazabilidad sea obligatoria.</p> <p>Velar por el cumplimiento a las normativas nacionales e internacionales vigentes relacionadas a requisitos de carácter comercial (etiquetado, rotulado ,envases)</p> <p>Certificar la calidad e inocuidad de los productos cárnicos</p>
--	--	---

<p>Inspectores Ayudantes Oficiales de Establecimientos Industriales Categoría A</p>	<p>Ing. Agrónomos, Técnicos Agropecuarios, Ing. En Alimentos, Técnicos y Médicos Veterinarios, Zootecnistas y carreras a fin</p>	<p>Médico Veterinario Oficial de Establecimientos Industriales Categoría A</p>	<p>comestibles destinados al consumo interno y/o exportación en los establecimientos bajo su responsabilidad. Remitir informe mensual y anual de acuerdo a la necesidad del Departamento sobre la actividad realizada en el establecimiento o matadero bajo su cargo. Verificación y cumplimiento de los programas HACCP, SSOP, BPM, BA y SRM. Custodiar los sellos o marcas que tengan que implantarse en las canales y vísceras. Custodiar y mantener bajo llave certificados oficiales y marchamos así como cualquier documentación oficial. Realizar otras tareas a fines a las anteriores, orientadas por su jefe inmediato.</p>	
			<p>Acompañar a los médicos veterinarios en las tareas de inspección ante/mortem y post mortem. ANTE-MORTEN Aplicación de procedimientos inspección y separación de animales sospechosos. Selección de animales al ser muestreados para clorinados y pruebas especiales. Recolección de muestra de tejido nervioso para evaluar la EEB de acuerdo a procedimientos. Verificar el trató humanitario de los animales. Responsables de las llaves del tarjetero. Verificación de la cremación de los animales muertos en corrales. Control y verificación de roedores. Verificación y control de locker la última semana de cada</p>	

		<p>mes.</p> <p>Control operativo de sacrificio.</p> <p>Formato de verificación de cocinado de HCH.</p> <p>INSPECCION DE CABEZAS.</p> <p>Aplicación de procedimientos, realiza inspección pre-operacional una vez que el inspector del HACCP haya entregado la sala al inspector veterinario.</p> <p>Chequeo del personal antes de iniciar operaciones.</p> <p>Verificación de las edades de los animales llenando el formato.</p> <p>Verificación de la numeración consecutiva de las cabezas y canales.</p> <p>Verificación de colocación de los tapones.</p> <p>Verificación de la eficacia del aturdimiento.</p> <p>Coordinación con el inspector de viseras, canales y final en caso de incidencia de cisticercosis u otra patología encontrada en las cabezas.</p> <p>Inspección del personal de matanza (Chequeo).</p> <p>Control de sellos.</p> <p>INSPECCIÓN DE VISERAS.</p> <p>Aplicación de procedimiento formato de control de viseras condenadas.</p> <p>Responsable de las llaves del recipiente de condenas y retenidos.</p> <p>Desnaturalización de vísceras condenadas.</p> <p>Inspección de nódulos linfáticos del hígado, pulmón y mesenterio.</p> <p>PREFINAL.</p> <p>Aplicación de procedimientos, verificación de remoción de medula espinal.</p>
--	--	---

		<p>Desnaturalización de canales condenadas. Incidencia de músculos de las canales en caso de incidencia de cisticercosis. Laminación de nódulo pre –escapular y subiliaco. FINAL. Aplicación de procedimientos y controles al terminar el proceso operativo de sacrificio. Sellar los tres puntos ya reglamentados. Responsable del chiller retenido. Verificar la eliminación de la base del pene. Chequeo general de la canal. INSPECCION FUERA DE LINEA. Verificación SSOP pre- operacional y operacional de acuerdo al procedimiento Verificación del PCC1 y PCC2. Control de temperatura de esterilizadores. Verificación y control de cloro. Verificación y control del manejo SRM. Empaque de grasa y atadura de tarjeta, al igual que en pruebas especiales según calendario de muestreo. INSPECCION DESHUESE. Realizar inspección pre- operacional una vez que el inspector HACCP haya entregado la sala. Toma de temperatura en canales, monitoreo de esterilizadores, control de temperatura de sala de deshuese. Verificación del PCC3. Verificación del SSOP operacional. Verificación de eliminación de SRM. Chequeo de cajas.</p>	
--	--	---	--

			<p>Control de animales infectados por cisticercosis y tarjeteo, al igual que el de retenido pendiente de exámenes de laboratorio.</p> <p>Responsable de llaves del recipiente de condensas y jaula para saneamiento.</p> <p>Control de cloro.</p> <p>Chequeo de cuarto delantero y trasero.</p> <p>Re -chequeo de productos y empaque</p> <p>Liberación de producto retenido.</p> <p>INPECCION FURGONES</p> <p>Aplicación de procedimiento.</p> <p>Chequeo de cajas en el área de carga.</p> <p>Entrega de grasa, salmonella y N60.</p> <p>Toma de muestra para examen bacteriológico y químico del agua.</p> <p>Formato de control de embarque.</p> <p>Reporte de re-inspección de productos cárnicos rechazados</p>	
<p>Médico Veterinario Oficial de Plantas embutidoras, Procesadoras de Carne y almacenamiento Categoría A</p>	<p>Médico Veterinario, Graduado en una universidad acreditado. 2 años de experiencia en el ramo de inspección de carnes. Conocimiento de la ley y sus reglamentos.</p>	<p>Jefe y sub-jefe del Departamento de Inspección de carnes</p>		

<p>Inspector Ayudante Oficial de Plantas Embutidoras, Procesadoras de Carne y almacenamiento Categoría A</p>	<p>Ing. Agrónomos, Técnicos Agropecuarios, Ing. En Alimentos, Técnicos y Médicos Veterinarios, Zootecnistas y carreras a fin</p>	<p>Médico Veterinario Oficial de Plantas embutidoras, Procesadoras de Carne y almacenamiento Categoría A</p>	
<p>MEDICOS VETERINARIOS OFICIALES DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE DERIVADOS DE ORIGEN BOVINO (SANGRE) CATEGORIA A</p>	<p>Médico Veterinario, Graduado en una universidad acreditado. 2 años de experiencia en el ramo de inspección de carnes. Conocimiento de la ley y sus reglamentos.</p>	<p>Jefe y sub-jefe del Departamento de Inspección de carnes</p>	
<p>MEDICOS VETERINARIOS OFICIALES DE ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA . B</p>	<p>Médico Veterinario, Graduado en una universidad acreditado. 2 años de experiencia en el ramo de inspección de carnes. Conocimiento de la ley y sus reglamentos.</p>	<p>Jefe y sub-jefe del Departamento de Inspección de carnes</p>	
<p>INSPECTORES AYUDANTES OFICIALES</p>	<p>Ing. Agrónomos, Técnicos Agropecuarios, Ing. En</p>	<p>MEDICOS VETERINARIOS</p>	

DE ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA B	Alimentos, Técnicos y Médicos Veterinarios, Zootecnistas y carreras a fin	OFICIALES DE ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA B	
MEDICOS VETERINARIOS OFICIALES DE ESTABLECIMIENTOS (RASTROS MUNICIPALES) CATEGORIA C	Médico Veterinario, Graduado en una universidad acreditado. 6 Meses de experiencia en el ramo de inspección de carnes. Conocimiento de la ley y sus reglamentos.	Jefe y sub-jefe del Departamento de Inspección de carnes	
INSPECTORES AYUDANTES OFICIALES DE ESTABLECIMIENTOS (RASTROS MUNICIPALES) CATEGORIA C	Ing. Agrónomos, Técnicos Agropecuarios, Ing. En Alimentos, Técnicos y Médicos Veterinarios, Zootecnistas y carreras a fin	MEDICOS VETERINARIOS OFICIALES DE ESTABLECIMIENTOS (RASTROS MUNICIPALES) CATEGORIA C	



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

EVALUACIÓN DE INSPECTORES AUXILIARES.

Frecuencia: Una vez al mes

Fecha: _____

Est. No.: _____

Área	Conforme	No Conforme	Deficiencia Observada	Acción Correctiva
Ante-Mortem Informes Autoridad Identificación de Animales Pre-operacional Registros Autoridad Acciones Correctivas Otros				
Post-Mortem Inspección de Cabezas Inspección de Vísceras Inspección de Canales Inspección Final Otros				
Muestreo Procedimientos Toma de Muestras Registros Autoridad Otros				
Deshuese Registros Toma de muestras Aplicación de Procedimientos Autoridad Otros				
Embarque Aplicación de procedimientos Autoridad Registros Otros				

Médico Veterinario Oficial



**INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
EVALUACIÓN A MÉDICOS VETERINARIO OFICIALES
ASIGNADOS A LOS ESTABLECIMIENTOS**

Frecuencia cada tres Meses

Fecha: _____

Est. No. _____

Pag.1

	PUNTOS A EVALUAR	CONFORME	NO CONFORME	OBSERVACIONES
1	Aplicación de las Leyes, Reglamentos y Procedimientos			
2	Seguimiento de las NO CONFORMIDADES			
3	Aplicación del programa de Residuos			
4	Ejecución del programa de Salmonella			
5	Envío de Informes a la Autoridad Competente			
6	Verificación de trato Humanitario a los animales			
7	Control de los Materiales Específicos de Riesgo.			
8	Supervisión de los embarques de carne para la exportación.			
9	Verificación de los Programas de E. Coli, E. Coli 0157 H: 7, N60 y NO STECs			
10	Resguardo de Certificados, Marcas y Sellos.			

Jefe del Servicio de Inspección de Carnes IPSA.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES
EVALUACIÓN A MÉDICOS VETERINARIO OFICIALES
ASIGNADOS A LOS ESTABLECIMIENTOS

Frecuencia cada tres Meses

Fecha: _____

Est. No. _____

Pag.2

	PUNTOS A EVALUAR	CONFORME	NO CONFORME	OBSERVACIONES
11	Emisión de Certificados Oficiales y traslado de Carne.			
12	Control y Vigilancia de los Certificados de Salud del Personal.			
13	Asesoramiento e Inspección de los Insp. Auxiliares Oficiales en el desempeño de sus funciones.			
14	Verificación de Pre-Operacional y Operacional.			
15	Verificación Ante-Mortem y Post-Mortem.			
16	Verificación de los Puntos Críticos de Control.			
17	Manejo de los Productos Retenidos y Condenados.			
18	Reinspección de Carne Deshuesada.			
19	Aplicación de las Nuevas Directrices y avisos del FSIS.			
20	Resguardo y Envío de Muestras.			

Jefe del Servicio de Inspección de Carnes IPSA.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

IPSA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CARNES

INSPECCIÓN A LAS ÁREAS DE VENTA LOCAL Y BODEGAS DE VENTA LOCAL

Fecha: _____

Est. Nº: _____

Área	hora	No conformidad	Firma de Jefe de Área

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Edilarte!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

**INSTRUCTIVO PARA SUPERVISIÓN EN
ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS,
SECCION INOCUIDAD CARNE**

SIC-DÍA-IPSA



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos Adelante!
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

Tabla de contenido

1. Introducción	183
2. Propósito del procedimiento	183
3. Alcance	184
4. Definiciones	184
5. Responsabilidades	184
5.1. Frecuencia de supervisión	184
6. Procedimiento	184
6.1. DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	184
7. Referencias	186
8. Anexo	187



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2016
Vamos a ganar
EN BUENA
ESPERANZA,
EN VICTORIAS!

1. Introducción

El Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria a través de la Dirección de Inocuidad agroalimentaria es el encargado de vigilar que los establecimientos que faenan y procesan carne bovina y otras especies o que elaboran alimentos de origen animal cumplan con los programas de Inocuidad e Inspección. Para mantener el nivel de supervisión adecuado la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria a través de su personal deberá ejecutar inspecciones a los sistemas de inocuidad de dichos establecimientos, para ello se guiará por una serie de lineamientos básicos, los que se detallan en el formato abajo descrito.

2. Propósito del instructivo

El propósito de este documento es establecer y describir las actividades para realizar una supervisión efectiva en los establecimientos que sacrifican y procesan carne bovina y otras especies para consumo nacional y exportación y que se encuentran bajo la responsabilidad de la Sección Inocuidad de Carne del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA) de la República de Nicaragua.



3. Alcance

El procedimiento aplica a todos los establecimientos que faenan y procesan productos cárnicos de bovino y otras especies para la exportación y consumo nacional.

4. Definiciones

Autoridad competente: La autoridad oficial designada por el Gobierno para efectuar el control de la higiene de la carne, incluido la formulación y cumplimiento de las normas.

5. Responsabilidades

Del Responsable y Sub-Responsable de la Sección Inocuidad de Carne de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA): Hacer cumplir con el presente instructivo.

5.1. Frecuencia de supervisión.

Mínimo una supervisión mensual por Establecimiento.

6. Procedimiento

6.1. DESCRIPCION DE ACTIVIDAD

- Revisión de estructuras, instalaciones y equipos del establecimiento.
- Revisión y cumplimiento con los procedimientos de inspección Ante-mortem y post-mortem.



- Revisión y constatación de la desnaturalización o destrucción de productos no aptos para el consumo humano.
- Verificación y cumplimiento de las actividades de los programas de control de residuos químicos y microbiológicos.
- Revisión y cumplimiento del manejo y sacrificio humanitario de los animales (Bienestar animal).
- Verificación, control y cumplimiento del resguardo de certificados oficiales, marcas oficiales, sellos de seguridad y otros documentos oficiales.
- Verificación, control y manejo de los materiales específicos de riesgo referidos a la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).
- Verificación y cumplimiento de los programas HACCP, SSOP y BPM.
- Seguimiento, cumplimiento e implementación de acciones correctivas a las no conformidades encontradas.
- Verificación y cumplimiento con los programas de retiro de productos cárnicos.



- Verificación, revisión y aplicación de nuevos Avisos y Directrices.
- Verificación de las condiciones y manejo de los productos cárnicos en las bodegas de productos terminados.

7. Referencias

- Reglamento de inspección sanitaria de la carne para establecimientos autorizados de la República de Nicaragua.
- Manuales de procedimientos del Servicio de inspección de carne de la República de Nicaragua.
- Ley básica de Salud Animal y de Sanidad Vegetal y su Reglamento 291.
- Acuerdo Ministerial No.11 2011 sobre la prevención de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).
- Norma técnica obligatoria nicaragüense denominada NTON 11 026 (trazabilidad).
- Legislaciones, Directrices y avisos de otros países o mercados referidos a la importación de carne.
- Acuerdo Ministerial 026-2009 sobre el Cólera Porcina



- Ley 862: Ley creadora del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria IPSA.
- Norma Técnica obligatoria Nicaragüense de bienestar animal NTON 11 027-11.
- Buenas Prácticas para alimentos no procesados RTCA 67.06.55:09.
- Criterios Microbiológicos para alimentos no procesados 67.04.50:08.
- Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense límites máximos de residuos medicamentos veterinarios NTON 03 087-09.
- Norma de calidad de las aguas para consumo humano 65-94 (CAPRE).
- Resolución Administrativa No. 018-2015 (ETHION).

8. Anexo

- Registro de las supervisiones realizadas.



INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SECCIÓN INOCUIDAD DE CARNES

INSPECCIÓN DE CANALES PREVIO AL DESHUESE
5 Canales cada 100 canales deshuesadas

Fecha del deshuese: _____

Nº. de Est.: _____

No. de Canal	Hora	Area de la canal	Pelos	Estiércol	Ingesta	Coágulos	Traumas	Manchas	Decoloración	Fuera de condición	Lesiones	MER	Materiales extraños
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											
		Delantero											
		Trasero											

Observaciones: _____

Médico Veterinario Oficial

Inspector Auxiliar Oficial

DOCUMENTACION PARA INSPECCION DE ORIGEN EE.UU.

I LEYES, NORMAS Y LEGISLACIONES .

1. Ley 862, ley creadora del IPSA.
2. Ley 291, ley básica de salud animal y sanidad vegetal
3. Reglamento de inspección de carne
4. Manual de procedimientos
5. RTCA: 67.06.55:09 - Buenas prácticas de higiene para
alimentos no procesados
67.04.50:08 - Criterios Microbiológicos
67.01.33:06 - Embutidos
6. Codex Alimentario
7. Norma CAPRE
8. NTON 11 026 - 10 Trazabilidad
9. NTON 11 027 - 11 Bienestar animal
10. Ley N° 11 - 2011 EEB
11. Acuerdo ministerial 016 - 2012 Sobre Avermectinas
004 - 2013 Sobre Avermectinas
12. Resolución Administrativa N° 018 - 2015 Ethion

II DIRECTIVAS Y AVISOS DEL FSIS

II.I SRM Y EEB

1. 01-07
2. 4-04
3. 5-04
4. 7-04
5. 9-04
6. 10-04
7. 19-06
8. 28-04
9. 40-04
10. 76-06
11. 81-06
12. 86-06

II.II E.COLI O 157:H7

1. 10,010.1
2. 10,010.2
3. 10,010.3
4. 05-09
5. 17-07
6. 18-07
7. 30-12
8. 62-07
9. 63-06
10. 63-12
11. 64-07
12. 64-67
13. 65-07
14. 66-07

II.III DIRECTIVAS Y AVISOS VARIOS

1. 08-18 (Salmonella)
2. 5000.3 Identificación y segregación de productos
3. 5000.4 Desarrollo de la revisión sanitaria pre-operacional en productos crudos y listos para comer

4. 6100.1 Inspección ante morten del ganado
5. 6100.2 Inspección post morten del ganado
6. 6100.4 Instrucciones relacionadas con la verificación de materiales específicos de riesgo

7. 6330.1 Aspersión de canales en cámaras de enfriamiento

8. 6410.1

9. 6420.2 Verificación de procedimientos para control de materia fecal, ingesta y leche en operaciones de matadero

10. 6700.1 Conservación en agua de productos crudos - en bovino y aves

11. 6810.1 Etiquetado de productos bovinos y de aves
12. 6810.2 Marca de canales y productos cárnicos
13. 6900.1 Manejo humanitario de ganado enfermo
14. 6900.2 Manejo y sacrificio humanitario de ganado enfermo.

15. 7221.1 Etiquetado