

DOF: 16/04/2015

ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Generales para la autorización, operación y, en su caso, reconocimiento de los establecimientos para inspección y verificación de mercancías reguladas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, en operaciones de Comercio Exterior.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

ENRIQUE MARTÍNEZ Y MARTÍNEZ, Secretario de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 35, fracciones IV y XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 6, Fracciones I, II, V, XII, XIX, XXIII y LXXI, 37, 38 fracciones I, II y último párrafo, 40, 41, 47, 48 y 105, fracciones VIII y XII, 127 fracciones II y VII de la Ley Federal de Sanidad Animal; 33, 36, 55, 196, 201 y 202 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal; 7, fracciones XV, XVIII, XXIX y XLI y 58, de la Ley Federal de Sanidad Vegetal; 2 fracción XIII, 8, fracción III, 103, primer párrafo y 131, último párrafo de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables; y 1, 2, párrafo primero, letra D, fracción VII y octavo transitorio del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, vigente; en correlación con el artículo 49, fracciones II, X y XX del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF), el 10 de julio de 2001, y

CONSIDERANDO

Que es facultad de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, regular las características, condiciones, procedimientos y especificaciones sanitarias y de buenas prácticas, que deberán reunir y conforme a las cuales deberán operar los diferentes tipos de establecimientos y servicios regulados por la Secretaría; así como regular, controlar y, en su caso autorizar la instalación y operación de los diferentes establecimientos.

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, establece como uno de sus objetivos el construir un sector agropecuario y pesquero productivo que garantice la seguridad alimentaria del país; para tal efecto, establece como estrategias, el de promover mayor certidumbre en la actividad agroalimentaria mediante mecanismos de administración de riesgos y la modernización del marco normativo e institucional para impulsar un sector agroalimentario productivo y competitivo; por lo que el gobierno desarrollará diversas acciones entre las que se encuentran desregular, reorientar y simplificar el marco normativo del sector agroalimentario, así como priorizar y fortalecer la sanidad e inocuidad agroalimentaria para proteger la salud de la población, y la calidad de los productos para elevar la competitividad del sector; con lo que se busca construir un sector agropecuario y pesquero productivo que garantice la seguridad alimentaria del país.

Que el Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Alimentario 2013-2018, establece entre sus objetivos el proporcionar mayor certidumbre en la actividad agroalimentaria mediante mecanismos de administración de riesgos; para tal efecto, como una de sus estrategias prevé el fortalecimiento de la sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria para proteger la salud de la población y elevar la competitividad del sector; a través de la modernización de infraestructura y los mecanismos de inspección; el reforzamiento de vigilancia fitozoosanitaria; la modernización de la Red de Laboratorios; mejoras en las campañas fitozoosanitarias; la promoción de oferta de alimentos inocuos y de calidad mediante sistemas de reducción de riesgos, buenas prácticas y producción orgánica; la consolidación de desarrollo, monitoreo y vigilancia de nuevas alternativas como la producción orgánica y la utilización de organismos benéficos; el fomento del comercio internacional mediante actualización de la normativa, eliminando barreras fitozoosanitarias y certificados de exportación; así como mejorar las regulaciones de sanidad e inocuidad. Asimismo dentro del objetivo de impulsar la productividad en el sector agroalimentario mediante inversión en capital físico, humano y tecnológico que garantice la seguridad alimentaria; instaura diversas líneas de acción entre las que destacan, el disminuir la merma de alimentos mediante la inversión en infraestructura y equipamiento postcosecha, transporte y almacenamiento; incentivar inversiones públicas y privadas para incrementar la capacidad de manejo de perecederos en puertos y centros logísticos estratégicos; así como la conformación la Red Nacional de Logística Agroalimentaria que coordine políticas e inversiones en infraestructura y sistemas de información; a fin de promover la competitividad logística para minimizar las pérdidas postcosecha de alimentos.

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-058-ZOO-1999, "Especificaciones para las instalaciones y operación de los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria" quedó obsoleta, pues fue emitida con fundamento en la Ley Federal de Sanidad publicada en el DOF el 18 de junio de 1993, misma que fue abrogada por la diversa del 25 de julio de 2007, y ésta contempla nuevos requisitos para la autorización y operación de establecimientos para inspección y verificación de mercancías reguladas por la Secretaría,

por lo que ha sido cancelada.

Que la situación sanitaria actual requiere de la emisión de disposiciones de sanidad que permitan mejorar el estatus sanitario en el territorio nacional, siendo necesaria la emisión de un documento flexible que permita establecer las características, condiciones, procedimientos y especificaciones sanitarias y de buenas prácticas que deben cumplir los establecimientos.

Que es imperioso contar con la infraestructura autorizada que cumpla con las instalaciones, materiales y equipos necesarios, para realizar la inspección de las mercancías de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero; con el fin de asegurar el nivel de protección sanitaria del país y minimizar el riesgo de introducción de enfermedades y plagas que afecten a la salud pública y la sanidad.

Que a través de la publicación de los instrumentos que constituyan actos administrativos de carácter general, se promueve la transparencia y acceso a la información gubernamental a todos los particulares; transparentando la gestión pública y dotando de certeza jurídica a los particulares; por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

**ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA
AUTORIZACIÓN, OPERACIÓN, Y EN SU CASO, RECONOCIMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PARA INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MERCANCÍAS REGULADAS POR LA SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN, A TRAVÉS DEL
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, EN
OPERACIONES DE COMERCIO EXTERIOR**

TÍTULO I

CAPÍTULO ÚNICO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente Acuerdo es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto regular la autorización, instalación, operación y verificación, y en su caso, el reconocimiento, conforme a los cuales funcionarán los establecimientos dedicados a la inspección y verificación de mercancías reguladas por la Secretaría para importación, exportación y tránsito internacional; y los criterios generales para el ejercicio de dicha autorización o reconocimiento.

Artículo 2. La aplicación y vigilancia de las disposiciones del presente Acuerdo corresponden a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través de su órgano administrativo desconcentrado denominado Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Artículo 3. El SENASICA a través de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF), podrá autorizar los siguientes tipos de establecimientos ubicados en territorio nacional:

Punto de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación;

Punto de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal, y

Estaciones Cuarentenarias para exportación y para importación cuando el SENASICA así lo determine.

Asimismo, el SENASICA, a través de la DGIF, podrá reconocer Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Animales Ubicados en el Extranjero, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Acuerdo.

Artículo 4. Los establecimientos mencionados en el artículo 3, a los que el SENASICA emita autorización, tendrán por objeto brindar los servicios de maniobra de cargamentos y en su caso el almacenamiento de las mercancías reguladas por la Secretaría para importación y exportación, para el caso de la fracción III del artículo anterior también podrán brindar los servicios de estancia, cuarentena, lavado y desinfección de jaulas y aplicación de tratamientos, así como los que determine la Secretaría para el cumplimiento de la inspección y certificación de mercancías o la mitigación de riesgos zoonosarios, fitosanitarios y acuícolas, mediante la autorización correspondiente.

Artículo 5. El SENASICA podrá autorizar o reconocer a los establecimientos para inspeccionar las siguientes mercancías:

En los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación: Productos o subproductos de origen animal refrigerados o congelados, secos empacados, secos a granel y maquinaria agrícola usada; productos o subproductos de origen acuícola refrigerados o congelados, secos empacados, secos a granel y peces de ornato;

En los Puntos de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal: Vegetales, productos o subproductos vegetales refrigerados o congelados, secos empacados, secos a granel, y maquinaria usada en actividades agrícolas.

Estaciones Cuarentenarias para exportación o importación: ganado y otros animales.

En los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Animales Ubicados en el Extranjero: ganado y otros animales.

Artículo 6. Son sujetos obligados al cumplimiento de este Acuerdo, las personas físicas o morales interesadas en obtener la autorización o el reconocimiento para instalar y operar alguno de los establecimientos contemplados en el presente Acuerdo; así como aquellos que cuenten con la autorización o reconocimiento correspondiente.

Artículo 7. Para los efectos del presente Acuerdo, además de las establecidas en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, Ley Federal de Sanidad Vegetal y la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, se establecen las siguientes definiciones y abreviaturas:

Autorización: Acto administrativo mediante el cual la Secretaría previo procedimiento, faculta a una persona física o moral, para operar el o los establecimientos señalados en las fracciones I, II y III del artículo 3 del presente acuerdo.

Cancelación: Resolución administrativa en la que la autoridad competente deja sin efecto la autorización otorgada, por haberse comprobado alguna de las causales establecidas en el presente Acuerdo o en la normativa aplicable.

DGIF: Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria, del SENASICA.

OISA's: Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria, dependientes de la DGIF

Punto de entrada: Aeropuerto, Puerto Marítimo o Punto Fronterizo y Terminales Ferroviarias, oficialmente reconocidos para la importación o ingreso a territorio nacional de mercancías reguladas por la Secretaría

Reconocimiento: Acto por medio del cual la Secretaría evalúa y valida la capacidad técnica de un establecimiento ubicado en territorio extranjero, para constatar el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes aplicables.

Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; Órgano Administrativo Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Suspensión: Medida de seguridad, temporal, dictada por la DGIF, por la que se interrumpe el uso y servicio derivado de la autorización otorgada, cuando se compruebe alguna de las causales previstas en el presente Acuerdo o en la normativa aplicable.

TÍTULO II

DE LA AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN TERRITORIO NACIONAL Y RECONOCIMIENTO DE LOS UBICADOS EN EL EXTRANJERO

CAPÍTULO I

CRITERIOS PARA LA AUTORIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO

Artículo 8. La vigencia de las autorizaciones de los establecimientos enunciados en las fracciones I y II del artículo tercero, será de dos años; y de la fracción III será de cinco años.

El reconocimiento de los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Animales Ubicados en el Extranjero, será de dos años.

Artículo 9. Los criterios que la Secretaría tomará en cuenta para el otorgamiento de las autorizaciones y en su caso, el reconocimiento a establecimientos en el extranjero, serán:

Ubicación geográfica;

Necesidad operativa;

Flujo de mercancías reguladas;

Proyecto de infraestructura y equipo;

Disponibilidad de personal oficial, y

Estrategia en materia sanitaria y de inocuidad.

Artículo 10. El SENASICA publicará en su página oficial, en el dominio www.senasica.gob.mx, el listado de los establecimientos y la materia en que están autorizados o reconocidos.

Así mismo dará aviso de los establecimientos que hayan sido suspendidos, cancelados o dejen de operar.

Artículo 11. Cuando así lo determine necesario, el SENASICA, a través de la DGIF, publicará en su página oficial y en las OISA's convocatoria pública para instalar, operar y autorizar o en su caso reconocer alguno de los establecimientos previstos en el artículo 3 del presente Acuerdo, la cual contendrá como mínimo, los siguientes datos:

Objeto de la convocatoria;

Tipo de establecimiento requerido;

Descripción general y ubicación donde se detecta la necesidad de instalar y operar uno o varios establecimientos;

Argumentos fundamentales del estudio de las necesidades y conclusión expresa de la necesidad de instalar y operar algún establecimiento;

Mercancías que se autorizarán inspeccionar;

Plazo máximo para la edificación y equipamiento del punto;

Datos y requisitos que deberán cubrir los interesados;

- Las características, especificaciones y requisitos técnicos particulares para cada instalación, adicionales a las establecidas en el presente instrumento, de acuerdo a la necesidad operativa, el flujo de mercancías reguladas, la infraestructura existente y la disponibilidad de personal oficial.

Descripción del proyecto ejecutivo;

Número de autorizaciones a otorgar;

Monto de las contribuciones que señale la legislación aplicable;

Plazos para la recepción de solicitudes;

- Vigencia de la autorización a otorgar, y
- Vigencia de la convocatoria.

El SENASICA evaluará las solicitudes recibidas derivadas de la convocatoria, y resolverá a favor de la que cumpla con lo establecido en ésta y con la información contenida en el presente Artículo. En caso de que más de dos solicitudes cumplan con lo establecido por el SENASICA, se resolverá conforme a lo establecido en el Artículo 9.

Artículo 12. Las personas físicas o morales interesadas en operar alguno de los establecimientos previstos en el artículo 3 del presente Acuerdo, o que cuenten con una autorización próxima a vencerse, y quieran obtener una nueva; asimismo la autoridad competente del país de origen interesada en que el SENASICA reconozca un Punto de Verificación e Inspección Zoosanitaria para animales ubicados en el extranjero, autorizado, avalado o reconocido por ésta; deberán ajustarse a lo siguiente:

Presentar en las oficinas centrales de la DGIF la solicitud en escrito libre, acompañada de la documentación prevista en el presente Acuerdo y, en su caso, en la convocatoria que para tal efecto se emita.

Dentro de los 10 días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud, la DGIF podrá prevenir al promovente la entrega de documentos o información en caso de que los proporcionados se encuentren incompletos o no reúna los requisitos. La DGIF notificará al particular la omisión, por escrito y por una sola vez; contando éste con un plazo de 10 días hábiles posteriores a la notificación para subsanar su solicitud y, en caso de no hacerlo, la Secretaría desechará el trámite;

Para el caso de Punto de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Animales Ubicados en el Extranjero, en el escrito libre deberán señalarse los datos del establecimiento del cual solicite el reconocimiento, acompañado de la documentación con la que se acredite el cumplimiento de las especificaciones de infraestructura, equipo y material, establecidas en el Anexo 1 del presente Acuerdo.

Las personas físicas o morales que ya cuenten con autorización, deberán presentar el escrito al que se refiere el primer párrafo de esta fracción en un plazo no menor a 90 días hábiles anteriores al vencimiento de la vigencia de la autorización con la que cuentan, solicitando se realice la visita de verificación a la edificación y equipamiento del establecimiento que se pretende autorizar, adjuntando a éste el comprobante de pago de las contribuciones correspondientes (excepto para el caso de Estaciones Cuarentenarias) y carta bajo protesta de decir verdad, en la que se manifieste que las condiciones de infraestructura y equipo que dieron origen a la resolución de autorización vigente, no han sufrido modificación; así como los cambios a la constitución o representación del autorizado.

En los casos de las solicitudes de autorización que se presenten por primera vez, cuando aplique, deberá

incluir como requisito, en escrito libre, el procedimiento para el retiro de las excretas y su destino, incluyendo un registro en el que se indique la cantidad retirada y periodo; así como comprobante de pago de aprovechamiento correspondiente al trámite de autorización, excepto para el caso de Estaciones Cuarentenarias; por lo que en un plazo de 15 días hábiles, contados a partir de que haya transcurrido el plazo para prevenir sin que se haya requerido información o del vencimiento del plazo de 10 días que en su caso se haya otorgado para subsanar la solicitud, la DGIF analizará la documentación y en caso de cumplir a cabalidad con los requisitos señalados en la convocatoria, podrá emitir acuerdo admisorio en el que, entre otras cosas, se mencionará la viabilidad para el inicio de construcción de la instalación, o bien oficio de rechazo por no cumplir con algún requisito, lo cual notificará al particular.

Una vez concluido el plazo establecido en el párrafo anterior el SENASICA realizará la visita de verificación del establecimiento que se pretende autorizar respecto a la edificación equipamiento y procedimiento señalado en el párrafo anterior.

La DGIF dentro de los 10 días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud, emitirá un oficio mediante el cual ordene realizar la visita de verificación; y notificará por escrito al particular en un plazo no mayor a 10 días hábiles, el mismo. La diligencia deberá realizarse dentro de los 15 días hábiles siguientes a la emisión de la notificación de la orden de visita.

Una vez realizada la visita de verificación, en caso de no cumplir con las especificaciones de infraestructura, equipo y materiales correspondientes, la DGIF en un plazo no mayor a 10 días hábiles contados a partir del día siguiente a la fecha en que se realizó la visita, emitirá dictamen en el que podrá prevenir al interesado por escrito y por una sola ocasión, indicándole las omisiones o inconsistencias detectadas y los plazos para subsanarlas, dicho plazo será como máximo de 90 días hábiles para corregir las fallas, y podrá prorrogarse en caso de ser justificado.

Concluido el plazo otorgado para solventar las observaciones, o antes, si ya han sido cumplidas, se notificará a la DGIF misma que dentro de los 10 días hábiles siguientes emitirá oficio mediante el cual ordene realizar la visita de verificación, mismo que deberá notificar para verificar el cumplimiento de las observaciones y omisiones señaladas y, notificará por escrito al particular en un plazo no mayor a 10 días hábiles. La diligencia deberá realizarse dentro de los 15 días hábiles siguientes a la emisión de la orden de visita.

En un plazo de 10 días hábiles, contados a partir de que se haya realizado la visita de verificación, la DGIF, con base en el análisis de las constancias y actuaciones que integren el expediente, emitirá la resolución correspondiente.

Artículo 13. En los casos en que los interesados no cumplan con los términos y plazos establecidos en el artículo anterior, se desechará el trámite correspondiente.

Artículo 14. La solicitud que se presente con el objeto de que el SENASICA autorice la instalación y operación de los establecimientos previstos en las fracciones I, II y III del artículo 3; además de los requisitos establecidos en el presente Acuerdo y en la convocatoria correspondiente deberá contener:

Domicilio para oír y recibir notificaciones ubicado en los Estados Unidos Mexicanos;

Fecha;

Nombre, Razón social o Denominación Social;

Domicilio fiscal de la empresa;

Nombre del representante legal;

Número telefónico nacional del representante legal o del encargado de la empresa;

Correo electrónico para recibir y oír notificaciones;

Domicilio completo en el que se ubican las instalaciones;

Tipo de mercancías a inspeccionar;

Número de puertas que solicita sean autorizadas, para el caso de las fracciones I y II del artículo 3, y

Firma del petitionerio.

A la solicitud se deberá adjuntar los siguientes documentos:

Currículum vitae o historial empresarial en caso de personas morales en relación a las actividades que van a desarrollar;

Justificación sustentada, la cual incorpore los principales motivos que originan la solicitud tanto comercial, operativa, técnica, etc., para instalar el establecimiento;

Comprobante de domicilio;

Plano y croquis de la ubicación de las instalaciones;

En caso de ubicarse en un recinto fiscal o fiscalizado, deberá presentar la anuencia de la autoridad o autoridades competentes, en original o copia certificada;

Documento que acredite el legal uso y goce del inmueble;

Identificación oficial del interesado o de su representante legal; y en caso de ser una persona moral, original o copia certificada de la documentación que acredite su legal existencia y la personalidad del representante legal, en términos de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo;

- Relación de infraestructura, materiales, equipo y servicios básicos con los que cuenta o se dispondrá, y

Capacidad técnica instalada para otorgar el servicio de inspección correspondiente.

Artículo 15. El SENASICA podrá autorizar en un mismo domicilio más de un tipo de establecimientos de los citados en las fracciones I y II del artículo 3, a nombre de una sola persona física o moral, siempre que el establecimiento garantice que durante la inspección de mercancías para consumo humano y para consumo en animales no serán mezcladas.

Artículo 16. El SENASICA otorgará el reconocimiento de Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Animales Ubicados en el Extranjero, con base a la infraestructura, equipo y materiales que por especie animal cumplan con los requisitos establecidos en el presente Acuerdo. La autoridad del país de origen deberá notificar por escrito al SENASICA por conducto de la DGIF, sobre cualquier situación que modifique las condiciones de infraestructura, equipo y materiales que dieron origen al reconocimiento del punto; así como cualquier situación que modifique la propiedad, uso legal del establecimiento reconocido o su operación como Punto de Verificación e Inspección Zoosanitaria.

Artículo 17. Lo no previsto en el presente Acuerdo, se sujetará a lo dispuesto en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

CAPÍTULO II

DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA

Artículo 18. Para obtener la autorización para instalar y operar alguno de los establecimientos previstos en las fracciones I, II y III del artículo 3 del presente Acuerdo, el interesado deberá cumplir, además de lo señalado en los artículos 11, 12 y 14, con los siguientes requisitos:

Designar en la localidad a un responsable de la operación del establecimiento, durante el horario del servicio de inspección que realice el personal oficial;

Contar con la infraestructura y equipo, según el tipo de establecimiento y las especificaciones establecidas en el Anexo 1, las cuales deberán conservarse en buen estado, limpias, funcionales y en las cantidades necesarias para la atención de los flujos;

El SENASICA podrá aceptar infraestructura y equipos equivalentes a los descritos en el Anexo 1, siempre que sus especificaciones garanticen la contención de los riesgos zoonosológicos, fitosanitarios, acuícolas y pesqueros;

Deberá acreditar la capacidad técnica del personal que laborará en el Punto, presentando constancias de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y Bienestar Animal, según corresponda, y

Contar con circuito cerrado de televisión en las áreas autorizadas, presentando copia del contrato con la empresa que les brinde el servicio, asimismo deberá indicar el portal y la contraseña de acceso para monitorearlo en tiempo real, debiendo mantener disponibles las grabaciones cuando menos de 30 días naturales, del horario del servicio de inspección del personal oficial.

Para el caso de los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Animales Ubicados en el extranjero, deberán cumplir con la fracción I y II de este artículo.

TÍTULO III

CAPÍTULO ÚNICO

DE LA OPERACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

AUTORIZADOS Y RECONOCIDOS

Artículo 19. Los establecimientos deberán cumplir todas y cada una de las condiciones generales y específicas de la resolución respectiva, así como las que establezcan las disposiciones legales aplicables o que determinen las autoridades sanitarias para cada tipo de establecimiento. Así como operar únicamente con base en la capacidad instalada que les haya sido autorizada o reconocida, la cual será

determinada con base en el área del establecimiento, el tipo de mercancía que inspecciona, cantidad de equipo de inspección, personal de apoyo, así como aquellos elementos que sean necesarios para la determinación de la misma. Los principios generales que deberán observar en la ejecución de sus actividades los establecimientos autorizados o reconocidos, previstos en el presente Acuerdo, son:

Competencia técnica;

Confiabilidad;

Eficiencia en el servicio;

Imparcialidad;

Profesionalismo y capacitación;

Transparencia y consistencia, y

Ética, honradez y legalidad.

Artículo 20. Los horarios, tarifas y demás información referente al servicio que se brinde, deberá colocarse en un lugar visible para los usuarios en el acceso al establecimiento.

Artículo 21. Durante la vigencia de la autorización o reconocimiento, la infraestructura, equipo y materiales, deberán ser funcionales, limpios, mantenerse en buenas condiciones y contar con la cantidad necesaria de equipo, recursos humanos y materiales para atender la necesidad operativa de cada establecimiento; proporcionar únicamente los servicios que hayan sido expresamente autorizados en la resolución correspondiente; así como, otorgar todas las facilidades para que el personal del SENASICA, tenga acceso permanente al sistema de circuito cerrado; el SENASICA hará el manejo de la información en términos de la legislación aplicable, estableciendo en sus guías operativas el funcionario que podrá solicitar dicha información.

Los propietarios o representantes legales, de acuerdo al tipo de solicitud, deberán anexar a su escrito la documentación establecida en las fracciones correspondientes del artículo 14 del presente Acuerdo, como se indica a continuación:

Cambio y ampliación de las mercancías para inspección: fracciones IV, VIII y IX;

Ampliación de las instalaciones: fracciones II, IV, VIII y IX;

Cambio de representante legal: original o copia certificada del poder notariado;

Cambio de domicilio: fracciones III, IV, V, VI, VIII y IX;

Cambio de médico veterinario responsable autorizado: autorización de la persona física como órgano de coadyuvancia y contrato de trabajo celebrado con el representante o propietario, y

Cambio de constitución de la persona moral o de la denominación o razón social: original o copia certificada de la escritura constitutiva y de la protocolización de la asamblea correspondiente.

Artículo 22. El SENASICA establecerá un programa permanente de verificación a los establecimientos que cuenten con una autorización o reconocimiento, que permita verificar el cumplimiento al presente Acuerdo, y la consecuente permanencia, suspensión o cancelación de los establecimientos previstos en el presente Acuerdo.

Artículo 23. La persona autorizada para instalar y operar alguno de los establecimientos previstos conforme al presente Acuerdo, deberá:

Llevar un registro mensual de los servicios otorgados, el cual podrá ser constatado por la Secretaría en el momento que lleve a cabo la verificación.

Otorgar las facilidades necesarias para realizar las visitas de verificación por parte del personal oficial del SENASICA.

Proporcionar los servicios de inspección de mercancías a las que se refiere su autorización, a cualquier persona que lo solicite, sin distinción ni restricción alguna. Custodiar y resguardar la integridad de las muestras que se tomen a las mercancías.

Coadyuvar en la implementación de las medidas sanitarias que emita el SENASICA, para el manejo, mitigación o eliminación de un riesgo sanitario evidente.

Contar con un Manual de operación del Punto, el cual detalle las actividades que realiza el personal del punto, para brindar los servicios de recepción de embarques, carga, descarga de mercancías y otros que puedan originarse de la autorización, deberá incluir las actividades y los responsables de cada una de ella.

Programa de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.

Control de desechos.

- Control de plagas y malezas, cuando aplique.

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

Artículo 24. La persona a la que se le otorgó la autorización o reconocimiento en términos del presente Acuerdo, deberá contar con lo siguiente:

Manual de operación del Punto, el cual detalle las actividades que realiza el personal del punto, para brindar los servicios de recepción de embarques, carga, descarga de mercancías y otros que puedan originarse de la autorización, deberá incluir las actividades y los responsables de cada una de ella.

Póliza de seguro emitida por una empresa legalmente constituida, que cubra durante el periodo de su vigencia la protección contra los riesgos a los que estén expuestas las mercancías, el personal oficial, usuarios y terceros que operen en las instalaciones de la misma, mientras desempeñen sus funciones.

Otorgar las facilidades necesarias para realizar las visitas de verificación por parte del personal oficial del SENASICA.

Proporcionar los servicios de inspección de mercancías a las que se refiere su autorización, a cualquier persona que lo solicite, sin distinción ni restricción alguna.

Denunciar ante el SENASICA cualquier irregularidad o hecho ilícito que se suscite en sus instalaciones, por terceras personas o por el personal oficial.

Programa de mantenimiento, limpieza, y desinfección de las instalaciones y equipos.

Programa de control de plagas y malezas.

- Control de desechos.

TÍTULO IV

DE LOS SERVICIOS OFICIALES DE INSPECCIÓN, VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN

CAPÍTULO ÚNICO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 25. Las actividades que realizará el personal oficial de la DGIF en los establecimientos autorizados o reconocidos objeto de este acuerdo, serán las concernientes a la verificación, inspección y certificación del cumplimiento de las disposiciones legales aplicables, de las mercancías reguladas por la Secretaría, en materia de importación y exportación.

Asimismo, a través del personal oficial de las OISA's se verificará el cumplimiento del presente Acuerdo por parte del establecimiento autorizado o reconocido, con objeto de que mantengan las mismas condiciones de las instalaciones, equipos y materiales en que fueron autorizados o reconocidos, durante la vigencia de su autorización. En caso de incumplimientos, personal oficial de las OISA's deberá comunicarlos a la DGIF. Lo anterior sin perjuicio de las visitas de verificación que se ordenen.

Artículo 26. El SENASICA ordenará o podrá realizar acciones y medidas de prevención y en su caso contención de riesgos, ante la evidencia de un riesgo zoonosario, fitosanitario, acuícola o pesquero, las cuales de forma enunciativa mas no limitativa podrán consistir en:

Retener, aislar, disponer o destruir mercancías reguladas, cuando sean portadoras o puedan diseminar plagas y/o enfermedades de los animales, vegetales, recursos acuícolas o pesqueros, así como sus productos y subproductos.

Aplicar tratamientos cuarentenarios.

Controlar las mercancías reguladas que representen un riesgo.

TÍTULO V

DE LAS VISITAS DE VERIFICACIÓN, DE LAS CAUSALES DE SUSPENSIÓN Y CANCELACIÓN

CAPÍTULO I

DE LAS VISITAS DE VERIFICACIÓN

Artículo 27. La Secretaría a través del SENASICA comprobará el cumplimiento del presente Acuerdo y las disposiciones legales aplicables; a través de visitas de verificación, de conformidad con la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

Artículo 28. Si derivado de la visita de verificación se detecta algún incumplimiento al presente Acuerdo, o a las disposiciones legales aplicables, que constituya un riesgo para la operación sanitaria o que impacte directamente en la calidad de las mercancías, podrá ordenar la aplicación de las medidas

sanitarias para mitigar el riesgo.

El interesado contará con un plazo máximo de noventa días hábiles, contados a partir de la fecha de notificación que ordene la suspensión provisional, para solventar las observaciones derivadas de la visita de verificación y notificar a la Secretaría de su cumplimiento.

Artículo 29. Si derivado de la visita de verificación se detecta un desgaste, fatiga o anomalía en el equipo, mobiliario e infraestructura, proveniente del uso cotidiano, pero que no constituyan un riesgo para la operación sanitaria, de inocuidad, se notificará por escrito al interesado las acciones correctivas de mantenimiento, sin que implique la suspensión del servicio de verificación e inspección, quien contará con plazo no mayor de quince días hábiles, contados a partir de la fecha de notificación, a fin de que solvente las observaciones correspondientes.

Artículo 30. Si el interesado no subsanara las irregularidades detectadas en la visita de verificación en el término legal concedido, se procederá de conformidad con la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

CAPÍTULO II

DE LA SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA AUTORIZACIÓN O DEL RECONOCIMIENTO

Artículo 31. Cuando se detecte algún riesgo sanitario o de inocuidad que impida la adecuada operación del servicio de verificación e inspección que se presta en las instalaciones a que se refiere el presente Acuerdo, se podrá ordenar la suspensión temporal del servicio de verificación e inspección.

Artículo 32. Serán causas de suspensión temporal del servicio de verificación e inspección, cuando se incumpla con cualquiera de las obligaciones establecidas en este Acuerdo.

En el acto en que ordene la suspensión, la DGIF fundamentará y motivará la causa de la medida, determinando el plazo que durará la suspensión, dentro del cual el autorizado o reconocido deberá subsanar las observaciones realizadas; una vez subsanadas, el SENASICA podrá realizar la visita de verificación, a fin de que se determine si efectivamente se han corregido los defectos, en cuyo caso, se emitirá el oficio que ordene el término de la medida.

Una vez transcurrido el plazo de la suspensión, sin que se haya subsanado la omisión que impide el correcto funcionamiento del establecimiento, se iniciará el procedimiento para la cancelación de la autorización, manteniéndose la suspensión hasta la conclusión de dicho procedimiento.

CAPÍTULO III

DE LA CANCELACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

Artículo 33. La Secretaría podrá cancelar las autorizaciones o el reconocimiento otorgado, previa garantía de audiencia, por cualquiera de las siguientes causas, cuando:

El titular o su personal incurra en actos de corrupción en la prestación del servicio.

El titular o su personal incurra en actos calificados como delitos, sin perjuicio de las sanciones penales correspondientes.

El titular o su establecimiento deje de cumplir con los requisitos y/o especificaciones con base en los cuales le fue otorgada la autorización o reconocimiento.

Abstenerse de denunciar al SENASICA cualquier irregularidad o hecho ilícito que se suscite en sus instalaciones, por terceras personas o por el personal oficial.

Cuando los criterios que dieron origen a la autorización o reconocimiento del establecimiento, hayan cambiado sin previa notificación y autorización del SENASICA.

Se presten servicios no autorizados.

Suspenda el servicio o deje de operar el Punto, sin previa notificación a la Secretaría.

. A petición del autorizado.

Se incurra en alguno de los siguientes supuestos:

Se incumpla en dos o más ocasiones durante el periodo de doce meses, con los niveles de temperatura requeridos en el andén y/o área de inspección;

Se incumpla en dos o más ocasiones durante el periodo de doce meses con el procedimiento operativo estándar de saneamiento;

Se niegue el acceso al personal oficial encargado de realizar las visitas de verificación;

No de aviso a la Secretaría de ampliaciones, adecuaciones o modificaciones en el establecimiento;

Cambio de domicilio, sin previo aviso a la DGIF;

No cumpla en 2 o más ocasiones durante el periodo de 12 meses con el Programa de mantenimiento, limpieza, y desinfección de las instalaciones y equipos;

No cumpla con el programa de control de plagas y malezas;

No cumpla con procedimiento de control de desechos;

Cuando el titular o su representante presente documentación falsa;

Cuando el titular omita o altere documentos que amparen los servicios de inspección o cuando use documentación falsa, y

En cualquiera de los casos que así lo establezca la normativa vigente aplicable.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente acuerdo entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. Las autorizaciones de establecimientos que se encuentren vigentes, contarán con un plazo de seis meses, a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, para cumplir con lo establecido.

México, D.F., a 23 de marzo de 2015.- El Secretario de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Enrique Martínez y Martínez.** - Rúbrica.

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES GENERALES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPO Y MATERIALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN PARA IMPORTACIÓN

I. Área administrativa

Oficina para el personal oficial

Dentro de las instalaciones del punto de inspección.

Las dimensiones deberán estar acorde al flujo de trámites y al número de personal que será asignado para atender el servicio del establecimiento.

Independiente de cualquier otra oficina.

Contar con una ventana con visibilidad al área del andén u otro sistema que cumpla el mismo objetivo.

Medio baño adjunto a la oficina.

Niveles de iluminación suficiente (recomendable 500 luxes).

Área de archivo con acceso controlado por el personal de SENASICA.

Dispensador de agua fría y caliente.

Aire acondicionado y/o calefacción.

- . Escritorios y sillas según el número de los oficiales asignados.
- . Gabinete y armarios con cerradura.
- . Teléfono.
- . Computadora con acceso a internet, deberá contar con la capacidad necesaria para el manejo de los sistemas informáticos que el SENASICA implemente para expedir el certificado de importación correspondiente.
- . Multifuncional o equivalente.

Ventanilla de atención al público

Dentro de las instalaciones del Punto de Inspección.

Las dimensiones deberán estar acorde al flujo de trámites que se presenten.

Separada del área de inspección.

Escritorio o barra de atención.

Sillas o sillones para la sala de espera.

Baño para los usuarios.

Mesa o barra de trabajo para los usuarios en general.

En caso de estar separada de la oficina administrativa debe contar con:

Teléfono.

Computadora con acceso a internet, deberá contar con la capacidad necesaria para el manejo de los sistemas informáticos que el SENASICA implemente para expedir el certificado de importación correspondiente.

Multifuncional o equivalente.

II. Área de maniobra de operaciones

Las dimensiones de los patios deben ser acorde de la capacidad operativa.

Piso firme, con declive y canal de desagüe, que evite encharcamientos.

Drenaje (podrá eximirse del drenaje siempre que cuente con suficiente declive para evitar encharcamientos y no sea una zona inundable).

III.- Área de desconsolidación

Andén para refrigerados

Las dimensiones deberán permitir la desconsolidación de los embarques y estar acorde al número de embarques que reciba, podrá tomar como referencia la dimensión de 45 m2 para desconsolidar un embarque de 20 toneladas, en caso de proponer otra área será evaluada para garantizar que permita la desconsolidación.

Rampa de embarque y desembarque, que sirva para nivelar el piso del andén con el piso del transporte.

Equipo de refrigeración que mantenga una temperatura desde 4 y hasta 10 grados centígrados.

Termómetro que registre la temperatura y humedad relativa.

Cortinas de aire u otro dispositivo que evite la entrada de insectos, polvo o fauna nociva, ubicadas en cada puerta.

Lámparas para iluminar el interior de los contenedores.

Iluminación suficiente (mínimo de 750 luxes).

Piso antiderrapante.

Fuelles en los marcos de las puertas

- . Área cerrada con techo y paredes de materiales que evitan la filtración de agua y sea de fácil lavado.

- . Paredes y Techo.

Lisos de material lavable.

Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.

- . Piso con declive hacia el drenaje.

- . Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.

- . Puertas.

- . La dimensión debe permitir el libre acceso de las mercancías y evitar que esta tenga contacto con las paredes, techo y piso.

- . Lavamanos.

De acero inoxidable.

Con sistema de activación que no incluya las manos.

Jabón líquido, toallas desechables o secador de aire y recipientes para desechos.

Anden para secos

Las dimensiones deberán permitir la desconsolidación de los embarques y estar acorde al número de embarques que reciba, la superficie requerida para la desconsolidación de un embarque de 20 toneladas es de 45 m².

Rampa de embarque y desembarque, que sirva para nivelar el piso del andén con el piso del transporte.

Lámparas para iluminar el interior de los contenedores.

Iluminación suficiente (mínimo de 750 luxes).

Piso antiderrapante.

Fuelles para las puertas.

Área cerrada con techo y paredes de materiales que eviten la filtración de agua y sea de fácil lavado.

Paredes y techos.

Lisos de material lavable.

Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo, cuando aplique.

Piso con declive hacia el drenaje.

- . Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.
- . Puertas.

La dimensión debe permitir el libre acceso de las mercancías y evitar que tengan contacto con las paredes, techo y piso.

- . Lavamanos.

De acero inoxidable.

Con sistema de activación que no incluya las manos.

Jabón líquido, toallas desechables o secador de aire y recipientes para desechos.

Se debe contar con un área aislada y delimitada para guardar, mantener y limpiar los montacargas y demás equipo operativo.

IV. Antecámara de sanitización

Ubicada antes del ingreso al andén.

Tapete sanitario con solución antiséptica.

Gabinete o similar, para la colocación de guantes, cubre bocas y cubre pelo o cofias.

Paredes y techos.

- l Lisos de material lavable.
 - 2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.
- Piso con declive hacia el drenaje.
- Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.
- Puertas.

- l De doble abatimiento, de cierre automático u otro que no incluya manijas.

Lavamanos.

- l De acero inoxidable.
- 2 Con sistema de activación que no incluya las manos.
- 3 Jabón líquido, toallas desechables o secador de aire y recipientes para desechos.

V. Área de Inspección (Laboratorio)

Las dimensiones de esta área deberá estar acorde al número de embarques que se reciban.

Iluminación suficiente (recomendable 1000 luxes).

Suministro de agua potable con suficiente presión para el lavado.

Piso antiderrapante, con declive que evite encharcamientos.

Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.

Paredes y Techo.

- └ Lisos de material lavable.
- ┐ Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.
- ┐ Colores claros.

Lavamanos.

- └ De acero inoxidable.
- ┐ Con sistema preferentemente de pedal o automático.
- ┐ Jabón líquido, toallas desechables y recipientes para desechos.

Puertas.

- └ La dimensión debe permitir el libre acceso de las mercancías y evitar que esta tenga contacto con las paredes, techo y piso.
- ┐ De doble abatimiento, de cierre automático u otro que no incluya manijas.

Gabinete o similar para el resguardo del equipo.

a) Material y equipo

Montacargas con las características necesarias para el manejo de las mercancías que se reciban.

Mesa de inspección de acero inoxidable, en caso de mercancías refrigeradas o congeladas debe tener conexión al drenaje.

Triturador.

Gabinete o similar para el resguardo del equipo.

Microscopio estereoscópico.

Báscula granataria.

Lámpara con lupa de escritorio.

Equipo de disección.

Cubeta de acero inoxidable.

- . Cucharón tipo pelicano de acero inoxidable.
- . Frascos para muestras de vidrio de 100 ml.
- . Alcohol etílico.
- . Bolsas de plástico con cierre hermético.
- . Cuchillos de acero inoxidable y mango de plástico, navajas y cúter.
- . Afilador de cuchillos.
- . Guantes de látex.
- . Cubre bocas.
- . Paquetes de etiquetas autoadheribles.
- . Cinta adhesiva.

El equipo de inspección y muestreo deberá ser acorde a la capacidad operativa.

Área de exportación

En caso de brindar el servicio de inspección de mercancías de exportación, deberá asignar un área de desconsolidación e inspección con las mismas condiciones de las requeridas para las mercancías de importación, dentro de las instalaciones del punto, con asignación permanente o temporal dependiendo

del número de embarques recibidos.

Para identificar las áreas y requisitos que deberá cumplir con base en la modalidad que aplique, deberá remitirse al Anexo "**Áreas específica, y requisitos adicionales que deberán cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación**"

Área de destrucción

Incinerador o en su caso contar con un contrato con alguna empresa de la zona que brinde el servicio de incinerador o destrucción para los desechos.

. Área de tratamientos

Los patios de tratamiento.

Deberá estar dentro de las instalaciones del punto.

Espacio delimitado y suficiente para las maniobras.

Capacidad suficiente de mantener el embarque fumigado en el área.

Exclusivo para la aplicación de tratamientos.

Con señalamientos de peligro y de acceso solamente a personal autorizado.

Alejada de la zona de oficinas, de maniobras y de otros contenedores.

Preferentemente techado.

En caso de contar con cámaras de fumigación

Ubicada en lugares seguros y alejados de áreas administrativas, de inspección y del flujo del personal.

La cámara de fumigación es autorizada por Dirección General de Sanidad Vegetal, con base al cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-022-FITO-1995, Requisitos y especificaciones que deben cumplir las personas morales para la prestación de servicios de tratamientos fitosanitarios.

IX. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo

Las dimensiones deberán permitir el aislamiento de cuando menos un embarque.

Con acceso controlado.

Cerrada con muros y techo.

LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES SERÁN REQUERIDAS CONFORME A LA MODALIDAD QUE SEA SOLICITADA

I. Material y equipo para refrigerados en materia zoosanitaria

Termómetro para el registro de la temperatura de las mercancías e instalaciones.

Chamarra térmica limpia.

Esterilizador de cuchillos de acero inoxidable que mantenga una temperatura de 82°C y que no mantenga el agua estancada, o cualquier otro dispositivo que cumpla con el objetivo de lavarlos y esterilizarlos.

Tina para descongelar muestras, de acero inoxidable y que mantenga una temperatura constante de 37°C.

Sierra eléctrica de acero inoxidable

II. Material y equipo para secos vegetales

Juegos de zarandas para todo tipo de granos

Lámparas manuales y de minero.

Detectores de haluros

III. Material y equipo para secos vegetales a granel

Lámparas manuales y de minero.

Sonda de alveolos

IV. Para canales

Área de desconsolidación

En caso de que las canales se transporten colgadas, deberá estar provista de rieles de material inoxidable que cumplan con las siguientes características:

La distancia mínima de separación con las paredes debe ser 60 centímetros como mínimo y 30 centímetros del techo.

La altura debe permitir que la canal suspendida se encuentre como mínimo a 30 centímetros del suelo.

ESPECIE	DISTANCIA MÍNIMA DE SEPARACIÓN ENTRE CADA RIEL
bovinos y equinos	80 centímetros
cerdos y ovinos	50 centímetros

V. MAQUINARIA AGRÍCOLA USADA

Área de inspección

Deberá estar dentro de las instalaciones del punto.

Las dimensiones deben ser suficientes para la inspección y de acuerdo al flujo.

En caso de requerirse el servicio de limpieza y desinfección, deberá asignar un área dentro del punto.

Con señalamientos.

VI. MERCANCÍAS A GRANEL

Área de inspección

Las dimensiones deberán permitir la maniobra y debe ser en relación al flujo de los embarques que se reciban.

Plataforma elevada a la altura del camión, el número de plataformas debe ir acorde al número de embarques que reciba.

Con barandal.

Techada.

Fija.

Deberá de contar con medidas de mitigación de riesgo que eviten la dispersión de plagas, ejemplo, uso de mallas.

VII. FERROCARRIL

Área de comedor sólo para aquellos que cumplan turnos de 24 horas

Contigua al área de oficina.

Cocineta con estufa.

Mesa con sillas.

Horno de microondas.

Refrigerador.

Área de dormitorios sólo para aquellos que cumplan turnos de 24 horas

Contigua al área de oficina.

Cama individual, litera o sofá cama.

Armario.

Baño completo.

Esta área será acorde a la cantidad de personal que preste el servicio de inspección en horario nocturno.

ÁREA DE ALMACENAMIENTO Y RESGUARDO DE MERCANCÍAS REFRIGERADAS Y CONGELADAS (en caso de prestar este servicio)

Cámara de refrigeración o congelación

Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes).

Termómetros de máximas y mínimas.

Termógrafo.

Temperatura máxima de la cámara de refrigeración debe ser de 4° C.

Temperatura máxima para la cámara de congelación debe ser de -18° C.

Alarma que se accione desde el interior.

Piso, paredes y techo

Paredes y techos lisos de material lavable.

Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.

Piso antiderrapante.

Piso con declive hacia el drenaje.

Drenaje con rejillas, que eviten la entrada de fauna nociva.

Puertas

La dimensión de las puertas deben permitir el libre acceso de las mercancías.

Anaqueles

Resistentes a la oxidación.

Lavables.

A una altura mínima de 30 centímetros del piso.

ÁREAS ESPECÍFICAS Y REQUISITOS ADICIONALES QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN PARA IMPORTACIÓN POR MODALIDAD

MODALIDAD		ÁREAS REQUERIDAS	ÁREAS OPCIONALES
TRANSPORTE	MERCANCÍA		
Barco Camión o caja tráiler	Productos o subproductos de origen animal refrigerados o congelados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de desconsolidación. Antecámara de sanitización Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Avión	Productos o subproductos de origen animal refrigerados o congelados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de desconsolidación. Antecámara de sanitización. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.

Ferrocarril	Productos o subproductos de origen animal refrigerados o congelados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de desconsolidación. Antecámara de sanitización. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Barco Camión o caja tráiler	Productos o subproductos de origen animal seco empacados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de desconsolidación. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área de tratamientos. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Avión	Productos o subproductos de origen animal seco empacados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de desconsolidación. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área de tratamientos. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Ferrocarril	Productos o subproductos de origen animal seco empacados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de desconsolidación. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.

Barco Avión Camión o caja tráiler	Productos o subproductos de origen animal secos a granel	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Ferrocarril	Productos o subproductos de origen animal secos a granel	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Camión o caja tráiler	Maquinaria usada pecuaria	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de Inspección para maquinaria agrícola.	NINGUNA.

ÁREAS ESPECÍFICAS Y REQUISITOS ADICIONALES QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS PUNTOS DE INSPECCIÓN INTERNACIONAL EN MATERIA DE SANIDAD VEGETAL POR MODALIDAD

MODALIDAD		ÁREAS REQUERIDAS	ÁREAS OPCIONALES
TRANSPORTE	MERCANCÍA		
Barco Avión Camión o caja tráiler Ferrocarril	Vegetales refrigerados o congelados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de desconsolidación. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área de tratamientos fitosanitarios. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Barco Avión Camión o caja tráiler Ferrocarril	Vegetales secos empacados	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de desconsolidación. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área de tratamientos fitosanitarios. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.

Camión o caja tráiler	Vegetales secos a granel en camión o tolva	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de Inspección (laboratorio). Área de destrucción. Área de tratamientos fitosanitarios. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías.
-----------------------	--	---	--

Barco	Vegetales secos a granel en tolva	En caso de que el solicitante determine que sus embarques se despachen de manera expedita deberá contar con: Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de maniobra de operaciones. Área de Inspección (laboratorio.) Área de destrucción. Área de tratamientos fitosanitarios. Área de aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	NINGUNA.
Barco	Vegetales secos a granel	En caso de que el solicitante determine que sus embarques se despachen de manera expedita deberá contar con: Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de Inspección (laboratorio) Área de destrucción.	NINGUNA.
Ferrocarril	Vegetales secos a granel	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de Inspección (laboratorio) Área de destrucción.	NINGUNA.
Camión o caja tráiler	Maquinaria agrícola	Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). Área de Inspección para maquinaria agrícola.	NINGUNA.

PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN ZOOSANITARIA PARA ANIMALES UBICADOS EN EL EXTRANJERO Y ESTACIONES CUARENTENARIAS

I. GENERALIDADES

Contar con equipo y personal suficiente para la recepción, desembarque y embarque de animales, la cantidad debe ser acorde al flujo de embarques.

Servicios de agua, luz y drenaje o tratamiento de aguas residuales (fosa séptica, planta de tratamientos, etc.) o con declives necesarios para evitar encharcamientos.

Las instalaciones deben contar con un programa de mantenimiento permanente preventivo y correctivo, que incluya la prevención para la entrada de animales y la propagación de plantas nocivas en las instalaciones.

Contar con un programa de buenas prácticas pecuarias para vigilar aspectos de sanidad animal, bienestar animal, manejo ambiental y seguridad laboral.

Contar con programas de limpieza, control de plagas y desinfección.

Área de lavado y desinfección de vehículos y contenedores que transporten animales, en caso de no contar con dicha área sólo se deberá permitir el ingreso de transportes limpios y desinfectados para la carga de los animales.

El terreno donde se ubiquen debe estar delimitado con barda, malla o similar que evite en acceso o salida de los animales.

Localizadas a distancia razonable de las zonas urbanas (recomendable).

Contar con caminos de fácil acceso.

II. ÁREA ADMINISTRATIVA

Dentro de las instalaciones del punto de inspección.

Las dimensiones deberán estar acorde al flujo de trámites que se presenten, considerando como mínimo un área de 4.5 m² de superficie por persona, incluyendo circulación.

Independiente de cualquier otra oficina.

Medio baño adjunto a la oficina.

Niveles de iluminación suficiente (recomendable 500 luxes).

Dispensador de agua fría y caliente.

Aire acondicionado y/o calefacción.

Escritorios y sillas según el número del personal Oficial.

Gabinete y armarios con cerradura.

Teléfono.

Computadora con acceso a internet, deberá contar con la capacidad necesaria para el manejo de los sistemas informáticos que el SENASICA implemente para expedir el certificado de importación correspondiente.

Multifuncional o equivalente.

III. EQUIPO Y MATERIALES

Equipo de limpieza (instalaciones y corrales para los pisos), para paredes, techos y aspersor manual o de presión para la desinfección. En el caso de pisos de tierra contar con trascabo y área de disposición de desechos y tratamiento de los mismos.

Motobombas y moto aspersores.

Guantes desechables y de carnauba.

Cubrebocas.

Casco de trabajo.

Overoles de trabajo.

Overoles hule para asperjado.

Botas de hule.

Anteojos tipo goggles.

Microscopio (recomendable).

Utensilios para manejo de ganado.

Equipo básico para toma de muestras, frascos de 200 ml., para muestrear agua de la tina de baño de inmersión, agitador, probeta de un litro, frascos de 100 ml., con tapa perforada y algodón en su interior

para la toma de muestra de garrapata, formas de registro de la toma de muestras.

Tubos de ensaye, hisopos con preservativo para muestreo serológico, algodón.

Refrigeradores para almacenaje de biológicos.

Equipo de primeros auxilios para personas y animales.

IV. ÁREA DE MANIOBRA DE OPERACIÓN

Las dimensiones de los patios deben ser amplios para facilitar el libre movimiento de los vehículos dentro de las instalaciones.

Piso firme.

Drenaje (podrá eximirse del drenaje siempre que cuente con suficiente declive para evitar encharcamientos y no sea una zona inundable).

V. ÁREA DE INSPECCIÓN

Inspección de Ganado

Techada.

Con iluminación.

Piso de cemento.

Con puertas de corte que sujeten de 1 a 2 animales, acorde a la especie animal que se inspeccione.

Prensa de sujeción, las cuales deben ser acorde a la especie animal que se inspeccione.

El piso de la prensa debe ser firme con acabos rústicos, para evitar que los animales resbalen.

VI. INSPECCIÓN DE OTROS ANIMALES

Techada y cerrada.

Iluminación suficiente.

Mesa de inspección.

Ventilación adecuada.

De ser el caso, dependiendo de la especie animal o en regiones con temperaturas extremas, deberá contar con control de temperatura y humedad.

Equipo necesario para el manejo e inspección por tipo de especie animal.

EN CASO DE GANADO SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES

EMBARCADERO

I. Rampa

Pendiente suave.

Puerta de corte sobre la plataforma de la rampa.

Plataforma lateral a la rampa, que facilite el arreo de los animales.

La altura debe estar acorde a la altura del piso de los camiones.

El ancho de la rampa deberá permitir el fácil tránsito de los animales.

La altura de las paredes deberá ser acorde a la altura del ganado que se maneje, considerando la raza.

I. CALLEJÓN O PASILLOS DE CONDUCCIÓN

Debe ser ancho para que los animales se movilicen con fluidez hacia el embarcadero o el área de inspección.

Fabricados con materiales resistentes de fácil lavado y desinfección.

Piso firme.

La altura de las paredes deberá ser acorde a la altura del ganado que se maneje, considerando la raza.

II. MANGA

Se recomienda que esté construida en forma de embudo, para permitir el paso de los animales de uno en uno del callejón al área de inspección.

Hechos de materiales resistentes de fácil lavado y desinfección.

Piso firme.

La altura de las paredes y el ancho, debe ser acorde a la altura del ganado que se maneje, considerando la raza, para evitar que los animales se regresen.

III. CORRALES

Deberán contar con el declive necesario para evitar encharcamientos.

Estar separados mínimo 3 metros de la delimitación del terreno.

Los corrales deben estar diseñados para retener de forma segura a los animales, hechos de materiales fáciles de lavar, desinfectar y darles mantenimiento, de materiales resistentes y seguros.

Con comederos, bebederos, sombra mínima del 10% de la superficie de cada corral.

La altura debe ser acorde al tipo de ganado y la raza, con objeto de retener de forma segura a los animales.

Contar con sus respectivas puertas para manejo y conducción del ganado.

En el caso de cerdos, deben estar diseñados para mantener a los animales frescos (regaderas/aspersores solamente para cerdo).

Se debe contar corrales pequeños para ubicar a los animales rechazados o enfermos y estar ubicados a la salida o al costado del área de inspección.

Deberán estar identificados entre corrales con animales por inspeccionar (zona sucia) y corrales con animales inspeccionados (zona limpia).

IV. ÁREA DE TRATAMIENTOS

Deberá estar identificada.

Contar con los materiales y equipos necesarios para la aplicación de tratamientos.

En caso de contar con tina de inmersión, está condicionada al tipo de especie animal que se trate, deberá contar con corrales de escurrimiento.

V. ÁREA DE AISLAMIENTO

Corrales individuales, ubicados en un área separada, sin contacto con el resto de las instalaciones.

VI. ÁREA PARA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Almacén de alimentos.

Debe de estar alejada de la "zona sucia", techada, protegida.

Área de almacén para productos químicos, farmacéuticos y biológicos.

Área de almacén de productos de limpieza, aspersores o de presión.

VII. DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS

Los estercoleros para recolección y tratamiento de excretas de animales, deben tener una capacidad suficiente para el volumen de excretas de los animales que se manejen en las instalaciones, ubicándolos donde no existan riesgos de contaminación de mantos freáticos, agua y alimentos.

En caso de no contar con estercoleros, deberá presentar el procedimiento que describa el procedimiento que se realiza para el retiro de las excretas y destino.
