

SENASICA-SAGARPA



DIRECCION GENERAL DE INSPECCION FITOZOOSANITARIA

SAGARPA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

**EVITA CANCELACIONES Y
RECHAZOS EN
IMPORTACIONES DE
PRODUCTOS CÁRNICOS**



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

ANTECEDENTES

Hoy en día, los importadores de productos cárnicos son mas conscientes de que en México debe imperar la sanidad animal e inocuidad de las mercancías. Asimismo, se ha podido comprobar el incremento de las importaciones de carne, canales, vísceras y despojos, que representan alrededor del 40 por ciento de los trámites de importación que realiza la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria.

Por lo anterior, es necesario reforzar las medidas por parte de los Proveedores, Importadores y/o Agentes Aduanales, así como de los Puntos de Verificación e Inspección, para lograr que estas sean cada vez menores, ya que el obtener una cancelación o rechazo de su trámite les ocasiona graves perdidas económicas.

OBJETIVO

Orientar a las personas involucradas en el Procedimiento de Importación de Productos Cárnicos a México (Exportador- Importador-Agente Aduanal- Puntos de Inspección) de la importancia de resguardar la inocuidad de sus embarques con estricto apego a la Normatividad para disminuir los errores mas comunes que causan cancelaciones y/o rechazos del producto cárnicos a importar.



ERRORES ATRIBUIBLES AL EXPORTADOR Y/O TRANSPORTISTA



Errores Físicos

Higiene inadecuada de los vehículos.

Tarimas de madera de mala calidad



Acciones Preventivas

Supervisar que los vehículos estén limpios y desinfectados antes realizar el transbordo de la mercancía.

Utilizar tarimas en buen estado, de material resistente a las maniobras.



Errores Físicos

Combos rotos



Acciones Preventivas

Deberán estar reforzados con flejes perfectamente ajustados y con la cantidad necesaria para mantener el estado original del empaque.

Se debe evitar:

El sobrellenado de los combos

Exceso de hielo en combos con producto refrigerado.

Errores Físicos

Cajas o combos caídos dentro del contenedor



Acciones Preventivas

Requerir al proveedor se tomen las medidas necesarias, para el correcto embarque de la mercancía:

PLANTA ORIGEN → PVI → DESTINO FINAL



Errores Físicos

Cajas o combos mal flejados o emplayados que no resisten a las maniobras de transbordo, carga y descarga.



Acciones Preventivas

Requerir a su proveedor el uso de empaques resistentes y con un buen emplayado que resistan el manejo al que son sometidos.



Errores Físicos

Mantenimiento de la cadena de frío
Por ejemplo:

Una carga de producto congelado al transbordarla a un contenedor a temperatura ambiente comienza a perder su estado de congelación.

Embarques refrigerados que llegan con empaques remojados.



Acciones Preventivas

- a) TEMPERIZAR la caja que contendrá el producto de importación.
- b) Establecer controles para el mantenimiento de la CADENA DE FRIO
- c) Controlar la variación térmica del producto
- d) Utilizar graficadores de temperatura (DTR's)
- e) Requerir a la empresa transportista que no apague el termoquín, durante todo el trayecto.

Errores Físicos

Combos o cajas que no están debidamente identificados



Acciones Preventivas

Cumplimiento de la NOM-030-ZOO-1995 y Artículo 89 de Ley Federal de Sanidad Animal

- Lote
- Fechas de sacrificio y empaque.
- Sello Oficial
- Etiquetas de Origen y en Español



Errores Físicos

Etiquetas de origen
sobrepuestas con datos
alterados



Acciones Preventivas

REVISION PREVIA o solicitud de fotografías o copias de etiquetado donde se VERIFIQUE que la Etiqueta de Origen contenga la información con base en la Regulación (Punto 4.7 de la NOM-030-ZOO-1995).

Nombre y
número de la
planta

El nombre genérico
del producto.

311 BEEF BNLS TRIM 50/50

PRODUCT OF USA

PACK DATE: SEPTEMBER 15, 20

Fecha de
empaque

PACKED BY:
AMERICOLD LOGISTICS
10300 SE 3rd STREET
Amarillo, Texas 79111

U.S.
INSPECTED
AND PASSED BY
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE
EST. 19758

Net Weight
60.0 LBS
27.2 KGS

El peso
neto en Kg

KEEP FROZEN

Errores Físicos

Etiquetas de identificación en idioma español con datos alterados.



Acciones Preventivas

REVISION PREVIA y solicitud de copias de etiquetado en español para VERIFICAR cumplimiento al Punto 4.7 de la NOM-030-ZOO-1995.



Errores Físicos

La Planta de origen NO esta autorizada para importar productos cárnicos a México.

Acciones Preventivas

Verificar que la Planta este activa en el Sistema de Información de Consulta de Plantas Autorizadas SICPA



Errores en certificados de origen

Errores en Certificados Internacionales

- a) Certificados SIN firma de Inspectores.
- b) Firmas dudosas (sobrepuestas), alteradas, con tachaduras y/o enmendaduras.
- c) Anexos con información incompleta a lo que exige la HRZ correspondiente.
- d) Fecha y firma en anexos que no coinciden con el certificado internacional.
- e) Omisiones del nombre de inspector y número de autorización.
- f) Certificados que amparan otro tipo de producto.
- g) El Número del USDA no coincide con el estampado en el producto.

Acción Preventiva

- a) Solicitar a su proveedor el envío de las copias de la documentación sanitaria del embarque para DETECTAR cualquier irregularidad ANTES de realizar el trámite de importación y que pueda ser solventada en Origen.
- b) Comunicar a su proveedor, los requisitos que deberán cumplir los trámites de importación para que se garantice su cumplimiento.

Errores atribuibles al importador (representado por su Agente Aduanal)

Problemática

Son aquellos que son causados por desinformación en cuanto a la regulación que deberán de cumplir los productos cárnicos a importar.

Acción Preventiva

Leer toda la información que envía la OISA.
Acudir a las capacitaciones técnicas programadas por personal de la DGIF.



Anomalías en el producto físicamente

Anomalías

Producto a importar que presentan defectos de calidad e inocuidad (Punto 6.5 NOM-030- Z00-1995).

- Coágulos de sangre
- Lesiones patológicas
- Contusiones o magulladuras



Acción Preventiva

Solicitar fotos previas al proveedor del producto que se pretende importar, Para dar CUMPLIMIENTO NOM-030-Z00-1995

Comunicar a su proveedor la lista de defectos, para que de detectar alguno se envite su rechazo.



Anomalías

- Fragmentos de hueso
- Producto en Estado de Descomposición
- Material extraño en el producto
- Pluma, lana o pelo



Acciones Preventivas

EL IMPORTADOR debe proveer información acerca de los Estándares de Calidad e Inocuidad al EXPORTADOR para verificar que efectivamente es un producto que cumple con las Regulaciones Mexicanas.

LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL

- **ACUERDO** que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- **NOM-030-ZOO-1995**, Especificaciones y Procedimientos para la verificación de carnes, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.
- **MEDIDAS ZOOSANITARIOS** (depende de la especie, origen y procedencia del producto cárnico a importar)

Errores documentales del Agente Aduanal

Errores	Campos validables	Acción preventiva
Captura de información errónea en VUCEM	<ul style="list-style-type: none">•Planta•Fracción arancelaria•Numero de Lote•Fechas de empaque o sacrificio•PVI•Importador y Exportador•Destino final•Peso•Medidas Zoosanitarias•Descripción del producto•Uso•Llave de pago y Nombre de banco	REVISION De la información capturada en VUCEM ANTES De enviar la solicitud vía ventanilla

Errores

**Falta
documentación
complementaria**

Documentos

**Oficio de resolución
Acuse 200
Acuse 500
Certificado internacional
Anexo del CI
Factura
Pago de muestra
Pago de derecho**

Acción preventiva

CONOCER

**Las Medidas
Zoosanitarias del
producto a importar**

**Para ANEXAR la
documentación
complementaria.**



• Verificar en el SICPA la siguiente información, la cual debe de coincidir con el MP y Etiquetas:

- Numero de la planta
- Dirección
- Nombre

• Proceso

- Sacrificio
- Proceso
- Almacén
- Área de embarque

En el caso de cabeza, intestino, tráquea y carne molida en el SICPA debe indicar que la planta esta autorizada para el proceso de los productos en mención.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE FIELD OPERATIONS MEAT AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF WHOLESMENESS		A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (19 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act (21 USC 611 (b) (1), (2), and (3), 21 USC 616) and the Poultry Products Inspection Act (21 USC 456 (c) (1), (2), and (3), 21 USC 461) for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.			
DISTRICT OFFICE DALLAS, TEXAS		COUNTRY OF DESTINATION MEXICO		MPI - 143884	
EXPORTED BY (Applicant's name and address including ZIP Code) FRONTIER FOODS & COLD STORAGE, INC. 1601 E. 4th AVE. EL PASO, TEXAS 79901 USA		PRODUCT EXPORTED FROM: EST. / PLANT NUMBER (If applicable) 20741 CITY EL PASO			
CONSIGNEE TO (Name and address including ZIP Code) CASA HERNANDEZ DE CD. JUAREZ S. A. DE C. V. C. BETA No. 2898, COL. INDUSTRIAL CD JUAREZ CHIH. MEXICO 32270		<input type="checkbox"/> @ SLAUGHTERING PLANT <input type="checkbox"/> @ PROCESSING PLANT <input checked="" type="checkbox"/> @ WAREHOUSE <input type="checkbox"/> @ DOCKSIDE			
TOTAL MARKED NET WEIGHT 40,000.00 LBS	TOTAL CONTAINERS 1,000 CASES				
PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST/PLANT NUMBER ON PRODUCT	
FRESH CHICKEN BREAST BONELESS, SKINLESS	40,000.00 LBS	1,000 CASES		P-19688	
1/ As stated by applicant or contractor					
REMARKS					
Slaughter/Pack Dates : 13/01/2012					
LOT No. 2923 see attached letter EST No. 20741, EST NAME : FRONTIER FOODS & COLD STORAGE, INC. 1601 EAST FOURTH AVENUE, EL PASO TEXAS 79901. The meat is fit for human consumption.					
<input type="checkbox"/> I CERTIFY that the meat or meat food product specified hereon is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.					
<input checked="" type="checkbox"/> I CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and fit for human consumption.					
NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSPECTOR OF MEAT AND POULTRY INSPECTION PROGRAM					
By order of the Secretary of Agriculture		INSPECTOR AND DISTRICT <i>Leonard Villalobos</i> 4/0-22		DATE SIGNED (MM/DD/YYYY) JAN/17/12	
This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.					
FSIS FORM 9060-5 (07/21/2010) REPLACES FSIS FORM 9060-5 (12/14/2006) WHICH MAY BE USED UNTIL EXHAUSTED					
ORIGINAL					

Recomendaciones

Establecer un **PROCEDIMIENTO DE COOPARTICIPACIÓN** entre:

Exportador → Importador → Agente Aduanal

Donde se contemple

- **PREINSPECCION del PRODUCTO**
- **ETIQUETADO en combos o cajas**
- **REVISION PREVIA del Certificado Sanitario Internacional.**

