

GENERALIDADES DEL SISTEMA OFICIAL DE INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA



OFICINA DE INSPECCION DE SANIDAD AGROPECUARIA,
NUEVO LAREDO, TAMAULIPAS

¿Qué es SENASICA y que cuidamos?

El SENASICA trabaja conjuntamente con otras Secretarías del Gobierno Federal, con los Gobiernos de los estados, el Congreso y con las organizaciones de productores, industrializadores y comercializadores de bienes agropecuarios, acuícolas y pesqueros en el país, así como prestadores de servicios, para salvaguardar el patrimonio agrícola, pecuario y acuícola del país.



COMERCIO EXTERIOR EN MÉXICO

México tiene 79
Acuerdos
Interinstitucionales
y 114 Tratados

➤ Se emiten alrededor de
**200, 000 Certificados de
Exportación por año.**

➤ **México cuenta con 65 Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISA's)
en Puertos, Aeropuertos y Fronteras, las cuales cuentan con 228 Puntos de
Inspección de Mercancías.**

➤ **En el 2015 se emitieron 342,042 Certificados de
Importación (zoosanitarios, fitosanitarios y de
sanidad acuícola) con una tendencia de
incremento del 5 % anual.**

**8 OISAS concentran el 80%
del total de tramites**

➤ La presencia en 65 Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria permite atender los trámites comerciales y turísticos en los puntos de ingreso aéreos, marítimos, terrestres y de aduanas interiores.

Principales socios comerciales:
Estados Unidos, Canadá, Brasil,
Alemania, Colombia, España y
China



PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN

¿Cómo estamos por OISA?

OISA	Certificados Zoo emitidos	TOTAL	% de su actividad	% nacional
COLOMBIA, N.L.	63,915	65,256	97.9	29.6
NUEVO LAREDO, TAMPS.	39,871	62,293	64.0	18.4
REYNOSA, TAMPS.	23,066	30,542	75.5	10.6
CD. JUAREZ, CHIH.	22,167	30,488	72.7	10.2
TIJUANA, B.C.	11,588	28,275	40.9	5.37

Durante 2015, se emitieron un total de 215,635 Certificados Zoosanitarios para importación.

Estas 5 OISA's concentran el 74.1% del total de la actividad de certificación zoosanitaria nacional.

PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN

Actualización de los procesos

La inspección de productos cárnicos se realiza de conformidad con lo indicado en la NOM-030-ZOO-1995 y lo dispuesto en el artículo 204 del reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal.

La homologación de los procesos se vertió en la Guía general para la inspección de productos regulados por la SAGARPA, para importación comercial.

Actualmente, está en proceso de cancelación la NOM, para ser sustituida por un Acuerdo.



INCIDENCIAS EN LA INSPECCIÓN

Principales causales de rechazo parcial o total

Se realizaron 173 rechazos a productos cárnicos, por los siguientes motivos:

- 123 por etiquetado incorrecto
- 26 por defectos críticos
- 20 por alerta de IAAP
- 1 por planta no autorizada
- 1 por HRZ incorrecta
- 1 se presentó a inspección sin CZE
- 1 por pérdida de empaque

Esto representó un total de 446.07 TON de mercancías no aptas para su importación.





SE IDENTIFICÓ INCONSISTENCIA DE INFORMACIÓN DE LOS LOTES CON LA ETIQUETA Y EL CERTIFICADO INTERNACIONAL ZOOSANITARIO.

EL PRODUCTO PRESENTA GRADO DETECTABLE DE DESCOMPOSICIÓN.



AL MOMENTO DE LA INSPECCION FISICA, NO SE ENCONTRO EN LAS ETIQUETAS EL NUMERO DEL ESTABLECIMIENTO DE SACRIFICIO.



**EN LA INSPECCION FISICA SE ENCONTRARON
PLUMAS.**



**SE RECHAZA CARNE DE PAVO SIN HUESO CONGELADA.
AL MOMENTO DE LA INSPECCION FISICA SE DETECTARON
FECHAS DE SACRIFICIO Y DE EMPAQUE QUE NO CORRESPONDEN
CON LA DOCUMENTACION PRESENTADA.**



ARLANDA, S.A. DE C.V.
AVENIDA MEXICO NO 700 INT 413
COL. SAN JERONIMO LIDICE,
DELEGACION MAGDALENA CONTRERAS
MEXICO, DISTRITO FEDERAL. 10200

Pais de Origen: (country of origin) EUA
Planta Productora: (producing establishment) JENNIE-O TURKEY STORE, INC.
Planta Registrada: P-190 34 North 7th Street
(establishment number) Barron, WI 54812
Numero del Establecimiento de sacrificio: P-190
(slaughter establishment number)
Nombre del Producto: (name of product) MUSLO DE PAVO DESHUESADO Y SIN PIEL
(boneless skinless turkey thigh meat)
Fecha de sacrificio: 18/03/2016 Numero de Lote: (lot number) 03/2016
(slaughter date) (lot number) 03/2016
Fecha de produccion: 21/03/2016 Peso Neto:(weight) 18.144 kg (40 lbs)
(pack date)

MANTENGASE CONGELADO A -18 °C
KEEP FROZEN AT 0 °F. OR BELOW

0009-29

JENNIE-O TURKEY STORE SALES, LLC, WILLMAR, MN 56201 USA



10039272009296

BONELESS SKINLESS
TURKEY THIGH MEAT

CONTAINS UP TO 3% RETAINED WATER

NET WT 40 LBS



INCIDENCIAS EN LA INSPECCIÓN

Tengo un rechazo, ¿qué puedo hacer?

La LFSA y su reglamento, le dan la opción de:

- Retorno a origen o procedencia,
- Acondicionamiento o tratamiento,
- Destrucción.

Para el caso del retorno o la destrucción, la OISA coordinará las acciones necesarias y verificará el retorno o el método de destrucción elegido.

Para el acondicionamiento, el interesado deberá plantear a la DGSA-DIE las opciones que considere suficientes para la mitigación del incumplimiento detectado. La DGSA-DIE determinará si dichas medidas son apropiadas y los procedimientos para ello, mismas que verificará la OISA una vez notificada.

ACTUACIÓN DE LA UNIDAD DE VERIFICACIÓN Y LOS TERCEROS ESPECIALISTAS AUTORIZADOS

Funciones y alcances de su actividad

En septiembre de 2015 concluyó el proceso de acreditación de la Unidad de Verificación del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

Al momento, se cuenta con 457 profesionistas autorizados como Terceros Especialistas, tanto en materia comercial como turística.

Su apoyo en la emisión de dictámenes documentales y en la inspección física, permiten el uso eficiente del personal oficial para la certificación y otros actos de autoridad (retenciones, actas, etc.).



SENASICA

Dirección de Inspección en Puertos, Aeropuertos y Fronteras
Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria