

MIR DE IMPACTO MODERADO

<p>Dependencia u Organismo Descentralizado: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación</p>	<p>Título de la Regulación: 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</p>
---	---

<p>Punto de contacto: Ivonne Navarro Ávila Teléfono: 59051000 ext. 51594 Correo: dgif-ivonne@senasica.gob.mx</p>	<p>Fecha de recepción:</p>	<p>Fecha de envío:</p>
---	-----------------------------------	-------------------------------

Indique si la regulación propuesta requiere la no publicidad a la que se refiere el artículo 69-K de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (en caso de responder afirmativamente, proporcione la justificación correspondiente).

Si
 No

Indique si la regulación propuesta requiere la constancia de publicidad a que se refiere el artículo 10 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental y 25 de su Reglamento. (En caso de responder afirmativamente, la regulación estará en consulta pública al menos 20 días hábiles).

Si
 No

Indique el (los) supuesto (s) de calidad para la emisión de regulación en términos del artículo 3 del Acuerdo de Calidad Regulatoria.

Es un instrumento que se deriva de una obligación específica establecida alguna ley, reglamento, decreto, acuerdo u otra disposición de carácter general expedidos por el Titular del Ejecutivo Federal.:	<input checked="" type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
Es un instrumento que se deriva de un compromiso internacional.:	<input type="radio"/> Si <input checked="" type="radio"/> No
Es un instrumento que representa beneficios notoriamente superiores a sus costos en términos de la competitividad y eficiencia de los mercados.:	<input checked="" type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
Se trata de un anteproyecto que será expedido por el Titular del Ejecutivo Federal, por lo que no es aplicable el Acuerdo de Calidad Regulatoria .:	<input type="radio"/> Si <input checked="" type="radio"/> No

Justificación:

El presente acuerdo, es un instrumento que deriva de una obligación establecida en la Ley Federal de Sanidad Animal, en su artículo 6 fracción V, XII, XIX, XXIII y LXXI, donde establece como atribución 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. Siendo uno de los objetivos del SENASICA, evitar la introducción de plagas y enfermedades que afecten nuestra agricultura, ganadería y acuicultura, y considerando que nuestra principal barrera de defensa es la inspección y certificación de mercancías de importación en punto de ingreso, una de las medidas de mitigación de introducción de plagas y enfermedades es que dichas mercancías sean inspeccionadas en instalaciones y con el equipo adecuado, siendo necesaria la emisión de un documento flexible que establezca las características, condiciones, procedimientos y especificaciones sanitarias y de buenas prácticas que deben cumplir los establecimientos autorizados, con la finalidad de brindar certeza jurídica a los ciudadanos, simplificar el marco normativo del sector agroalimentario, elevar la Vigilancia Fitozoosanitaria y Acuícola, procurar la salud pública, el bienestar

animal y garantizar la inocuidad de los productos y subproductos de origen animal, vegetal y acuícola de importación y exportación; concentrando los requisitos y características con los que deberán de contar los establecimientos, reuniendo en un sólo instrumento las especificaciones y lineamientos aplicables a las situaciones y condiciones específicas para los establecimientos en materia fitosanitaria, zoonosanitaria y acuícola.

I.- DEFINICIÓN DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS GENERALES DE LA REGULACIÓN

1. Describa los objetivos generales de la regulación propuesta.

Contar con un documento único que regule la autorización, instalación, operación, verificación y en su caso, el reconocimiento, conforme a los cuales funcionen los establecimientos dedicados a la inspección y verificación de mercancías reguladas por la Secretaría para importación, exportación y tránsito internacional; así como los criterios generales para el ejercicio de dicha autorización o reconocimiento, a fin de actualizar y garantizar el cumplimiento establecido en las disposiciones de sanidad animal e inocuidad aplicables, que permitan mejorar el estatus sanitario en el territorio nacional.

2. Describa la problemática o situación que da origen a la intervención gubernamental a través de la regulación propuesta.

Debido a que no se cuentan con normas actualizadas (Nom-058-ZOO-1999), procedimientos publicados oficialmente (Análisis de riesgo DGSV), y además existe información dispersa y vacíos legales en diversos instrumentos normativos (Leyes y reglamentos), es necesario contar con un instrumento que indique en forma clara y precisa los lineamientos, características, procedimientos e infraestructura necesarios para el reconocimiento de los establecimientos de inspección y verificación de mercancías agropecuarias y acuícolas reguladas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Además, es menester contar con procesos, procedimientos e infraestructura que permitan proporcionar servicios de inspección y vigilancia de calidad, que incrementen la competitividad del sector agropecuario y acuícola a nivel nacional e internacional, y ayuden a mantener el estatus sanitario del país, beneficiando la salud pública y el bienestar animal. Por lo que el objetivo de la publicación de este Acuerdo es integrar la información en un solo instrumento, señalando los lineamientos generales para la autorización, operación y reconocimiento de establecimientos de inspección y verificación de mercancías agropecuarias y acuícolas reguladas por la SAGARPA. Además, considerando 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. En ese mismo sentido, 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 fitozoonosanitaria; la modernización de la Red de Laboratorios; mejoras en las campañas fitozoonosanitarias; 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 fitozoonosanitarias 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 de post-cosecha, 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 post-cosecha de alimentos. Por lo que, al ser 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, 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.

3. Indique el tipo de ordenamiento jurídico propuesto. Asimismo, señale si existen disposiciones jurídicas vigentes directamente aplicables a la problemática materia del anteproyecto, enumérelas y explique por qué son insuficientes para atender la problemática identificada.

Acuerdo secretarial Disposiciones jurídicas vigentes directamente aplicables: 1.- Ley Federal de Sanidad Animal, en su artículo 6 fracción V, XII, XIX, XXIII y LXXI, 38 fracciones I, II y último párrafo donde establece como atribución 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. 2.- Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, en sus artículos 3, 6 fracción XII, 47, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207 y 208, en donde establece que La Secretaría determinará los sitios donde podrán ser autorizados los establecimientos con base en la necesidad operativa, el flujo de mercancías reguladas, la infraestructura existente y la disponibilidad de personal oficial, así como los requisitos establecidos para la autorización, instalaciones, equipo y operación, que garanticen una adecuada inspección, manejo, toma de muestras, refrigeración y congelación de las mercancías reguladas para importación, que minimicen el riesgo de contaminación. 3.- NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de diciembre de 2002; que establece las especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria, sin embargo se encuentra desactualizada, por lo que es necesaria la publicación de instrumentos que constituyan actos administrativos de carácter general y precisen las especificaciones generales de infraestructura, equipo y materiales, con los que deben cumplir los establecimientos autorizados por la Secretaría. De lo anterior, es necesario resaltar que dicha NOM, no ha sido actualizada en más de 12 años, abriendo áreas de oportunidad para realizar mejoras en la regulación conforme a las necesidades actuales y tecnologías disponibles, aprovechando que el marco regulatorio vigente permita a la autoridad emitir tales disposiciones a través de instrumentos jurídicos que correspondan mejor a su naturaleza. Por lo tanto, a fin de actualizar y garantizar el cumplimiento establecido en las disposiciones de sanidad animal e inocuidad aplicables, considerando la situación actual, se requiere 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. Además, 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 la salud pública y la sanidad.

II.- IDENTIFICACIÓN DE LAS POSIBLES ALTERNATIVAS A LA REGULACIÓN

4. Señale y compare las alternativas con que se podría resolver la problemática que fueron evaluadas, incluyendo la opción de no emitir la regulación. Asimismo, indique para cada una de las alternativas consideradas una estimación de los costos y beneficios que implicaría su instrumentación.

Descripción de las alternativas y estimación de los costos y beneficios.

No emitir regulación alguna

Esta alternativa no fue considerada, ya que actualmente se cuenta con normas que no están actualizadas (Nom-058-ZOO-1999), procedimientos publicados oficialmente (Análisis de riesgo DGSV), y además existe información dispersa y vacíos legales en diversos instrumentos normativos (Leyes y reglamentos), lo cual abre la posibilidad de que existan áreas de oportunidad para realizar mejoras en la regulación conforme a las necesidades actuales y tecnologías disponibles, aprovechando que el marco regulatorio vigente permita a la autoridad emitir tales disposiciones a través de instrumentos jurídicos que correspondan mejor a su naturaleza. Además de que se considera que al no emitir dicha regulación el usuario no contaría con requisitos claros sobre los trámites que deberá cubrir para obtener la autorización.

Esquemas de autorregulación

No se prevén este tipo de esquemas, ya que conforme a lo establecido en el artículo 1 de la Ley Federal de Sanidad Animal, sus disposiciones son de orden público e interés social, por lo que en caso de emitir esquemas

voluntarios o de autorregulación, se incumpliría con lo señalado en el citado artículo, además de que el objetivo de esta disposición, es establecer los requerimientos para que los usuarios puedan obtener una autorización para instalar y operar Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación, Puntos de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal; Estaciones Cuarentenarias para exportación e importación, con base a la identificación de una necesidad operativa y que una vez que obtienen una autorización se vuelve una disposición obligatoria.

Incentivos económicos

Esta alternativa no fue considerada, debido a que el órgano desconcentrado a cargo de la regulación propuesta, no cuenta con la atribución de otorgamiento de incentivos económicos, además de no estar considerado en el Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Alimentario 2013-2018.

Otro tipo de regulación

Se considera que no aplica otro tipo de regulación, y se elige un Acuerdo, por ser un instrumento flexible y de fácil manejo para su creación, modificación o actualización en su caso, que permite dar certidumbre a los usuarios y certeza jurídica a las autoridades para establecer las características, condiciones, procedimientos y especificaciones sanitarias y de buenas prácticas que deben cumplir los establecimientos para la inspección y verificación de mercancías reguladas por la SAGARPA, a través del SENASICA.

5. Justifique las razones por las que la regulación propuesta es considerada la mejor opción para atender la problemática señalada. Derivado del análisis, se desprende que un Acuerdo Secretarial otorga mayores ventajas, ya que el procedimiento para su creación es mucho más ágil, es un mecanismo eficaz y jurídicamente adecuado, es más noble en cuanto a la actualización y el ajuste permanente que sea necesario, para la regulación que se pretenda llevar a cabo. En el caso que nos ocupa y considerando que se busca simplificar el marco regulatorio, dar certeza jurídica, ayudar a mantener el estatus sanitario del país, así como integrar la información de lineamientos para la autorización y reconocimiento de establecimientos de inspección y verificación de mercancías agropecuarias y acuícolas en un solo instrumento regulatorio. Por lo que, la emisión de un Acuerdo Secretarial sería lo más apropiado debido a que el objetivo de las disposiciones a crear corresponden a una situación jurídica concreta a reglamentar, emanada de una atribución de la Secretaría; que obedece a la creación de una regulación que pretende facilitar la consulta de los particulares interesados en contar con establecimientos, para conocer las características, condiciones, procedimientos y especificaciones sanitarias con las cuales deben contar estos puntos. Además, de que contribuye a contar con productos agropecuarios y acuícolas de importación que permitan aumentar y mejorar la producción, promoviendo con esto su competencia y eficacia en el mercado, así como la obtención de productos de calidad que cumplan con los estándares de inocuidad, beneficiando la salud pública y el bienestar animal, fortaleciendo al sistema de inspección Fitozoosanitario y acuícola e impulsando la modernización de la infraestructura, equipamiento y procedimientos de un sistema de inspección Fitozoosanitario y acuícola que satisfaga las necesidades actuales para el mantenimiento del estatus sanitario del país. Promueve la coadyuvancia entre el Gobierno Federal y los particulares, lo cual permite contar con instalaciones particulares modernas con las condiciones óptimas para realizar la inspección de productos agropecuarios y acuícolas reguladas, además de impulsar la integración y adecuación de estándares internacionales en la normativa nacional aplicable.

III.- IMPACTO DE LA REGULACIÓN

6. ¿La regulación propuesta crea, modifica o elimina trámites?

Elimina		
Nombre del trámite SENASICA-03-014 Solicitud para obtener la autorización para instalar y operar Estaciones Cuarentenarias	Tipo 5 años	Vigencia 5 años
Medio de presentación Escrito Libre	Ficta Negativa	Plazo 1 mes
Requisitos		Población a la que impacta

I. Nombre o razón social; II. Domicilio del interesado; III. Número de teléfono y, en su caso, de fax; IV. Correo electrónico, en su caso, y V. Número del Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto la Clave Única de Registro de Población.	Personas físicas o morales interesadas en contar con la autorización de la Secretaría para instalar, equipar y operar un establecimiento de estación cuarentenaria
--	--

Justificación

Con la publicación del Acuerdo, el trámite se elimina, por lo que la propuesta sería incorporar un nuevo trámite denominado "Solicitud para la autorización o en su caso reconocimiento de establecimientos delicados a la inspección y verificación de mercancías de importación, exportación y tránsito internacional", creando cuatro modalidades y en una de ellas se incorporará a las Estaciones Cuarentenarias.

Elimina

Nombre del trámite SENASICA-03-005 Solicitud para obtener la autorización de la instalación y operación de Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación	Tipo 2 años	Vigencia 2 años
Medio de presentación Escrito Libre	Ficta Negativa	Plazo 60 días hábiles

Requisitos

1) Documentación que acredite el legal uso y goce del inmueble; 2) En caso de ubicarse en un recinto fiscal o fiscalizado, deberá presentar la anuencia por escrito de las autoridades competentes; 3) Plano o croquis de ubicación de las instalaciones que pretenden sean autorizadas; 4) Relación de la infraestructura, materiales, equipo y servicios básicos con que cuenta o dispondrá para operar; 5) Capacidad técnica instalada para otorgar el servicio de inspección correspondiente, y 6) comprobante de pago de las contribuciones correspondientes.

Población a la que impacta

Personas físicas o morales interesadas en contar con la autorización de la Secretaría para instalar, equipar y operar un punto de verificación e inspección zoosanitaria para la importación de mercancía regulada

Justificación

Con la publicación del Acuerdo, el trámite se elimina, por lo que la propuesta sería incorporar un nuevo trámite denominado "Solicitud para la autorización o en su caso reconocimiento de establecimientos delicados a la inspección y verificación de mercancías de importación, exportación y tránsito internacional", creando cuatro modalidades y en una de ellas se incorporará a los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación.

Crea

Nombre del trámite Solicitud para la autorización o en su caso reconocimiento de establecimientos dedicados a la inspección y verificación de mercancías de importación, exportación y tránsito internacional"	Tipo 2 años	Vigencia 2 años
Medio de presentación Escrito libre	Ficta Negativa	Plazo 3 meses

Requisitos

Proporcionar los siguientes datos: 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

Población a la que impacta

Personas físicas o morales que se interesen en obtener la autorización para instalar y operar I. Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación,

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 peticionario.

II. Punto de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal, Estaciones Cuarentenarias y reconocer Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Animales Ubicados en el Extranjero

Justificación

El procedimiento administrativo para solicitar la autorización de los establecimientos previstos en el Acuerdo es similar, la diferencia entre ellos radica en cuanto a las especificaciones de infraestructura y equipo que deben cumplir, las vigencias de la autorización y los casos en que podrán ser canceladas las autorizaciones, por tal situación y con objeto de simplificar la información y consulta a nuestros usuarios consideramos práctico la creación de un solo trámite para la autorizar o reconocer establecimientos dedicados a la inspección y verificación de mercancías de importación, exportación y tránsito internacional, con cuatro modalidades que corresponden a los 4 tipos de establecimientos previstos en el Acuerdo, adicionalmente a que el área responsable de la autorización recae en una sola.

7. Seleccione las disposiciones, obligaciones y/o acciones distintas a los trámites que correspondan a la propuesta:

Establecen requisitos

Artículos aplicables

11, 12, 14, 16, 18, 21, 31, 33 fracc. IX inciso d) y f)

Justificación

TITULO II, DE LA AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN TERRITORIO NACIONAL Y RECONOCIMIENTO DE LOS UBICADOS EN EL EXTRANJERO; CAPITULO II.- DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA.- Los lineamientos por los que se establecerán las especificaciones de infraestructura, equipo y material; tiene la finalidad de informar a quien aspire a obtener la autorización o reconocimiento para instalar y operar alguno de los establecimientos contemplados en el presente proyecto de Acuerdo. La resolución de autorización o reconocimiento se otorga cuando el interesado cuenta con la infraestructura y equipo, según el tipo de establecimiento, y las especificaciones establecidas en el Anexo 1 y que forma parte del acuerdo y del procedimiento. El presente capítulo contiene disposiciones generales, tipo requisitos, las cuales se consideran necesarias para obtener un mayor orden en el proceso de autorización o reconocimiento para instalar y operar alguno de los establecimientos previstos en las fracciones I, II y III del artículo 3 de presente Acuerdo; además deben garantizar su funcionalidad, limpieza, buenas condiciones y el que cuente con la cantidad necesaria de equipo, recursos humano y materiales para atender la necesidad operativa de cada establecimiento; además se especifican los motivos bajo los cuales se aplicará una sanción que incluya la suspensión o cancelación de la autorización o reconocimiento otorgado. En este sentido, el Anexo 1 que forma parte del acuerdo, enuncia las especificaciones generales de infraestructura, equipo y materiales que debe cumplir cada establecimiento, así como las aéreas específicas y requisitos adicionales que deberán cumplir los puntos de verificación para importación por modalidad. Es decir, dependiendo el transporte y la mercancía, cada establecimiento tendrá Áreas requeridas y Áreas opcionales, mismas que anteriormente se contemplaban en la "NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria"; las cuales en el presente proyecto se seccionan las Áreas a cubrir de acuerdo a cada modalidad, y se detallan las especificaciones que cada una de ellas debe cubrir para su autorización o reconocimiento.

Establecen obligaciones

Artículos aplicables

12 fracción I, II y III; 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30

Justificación

TITULO III.- DE LA OPERACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS Y RECONOCIDOS.-

Partiendo que de los interesados en operar los establecimientos previstos en el Acuerdo, deberán cumplir con 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, en el presente Acuerdo, tal y como se establecía en la "NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria", el interesado debe solicitar la visita de evaluación de la conformidad, cuya finalidad es que la autoridad verifique el cumplimiento de la edificación y equipamiento del establecimiento que se pretende autorizar; en donde también se especifica que una vez realizada la visita de evaluación de la conformidad, en caso de no cumplir con las especificaciones de infraestructura, equipo y materiales correspondientes, la autoridad en los tiempos establecidos, indicara las omisiones o inconsistencias detectadas y los plazos para subsanarlas; Partiendo de que la evaluación de la conformidad es una potestad de la autoridad cuyo objeto es dar a esta la seguridad de la correcta aplicación de las disposiciones emitidas para salvaguardar la sanidad e inocuidad agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera. En este sentido, dicha evaluación pretende proveer a la autoridad resultados que ayuden a transparentar la toma de decisiones para la autorización o reconocimiento de los establecimientos previstos en el presente Acuerdo. Además las obligaciones listadas en los artículos 20, 21 y 22, en lo que se refiere a su operación, va ligado, ya que la persona física o moral que opere un establecimiento, deberá brindar los horarios, tarifas y demás información referente al servicio que brinde, para otorgar certeza y transparencia a los usuarios, así como homologar y estandarizar los horarios y tarifas de todos los puntos autorizados existentes, independientemente de la modalidad y materia para la que estén autorizados. En función de lo anterior, también se plantea la necesidad de que el SENASICA establezca un programa permanente de verificación para constatar la calidad del servicio prestado por los establecimientos autorizados, con la finalidad de calificar el desempeño, que determine la permanencia, suspensión o cancelación del establecimiento según sea el caso. Aunado a lo anterior, en dichos artículos, se señalan algunas obligaciones de los particulares de las que no se generarán trámites como son: 1. Presentar informes mensuales de los servicios otorgados, 2. notificar de inmediato al SENASICA, cualquier circunstancia que pudiera representar un riesgo para la prestación del servicio de inspección y verificación, 3. Denunciar ante el SENASICA cualquier irregularidad o hecho ilícito que se suscite en sus instalaciones, por terceras personas o por el personal oficial, 4. Contar con un Manual de operación del Punto, en donde deberá detallar las actividades que realiza el personal del punto, para brindar servicios de embarques, carga, descarga de mercancías y otros que puedan originarse de la autorización y 5. Poliza 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; lo anterior deriva de la necesidad de contar con registros que fortalezcan el control de operación y funcionalidad de los establecimientos autorizados por el SENASICA.

Establecen obligaciones

Artículos aplicables

26

Justificación

TITULO IV, DE LOS SERVICIOS OFICIALES DE INSPECCIÓN, VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN.- En este apartado, se busca precisar las medidas aplicadas en inspección a las mercancías de los usuarios que representen algún riesgo, mismas que ya estaban contempladas en los artículos 14, 15 y 16 de la Ley Federal de Sanidad Animal, y 19 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal, como atribuciones de la Secretaría para aplicar medidas zoonosanitarias y medidas fitosanitarias respectivamente; por lo que la presente regulación busca homologar las acciones y medidas de prevención y en su caso contención de riesgos, ante la evidencia de un riesgo no solo zoonosanitario, sino también fitosanitario, acuícola o pesquero, de acuerdo a la modalidad que le corresponda de acuerdo con el establecimiento autorizado, en donde se podrá retener, aislar, disponer o destruir y aplicar tratamientos a las mercancías reguladas, cuando sean portadoras o puedan diseminar plagas y enfermedades de animales, vegetales, recursos acuícolas o pesqueros, así como sus productos y subproductos; lo anterior con el objeto de proteger la vida, salud y bienestar de los animales, vegetales y especies acuícolas o pesqueros, lo que por ende impactará sobre la salud humana, así como asegurará el nivel adecuado de protección sanitaria en todo el territorio nacional.

Establecen sanciones

Artículos aplicables

27, 31, 32, 33

Justificación

TITULO V DE LAS VISITAS DE VERIFICACIÓN, DE LAS CAUSALES DE SUSPENSIÓN Y CANCELACIÓN.- Esta regulación obedece a que una vez que se ha otorgado la autorización o reconocimiento para operar un establecimiento, si el SENASICA detecta algún riesgo que impida la adecuada operación del servicio de verificación e inspección que se presta en las instalaciones, se podrá ordenar la suspensión temporal del servicio, o en su caso la cancelación de la autorización cuando el titular o el personal incurra en alguna falta mencionada en el presente acuerdo. El interesado deberá de subsanar y solventar las observaciones y las irregularidades derivadas de la visita de verificación y notificar a la Secretaría su cumplimiento en el término legal concedido. Cabe mencionar que la suspensión temporal de la autorización o del reconocimiento y la cancelación de la autorización están relacionadas con el incumplimiento de las obligaciones a cumplir en las instalaciones a que se refiere el presente Acuerdo y previstas en las leyes sustantivas y demás disposiciones legales aplicables, con lo que se evita que se realicen actos que pongan en riesgo la calidad, sanidad e inocuidad en las materias reguladas.

8. ¿La propuesta de regulación contempla esquemas que impactan de manera diferenciada a sectores o agentes económicos?

No, Es importante observar, que estos efectos no representan en forma alguna impactos que causen preferencia o deterioro de algún estrato productivo dentro del sector agropecuario, debido a la necesidad de 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, con las especificaciones establecidas en la presente regulación, se garantizará elevar los niveles de eficacia y seguridad de las mercancías reguladas incrementando los niveles de intercambio comercial nacional e internacional.

9. Proporcione la estimación de los costos y beneficios que supone la regulación para cada particular o grupo de particulares.

Grupo o industria al que le impacta la regulación

Particulares interesados en la instalación y operación de Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación, Puntos de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal y Estaciones Cuarentenarias para exportación e importación, así como aquellos que cuentan con dichas autorizaciones.

Describa y estime los costos

La referencia de los costos para instalar, operar y obtener la autorización de un Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación y Puntos de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal, se obtuvo de los Puntos que actualmente el SENASICA ha construido y opera, los cuales están ubicados en Suchiate II, Chis. (este cuenta con un área para desconsolidar 10 embarques) y Chac Temal, Q. Roo, los cuales se desglosan a continuación: Costo de construcción y equipamiento: \$ 5,200,000.00 Costo de mantenimiento, operación y pago de servicios: \$ 706,000.00 Otros gastos \$ 48,500.00 SUBTOTAL \$ 5,943,000.00 MN Adicionalmente los particulares tiene gastos por los siguientes conceptos: Pago de aprovechamientos por concepto de Autorización de un Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación o un Punto de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal: SUBTOTAL \$ 54,789.00 MN Gastos administrativos promedio que se general de la solicitud para que sea autorizado un Punto: SUBTOTAL \$ 2,500.00 MN TOTAL \$ 6,011,789.00 MN La referencia de los costos para instalar, operar y obtener la autorización como Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Animales ubicados en el extranjero y las estaciones Cuarentenarias, los cuales incluyen los gastos por el trámite se solicitud Costo de construcción y equipamiento: SUBTOTAL \$ 10,400,000.00 MN Costo mensual de mantenimiento y operación: SUBTOTAL \$ 78,000,00 MN Gastos administrativos que se generan de la solicitud para que sea autorizado un Punto: SUBTOTAL \$2,500.00 MN TOTAL \$ 10,480,500.00 MN

COSTOS

Grupo o industria al que le beneficia la regulación

Particulares interesados en la instalación y operación de Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación, Puntos de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal y Estaciones Cuarentenarias para exportación e importación, así como aquellos que cuentan con dichas autorizaciones.

Describa y estime los beneficios.

*Ayuda a mantener y fortalecer el estatus sanitario del país, al contar con infraestructura y equipo para realizar la inspección y certificación de las mercancías, ya que las pérdidas económicas por erradicar enfermedades a México le han costado mucho, por ejemplo, la erradicación de Fiebre Aftosa en el año 1945, costo 250 millones de dólares, las pérdidas económicas reportadas en México por la Enfermedad Hemorrágica Viral de los conejos fue 3.5 millones de dólares, otro caso a sido el costo de la erradicación del gusano barrenador el cual fue de 413 millones de dólares Asimismo, existen referencia de otros país sobre el impacto económico generado por la convivencia y control de enfermedades: Adicionalmente se tienen referencias del impacto económico de otras enfermedades: Fiebre Aftosa en Estados Unidos: 200 millones de dólares Encefalopatía Espongiforme Bovina en Reino Unido: 13 billones de dólares Encefalopatía Espongiforme Bovina en Canadá 1.5 billones de dólares Influenza Aviar en Asia 12 billones dólares *La publicación del 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, permitirá que la Secretaría cuente con un instrumento único que regule la autorización, instalación, operación, verificación y en su caso el reconocimiento de establecimientos dedicados a la inspección de mercancías agropecuarias y acuícolas reguladas para importación, exportación y tránsito internacional; y los criterios generales para obtener la autorización o reconocimiento de puntos de inspección y verificación. *La coadyuvancia entre particulares y el Gobierno Federal para el uso de infraestructura, equipo y material evitara el uso de recursos federales para la instalación de puntos por parte de la autoridad, lo que ayudara a que dicho recurso se canalice a otras áreas primordiales. Lo cual y de acuerdo a los costos que se señalan por construcción, equipamiento, mantenimiento y operación de puntos de verificación en materia Zoonosanitaria, de Sanidad Vegetal y de Inspección de Animales ahorrarían al Gobierno Federal una cantidad aproximada de \$16,423,500.00 M.N., los cuales se canalizarían a programas prioritarios *Con la publicación de dicho instrumento los particulares que apliquen, cumplan con los requisitos y sean autorizados, contribuirán proporcionando instalaciones modernas, funcionales y suficientes para la inspección de mercancías reguladas por la Secretaría, lo que generará un ingreso a la Secretaría de \$6,011,789.00 M.N., por concepto de autorización de los Puntos autorizados que pueden ser destinados a los programas dentro de la misma Secretaría *Se garantizará contar con instalaciones adecuadas y personal oficial que realice bajo condiciones óptimas los procedimientos de inspección, manejo y toma de muestras. *Que la mercancía cuente con las condiciones de manejo, aplicación de tratamientos, refrigeración y congelación de mercancías óptimas necesarias, minimizando los posibles riesgos de contaminación. *Fortalece al sistema de inspección fitozoonosanitario y acuícola. *Reconocimiento a nivel internacional Actualmenet se calcula que los puntos de verificación en materia Zoonosanitaria y fitosanitaria dan aproximadamente 3,542 servicios con un valor de \$1,500 por cada uno, lo que nos da un beneficio de \$5,313,000 al año

10. Justifique que los beneficios de la regulación son superiores a sus costos.

La presente regulación simplifica y estandariza requisitos, lo que da como resultando que se obtenga en menor tiempo la autorización de Puntos, permitiendo contar con la infraestructura, material y equipo en forma más expedita. Al contar con Puntos de Verificación e Inspección autorizados para personas físicas o morales por la Secretaría, se evita que el Gobierno Federal utilice recursos que pueden destinarse a otras áreas prioritarias La coadyuvancia entre el sector público y privado proporciona instalaciones modernas y personal oficial especializado en el proceso de inspección, lo cual redundará en beneficio de los importadores y del destinatario final, al proporcionarles productos que ayudan a aumentar la productividad dentro del sector agropecuario y acuícola, para así contar con alimentos inocuos y que permitan que el país pueda competir en otros mercados a nivel internacional.

IV.- CUMPLIMIENTO Y APLICACIÓN DE LA PROPUESTA**11. Describa la forma y/o los mecanismos a través de los cuales se implementará la regulación (incluya recursos públicos).**

A través de:• Publicación del 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 en el Diario Oficial de la Federación con el fin de que el público usuario conozca los procedimientos y requisitos para la autorización. • A través de la página del SENASICA, en la sección de trámites y servicios se publicación del trámite para obtener la autorización para operar un Punto de Inspección y Verificación • Reuniones informativas en puertos, aeropuertos y fronteras • Recepción y registro de solicitudes de los interesados • Verificación documental • Cumplimiento de la normativa aplicable • Verificación física de procedimientos, infraestructura, equipo y material • Verificara la necesidad de autorizar los puntos en base a las necesidades y flujos de importación • Autorización y seguimiento de puntos autorizados

V.- EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

12. Describa la forma y los medios a través de los cuales se evaluará el logro de los objetivos de la regulación.

• De acuerdo a las resoluciones positivas que den cumplimiento a la normatividad para el establecimiento de Puntos de inspección y verificación • Mediante visitas de seguimiento y verificación de procedimientos • Verificación periódica de la funcionalidad de la infraestructura de los puntos • Por el número de detecciones de mercancía que pudiera representar un riesgo sanitario y de inocuidad • A través del registro de los trámites correspondientes, para dar a conocer a los usuarios el procedimiento a seguir para solicitar la autorización de establecimientos.

VI.- CONSULTA PÚBLICA

13. ¿Se consultó a las partes y/o grupos interesados para la elaboración de la regulación?

Otro

Particular
No Aplica

Opinión
No Aplica

14. Indique las propuestas que se incluyeron en la regulación como resultado de las consultas realizadas.

No Aplica

VII.- ANEXOS

Anexe las versiones electrónicas de los documentos consultados o elaborados para diseñar la regulación.

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 Acuicultura 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*, 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

de post-cosecha, 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 post-cosecha de alimentos.

Que con el objeto de establecer las especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria, el 17 de diciembre de 2002 se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* la Norma Oficial Mexicana NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las instalaciones y operación de los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria.

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 Fitozoonosanitaria (DGIF), podrá autorizar los siguientes tipos de establecimientos ubicados en territorio nacional:

- I. Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación;

- II. Punto de Inspección Internacional en Materia de Sanidad Vegetal, y
- III. 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 Zoonosanitaria 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 zoonosanitarios, fitosanitarios y acuícolas, mediante la autorización correspondiente.

Artículo 5. El tipo de mercancías que el SENASICA podrá autorizar o reconocer para inspeccionar en alguno de los establecimientos previstos en el artículo 3 del presente Acuerdo, podrán ser las siguientes:

- I. En los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación: Productos o subproductos de origen animal refrigerados o congelados, secos empacados, secos a granel y maquinaria usada en actividades pecuarias; productos o subproductos de origen acuícola refrigerados o congelados, secos empacados, secos a granel y peces de ornato;
- II. 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.
- III. Estaciones Cuarentenarias para exportación o importación: ganado y otros animales.
- IV. En los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria 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:

- I. **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de las mercancías, basado en prerrequisitos conformados mínimo de procedimientos de operación estándar, operación estándar de sanitización, programas de capacitación continua, mantenimiento correctivo y preventivo de instalaciones, maquinaria y equipos, control de sustancias químicas, control de plagas, malezas y control de desechos.
- II. **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.

- III. **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.
- IV. **DGIF:** Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria, del SENASICA.
- V. **OISA's:** Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria, dependientes de la DGIF
- VI. **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
- VII. **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.
- VIII. **Secretaría:** Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- IX. **SENASICA:** Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; Órgano Administrativo Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- X. **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:

- I. Ubicación geográfica;
- II. Necesidad operativa;
- III. Flujo de mercancías reguladas;
- IV. Proyecto de infraestructura y equipo;
- V. Disponibilidad de personal oficial; y
- VI. 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.

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:

- I. Objeto de la convocatoria;
- II. Tipo de establecimiento requerido;
- III. Descripción general y ubicación donde se detecta la necesidad de instalar y operar uno o varios establecimientos;
- IV. Argumentos fundamentales del estudio de las necesidades y conclusión expresa de la necesidad de instalar y operar algún establecimiento;
- V. Mercancías que se autorizarán inspeccionar;
- VI. Plazo máximo para la edificación y equipamiento del punto;
- VII. Datos y requisitos que deberán cubrir los interesados;
- VIII. 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.
- IX. Descripción del proyecto ejecutivo;
- X. Número de autorizaciones a otorgar;
- XI. Monto de las contribuciones que señale la legislación aplicable;
- XII. Plazos para la recepción de solicitudes;
- XIII. Vigencia de la autorización a otorgar; y
- XIV. Vigencia de la convocatoria.

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 Zoonosanitaria para animales ubicados en el extranjero, autorizado, avalado o reconocido por esta; deberán ajustarse a lo siguiente:

- I. 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 este 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 Zoonosanitaria 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 3 meses anteriores al vencimiento de la vigencia de la autorización con la que cuentan, solicitando se realice la vista de evaluación de la conformidad 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.

- II. En los casos de las solicitudes de autorización que se presenten por primera vez, 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 para la edificación y equipamiento del establecimiento, el promovente deberá presentar en las oficinas centrales de la DGIF, escrito mediante el cual solicite se realice la vista de evaluación de la conformidad a la edificación y equipamiento del establecimiento que se pretende se autorice, adjuntando a este el comprobante de pago de las contribuciones correspondientes, excepto para el caso de Estaciones Cuarentenarias.

- III. La DGIF dentro de los 10 días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud, emitirá Acuerdo mediante el cual ordene realizar la visita de evaluación de la conformidad; 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 orden de visita.
- IV. Una vez realizada la visita de evaluación de la conformidad, 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 3 meses para corregir las fallas, y podrá prorrogarse en caso de ser justificado.
- V. Concluido el plazo otorgado para solventar las observaciones, o antes, si ya han sido cumplidas, el promovente deberá presentar en las oficinas centrales de la DGIF, escrito mediante el cual solicite se realice una nueva visita. La DGIF dentro de los 10 días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud, emitirá oficio mediante el cual ordene realizar la visita de evaluación de la conformidad, 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 evaluación de la conformidad, 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:

- a) Domicilio para oír y recibir notificaciones ubicado en los Estados Unidos Mexicanos;
- b) Fecha;
- c) Nombre, Razón social o Denominación Social;
- d) Domicilio fiscal de la empresa;
- e) Nombre del representante legal;
- f) Número telefónico nacional del representante legal o del encargado de la empresa;
- g) Correo electrónico para recibir y oír notificaciones;
- h) Domicilio completo en el que se ubican las instalaciones;
- i) Tipo de mercancías a inspeccionar;
- j) Número de puertas que solicita sean autorizadas, para el caso de las fracciones I y II del artículo 3; y
- k) Firma del peticionario.

A la solicitud se deberá adjuntar los siguientes documentos:

- I. Currículum vitae o empresarial en caso de personas morales;
- II. Justificación sustentada, para instalar el establecimiento;
- III. Comprobante de domicilio;
- IV. Plano y croquis de la ubicación de las instalaciones;
- V. 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;
- VI. Documento que acredite el legal uso y goce del inmueble;
- VII. 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;
- VIII. Relación de infraestructura, materiales, equipo y servicios básicos con los que cuenta o se dispondrá; y
- IX. 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, II y III del artículo 3, a nombre de una sola persona física o moral, siempre que el establecimiento garantice que las áreas de inspección y andenes se encuentren separadas físicamente.

Artículo 16. El SENASICA otorgará el reconocimiento de Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria 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 Zoonosanitaria.

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:

- I. Designar en la localidad a un responsable de la operación del establecimiento, durante el horario del servicio de inspección que realice el personal oficial;
- II. 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 zoonosarios, fitosanitarios, acuícolas y pesqueros;

- III. Acreditar la capacidad técnica del Punto y de su personal para la prestación de los servicios de manejo y almacenaje de mercancía, para el caso de establecimientos previstos en las fracciones I, II y III del artículo 3 del presente Acuerdo; para el caso de las Estaciones Cuarentenarias, también deberá acreditar su capacidad para la recepción, embarque, desembarque, estancia, cuarentena y aplicación de tratamientos; y
- IV. Contar con circuito cerrado de televisión, 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 un mes, del horario del servicio de inspección del personal oficial, excepto las Estaciones Cuarentenarias.

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

TÍTULO III
CAPITULO 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. Los principios generales que deberán observar en la ejecución de sus actividades los establecimientos autorizados o reconocidos, previstos en el presente Acuerdo, son:

- I. Competencia técnica;
- II. Confiabilidad;
- III. Eficiencia en el servicio;
- IV. Imparcialidad;
- V. Profesionalismo y capacitación;
- VI. Transparencia y consistencia, y
- VII. 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.

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:

- a) Cambio y ampliación de las mercancías para inspección: fracciones IV, VIII y IX;
- b) Ampliación de las instalaciones: fracciones II, IV, VIII y IX;
- c) Cambio de representante legal: original o copia certificada del poder notariado;
- d) Cambio de domicilio: fracciones III, IV V, VI, VIII y IX;
- e) 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;
- f) 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, para constatar la calidad del servicio prestado, que permita calificar el desempeño 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 cumplir con:

- I. Enviar vía electrónica al SENASICA, un informe mensual de los servicios otorgados, durante los primeros 5 días de cada mes.
- II. Otorgar las facilidades necesarias para realizar las visitas de verificación por parte del personal oficial del SENASICA.
- III. 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.
- IV. Notificar de inmediato al SENASICA, cualquier circunstancia que pudiera representar un riesgo para la prestación del servicio de inspección y verificación, en caso de accidentes, emergencia, caso fortuito o de fuerza mayor.
- V. Implementar las medidas sanitarias que emita el SENASICA, para el manejo, mitigación o eliminación de un riesgo sanitario evidente; en caso del acondicionamiento de los embarques será previa autorización del SENASICA.
- VI. Denunciar ante el SENASICA cualquier irregularidad o hecho ilícito que se suscite en sus instalaciones, por terceras personas o por el personal oficial.
- VII. 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.
- VIII. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

- IX. Programa de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
- X. Control de desechos.

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

- I. 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.
- II. 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.
- III. Otorgar las facilidades necesarias para realizar las visitas de verificación por parte del personal oficial del SENASICA.
- IV. 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.
- V. Implementar las medidas sanitarias que emita el SENASICA, para el manejo, mitigación o eliminación de un riesgo sanitario evidente.
- VI. Denunciar ante el SENASICA cualquier irregularidad o hecho ilícito que se suscite en sus instalaciones, por terceras personas o por el personal oficial.
- VII. Programa de mantenimiento, limpieza, y desinfección de las instalaciones y equipos.
- VIII. Programa de control de plagas y malezas.
- IX. Control de desechos.

TÍTULO IV
DE LOS SERVICIOS OFICIALES DE INSPECCIÓN, VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN.
CAPITULO 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 supervisará el cumplimiento del presente Acuerdo por parte del 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 más no limitativa podrán consistir en:

- I. Retener, aislar, disponer o destruir mercancías reguladas, cuando sean portadoras o puedan diseminar plagas y enfermedades de los animales, vegetales, recursos acuícolas o pesqueros, así como sus productos y subproductos.
- II. Aplicar tratamientos.
- III. 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, o que no impacte gravemente en la calidad de las mercancías, 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 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 fundará y motivará la causa de la medida, determinará el plazo que durará la suspensión y, en su caso, el plazo para subsanar los

incumplimientos. Una vez que el autorizado o reconocido considere subsanada su omisión, podrá solicitar una visita de evaluación de la conformidad, 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:

- I. El titular o su personal incurra en actos de corrupción en la prestación del servicio.
- II. El titular o su personal incurra en actos calificados como delitos, sin perjuicio de las sanciones penales correspondientes.
- III. 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.
- IV. Abstenerse de denunciar al SENASICA cualquier irregularidad o hecho ilícito que se suscite en sus instalaciones, por terceras personas o por el personal oficial.
- V. Cuando los criterios que dieron origen a la autorización o reconocimiento del establecimiento, hayan cambiado.
- VI. Se presten servicios no autorizados.
- VII. Suspenda el servicio o deje de operar el Punto, sin previa notificación a la Secretaría.
- VIII. A petición del autorizado.
- IX. Se incurra en alguno de los siguientes supuestos:
 - a) Se incumpla en dos o más ocasiones durante el período de doce meses, con los niveles de temperatura requeridos en el andén y/o área de inspección;
 - b) No cumpla en dos o más ocasiones durante el período de doce meses, con el análisis de control de puntos críticos;
 - c) Se niegue el acceso al personal oficial encargado de realizar las visitas de verificación; o
 - d) No de aviso a la Secretaría de ampliaciones, adecuaciones o modificaciones en el establecimiento.
 - e) Cambio de domicilio, sin previo aviso a la DGIF;
 - f) No cumpla con el programa de mantenimiento, limpieza, y desinfección de las instalaciones y equipos;
 - g) No cumpla con el programa de control de plagas y malezas;
 - h) No cumpla con procedimiento de control de desechos;
 - i) Cuando el titular o su representante presente documentación falsa;
 - j) Cuando el titular omita o altere documentos que amparen los servicios de inspección o cuando use documentación falsa; y
 - k) En cualquiera de los casos que así lo establezca la normativa vigente aplicable u otros actos administrativos de carácter general que emita la Secretaría.

TRANSITORIOS

Primero. El presente acuerdo entrará en vigor al día siguiente 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.

ANEXO 1
ESPECIFICACIONES GENERALES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPO Y MATERIALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN PARA IMPORTACIÓN

I. Área administrativa

a) Oficina para el personal oficial

1. Dentro de las instalaciones del punto de inspección.
2. Las dimensiones deberán estar acorde al flujo de trámites, considerando como mínimo un área de 4.5 m² de superficie por persona, incluyendo circulación.
3. Independiente de cualquier otra oficina.
4. Contar con una ventana con visibilidad al área del andén u otro sistema que cumpla el mismo objetivo.
5. Medio baño adjunto a la oficina.
6. Niveles de iluminación suficiente (recomendable 500 luxes).
7. Área de archivo con acceso exclusivo para el personal de SENASICA.
8. Dispensador de agua fría y caliente.
9. Aire acondicionado y/o calefacción.
10. Escritorios y sillas según el número de los oficiales asignados.
11. Gabinete y armarios con cerradura.
12. Teléfono.
13. 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.
14. Multifuncional o equivalente.

b) Ventanilla de atención al público

1. Dentro de las instalaciones del Punto de Inspección.
2. Las dimensiones deberán estar acorde al flujo de trámites que se presenten.
3. Separada del área de inspección.
4. Escritorio o barra de atención.
5. Sillas o sillones para la sala de espera.
6. Baño para los usuarios.
7. Mesa o barra de trabajo para los usuarios en general.
8. En caso de estar separada de la oficina administrativa debe contar con:
 - 8.1 Teléfono.
 - 8.2 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.
 - 8.3 Multifuncional o equivalente.

II. Área de maniobra de operaciones

1. Las dimensiones de los patios deben ser acorde de la capacidad operativa.
2. Piso firme, con declive y canal de desagüe, que evite encharcamientos.
3. Drenaje (podrá eximirse del drenaje siempre que cuente con suficiente declive para evitar encharcamientos y no sea una zona inundable).

III.- Área de desconsolidación

a)

Andén para refrigerados

1. 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.

2. Rampa de embarque y desembarque, que sirva para nivelar el piso del andén con el piso del transporte.
3. Equipo de refrigeración que mantenga una temperatura desde 4 y hasta 10 grados centígrados.
4. Termómetro que registre la temperatura y humedad relativa.
5. Cortinas de aire u otro dispositivo que evite la entrada de insectos, polvo o fauna nociva, ubicadas en cada puerta.
6. Lámparas para iluminar el interior de los contenedores.
7. Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes).
8. Piso antiderrapante.
9. Fuelles en los marcos de las puertas
10. Área cerrada con techo y paredes de materiales que evitan la filtración de agua y sea de fácil lavado
11. Paredes y Techo.
 - 11.1 Lisos de material lavable.
 - 11.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.
12. Piso con declive hacia el drenaje.
13. Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.
14. Puertas.
15. La dimensión debe permitir el libre acceso de las mercancías y evitar que esta tenga contacto con las paredes, techo y piso.
16. Lavamanos.
 - 16.1 De acero inoxidable.
 - 16.2 Con sistema de activación que no incluya las manos.
 - 16.3 Jabón líquido, toallas desechables y recipientes para desechos.

b) Anden para secos

1. 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.
2. Rampa de embarque y desembarque, que sirva para nivelar el piso del andén con el piso del transporte.
3. Lámparas para iluminar el interior de los contenedores.
4. Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes).
5. Piso antiderrapante.
6. Fuelles para las puertas.
7. Área cerrada con techo y paredes de materiales que eviten la filtración de agua y sea de fácil lavado.
8. Paredes y techos.
 - 8.1 Lisos de material lavable.
 - 8.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.
9. Piso con declive hacia el drenaje.
10. Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.
11. Puertas.
 - 11.1 La dimensión debe permitir el libre acceso de las mercancías y evitar que tengan contacto con las paredes, techo y piso.
12. Lavamanos.
 - 12.1 De acero inoxidable.
 - 12.2 Con sistema preferentemente de pedal o automático.
 - 12.3 Jabón líquido, toallas desechables 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

1. Ubicada antes del ingreso al andén.
2. Espejo.
3. Tapete sanitario con solución antiséptica
4. Gabinete o similar, para la colocación de guantes, cubre bocas y pelo
5. Paredes y techos.
 - 5.1 Lisos de material lavable.
 - 5.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.
6. Piso con declive hacia el drenaje.
7. Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.
8. Puertas.
 - 8.1 De doble abatimiento, de cierre automático u otro que no incluya manijas.
 - 8.2 La dimensión debe permitir el libre acceso de las mercancías y evitar que esta tenga contacto con las paredes, techo y piso.
9. Lavamanos.
 - 9.1 De acero inoxidable.
 - 9.2 Con sistema preferentemente de pedal o automático.
 - 9.3 Jabón líquido, toallas desechables y recipientes para desechos.

V. Área de Inspección (Laboratorio)

1. Las dimensiones de esta área deberá estar acorde al número de embarques que se reciban.
2. Iluminación suficiente (recomendable 1000 luxes).
3. Suministro de agua potable con suficiente presión para el lavado.
4. Piso antiderrapante, con declive que evite encharcamientos.
5. Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva.
6. Paredes y Techo.
 - 6.1 Lisos de material lavable.
 - 6.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.
 - 6.3 Colores claros.
7. Lavamanos.
 - 7.1 De acero inoxidable.
 - 7.2 Con sistema preferentemente de pedal o automático.
 - 7.3 Jabón líquido, toallas desechables y recipientes para desechos.
8. Puertas.
 - 8.1 La dimensión debe permitir el libre acceso de las mercancías y evitar que esta tenga contacto con las paredes, techo y piso.
 - 8.2 De doble abatimiento, de cierre automático u otro que no incluya manijas.
9. Gabinete o similar para el resguardo del equipo.

a) Material y equipo

1. Montacargas con las características necesarias para el manejo de las mercancías que se reciban.
2. Mesa de inspección de acero inoxidable, en caso de mercancías refrigeradas o congeladas debe tener conexión al drenaje.
3. Triturador.
4. Gabinete o similar para el resguardo del equipo.
5. Microscopio estereoscópico.
6. Báscula granataria.
7. Lámpara con lupa de escritorio.
8. Equipo de disección.
9. Cubeta de acero inoxidable.
10. Cucharón tipo pelicano de acero inoxidable.
11. Frascos para muestras de vidrio de 100 ml.

12. Alcohol etílico.
13. Bolsas de plástico con cierre hermético.
14. Cuchillos de acero inoxidable y mango de plástico, navajas y cúter.
15. Afilador de cuchillos.
16. Guantes de látex.
17. Cubre bocas.
18. Paquetes de etiquetas auto adheribles.
19. Cinta adhesiva.

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

VI. 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 Zoonitaria para Importación”***

VII. 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.

VIII. Área de tratamientos

a) Los patios de tratamiento.

1. Deberá estar dentro de las instalaciones del punto.
2. Espacio delimitado y suficiente para las maniobras.
3. Capacidad suficiente de mantener el embarque fumigado en el área.
4. Exclusivo para la aplicación de tratamientos.
5. Con señalamientos de peligro y de acceso solamente a personal autorizado.
6. Alejada de la zona de oficinas, de maniobras y de otros contenedores.
7. Preferentemente techado

b) En caso de contar con cámaras de fumigación

1. Ubicada en lugares seguros y alejados de áreas administrativas, de inspección y del flujo del personal.
2. La cámara de fumigación es autorizada por Dirección General de Sanidad Vegetal, con base al cumplimiento de la 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

1. Las dimensiones deberán permitir el aislamiento de cuando menos un embarque.
2. Con acceso controlado.
3. 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 zoonosanitaria

1. Termómetro para el registro de la temperatura de las mercancías e instalaciones.
2. Chamarra térmica limpia.
3. 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.
4. Tina para descongelar muestras, de acero inoxidable y que mantenga una temperatura constante de 37°C.
5. Sierra eléctrica de acero inoxidable

II. Material y equipo para secos vegetales

1. Juegos de zarandas para todo tipo de granos
2. Lámparas manuales y de minero.
3. Detectores de haluros

III. Material y equipo para secos vegetales a granel

1. Lámparas manuales y de minero.
2. 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:

- a) La distancia mínima de separación con las paredes debe ser 60 centímetros como mínimo y 30 centímetros del techo.
- b) 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 USADA

a) Área de inspección

1. Deberá estar dentro de las instalaciones del punto.
2. Las dimensiones deben ser suficientes para la inspección y de acuerdo al flujo
3. En caso de requerirse el servicio de limpieza y desinfección, deberá asignar un área dentro del punto.
4. Con señalamientos.

VI. MERCANCÍAS A GRANEL

a) Área de inspección

1. Las dimensiones deberán permitir la maniobra y debe ser en relación al flujo de los embarques que se reciban.
2. Plataforma elevada a la altura del camión, el número de plataformas debe ir acorde al número de embarques que reciba.
 - a) Con barandal.
 - b) Techada.
 - c) Fija.
3. Deberá de contar con medidas de mitigación de riesgo que eviten la dispersión de plagas, ejemplo, uso de mallas.

VII. FERROCARRIL

a) Área de comedor solo para aquellos que cumplan turnos de 24 horas

1. Contigua al área de oficina.
2. Cocineta con estufa.
3. Mesa con sillas.
4. Horno de microondas.
5. Refrigerador.

b) Área de dormitorios solo para aquellos que cumplan turnos de 24 horas

1. Contigua al área de oficina.
2. Cama individual, litera o sofá cama.
3. Armario.
4. Baño completo.

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

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

a) Cámara de refrigeración o congelación

1. Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes).
2. Termómetros de máximas y mínimas.
3. Termógrafo.
4. Temperatura máxima de la cámara de refrigeración debe ser de 4° C.
5. Temperatura máxima para la cámara de congelación debe ser de -18° C.
6. Alarma que se accione desde el interior.

b) Piso, paredes y techo

1. Paredes y techos lisos de material lavable.
2. Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.
3. Piso antiderrapante.
4. Piso con declive hacia el drenaje.
5. Drenaje con rejillas, que eviten la entrada de fauna nociva.

c) Puertas

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

d) Anaqueles

1. Resistentes a la oxidación.
2. Lavables.
3. 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	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de desconsolidación. 4. Antecámara de sanitización. 5. Área de Inspección (laboratorio). 6. Área de destrucción. 7. 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	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de desconsolidación. 4. Antecámara de sanitización. 5. Área de Inspección (laboratorio). 6. Área de destrucción. 7. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	3. 1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 4. 2. Área de exportación.
Ferrocarril	Productos o subproductos de origen animal refrigerados o congelados	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de desconsolidación. 3. Antecámara de sanitización. 4. Área de Inspección (laboratorio). 5. Área de destrucción. 6. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	5. 1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 6. 2. Área de exportación.
Barco Camión o caja tráiler	Productos o subproductos de origen animal secos empacados	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de desconsolidación. 4. Área de Inspección (laboratorio). 5. Área de destrucción. 6. Área de tratamientos. 7. 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 secos empacados	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de desconsolidación. 4. Área de Inspección (laboratorio). 5. Área de destrucción. 6. Área de tratamientos. 7. 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 empacados	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de desconsolidación. 3. Área de Inspección (laboratorio). 4. Área de destrucción. 5. 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	Productos o subproductos de	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención).	1. Área de almacenamiento y

Camión o caja tráiler	origen animal secos a granel	2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de Inspección (laboratorio). 4. Área de destrucción. 5. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo.	resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Ferrocarril	Productos o subproductos de origen animal secos a granel	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de Inspección (laboratorio). 3. Área de destrucción. 4. 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	1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de desconsolidación. 4. Área de Inspección (laboratorio). 5. Área de destrucción. 6. Área de tratamientos fitosanitarios. 7. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Barco Avión Camión o caja tráiler Ferrocarril	Vegetales secos empacados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de desconsolidación. 4. Área de Inspección (laboratorio). 5. Área de destrucción. 6. Área de tratamientos fitosanitarios. 7. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías. 2. Área de exportación.
Camión o caja tráiler	Vegetales secos a granel en camión o tolva	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de maniobra de operaciones. 3. Área de Inspección (laboratorio). 4. Área de destrucción. 5. Área de tratamientos fitosanitarios. 6. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área de almacenamiento y resguardo de mercancías.
Barco	Vegetales secos a granel en tolva	<ol style="list-style-type: none"> 1. En caso de que el solicitante determine que sus embarques se despachen de manera expedita deberá contar con: 2. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 3. Área de maniobra de operaciones. 4. Área de Inspección (laboratorio.) 5. Área de destrucción. 6. Área de tratamientos fitosanitarios. 7. Área de aislamiento de embarques rechazados o de riesgo. 	NINGUNA.
Barco	Vegetales secos a granel	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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). 2. Área de Inspección (laboratorio) 3. Área de destrucción. 	NINGUNA.
Ferrocarril	Vegetales secos a granel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de Inspección (laboratorio) 3. Área de destrucción. 	NINGUNA.
Camión o caja tráiler	Maquinaria agrícola	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área administrativa (Oficina y Ventanilla de atención). 2. Área de Inspección para maquinaria agrícola. 	NINGUNA.

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

I. GENERALIDADES

1. Contar con equipo y personal suficiente para la recepción, desembarque y embarque de animales, la cantidad debe ser acorde al flujo de embarques.
2. Servicios de agua, luz y drenaje o tratamiento de aguas residuales (fosa séptica, planta de tratamientos, etc.) o con declives necesarios para evitar encharcamientos.
3. 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.
4. Contar con un programa de buenas prácticas pecuarias para vigilar aspectos de sanidad animal, bienestar animal, manejo ambiental y seguridad laboral.
5. Contar con programas de limpieza, desinsectación y desinfección.
6. Área de lavado y desinfección de vehículos y contenedores que transporten animales, en caso de no contar con dicha área solo se deberá permitir el ingreso de transportes limpios y desinfectados para la carga de los animales.
7. El terreno donde se ubiquen debe estar delimitado con barda, malla o similar que evite en acceso o salida de los animales.
8. Localizadas a distancia razonable de las zonas urbanas (recomendable).
9. Contar con caminos de fácil acceso.

II. ÁREA ADMINISTRATIVA

1. Dentro de las instalaciones del punto de inspección.
2. 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.
3. Independiente de cualquier otra oficina.
4. Medio baño adjunto a la oficina.
5. Niveles de iluminación suficiente (recomendable 500 luxes).
6. Dispensador de agua fría y caliente.
7. Aire acondicionado y/o calefacción.
8. Escritorios y sillas según el número del personal Oficial.
9. Gabinete y armarios con cerradura.
10. Teléfono.
11. 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.
12. Multifuncional o equivalente.

III. EQUIPO Y MATERIALES

1. 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.
2. Motobombas y moto aspersores.
3. Guantes desechables y de carnaza.
4. Cubre bocas.
5. Casco de trabajo.
6. Overoles de trabajo.
7. Overoles hule para asperjado.
8. Botas de hule.
9. Anteojos tipo googles.
10. Microscopio (recomendable).
11. Utensilios para manejo de ganado.

12. 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.
13. Tubos de ensaye, hisopos con preservativo para muestreo serológico, algodón.
14. Refrigeradores para almacenaje de biológicos.
15. Equipo de primeros auxilios para personas y animales.

IV. ÁREA DE MANIOBRA DE OPERACIÓN

1. Las dimensiones de los patios deben ser amplios para facilitar el libre movimiento de los vehículos dentro de las instalaciones.
2. Piso firme.
3. Drenaje (podrá eximirse del drenaje siempre que cuente con suficiente declive para evitar encharcamientos y no sea una zona inundable).

V. ÁREA DE INSPECCIÓN

1. Inspección de Ganado
 - a) Techada.
 - b) Con iluminación.
 - c) Piso de cemento.
 - d) Con puertas de corte que sujeten de 1 a 2 animales, acorde a la especie animal que se inspeccione.
 - e) Prensa de sujeción, las cuales deben ser acorde a la especie animal que se inspeccione.
 - f) El piso de la prensa debe ser firme con acabos rústicos, para evitar que los animales resbalen.

VI. INSPECCIÓN DE OTROS ANIMALES

1. Techada y cerrada.
2. Iluminación suficiente.
3. Mesa de inspección.
4. Ventilación adecuada.
5. De ser el caso, dependiendo de la especie animal o en regiones con temperaturas extremas, deberá contar con control de temperatura y humedad.
6. Equipo necesario para el manejo e inspección por tipo de especie animal.

EN CASO DE GANADO SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EMBARCADERO

I. Rampa

1. Pendiente suave.
2. Puerta de corte sobre la plataforma de la rampa.
3. Plataforma lateral a la rampa, que facilite el arreo de los animales.
4. La altura debe estar acorde a la altura del piso de los camiones.
5. El ancho de la rampa deberá permitir el fácil tránsito de los animales.
6. 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

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

2. Fabricados con materiales resistentes de fácil lavado y desinfección.
3. Piso firme.
4. La altura de las paredes deberá ser acorde a la altura del ganado que se maneje, considerando la raza.

II. MANGA

1. 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.
2. Hechos de materiales resistentes de fácil lavado y desinfección.
3. Piso firme.
4. 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

1. Deberán contar con el declive necesario para evitar encharcamientos.
2. Estar separados mínimo 3 metros de la delimitación del terreno.
3. 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.
4. Con comederos, bebederos, sombra mínima del 10% de la superficie de cada corral.
5. La altura debe ser acorde al tipo de ganado y la raza, con objeto de retener de forma segura a los animales.
6. Contar con sus respectivas puertas para manejo y conducción del ganado.
7. En el caso de cerdos, deben estar diseñados para mantener a los animales frescos (regaderas/aspersores solamente para cerdo).
8. 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.
9. Deberán estar identificados entre corrales con animales por inspeccionar (zona sucia) y corrales con animales inspeccionados (zona limpia).

IV. ÁREA DE TRAMIENTOS

1. Deberá estar identificada.
2. Contar con los materiales y equipos necesarios para la aplicación de tratamientos.
3. 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

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

VI. ÁREA PARA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

1. Almacén de alimentos.
2. Debe de estar alejada de la “zona sucia”, techada, protegida.
3. Área de almacén para productos químicos, farmacéuticos y biológicos.
4. Área de almacén de productos de limpieza, aspersores o de presión.

VII. DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS

1. 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.

2. 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.

Creación, modificación o eliminación de trámites		
Referencia Anteproyecto	Comentarios COFEMER	Respuesta
Informe mensual de servicios otorgados (art. 23, fracción I)	Proporcionar la información correspondiente a la identificación y justificación sobre la implementación de las acciones, señalando el nombre y tipo (obligación, servicio o conservación) de trámite que representan, su medio de presentación, vigencia, plazo de prevención y resolución, así como la figura ficta aplicable en términos de lo que refiere el artículo 69-M de la LFPA, o en su caso indicar las razones por las cuales considera que dichas disposiciones no se ubican en los supuestos previstos en el artículo 69-B de la misma ley.	Esta autoridad considera que el informe mensual no genera trámite, ya que es una obligación general que debe cumplir la persona física o moral autorizada o reconocida en operar cualquier establecimiento regulado en el anteproyecto, sin que obtenga una resolución, por lo tanto, y de acuerdo a lo establecido en el artículo 69-B de la LFPA, " <i>...no comprendiéndose aquella documentación o información que sólo tenga que presentarse en caso de un requerimiento de una dependencia u organismo descentralizado</i> ", el artículo 22 del Acuerdo cita un programa permanente de verificación para los establecimientos previstos en el mismo, por lo que en este sentido en el artículo 23 se describen las especificaciones a efecto de constatar la calidad del servicio prestado, que permitirá calificar el desempeño y permanencia del establecimiento autorizado, en este sentido, justificamos la necesidad de contar con un informe mensual a efecto de que la Secretaría vigile a través de éste la operación del establecimiento y genere estadísticas sobre las operaciones de comercio exterior con el fin de asegurar que se estén aplicando las medidas correspondientes para asegurar la sanidad e inocuidad animal, vegetal, acuícola y pesquera del país.
Notificación sobre circunstancias que pudieran representar un riesgo para la prestación de servicios (art. 23, fracción IV).	Proporcionar la información correspondiente a la identificación y justificación sobre la implementación de las acciones, señalando el nombre y tipo (obligación, servicio o conservación) de trámite que representan, su medio de presentación, vigencia, plazo de prevención y resolución, así como la figura ficta aplicable en términos de lo que refiere el artículo 69-M de la LFPA, o en su caso indicar las razones por las cuales considera que dichas disposiciones no se ubican en los supuestos previstos en el artículo 69-B de la misma ley.	Esta autoridad no considera que la notificación sobre circunstancias que pudieran representar un riesgo para la prestación de servicios de inspección genere un trámite, ya que es un aviso que debe realizar la persona física o moral autorizada o reconocida, únicamente cuando se presenten cuestiones supervinientes que puedan impedir la inspección y verificación de las mercancías que circulan por el establecimiento, sin que se otorgue una resolución; es decir, cuando ocurra un suceso que impida el cumplimiento de las funciones del personal oficial del SENASICA, el cual no era previsible en una diligencia normal. En este sentido, de conformidad con lo establecido en el artículo 69-B de la LFPA, " <i>...no comprendiéndose aquella documentación o información que sólo tenga que presentarse en caso de un requerimiento de una dependencia u organismo descentralizado</i> ", el artículo 22 del Acuerdo cita un programa permanente de verificación para los establecimientos previstos en el mismo, por lo que en este sentido en el artículo 23 se

Creación, modificación o eliminación de trámites		
Referencia Anteproyecto	Comentarios COFEMER	Respuesta
		describen las especificaciones a efecto de constatar la calidad del servicio prestado, que permitirá calificar el desempeño y permanencia del establecimiento autorizado, por lo que este no se considera un trámite ya que es casuístico y no implica un plazo o forma de presentación específica, y no tiene como fin último generar una resolución.
Denuncia sobre irregularidades y hechos ilícitos que se presenten dentro del establecimiento (art. 23, fracción VI).	Proporcionar la información correspondiente a la identificación y justificación sobre la implementación de las acciones, señalando el nombre y tipo (obligación, servicio o conservación) de trámite que representan, su medio de presentación, vigencia, plazo de prevención y resolución, así como la figura ficta aplicable en términos de lo que refiere el artículo 69-M de la LFPA, o en su caso indicar las razones por las cuales considera que dichas disposiciones no se ubican en los supuestos previstos en el artículo 69-B de la misma ley.	De conformidad con el artículo 165 de la Ley Federal de Sanidad Animal, y 63 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal, en los cuales se establecen las atribuciones de la Secretaría para la atención de la misma.
Presentación de procedimiento para el retiro de las excretas y su destino (Anexo I, fracción VII. "Disposición de basuras y desperdicios", numeral 2).	Proporcionar la información correspondiente a la identificación y justificación sobre la implementación de las acciones, señalando el nombre y tipo (obligación, servicio o conservación) de trámite que representan, su medio de presentación, vigencia, plazo de prevención y resolución, así como la figura ficta aplicable en términos de lo que refiere el artículo 69-M de la LFPA, o en su caso indicar las razones por las cuales considera que dichas disposiciones no se ubican en los supuestos previstos en el artículo 69-B de la misma ley.	El procedimiento al que se hace referencia, forma parte de los requerimientos a cumplir para obtener la autorización que la Secretaría le otorgara bajo el trámite correspondiente, por lo que el procedimiento es un insumo más. Adicionalmente, esta situación no se prevé como un caso recurrente por lo que de ser el caso en que aplique se ajustará a la cantidad de desecho que se genere y derivado de la operación actual, el retiro de excretas en establecimientos que no cuentan con estercoleros para recolección y tratamiento, se realiza a través de la recolección por parte de los pobladores para utilizarlo como abono.
Solicitud de evaluación de la conformidad (artículos 12, fracciones II	Proporcionar la información correspondiente a la identificación y	Este es un requisito que forma parte del trámite para solicitar que se autorice o reconozca un establecimiento, por tanto no

Creación, modificación o eliminación de trámites		
Referencia Anteproyecto	Comentarios COFEMER	Respuesta
y V, y 32 del anteproyecto).	justificación sobre la implementación de las acciones, señalando el nombre y tipo (obligación, servicio o conservación) de trámite que representan, su medio de presentación, vigencia, plazo de prevención y resolución, así como la figura ficta aplicable en términos de lo que refiere el artículo 69-M de la LFPA, o en su caso indicar las razones por las cuales considera que dichas disposiciones no se ubican en los supuestos previstos en el artículo 69-B de la misma ley.	<p>puede considerarse como un trámite, es decir lo establecido en la fracción II del artículo 12 del anteproyecto, forma parte del procedimiento para evaluar que el establecimiento cumpla con la edificación y equipamiento necesarias para que en este se realicen los servicios de inspección, verificación y certificación que presta el SENASICA, así mismo lo establecido en la fracción V del mismo artículo da continuidad al procedimiento para autorizar o reconocer un establecimiento ya que esta nueva visita se genera cuando de la primera se detecto alguna omisión respecto a la edificación o equipamiento.</p> <p>Por lo que respecta al artículo 32 del anteproyecto, la visita forma parte de la autorización para la operación del establecimiento, ya que aún y cuando se cuente con la autorización o reconocimiento, si la autoridad detecta algún riesgo que impida la adecuada operación en el servicio de verificación e inspección que se presta en las instalaciones de cualquier establecimiento, los sujetos obligados tendrán que subsanar la omisión que se haya detectado por parte de la autoridad, del cual haya generado la suspensión temporal de la autorización o del reconocimiento del establecimiento.</p>

Disposiciones, obligaciones y/o acciones regulatorias distintas a los trámites		
Referencia Anteproyecto	Comentarios COFEMER	Respuesta
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.	Proporcionar información que justifique el establecimiento de esta disposición.	Esta Secretaria tiene la facultad de expedir disposiciones que establezcan las características, condiciones y procedimientos, operación y especificaciones relativas a buenas prácticas pecuarias, que deberán reunir conforme a las cuales se instalarán y funcionaran los establecimientos, por lo tanto al referirnos a sujetos obligados, debe entenderse que el presente anteproyecto se considera una obligación para aquellas personas físicas o morales que tengan interés en instalar y operar alguno de los establecimientos contemplados en el anteproyecto, así como aquellos que ya cuenten con una autorización o reconocimiento por parte de esta autoridad; quienes

Disposiciones, obligaciones y/o acciones regulatorias distintas a los trámites		
Referencia Anteproyecto	Comentarios COFEMER	Respuesta
		deberán sujetarse a las especificaciones y condiciones establecidas en el anteproyecto para coadyuvar a la Secretaría en la prestación de los servicios de inspección y verificación de las mercancías que circulan por los establecimientos, con el fin de prevenir la introducción al país de enfermedades y plagas que afecten la sanidad e inocuidad animal, vegetal, acuícola y pesquera.
Artículo 15. El SENASICA podrá autorizar en un mismo domicilio más de un tipo de establecimientos de los citados en las fracciones I, II y III del artículo 3, a nombre de una sola persona física o moral, siempre que el establecimiento garantice que las áreas de inspección y andenes se encuentren separadas físicamente.	Proporcionar información que justifique el establecimiento de esta disposición.	Es necesario que las áreas de inspección y andenes se encuentren separadas físicamente unas de otras cuando es más de un establecimiento en la misma dirección, dado que las mercancías son diferentes y debe evitarse alguna contaminación cruzada, por lo que cada establecimiento deberá contar con las delimitaciones necesarias de acuerdo a la materia que corresponda, para procurar y garantizar el nivel sanitario de las mercancías inspeccionadas.

Disposiciones, obligaciones y/o acciones regulatorias distintas a los trámites	
Comentario COFEMER	Respuesta
Esta Comisión también observa que con la emisión del anteproyecto se modificarían una serie de requisitos técnicos contenidos dentro del Anexo 1 de la propuesta regulatoria. Al respecto, la COFEMER solicita justificar con argumentos técnicos, científicos, evidencia documental, o cualquier otro que se considere pertinente, que los estándares previstos en el anteproyecto, resultan ser los necesarios para permitir el mejoramiento de los servicios de inspección y verificación de mercancías reguladas y, consecuentemente, mejorara el estatus sanitario en el territorio nacional, conforme a los objetivos planteados en su MIR	<p>Cada una de las especificaciones contenidas en el Anexo 1, adicionales a los señalados en la NOM-058-ZOO son necesarios incluirlos y tienen por objeto establecer las características específicas que los establecimientos de inspección y verificación deben contener, dichas especificaciones son fundamentales, a fin de garantizar que no se genere un daño a la sanidad animal o vegetal, facilitando la movilización de las mercancías reguladas</p> <p>Estos establecimientos deben ser diseñados y adaptados de modo que garanticen la sustentabilidad en la infraestructura y los servicios básicos que se prestará en ese tipo de instalaciones, así como efectiva para los usuarios del servicio, por lo que las medidas y estándares previstas en el Acuerdo, requieren el cumplimiento obligatorio.</p> <p>Adicionalmente, brindará certeza y transparencia en el funcionamiento</p>

	<p>de las actividades de estos establecimientos debido a que su clara especificación de los requerimientos para las instalaciones, permitirá eliminar asimetrías de información y normalizará en el eficiente funcionamiento de estos, contribuyendo a su vez en los mercados de producción y comercialización de las mercancías reguladas</p> <p>Lo anterior, facilita al Gobierno Federal implementar oportunamente las medidas necesarias de aplicación en caso de que derivado de las actividades realizadas en esos establecimientos, pudieran causar daños o efectos adversos y significativos para la inspección y verificación de las mercancías reguladas</p> <p>Por lo que se realiza una descripción específica de cada uno de los requisitos técnicos contenidos dentro del Anexo 1 en el cuadro denominado “Requisitos técnicos adicionales”</p>
--	--

Costos	
Referencia Anteproyecto	Comentarios
<p>Este Órgano desconcentrado solicita a la SAGARPA adicionar a la información proporcionada lo siguiente:</p> <p>Indicar si los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación, los Puntos de Inspección Internacional en materia de Sanidad Vegetal, así como los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Animales ubicados en el extranjero y las Estaciones Cuarentenarias a que se refiere la SAGARPA en el apartado de Costos de la MIR, cumplen en su totalidad con los requerimientos detallados en el Anexo 1 del anteproyectos.</p> <p>De no ser el caso, se solicita a esa Secretaría estimar el costo que pudieran enfrentar tales establecimientos para adecuar su infraestructura conforme a las especificaciones contenidas en el Anexo 1 de la regulación propuesta.</p> <p>Señalar, de manera precisa, si los costos estimados de construcción, operación y mantenimiento que se señalan en el apartado correspondiente de la MIR son erogados por los establecimientos de forma diaria, mensual, anual, u otra.</p>	<p>En el anexo 1, se identifican las áreas con las que los establecimientos cuentan o no, así como el costo aproximado que representaría su instalación o adecuación. Los costos por construcción y servicios fueron reflejados como “variables” en el análisis de costos (anexo Justificación de costos), dado que no pueden ser calculados por diversos factores, dentro de los cuales encontramos los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las dimensiones de las instalaciones (con base en el flujo de mercancías). - Materia en la que el interesado desea que se otorgue su autorización (fito y/o zoonosanitaria, en caso de los Puntos de Verificación o especies animales que desee recibir, en el caso de corrales y estaciones cuarentenarias). - Área geográfica y condiciones climáticas del lugar en donde se ubicará el establecimiento. - Materiales (tipo, costo y cantidad) y mano de obra, de acuerdo a la región del país en donde se contrate. - Costo de los servicios de acuerdo al consumo mensual y a la región del país en donde se contrate. - Personal que laborará en el establecimiento.

Costos	
Referencia Anteproyecto	Comentarios
	<p>- Horario laboral, entre otros.</p> <p>Por lo anterior, se estimaron solo costos unitarios, los cuales dependerán de las cantidades de los bienes requeridos en el establecimiento. Cabe mencionar que en la actualidad, los establecimientos ya autorizados cuentan con la mayor parte de infraestructura y equipo necesario ante la demanda de las actividades de inspección.</p> <p>Así pues los conceptos estimados nos arrojan una cantidad parcial de inversión de \$429,515.00 M.N., considerando la adquisición, mantenimiento y operación de los bienes descritos en el proyecto, sin embargo es necesario tomar en consideración que la adquisición de los bienes, solo se realiza una vez, o más dependiendo del uso y tipo de operación que se les dé y que algunos establecimientos ya cuentan con las áreas y equipos solicitados en el proyecto.</p>

Beneficios	
Referencia MIR	Comentarios
<p>De acuerdo con la información plasmada en la MIR correspondiente al anteproyecto de referencia, se observa que la SAGARPA ha estimado que como consecuencia de la emisión del anteproyecto será posible prevenir riesgos fitozoosanitarios que se han materializado en años pasados en México, y que han representado hasta 666.5 millones de dólares en gastos para su mitigación. Al respecto, esta Comisión solicita que, con la finalidad de robustecer el análisis en el beneficio de la propuesta regulatoria, se indiquen e incluyan las fuentes documentales que fueron consultadas para respaldar la información antes citada.</p>	<p>Las fuentes utilizadas para respaldar la información por la mitigación de riesgos (plagas, enfermedades, etc.) son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ México (5 de abril de 2001). Acuerdo por el que se establecen las medidas de emergencia para prevenir la introducción de la fiebre aftosa a los Estados Unidos Mexicanos por los brotes recientemente ocurridos en diversos países del mundo. Diario Oficial de la Federación. ➤ César A. Lobo A. Mtz. (1988). Situación de la Fiebre Aftosa en las Américas. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Recuperado de http://books.google.com/books?id=UdXLS7hsegkC&pg=PA13&lpg=PA13&dq=COSTO+DE+ERRADICACION+EN+MEXICO+DE+fiebre+aftosa&source=bl&ots=Vs6XhQ1gei&sig=mMKXbh-HHuqF2x443Az6nh ➤ Eduardo Tellez, R., (2001). Cuando la fiebre aftosa apareció en México. Recuperado de http://www.fmvz.unam.mx/fmvz/imavet/5_especial/Imavet5_especial.pdf ➤ Juan garza, R. (2014), Curso de Impacto económico de las enfermedades infecciosas. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

Beneficios	
Referencia MIR	Comentarios
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ México (2012). Vigilancia Epidemiológica en Animales Domésticos. Comisión México - Estados Unidos para la Prevención de la Fiebre Aftosa y otras Enfermedades Exóticas de los Animales (CPA). Recuperado de http://www.epidemiologia.salud.gob.mx/doctos/reuniones_sinave/rno_2012/5_Vigilancia_epidemiologica_en_animales_domesticos_(octubre_2012).pdf ➤ A. Heneidi Zeckua, Zepeda Sein, A. Mateos Poumián y G. Velázquez. Modelo de evaluación de riesgo de introducción de la enfermedad hemorrágica viral del conejo basado en la experiencia de México. <i>Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.</i>, 16 (1), 91-103. Recuperado de http://www.oie.int/doc/ged/D9119.PDF. ➤ Miguel Alemán, V. (2014). Origen del Sistema TIF. Recuperado de http://www.anetif.org/pages/view/historia/page:3
Adicionalmente, esta Comisión solicita a dicha Secretaría proporcionar información sobre el número de servicios que prestan los establecimientos de inspección y vigilancia en el extranjero, y el valor monetario de realizar dicha actividad.	<p>Tomando en consideración que los Puntos de Verificación e Inspección ubicados en el extranjero, registraron 4,446 trámites de lo que se obtiene un ingreso de \$10, 256,746.88 M.N., de los cuales los costos y gastos de operación ascienden a \$7, 336,808.13 M.M., resultando un beneficio de \$2, 919,938.75 M.N. anuales.</p> <p>Lo anterior son datos generales no por establecimiento.</p>

REQUISITOS TÉCNICOS ADICIONALES

Anexo 1: ESPECIFICACIONES GENERALES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPO Y MATERIALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN PARA IMPORTACIÓN	
<p>III. Área administrativa</p> <p>c) Oficina para el personal oficial</p> <p>8. Dispensador de agua fría y caliente. 9. Aire acondicionado y/o calefacción. 11. Gabinete y armarios con cerradura.</p> <p>d) Ventanilla de atención al público</p>	<p>1. Área administrativa:</p> <p>Se solicita un área administrativa independiente a la administración del Punto de verificación, con la finalidad de que el personal oficial cuente con un área en donde pueda tener la disponibilidad de equipos informáticos y mobiliario que le permita realizar sus actividades sin contratiempos, pues en ocasiones en las que se carece de esta área, el personal no puede liberar sus trámites con la agilidad y fluidez necesaria para desahogar las cargas de trabajo, independientemente de la confidencialidad que en algunos casos deben manejarse al ser documentación oficial.</p>
<p>IV. Área de desconsolidación</p> <p>a) Andén para refrigerados</p> <p>1. Las dimensiones deberán permitir la desconsolidación de los embarques y estar acorde al número de embarques que reciba, <u>la superficie requerida para la desconsolidación de un embarque de 20 toneladas es de 45 m².</u></p> <p>7. Iluminación suficiente (<u>recomendable 750 luxes</u>).</p> <p>a) Anden para secos</p> <p>1. 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.</p> <p>4. Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes). 5. Piso antiderrapante. 8. Paredes y techos. 8.1 Lisos de material lavable. 8.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo.</p>	<p><u>Oficina para el personal oficial:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispensador de agua fría y caliente y aire acondicionado: Dado que el personal oficial cubre horarios de oficina en los Puntos de Verificación para Importación, es necesario que este cuente con las condiciones necesarias para su mejor desempeño, pues en las fronteras del territorio nacional las condiciones climáticas son extremas, dificultando el desarrollo del personal durante las actividades de inspección. - Gabinete y armarios con cerradura: Son necesarios para salvaguardar el vestuario de protección y equipo de inspección que el personal oficial utiliza para desarrollar sus actividades, así mismo se requiere de resguardar documentación relativa a los trámites realizados en el Punto de Verificación, pues en cada uno de ellos actualmente se cuenta con un expediente con las actividades y acontecimientos relevantes de la operación de las instalaciones.
<p>IV. Antecámara de sanitización</p> <p>1. Ubicada antes del ingreso al andén. 2. Espejo. 4. Gabinete o similar, para la colocación de guantes, cubre bocas y pelo 5. Paredes y techos. 5.1 Lisos de material lavable. 5.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo. 6. Piso con declive hacia el drenaje. 7. Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna</p>	<p><u>Ventanilla de atención al público:</u></p> <p>La ventanilla de atención al público se ha considerado un área necesaria, tomando en cuenta que al establecerla, los usuarios no tendrán forma de acceder a las oficinas del personal oficial, lo cual</p>

<p>nociva.</p> <p>8. Puertas.</p> <p>8.1 De doble abatimiento, de cierre automático u otro que no incluya manijas.</p>	<p>permite además de salvaguardar la documentación que ahí se genere, un trato directo con el interesado fomentando una mayor transparencia durante el desarrollo de las actividades del personal oficial.</p>
<p>V. Área de Inspección (Laboratorio)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las dimensiones de esta área deberá estar acorde al número de embarques que se reciban. 2. Iluminación suficiente (recomendable 1000 luxes). 3. Suministro de agua potable con suficiente presión para el lavado. 4. Piso antiderrapante, con declive que evite encharcamientos. 9. Gabinete o similar para el resguardo del equipo. <p>b) Material y equipo</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Triturador. 7. Lámpara con lupa de escritorio. 9. Cubeta de acero inoxidable. 12. Alcohol etílico. 15. Afilador de cuchillos. 16. Guantes de látex. 19. Cinta adhesiva. 	<p>2. Área de desconsolidación.</p> <p>Esta área tiene la finalidad de contar con el espacio necesario para realizar la carga y descarga de las mercancías, de manera que permitan una fácil verificación de las mismas, y que contribuyan a la agilidad que se requiere durante la operación de las instalaciones, por esta razón debe de ser independiente de otras áreas del Punto de Verificación.</p> <p>Andén para refrigerados:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las dimensiones establecidas en el proyecto, son en función de la experiencia que se ha registrado actualmente durante la desconsolidación de los embarques en los Puntos de Verificación ya establecidos, las cuales permiten que el personal tenga la facilidad de desplazarse y verificar e inspeccionar las mercancías de manera fluida y sin poner en riesgo su integridad física. 7. La iluminación se estableció con base en la NORMA Oficial Mexicana NOM-025-STPS-2008, Condiciones de iluminación en los centros de trabajo, en la cual se establece en el numeral 7. <i>Niveles de Iluminación para tareas visuales y áreas de trabajo</i>, los niveles mínimos de iluminación que deben incidir en el plano de trabajo, para cada tipo de tarea visual o área de trabajo, mencionando que para los talleres de alta precisión: de pintura y acabado de superficies y laboratorios de control de calidad, los niveles mínimos de iluminación son 750 luxes.
<p>VIII. Área de tratamientos</p> <p>c) Los patios de tratamiento</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Capacidad suficiente de mantener el embarque fumigado en el área. 5. Con señalamientos de peligro y de acceso solamente a personal autorizado. 6. Alejada de la zona de oficinas, de maniobras y de otros contenedores. <p>d) En caso de contar con cámaras de fumigación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ubicada en lugares seguros y alejados de áreas administrativas, de inspección y del flujo del personal. 	<p>Andén para secos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las dimensiones establecidas en el proyecto, son en función de la experiencia que se ha registrado actualmente durante la desconsolidación de los embarques en los Puntos de Verificación ya establecidos, las cuales permiten que el personal tenga la facilidad de desplazarse y verificar e inspeccionar las mercancías de manera fluida y sin poner en riesgo su integridad física.
<p>IX. Área temporal para el aislamiento de embarques rechazados o de riesgo</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Con acceso controlado. 3. Cerrada con muros y techo. 	<p>Andén para secos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las dimensiones establecidas en el proyecto, son en función de la experiencia que se ha registrado actualmente durante la desconsolidación de los embarques en los Puntos de Verificación ya establecidos, las cuales permiten que el personal tenga la facilidad de desplazarse y verificar e inspeccionar las mercancías de manera fluida y sin poner en riesgo su integridad física.

4. La iluminación se estableció con base en la NORMA Oficial Mexicana NOM-025-STPS-2008, Condiciones de iluminación en los centros de trabajo, en la cual se establece en el numeral 7. Niveles de Iluminación para tareas visuales y áreas de trabajo, los niveles mínimos de iluminación que deben incidir en el plano de trabajo, para cada tipo de tarea visual o área de trabajo, mencionando que para los talleres de alta precisión: de pintura y acabado de superficies y laboratorios de control de calidad, los niveles mínimos de iluminación son 750 luxes.

5. Piso antiderrapante: Es considerado básicamente para mantener las condiciones de seguridad del personal que labora en las instalaciones, ya que al manejar cualquier tipo de mercancía, siempre existe un riesgo de accidentes por contar con pisos resbalosos, así mismo facilitan la limpieza y evitan la acumulación de suciedad.

8. Paredes y techos:

8.1 Lisos de material lavable: Se solicita esta condición, con la finalidad de evitar que se acumule polvo y suciedad, así como el origen y reproducción de fauna nociva que pueda llegar a contaminar las mercancías inspeccionadas, a través del lavado y limpieza constante de estas estructuras.

8.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo: la finalidad de estas curvas es evitar la acumulación de polvo, agua, o cualquier otra sustancia líquida o sólida, bacterias, parásitos u otros microorganismos, que pudieran representar un foco de contaminación para las mercancías al momento de su desconsolidación, asimismo ayudan a mejorar las condiciones de limpieza de los pisos y paredes, manteniendo el área con la higiene necesaria para el manejo de estas mercancías.

IV. Antecámara de sanitización.

Es necesario contar con instalaciones adecuadas que permitan llevar a cabo de manera eficiente los procedimientos estándares operativos de sanitización que prevengan la contaminación de los productos durante el proceso de inspección, siendo fundamentales la limpieza, desinfección y sanitización de superficies de contacto directo e indirecto, antes o después de ser inspeccionados y manipulados.

1. Ubicada antes del ingreso al andén: la ubicación de esta cámara es indispensable, pues permite que todo el personal que vaya a ingresar a los andenes de inspección cuente con la higiene necesaria para evitar la contaminación de la superficie, y de las mercancías al momento de su manipulación.
2. Espejo: El espejo tiene la finalidad de que el personal que ingrese a los andenes pueda verificar que usa de manera correcta las cofias, cubriendo al 100% su cabello.
3. Gabinete o similar, para la colocación de guantes, cubre bocas y pelo: Es indispensable mantener en correcto orden el material utilizado por el personal para evitar que este sea reutilizado, contaminado, etc. y por consecuencia las condiciones de inocuidad de las mercancías y las medidas de higiene de los andenes, sean minimizadas.

Paredes y techos:

- 5.1 Lisos de material lavable: Se solicita esta condición, con la finalidad de facilitar una limpieza profunda y constante, eliminando la suciedad que pudiera acumularse durante el día, manteniendo las condiciones de higiene necesarias para evitar que el personal que se asee en esta área y que se prepara para el ingreso a los andenes, pueda dispersar la suciedad del suelo, ocasionando la contaminación de las mercancías inspeccionadas.
- 5.2 Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo: la finalidad de estas curvas es evitar la acumulación de polvo, agua, o cualquier otra sustancia líquida o sólida, bacterias, parásitos u otros microorganismos, que puedan representar un foco de contaminación que pudiera dispersarse a través del personal que se prepara para el ingreso a los andenes, favoreciendo la contaminación de las mercancías. Asimismo ayudan a mejorar las condiciones de limpieza de los pisos y paredes, manteniendo el área con la higiene necesaria.
6. Piso con declive hacia el drenaje: Contar con declives hacia el drenaje, evita que en esta área exista acumulación de agua en alguna de sus áreas, facilitando la limpieza del mismo e impidiendo el crecimiento de microorganismos.

7. Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva: El drenaje en cualquier instalación representa un riesgo para el ingreso de fauna nociva, razón por la cual se requiere que cuente con rejillas que impidan el ingreso de animales como son ratas, ratones, entre otros.

8. Puertas:

8.1 De doble abatimiento, de cierre automático u otro que no incluya manijas: La ausencia de manijas en las puertas favorece que no exista algún tipo de contaminación, pues al existir estas, la suciedad suele acumularse y transmitirse al diferente personal que ingresa al andén y que previamente ha realizado las acciones necesarias para mantener las condiciones de limpieza necesarias.

V. Área de Inspección (Laboratorio)

1. Las dimensiones de esta área deberán estar acordes al número de embarques que se reciban: En la actualidad, los Puntos de Verificación autorizados registran diferentes cantidades en cuanto a los trámites atendidos, dependiendo de la ubicación en donde se encuentren instalados, por esta razón es indispensable que de acuerdo a estos trámites se evalúen las dimensiones de esta área, pues el que el personal oficial se vea limitado de espacio para realizar la inspección de las mercancías, también limitará la fluidez en la atención de los trámites recibidos diariamente en las instalaciones.

2. Iluminación suficiente (recomendable 1000 luxes): NORMA Oficial Mexicana NOM-025-STPS-2008, Condiciones de iluminación en los centros de trabajo, en la cual se establece en el numeral 7. Niveles de Iluminación para tareas visuales y áreas de trabajo, los niveles mínimos de iluminación que deben incidir en el plano de trabajo, para cada tipo de tarea visual o área de trabajo, mencionando que para tareas con alta exactitud en la distinción de detalles: ensamble, proceso e inspección de piezas pequeñas y complejas, acabado con pulidos finos, los niveles mínimos de iluminación son 1000 luxes.

3. Suministro de agua potable con suficiente presión para el lavado: se requiere contar con la presión suficiente para el lavado de las superficies que pudieran presentar cúmulos de fluidos, polvo, o cualquier material que pudiera estar en contacto con las mercancías inspeccionadas, lo anterior para garantizar una adecuada limpieza y desinfección de las mismas, evitando cualquier tipo de contaminación.

4. Piso antiderrapante, con declive que evite encharcamientos: El piso debe ser antiderrapante con fines de seguridad, ya que el personal que ingresa a esta área corre el riesgo de sufrir algún accidente, pues en esta área es muy frecuente la presencia de líquidos por el uso continuo de agua, así mismo, el declive hacia el drenaje, evitará que exista acumulación de agua en alguna de sus áreas, facilitando la limpieza del mismo e impidiendo el crecimiento de microorganismos.

9. Gabinete o similar para el resguardo del equipo: Es necesario mantener las herramientas utilizadas para los procesos de inspección en correcto orden y buenas condiciones de limpieza, ya que se manejan equipos de alto valor como es el caso de los microscopios, los cuales requieren de cuidado para su buen funcionamiento y conservación.

a) Material y equipo

4. Triturador. Es un equipo indispensable para destruir los desechos de los productos que se inspeccionan o en su caso los que serán rechazados, lo cual garantiza que no se depositen en la basura común, en donde pueden ser obtenidos por alguna persona para consumo y puedan representar un riesgo en caso de contener alguna plaga de importancia cuarentenaria.

7. Lámpara con lupa de escritorio: Es necesaria para identificar a detalle cualquier larva u organismo presente en las mercancías, los cuales en algunos casos son difícilmente identificados a simple vista.

9. Cubeta de acero inoxidable: Son necesarias para tomar algunas muestras de productos que se presentan a granel, ya que el

personal a través de ellas las transporta a esta área, y por su tipo de material favorece una fácil limpieza y desinfección de las mismas.

12. Alcohol etílico: Se requiere para conservar los especímenes (larvas, insectos, parásitos, etc.) identificados en las mercancías, en tanto se envían al laboratorio para su identificación.
15. Afilador de cuchillos: Es necesario dado que para el muestreo de las mercancías se requiere de cuchillos, los cuales deben contar con el filo suficiente para segmentar con mayor facilidad las mismas.
16. Guantes de látex: Durante el procedimiento de inspección y muestreo de las mercancías, el personal oficial debe contar con guantes que impidan una contaminación de las mismas, minimizando su calidad e inocuidad, así mismo, son utilizados como una prenda de protección ante cualquier posible infección hacia su persona.
19. Cinta adhesiva: Es utilizada para sellar las bolsas con las muestras obtenidas, antes de su envío al laboratorio y en algunos casos para su identificación.

VIII. Área de tratamientos:

El área de tratamientos es indispensable, ya que la aplicación de los mismos está considerado como parte de los requisitos de importación, cuyo objeto es prevenir, confinar, excluir, combatir o erradicar las plagas que afectan a los vegetales, sus productos o subproductos, cuando puedan representar un riesgo fitosanitario.

Por lo anterior, y dado que los gases utilizados para tal fin son altamente tóxicos para el ser humano, pudiendo representar un riesgo letal para el personal que los maneja y para el que esté expuesto a ellos, se solicita confinar un área para su aplicación, previendo que no exista alguna posibilidad de que estén en contacto con estos gases mercancías que están en espera para ser consolidadas o desconsolidadas en las instalaciones y que en consecuencia puedan ser contaminadas.

a) Los patios de tratamiento

2. Capacidad suficiente de mantener el embarque fumigado en el área: Se requiere contar con la capacidad suficiente para que los embarques que han recibido un tratamiento, puedan permanecer en las instalaciones sin ser un obstáculo para aquellos que están por recibirlo, durante su tiempo de exposición o representen una limitante para el desarrollo de las demás operaciones del Punto de Verificación.
5. Con señalamientos de peligro y de acceso solamente a personal autorizado: Por las características de los químicos utilizados para los tratamientos, es necesario contar con las medidas de seguridad necesarias que prevengan el ingreso a esta zona, de personas que no conozcan las consecuencias de la exposición a estos gases.
6. Alejada de la zona de oficinas, de maniobras y de otros contenedores: la intención de mantener alejada esta área de otras con un flujo considerable de personal y de mercancías agropecuarias, es por la alta toxicidad que representa para el ser humano y por la contaminación de las mercancías que pudiera presentarse.

b) En caso de contar con cámaras de fumigación.

1. Ubicada en lugares seguros y alejados de áreas administrativas, de inspección y del flujo del personal: Al igual que en los patios de tratamientos, la intención es mantener alejada esta área de otras con un flujo considerable de personal y de mercancías agropecuarias, por la alta toxicidad que representa para el ser humano y por la contaminación de las mercancías que pudiera presentarse.

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

Se considera esta área con la finalidad de contener o minimizar cualquier riesgo de diseminación de plagas que pudieran existir en un embarque, sobre todo de aquellas de importancia cuarentenaria, las cuales se diseminarían a otros embarques que al llegar a las instalaciones del Punto de Verificación se encontraban libres.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Con acceso controlado: Al ser un embarque que represente un riesgo, solo debe tener acceso a él, el personal oficial y los interesados, ya que para poder disponer de este deben llevarse a cabo procedimientos específicos en donde no intervienen terceros. 3. Cerrada con muros y techo: La finalidad es contener cualquier riesgo que pudiera presentarse en cuanto a la diseminación de plagas como insectos parásitos, larvas, entre otras, por esta razón lo más conveniente es tener barreras que impidan la liberación de las mismas al medio ambiente o a otros contenedores, así como mantener el acceso controlado a personal ajeno a esta área.
ESPECIFICACIONES SERÁN REQUERIDAS CONFORME A LA MODALIDAD QUE SEA SOLICITADA	
II. Material y equipo para secos vegetales <ol style="list-style-type: none"> 1. Juegos de zarandas para todo tipo de granos 2. Lámparas manuales y de minero. 3. Detectores de haluros 	II. Material y equipo para secos vegetales <ol style="list-style-type: none"> 1. Juegos de zarandas para todo tipo de granos: las zarandas son una herramienta indispensable para la inspección realizada por el personal oficial, dado que estas sirven para inspeccionar que los granos presentados no cuenten con especímenes que representen un riesgo cuarentenario o con algún otro contaminante, que sea objeto de rechazo de la mercancía o alguna otra disposición aplicable. 2. Lámparas manuales y de minero: Las lámparas son utilizadas para aquellos embarques que por sus características carecen de luz natural o que la luz artificial, no llega lo suficiente para que el personal oficial pueda realizar la inspección de las mercancías correctamente. 3. Detectores de haluros: Es necesario contar con este equipo dada la alta peligrosidad de la exposición a cualquiera de los gases utilizados para los tratamientos fitosanitarios, letales para el ser humano, puesto que en los lugares en donde se aplican, es indispensable medir aún las bajas concentraciones, en el ambiente para evitar la intoxicación e incluso la muerte de las personal que interviene en ese proceso, incluyendo al personal oficial.
III. Material y equipo para secos vegetales a granel <ol style="list-style-type: none"> 1. Lámparas manuales y de minero. 2. Sonda de alveolos 	
IV. Para canales Área de desconsolidación <ol style="list-style-type: none"> b) La altura debe permitir que la canal suspendida se encuentre como mínimo a 30 centímetros del suelo. 	
V. MAQUINARIA USADA a) Área de inspección <ol style="list-style-type: none"> 4. Con señalamientos. 	
VI. MERCANCIAS A GRANEL a) Área de inspección <ol style="list-style-type: none"> 2. Plataforma elevada a la altura del camión, el número de plataformas debe ir acorde al número de embarques que reciba. <ol style="list-style-type: none"> a) Con barandal. b) Techada. c) Fija. 3. Deberá de contar con medidas de mitigación de riesgo que eviten la dispersión de plagas, ejemplo, uso de mallas. 	
VII. FERROCARRIL a) Área de comedor solo para aquellos que cumplan turnos	
4. III. Material y equipo para secos vegetales a granel	

<p>de 24 horas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contigua al área de oficina. 2. Cocineta con estufa. 3. Mesa con sillas. 4. Horno de microondas. 5. Refrigerador. <p>b) Área de dormitorios solo para aquellos que cumplan turnos de 24 horas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contigua al área de oficina. 2. Cama individual, litera o sofá cama. 3. Armario. 4. Baño completo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lámparas manuales y de minero: Las lámparas son utilizadas para aquellos embarques que por sus características carecen de luz natural o que la luz artificial, no llega lo suficiente para que el personal oficial pueda realizar la inspección de las mercancías correctamente, aunado a que si el personal tiene la necesidad de acceder a este contenedor haciendo uso de las manos, pueda hacerlo sin correr el peligro de caer. 2. Sonda de alveolos: Se requieren para obtener la muestra de los embarques de mercancías que se presentan a granel, pues es necesario introducir esta herramienta en el embarque para que la muestra obtenida no sea solo del producto que se encuentra en la superficie sino de la parte media del mismo. <p>V. Para canales</p> <p>Área de desconsolidación.</p> <p>Al igual que el área de desconsolidación de las mercancías empacadas, esta área debe cumplir con ciertas especificaciones que impidan la contaminación de las canales que se ingresan a las instalaciones, con la finalidad de mantener la inocuidad de la carne y por consecuencia su calidad.</p> <ol style="list-style-type: none"> b) La altura debe permitir que la canal suspendida se encuentre como mínimo a 30 centímetros del suelo: El la NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria, se especifican, en el número 5. Las Características técnicas que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para importación, dentro de este punto se describe el área de andén en el numeral.1.2.2.1. Andén, en el cual se realiza la desconsolidación de las mercancías en cárnicos, que a la tetra dice... <p><i>“ h) En caso de manejar canales, se debe contar con rieles de materiales inoxidables, dependiendo de la especie pecuaria su ubicación será: para bovino y equino estarán a una distancia media entre sí de 0,80 m y se localizarán a no menos de 0,60 m de las paredes. Para cerdos y ovinos la distancia entre los rieles tendrá como mínimo 0,50 m. La distancia mínima de las</i></p>
<p>VIII. ÁREA DE ALMACENAMIENTO Y RESGUARDO DE MERCANCIAS REFRIGERADAS Y CONGELADAS (en caso de prestar este servicio)</p> <p>a) Cámara de refrigeración o congelación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes). 	

*paredes será de 0,60 m y su altura **deberá permitir que la canal suspendida se encuentre a no menos de 0,30 m del suelo**, el riel debe tener una separación de 0,30 m del techo y deberá encontrarse como mínimo a 3,8 m del piso”.*

V. MAQUINARIA USADA

Con la finalidad de no mezclar las mercancías junto con la maquinaria agrícola, la cual debe también ser inspeccionada por personal oficial, y de no favorecer una contaminación cruzada, se identificó la necesidad de crear un área que permitiera la inspección de la maquinaria agrícola de forma aislada, pues para este caso los requerimientos para el desarrollo las actividades de inspección resultan mínimos.

a) Área de inspección

4. Con señalamientos: La señalización es necesaria para identificar el área, con la finalidad de contar en cierta medida, con acceso controlado a la misma y que el personal que labora en el Punto de Verificación identifique la utilidad de esta.

VI. MERCANCÍAS A GRANEL.

La forma en que se presentan las mercancías, es una determinante para establecer los requisitos de infraestructura que se le solicitan al interesado en instalar un Punto de Verificación, pues disciernen en cuanto al material y equipo requerido por el personal oficial para poder desarrollar sus actividades de inspección.

a) Área de inspección

2. Plataforma elevada a la altura del camión, el número de plataformas debe ir acorde al número de embarques que reciba.
 - a) Con barandal.
 - b) Techada.
 - c) Fija.

La necesidad de contar con una plataforma, radica básicamente en mantener la seguridad del personal oficial, salvaguardando su integridad física, pues al no contar con esta, el oficial deberá subirse al transporte con sus herramientas de trabajo y buscar los medios

para muestrear las mercancías de forma correcta y cuidándose de no caer. Lo anterior aunado a que las condiciones climatológicas no son siempre adecuadas para llevar a cabo esta labor, acentuando el peligro de que el personal sufra un accidente.

3. Deberá de contar con medidas de mitigación de riesgo que eviten la dispersión de plagas, ejemplo, uso de mallas: La finalidad de contar con estas medidas es evitar la dispersión de plagas que pudiera transportar el contenedor junto con la mercancía y que pudieran escaparse una vez que este sea aperturado, por lo que se requiere de una forma de contención para evitar tal situación.

VII. FERROCARRIL

a) Área de comedor solo para aquellos que cumplan turnos de 24 horas.

1. Contigua al área de oficina.
2. Cocineta con estufa.
3. Mesa con sillas.
4. Horno de microondas.
5. Refrigerador.

b) Área de dormitorios solo para aquellos que cumplan turnos de 24 horas

1. Contigua al área de oficina.
2. Cama individual, litera o sofá cama.
3. Armario.
4. Baño completo.

La solicitud de integrar áreas habitacionales como la de comedor y dormitorios, se justifica a partir de que los horarios de ferrocarril en muchas ocasiones pueden ser nocturnos, obligando a que el personal oficial tenga que permanecer durante el desarrollo del trámite para la importación de las mercancías que ingresan por ferrocarril, durante la noche en el área designada para ellos. En la actualidad, las áreas en que el personal desarrolla sus labores en ferrocarril se encuentran prácticamente alejadas de la ciudad, en zonas deshabitadas e inseguras, principalmente por ubicarse en las fronteras del norte del país en donde esta situación prevalece, por tal motivo es de considerarse el brindarles los elementos básicos para atender los

	<p>trámites al interior de una instalación durante estos horarios, pues al contar con lo necesario para llevar a cabo sus necesidades básicas, existirá mayor eficiencia durante el desarrollo de sus actividades.</p> <p>VIII. ÁREA DE ALMACENAMIENTO Y RESGUARDO DE MERCANCÍAS REFRIGERADAS Y CONGELADAS (en caso de prestar este servicio)</p> <p>En la actualidad existen instalaciones en las que los usuarios solicitan este servicio, obedeciendo a alguna problemática que se les haya presentado durante el trámite o como parte de la logística de la trasportación de las mercancías, por tal razón y en atención a la necesidad de estos usuarios se ha considerado esta área, para aquellos particulares que requieran contar con este servicio dentro de sus instalaciones.</p> <p>a) Cámara de refrigeración o congelación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes). La iluminación se estableció con base en la NORMA Oficial Mexicana NOM-025-STPS-2008, Condiciones de iluminación en los centros de trabajo, en la cual se establece en el numeral 7. <i>Niveles de Iluminación para tareas visuales y áreas de trabajo</i>, los niveles mínimos de iluminación que deben incidir en el plano de trabajo, para cada tipo de tarea visual o área de trabajo, mencionando que para los talleres de alta precisión: de pintura y acabado de superficies y laboratorios de control de calidad, los niveles mínimos de iluminación son 750 luxes, los cuales brindas a esta área por las condiciones de temperatura una iluminación adecuada.
<p>PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN ZOOSANITARIA PARA ANIMALES UBICADOS EN EL EXTRANJERO Y ESTACIONES CUARENTENARIAS</p>	
<p>I. GENERALIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. 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. 4. Contar con un programa de buenas prácticas pecuarias para vigilar aspectos de sanidad animal, bienestar animal, manejo ambiental y seguridad laboral. 5. Contar con programas de limpieza, desinsectación y 	<p>I. GENERALIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. 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.: Este requerimiento obedece básicamente a la necesidad que se ha identificado en los establecimientos que operan actualmente, los cuales en muchas ocasiones no cuentan con programas que garanticen que las instalaciones estarán en condiciones adecuadas de mantenimiento,

<p>desinfección.</p> <p>6. Área de lavado y desinfección de vehículos y contenedores que transporten animales, <u>en caso de no contar con dicha área solo se deberá permitir el ingreso de transportes limpios y desinfectados para la carga de los animales.</u></p>	<p>lo cual ha provocado que se vean desgastadas, en mal estado y que representen un peligro para los animales.</p>
<p>II. ÁREA ADMINISTRATIVA</p> <p>9. Gabinete y armarios con cerradura.</p>	<p>5. Contar con un programa de buenas prácticas pecuarias para vigilar aspectos de sanidad animal, bienestar animal, manejo ambiental y seguridad laboral: Se solicita este requisito para que se garantice que los animales manejados en esas instalaciones, sean tratados de manera correcta, disminuyendo el estrés que se les ocasiona al ser trasladados e inspeccionados antes de llegar a su destino final, y garantizando la seguridad del personal que labora en este lugar al manejar a estos animales.</p>
<p>III. EQUIPO Y MATERIALES</p> <p>1. Equipo de limpieza (instalaciones y corrales para los pisos), para paredes, techos y aspersionador manual o de presión para la desinfección. <u>En el caso de pisos de tierra contar con trascabo y área de disposición de desechos y tratamiento de los mismos.</u></p> <p>3. Guantes desechables y de carnauba.</p>	<p>6. Contar con programas de limpieza, desinsectación y desinfección: En todas las instalaciones se debe de contar con programas de limpieza, desinfección y desinfestación bien establecidos, con la finalidad de prevenir la permanencia de alguna enfermedad, su diseminación, así como su infestación por animales que puedan transmitir enfermedades a los animales y a los humanos.</p>
<p>V. ÁREA DE INSPECCIÓN</p> <p>f) El piso de la prensa debe ser firme con acabos rústicos, para evitar que los animales resbalen.</p>	
<p>VI. INSPECCIÓN DE OTROS ANIMALES</p> <p>1. Techada y cerrada.</p> <p>5. De ser el caso, dependiendo de la especie animal o en regiones con temperaturas extremas, deberá contar con control de temperatura y humedad.</p> <p>6. Equipo necesario para el manejo e inspección por tipo de especie animal.</p>	<p>6. Área de lavado y desinfección de vehículos y contenedores que transporten animales, <u>en caso de no contar con dicha área solo se deberá permitir el ingreso de transportes limpios y desinfectados para la carga de los animales:</u></p> <p>Los transportes que ingresen limpios y desinfectados para la carga de animales, obtienen este servicio de empresas particulares que frecuentemente se encuentran en las afueras de las instalaciones, razón por la cual se requiere este requisito. De permitir que un vehículo llegue sucio, implica que pueda llegar a contaminar las instalaciones o a los animales con residuos de otros animales enfermos a los que haya transportado con anterioridad.</p> <p>V. ÁREA ADMINISTRATIVA</p> <p>2. Gabinete y armarios con cerradura. Son necesarios para salvaguardar el vestuario de protección y equipo de inspección que el personal oficial utiliza para desarrollar sus actividades, así mismo se requiere de resguardar documentación relativa a los trámites realizados en el Punto de Verificación, pues en cada uno de ellos actualmente se cuenta con un expediente con</p>

las actividades y acontecimientos relevantes de la operación de las instalaciones.

III. EQUIPO Y MATERIALES

1. 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.:** Los corrales frecuentemente se encuentran en pisos de tierra, lo cual dificulta su desinfección, sin embargo un método de limpieza es a través del trascabo y limpieza del material fecal de los animales, el cual debe ser depositado en un área específica, en la cual se deberá de especificar que tratamiento se le da, si es vendido, regalado, y el uso que se le dará etc.
2. Guantes desechables **y de carnaza:** Los guantes de carnaza son útiles para el manejo de los animales, pues las estructuras de que están conformadas las puertas, los corrales, etc. es de material tubular, el cual convenientemente se maneja con este tipo de guantes.

V. ÁREA DE INSPECCIÓN

- f) El piso de la prensa debe ser firme con acabos rústicos, para evitar que los animales resbalen: Este tipo piso garantiza que el lavado y desinfección de la superficie sea más eficiente, sin embargo no es posible solicitar el piso de este material en todo el corral, dado que los corrales que actualmente operan son de tierra o grava.

VI. INSPECCIÓN DE OTROS ANIMALES

1. Techada **y cerrada:** Se solicita que para el área de otros animales las instalaciones sean cerradas, ya que es una manera de contención de los mismos y en casos en que estos requieran temperatura controlada y humedad, es más fácil crear las condiciones necesarias.
3. De ser el caso, dependiendo de la especie animal o en regiones con temperaturas extremas, deberá contar con control de temperatura y humedad: De acuerdo con las especies que se

	<p>requieran recibir en las instalaciones, es el equipo que se deberá de adecuar para brindarles las condiciones climáticas correspondientes, ya que existen animales muy susceptibles a las temperaturas o humedad, por lo que el permanecer varias horas en las instalaciones puede afectar su condición de salud.</p> <p>4. Equipo necesario para el manejo e inspección por tipo de especie animal: Así como el contar con las condiciones climáticas artificiales es de gran ayuda para mantener en buen estado de salud a los animales, el personal que se encargue de su manejo debe contar con las herramientas necesarias para su manipulación, el cual le brinde la seguridad necesaria para salvaguardar su integridad y garantice que la inspección que se realice sea de manera correcta.</p> <p>5.</p>
<p>EN CASO DE GANADO SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EMBARCADERO</p>	
<p>I. Rampa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pendiente suave. 2. Puerta de corte sobre la plataforma de la rampa. 3. Plataforma lateral a la rampa, que facilite el arreo de los animales. 5. El ancho de la rampa deberá permitir el fácil tránsito de los animales. 6. La altura de las paredes deberá ser acorde a la altura del ganado que se maneje, considerando la raza. 	<p>I. Rampa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pendiente suave: Las pendientes no deben ser muy inclinadas, pues dificultan el manejo de los animales y pueden favorecer accidentes en los animales. 2. Puerta de corte sobre la plataforma de la rampa: Se debe de contar con una puerta de corte, para poder controlar el flujo de los animales hacia el transporte. 3. Plataforma lateral a la rampa, que facilite el arreo de los animales: Este tipo de plataformas son para que el personal que los maneje tenga una mayor visibilidad y control de los animales, y pueda estar al pendiente de cualquier eventualidad que se presente durante el embarque. 4. El ancho de la rampa deberá permitir el fácil tránsito de los animales: Se debe considerar la condición corporal de los animales que con mayor frecuencia se pudieran recibir en las instalaciones, ya que de esto dependerán las dimensiones que se consideran para un flujo continuo, pues un ganado flaco puede regresarse dificultando el embarque de otros animales y pudiendo ocasionar accidentes, y a la inversa, un ganado gordo pudiera atorarse, lastimándose y obstaculizando de igual forma

el flujo de los otros animales.

6. La altura de las paredes deberá ser acorde a la altura del ganado que se maneje, considerando la raza: al igual que en el caso anterior, es necesario tomar en consideración el tipo de ganado que se manejará en las instalaciones, pues la altura de las paredes debe ser acorde a la del ganado, de lo contrario pueden suceder accidentes derivados de que el ganado en muchas ocasiones intenta saltar para escaparse, lesionándose o lesionando a sus manejadores.

I. CALLEJÓN O PASILLOS DE CONDUCCIÓN

2. Fabricados con materiales resistentes de fácil lavado y desinfección: Al ser estructuras en las que se manejen animales de mayor peso, estas deben de contar con la estabilidad y la resistencia necesaria, para contener a los animales, permitiendo su fácil manejo, evitando así cualquier accidente; y permitiendo que puedan ser lavados y desinfectados durante la limpieza habitual o ante la presencia de alguna enfermedad de importancia cuarentenaria.
3. Piso firme: La firmeza del piso en los pasillos evita que el ganado resbale o pueda lesionarse ante la presencia de hoyos, lodo, piedras u otros materiales, que no permitan al animal permanecer estables durante su desplazamiento a otras áreas.
4. La altura de las paredes deberá ser acorde a la altura del ganado que se maneje, considerando la raza: Como en los casos anteriores, es necesario tomar en consideración el tipo de ganado que se manejará en las instalaciones, pues la altura de las paredes debe ser acorde a la del ganado, de lo contrario pueden suceder accidentes derivados de que el ganado en muchas ocasiones intenta saltar para escaparse, lesionándose o lesionando a sus manejadores.

II. MANGA

1. Hechos de materiales resistentes de fácil lavado y desinfección: Al ser estructuras en las que se manejen animales de mayor peso, estas deben de contar con la estabilidad y la resistencia necesaria, para contener a los animales, permitiendo su fácil

manejo, evitando así cualquier accidente; y permitiendo que puedan ser lavados y desinfectados durante la limpieza habitual o ante la presencia de alguna enfermedad de importancia cuarentenaria.

II. CORRALES

1. Deberán contar con el declive necesario para evitar encharcamientos: Los encharcamientos en esta área puede ocasionar accidentes a los animales, en los que se lesionen de manera grave, así mismo favorecen la permanencia y multiplicación de parásitos u otros microorganismos y enfermedades, que pudieran afectar su salud.
2. Estar separados mínimo 3 metros de la delimitación del terreno: La finalidad de establecer esta separación, es la evitar que los animales del corral tengan contacto con fauna silvestre o nociva y personas ajenas al predio.
3. 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: Al ser estructuras en las que se manejen animales de mayor peso, estas deben de contar con la estabilidad y la resistencia necesaria, para contener a los animales, permitiendo su fácil manejo, evitando así cualquier accidente; y permitiendo que puedan ser lavados y desinfectados durante la limpieza habitual o ante la presencia de alguna enfermedad de importancia cuarentenaria. Así mismo, es necesario darles mantenimiento adecuado para evitar la presencia de salientes como bisagras, aristas o astillas, puntas rotas, tornillos, clavos o alambres que pudieran lastimarlos.
4. Con comederos, bebederos, sombra mínima del 10% de la superficie de cada corral: Los animales durante su permanencia en el corral, deben contar con las condiciones adecuadas de bienestar animal, lo cual les minimizará entrar en situaciones de estrés, mayor al que les ocasiona el transporte por sí solo, y que puede derivar en pérdidas relacionadas con la producción al importador e incluso la muerte, dependiendo de la susceptibilidad de cada animal de acuerdo a factores como la

raza y manejo al que esté acostumbrado.

5. La altura debe ser acorde al tipo de ganado y la raza, con objeto de retener de forma segura a los animales: Como en los casos anteriores, es necesario tomar en consideración el tipo de ganado que se manejará en las instalaciones, pues la altura de las paredes debe ser acorde a la del ganado, de lo contrario pueden suceder accidentes derivados de que el ganado en muchas ocasiones intenta saltar para escaparse, lesionándose o lesionando a sus manejadores.
6. En el caso de cerdos, deben estar diseñados para mantener a los animales frescos (regaderas/aspersores solamente para cerdo): Los cerdos son animales muy susceptibles a las temperatura extremas, y presentan poca resistencia a las condiciones de estrés, por tal motivo y con la finalidad de minimizar esta situación se estableció como un requerimiento necesario la instalación de regaderas, que les permitan a estos animales, permanecer frescos durante su estancia y con ellos disminuir el estrés ocasionado por el manejo.
7. 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: Una vez que se han identificado los animales enfermos que pudieran representar un riesgo para la diseminación de alguna enfermedad de importancia cuarentenaria, es necesario aislarlos de los demás animales para evitar que existan riesgos de contagio, sin embargo y por la facilidad de por lo que lo ideal será ubicarlos

VI. ÁREA DE TRAMIENTOS

1. Deberá estar identificada: Es necesario que las área que conforman las instalaciones sean señalizadas, con la finalidad de que el personal tenga una mejor identificación de las mismas.

IV.ÁREA PARA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

4.Área de almacén de productos de limpieza, aspersores o de presión: para contar una adecuada identificación de los materiales y herramientas de limpieza, es necesario que exista un área para

almacenar y resguardar estos elementos, lo cual contribuirá a su conservación e identificación del sitio en donde se resguardan por parte del personal que tenga la necesidad de utilizarlos.

VII. DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS

2. 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: Este requisito tiene como objetivo que el involucrado nos pueda informar cómo es que se dispone de los desechos, en gran parte de los establecimientos, la disposición de la materia fecal es a través de su venta a los pobladores para utilizarlo como abono, pero solicitando el procedimiento se prevé contar con la certeza de esta información y evaluar los riesgos que esto conllevaría en caso de algún brote de enfermedad.

ESPECIFICACIÓN	REQUERIMIENTOS ADICIONALES A LOS ESPECIFICADOS EN LA NOM-058-ZOO-1999, ESPECIFICACIONES PARA LAS INSTALACIONES Y OPERACIÓN DE LOS PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN ZOOSANITARIA, CON LOS QUE ACTUALMENTE CUMPLEN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS O RECONOCIDOS				CÁLCULO DE COSTOS DE CONSTRUCCIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO				OBSERVACIONES
	PUNTO DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN ZOOSANITARIA PARA IMPORTACIÓN	PUNTO DE INSPECCIÓN INTERNACIONAL EN MATERIA DE SANIDAD VEGETAL	PUNTO DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN ZOOSANITARIA PARA ANIMLAES UBICADOS EN EL EXTRANJERO	ESTACIONES CUARENTENARIAS	COSTO UNITARIO POR ADQUISICIÓN / CONSTRUCCIÓN	COSTO MANTENIMIENTO ANUAL	COSTO OPERACIÓN ANUAL	COSTO TOTAL ANUAL	
OFICINA	SI	SI	SI	SI	variable	variable	variable	variable	El costo de la construcción se estimó, pero este dependerá de las dimensiones que cada establecimiento requiera, así como de los materiales y regiones del país en donde se adquieran.
Dispensador de agua fría y caliente.	SI	SI	NO	NO	\$4,000.00	\$1,000.00	\$30.00 X 52 = \$1,560.00	\$1000.00 + \$4,000 (única ocasión) + 1,560.00= \$6,560.00	
Aire acondicionado y/o calefacción	SI	SI	SI	SI	\$5,000.00	\$3,000.00	0	\$8,000.00	
VENTANILLA DE ATENCION AL PUBLICO	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A	60,000.00	\$5,000.00	0	\$5,000.00 + \$60,000 (única ocasión)= \$65,000.00	Este dato es un proximado, ya que los costos van a depender de la región del país en donde se realice la cotización y compra de los materiales para su adecuación o construcción.
Dimensión acorde al flujo de trámite	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A					

Escritorio o barra de atención	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A	\$30,000.00	\$1,000.00	0	\$1,000.00 + \$30,000 (única ocasión)=\$31,000.00	
Sillas o sillones para sala de espera	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A	\$12,000.00	\$1,000.00	0	\$1,000.00 + \$12,000 (única ocasión)=\$13,000.00	En el costo se incluye la adquisición de sillas (2) y 1 sillón (de tres plazas)
Mesa o barra de trabajo para las usuarios	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A	\$15,000.00	\$1,000.00	0	\$1,000.00 + \$15,000 (única ocasión)=\$16,000.00	Este concepto puede incluirse dentro del escritorio o la barra de atención
Si se encuentra separada de la oficina debe contar con:	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A	\$3,500.00	\$500.00	\$600.00 X 12 meses=\$7,200.00	\$500.00+3,500.00 (única ocasión)=\$4,000.00	Este dato es un proximado, ya que los costos van a depender de la región del país en donde se realice la cotización y contratación de los mismos.
Teléfono	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A					
Computadora con acceso a internet	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A	\$15,000.00	\$3,000.00	\$600.00 X 12 meses=\$7,200.00	\$3,000.00+15,000.00 (única ocasión) +7,200=\$25,200	Este dato es un proximado, ya que los costos van a depender de la región del país en donde se realice la cotización y contratación de los mismos.
Multifuncional	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	Algunos establecimientos cuentan con esta área y con el equipo necesario	N/A	N/A	\$2,500.00	\$1,500.00	0	\$1,500.00+2,500.00 (única ocasión)=\$4,000.00	
ANDÉN PARA REFRIGERADOS	Cuentan con esta área todos los establecimientos autorizados para importar estas mercancías.	Cuentan con esta área todos los establecimientos autorizados para importar estas mercancías.	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del

Paredes y techo lisos y de material lavable	SI	NO	N/A	N/A					área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Piso con declive al drenaje	SI	SI	N/A	N/A					
Drenaje con rejillas para evitar entrada de fauna nociva	SI	SI	N/A	N/A					
ANDÉN PARA SECOS	Cuentan con esta área todos los establecimientos autorizados para importar estas mercancías.	Cuentan con esta área todos los establecimientos autorizados para importar estas mercancías.	N/A	N/A	\$70,000.00	\$15,000.00	0	\$15,000.00 + \$70,000 (única ocasión)= \$85,000	Este costo está en función de la cantidad de puertas con las que cuente el establecimiento, ya que se debe establecer una rampa por puerta.
Rampa de embarque y desembarque, que sirva para nivelar el piso del andén con el piso del transporte	SI	SI, si en los establecimientos que reciben los productos son empacados.	N/A	N/A					
Lámparas para iluminar el interior de los contenedores	SI	NO	N/A	N/A	\$3,500.00	\$500.00	0	\$500.00 + \$3,500 (única ocasión)= \$4,000.00	Este costo está en función de la cantidad de puertas con las que cuente el establecimiento, ya que se debe establecer una lámpara por puerta.
Iluminación suficiente (recomendable 750 luxes)	SI	SI	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del andén y el consumo de energía durante las horas laborables.

Piso antiderrapante	SI	SI	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del andén, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Fuelles para las puertas	SI	SI, si en los establecimientos que reciben los productos son empacados.	N/A	N/A	\$15,000.00	\$3,000.00	0	\$3,000.00+15,000.00 (única ocasión) = \$18,000	Este costo está en función de la cantidad de puertas con las que cuente el establecimiento, ya que se debe establecer un fuelle por puerta.
Techo y paredes de materiales que eviten la filtración de agua y sea de fácil lavado	SI	SI	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del andén, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo	NO	NO	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	
Piso con declive hacia el drenaje	SI	SI	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	
Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva	SI	SI	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	
Puertas que permitan el libre acceso de las mercancías y evitar que tengan contacto con las paredes, techo y piso	SI	SI	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	

Lavamanos de acero inoxidable,	SI								\$1,000.00+9,000.00 (única ocasión) = \$10,000	El costo de este concepto está en función de las materias (fito y/o zoonosanitaria) para las que el establecimiento desee estar autorizado.
Con sistema preferentemente de pedal o automático	SI	SI	N/A	N/A	\$9,000.00	\$1,000.00	0			
Jabón líquido, toallas desechables y recipientes para desechos	SI	SI	N/A	N/A	\$3,000.00	\$2,000.00	0	\$2,000.00+3,000.00 (única ocasión) = \$5,000	Al ser consumibles, esta estimación puede variar de acuerdo al consumo mensual que se registre derivado de la operación.	
ANTECÁMARA DE SANITIZACIÓN	Actualmente solo cuentan con esta área los establecimientos que reciben productos refrigerados	Actualmente solo cuentan con esta área los establecimientos que reciben productos refrigerados	N/A	N/A	\$1,000.00	\$0.00	0	\$1,000.00		
Espejo	NO	NO	N/A	N/A						
Gabinete o similar	SI	NO	SI	SI	\$11,000.00	\$0.00	0	11,000.00		
Materiales que eviten la filtración de agua y sea de fácil lavado en techo y paredes	SI	NO	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.	
Curva sanitaria piso-pared, pared-pared y pared-techo	SI	NO	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable		
Piso con declive hacia el drenaje	SI	NO	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable		
Drenaje provisto de rejillas, que evite la entrada de fauna nociva	SI	NO	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable		

LABORATORIO	SI	SI	N/A	N/A					El costo de este concepto está en función de las materias (fito y/o zoonosanitaria) para las que el establecimiento desee estar autorizado.
Gabinete o similar	SI	SI	N/A	N/A	\$11,000.00	\$0.00	0	11,000.00	
Triturador	Algunos establecimientos cuentan con este equipo	Algunos establecimientos cuentan con este equipo	N/A	N/A	\$21,000.00	\$1,000.00	0	\$1,000.00 + \$21,000 (única ocasión)= \$22,000	
Lámpara con lupa de escritorio	SI	SI	N/A	N/A	\$11,000.00	\$0.00	0	\$11,000.00 (única ocasión)	
Equipo de disección	SI	SI	N/A	N/A	\$500.00	\$0.00	0	\$500.00 (única ocasión)	
Cubeta de acero inoxidable	Algunos establecimientos cuentan con este equipo	Algunos establecimientos cuentan con este equipo	N/A	N/A	\$700.00	\$0.00	0	\$700.00 (única ocasión)	
Cucharón tipo pelicano de acero inoxidable	NO	NO	N/A	N/A	\$200.00	\$0.00	0	\$200.00 (única ocasión)	
Frascos para muestras de vidrio de 100 ml	NO	SI	N/A	N/A	\$5.00	\$0.00	0	\$5.00	La cantidad dependerá de las muestras que san conservadas de acuerdo al glujo de mercancías, registradas en el establecimiento.
Alcohol etílico	NO	SI	N/A	N/A	\$50.00	\$0.00	0	\$50.00	Al ser consumibles, esta estimación puede variar de acuerdo al consumo mensual que se registre derivado de la operación.
ÁREA DE DESTRUCCIÓN	NO	NO	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	El costo de este concepto dependerá de de la capacidad del incinerador que

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	SI	SI	N/A	N/A					se adquiera, o bien si se realiza la destrucción de los productos a través de una empresa, el costo dependerá de la cantidad de productos destruidos y su frecuencia.
ÁREA DE TRATAMIENTOS	N/A	Algunos establecimientos cuentan con esta área	N/A	N/A					No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Patio delimitado y suficiente para las maniobras y mantener el embarque fumigado en el área	Algunos establecimientos cuentan con esta área	Algunos establecimientos cuentan con esta área	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Con señalamientos de peligro y de acceso solamente a personal autorizado	Algunos establecimientos cuentan con estos señalamientos.	Algunos establecimientos cuentan con estos señalamientos.	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	El costo por la adquisición de señalamientos dependerá de la cantidad, material y dimensiones, de acuerdo a las áreas que conforman el establecimiento.
Preferentemente techado	Algunos establecimientos cuentan con esta área la cual no está techada	Algunos establecimientos cuentan con esta área la cual no está techada	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
ÁREA TEMPORAL PARA EL AISLAMIENTO DE EMBARQUES RECHAZADOS O DE RIESGO	SI	SI	N/A	N/A	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado,

Cerrada con muros y techo, Con acceso controlado, cuyas dimensiones permitan el aislamiento de cuando menos un embarque	NO	NO	N/A	N/A					la región del país en donde se compre etc.
OTROS EQUIPOS									
Aspersor manual o de presión para la desinfección.	SI	SI	SI	SI	\$15,000.00	\$0.00	\$0.00	\$15,000 (única ocasión)	
ÁREA DE INSPECCIÓN PARA ANIMALES	N/A	N/A	SI	SI					
Piso de la prensa para evitar que los animales resbalen	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
ÁREA DE INSPECCIÓN DE OTROS ANIMALES	N/A	N/A	NO	NO	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Techada y cerrada	N/A	N/A	NO	NO					
Control de temperatura y humedad	N/A	N/A	NO	NO	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.

Equipo necesario para el manejo e inspección por tipo de especie.	N/A	N/A	NO	NO	variable	variable	variable	variable	De acuerdo a las especies que se pretendan inspeccionar, será el equipo necesario para su manejo y por consiguiente el costo de los mismos.
EMBARCADERO	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Rampa suave	N/A	N/A	SI	SI					
Puerta de corte sobre la plataforma de la rampa	N/A	N/A	Algunas instalaciones cuentan con este aditamento	Algunas instalaciones cuentan con este aditamento	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Plataforma lateral a la rampa.	N/A	N/A	NO	NO					
Altura de las paredes acorde a la altura del ganado que se maneje	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
CALLEJÓN O PASILLOS DE CONDUCCIÓN	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores

Fabricados con materiales resistentes de fácil lavado y desinfección.	N/A	N/A	SI	SI					como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Piso firme	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	
Altura d elas paredes acorde a la altura del ganado que se maneje	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	
MANGA	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.
Hecha de materiales resistentes, de fácil lavado y desinfección.	N/A	N/A	SI	SI					
CORRALES	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	
Contar con declives necesarios para evitar encharcamientos.	N/A	N/A	SI	SI					
Separados 3m de la delimitación del terreno.	N/A	N/A	SI	SI					

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.	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	
Bebederos y sombra mínima de 10% de la superficie de cada corral	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	
Altura de las paredes acorde a la altura del ganado que se maneje	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	
En el caso de cerdos, deben ser diseñados para mantener a los animales frescos (regaderas/apersores solamente para cerdo)	N/A	N/A	SI	NO	\$50.00	\$50.00	\$0.00	\$50.00 + \$50.00 (única ocasión)= \$100.00	Se considera el costo unitario, sin embargo la cantidad de regaderas o aspersores dependerá de las dimensiones de cada corral.
Contar con corrales pequeños para ubicar a los animales rechazados enfermos y estar ubicados a la salida o al costado del área de inspección.	N/A	N/A	SI	NO	variable	variable	variable	variable	No se puede estimar dado que este cálculo depende de factores como las dimensiones del área en cuestión, el material utilizado, la región del país en donde se compre etc.

ÁREA DE TRAMIENTOS	N/A	N/A	SI	SI	variable	variable	variable	variable	El costo dependerá del material y la cantidad con que se realicen los señalamientos
Deberá estar identificada.	N/A	N/A	NO	NO					
ÁREA PARA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	N/A	N/A	SI	SI	\$50,000.00	\$5,000.00	0	\$5,000.00 + \$50,000 (única ocasión)=55,000	El costo de la construcción se estimó, pero este dependerá de las dimensiones que cada establecimiento requiera, así como de los materiales y regiones del país en donde se adquieran.
Área de almacén de productos de limpieza, aspersores o de presión.	N/A	N/A	SI	SI					
Total					\$369,005.00	\$44,550.00	\$15,960.00	\$429,515.00	

Nº de Oficio B00.-

516 /2014

México, D.F. a 02 de octubre de 2014

MTRO. RICARDO AGUILAR CASTILLO
SUBSECRETARIO DE ALIMENTACIÓN Y COMPETITIVIDAD
PRESENTE.

Me refiero al proyecto denominado “**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**”, del cual la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) solicita ampliación y corrección a la Manifestación de Impacto Regulatorio mediante oficio COFEME/14/2475 de fecha 03 de septiembre del año en curso.

Al respecto, envío a usted la información con la cual se atiende las observaciones de la COFEMER; agradeciendo su apoyo para que sea esa Subsecretaria el conducto de enviar a esa Comisión el documento antes señalado para su respectivo dictamen. Lo anterior, debido a que el sistema electrónico de la COFEMERMIR está suspendido.

Para lo cual le envío los archivos electrónicos a los siguientes correos juan.linaires@sagarpa.gob.mx y angel.soriano@sagarpa.gob.mx

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE
EL DIRECTOR EN JEFE



MVZ. ENRIQUE SÁNCHEZ CRUZ



C.C.P. LIC. JUAN JOSÉ LINARES MARTÍNEZ, DIRECTOR GENERAL DE NORMALIZACIÓN AGROALIMENTARIA.- Para Conocimiento
ING. ARTURO CALDERÓN RUANOVA, DIRECTOR GENERAL DE INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA.- Para Conocimiento

HRP/AOR/TCM

DNV: 550 y 613/14