

Dirección General de Sanidad Vegetal

“2015, Año del Generalísimo José María Morelos y Pavón”

México, D.F. 16 de junio de 2015

DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO ARRIAGA
DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD VEGETAL

En cumplimiento a sus instrucciones, se presenta el informe de la comisión conferida mediante el oficio de comisión No. AO70-010739-05493, 05494/2015, 05495/2015, para realizar visita con fines de certificación, al estado de Sinaloa, en los días del 10 y 11 de junio del año en curso, con la finalidad de realizar la evaluación de la conformidad de la NOM-022-FITO-1995, en el hidrotérmico: Agroproductos del Huerto, S.P.R. de R.L. de C.V.

Motivos:	Visita con fines de certificación para evaluar la conformidad de la NOM-022-FITO-1995.
Itinerario	Aéreo: México D.F. – Mazatlán – México, D.F. Terrestre: Mazatlán – Escuinapa – Mazatlán.
Principales actividades desarrolladas	DIA MIERCOLES 10 Y JUEVES 11 DE JUNIO EVALUACION DE LA CONFORMIDAD EN LA EMPRESA AGROPRODUCTOS DEL HUERTO, S.P.R. DE R.L. DE C.V. Los puntos a verificar fueron los siguientes: - Pago de derechos - Revisión de la parte documental de la empresa como lo es: Aviso de inicio de funcionamiento y documentación soporte, manual de procedimientos técnicos, llenado de bitácoras y entrega de informes mensuales a esta Dirección General, requeridos en la norma. - Revisión del equipo, materiales e infraestructura como es la zona cuarentenada, puertas de acceso, área de muestreo, termómetro certificado, sensores portátiles, equipo automático de control, etc., requeridos en la norma. Como parte de esta visita con fines de certificación de la empresa se desarrolló una prueba en cada tina, para verificar el funcionamiento de los dos tanques con los que cuenta, colocando sensores portátiles sobre los frutos para registrar las temperaturas del agua y otros dentro de los frutos, para registrar la temperatura de la pulpa, dichos sensores se distribuyeron en los puntos que se consideran los más fríos de acuerdo al sistema de circulación de agua caliente en la tina. Los sensores portátiles y permanentes fueron calibrados con la observación de que el termómetro no se encontraba calibrado y los factores de corrección en caso de tener, fueron registrados para cada uno. Se registraron temperaturas de todos los sensores (fijos y permanentes) a diferentes intervalos de tiempo durante todo el tratamiento (5, 10, 15, 20, 30, 45, 60, 75 y 90 minutos). También se registró la temperatura de 5 frutos, de diferentes partes de la carga, así como se verificó el peso de la carga seleccionando 10 frutos de los más grandes y se registraron los Set Point. Se procedió a levantar el Acta Circunstanciada de Hechos correspondientes y se integró como anexos la documentación que sirve de evidencia o soporte de las observaciones encontradas en la visita.
	EN RELACION A LA EVALUACION EN LA EMPRESA AGROPRODUCTOS DEL HUERTO S.P.R. DE R.L. DE C.V., LE COMENTO LO SIGUIENTE: Ubicados en el domicilio de la empresa, se inició la visita el día 10 de junio de 2015, donde fuimos atendidos por el C. Lorenzo Hector García Ramírez, en su calidad de apoderado legal de la empresa. Se inició la evaluación de la conformidad de la NOM-022-FITO-1995, con las pruebas de certificación de las tinas la empresa cuenta con dos tinas, marcadas con tina 1 y tina 2, la tina

Resultados	número 1, se certificó con capacidad de 120 cajas y un peso aproximado de 18 kg por caja. La prueba se hizo con mango variedad Kent (redonda), con peso promedio de 506.24 gr., por lo que se les trató durante 90 minutos. La tina número 2, se certificó con una capacidad de 120 cajas con un peso promedio de 18 kg aproximadamente, la prueba se hizo con mango variedad Kent (redonda), con un peso promedio de 506.24 gr., por lo que se trató durante 90 minutos. En las dos pruebas de la tina 1 y 2, el sistema no presentó variaciones de la temperatura en los tiempos de 5, 10, 15, 20. 30. 45 y 60 minutos por debajo de los 115 °F. y la temperatura de la pulpa al final de cada prueba fue por arriba de los 113 °F. Posterior a la pruebas de certificación se hizo una revisión de la parte documental, de los materiales y equipos de la empresa. Como incumplimientos a la norma, se encontró que el termómetro no se encontraba calibrado ya que se mencionó su certificado venció en marzo del presente año. Asimismo, la zona de certificación destinada a la unidad de verificación no se encontró totalmente acondicionada con el equipo que solicita norma.
Comentarios	Durante la visita la empresa Agroproductos del Huerto, S.P.R. de R.L. de C.V., menciona que la Unidad de Verificación PAMFA, A.C., será la encargada de verificar y certificar sus tratamientos, para dar cumplimiento con el Aviso 5 de este año que emitió la DGSV para mandar mango a Japón.
Propuestas	Notificar a través de oficio los incumplimientos a la norma y si es necesario programar una segunda visita para verificar la solventación de las inconsistencias.
Conclusiones	Se deberá definir con el usuario que previo a la visita ya cuente con el termómetro calibrado como un instrumento <i>sine qua non</i> para poder hacer las pruebas de calibración y se mande evidencia de su certificado de calibración reciente.

Ing. Miguel Ángel González Rodríguez
Especialista Agropecuario
Dirección de Regulación Fitosanitaria – DGSV

Declaro bajo protesta de decir verdad, que los datos contenidos en este informe son verídicos y manifiesto tener conocimiento de las sanciones que se aplicarán en caso contrario.

C.C.P. M.C. Guillermo Santiago Martínez.-Director de Regulación Fitosanitaria.-Edificio.

ANEXO FOTOGRAFICO AGROPRODUCTOS DEL HUERTO S.P.R. DE R.L. DE C.V.



SISTEMA ELECTRONICO



AREA CUARENTENADA



BASCULA



CASCOS



CORTINA DE AIRE



SENSORES PORTATILES



ZONA DE EMBARQUE



AREA DE MUESTREO

AGROPRODUCTOS DEL HUERTO S.P.R. DE R.L. DE C.V.



MUESTREO DE FRUTA



PRUEBAS EN TINAS



TERMOMETRO



TERMOMETRO ELECTRONICO



CALIBRACION DE SENSORES



ASLAMIENTO TERMICO DE TUBERIA



AREA DE CERTIFICACION DE LA UV



ACCESOS CON CORTINAS HAWAIANAS