

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
UNIDAD XOCHIMILCO
DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

INFORME FINAL DE SERVICIO SOCIAL

Procedimiento del área de auditoría interna en el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para verificación de los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF).

Prestadora del Servicio Social: Sara Edith Ibáñez Pérez
Matrícula: 2112036569

Asesor Interno: M. en C. Ricardo Ruíz Sánchez
No. Eco.: 15795

Asesor Externo: M.V.Z. Miguel Calixto Sánchez
Céd. Prof.: 6554975

Lugar de realización: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Fechas de inicio y terminación
01 de agosto de 2015 a 01 febrero de 2016

Contenido

ÍNDICE

	Página
RESUMEN	2
INTRODUCCIÓN	3
MARCO TEÓRICO	4
OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS	15
METODOLOGÍA UTILIZADA	16
ACTIVIDADES REALIZADAS	17
OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS	20
RESULTADOS, DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	21
RECOMENDACIONES	22
LITERATURA CITADA	23

RESUMEN

En el presente informe de servicio social se verificaron los diferentes requisitos necesarios para la obtención de la certificación (TIF) “Sistema Tipo Inspección Federal”, a las plantas procesadoras de carnes en México que cumplen con las normas y exigencias del Gobierno Mexicano en cuanto al tratamiento y manejo de sanidad se refiere, (Mercado, 2008). Mediante los conocimientos obtenidos dentro de la licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia, se buscó reforzar, conocer, comprender y participar dentro de las actividades realizadas para inspeccionar y verificar directamente a través de un área de auditoría perteneciente al Órgano Interno de Control del SENASICA, (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria) éstos dentro de la ley y la normatividad, que lleven a cabo las normas higiénico sanitarias de la planta y estén trabajando de acuerdo con la sanidad que a todos ayudará y beneficiará al comercializar productos terminados inocuos y de calidad (Pérez, 2007). En cumplimiento al Programa Anual de Auditoría 2015, aprobado por la Secretaría de la Función Pública, se llevó a cabo la Auditoría No. 11/2015 “Sistema Tipo Inspección Federal”, notificada con la Orden de Auditoría No. 009/2015 de fecha 8 de julio de 2015, dirigida al Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, la cual fue recibida el 17 de julio de 2015 por el citado Director General, Se notificó la Auditoría a los Supervisores Estatales y a los Representantes Legales de los Establecimientos TIF-364 y TIF-616 en el Estado de Puebla; TIF-594, TIF-605 y TIF 610 en el Ciudad de México y TIF-607 en el Estado de Hidalgo. La auditoría se enfocó a verificar los procedimientos de certificación y autorización de los Establecimientos Tipo Inspección Federal, mediante la revisión de la documentación soporte que contienen los expedientes de los Establecimientos Tipo Inspección Federal a los cuales les fue otorgada la Certificación Tipo Inspección Federal. Adicionalmente, se constataron y evaluaron las actividades de supervisión y verificación de los Establecimientos Tipo Inspección Federal desarrolladas por parte del personal oficial del SENASICA.

INTRODUCCIÓN

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) es un Órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), orientado a realizar las acciones de orden sanitario para proteger los recursos agrícolas, acuícolas, y pecuarios de plagas y enfermedades de importancia cuarentenaria y económica, así como regular y promover la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación de los alimentos y la calidad agroalimentaria de éstos, para facilitar el comercio nacional e internacional de bienes de origen vegetal y animal.

El sistema Tipo Inspección Federal (TIF), minimiza el riesgo de que los productos y subproductos cárnicos puedan representar una fuente de zoonosis o diseminadores de enfermedades a otros animales, disminuyendo la afectación a la salud pública, la salud animal, la economía y el abasto nacional (SENASICA, 2015).

Los establecimientos TIF tienen el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria con reconocimiento internacional, ya que cuentan con sistemas de inspección y controles de alto nivel que promueven la reducción de riesgos de contaminación de sus productos; esto se logra a través de la aplicación de Sistemas de Inspección por parte del Órgano Interno de Control (OIC), el cual representa a la Secretaría de la Función Pública, con la finalidad de prevenir, detectar y abatir los actos de corrupción, asimismo, promueve la transparencia y el apego a la legalidad de los servidores públicos, mediante la realización de auditorías y revisiones a los diferentes procesos, así como la atención de quejas, denuncias, peticiones ciudadanas, resolución de procedimientos administrativos de responsabilidades y de inconformidades, en apego a lo establecido en el Programa de Mejora de la Gestión Pública (SENASICA, 2015).

La certificación TIF trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, permitiendo la movilización dentro del país de una manera más factible, ya que abre la posibilidad del comercio internacional, los establecimientos TIF son los únicos elegibles para exportar, apegados a normas nacionales e internacionales de sanidad e inocuidad, esta labor es dinámica y constante, ya que una vez que se certifica, se

continúa con un proceso de supervisión y verificación, tanto a nivel central como a nivel estatal (SENASICA, 2013 y 2015).

Entre las normas nacionales a las cuales se deben apegar de manera íntegra son la NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, las cuales marcan la pauta para construir y equipar los establecimientos y procesar la carne, al mostrar esta certificación es el resultado de un trabajo minucioso del establecimiento y de la revisión y dictamen del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), para obtener el nivel de confianza de cumplimiento de la normatividad aplicable.

Actualmente en México cualquier establecimiento que produce un alimento animal o vegetal se rige en la Ley General de Salud y sus procesos son verificados sanitariamente por la Comisión Federal para la Prevención del Riesgo Sanitario (COFEPRIS), mediante el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana 194-SSA-2004. Por otra parte y también con base legal, de manera voluntaria, y un interés de exportación, los establecimientos de sacrificio y procesadores de cárnicos que así lo consideren, pueden implementar un estándar sanitario, de nivel internacional, que se fundamenta en la Ley Federal de Sanidad Animal y sus procesos son regidos sanitariamente por el SENASICA de la SAGARPA, donde se refiere a la Certificación TIF. Esto está ocasionando que cada vez se incorporen más establecimientos al Sistema TIF todo en beneficio de sus clientes (Senado de la Republica, 2008).

MARCO TEÓRICO

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), es una dependencia del Poder Ejecutivo Federal, que tiene entre sus objetivos propiciar el ejercicio de una política de apoyo que permita producir y aprovechar mejor las ventajas comparativas de nuestro sector agropecuario, integrar las actividades del medio rural a las cadenas productivas del resto de la economía, y estimular la colaboración de las organizaciones de productores con programas y proyectos propios, así como metas y objetivos propuestos, para el sector agropecuario, en el Plan Nacional de Desarrollo (SAGARPA 2012 y 2015).

El SENASICA trabaja conjuntamente con otras secretarías del gobierno federal, como los gobiernos de los estados, el congreso y las organizaciones de productores, industrializadores y comercializadores de bienes agropecuarios, acuícolas y pesqueros en el país, así como prestadores de servicios (SENASICA, 2012).

El sistema TIF es un procedimiento que garantiza la inocuidad de los productos cárnicos elaborados en establecimientos que manifiestan certificación TIF; ejercido por el gobierno federal, a través de la SAGARPA, de acuerdo con normas aceptadas internacionalmente.

De acuerdo con la Ley Federal de Sanidad Animal, Capítulo II, Art. 4, se define a los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) como “Las instalaciones en donde se sacrifican animales o procesan, envasan, empacan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal y están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud de acuerdo con el ámbito de competencia de cada Secretaría y cuya certificación es a petición de parte” (SENASICA, 2015).

El sistema Tipo Inspección Federal (TIF) se encarga de coordinar, desarrollar, implementar e intervenir en las actividades necesarias para realizar las visitas de inspección y vigilar el cumplimiento de la normatividad y legislación vigentes, dirigidas a establecimientos, que se encuentran en los diferentes estados de la república mexicana y que se llevan a cabo por personal oficial, cuyo objetivo es asegurar mercados nacionales e internacionales en materia de sanidad e inocuidad de los consumidores y productos cárnicos elaborados en el territorio mexicano (SENASICA, 2015).

La certificación de establecimientos, dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal de competencia municipal, estatal o de la Ciudad de México, se realizará a través de la Secretaría, a petición de los ayuntamientos, de los gobiernos de los estados y del gobierno de la Ciudad de México, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 108 de la presente ley.

Certificación (Definición): Procedimiento por el cual se hace constar que un establecimiento, producto, proceso, sistema o servicio, cumple con las normas

oficiales mexicanas o las disposiciones de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias que emita la Secretaría.

Análisis de peligros y control de puntos críticos: Sistema de reducción de riesgos de contaminación que se aplica en la producción primaria, en los establecimientos tipo inspección federal dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal y demás establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano que permite identificar y prevenir peligros y riesgos de contaminación de tipo biológico, químico o físico; que pueden afectar la integridad de los bienes de origen animal y/o a la salud humana.

Buenas prácticas de manufactura: Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones, controles de tipo general que se aplican en los establecimientos que elaboran productos químicos, farmacéuticos, biológicos, aditivos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos; así como en los establecimientos Tipo Inspección Federal, en los demás establecimientos dedicados al sacrificio de animales, y procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano, con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de salud pública (Ley Federal de Sanidad Animal).

La Secretaría aprobará a los organismos de certificación que podrán realizar la certificación a procesos, productos, sistemas y establecimientos en los países de origen para la importación de bienes de origen animal y productos para uso o consumo animal, conforme al principio de reciprocidad que se pacte en los tratados internacionales o acuerdos interinstitucionales. El listado de los organismos de certificación aprobados será publicado en el Diario Oficial de la Federación (Diario Oficial de la Federación 2012 y 2014).

El SENASICA podrá proponer a la Secretaría la inclusión en las normas oficiales, las medidas de inocuidad de dichos productos, desde su producción primaria, hasta su procesamiento primario incluyendo actividades tales como: cortado, refrigerado y congelado, sin perjuicio de las atribuciones que les correspondan a las autoridades competentes en materia de salubridad general.

La inocuidad de los productos a que se refiere este artículo se acreditará a través del certificado que expida el SENASICA, de conformidad con lo que se establezca en las normas de la materia. La calidad de los productos a que se refiere este artículo se acreditará a través del certificado que expida el SENASICA, conforme lo que se establezca en las normas oficiales mexicanas. Los certificados tendrán las características, vigencia, requisitos y formalidades que establezcan las disposiciones reglamentarias, y los Acuerdos y Tratados Internacionales en materia de los que México sea parte (Diario Oficial de la Federación, 2012).

Órgano Interno de Control (OIC). El Órgano Interno de Control, representa a la Secretaría de la Función Pública, con la finalidad de prevenir, detectar y abatir los actos de corrupción en el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, asimismo, promueve la transparencia y el apego a la legalidad de los servidores públicos, mediante la realización de auditorías y revisiones a los diferentes procesos de la Institución, así como la atención de quejas, denuncias, peticiones ciudadanas, resolución de procedimientos administrativos de responsabilidades y de inconformidades, en apego a lo establecido en el Programa de Mejora de la Gestión Pública.

Los objetivos del OIC son recibir e investigar las quejas y denuncias por incumplimiento de las obligaciones de los servidores públicos, para, en su caso, fincar las responsabilidades administrativas que en derecho correspondan e imponer las sanciones procedentes, con el propósito de salvaguardar los principios que rigen el servicio público.

Asesorar, gestionar, promover y dar seguimiento a las peticiones presentadas por la ciudadanía, sobre los trámites y servicios que presta el Instituto, a fin de recomendar, cuando resulte procedente, la implementación de las mejoras necesarias. Contribuir en el funcionamiento del sistema de control gubernamental y evaluar su desempeño, con el propósito de fortalecerlo.

Programar, ordenar y realizar auditorías, investigaciones y visitas de inspección, con el propósito de prevenir y abatir prácticas de corrupción y transparentar su ejercicio presupuestal.

Asesorar normativamente a las diferentes áreas del Instituto, cuando así se requiera, en los temas de la competencia de este Órgano Interno de Control, a fin de aportar a la institución una cultura de legalidad (SENASICA, 2015).

Establecimientos TIF. El SENASICA certifica a petición de parte, previo cumplimiento de las disposiciones de esta ley y demás que de ella resulten, la instalación y funcionamiento de establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen animal y vegetal para consumo humano.

Los establecimientos referidos en el artículo anterior utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo con lo dispuesto por normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que se emitan conforme a este capítulo, como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los recursos de origen animal o vegetal, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad e inocuidad, y de buenas prácticas de manufactura, y esta condición esté certificada por el SENASICA o por organismos de certificación acreditados en los términos de las disposiciones federales aplicables en materia de normalización (Gay, 2012).

Los establecimientos TIF deberán contar con responsables autorizados por el SENASICA que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice su eficiencia. Asimismo dichos establecimientos deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un responsable autorizado por el SENASICA para fines de control de vigilancia epidemiológica, y otras medidas sanitarias, de inocuidad y de buenas prácticas de manufactura. La certificación TIF tendrá validez y proveerá sus efectos en toda la república mexicana (ASQ, 2003; SENASICA, 2015).

Los propietarios o sucesores de los establecimientos TIF, estarán obligados a proporcionar las facilidades necesarias para que el SENASICA o terceros acreditados, según corresponda, lleven a cabo su inspección, verificación o certificación. La certificación, verificación, dictámenes de prueba o evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas en materia TIF las realizará el SENASICA a iniciativa propia o a petición del interesado, pudiendo hacerlo directamente o a través de organismos de certificación, unidades de verificación o

laboratorios de pruebas acreditados en los términos de las disposiciones aplicables (Diario Oficial de la Federación, 2012).

La Subdirección de Dictaminación y Certificación de Establecimientos TIF es el área encargada de recibir, evaluar y dictaminar la documentación e instalaciones de empresas interesadas en obtener la certificación TIF así como de los establecimientos TIF interesados en ampliar sus procesos, giros e instalaciones (SENASICA, 2011-2015). Asimismo se encarga de evaluar y en su caso autorizar la documentación e instalaciones de los establecimientos TIF interesados en exportar sus productos de acuerdo con las exigencias técnicas y normativas solicitadas en cada país (SENASICA, 2011). Lo anterior se lleva a cabo a través de un equipo de médicos veterinarios certificadores y auditores altamente calificados y actualizados que tienen como principal objetivo corroborar el cumplimiento de la normatividad vigente y aplicable que regula al sistema TIF (SENASICA, 2015).

En el ámbito internacional se han implantado reglamentaciones al comercio de los productos animales y vegetales , orientadas a ejercer un mejor control sanitario para la seguridad de los consumidores, todo esto con la finalidad de incrementar el consumo, expandir su comercio internacional y obtener insignias sólidas a través del perfeccionamiento y estabilización de la calidad de los productos (Castellanos, 2003).

Por lo expuesto en los puntos anteriores se ha considerado como exigente el establecimiento de un sistema basado en el Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC) en los procesos efectuados por los establecimientos o empresas (SALUD, 2012).

El sistema de ARPC presenta las siguientes ventajas:

- a) Permite identificar riesgos específicos y tomar medidas preventivas para su control, con el fin de garantizar la calidad sanitaria de los alimentos.
- b) Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer los sistemas de control que se orienten hacia medidas preventivas en lugar de basarse principalmente en el análisis del producto final que muchas veces conlleva a pérdidas o rechazos sensibles para la industria.
- c) Es capaz de adaptarse a los cambios en la tecnología, como el diseño del equipo o en los procedimientos de elaboración de los nuevos productos.

- d) Puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor.
- e) Ofrece una respuesta más oportuna a los posibles problemas que se presenten, además de retroalimentarse con los comentarios y quejas de los consumidores.
- f) Finalmente es el método utilizado y reconocido a nivel internacional para controlar la calidad sanitaria de los alimentos en el marco de tales sistemas.

Esta norma tiene por objeto establecer la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de origen animal y vegetal, se aplica a las personas físicas o morales que se dedican a su proceso y comercialización, no se aplica a las personas que no están involucradas en el proceso del producto ni a las operaciones que se efectúan en los establecimientos de venta al detalle (Nava, 2007).

Existen más de 300 establecimientos TIF en la República Mexicana concentrándose el mayor número en la Ciudad de México, Estado de México, Jalisco, Nuevo León y Sonora. Casi todos los establecimientos de los estados antes mencionados procesan cárnicos de la especie bovina principalmente, porcino y aviar.

Varios de los establecimientos TIF solamente fungen como frigoríficos y almacenes para otros establecimientos TIF ya que existen establecimientos que a pesar de tener también el giro de almacén o frigorífico su capacidad a veces es superada por la cantidad de productos que elaboran pues son establecimientos con altas demandas en ventas de sus productos. Muchos otros establecimientos son rastros los cuales además de realizar el sacrificio de los animales también realizan actividades de corte y deshuese de la carne (Mercado, 2008).

Existen establecimientos que solamente procesan la carne para hacer embutidos o marinados. Además un gran número de establecimientos TIF que también se dedican a la exportación de sus productos a otros países. Por ejemplo establecimientos en el norte del país que requieren ampliar sus certificaciones principalmente en relación con las instalaciones, los giros y los procesos que realizan en el establecimiento.

De los más de 300 establecimientos TIF que existen en México alrededor de la mitad fungen como exportadores de productos cárnicos a distintos países de todo el

mundo. También establecimientos TIF que tienen varias plantas o sucursales en otros estados del país y son establecimientos grandes que inclusive tienen el giro completo desde la engorda de los animales hasta su sacrificio, corte, deshuese, elaboración de embutidos y distintos productos listos para consumo humano y empaquetado de éstos.

Buenas Prácticas de Manufactura o Higiene. Para efectos de esta norma además de lo establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, la planta industrial debe cumplir con los lineamientos señalados en la Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas, a fin de garantizar la calidad sanitaria de los productos de origen vegetal y animal (SALUD, 2012).

Certificación, Mantenimiento a la Certificación, Inspección y Verificación de los Establecimientos TIF. La Secretaría establecerá en disposiciones de inocuidad y de sanidad animal los procedimientos y criterios para otorgar la Certificación TIF y su consecuente autorización para la instalación y operación del Establecimiento, así como la ampliación de la misma, en los cuales requerirá como mínimo lo siguiente:

- I. Plano del flujo de operación, marcando el tránsito por las áreas de procesamiento, almacén, carga y descarga. La evaluación del plano se basará en la existencia de un flujo del producto y del personal que aseguren un correcto proceso sanitario, no debiendo existir retrocesos o cruzamientos que puedan provocar la contaminación del producto.
- II. Descripción de las actividades a las que se dedicará el establecimiento, indicando los procesos y, en su caso, especies animales que se procesarán, la capacidad instalada, la capacidad utilizada de producción y la capacidad de almacenaje con las que cuenta el establecimiento, así como los horarios y días en que se llevarán a cabo las labores.
- III. Descripción de las especificaciones técnicas de construcción del establecimiento conforme a las disposiciones de sanidad animal.
- IV. Relación de los plaguicidas regulados por la Secretaría de Salud que utilizará, señalando el nombre comercial del producto, usos, aplicaciones y

número de registro ante la autoridad correspondiente o en su caso copia del contrato de prestación de servicios de fumigación incluyendo copia de la acreditación emitida por la autoridad competente

- V. Programa de control de fauna nociva, en el que se señale la frecuencia con que se aplicarán los plaguicidas y demás métodos para evitar la presencia de insectos o demás animales dentro de las instalaciones del establecimiento que puedan comprometer la inocuidad de los bienes de origen animal que procesa.
- VI. Programa de procedimientos operacionales estándar de sanitización, conforme a lo establecido en las disposiciones de sanidad animal.
- VII. Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control, conforme se establezca en las disposiciones de sanidad animal.
- VIII. Programa de trazabilidad y recuperación de productos, conforme a lo previsto en el presente ordenamiento.
- IX. Programa de control de calidad, que contenga la siguiente información:
 - a) Procedimientos y actividades de aseguramiento de calidad de los recursos de origen animal que se manejan en el establecimiento; b) El control de las materias primas o aditivos que se utilicen en el procesamiento de los recursos de origen animal y que contengan alérgenos; c) El seguimiento que hará a los proveedores de aquellas materias o aditivos a utilizar en el procesamiento de los recursos de origen animal; d) Los procedimientos que realizará para la investigación y seguimiento de las quejas que presenten los consumidores de los recursos de origen animal que procesa; e) Frecuencia y registro de las actividades realizadas; f) Cargo del o los empleados que lo llevarán a cabo; g) Formatos para el registro de los hallazgos, de las acciones correctivas y preventivas, y h) Programa de calibración de equipo y desarrollo de proveedores.
- X. Fichas técnicas de los materiales de empaque, en las que se demuestre científicamente que los mismos son inocuos y no representan un riesgo de contaminación a los productos.
- XI. Proyectos de etiquetas a utilizar en los materiales de empaque, las cuales deberán contener la siguiente información:

a) Nombre del producto; b) La leyenda de “Inspeccionado y Aprobado por SAGARPA México”, la contraseña TIF y el espacio para la colocación del número asignado al Establecimiento; c) Ingredientes de origen animal que contiene el producto en orden de inclusión; d) Razón social y domicilio del productor o empacador, incluyendo el código postal; e) Identificación del lote; f) Condiciones de manejo, conservación y consumo; g) En el caso de que el producto sea elaborado por otra empresa, deberá decir: “Elaborado por...”, “Para...”, y h) La información adicional que ostenten dichas etiquetas, marcas, leyendas e inscripciones debe cumplir con las disposiciones establecidas en la normatividad aplicable.

XII. Programa para la disposición de los desechos o despojos generados en sus procesos, estableciendo si cuenta en sus instalaciones con planta de rendimiento u horno incinerador o si tiene contrato vigente con alguna planta de rendimiento registrada ante la Secretaría.

XIII. Los que la Secretaría determine de acuerdo al avance científico y tecnológico.

La Secretaría será la encargada de vigilar y verificar el cumplimiento de las disposiciones señaladas para este trámite y en su caso negar o retirar la Certificación Tipo Inspección Federal y Ampliación de la Certificación a Establecimientos TIF (Moreno, 2003).

Para otorgar la Certificación TIF o Ampliación a la misma, la Secretaría, a través de personal oficial, o los organismos de certificación, realizarán la evaluación de la conformidad del cumplimiento de las normas oficiales mexicanas, lineamientos y demás disposiciones jurídicas aplicables publicadas en la materia para dichos establecimientos, emitiendo un dictamen técnico y verificando sus instalaciones, procesos y productos (Nava, 2007).

La Secretaría implementará el programa de capacitación del Sistema TIF, el cual se regulará con base en los convenios que para tal efecto celebre la Secretaría con Instituciones académicas y organizaciones. Los propietarios o representantes legales de los Establecimientos TIF estarán obligados a brindar las facilidades para que los terceros especialistas autorizados, asistan a recibir capacitación o preparación cuando así lo requiera la Secretaría. La Secretaría determinará los sistemas, métodos,

procedimientos de preparación y capacitación que deben recibir los médicos veterinarios oficiales, terceros especialistas y médicos veterinarios responsables autorizados de acuerdo a las necesidades del Sistema TIF y avances tecnológicos inherentes al mismo. Los médicos veterinarios que realizarán actividades de verificación en Establecimientos TIF como terceros especialistas autorizados deberán presentar ante la Secretaría el examen de autorización correspondiente (Moreno, 2003; Nava, 2007).

Para la autorización de plantas extranjeras y la declaración de equivalencia de los Sistemas de Inspección de otros países, la Secretaría realizará las siguientes acciones:

- I. Análisis de los documentos que sean presentados en las solicitudes de autorización o equivalente.
- II. Visitas a las plantas que requieren la autorización o a los Sistemas de Inspección que requieran la equivalencia con el Sistema TIF.
- III. Vigilar y verificar la implementación de los lineamientos a seguir en materia de autorización de plantas en el extranjero.
- IV. Negar o retirar la autorización de plantas extranjeras para exportar mercancías reguladas.

Las plantas que deseen exportar sus bienes de origen animal y que requieran movilizar dichos bienes en transporte terrestres, deberán proporcionar a la Secretaría, los siguientes datos: marca del vehículo, modelo, número de identificación vehicular, placas y características físicas de éste, constatando que cuenten con equipo de refrigeración para asegurar la inocuidad del producto. La Secretaría, desarrollará e implementará el Programa Anual de Verificación e Inspección a los Establecimientos TIF, con el objeto de constatar el cumplimiento de las disposiciones legales aplicables en la materia, emitidas por la Secretaría.

Las visitas de verificación e inspección se practicarán de acuerdo con lo establecido para estos actos en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y serán ordenadas por el SENASICA (*Diario Oficial de la Federación 2014*).

OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS.

Objetivo General

Aprender el procedimiento del área de Auditoría Interna en el SENASICA para verificación de los establecimientos TIF, así como también comprobar que los sistemas de inspección y de reducción de riesgos de contaminación de los productos que se procesan en Establecimientos que ostentan la Certificación Tipo Inspección Federal, cumplan con los parámetros establecidos en la normatividad.

Objetivos específicos

- Conocer los requisitos teóricos sanitarios que deben cumplir las personas físicas y morales dedicadas al procesamiento primario de bienes de origen animal y vegetal para lograr la obtención de la certificación TIF.
- Realizar la búsqueda y recopilación de información para la verificación de los establecimientos TIF.
- Aprender a revisar y analizar la documentación proporcionada por las áreas de los establecimientos TIF al ser auditadas, con el objeto de conocer los registros y controles implementados que exige el SENASICA para verificación de establecimientos TIF.
- Apoyar al área de auditoría interna del órgano interno de control en el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en el desarrollo de auditorías de seguimiento.
- Conocer las partes que conforman la elaboración de cédulas de seguimiento.

METODOLOGÍA UTILIZADA

Los trabajos de la revisión, comprendieron al ejercicio fiscal 2014. Con apego a las Normas Generales de Auditoría Pública, se verificó el Sistema de Control Interno implementado por la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal, analizando la documentación soporte del cumplimiento de requisitos contenidos en los expedientes de 28 solicitudes para la Obtención o Ampliación de la Certificación Tipo Inspección Federal (Cuadro 1).

Cuadro 1. Establecimientos TIF Certificados en el ejercicio 2014 y primer semestre de 2015.

Año	Certificación	Revisados	%
2014	28	24	85.71

Además, se verificaron las actividades de inspección realizadas en seis Establecimientos Tipo Inspección Federal, (Cuadro 2).

Cuadro 2. Actividades de inspección realizadas en seis establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF)

Nº	ESTADO	Nº TIF
1	Ciudad de México	594
2	Ciudad de México	605
3	Ciudad de México	610
4	Hidalgo	607
5	Puebla	364
6	Puebla	616

Se recibió capacitación del personal a cargo de auditorías y de las diferentes áreas del Órgano Interno de Control sobre la conformación de las carpetas y documentación para solicitar una auditoría, con el fin de adquirir habilidades y conocimientos sobre los procedimientos operacionales que se realizan a diario.

Se realizaron consultas de marcos normativos establecidos por distintos países en la materia, se consultó el soporte normativo del sistema TIF con la finalidad de tomar elementos útiles en el desarrollo de este trabajo, consulta de artículos relacionados al tema y análisis de diferentes criterios para la certificación, se revisaron los requisitos TIF para la certificación de buenas prácticas de manufactura, Visita a unidades de producción y procesamiento de productos de origen animal y vegetal.

Se utilizaron fuentes secundarias de estudios similares realizados anteriormente, documentos emitidos por las diferentes instituciones nacionales relacionadas con tema, así como la revisión bibliográfica de diferentes autores y

normatividades como la Constitución, Ley Federal de Sanidad Animal y las normas oficiales mexicanas de carácter específico para el sistema TIF:

NOM 004 ZOO 1994 control de residuos tóxicos en carne, grasa, hígado y riñón de bovinos, equinos, porcinos y ovinos.

NOM 008 ZOO 1994 Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y de los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

NOM 009 ZOO 1994 Proceso sanitario de la carne

NOM 033 ZOO 1994 Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

NOM 051 ZOO 1995 Trato humanitario en la movilización de animales.

NOM-018-ZOO-1994, NOM-023-ZOO-1995.

ACTIVIDADES REALIZADAS

El presente trabajo se llevó a cabo en las instalaciones del SENASICA ubicadas en Insurgentes sur No. 489 PH-1, Col. Hipódromo Condesa. Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06100. México, D.F. y en bulevar Adolfo Ruiz Cortines # 5010, Col. Insurgentes Cuicuilco, delegación Coyoacán; bajo la asesoría del Titular del área de Auditoría; Ing. Alejandro Jesús Torpey Azpiri con horario de atención de 09:00 a 15:00 h y 16:00 a 17:00 h de lunes a viernes.

El órgano interno de Control (OIC) en el SENASICA, cuenta con un área de Auditoría la cual programa trimestralmente actividades referentes a visitas de supervisión y/o auditorías realizadas por los servidores públicos personal autorizado pertenecientes al OIC, esto con la finalidad de corroborar que la documentación está basada en hechos reales al observar físicamente las instalaciones a certificar.

Las observaciones encontradas son plasmadas en un formato oficial llamado Cédula de verificación, este formato lleva una lista de los puntos en los cuales señala especificaciones que debe cumplir el establecimiento, lo cual es de vital relevancia ya que estas especificaciones son sustentadas por las normas oficiales también y dentro de las funciones a realizar en este aspecto son el colaborar con la realización de visitas a algunos establecimientos TIF, llevando a cabo:

- 1.- Participación en la realización de observaciones *in situ* contándose con el médico supervisor responsable de la auditoría, así como también participar en la revisión, elaboración y análisis de carpetas con ayuda de los criterios para el cumplimiento de los requisitos establecidos por el SENASICA en la obtención de la certificación TIF y el marco legal relacionado.
- 2.- Se conoció al equipo de trabajo Aprobado y Médico Veterinario Responsable del establecimiento, en cumplimiento a lo especificado por las Normas Oficiales Mexicanas NOM-008- ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994.
- 3.- Se utilizó el método observacional, descriptivo, inductivo, ya que mediante la observación participativa se puede inferir el desarrollo de una actividad y evaluar su nivel de aplicación.
- 4.- Para la evaluación se utilizaron cédulas de verificación para determinar el nivel de cumplimiento de los diferentes puntos evaluados.
- 5.- Todas las actividades realizadas durante la prestación del servicio social, fueron realizadas en orientación a la imagen, protocolos y procesos que tiene la Institución, así como a las necesidades que se requirieron, todo con la asesoría y aprobación de las autoridades del lugar.
- 6.- Se me solicitó conocer y analizar el contenido de la Ley Federal de Sanidad Animal y su reglamento, Ley Federal sobre Metrología y Normalización así como también la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.



EQUIPO OXIDADO EN ZONA DE EMPAQUETADO.



EN FRIGORIFICO SE ENCONTRO CON PAREDES DESCARAPELADAS EN GENERAL.

PLANTAS TIPO INSPECCION FEDERAL (T.I.F.) RANCHO AYAPANGO S.A DE C.V.



AREA DE SANITIZACION DE BOTAS (ACCESO AL AREA DE PROCESO)



AREA DE SELECCION DE PRODUCTO TERMINADO, SE PUEDE APRECIAR UNIFORMES OSCUROS.



SE OBSERVA ENCHARCAMIENTO.



BASTON PARA INSENSIBILIZACION DE CERDOS Y CONTROL DE VOLTAJE (AREA



OXIDACION EN TUBERIAS.



COLADERA EN FRIGORIFICO OXIDADA.



EN DESHUESE, SE OBSERVA GUANTES ROTOS.



SE OBSERVA FALTA DE CARRO APROPIADO PARA MOVILIZACION DE PRODUCTO O HUESO.



RIELES DE LAS CANALES OXIDADAS.



JABON Y PAPEL EN EL ACCESO PRINCIPAL.



FALTA DE LETREROS, FALTA DE CODIGO DE COLORES EN TUBERIAS.



VADO SANITARIO, ASIMISMO SE OBSERVA UNIFORMES DE TRABAJADORES.



EN EL AREA DE PROCESO, SE APRECIA BEBEDERO PARA ALREDEDOR DE 200 PERSONAS (FUERA DE NORMA).



EN GENERAL SE OBSERVO FALTA DE MANTENIMIENTO.



DETERIORO, OXIDACION Y FALTA DE MUROS REDONDEADOS DEL ACCESO PRINCIPAL (VADO SANITARIO).



OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS.

- a) Se conoció parte de información confiable y verídica con la finalidad de implementar propuestas de modificación y/o adición a la información contenida en el mismo referente a la verificación de establecimientos TIF.
- b) Se aprendió a revisar y analizar la documentación proporcionada por las áreas de los establecimientos TIF al ser auditadas, con el objeto de conocer los registros y controles implementados que exige el SENASICA para verificación de establecimientos TIF.
- c) Se apoyó al cambio de domicilio de la dirección general de SENASICA, en administración y archivo de documentos del OIC.
- d) Se presencié las visitas a algunos de los establecimientos TIF, conociendo todos los protocolos desde el ingreso hasta el informe final.

Durante el tiempo de prestación del Servicio Social en ésta área, los objetivos estipulados, desde el inicio, por el jefe de esta unidad departamental, y los personales se cumplieron en su totalidad, se logró así, un excelente equipo de trabajo al aplicar los conocimientos adquiridos, aportar ideas, con respeto al trabajo propio y el de compañeros y superiores. Ésta área de Auditoría es de suma importancia, ya que permite verificar y sancionar en caso de algún incumplimiento este tipo de proyectos, además vigila que no haya desvío o robo de recursos financieros, lo cual ayuda a disminuir la corrupción.

RESULTADOS, DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.

De la revisión y análisis efectuado a la documentación presentada por la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal, se obtuvieron los resultados que a continuación se indican:

1. De la revisión efectuada a los 24 expedientes de los Establecimientos TIF autorizados en el ejercicio 2014, se observaron inconsistencias en la aplicación de la normatividad establecida para verificar el cumplimiento de la documentación presentada y de la Evaluación de la Conformidad de las Normas Oficiales Mexicanas en materia de operación y funcionamiento de los Establecimientos, toda vez que la Dirección de Establecimientos TIF no realiza la Visita de Verificación con fines de certificación de acuerdo a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Plazo máximo de resolución.
2. En relación con la evaluación del cumplimiento del Plazo máximo de resolución establecido para obtener el dictamen final del Trámite de Solicitud para la Certificación o Ampliación de Establecimientos TIF, se determinó que en 19 casos se excedió el lapso para emitir la resolución y en un caso, se emitió 6 días hábiles antes de la fecha de solicitud.

Siguiente documentación: POES, Contratos con empresa fumigadora, Constancia de MVRATIF, Solicitud para la Certificación, HACCP y de Contrato con Planta de Rendimiento.

Como resultado de las visitas a las instalaciones de los Establecimientos TIF seleccionados, se detectaron deficiencias en la operatividad de los Establecimientos TIF-610, TIF-605, TIF-594, TIF-607, TIF-616 y TIF-364, en éste último se considera que los tiempos establecidos para solventar

las observaciones son excesivos, debido a que de 20 observaciones determinadas, existen 3 pendientes de atender desde el periodo de enero a junio del 2014 y para una se estableció el 30 de junio de 2016.

3. Al verificar los consumos de gasolina del parque vehicular asignado al personal de oficinas centrales de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera y sus Direcciones de Área, se observó que se asignaron 40 vehículos, sin presentar los oficios de autorización para su uso en funciones y actividades no operativas, así como de la autorización de la no pernocta por parte de la Dirección General de Administración e Informática.

Las funciones desempeñadas durante mi servicio social contribuyeron con mi desarrollo personal y laboral, por lo tanto fue una gran experiencia.

RECOMENDACIONES

Como resultado de la auditoría practicada, en opinión de este Órgano Interno de Control se considera que la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, no se apega a la legislación, normatividad y lineamientos que regulan el proceso para la Certificación o Ampliación de Establecimientos Tipo Inspección Federal, propiciando que las Certificaciones TIF emitidas no se encuentren debidamente fundadas y motivadas.

Derivado de lo anterior, este Órgano Interno de Control recomienda que el Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera solicite al Director de Normalización y Verificación su apoyo para que emita su opinión respecto a la normatividad que se aplica en el trámite de Certificación de Establecimientos TIF; además de solicitar al Director General Jurídico del SENASICA, el dictamen jurídico sobre el procedimiento que actualmente se realiza en la Certificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal.

LITERATURA CITADA

Citas de Internet:

- Certificación o ampliación TIF, <http://www.senasica.gob.mx/default.asp?id=977>
Diario Oficial de la Federación, 2012. Ley Federal de Sanidad Animal. México, disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyBiblio/doc/LFSA.doc
- Diario Oficial de la Federación, 2014. Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal México, disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyBiblio/reg_ley/Reg_LFSA.doc
- Dictaminación y certificación, <http://www.senasica.gob.mx/default.asp?id=744>
Establecimiento Tipo Inspección federal, <http://www.senasica.gob.mx/default.asp?id=743>
- Guía de Buenas Prácticas de Diseño para Establecimientos de Sacrificio TIF, <http://www.senasica.gob.mx/default.asp?id=5267>
- OCETIF, 2008. Organismos de Certificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal [Página de internet]. Antecedentes del Organismo. Disponible en: <http://www.ocetif.org/antecedentes.html>
- SAGARPA, 2012. Operarán Establecimientos TIF para productos acuícolas y pesqueros. México, disponible en: <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/boletines2/paginas/2012B273.aspx>
- SAGARPA, 2012-2015. Conoce la SAGARPA. México, disponible en: <http://www.sagarpa.gob.mx/quienesomos/introduccion/Paginas/default.aspx>
- SENASICA, 2012-2015. Qué es el S. México, disponible en: <http://www.senasica.gob.mx/?id=1170>
- SENASICA, 2015. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Establecimiento Tipo Inspección Federal. México, disponible en: <http://www.senasica.gob.mx/?id=743>.
- SALUD, 2012. Norma Oficial Mexicana NOM-128-SSA1-1994. Bienes Y Servicios que establece la aplicación de un sistema de Análisis de riesgos y control de Puntos Críticos en la planta industrial procesadora de productos animales. México, disponible en: <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/128ssa14.html>
- Supervisión Nacional de Establecimientos, <http://www.senasica.gob.mx/default.asp?id=748>

Normas Oficiales Mexicanas:

- NOM-008-Z00-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos. Secretaria de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Diario Oficial de la Federación. pp. 9-28.
- NOM-009-Z00-1994. Proceso sanitario de la carne. Secretaria de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Diario Oficial de la Federación pp.70-78.

- NOM-120-SSA1-1994. Secretaría de Salud. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- NOM-213-SSA1-2002. Norma Oficial Mexicana. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-127-SSA-1994 Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- NMX-F-123-S-1982. Norma Mexicana. NMX-F-123-S-1982. Alimentos. Jamón cocido. Especificaciones.

Bibliografía

- ASQ, 2003. Food, Drug and Cosmetic Division. HACCP Manual del Auditor de Calidad. Ed. Acribia.
- Alves, N., P. E. Molina, B. E. Bello, y S. B. Chauvet. 2010. Diseño de un Plan HACCP en la fabricación de envases plásticos. Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología de la Universidad Nacional de Tucumán.
- Blanco, Y. 2005. Elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos Táchira. Trabajo técnico de grado. Universidad Nacional Experimental del Táchira. Pp. 170
- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría de Salud. Acta de Verificación de Establecimiento.
- FAO, 2003. Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos 2003.
- FAO. Food and Agriculture Organization. 2002. Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Grupo Editorial – Dirección de información de la FAO, Roma; pp. 109.
- FAO (Food and Agriculture Organization) y OMS (Organización Mundial de la Salud). 2001. Comisión del Codex Alimentarius. Manual de Procedimiento: 12a edición. Publicado por la Secretaría del programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Roma, Italia.
- Gay, F. R. 2012. El MVZ en la industria cárnica. Rev. Entorno ganadero. No. 55, México, D.F.
- IICA. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 2009 Buenas Prácticas de Manufactura, una guía para pequeños y medianos agroempresarios. Serie agronegocios. Cuadernos para la Exportación.
- Mercado, C. 2008. Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. Agroalimentaria. 24:119-131.
- Mota, R. D., H. M. Becerril, J. F. R. Gay, S. M. Alonso, F. C. Lemus, N. R. Ramírez y I. I. Escobar, 2006. Calidad de la Carne de Cerdo, Salud Pública e Inocuidad Alimentaria. Universidad Autónoma Metropolitana, Xochimilco. Departamento de Producción Agrícola y Animal. División de Ciencias Biológicas y de la Salud.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). 2005. Inocuidad de los Alimentos y Mundialización del comercio de productos alimenticios. Revista enero.

- SENASICA-SAGARPA. 2008. Manual de buenas prácticas de manufactura y POES para la industria empacadora no TIF de carnes frías y embutidos. SENASICA-SAGARPA. México.
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, 2007^a Y 2013. http://senasicaw.senasica.sagarpa.gob.mx/portal/html/senasica_principal/senasica/senasica.

Tesis

- Avilés, M. J. A., S. F. R. Orozco. 2006. Evaluación higiénico sanitaria de las instalaciones, personal, proceso y transporte de los productos obtenidos en el rastro municipal de Toluca. Tesis Licenciatura (Médico Veterinario Zootecnista)- UAEM, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Toluca, Estado de México. 56 p.
- Castellanos G. A. I. 2003. Verificación de Buenas Prácticas de Manufactura conforme a la NOM-120-SSA-1994 (Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de Alimentos bebidas no alcohólicas y alcohólicas), en una pequeña industria pastelera como parte del control de calidad interno. Tesis de Licenciatura en Ingeniería en Alimentos. FES-Cuautitlán UNAM. Cuautitlán Izcalli, Estado de México.
- Moreno G. E. 2003. Implantación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de productos alimenticios (comida preparada). Tesis de Licenciatura en MVZ. FES Cuautitlán UNAM. Cuautitlán Izcalli, Estado de México.
- Nava, G. J. 2007. Verificación del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el proceso de arrachera en una planta tipo inspección federal. Tesis de Licenciatura en MVZ. FES-Cuautitlán UNAM. Cuautitlán Izcalli, Estado de México. 45 p.
- Pérez, O. S. M. 2007. Bioseguridad de los productos cárnicos procesados en una empacadora del Estado de México, en relación al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura del personal. Informe Final de Servicio Social Legal. Licenciatura en M.V.Z. D.C.B.C., D.P.A.A. UAM Xochimilco. México, DF. 132 p.