



CRITERIOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF).

	Documento requerido	Presentación
1.	Acta constitutiva; Documento mediante el cual se realiza la constitución del establecimiento, vigente y que el objeto sea enfocado al procesamiento o industrialización de bienes de origen animal.	Original y copia
2.	Poder notarial; Documento mediante el cual el Representante Legal otorga a un tercero facultades para realizar trámites administrativos	Original y Copia
3.	Plano arquitectónico; Un solo plano en escala 1:100, legible y acotado de la totalidad del predio en el que se ubica el establecimiento, señalando todas las áreas. Acorde a la normatividad aplicable.	Original
4.	Descripción de las actividades a las que se dedicará el establecimiento; Debe indicar los procesos y en su caso, especies animales que se procesarán, la capacidad instalada con las que cuenta el establecimiento, así como los horarios y días en que se llevarán a cabo las labores.	Copia
5.	Especificaciones técnicas de construcción; Señala el uso destinado de los materiales de construcción utilizados.	Copia
6.	Relación de plaguicidas; Los cuales deberán estar regulados por la Secretaría o 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 contrato de prestación de servicio de fumigación incluyendo copia de la acreditación emitida por la autoridad competente.	Copia
7.	Programas 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 procesan.	Copia
8.	Programa de procedimientos operacionales estándar de sanitización (POES); Descripción de la metodología implementada para la limpieza y desinfección de áreas, superficies y utensilios.	Copia
9.	Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); Documento que describe cómo prevenir evitar o minimizar los riesgos de contaminación de bienes de origen animal.	Copia
10.	Programa de trazabilidad y recuperación de productos; documento en el que se describen las actividades realizadas para la identificación de los bienes de origen animal.	Copia
11.	Programa de control de calidad, que contenga la siguiente información;	Copia

	<p>a) Procedimientos y actividades de aseguramiento de calidad de los bienes de origen animal que se manejen en el establecimiento;</p> <p>b) El control de las materias primas o aditivos que se utilicen en el procesamiento de los bienes de origen animal y que contengan alérgenos;</p> <p>c) El seguimiento que hará a los proveedores de aquellas materias o aditivos a utilizar en el procesamiento de los bienes de origen animal;</p> <p>d) Los procedimientos que realizará para la investigación y seguimiento de las quejas que presenten los consumidores de los bienes de origen animal que procesa;</p> <p>e) Frecuencia y registro de las actividades realizadas;</p> <p>f) Cargo del o los empleados que lo llevarán a cabo;</p> <p>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;</p>	
12.	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.	Copia
13.	<p>Proyectos de etiquetas a utilizar en los materiales de empaque; Las cuales deberán contener la siguiente información:</p> <p>a) Nombre del producto;</p> <p>b) La leyenda de “Inspeccionado y Aprobado por SAGARPA México”, la contraseña TIF y el espacio para la colocación del número asignado al Establecimiento;</p> <p>c) Ingredientes de origen animal que contiene el producto en orden de inclusión;</p> <p>d) Razón social y domicilio del productor o empacador, incluyendo el código postal;</p> <p>e) Identificación del lote;</p> <p>f) Condiciones de manejo, conservación y consumo;</p> <p>g) En el caso de que el producto sea elaborado por otra empresa, deberá decir: “Elaborado por...”, “Para...”, y</p> <p>h) La información adicional que ostenten dichas etiquetas, marcas, leyendas e inscripciones debe cumplir con las disposiciones establecidas en la normatividad aplicable;</p>	Copia
14.	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	Copia
15.	Constancia de médico veterinario responsable autorizado en el área de establecimientos TIF (MVRATIF); Constancia vigente del MVRATIF que prestara sus servicios durante los días y horas laborables del establecimiento.	Copia
16.	Comprobante de pago de derechos; Pago por realizar el trámite	Original y copia
17.	Escrito Libre (de solicitud o petición); Este documento debe incluir: <ol style="list-style-type: none"> 1) Nombre o razón social, 2) Domicilio del interesado 	Original y copia

<p>3) Número de teléfono, 4) Correo electrónico, 5) Número del Registro Federal de Contribuyentes o CURP, 6) Firmado por el interesado o Representante Legal 7) Señalar la petición que se formula, los hechos o razones que dan motivo a la petición.</p>	
--	--

Estos criterios y fundamento jurídico son establecidos por el **Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria en la página consultada el 23 de junio de 2021:*

<https://catalogonacional.gob.mx/FichaTramite?traHomoclave=SENASICA-04-005>

*Cualquier aclaración o comentario queda a su disposición:

certificacion@cva.org.mx y organismo@cva.org.mx

Y los teléfonos 222367 9591 y/o 55 5286 1515.