REQUISITOS QUE DEBE CONTENER LA CARPETA PARA EL TRÁMITE DE CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) Y SU AMPLIACIÓN

El presente documento enlista los requisitos mencionados en el artículo 214 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, así como en el Catálogo Nacional de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, para dar inicio con el trámite de Certificación TIF y su Ampliación, así como ciertas características que deben contener cada uno de ellos, de manera enunciativa, más no limitativa; por lo que, derivado del dictamen documental, pueden emitirse observaciones para corregir, aclarar o complementar la información ingresada. Asimismo, los programas y procedimientos que conformen la carpeta, deberán estar implementados y deberán contar con los registros correspondientes de su implementación; de igual manera, el establecimiento deberá tener una copia exacta de la documentación ingresada en sus instalaciones.

Para iniciar el trámite, la totalidad de requisitos que refiere el presente documento, deberá ser ingresada en una carpeta, en el orden en que se enuncian en la ficha del trámite conamer SENASICA-04-005, de igual manera, cada apartado deberá contener una carátula con el título del requisito.

REQUISITO	COMENTARIOS
ESCRITO	
Original, dirigido al titular de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, deberá estar firmado por el representante o apoderado legal.	Para el trámite de Ampliación de la Certificación TIF, debe contar con firma del representante o apoderado legal reconocido ante este Dirección.
Lugar y fecha de emisión del escrito.	Para el trámite de ampliación de la Certificación TIF, debe coincidir con el domicilio registrado ante esta Dirección.
Nombre o razón social del promovente.	
Domicilio del establecimiento (calle, número exterior, número interior, colonia, Alcaldía o Municipio, Ejido, Localidad, Estado, C.P).	
Teléfono y correo electrónico del establecimiento.	
Teléfono y correo electrónico para oír y recibir notificaciones.	
Mencionar el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) del Representante o Apoderado Legal y de la razón social que promueve el trámite.	
Capacidad instalada de producción, almacenamiento con las que cuenta el establecimiento.	Para el trámite de ampliación de la Certificación TIF, mencionar la capacidad que se aumentará. Para matanza, mencionar la capacidad de los corrales.
Horario del establecimiento indicando días y horas laborales.	En el trámite de ampliación, deberá coincidir con el registrado ante esta dependencia.
Señalar las especies y actividades a contemplar dentro del alcance de la certificación o ampliación.	Para el trámite de ampliación de la Certificación TIF, mencionar de manera clara si se trata de una ampliación de instalaciones, proceso o ambas.
PAGO DE DERECHOS	
Comprobante de pago de derechos, acorde al año fiscal en el cual inicia el trámite.	El pago de derechos debe realizarse a través del esquema e cinco, a nombre de la razón social o persona física que solicita la certificación TIF. En caso de ampliación a nombre de la persona moral o física reconocida ante esta Dirección.
ACTA CONSTITUTIVA Y PODER LEGAL	
En el caso de personas morales:	
Acta constitutiva vigente, certificada ante fedatario público.	El objeto de la sociedad, debe ser acorde a las actividades y especies que se solicitan. Para el trámite de ampliación de la Certificación TIF, si la sociedad está vigente y no existen cambios en esta, el acta podrá ser copia simple. En caso de realizar una ampliación de especie o actividades **que no estén dentro del objeto de la sociedad**, se debe incluir la escritura pública de

	la asamblea donde se actualiza el objeto de la sociedad, certificadas ante fedatario público.
Poder legal vigente certificado ante fedatario público, cuando aplique.	
Para el caso de rastros municipales incluir Acta de Cabildo Publicada en la Gaceta Oficial del municipio, donde se hace constar la creación del rastro, donde designa al apoderado legal del rastro, administrador o Director del mismo así como el acta de cabildo y la administración vigente.	
En el caso de personas físicas:	
Identificación oficial con fotografía.	
COMPROBANTE DE DOMICILIO	
Copia simple del comprobante de domicilio.	No mayor a 3 meses, donde se ubica el establecimiento. La dirección debe coincidir con la referida en la solicitud. Para el trámite de ampliación de la Certificación TIF, debe coincidir con la dirección que se encuentra reconocida ante esta Dependencia.
IDENTIFICACIÓN OFICIAL	
Copia simple de la identificación oficial vigente del Representante o Apoderado Legal.	
PLANO ARQUITECTÓNICO	
Un solo plano legible, acotado y en escala 1:100, donde se señalen todas las áreas del establecimiento, incluyendo ejes y coordenadas.	
Identificar cada una de las áreas e incluir en las áreas de proceso y almacenes, la capacidad y la temperatura de las mismas.	Puede incluirse en el cuadro de texto.
Incluir:	
Nombre o denominación social, de la persona moral o física que promueve el trámite.	**NOTA:** Estas especificaciones deberán ser incluidas en un cuadro de texto. Para el trámite de ampliación de la Certificación TIF, la información que se incluya debe coincidir con la reconocida ante este Dirección y debe incluir las actividades y/o áreas a ampliar.
Domicilio del establecimiento (calle, numero exterior y en su caso interior, colonia, Alcandía o Municipio, Ejido, Localidad, Estado, C.P)	
Croquis de ubicación donde se señalen las colindancias del predio y la cerca perimetral.	
Actividades del establecimiento y especies a certificar.	
Listado de equipos con los que cuenta el establecimiento, su simbología o algún otro método para su identificación.	
En caso de contar con más de un nivel, referenciar la ubicación de la planta alta, con respecto a la planta baja, mediante coordenadas.	
En caso de que el establecimiento solicite la certificación para la actividad de matanza, debe señalar la ubicación de los corrales de descanso y corral de sospechosos con su equipo, así como indicar sus capacidades.	Identificar bebederos y comederos, en corral de sospechosos e incluir equipamiento.
Accesos a las distintas áreas (áreas de producción, estacionamiento, patio de maniobras, área de carga y descarga, lavado y desinfección de vehículos).	
La temperatura de las áreas con temperatura controlada.	

Ubicación de los difusores en áreas las áreas con temperatura controlada.	
Ubicación de los puntos de inspección oficial, mencionando el equipo con el que cuentan.	
Ubicación de la(s) jaula(s) de retención oficial para materia prima y en su caso la de producto terminado.	
El área de lavado de equipos o canastillas, así como el dispositivo para la extracción y control de vapores.	
Lavamanos y esterilizadores en las diferentes áreas de proceso.	
Ubicación de la oficina para el Médico Veterinario Responsable Autorizado, identificando el mobiliario, baño, regadera y dimensiones.	
Antecámara(s) de sanitización o aduana(s) sanitaria(s).	Identificar puertas de acceso y salida, lava botas, lavamanos, así como vado o tapete sanitario.
Ubicación de la lavandería y su equipo.	En caso de no contar con lavandería deberá incluir flujo de la ropa, así como el contrato con la empresa prestadora del servicio y procedimiento del manejo.
Ubicación de los sanitarios, regaderas y vestidores por género, indicando su mobiliario.	
Ubicación del comedor y su mobiliario.	
Ubicación del clorinador automático y su alarma o algún otro dispositivo para potabilizar el agua.	
Ubicación de la cisterna de recuperación de grasas.	Para establecimientos que solo cuenten con la actividad de almacén frigorífico indicar la trampa de grasas.
Contenedores de basura en áreas de proceso y el contendor general para basura.	
Diagramas de flujo con método de identificación que permita ubicar cada uno de los pasos en el flujo señalado en las instalaciones.	Personal: indicando desde su ingreso al predio, paso por áreas de servicios, hasta su llegada a las áreas de trabajo. Materia prima: desde su ingreso al establecimiento, almacenaje, proceso, almacenaje como producto terminado y salida del establecimiento. Ingredientes secos: desde su ingreso al establecimiento, almacenaje e inclusión a los procesos, considerando señalar la ubicación donde se resguardan los ingredientes alérgenos. Material de empaque: desde su ingreso al establecimiento, almacenaje e ingreso al área donde será utilizado. Decomiso: desde su generación, almacenaje y resguardo hasta el punto previo a la entrega a la planta de rendimiento. Basura: desde su generación, almacenaje y salida del establecimiento. Los flujos deben presentarse de forma que puedan diferenciarse de manera clara uno del otro.
Áreas motivo de ampliación achuradas.	Aplica solo para el trámite de Ampliación.
Contemplar el paso de los flujos por todas las áreas a ampliar.	
ESPECIFICACIONES DE CONSTRUCCIÓN	
Listado de las especificaciones de construcción, mencionando los materiales y recubrimientos utilizados en las áreas de proceso, cámaras de conservación, almacenes, corrales y aduana sanitaria.	

Indicar las áreas que cuentan con acabado sanitario en los ángulos de encuentro en las uniones de pared-piso, pared-pared, pared-techo y pared-estructuras.	
PROGRAMA DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA	
Copia simple del contrato vigente, firmado por las partes interesadas, con la empresa que brindará el servicio.	Debe mencionar el domicilio donde se prestará el servicio, el cual debe coincidir el del establecimiento.
Listado de los productos químicos donde se mencione el nombre comercial del producto y especificaciones de uso.	
Programa de control de fauna nociva que se implementará en el establecimiento, por parte del prestador del servicio.	En el que se especifiquen los métodos de aplicación de los químicos o equipos utilizados para el control de fauna nociva, las frecuencias de monitoreo y verificación.
Croquis legible de las instalaciones y el predio donde se ubica el establecimiento, en el que se identifiquen los dispositivos para el control de fauna nociva, los cuales deben estar numerados o con algún método de identificación, para diferenciarlos de acuerdo al tipo de dispositivo.	En caso de ampliación de instalaciones; el croquis de dispositivos para el control de fauna nociva, deberá estar actualizado contemplando las áreas nuevas.
Procedimiento de monitoreo mediante el cual, el establecimiento evalúa la eficacia del programa de control de fauna nociva implementado por la empresa prestadora del servicio.	
Formatos de registro para acciones preventivas y correctivas implementadas en caso de desviaciones.	
Calendario de programación de las actividades a realizar.	
PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTÁNDAR DE SANITIZACIÓN (POES)	
Listado de los procedimientos de limpieza y sanitización con los que cuenta el establecimiento.	Para el trámite de ampliación de la Certificación TIF, incluir POES de las áreas y equipos motivo de ampliación.
Los POES deberán estar divididos en preoperativos y operativos.	
Deben mencionar la fecha de elaboración, con las firmas de aprobación de los documentos (pueden ser firmas digitales, siempre y cuando el documento lo indique).	
Las frecuencias de los procedimientos preoperativos y operativos deben ser medibles y específicas.	Ejemplos: De lunes a viernes antes de iniciar operaciones. Mensual, el segundo viernes de cada mes. Cada 2 horas +-15 min.
Describir la secuencia de la metodología empleada para la limpieza y sanitización de los equipos. Deberá mencionar los métodos de verificación para los procedimientos y deberá indicar el cargo del personal que realizará las actividades de limpieza, el cargo del personal que realiza el monitoreo y el cargo del personal que realiza la verificación.	
Mencionar los utensilios y equipos utilizados para la limpieza, así como el código de identificación de los mismos.	
Formatos de registros de los procedimientos, donde se contemple el monitoreo, hallazgos, acciones correctivas, responsable de las actividades y la liberación o el rechazo de las áreas.	

Listado con la relación de los productos químicos utilizados para la limpieza y sanitización, esta debe indicar el nombre comercial del producto, ingrediente activo, uso, método de aplicación, concentración y rotación de los distintos productos empleados en el establecimiento.	
En caso de utilizar los mismos equipos para procesar diferentes especies debe contemplar la aplicación de POES preoperativos.	
Los empleados encargados de implementar los procedimientos deben comprobar la capacitación técnica en el tema.	
PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	
Listado del equipo HACCP firmado, fechado y actualizado.	
Incluir la descripción de las características del (los) producto(s).	
Diagrama de flujo por cada producto contemplando todas las etapas del proceso, desde la recepción de materia prima, entrada de ingredientes, aditivos, empaques u otros insumos hasta el embarque del producto terminado, así como salidas de reprocesos y subproductos, la descripción del flujo debe ser en una secuencia lógica donde se puntualice paso a paso el tránsito del producto por las áreas y equipos correspondientes; así como su verificación.	
Análisis de peligros basado en el diagrama de flujo elaborado en el paso anterior, en el cual se identifiquen los posibles peligros (físicos, químicos o biológicos), por etapa de proceso de cada una de las especies (en caso de solicitar distintas especies) en cada una de las etapas de elaboración de producto, así como la evaluación del riesgo con la probabilidad y severidad de que exista una contaminación del producto en cada una de las etapas	En caso de no contar con algún peligro incluir la justificación de esta decisión con sustento técnico científico.
Puntos críticos de control (PCC) y límites críticos (LC) definidos y sus formatos de monitoreo.	
Procedimiento para el monitoreo de los LC, y mencionar las acciones correctivas a establecer en caso de desviación de los mismos, así como para los PCC.	
Criterios donde se establezca la disposición de producto que pudieran estar fuera de los parámetros establecidos.	
Formatos de verificación para la calibración de equipos de monitoreo de los PCC.	
Revisión de resultados del programa de análisis que tenga implementado el establecimiento.	
Validación inicial y (en el caso que aplique) reevaluación anual del Plan HACCP.	
Para la ampliación de la certificación TIF referente a actividades; se deberá incluir plan HACCP por cada actividad solicitada.	
PROGRAMA DE TRAZABILIDAD Y RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS	
Incluir método o sistema de identificación única e irrepetible (lotificación).	
El procedimiento para la recuperación de producto en caso de existir algún tipo de contaminación y la disposición del	En el caso de Ampliación de la Certificación TIF, incluir en el programa la actividad a ampliar.

producto involucrado, incluyendo las acciones correctivas y preventivas en caso de que exista una desviación, de igual forma debe mencionar el cargo del personal que lo llevará a cabo y debe contemplar por lo menos, un ejercicio al año.	
Programa de capacitación del personal encargado de ejecutar el plan de trazabilidad y recuperación de producto.	
Incluir formatos para el registro de las actividades realizadas, hallazgos, acciones correctivas y preventivas.	
PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD	
Procedimiento para el control de temperaturas de áreas, procesos y productos.	Para cada uno de los procedimientos, se deben mencionar los parámetros a monitorear, así como las frecuencias, acciones correctivas y preventivas, mencionando el cargo del personal que realiza las actividades, el monitoreo y la verificación de las mismas. Incluir los formatos para el registro de las actividades realizadas (hallazgos, acciones correctivas y preventivas) de la totalidad de los programas. Para el trámite de Ampliación de la Certificación TIF, los procedimientos deben estar actualizados y deben considerar las áreas y/o procesos motivo de ampliación.
Criterios para la identificación, manejo, retención y disposición de producto no conforme por parte del área de calidad.	
Procedimiento donde se describa el método de potabilización del agua y hielo utilizada en las áreas de proceso y producto, considerando análisis microbiológicos y fisicoquímicos, así como la cloración del agua y su monitoreo.	
Criterios de aceptación o rechazo durante la recepción, inspección de calidad, proceso y embarque de los bienes de origen animal, ingredientes y material de empaque.	
Criterios microbiológicos para materia prima, producto terminado, superficies de contacto directo, superficies vivas y medio ambientales (Exceptuando aquellos establecimientos que tengan exclusivamente la actividad de almacén frigorífico).	
Control de las materias primas que contengan alérgenos o aditivos restringidos y que se utilizan en el procesamiento, considerando criterios de aceptación o rechazo, el control para su utilización, pesaje y almacenaje.	
La evaluación y seguimiento a proveedores de materias primas o aditivos que utilizan durante el procesamiento de los bienes de origen animal.	
Procedimiento de la investigación, seguimiento y resolución que realizan para quejas que presentan los clientes o consumidores de los bienes de origen animal que procesa de acuerdo al tipo de queja ya sea por inocuidad o calidad.	
Procedimiento de calibración interna y externa, para los equipos de monitoreo, medición y en caso de solicitar matanza deberá incluir los equipo de insensibilizado.	
Procedimiento de salud de los empleados considerando los análisis que solicitan.	
Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos.	
Programa de buenas prácticas de manufactura.	
En caso de no contar con lavandería incluir las actividades de recepción de vestimenta, almacenamiento y manejo del mismo.	
Procedimiento para el manejo y disposición de basura.	
Para aquellos establecimientos que tengan la actividad de matanza, incluir Programa de bienestar animal.	

Programa para la capacitación del personal, enfocada a las actividades que realiza.	
LISTADO DE MATERIAL DE EMPAQUE Y PROYECTO DE ETIQUETAS	
Listado y fichas técnicas de los materiales de empaque, en las que se demuestre científicamente que los mismos son para uso en alimentos y no representan un riesgo de contaminación a los productos.	
Incluir un proyecto de etiqueta por actividad, dando cumplimiento a lo mencionado en el Artículo 214 fracción XI, del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, Art. 16.1 de la NOM-009-ZOO-1994.	En caso de la ampliación de instalaciones deberá incluir un solo proyecto de cualquier actividad ya certificada.
PROGRAMA PARA LA DISPOSICIÓN DE DESECHOS O DESPOJOS GENERADOS EN SUS PROCESOS	
Programa para la disposición de los desechos o despojos generados en sus procesos.	
Copia simple del contrato vigente con la planta de rendimiento autorizada por la Secretaría, donde se contemplen las especies que procesa en el establecimiento o en su caso demostrar que el mismo cuenta con planta de rendimiento u horno incinerador autorizado.	En el caso de ampliación de actividades en donde se considere una nueva especie, deberá ser contemplada en el programa y en la autorización de la planta de rendimiento.
Incluir copia simple de la autorización vigente de la planta de rendimiento.	
MÉDICO VETERINARIO RESPONSABLE AUTORIZADO	
Copia simple de la constancia o constancias de autorización vigentes del o los Médicos Veterinarios Responsables Autorizados en el área de Establecimientos TIF (MVRATIF).	El número de Médicos, deberá considerarse de acuerdo a los horarios y actividades en el alcance del trámite que corresponda. Para la actividad de matanza, como mínimo, deben considerarse cuatro MVRATIF.