

CUESTIONARIO DE VALIDACIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				Código: PUIP – UE – CUES - 001
MINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA	AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA	AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO SANITARIO	MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR E INVERSIONES	Versión: 13
				Fecha de emisión: 2018/08/06

CUESTIONARIO DE VALIDACIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA UNIÓN EUROPEA

INTRODUCCIÓN

El cuestionario de validación del sistema de inspección, vigilancia y control, es un documento que recopila información general de los procesos transversales que aplica la Unión Europea en todos sus estados miembros, para lo cual, el Ecuador ha establecido que el presente cuestionario sea diligenciado por una única vez.

Sin embargo en caso de existir modificación de los procesos transversales que aplica a todos los estados miembros de la Unión Europea, se deberá remitir de manera oficial dicho cambio o modificación para que el Ecuador pueda actualizar la información proporcionada anteriormente.

1. Por favor adjunte un mapa georreferenciado de la Unión Europea, detallando lo siguiente:

- 1.1. Lista y mapa de países miembros de la Unión Europea
- 1.2. Oficinas centrales de los servicios sanitarios de la Unión Europea.
- 1.3. Puntos de ingreso aprobados para inspección (aérea, marítima y terrestre), puertos marítimos, aeropuertos, y puestos de control fronterizo
- 1.4. Puestos de control de movilización interna

2. Organización y estructura de los servicios sanitarios oficiales de la Unión Europea.

- 2.1. Organigrama oficial de los servicios competentes en materia Sanitaria y Fitosanitaria en la UE.
- 2.2. Descripción de responsabilidades de las diferentes estructuras señaladas en el organigrama de la Unión Europea y su coordinación.
- 2.3. Si existe otro servicio sanitario responsable de la salud pública, describa su organigrama, incluyendo su estructura y su relación con las otras autoridades oficiales.
- 2.4. Si existe otro servicio responsable del análisis de riesgo, describa su organigrama, incluyendo su estructura y su relación con las otras autoridades oficiales.
- 2.5. Distribución de competencias entre UE y sus Estados Miembros
- 2.6. Mecanismos de control y coordinación entre la UE y sus Estados Miembros.
- 2.7. Explique los principales documentos mediante los cuales la Comisión Europea

CUESTIONARIO DE VALIDACIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				Código: PUIP – UE – CUES - 001
MINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA	AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA	AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO SANITARIO	MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR E INVERSIONES	Versión: 13
				Fecha de emisión: 2018/08/06

recibe una explicación sobre los sistemas de control en los países miembros.

3. Mecanismos de formación y armonización en ejecución y calidad de controles

- 3.1. Describa posibles ejemplos de Documentos Guía y Documentos de coordinación para asegurar un enfoque armonizado.
- 3.2. Programas de formación y actualización de conocimientos dirigidos al personal técnico.

4. Red de Laboratorios

- 4.1. Red de Laboratorios de referencia de la UE
- 4.2. Requisitos UE para laboratorios oficiales (centrales y regionales) de los países miembros: Incluya información sobre mecanismos de control de calidad (participación en pruebas de competencia, posible acreditación)
- 4.3. Requisitos de los métodos de laboratorio en seguridad alimentaria y sanidad animal, incluyendo métodos utilizados para los principales patógenos.

5. Legislación sanitaria Comunitaria¹

- 5.1. Indicar las reglamentaciones en medidas de higiene y bioseguridad adoptadas e implementadas para la ubicación de explotaciones pecuarias y construcción de plantas de producción.
- 5.2. Indicar las reglamentaciones referentes a la ubicación de explotaciones pecuarias (Fincas) y construcción de plantas de procesamiento, con relación a las medidas de higiene y bioseguridad.
- 5.3. Leyes, reglamentos y políticas vigentes para el control de enfermedades (lista y textos).
- 5.4. Indicar las normativas relacionadas al transporte de animales vivos, de una explotación a otra, o a otros sitios, tales como: eventos feriales y subastas, guías de movilización, entre otras, que garanticen su seguridad y bienestar.
- 5.5. Indicar las normativas referentes de identificación y trazabilidad de organismos vivos, productos y subproductos de consumo.

¹ Nota: En caso de haber enviado ya la información, no es necesario enviarla nuevamente.

CUESTIONARIO DE VALIDACIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				Código: PUIP – UE – CUES - 001
MINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA	AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA	AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO SANITARIO	MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR E INVERSIONES	Versión: 13
				Fecha de emisión: 2018/08/06

6. BLOQUE PARA LA VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE ALIMENTOS PROCESADOS ECUADOR

- 6.1. Describa el o los procedimientos implementados por la autoridad competente o su delegado, para establecer programas de monitoreo, muestreo y análisis de resultados de laboratorio para alimentos procesados:
- 6.1.1. Microorganismos patógenos
 - 6.1.2. Aditivos y coadyuvantes
 - 6.1.3. Materiales en contacto con alimentos (envases, incentivos y demás equipamientos)
 - 6.1.4. Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos
 - 6.1.5. Materia primas para alimentos y bebidas, obtenidas por modificación genética (OMG's).
 - 6.1.6. Residuos de medicamentos
 - 6.1.7. Trazas de metales pesados
 - 6.1.8. Residuos de otros contaminantes (plaguicidas, contaminantes químicos)
- 6.2. Liste las sustancias que son sujeto de monitoreo actualmente y sus límites de tolerancia así como los límites de detección y cuantificación, citándolas y referenciando el sitio web donde se encuentran publicadas y descritas.

7. Sistema de inocuidad

- 7.1. Describa las acciones de vigilancia y control sanitario en las plantas de procesamiento de alimentos.
- 7.2. Describa las acciones de vigilancia y control sanitario en Plantas de faenamiento, desposte, desprese y plantas de procesamiento de productos cárnicos comestibles.
- 7.3. Indicar en qué forma es aprobado y verificado por la autoridad competente, la legislación establecida, para la aplicación del sistema HACCP u otro sistema que garantice la inocuidad de los alimentos.
- 7.4. Describa la normativa aplicable en la UE relativa a la vigilancia y seguimiento de contaminantes biológicos, químicos y/o físicos en los productos alimenticios que se desea exportar. Describa el programa, su alcance y logros, además de los parámetros que se analizan y cuáles son las acciones correctivas en caso de una desviación de los resultados. (Incluir los medicamentos veterinarios).

8. Capacidad de respuesta ante emergencias

CUESTIONARIO DE VALIDACIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				Código: PUIP – UE – CUES - 001
MINISTERIO DE ACUACULTURA Y PESCA	AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA	AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO SANITARIO	MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR E INVERSIONES	Versión: 13
				Fecha de emisión: 2018/08/06

8.1. Describa la política e infraestructura de respuesta ante la emergencia en situaciones de brotes de enfermedades.

9. Bienestar Animal

9.1. Marco legislativo en Bienestar Animal.

9.2. Indique la normativa específica para el manejo en la planta de faenamiento y transporte interno (de una explotación a otra, o a otros sitios de animales vivos), que garanticen su seguridad y el bienestar de los animales.

9.3. Detalle los indicadores utilizados para evaluar el bienestar animal en plantas de faenamiento.

9.4. Mecanismos de control y coordinación de la UE en bienestar animal.