

<b>CUESTIONARIO DIRIGIDO A LA AUTORIDAD SANITARIA DEL PAÍS INTERESADO EN EXPORTAR ALIMENTOS PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL</b>				Código: PUIP – UE – CUES - 003
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

### Introducción:

Este cuestionario esta dirigido para la Autoridad Competente de la Unión Europea a fin validar el sistema de inspección, vigilancia y control aplicable a los establecimientos que procesan productos o subproductos de origen animal.

**Tabla 1. Inspecciones realizadas por tipo de establecimiento**

Establecimiento	Control ejecutado por (ACC*, ACR**)	Frecuencia de las inspecciones	Número de establecimientos inspeccionados	Total de inspecciones realizadas al año
Vehículos de transporte terrestre de alimentos procesados				
Centros de acopio de alimentos procesados				
Plantas de alimentos procesados				
<i>Otro (indique):</i>				

**Nota:** Por favor proceda a utilizar los datos del año anterior en relación a la fecha de revisión de este cuestionario.

\* Autoridad Competente Central.

\*\* Autoridad Competente Regional.

<b>CUESTIONARIO DIRIGIDO A LA AUTORIDAD SANITARIA DEL PAÍS INTERESADO EN EXPORTAR ALIMENTOS PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL</b>				Código: PUIP – UE – CUES - 003
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

**Tabla 2. De la Inspección, control y vigilancia sanitaria por parte de la Autoridad Competente**

**Indicaciones:**

- a) Proceda a leer y contestar en la casilla correspondiente la respuesta a cada una de las preguntas planteadas en este documento.
- b) En la casilla: “Regulación” debe adjuntar el nombre del Reglamento que ampara la respuesta contemplada por la Autoridad Competente.
- c) En la casilla: “Link o adjunto” debe agregar la dirección electrónica donde se pueda consultar la regulación que ampara la respuesta contemplada por la Autoridad Competente.

<b>Control sanitario por parte de la Autoridad Competente</b>			
<b>Sección</b>	<b>Consulta</b>	<b>Regulación/Procedimiento</b>	<b>Link o adjunto</b>
<b>Exámenes organolépticos</b>	<b>1. ¿Cuenta la Autoridad Competente con la potestad de realizar exámenes organolépticos en alimentos procesados, además cuentan con un procedimiento, manual o guía que detalle los criterios organolépticos a evaluar?</b>		
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Obligaciones de los establecimientos procesadores de alimentos</b>			
<b>Autorizaciones de ingreso de funcionarios a los establecimientos</b>	<b>¿Cuenta la Autoridad Competente con la potestad de ingresar a los establecimientos autorizados para comercializar y procesar alimentos procesados?</b>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
<b>HACCP de establecimientos</b>	<b>2. ¿Las plantas procesadoras de alimentos autorizadas para exportar a</b>		

<b>CUESTIONARIO DIRIGIDO A LA AUTORIDAD SANITARIA DEL PAÍS INTERESADO EN EXPORTAR ALIMENTOS PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL</b>				Código: PUIP – UE – CUES - 003
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

<b>autorizados a exportar</b>	<i>Ecuador, cuentan con planes HACCP revisados y verificados por la Autoridad Competente?</i>		
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Instrucción o formación del personal que labora en planta</b>	<b>3.</b> <i>¿Con relación a los establecimientos que procesan y comercializan alimentos procesados, solicita o es requisito de la AC contar con instrucción o formación del personal en relación a las Buenas Prácticas de Manufactura o HACCP, control de enfermedades y capacitación en relación a las funciones que desempeña en los establecimientos?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Propiedades organolépticas</b>	<b>4.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos inspeccionados y/o auditados cuenten con procedimientos enfocados en evaluar las propiedades organolépticas en los alimentos procesados?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Son requisitos de higiene, formación, conducta y salud</b>	<b>5.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos estén en la obligación de contar por escrito con requisitos sanitarios de salud e higiene, formación y conducta del personal?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>

<b>CUESTIONARIO DIRIGIDO A LA AUTORIDAD SANITARIA DEL PAÍS INTERESADO EN EXPORTAR ALIMENTOS PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL</b>				Código: PUIP – UE – CUES - 003
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

<b>del personal</b>	<b>Respuesta:</b>		
<b>Son requisitos de abastecimiento de agua</b>	<b>6.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC, que el agua utilizada en los establecimientos no significa un riesgo para la inocuidad de los alimentos?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<b>Respuestas:</b>		
<b>Las superficies, equipos, recipientes y utensilios</b>	<b>7.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC contar con requisitos sanitarios en el tema de superficies, equipos, recipientes y utensilios, utilizados en los establecimientos?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Requisitos de mantenimiento, limpieza y desinfección</b>	<b>8.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos cuenten con requisitos enfocados al mantenimiento, limpieza y desinfección de las empresas, los equipos y utensilios?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Control de plagas</b>	<b>9.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos cuenten</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>

<b>CUESTIONARIO DIRIGIDO A LA AUTORIDAD SANITARIA DEL PAÍS INTERESADO EN EXPORTAR ALIMENTOS PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL</b>				Código: PUIP – UE – CUES - 003
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

	<i>con programas enfocados en prevenir el ingreso y control de plagas en los establecimientos?</i>		
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Son requisitos para desechos y subproductos no comestibles</b>	<b>10.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos cuenten con procedimientos para el manejo de desechos y subproductos no considerados aptos para consumo humano?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<b>Respuesta:</b>		
<b>Condiciones generales de estructura de los establecimientos</b>	<b>11.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos cuenten con requisitos sanitarios a cumplir en relación a la edificación o infraestructura de los mismos?</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<b>Respuestas:</b>		
<b>Temperaturas</b>	<b>12.</b> <i>¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos cumplan con requisitos específicos para el cumplimiento de las siguientes temperaturas (marque con una "X"):</i>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
	<i>a. Frescos o refrigerados: deberán mantenerse a temperaturas cercanas a las de fusión del hielo (0°C) y hasta un límite de 4°C.</i>		

<b>CUESTIONARIO DIRIGIDO A LA AUTORIDAD SANITARIA DEL PAÍS INTERESADO EN EXPORTAR ALIMENTOS PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL</b>				Código: PUIP – UE – CUES - 003
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

	<p>( ) <i>Cumple</i> ( ) <i>No cumple</i></p> <p><i>b. Las cámaras de mantenimiento congelado cuentan con dispositivos de toma de temperatura continua, los cuales se encuentran ubicados en la zona más caliente de la cámara.</i></p> <p>( ) <i>Cumple</i> ( ) <i>No cumple</i></p>			
	<b>Observaciones:</b>			
<b>Documentación trazabilidad</b>	<b>y</b>	<b>13. ¿Solicita o es requisito de la AC que los establecimientos cuenten con documentos de trazabilidad?</b>	<b>Regulación</b>	<b>Link o adjunto</b>
<b>Respuestas:</b>				