
	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 23/05/20	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
	Requisitos Sanitarios para Puntos Venta	Versión: 05	Página 1 de 7


Índice de Contenido

9.1	AUTORIZACIONES	1
9.2	INSTALACIONES, EQUIPOS, RECIPIENTES Y UTENSILIOS	2
9.3	MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	3
9.4	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO	3
9.5	CONTROL DE PLAGAS	3
9.6	HIGIENE DEL PERSONAL: FORMACIÓN, CONDUCTA Y SALUD	3
9.7	MANEJO Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	4
9.8	REFRIGERACION Y MANEJO DE TEMPERATURAS.....	4
9.9	RASTREABILIDAD Y REGISTROS.....	5
9.10	ETIQUETADO	6
	Referencias o Bibliografía.....	7


9.1 AUTORIZACIONES	Sustento legal
9.1.1 El establecimiento permite la revisión y/o el ingreso de las autoridades del SENASA, además facilita el desarrollo de las actividades de investigación, inspección, prevención y toma de muestras.	<i>Ley N° 8495</i> Art. 38, 44, 56, 57, 60, 63, 64, 69, 78, 89. <i>Decreto N° 34859-MAG</i> Art. 6, 8, 13, 14, 34. <i>Decreto N° 29588 MAG-S</i> Art. 153. <i>Decreto N° 39010-MAG</i> , Art. 3, 5, 6, 10 <i>Decreto N° 33744-MEIC</i> <i>Decreto N° 40006-MEIC-MAG</i> (reforma del Decreto N° 33744-MEIC)
9.1.2 El establecimiento cuenta con CVO y el mismo está disponible ante el SENASA.	
9.1.3 Las actividades realizadas por los establecimientos se encuentran autorizadas en el CVO. Por ejemplo, los procesos de marinado, adobado, tenderizado y congelamiento están expresamente autorizadas en el Certificado Veterinario de Operación.	
9.1.4 El registro del establecimiento se encuentra actualizado ante el SENASA.	
9.1.5 El establecimiento reporta por escrito al SENASA las variaciones o cambios que requieran ampliar, variar o cambiar las condiciones originales bajo las cuales se otorgó el CVO.	
9.1.6 Los puntos de venta no elaboran derivados cárnicos listos para el consumo. Además, no elaboran productos transformados a base de productos pesqueros como, por ejemplo: ceviche, pescado adobado, marinado. Nota: No está permitido elaborar derivados cárnicos listos para el consumo en puntos de venta. Los establecimientos que así lo soliciten deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes No. 29588 MAG-S, en lo que corresponda.	
9.1.7 Los establecimientos que expenden carne de equinos, cuentan con letreros visibles, cuyas letras y dimensiones no son menores a las de cualquier otro rótulo del establecimiento, aclarando "carnicería de equinos".	
9.1.8 El establecimiento produce, transforma, almacena y distribuye alimentos seguros para el consumo humano.	
9.1.9 Las pescaderías reciben productos de otros establecimientos con CVO y registro vigente.	
9.1.10 El establecimiento suministra al SENASA documentación veraz.	
9.1.11 El establecimiento no incurre en la violación de sellos, marchamos, medidas sanitarias y otros documentos similares del SENASA.	

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 23/05/20	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
	Requisitos Sanitarios para Puntos Venta	Versión: 05	Página 2 de 7


9.1.12	A solicitud del SENASA, el establecimiento presenta un plan de medidas correctivas en un plazo de 10 días hábiles a partir de su notificación, en respuesta a la Orden Sanitaria y/o Incumplimientos reportados.	Sustento legal <i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i> <i>Decreto N° 39010- MAG Capítulo II, III, V, IX</i> <i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i>
9.1.13	El establecimiento presenta prórrogas ante el SENASA, cuando la magnitud o complejidad de las medidas establecidas en el plan de medidas correctivas lo amerita.	
9.1.14	El establecimiento suministra la información requerida que permita al SENASA verificar la ejecución de los sistemas de trazabilidad/ rastreadibilidad.	
9.1.15	El establecimiento denuncia al SENASA, cualquier sospecha o indicio de contaminación en los alimentos.	
9.1.16	El establecimiento retira de circulación los productos o subproductos de origen animal que representen riesgo no aceptable para la salud de las personas y los animales.	
9.1.17	Las pescaderías garantizan que sus productos pesqueros cumplen con:	
9.1.17.1	Propiedades organolépticas.	
9.1.17.2	Indicadores de frescura.	
9.1.17.3	Pruebas de Histamina.	
9.1.17.4	Pruebas microbiológicas, residuos y contaminantes.	
9.1.17.5	Control de parásitos.	
9.1.17.6	El no procesamiento de productos pesqueros venenosos.	
9.2	INSTALACIONES, EQUIPOS, RECIPIENTES Y UTENSILIOS	
9.2.1	Las instalaciones, equipos, recipientes y utensilios están construidas con materiales apropiados, no tóxicos, lisos, no absorbentes, duraderos, sin óxido, fáciles de limpiar y desinfectar. No se cuenta con madera.	
9.2.2	Los recipientes, envases reutilizables y urnas de refrigeración, utilizadas para el almacenamiento de alimentos, cuentan con drenajes para eliminar líquidos.	
9.2.3	Se cuenta con áreas distintas al lavamanos, para la limpieza de los alimentos, equipos y utensilios.	
9.2.4	El local utilizado para el despiece de las canales, se encuentra separado del área de ventas y/o urnas de exposición de alimentos.	
9.2.5	Los recipientes de desechos y subproductos no comestibles son lisos, impermeables, resistentes, de fácil de limpieza, cuentan con tapa ajustada y rotulación.	
9.2.6	Se cuenta con lavamanos accesibles dentro de las áreas de manipulación de alimentos, los mismos son de accionar no manual, además están provistos de dispositivos para el secado de manos, jabón sin olor, basureros de accionar no manual y rótulos que indican como debe ser el lavado de manos.	
9.2.7	Cuenta el establecimiento con iluminación adecuada (no altere los colores naturales de los alimentos) y la misma cuenta con sus respectivos protectores. Además, el cableado eléctrico se encuentra protegido y no expuesto (internamente o mediante canaletas).	
9.2.8	Las instalaciones cuentan con drenajes para evacuar las aguas, los mismos están provistos con dispositivos para evitar el ingreso de plagas.	
9.2.9	Se cuenta con servicios sanitarios en buen estado, provistos de papel higiénico y basureros con tapa de accionar no manual. Los servicios sanitarios no se ubican, abren o ventilan directamente en las áreas donde se manipulen o almacenen alimentos, insumos y material de empaque; en caso contrario se cuenta con mecanismos que disminuyan el riesgo de contaminación (puertas dobles o sistemas de corriente positiva).	

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 23/05/20	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
	Requisitos Sanitarios para Puntos Venta	Versión: 05	Página 3 de 7


9.2.10	Se cuenta con condiciones que aseguren el almacenamiento separado del material de empaque y materias primas no cárnicas. Las materias primas que contengan aditivos se mantienen bajo llave.	
9.2.11	Se cuenta con romanas en buen estado de funcionamiento, debidamente calibradas y con la resolución adecuada para medir las cantidades especificadas en las formulas.	
9.3	MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Sustento legal
9.3.1	Las instalaciones, equipos, recipientes, utensilios y superficies de contacto con alimentos, se encuentra en buen estado.	<i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i>
9.3.2	Cuenta con instalaciones, superficies de contacto, equipos, recipientes y utensilios, debidamente limpios, desinfectados y ordenadas.	<i>Decreto N° 39010- MAG Capítulo II, III, V, IX</i>
9.3.3	Los procesos de limpieza y desinfección garantizan la eliminación de desechos y suciedad.	
9.3.4	Los productos para la limpieza, desinfección y químicos de mantenimiento, que puedan entrar en contacto directo con los productos, están autorizados para su uso en la industria de alimentos y se utilizan según especificaciones del fabricante.	<i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i>
9.3.5	Los productos químicos y los materiales de limpieza cuentan con un lugar para su almacenamiento y los mismos están separados de los alimentos, insumos u otros productos de uso general.	
9.3.6	Los recipientes químicos para mantenimiento, la limpieza y desinfección se encuentran rotulados adecuadamente	
9.3.7	Los procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección no son fuente de contaminación para los alimentos o insumos.	
9.4	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO	Sustento legal
9.4.1	Se cuenta con abastecimiento de agua potable.	<i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i>
9.4.2	El tratamiento para potabilizar el agua potable es adecuado, además se encuentra vigilado y documentado.	<i>Decreto N° 39010- MAG Capítulo II, III, V, IX</i>
9.4.3	El hielo es producido a partir de agua potable, además proviene de un establecimiento autorizado (origen del hielo) y se evita su reutilización o reciclado.	
9.4.4	El hielo y el agua potable se almacena, utiliza y manipula de manera que evita su contaminación.	<i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i>
9.5	CONTROL DE PLAGAS	Sustento legal
9.5.1	Se cuenta con dispositivos y medidas que evitan el ingreso de plagas dentro del establecimiento.	<i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i>
9.5.2	Los plaguicidas se encuentran autorizados y almacenados por separado, además no son fuente de contaminación para los alimentos e insumos.	<i>Decreto N° 39010- MAG Capítulo II, III, V, IX</i>
9.5.3	Los recipientes que contienen plaguicidas se encuentran rotulados en todo momento y se utiliza según etiqueta.	<i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i>
9.6	HIGIENE DEL PERSONAL: FORMACIÓN, CONDUCTA Y SALUD	Sustento legal
9.6.1	El personal cuenta con capacitación en buenas prácticas de higiene, manipulación e inocuidad de productos.	<i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i>
9.6.2	Se excluye de las actividades de proceso al personal con lesiones o enfermedades que afecten los productos.	

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 23/05/20	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
	Requisitos Sanitarios para Puntos Venta	Versión: 05	Página 4 de 7


9.6.3	Los empleados están capacitados para reportar inmediatamente cualquier caso de enfermedad o sus síntomas.	<i>Decreto N° 39010-MAG Capítulo II, III, V, IX</i> <i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i>
9.6.4	Cortes o heridas leves se mantienen adecuadamente protegidas (material no absorbente).	
9.6.5	Durante la manipulación de los alimentos se evitan prácticas que puedan contaminar los alimentos (fumar, escupir, masticar, comer, beber, estornudar o toser), además se evita el uso de joyas, relojes, broches, celulares u objetos que afecten la inocuidad.	
9.6.6	El personal que manipula alimentos cuenta con zapato cerrado, ropa limpia, cobertor para el cabello y delantal (impermeable). Las gabachas o delantales de uso exclusivo durante la manipulación de alimentos se mantienen en todo momento dentro de las áreas de proceso.	
9.6.7	El personal que manipula alimentos se lava las manos cuantas veces sea necesario.	
9.7	MANEJO Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Sustento legal
9.7.1	No se reciben materias primas o materiales auxiliares, si se sabe que están contaminados con medicamentos veterinarios, parásitos, bacterias patógenas o sustancia tóxicas, o en descomposición.	<i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i> <i>Decreto N° 39010-MAG Capítulo II, III, V, IX</i> <i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i> <i>Decreto N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG.</i> <i>Decreto N° 37294 - COMEX-MEIC-S</i>
9.7.2	Se efectúan rápidamente las operaciones de almacenamiento, manipulación, proceso, recepción, descarga o carga de alimentos, evitando la exposición de los mismos a temperaturas altas, a la pérdida de la cadena de frío, la condensación, la desecación, y/o su contaminación física, química y microbiológica.	
9.7.3	Se manipulan adecuadamente los alimentos evitando pisarlos, subirse sobre ellos o los recipientes que los contienen, colocarlos en contacto directo con el piso, recibir dinero y no lavarse las manos; además de evitar daños o magulladuras.	
9.7.4	Los productos de las diferentes especies o los crudos y cocidos, se almacenan de manera separada mediante dispositivos, recipientes, urnas y/o cámaras de refrigeración, evitando el contacto directo o la exposición directa con líquidos o fluidos.	
9.7.5	Los alimentos expuestos para la venta, cuentan con dispositivos o barreras que eviten la posible contaminación.	
9.7.6	Los desechos y partes no aptas para consumo humano se retiran lo antes posibles de las zonas de trabajo. Además, los desechos se almacenan en lugares donde no son una fuente de contaminación para los alimentos e insumos.	
9.7.7	Se aplica una adecuada rotación de alimentos (PEPS-primero que entre-primero que sale).	
9.8	REFRIGERACION Y MANEJO DE TEMPERATURAS	Sustento legal
9.8.1	Los recipientes, urnas y/o cámaras utilizadas para almacenar los alimentos, garantiza la temperatura de los mismos, mediante una adecuada disposición, separación y espesor (cantidad) de las capas de hielo (pescado y pollo), o mediante un adecuado flujo de aire refrigerado (que no exceda las capacidades de almacenamiento, permitiendo la circulación de aire refrigerado). Además, cuentan con dispositivos que indiquen la temperatura ambiental (exceptuando el almacenamiento con hielo).	<i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i> <i>Decreto N° 39010-MAG Capítulo II, III, V, IX</i> <i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i> <i>Norma CAC/RCP 8-1976 Apdo. 4.9</i> <i>Norma CAC/RCP 57-2004 Apdo. 5.2</i>
9.8.2	Las urnas y/o cámaras de refrigeración (canales, producto deshuesado, vísceras, embutidos) alcanzan temperaturas que garanticen la conservación de los productos que en ellas se almacenen (ver punto 9.8.6).	
9.8.3	Las urnas y/o cámaras de refrigeración (productos pesqueros) se encuentran a temperaturas no mayores a los 4 °C.	
9.8.4	Productos cárnicos y pesqueros congelados, almacenados en urnas o cámaras de congelación, se mantienen a temperaturas de -12°C a -18°C, en el punto de venta del consumidor final.	

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 23/05/20	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
	Requisitos Sanitarios para Puntos Venta	Versión: 05	Página 5 de 7

9.8.5	Los establecimientos cuentan con termómetros en buen estado.	<i>Resolución SENASA-DG-R-034-2019.</i>
9.8.6	Temperatura en los productos frescos:	
9.8.6.1	Carnes (bovino, cerdo, caballo, pequeños rumiantes): temperaturas no mayores a los 7 °C.	
9.8.6.2	Vísceras: temperaturas de la urna o cámara no mayores a los 7 °C.	
9.8.6.3	Derivados cárnicos refrigerados: temperaturas de la urna o cámara no mayores a los 7 °C.	
9.8.6.4	Productos pesqueros: temperaturas no mayores a los 4 °C.	
9.8.6.5	Productos de ave: temperaturas no mayores a 4,4 °C.	
9.8.6.6	Productos estables a temperatura ambiente: pueden estar a temperatura ambiente.	
9.8.6.7	Queso no madurado incluido el queso fresco: temperatura no mayor a los 7 °C.	
9.8.6.8	Productos Lácteos en general: condiciones bajo refrigeración.	
9.9	RASTREABILIDAD Y REGISTROS	Sustento legal
9.9.1	Se cuenta con un registro (formulario, bitácora) diario de las temperaturas de almacenamiento de las urnas y/o cámaras de refrigeración.	<i>Decreto N° 29588 MAG-S Capítulo XXVII</i> <i>Decreto N° 39010-MAG Capítulo II, III, V, IX</i> <i>Norma CAC/RCP 1-1969 Sección III, IV, V, VI, X</i> <i>Norma CAC/RCP 8-1976 Apdo.4.9</i> <i>Ley N° 8495 Capítulo VI, Art. 63, 78</i> <i>Resolución SENASA-DG-R-068-2018. Artículo 2</i>
9.9.2	Se cuenta con documentos que demuestren el origen de las materias primas (facturas, formularios, bitácoras).	
9.9.3	Se retira del mercado cualquier producto que se sepa presenta un riesgo para la salud humana, además se notifica al SENASA de dichos retiros.	
9.9.4	Se cuenta con la siguiente información (fichas técnicas, etiquetas o cartas de proveedores) de las materias primas como condimentos y aditivos:	
9.9.4.1	Nombre del proveedor.	
9.9.4.2	Lote, fecha de vencimiento o fecha de elaboración y vida útil.	
9.9.4.3	Ingredientes.	
9.9.4.4	Condiciones de conservación.	
9.9.4.5	Para el caso de las materias primas que contengan aditivos, también cuenta con la información de la dosis y usos previstos.	
9.9.5	Cuando se utilizan aditivos para la elaboración de productos cárnicos crudos (chorizo fresco, carnes adobadas, marinadas), se cuenta con fórmulas de producción, su uso esta autorizado para el producto a elaborar y además se encuentra registrado ante el Ministerio de Salud.	
9.9.6	Cuando se utilizan aditivos para la elaboración de productos cárnicos crudos (chorizo fresco, carnes adobadas, marinadas), se cuentan con registros para documentar la formulación de cada producto elaborado (registro de pesos de materias primas cárnicas y no cárnicas).	
9.9.7	El queso no preenvasado cuenta con la siguiente información adherida al empaque, y la misma se encuentra presente para su verificación:	
9.9.7.1	Nombre del producto.	
9.9.7.2	Número de lote (la identificación de una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales).	
9.9.7.3	Nombre y dirección del fabricante o envasador.	
9.9.7.4	Número de CVO o autorización equivalente por parte de la Autoridad Competente.	
9.9.7.5	Fecha de fabricación (la fecha en que el alimento se transforma en el producto).	

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 23/05/20	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
	Requisitos Sanitarios para Puntos Venta	Versión: 05	Página 6 de 7

9.10 ETIQUETADO / INFORMACIÓN:	Sustento legal
<p><i>El presente apartado aplica única y exclusivamente al etiquetado de la carne cruda, carne molida, carne marinada, carne adobada, tenderizada o vísceras; de la especie bovina, porcina, equina, caprina, lagomorfos y ovinos que se ofrecen al consumidor en el mercado nacional.</i></p> <p>9.10.1 El establecimiento (planta de producción, deshuesador, importador, intermediario, distribuidor o cualquier figura física o jurídica que participa en la comercialización del producto) garantiza el traslado consecutivamente de la siguiente información:</p> <p>9.10.1.1 Nombre del corte, y especie. La carne molida está exenta de indicar el tipo de corte.</p> <p>9.10.1.2 Proceso adicional.</p> <p>9.10.1.3 Indicación de que el producto ha sido entregado en condición de “fresco”, “congelado” o “previamente congelado”.</p> <p>9.10.1.4 Lista de ingredientes (si se realiza un proceso adicional).</p> <p>9.10.1.5 Agua añadida en términos porcentuales (si se realizar un proceso adicional).</p> <p>9.10.1.6 Declararse el % de grasa (no más de X% grasa) de la carne molida.</p> <p>9.10.1.7 Fecha de vencimiento.</p> <p>9.10.1.8 Instrucciones de conservación.</p> <p>9.10.1.9 País de origen del producto.</p> <p>9.10.1.10 Número de lote.</p> <p>9.10.1.11 Nombre o razón social de la empresa.</p> <p>9.10.1.12 Número de planta de sacrificio y establecimiento deshuesador autorizado por el SENASA.</p>	<p>Decreto N° 37280-COMEX-MEIC</p> <p>Decreto N° 36980-MEIC-MAG</p> <p>Decreto N° 40006-MEIC-MAG Reforma al Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC</p>
<p>9.10.2 El producto preempacado en ausencia de la vista del consumidor cuenta con una etiqueta, la cual contempla la siguiente información:</p> <p>9.10.2.1 Nombre del corte y especie.</p> <p>9.10.2.2 Proceso adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Se indica si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada” o una combinación de la anteriores. ii. Para la carne que fue congelada y no se venda como tal, se declara como: “<i>previamente congelada</i>”. iii. Se declara el tipo de vísceras. <p>9.10.2.3 El país de origen del producto. Nota: <i>Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.</i></p> <p>9.10.2.4 Fecha de Vencimiento.</p> <p>9.10.2.5 El número de CVO del SENASA del último establecimiento que generó un proceso adicional al producto, o el número de establecimiento otorgado por SENASA a las plantas nacionales autorizadas para exportar.</p>	
<p>9.10.3 El producto NO preempacado cuenta con la siguiente información ubicada en la urna:</p> <p>9.10.3.1 Nombre del corte y especie. La carne molida está exenta de indicar el tipo de corte.</p> <p>9.10.3.2 Proceso adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Se indica si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada” o una combinación de la anteriores. 	

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 23/05/20	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
	Requisitos Sanitarios para Puntos Venta	Versión: 05	Página 7 de 7

<p>ii. Para la carne que fue congelada y no se venda como tal, se declara como: “<i>previamente congelada</i>”.</p> <p>iii. Se declara el tipo de vísceras.</p> <p>9.10.3.3 El país de origen del producto.</p>	
--	--

Referencias o Bibliografía

<p>A. Ley N° 8495 Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal.</p> <p>B. Decreto N° 29588-MAG-S Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes.</p> <p>C. Decreto N° 34859-MAG Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación.</p> <p>D. Decreto N° 39010-MAG Reglamento General para la Inspección Veterinaria de los Establecimientos de Productos Pesqueros.</p> <p>E. Decreto N° 36980-MEIC-MAG RTCR 449:2010: Reglamento técnico para el etiquetado de productos pesqueros frescos, congelados y descongelados, de venta a granel o preempacado en el punto de venta.</p> <p>F. Decreto N° 33744-MEIC RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras.</p> <p>G. Decreto N° 40006-MEIC-MAG Reforma al Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC DEL 22 DE Marzo de 2007, “RTCR 400:2006. Etiquetado de la Carne Cruda, Molida, Marinada, Adobada, Tenderizada y Vísceras”.</p> <p>H. Decreto N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG RTCA 67.04.50:08. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.</p> <p>I. Decreto N° 37294 -COMEX-MEIC-S RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.</p> <p>J. Decreto N° 37280-COMEX-MEIC RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados).</p> <p>K. Norma CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Rev. 4-2003.</p> <p>L. Norma CAC/RCP 8-1976 Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente.</p> <p>M. Norma CAC/RCP 57-2004 Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.</p> <p>N. Dictamen 140 del 31/07/1997 de la Procuraduría.</p> <p>O. Resolución SENASA-DG-R-034-2019 Temperatura que debe cumplir el queso no madurado incluido el queso fresco.</p> <p>P. Resolución SENASA-DG-R-068-2018 Trazabilidad del queso no preenvasado.</p>
