



***Requisitos Obligatorios para la Exportación de Productos Lácteos al
Mercado Centroamericano.***

- ✦ *La planta procesadora debe estar registrada y con número de establecimiento del MAG-FOR.*
- ✦ *La planta procesadora debe estar bajo las regulaciones y el sistema de inspección y certificación del MAG-FOR.*
- ✦ *Debe contar con los servicios de inspección oficial permanente del MAG-FOR, en la planta procesadora.*
- ✦ *Cumplir los requisitos y procedimientos contenidos en los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Sistemas Operacionales Estándar de saneamiento, revisados y aprobados por la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.*
- ✦ *Implementar los debidos registros y evaluación de proveedores de leche y materia primas en la elaboración de productos lácteos.*
- ✦ *Contar con un sistema de pasteurización de la leche, que demuestre la eficiencia de este proceso, dentro de los cuales están:*
 - a) *Panel de controles de temperatura y tiempo.*
 - b) *Termógrafo activado y registrado.*
 - c) *Termómetros auxiliares.*
 - d) *Registro paralelo de pasteurización por el operario.*
 - e) *Prueba de fosfatasa alcalina negativa en cada proceso.*
- ✦ *La leche seleccionada para la elaboración de productos lácteos debe ser sometida aun test de ausencia de antibióticos, el cual quedara registrado en cada lote de producto terminado.*
- ✦ *Los productos lácteos deberán ser codificados de acuerdo a la fecha, cantidad, tipo de producto y la planta procesadora que los elaboro.*
- ✦ *Todo lote de producto con objeto de exportación debe de estar amparado con un resultado de análisis microbiológico de laboratorio oficial del MAG-FOR, todos estos procedimientos serán ejecutados por el inspector oficial permanente, desde la toma, identificación y resultado de la muestra.*



GOBIERNO DE NICARAGUA
MINISTERIO AGROPECUARIO Y FORESTAL
Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria



- ✦ *Los lotes identificados y muestreados tendrán un sello del MAG-FOR, en cada una de las presentaciones, el inspector permanente será exclusivamente el responsable de esta actividad.*
- ✦ *En el caso del quesillo tipo salvadoreño, que se utiliza leche cruda, deberá registrarse la temperatura interna del producto y el tiempo estimado de fundición.*
- ✦ *El inspector permanente registrara y archivara cada lote de exportación, con copia de los procesos en la elaboración de productos.*
- ✦ *Los productos lácteos terminados deberán ir acompañado con su respectivo sistema de etiquetado y el número de establecimiento del MAG- FOR.*



GOBIERNO DE NICARAGUA
MINISTERIO AGROPECUARIO Y FORESTAL
Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria



Requisitos Obligatorios para Exportación de Productos Lácteos a Estados Unidos de Norteamérica y la República de México.

- ✳ *La planta procesadora debe estar registrada y con número de establecimiento del MAG-FOR.*
- ✳ *La planta procesadora debe estar bajo las regulaciones y el sistema de inspección y certificación del MAG-FOR.*
- ✳ *Debe contar con los servicios de inspección oficial permanente del MAG-FOR, en la planta procesadora.*
- ✳ *Cumplir los requisitos y procedimientos contenidos en los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Sistemas Operacionales Estándar de saneamiento, revisados y aprobados por la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.*
- ✳ *Implementar los debidos registros y evaluación de proveedores de leche y materia primas en la elaboración de productos lácteos.*
- ✳ *Contar con un sistema de pasteurización de la leche, que demuestre la eficiencia de este proceso, dentro de los cuales están:*
 - a) *Panel de controles de temperatura y tiempo.*
 - b) *Termógrafo activado y registrado.*
 - c) *Termómetros auxiliares.*
 - d) *Registro paralelo de pasteurización por el operario.*
 - e) *Prueba de fosfatasa alcalina negativa en cada proceso.*
- ✳ *La leche seleccionada para la elaboración de productos lácteos debe ser sometida aun test de ausencia de antibióticos, el cual quedara registrado en cada lote de producto terminado.*
- ✳ *Los productos lácteos deberán ser codificados de acuerdo a la fecha, cantidad, tipo de producto y la planta procesadora que los elaboro.*
- ✳ *Todo lote de producto con objeto de exportación debe de estar amparado con un resultado de análisis microbiológico de laboratorio oficial del MAG-FOR, todos estos procedimientos serán ejecutados por el inspector oficial permanente, desde la toma, identificación y resultado de la muestra.*
- ✳ *Los lotes identificados y muestreados tendrán un sello del MAG-FOR, en cada una de las presentaciones, el inspector permanente será exclusivamente el responsable de esta actividad.*



GOBIERNO DE NICARAGUA
MINISTERIO AGROPECUARIO Y FORESTAL
Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria



- * *Los productos lácteos deberán estar empacados al vacío en cada una de sus presentaciones, con su respectivo etiquetado e identificación.*
- * *Todos estos procedimientos de cada lote de exportación serán remitidos a la oficina de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, donde se deberán presentar factura de venta del producto, copia de los procesos de elaboración del producto y los resultados de análisis de laboratorio, esto permitirá la aprobación de exportación siempre y cuando cumplan con los requisitos aquí expuestos.*
- * *En los casos de los productos lácteos que al ingresar a los Estados Unidos de Norteamérica tuvieran retención por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y aparezcan en el programa OASIS, para Nicaragua deberán presentar su debida liberación (Released After Detention), que emite el FDA, en estos casos.*

De esta manera la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, estudiara y revisara los casos de las exportaciones y se tomaran las medidas pertinentes para cada planta procesadora en sus programas de exportación.



Procedimientos para El Uso y Aplicación de Marchamos en las Exportaciones de Productos Lácteos.

- a) *El Inspector oficial del MAG-FOR, es el responsable que se cumplan todos los procedimientos que aseguran la inocuidad de los productos lácteos en las plantas procesadoras.*
- b) *Por lo que es necesario garantizar que todo productos lácteo con destino al mercado sea exclusivamente de la planta procesadora que los elaboró.*
- c) *A cada inspector oficial asignado a las plantas procesadoras que exportan productos lácteos, se les otorgara marchamos seriados con números controlados por el Area de Lácteos de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, que serán usados en cada uno de los contenedores de exportación.*
- d) *El uso del marchamo tiene como objetivo garantizar el origen del producto y manipulaciones innecesarias durante su transporte, desde la planta procesadora y el lugar de destino.*
- e) *Se usará un marchamo en cada exportación mediante un acta de liberación de productos, esta acta de liberación será notificada al Centro de Trámite de Exportación, (CETREX), cuando se inicien los trámites de ese lote de exportación.*
- f) *Posteriormente el inspector oficial verificará que toda la documentación de ese lote de exportación cumpla con lo dispuesto, se procederá a inspeccionar el producto lácteo en su contenedor, descrito en el acta de liberación.*
- g) *Se aplicará el marchamo en el contenedor, asegurando su identificación conforme el acta de liberación de productos lácteos.*



GOBIERNO DE NICARAGUA
MINISTERIO AGROPECUARIO Y FORESTAL
Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria



- h) Este marchamo es de uso exclusivo del inspector oficial y será aplicado estrictamente en la planta procesadora.*
- i) Las actas de liberación de productos lácteos tendrá original y dos copias, la original acompañara al lote de exportación, una copia a la oficina del área de Lácteos y la otra es archivo del inspector oficial.*
- j) Es obligación del inspector oficial notificar a lo inmediato cualquier inconveniente o mal uso de los marchamos ante la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria de la DGPSA.*
- k) El MAG-FOR y sus diferentes direcciones, facultados por la Ley 291, Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento velaran el uso y cumplimiento adecuado del marchamo en el territorio nacional y los puestos cuarentenarios.*
- l) El inspector oficial informará a la Oficina del Area de Lácteos, los treinta días de cada mes, cuantos marchamos se usaron en ese periodo notificándole esta información al representante o propietario de la planta procesadora.*