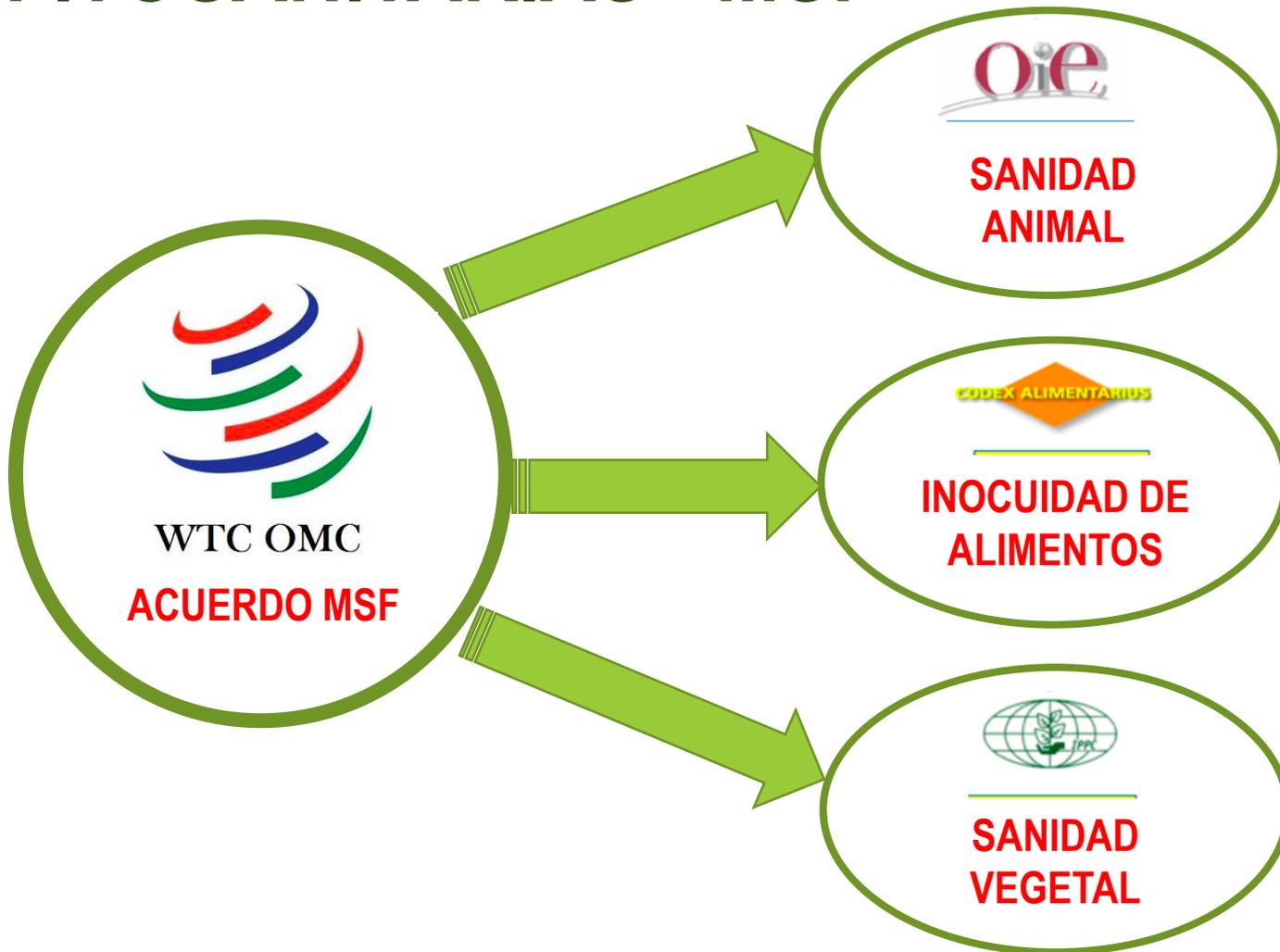


OPERADOR ECONOMICO AUTORIZADO

SEGURIDAD SANITARIA Y FITOSANITARIA

SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN FRONTERIZA

ACUERDO DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS - MSF



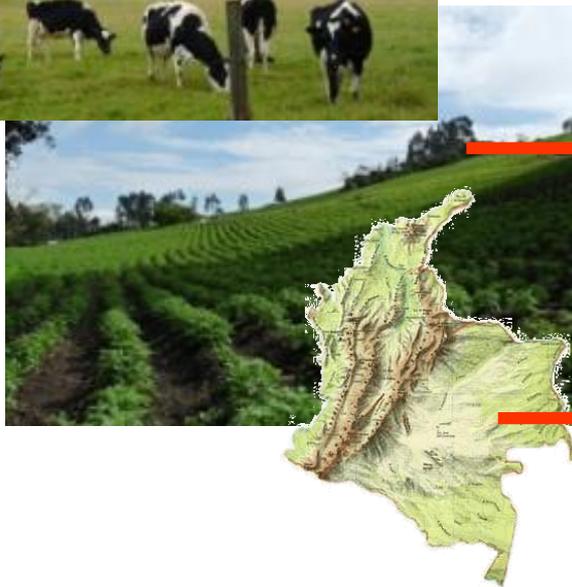
Medidas Sanitarias y Fitosanitarias



ADITIVOS, CONTAMINANTES TOXINAS U ORGANISMOS PATÓGENOS EN COMIDAS, BEBIDAS O ALIMENTOS PARA ANIMALES



ENFERMEDADES Y PROPAGADAS POR VEGETALES Y ANIMALES (ZONOSIS)



PLAGAS. ENFERMEDADES U ORGANISMOS PATÓGENOS O PORTADORES DE ENFERMEDADES

PERJUICIOS CAUSADOS POR INTRODUCCIÓN , RADICACIÓN O PROPAGACIÓN DE PLAGAS O ENFERMEDADES

NIVELES DE DEFENSA EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS



PRIMERA BARRERA

- Control en PAPF
- Servicio Postal
- Estaciones Cuarentenarias



SEGUNDA BARRERA

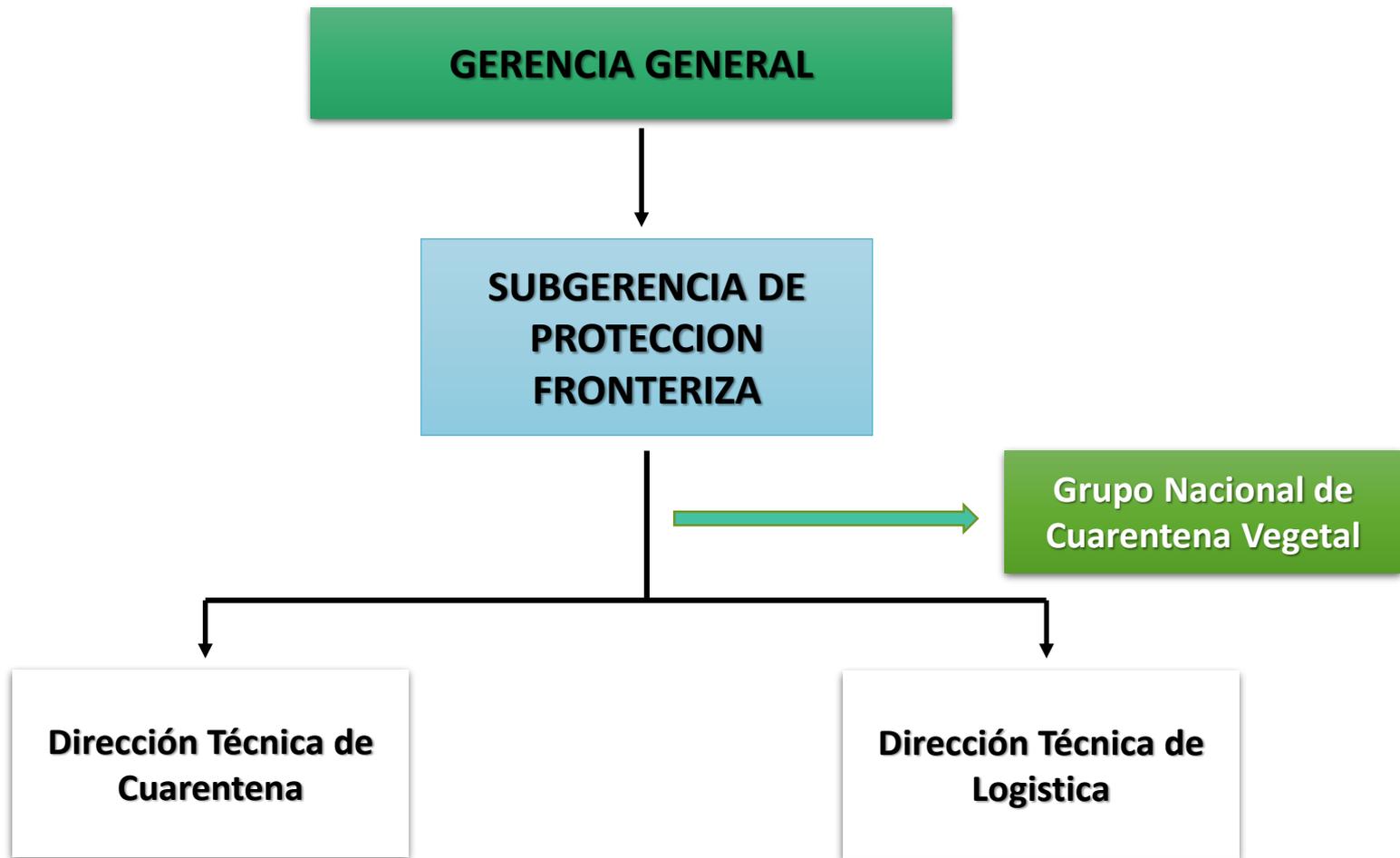
- Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica
- Servicio de diagnóstico oficial



TERCERA BARRERA

- Respuesta frente a situaciones de emergencia
- Control de enfermedades y plagas

Decreto 4765 de 2008



Control Fronterizo



AEROPUERTOS

- Amazonas:** Aeropuerto Internacional Alfredo Vásquez Cobo, Leticia
- Antioquia:** Aeropuerto Internacional José María Córdova, Rionegro
- Atlántico:** Aeropuerto Internacional Ernesto Cortissoz, Barranquilla
- Bolívar:** Aeropuerto Internacional Rafael Núñez, Cartagena
- Cundinamarca:** Aeropuerto Internacional El Dorado, Bogotá
- La Guajira:** Aeropuerto Almirante Padilla, Riohacha
- Magdalena:** Aeropuerto Internacional Simón Bolívar, Santa Marta
- Norte de Santander:** Aeropuerto Internacional Camilo Daza, Cúcuta
- Quindío:** Aeropuerto Internacional El Edén, Armenia
- Risaralda:** Aeropuerto Internacional Matecaña, Pereira
- San Andrés y Providencia:** Aeropuerto Internacional Gustavo Rojas, San Andrés
- Santander:** Aeropuerto Internacional Palonegro, Bucaramanga
- Valle del Cauca:** Aeropuerto Internacional Alfonso Bonilla, Cali

TERMINALES MARÍTIMOS

- Antioquia:** Embarcadero de Turbo, Turbo
- Antioquia:** Embarcadero de Carepa, Carepa
- Atlántico:** Terminal Marítimo de Barranquilla, Barranquilla
- Bolívar:** Terminal Marítimo de Cartagena, Cartagena
- La Guajira:** Terminal Marítimo la Península, Maicao
- Magdalena:** Terminal Marítimo de Santa Marta, Santa Marta
- Magdalena:** Terminal Marítimo de Sitio Nuevo, Sitio Nuevo
- Nariño:** Terminal Marítimo de Tumaco, Tumaco
- San Andrés y Providencia:** Terminal Marítimo de San Andrés y Providencia, San Andrés
- Sucre:** Terminal Marítimo de Golfo de Morrosquillo, Tolu
- Valle del Cauca:** Terminal Marítimo de Buenaventura, Buenaventura

PASOS FRONTERIZOS Y FLUVIALES DE FRONTERA

- Amazonas:** Puerto Leticia, Leticia
- Amazonas:** Paso Fronterizo Leticia, Leticia
- Arauca:** Paso Fronterizo Puente Internacional José Antonio Páez, Arauca
- La Guajira:** Paso Fronterizo Paraguachón, Maicao
- Nariño:** Paso Fronterizo Puente Internacional de Rumichaca, Ipiales
- Norte de Santander:** Paso Fronterizo Puente Internacional Simón Bolívar, Cúcuta
- Norte de Santander:** Paso Fronterizo Puente Internacional Francisco de Paula Santander, Cúcuta
- Norte de Santander:** Paso Fronterizo Puente Internacional Unión, Puerto Santander
- Putumayo:** Paso Fronterizo San Miguel, San Miguel
- Vichada:** Puerto Carreño, Puerto Carreño



Operador
Económico
Autorizado
COLOMBIA

ACCIONES DEL ICA



NORMATIVIDAD OEA

Decreto 3568 de 2011: Por el cual se establece el Operador Económico Autorizado en Colombia

Decreto 1894 de 2015: Por el cual se modifica parcialmente y e adiciona el Decreto 3568 de 2015

Resolución 015 de 2016: Por la cual se reglamenta el Operador Económico Autorizado

Resolución 067 de 2016: Se establecen los requisitos de OEA importación

CATEGORIAS OEA

Decreto 1894 de 2015

Artículo 4 – Modifica el Artículo 5 del Decreto 3568 de 2011



1. SEGURIDAD Y FACILITACIÓN

- ✓ DIAN
- ✓ POLICIA NACIONAL

2. SEGURIDAD Y FACILITACIÓN SANITARIA

- ✓ DIAN
- ✓ POLICIA NACIONAL
- ✓ INVIMA
- ✓ **ICA**

CONDICIONES PREVIAS CON ICA



- ❖ No haber sido objeto de sanciones impuestas mediante acto administrativo ejecutoriado, proferidas por el ICA, relacionadas con el incumplimiento de las condiciones zoonosanitarias y fitosanitarias durante los 2 años anteriores a la presentación de la solicitud.
- ❖ Encontrarse al día en el pago de los servicios y obligaciones legalmente exigibles a favor del ICA o tener acuerdos de pago vigentes sobre dichas obligaciones y estar al día en los mismos.



REQUISITOS MÍNIMOS EXPORTADOR

CAPÍTULO 10: SEGURIDAD FITOSANITARIA Y ZOOSANITARIA



1. Aseguramiento de requisitos sanitarios y/o fitosanitario por proveedores
2. Cumplimiento normativa vigente del ICA
3. Sistema de Buenas Prácticas
4. Limpieza y desinfección de contenedores y unidades de carga
5. Control de acceso a áreas críticas
6. Certificaciones vigentes
7. Registro ante autoridades sanitarias
8. Aplicación de normatividad nacional
9. Contar con área de almacenamiento y clasificación
10. Capacitación a personal y proveedores
11. Plan de monitoreo zoosanitario y/o fitosanitario
12. Plan sanitario de control de plagas y roedores
13. Protección de medio ambiente
14. Control médico a trabajadores
15. Sistema de trazabilidad
16. Protocolo de limpieza y desinfección de vehículos
17. Protocolo de limpieza de áreas de producción y transformación
18. Separación de áreas y flujo de movimiento de personal
19. Protocolo de manejo, inactivación o destrucción de productos que representen riesgo

REQUISITOS MÍNIMOS IMPORTADOR



CAPÍTULO 10: SEGURIDAD FITOSANITARIA Y ZOOSANITARIA

1. Contar con registros y autorizaciones con el ICA
2. Contar con un sistema de administración de riesgos sanitario y/o fitosanitario
3. Procedimiento para asociados de negocios
4. Manifestación del cumplimiento de requisitos zoosanitarios y/o fitosanitarios por los proveedores
5. Soportes documental del cumplimiento de los requisitos de los proveedores
6. Proveedores con sistemas de Buenas Prácticas
7. Limpieza de contenedores y unidades de carga
8. Capacitación a personal
9. Sistema de trazabilidad en proveedores
10. Protocolo de manejo, inactivación y destrucción de productos que representen riesgo



REQUISITOS EXPORTADOR

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.1 Asegurarse que los proveedores de los productos antes mencionados cumplan íntegramente la totalidad de los requisitos fitosanitarios y zoonositarios establecidos por el ICA para el desarrollo de su actividad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Criterios claros de selección de proveedores (Registro ante el ICA, calidad, inocuidad, plan fito y sanitario, vacunaciones, BPG, Predios libres de enfermedades y plagas, visita...). - Proveedores registrados ante el ICA (registro sanitario de predio pecuario - RSPP, registro fitosanitario de predio agrícola, Inocuidad e Insumos, otras áreas). - Proveedores cumplen con la normatividad nacional en materia sanitaria (RSPP, ciclos de vacunación, BPG, BPA, hatos libres, planes de vigilancia...). - Proveedores cuentan con un Plan de monitoreo sanitario y fitosanitario continuo implementado (seguimiento y controles respectivos) basado en resultados de laboratorio de control de calidad u otros. - La empresa cuenta con un Plan de seguimiento y monitoreo, y desarrollo de visitas periódicas de seguimiento a sus Proveedores o asociados de negocio (frecuencia).

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.2 Cumplir la reglamentación fitosanitaria y zoonositaria vigente establecida por el ICA, aplicable a su proceso de exportación.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Lista Maestra de Normatividad aplicable a su actividad (sanitaria)- Registro sanitario de predio pecuario o agrícola (según aplica)- Registro en diferentes áreas del ICA (Inocuidad, Insumos, epidemiología, semillas...)- Registro como predio exportador en el ICA – SISPAPE- Ciclos de vacunación, BPG, Predios libres de plagas / enfermedades- Plan sanitario establecido- Estibas de madera tratada e inmunizada con los respectivos sellos de identificación, o estibas plásticas.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.3 Debe tener implementado un sistema de Buenas Prácticas en sus procesos de producción, fabricación y comercialización que garanticen la sanidad animal y vegetal, al igual que la inocuidad del producto.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Procedimiento de Buenas Prácticas en los diferentes procesos, implementado y soportado documentalmente.- El sistema de BP permite garantizar que durante el proceso de producción los aspectos sanitarios y de inocuidad se mantengan.- El sistema de BP permite garantizar que el producto final cuente con los aspectos sanitarios y de inocuidad requeridos.- El sistema de BP permite garantizar que los materiales de empaque y condiciones de almacenamiento del producto mantenga los aspectos sanitarios y de inocuidad requeridos.- Cuenta con certificaciones de Gestión de Calidad vigentes: BASC, ISO (14001, 9001, 22301, 27001), RUC (Registro Único de Contratistas), CTPAT, ...

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.4 Asegurarse antes del llenado de los contenedores, que éstos y demás unidades de carga reúnan las condiciones óptimas de limpieza, desinfección, conservación y almacenamiento.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Procedimiento escrito de inspección sanitaria y de seguridad para contenedores, remolques, furgones o demás unidades de carga, implementado y soportado documentalmente.- En caso de estar tercerizado el servicio de transporte, los procedimientos de limpieza, desinfección, conservación y almacenamiento deben ser cumplidos por el contratista (proceso de verificación por parte de la empresa que contrata, declaraciones de responsabilidad y cumplimiento por parte de quien presta el servicio).- Plan de contingencia - manejo para contenedores, remolques, furgones o demás unidades de carga que no cumplan con las condiciones de limpieza, desinfección, conservación y almacenamiento.- Vehículos de transporte y unidades de carga diferentes para el transporte de materia prima y producto terminado.- La verificación e inspección de contenedores y demás unidades de carga en el punto de llenado, debe quedar con registro documental en donde conste el responsable, y el concepto.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.5 Limitar el acceso de los empleados a las áreas críticas dentro de toda la cadena de Producción.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Planos de áreas críticas de seguridad física, cadena de suministro y sanitarias: recepción de materias primas - MP, almacenamiento de MP, producción (T°, humedad, Dried...), empaque producto terminado - PT, almacenamiento PT.- Identificación y delimitación de zona sucia, intermedia y zona limpia.- Acceso restringido de empleados hacia áreas críticas (sistemas de lectura y autorización, identificación por colores de uniformes, chalecos de colores y numerados...).- Empleados destinados al manejo de la carga para exportación son exclusivos, no tienen contacto con mercancías y carga destinada al comercio nacional.- El área de manejo y preparación de mercancías de exportación se encuentra debidamente aislada a través de separación física.- Tener implementado un sistema para controlar el acceso de personas a áreas no permitidas.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonosanitaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
10.6 Debe tener vigentes las certificaciones y/o conceptos fitosanitarios y zoonosanitarios aplicables a su actividad.	<ul style="list-style-type: none">- Registro sanitario de predio pecuario o agrícola (según aplica)- Registro en diferentes áreas del ICA (Inocuidad, Insumos, epidemiología, semillas...)
10.7 Debe estar debidamente registrado ante las autoridades sanitarias de control correspondiente.	<ul style="list-style-type: none">- Registro ICA- Certificación de registro ante INVIMA- Certificados de Inspección Sanitaria a Establecimientos Comerciales de la CAR

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.8 Aplicar la normatividad nacional en materia fitosanitaria y zoonositaria establecida por las autoridades nacionales.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Lista Maestra de Normatividad aplicable a su actividad (sanitaria)- Registrado ante el ICA (registro sanitario de predio pecuario - RSPP, registro fitosanitario de predio agrícola, de Inocuidad e Insumos, otras áreas)- Cumple con la normatividad nacional en materia sanitaria (RSPP, ciclos de vacunación, BPG, predios libres...)- Estibas de madera tratada e inmunizada con los respectivos sellos de identificación, o estibas plásticas

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.9 Contar con un área de almacenamiento y clasificación en sus instalaciones para el desarrollo de las inspecciones sanitarias previas a la salida hacia el lugar de embarque.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Cuenta con un área adecuada para la recepción, almacenamiento y distribución de materias primas hacia las líneas de producción.- Cuenta con un laboratorio de control de calidad debidamente acreditado y su infraestructura, iluminación y áreas son óptimas para el desarrollo de las actividades de control de calidad correspondientes.- Cuenta con un área exclusiva de almacenamiento de productos de exportación.- Cuenta con un área exclusiva de clasificación y alistamiento (manejo, acondicionamiento y empaque) de mercancías de exportación.- Las áreas de inspección cuentan con iluminación natural y artificial suficiente.- Las áreas de inspección son de fácil limpieza y desinfección.- Las áreas de almacenamiento, clasificación e inspección están aisladas del resto de instalaciones.- Las áreas de almacenamiento, clasificación e inspección limitan el contacto con mercancía destinada al comercio nacional.- Se cuenta con personal de dedicación exclusiva a esta operación, el cual realiza la inspección y preparación de la mercancía de exportación.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.10 Debe garantizar la capacitación de su personal y proveedores en temas relacionados con exigencias sanitarias y de inocuidad según la reglamentación sanitaria vigente.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Programa escrito de capacitación, implementado y soportado documentalmente.- Cronograma de capacitación continua del personal en diversos aspectos: sanitarios, inocuidad, Buenas Practicas, sistema de gestión de la calidad, procedimientos, Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo, otros...- Cronograma de capacitación continua a proveedores de MP y servicios (i.e. transporte) que sean sensibles desde el punto de vista sanitario sobre la mercancía, en diversos aspectos: sanitarios, inocuidad, Buenas Practicas, Medio Ambiente exigidos por su empresa y/o la reglamentación nacional.- Cuentan con material de divulgación (folletos, plegables, afiches, ...).- Solicita a las empresas proveedoras de MP o servicios (i.e. transporte) que sean sensibles desde el punto de vista sanitario sobre la mercancía, que tengan un programa de capacitación definido a sus trabajadores frente a temas de tipo sanitario y de inocuidad, Buenas Practicas, exigidas por su empresa y/o la reglamentación nacional.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonosanitaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.11 Debe tener establecido un plan fitosanitario y zoonosanitario con monitoreo continuo.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Lista Maestra de Documentos, Procedimientos y Matrices.- Plan General de seguridad y contingencia.- Matriz General de Riesgos de la operación.- Matriz de Riesgos sanitarios.- Programa de Gestion de áreas Críticas.- Programa de control fitosanitario / zoonosanitario escrito, implementado y soportado documentalmente.- Procesos de monitoreo continuo del Programa de control fitosanitario / zoonosanitario.- Se apoya a los proveedores con la implementación de un Plan de monitoreo continuo basado en resultados de laboratorio de control de calidad para que establezcan su propio seguimiento y controles respectivos.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoosanitaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
10.12 Debe tener establecido un plan sanitario de control de plagas y roedores.	<ul style="list-style-type: none">- Programa escrito de manejo y control integral de plagas y roedores, implementado y soportado documentalmente propio o tercerizado (con su respectivo contrato).- Plano de ubicación de los diferentes tipos de trampas empleadas interna y externamente, las cuales están debidamente numeradas (tubos cebadores, cebos por atrapamiento, lámparas atrayentes, feromonas y sistemas de atrapamiento....).- Plan de fumigación propio o tercerizado (con su respectivo contrato).- Se tienen establecidos anillos de control (externo a las instalaciones e internos dentro de las instalaciones) y frecuencia de monitoreo.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.13 Debe tener establecidas actividades o programas que lleven a la protección del medio ambiente, según su sistema de producción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Programa escrito de actividades enfocadas a la protección del medio ambiente, como manejo de residuos, aplicación de agroquímicos, entre otras.
<p>10.14 Debe tener establecido un programa de control médico continuo para sus trabajadores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Programa de control médico y seguimiento de trabajadores, implementado y soportado documentalmente. - Exámenes de manipulación de alimentos al personal en contacto con alimentos o MP para consumo humano o animal, basados en frotis (manos y faríngeos). - Se emiten recomendaciones para el manejo y se cuenta con un programa de seguimiento continuo. - Personal afectado por enfermedades infecciosas y contagiosas pueden llegar a ser reubicados en cargos que no impliquen contacto con los alimentos, y se hace seguimiento periódico. - Se exige el empleo de EPP.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.15 Tener establecido un sistema de trazabilidad que permita hacer seguimiento al producto a través de todas las etapas de producción, transformación, comercialización, según sea el caso.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Programa de identificación y trazabilidad de materiales de empaque, MP, graneles y producto terminado escrito, implementado y soportado documentalmente.- Cuenta con un sistema informático que permite llevar un proceso de seguimiento y trazabilidad de la mercancía (MP) desde el momento que se recoge, ingresa a la planta, proceso de producción, laboratorio de control de calidad y despacho (Producto Terminado).- Procedimiento para la retención de MP al momento de recogida o ingreso a la planta y plan de contingencia y disposición final.- Procedimiento para la retención y retiro durante el proceso de producción, plan de contingencia y proceso de disposición final.- Trazabilidad de solicitudes a través del Sistema de Información Sanitario para Importación y Exportación de Productos Agrícolas y Pecuarios – SISPA.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.16 Debe tener establecido un protocolo de limpieza y desinfección de los vehículos que ingresen y salgan a las instalaciones, tanto en su área externa como en el área interna de almacenamiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Programa de manejo, limpieza y desinfección de vehículos que ingresan y salen de las instalaciones escrito, implementado y soportado documentalmente.
<p>10.17 Debe tener establecido un protocolo de limpieza y desinfección de las diferentes áreas de producción, transformación, comercialización, según sea el caso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Programa de manejo, limpieza y desinfección de las diferentes áreas citadas escrito, implementado y soportado documentalmente. - Programa de manejo, limpieza y desinfección de herramientas, equipos y utensilios empleados en las diferentes áreas citadas escrito, implementado y soportado documentalmente. - Las diferentes instalaciones son de fácil limpieza y desinfección, cuenta con un sistema de control de temperatura, cuenta con buena iluminación, cuentan con un sistema de clasificación de basuras. - El estricto programa de limpieza que se realiza a instalaciones, equipos, unidades de almacenamiento entre otros.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.18 Debe tener definida una separación de áreas y flujos de movimiento de personal en las diferentes etapas de producción, transformación, comercialización, según sea el caso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plano de flujos de movimientos de personal y mercancías en las diferentes áreas. - Plano de flujos de movimientos de personal y mercancías (de exportación y consumo nacional). - Separación física de áreas con control estricto de ingreso. - Señalización adecuadas dentro y fuera de las instalaciones, áreas de manejo, inspección y almacenamiento de carga.
<p>10.19 Debe tener establecido un protocolo de manejo, inactivación o destrucción de productos que representen riesgo fitosanitario y zoonositario, tales como: plantas enfermas, desechos de cosecha, mortalidades de animales, entre otros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocolo de manejo, devolución, inactivación o destrucción de desperdicios, MP no conforme, devoluciones de producto terminado, otros productos que representen riesgo fitosanitario y zoonositarios escrito, implementado y soportado documentalmente. - Procedimiento de disposición final de residuos peligrosos. - Listado claro y codificado de causales de rechazo y devoluciones.



REQUISITOS IMPORTADOR

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonosanitaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
10.1 Contar con los registros y autorizaciones que exija el ICA para el ejercicio de la actividad.	<ul style="list-style-type: none">- Lista Maestra de Normatividad aplicable a su actividad (sanitaria)- Registro en diferentes áreas del ICA (Inocuidad, Insumos, epidemiología, semillas...)- Registro como importador en el ICA – SISPA- Estibas de madera tratada e inmunizada con los respectivos sellos de identificación, o estibas plásticas.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.2 Contar con un sistema de administración de riesgos sanitarios y/o fitosanitarios enfocado en la cadena de suministro internacional indicando los procedimientos para su gestión.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Criterios claros de selección de proveedores (Registros ante los servicios agrícolas y veterinarios, calidad, inocuidad...)- Proveedores registrados ante el ICA (establecimientos)- Proveedores cumplen con la normatividad nacional establecida en sus países de origen.- Proveedores cuentan con un Plan de monitoreo sanitario y fitosanitario continuo implementado (seguimiento y controles respectivos) basado en resultados de laboratorio de control de calidad u otros.- La empresa cuenta con un Plan de seguimiento y monitoreo periódico de seguimiento a sus Proveedores o asociados de negocio (frecuencia).

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
10.3 Contar con procedimientos documentados para la selección de sus asociados de negocio, a través de los cuales se exige el cumplimiento de los requisitos sanitarios y/o fitosanitarios establecidos por Colombia.	- Procedimiento documentado de selección de asociados de negocio (exterior y nacionales)
10.4 Demostrar mediante manifestación suscrita por su proveedor, que cumple con las normas sanitarias y/o fitosanitarias establecidas por el SVO o el ONPF del país de origen para la exportación de animales, vegetales, sus productos y artículos reglamentados.	- Presentar manifestación suscrita del proveedor.
10.5 Corroborar y contar con soporte documental que permita verificar y asegurar que su proveedor cumple con los requisitos fitosanitarios, zoonositarios y demás establecidos por el ICA en los procesos de importación de animales, vegetales, sus productos y artículos reglamentados.	- Certificaciones sanitarias y fitosanitarias

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.6 Garantizar que su proveedor tenga implementado un sistema de Buenas Practicas documentados para sus procesos de producción y/o manufactura y/o fabricación y/o almacenamiento según el producto a exportar.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Procedimiento del proveedor sobre Buenas Prácticas en los diferentes procesos.- Sistema que permita garantizar que durante el proceso de producción los aspectos sanitarios y de inocuidad se mantengan.- Sistema que permita garantizar que el producto final cuente con los aspectos sanitarios y de inocuidad requeridos.- Sistema de BP que permite garantizar que los materiales de empaque y condiciones de almacenamiento del producto mantenga los aspectos sanitarios y de inocuidad requeridos.- Cuenta con certificaciones de Gestion de Calidad vigentes: BASC, ISO (14001, 9001, 22301, 27001), CTPAT

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.7 Exigir que su proveedor tenga implementados procedimientos documentados para la inspección, limpieza y desinfección interna y externa de los contenedores y demás unidades de carga antes del llenado.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Procedimiento escrito de inspección sanitaria y de seguridad para contenedores, remolques, furgones o demás unidades de carga, implementado y soportado documentalmente, donde se evidencia la empresa que realiza el proceso y el control sobre cada actividad.- Plan de contingencia - manejo para contenedores, remolques, furgones o demás unidades de carga que no cumplan con las condiciones de limpieza, desinfección, conservación y almacenamiento.- La verificación e inspección de contenedores y demás unidades de carga en el punto de llenado, debe quedar con registro documental en donde conste el responsable, y el concepto.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonosanitaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.8 Garantizar que el personal vinculado a las actividades de recepción, manipulación, transporte, almacenamiento y otras que involucren el manejo directo de la mercancía, cuente con el conocimiento necesario para el desarrollo de la actividad.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Programa escrito de capacitación, implementado y soportado documentalmente.- Cronograma de capacitación continua del personal en diversos aspectos: sanitarios, inocuidad, Buenas Practicas, sistema de gestión de la calidad, procedimientos, Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo, otros...- Cuentan con material de divulgación (folletos, plegables, afiches, ...).

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonositaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
<p>10.9 Exigir que su proveedor cuente con un sistema de trazabilidad documentado que permita hacerle seguimiento al producto, a través de todas las etapas de producción, transformación, y comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Programa de identificación y trazabilidad de materiales de empaque, MP, graneles y producto terminado escrito, implementado y soportado documentalmente.- Cuenta con un sistema informático que permite llevar un proceso de seguimiento y trazabilidad de la mercancía (MP) desde el momento que se recoge, ingresa a la planta, proceso de producción, laboratorio de control de calidad y despacho (Producto Terminado).- Procedimiento para la retención de MP al momento de recogida o ingreso a la planta y plan de contingencia y disposición final.- Procedimiento para la retención y retiro durante el proceso de producción, plan de contingencia y proceso de disposición final.

Capítulo 10. Seguridad Fitosanitaria y Zoonosanitaria

REQUISITO	VERIFICACIÓN
10.10 Contar con protocolos de manejo, inactivación o destrucción de productos que representen riesgo fitosanitario y zoonosanitario para el país.	<ul style="list-style-type: none">- Protocolo de manejo, devolución, inactivación o destrucción de desperdicios, MP no conforme, devoluciones de producto terminado, otros productos que representen riesgo fitosanitario y zoonosanitarios escrito, implementado y soportado documentalmente.- Procedimiento de disposición final de residuos peligrosos.- Listado claro y codificado de causales de rechazo y devoluciones

Como se realiza la verificación?

Reunión previa con la empresa importadora / exportadora y las demás entidades de control.

Se define los lugares donde se desarrollará la visita de validación de requisitos a partir de la presentación de la cadena logística de la empresa, identificando los puntos críticos desde el punto de vista sanitario y fitosanitario, como pueden ser:

- ✓ Predios productores
- ✓ Bodegas de almacenamiento
- ✓ Áreas de manejo en post-cosecha
- ✓ Centros de acopio - centros de consolidación de envíos
- ✓ Áreas de inspección y preparación para la importación / exportación en puertos
- ✓ Otros

Para determinar la presencia de plagas y/o enfermedades, factores de riesgo sanitarios y así emitir la correspondiente certificación.

BENEFICIOS CON EL ICA





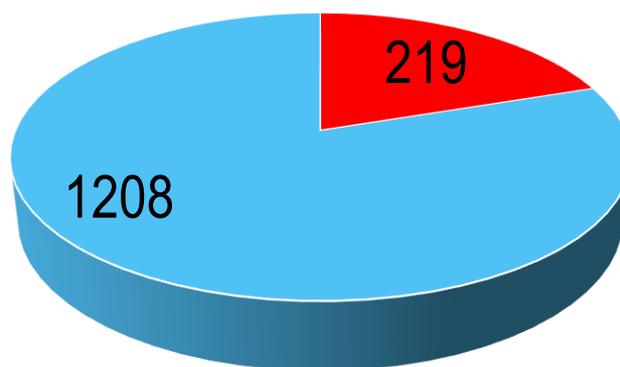
EMPRESAS ACTUALES CON BENEFICIOS ICA

IMPORTADOR	EXPORTADOR
8	2

DISMINUCIÓN DE INSPECCIÓN FÍSICA



Durante el período 2018 – 2019 el ICA ha emitido 1507 conceptos fitosanitario y sanitarios para importación y exportación de las empresas OEA

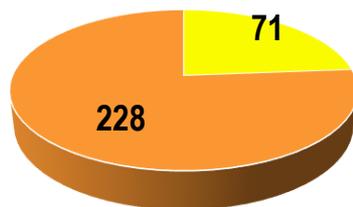


■ IMPORTACIÓN ■ EXPORTACIÓN

DISMINUCIÓN DE INSPECCIÓN FÍSICA



IMPORTACIÓN

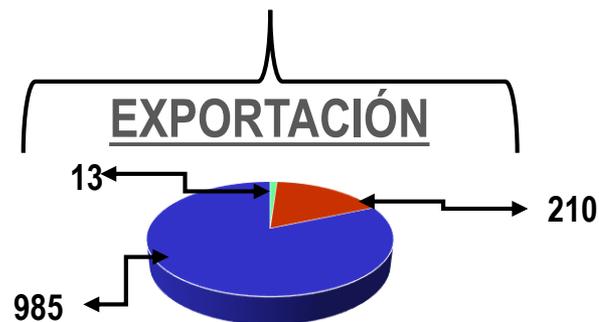


■ FÍSICAS ■ DOCUMENTALES

Disminución de un 76% de las inspecciones físicas

- Disminución de un 99% de las inspecciones físicas
- 985 inspecciones en la empresa

EXPORTACIÓN



■ FÍSICA ■ DOCUMENTAL
■ EMPRESA

QUE VIENE POR PARTE DEL ICA



FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA DE PERFILAMIENTO DE RIESGO



CAPACITACIÓN A INSPECTORES EN PAPP



IMPLEMENTACIÓN GRADUAL A OTROS ACTORES



ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS MÍNIMOS PARA IMPORTADORES Y EXPORTADORES

GRACIAS

**SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN FRONTERIZA.
INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO – ICA**

subgerencia.frontera@ica.gov.co