

SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL DIRECCIÓN GENERAL

**Resolución SENASA-DG-R00055-2025.-** Dirección General del Servicio Nacional de Salud Animal. - Barreal de Ulloa, Heredia a las dieciséis horas treinta y ocho minutos del diez de octubre del año dos mil veinticinco. -

Considerando

- I.- Que la Ley N.º 8495, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, establece expresamente en su artículo 56, la lista de los establecimientos que están sujetos al control del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), siendo competencia de dicha autoridad sanitaria el otorgamiento o retiro del Certificado Veterinario de Operación, conforme al cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa vigente.
- II.- Que, en apego a lo dispuesto en la Ley N.º 8495, así como al Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, las disposiciones del Codex Alimentarius y de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), corresponde de manera única y exclusiva del Servicio Veterinario establecer los requisitos sanitarios y los procedimientos administrativos que deben cumplir los establecimientos indicados en el artículo 56 de la referida ley, realizar las supervisiones o inspecciones necesarias para verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria, emitir las medidas sanitarias correspondientes, así como expedir los certificados oficiales de los controles veterinarios, las normas técnicas, las condiciones de producción y cualquier otra actividad que se encuentre bajo su supervisión y control.
- III.- Que el Decreto Ejecutivo N.º 44394-MAG, denominado "Implementación del personal inspector oficial u oficializado por el SENASA en establecimientos de sacrificio de animales; otras medidas de control en establecimientos de productos de origen animal y derogatoria de los artículos 100, 102, 103, 104 y 106, incisos a) y c), del Decreto Ejecutivo N.º 19184- MAG del 10 de julio de 1989, Reglamento a la Ley Orgánica del Colegio de Médicos Veterinarios", publicado en el Diario Oficial La Gaceta N.º 179 del 21 de septiembre de 1989, establece en su artículo 1 que los establecimientos señalados en el Anexo A del mencionado Decreto deben contar con servicios profesionales competentes en ciencias afines a la inocuidad de los alimentos, debidamente incorporados al colegio profesional respectivo, cuando así corresponda.
- IV.- Que le corresponde al Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) determinar los mecanismos de inspección que ejecutará el personal profesional competente contratado por los establecimientos, con el propósito de remitir a SENASA los informes, recomendaciones y acciones de seguimiento que dicha Autoridad requiera, conforme a lo establecido en el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N.º 44394-MAG

V.- Que los establecimientos de sacrificio de animales quedan excluidos de la presente Resolución, en virtud de que el Decreto Ejecutivo N.º 44394-MAG establece que dichos establecimientos deben contar con un médico veterinario oficial u oficializado por el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), conforme a lo dispuesto en la normativa aplicable.

Por tanto,

EL DIRECTOR GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA RESUELVE:

Establecer la frecuencia de inspección por parte del personal profesional competente en los establecimientos indicados en el Anexo A del Decreto Ejecutivo N.º 44394-MAG.

Artículo 1.- Elementos considerados para la determinación de la frecuencia de inspección. Para la definición de la frecuencia de inspección bajo un enfoque basado en riesgo, el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) ha considerado dos factores principales:

- a) El riesgo asociado al alimento, determinado con base en la naturaleza del producto y su potencial impacto en la salud pública.
- b) El riesgo del establecimiento, evaluado en función del volumen de producción.

Estos factores permiten clasificar los establecimientos según su perfil de riesgo, a fin de establecer frecuencias de inspección diferenciadas y proporcionales al nivel de riesgo identificado.

Artículo 2.- Se ordena la aplicación de las siguientes frecuencias de inspección sanitaria a los establecimientos competencia del SENASA, de acuerdo con el tipo de producto y al tamaño del establecimiento. Esta medida tiene carácter obligatorio y busca garantizar el cumplimiento de los estándares de inocuidad.

#### 1. Leche y Productos lácteos

Tipo Alimento	FRECUENCIA DE PROFESIONAL RESPONSABLE			
	Grande	Mediano	Pequeño	Subsistencia
Leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Leche pasteurizada, con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL

Leche evaporada UHT	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Leche condensada	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Leches fermentada o cultivada, Yogurt	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida elaboradas con leche pasteurizada	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Mantequilla y mantequilla con especies (grasa butírica),	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Quesos duros o extraduros madurados con un porcentaje de humedad menor al 56 %.	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Quesos tratados térmicamente después de la fermentación (Ejemplo: queso crema).	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Leche en polvo	DIARIA	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL
Quesos procesados con un porcentaje de humedad entre 54-69%. Por ejemplo: queso fundido.	DIARIA	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL
Quesos rayado deshidratado o parcialmente deshidratado con un porcentaje de humedad menor a 56%.	DIARIA	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL
Crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida, elaboradas con leche no pasteurizada	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL

Quesos frescos firmes o semiduros no madurados, con un porcentaje de humedad entre 54-69%.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Quesos blandos con un porcentaje de humedad mayor al 67%: elaborados con leche pasteurizada	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Quesos blandos con un porcentaje de humedad mayor al 67% elaborados con leche no pasteurizada	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL

## 2. Productos Pesqueros y Acuícolas

Tipo Alimento	FRECUENCIA DE PROFESIONAL RESPONSABLE			
	Grande	Mediano	Pequeño	Subsistencia
Pescado y camarón silvestre: salado y seco salado.	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Pescado y camarón de la acuicultura: salado y seco salado.	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Productos de la pesca y acuicultura envasados herméticamente y esterilizados (tratados térmicos): pescados (excepto los histaminoproducentes), equinodermos y crustáceos.	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Pescado silvestre crudo: fresco, congelado, glaseado, con aditivos, picado o fileteado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL

Pescado de la acuicultura crudo: fresco, congelado, glaseado, con aditivos, picado o fileteado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Pescado silvestre crudo envasado al vacío o en atmósfera modificada: fresco, congelado, glaseado, con aditivos, picado o fileteado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Pescado de la acuicultura crudo envasado al vacío o en atmósfera modificada: fresco, congelado, glaseado, con aditivos, picado o fileteado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Pescado silvestre ahumado: pescado secado con humo.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Pescado de la acuicultura ahumado: pescado secado con humo.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Pescados silvestres crudos revestidos (empanados) congelados.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Pescados de la acuicultura crudos revestidos (empanados) congelados.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Camarones y Langostinos de la acuicultura crudo: entero, sin cabeza o descabezado, pelado, pelado y eviscerado; con aditivos, glaseados, refrigerados o congelados	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Camarones y Langostinos de la acuicultura crudo: entero, sin cabeza o descabezado, pelado, pelado y eviscerado; con aditivos, glaseados, refrigerados o congelados.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Camarones y langostinos silvestres crudos revestidos (empanados).	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL

Camarones y langostinos de la acuicultura crudos revestidos (empanados).	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Langosta silvestre cruda: refrigerada, congelada, con o sin aditivos y/o glaseado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Langosta de la acuicultura cruda: refrigerada, congelada, con o sin aditivos y/o glaseado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Cangrejo silvestre o de la acuicultura crudo (especies: Lithodes, Paralithodes, Portunidae, Geryon, Chionoectes y Opilio): entero o seccionado (extracción carne), glaseado, refrigerado y congelado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Cefalópodos (sepia, calamar, pulpo) crudos: frescos, congelados	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Moluscos y productos de la pesca con alto contenido de histidina envasados herméticamente y esterilizados (Tratamiento térmico).	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Productos de la pesca y acuicultura cocidos (excepto los moluscos y los pescados histaminoproductores): frescos o congelados.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Productos de la pesca y acuicultura (excepto los pescados histaminoproductores y los moluscos) crudos considerados alimentos listos para consumo (alimentos destinados por el establecimiento al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL

eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos)				
Surimi congelado.	DIARIA	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Moluscos bivalvos vivos o crudos	DIARIA	DIARIA	DIARIA	QUINCENAL
Moluscos bivalvos cocinados	DIARIA	DIARIA	DIARIA	QUINCENAL
Moluscos crudos, revestidos (empanados), congelados	DIARIA	DIARIA	DIARIA	QUINCENAL
Pescados asociados a un alto contenido de histidina: crudos, revestidos, ahumados, salados, seco salados y listos para su consumo.	DIARIA	DIARIA	DIARIA	QUINCENAL
Pescados asociados a un alto contenido de histidina: cocidos	DIARIA	DIARIA	DIARIA	QUINCENAL

### 3. Productos cárnicos

Tipo Alimento	FRECUENCIA DE PROFESIONAL RESPONSABLE			
	Grande	Mediano	Pequeño	Subsistencia
Carnes curadas crudas desecadas, fermentadas o acidificadas listas para el consumo. Ejemplos: chorizo o longaniza china, chorizo español, jamones curados, jamón serrano, salame, prosciutto.	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL

Productos cárnicos cocidos, curados listos para consumo (no expuestos post letalidad). Ejemplos: Embutidos y productos cárnicos cocidos en funda o empaque impermeable que no se les retira el empaque, no rebanados, no porcionados (Ejemplo: salchichón, mortadela, jamón, chorizo, morcilla, carne mechada, entre otros).	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Productos cárnicos cocidos, no curados listos para consumo (no expuestos post letalidad). Ejemplos: carnes cocidas en un empaque impermeable (carne mechada).	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Carne envasada y tratada térmicamente listos para consumo (comercialmente estéril) Ejemplo: carnes enlatadas	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	MENSUAL
Productos cárnicos crudos no listos para consumo (aves de corral): empacados de aves de corral y caza, refrigerados (frescos) o congelados, enteros, en cortes, piezas, picados, molidos, curados-crudos, embutidos crudos o formados crudos, incluyendo empanizados y rebozados.	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL
Subproductos cárnicos crudos no listos para consumo refrigerados o congelados (aves de corral). Ej.: molleja, pescuezo, patas, corazón	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL
Productos cárnicos crudos no listos para consumo (excepto aves de corral): empacados, refrigerados o congelados en cortes, piezas, picados, molidos, embutidos crudos o formados, incluyendo empanizados y rebozados, marinados, tenderizados.	DIARIO	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL

Productos cárnicos cocidos, curados listos para consumo (expuestos post letalidad). Ejemplos: embutidos cocidos en fundas permeables (salchichón funda colágeno o celulosa) o productos cárnicos cocidos sin funda o empaque (tocineta, chuleta ahumada, roast beef, formados cocidos) o productos cocidos que se les retira el empaque o funda posterior a su cocción (embutidos o derivados cárnicos, rebanados o porcionados).	DIARIO	DIARIO	SEMANTAL	MENSUAL
Productos cárnicos cocidos, no curados listos para consumo (expuestos post letalidad). Ejemplos: formados, cortes cocidos de aves de corral y caza, porcinos, bovino (ej.: roast beef), entre otros.	DIARIO	DIARIO	SEMANTAL	MENSUAL
Subproductos cárnicos crudos no listos para consumo refrigerados o congelados (excepto aves de corral). Ej.: corazón, hígado, riñón, tripa, mondongo, lengua, esófago, tendones, entre otros	DIARIO	DIARIO	SEMANTAL	MENSUAL

Artículo 3.- En aquellos establecimientos donde se elaboren y/o procesen de forma simultánea distintos productos contemplados en las tablas precedentes, regirá la frecuencia de inspección mayor, a efecto de asegurar una vigilancia sanitaria acorde y proporcional al riesgo más elevado.

Artículo 4.- Régimen sancionador. Las infracciones a lo dispuesto en cualquiera de las normas acá dispuestas podrán ser sancionadas, de conformidad con lo establecido en el artículo 78, siguientes y concordantes de la Ley N° 8495 del 06 de abril del 2006, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, sin menoscabo de la aplicación de las medidas sanitarias que correspondan de conformidad con el artículo 89 de la misma Ley.

Sin detrimento de las responsabilidades civiles, profesionales o penales que puedan establecerse contra quién o quiénes hayan incurrido en la falta.

Artículo 5.- Vigencia. Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.