

## **FUNCIONES Y ATRIBUCIONES DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA**

La Dirección Técnica de Inocuidad Agroalimentaria (D.I.A.) es uno de los tres pilares técnicos del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) al cual le corresponde, emitir las normas y procedimientos reglamentarios y coordinar con la participación del sector privado y otras instituciones del sector público las acciones para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que tengan su origen en el sector agropecuario, para el consumo humano.

**Para ello, tiene las siguientes atribuciones:**

- a. La Dirección Técnica de Inocuidad Agroalimentaria, emite las normas y procedimientos reglamentarios que regulan la inspección, certificación y aprobación para el funcionamiento de los centros de faena, empaque, almacenamiento, proceso de: productos cárnicos, acuícola y pesqueros, lácteos, apícolas, frutas, vegetales y fábricas de alimento para animales, de origen nacional o de importación en referencia a las normativas CODEX Alimentarius.
- b. Fomentar, promover, impulsar, incentivar y participar de un sistema de garantía de inocuidad de los alimentos que abarque las fases desde la producción primaria hasta la comercialización.
- c. Exigir el cumplimiento de los sistemas de aseguramiento de la calidad, sanidad e inocuidad de los alimentos de origen agropecuario material y equipo que entra en contacto con los alimentos, con el propósito de prevenir, detectar y corregir la presencia de contaminantes, físicos, químicos y biológicos.
- d. Fomentar, promover, impulsar, incentivar y participar en la consolidación de las estructuras sanitarias nacionales que garanticen un funcionamiento adecuado de los sistemas de formación y de prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- e. Verificar y exigir el cumplimiento de los niveles permisibles establecidos en el programa nacional de análisis de residuos de sustancias químicas, contaminantes y pruebas microbiológicas en los alimentos de origen agropecuario para consumo humano y animal.



- f. La Dirección Técnica de Inocuidad Agroalimentaria conjuntamente con los sectores productivos, procesadores, comercializadores del sector agropecuario, organizaciones y centros de educación superior, nacionales e internacionales afines promueve y coordina la información, educación, comunicación y capacitación de la adopción de las buenas practicas relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

**SERVICIO PRESTADOS POR LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE INOCUIDAD  
AGROALIMENTARIA (D.I.A)**

La Dirección Técnica de Inocuidad Agroalimentaria (D.I.A) realiza el registro de establecimientos procesadores, almacenadores, distribuidores e importadores de productos cárnicos, acuícola y pesqueros, lácteos, apícolas, frutas, vegetales y fábricas de alimentos para animales; Asimismo se realiza renovación y ampliación de registros para los establecimientos antes mencionados.

