

VERIFICACIÓN DEL CUPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE HABILITACIÓN Y REGISTRO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA RUMIANTES

Los puntos considerados imprescindibles se marcan con **(I)**. Deben cumplirse para que las empresas sean habilitadas.

Los puntos marcados con **(N)**, son necesarios pero no imprescindibles. Dentro de cada ítem deben sumar al menos 50% para que se autorice la habilitación .

1. Requisitos destinados a evitar la contaminación con los productos prohibidos en los alimentos para rumiantes

1.1 Almacenamiento del producto terminado

- a) El almacenamiento de los alimentos con los productos prohibidos debe estar claramente identificado y separado del almacenamiento de los alimentos para rumiantes **(I)**
- b) Si el almacenamiento es a granel, los depósitos son de uso exclusivo para cada tipo de alimentos (con y sin los productos prohibidos) y están separados y claramente identificados. **(I)**
- c) El almacenamiento del producto envasado es sobre pallets (o de otra forma que evite el contacto con el piso) y separado de las paredes. **(I)**

2. Documentación archivada

La forma de archivo de los documentos debe ser la que la empresa determine y la DPAV apruebe, siempre que permita un rastreo rápido de los productos terminados.

2.1 Debe constatar que existan documentos o planillas que contengan como mínimo los siguientes datos para cada alimento: tipo de alimento almacenado, N° de registro ante MGAP; fecha de ingreso a depósito; fecha de elaboración ; cantidades; fecha de salida del depósito; comprador / destino de los alimentos (identificando: nombre, dirección, teléfono) y cantidades compradas / salidas. **(I)**

2.2 Instrucción escrita de verificación de las condiciones higiénicas del transporte antes de cargar el producto terminado. **(I)**

2.3 Los establecimientos de depósito deben guardar archivos de:

2.3.1 Procedimientos de limpieza e higiene del edificio y de los equipos . **(N) 12,5 pts**

2.3.2 Frecuencia o fechas de realización de los procedimientos mencionados en 2.3.1 con firma del responsable. **(N)**

Cada 6 meses o menos: **12,5 pts**

Entre 6 meses y 1 año: **10 pts**

Más de 1 año: **5 pts**

No hay registros de realización de los procedimientos mencionados en 2.3.1: **0 pts**

2.3.3 Procedimientos de control de plagas . **(N) 12,5 pts**

2.3.4 Frecuencia o fechas de realización de procedimientos mencionados en 2.3.3. con firma del responsable **(N)**

Cada 6 meses o menos: **12,5 pts**

Entre 6 meses y 1 año: **10 pts**

Más de 1 año: **5 pts**

No hay registros de realización de los procedimientos mencionados en 2. 3.3: **0 pts**

El ítem 2.3 debe tener al menos 25 pts

3. Condiciones del establecimiento

3.1 Condiciones generales

- 3.1.1. El almacenamiento de productos es bajo techo (I)
- 3.1.2. Ambiente exterior y edificaciones:
- 3.1.2.1. El ambiente exterior del establecimiento está libre de materiales en desuso, basuras, desechos, o plagas (I)
- 3.1.2.2. El acceso de los vehículos es de (N) : a) camino de tierra 0 pts.
b) camino consolidado 15 pts.
c) camino pavimentado 20 pts.
- 3.1.2.3. Descarga (N) : a) cubierta 15 pts.
b) descubierta 0 pts.
- 3.1.2.4. El perímetro del establecimiento es de (N) : a) camino de tierra 0 pts
b) camino consolidado 15 pts
c) camino pavimentado 20 pts
- 3.1.2.5. El tamaño de la edificación se adapta a los requerimientos, no existe congestionamiento de equipos, personal, materiales, lo que favorece una adecuada limpieza y mantenimiento .(N) 15 pts

El ítem 3.1 debe tener al menos 35 pts

Observaciones

3.2. Almacenamiento del producto terminado

- 3.2.1. El producto terminado envasado no está en contacto con el piso (I)
- 3.2.2. El producto terminado envasado está alejado de las paredes. (I)
- 3.2.3. Estado general de la zona de almacenamiento: (N)

	Bueno	Regular	Malo
Paredes	10	5	0
Techos	10	5	0
Piso	15	8	0
Iluminación	10	5	0
Ventilación	15	8	0
Limpieza e higiene	40	20	0
Total			

El ítem 3.2 debe tener al menos 50 pts

3.3 Áreas auxiliares

- 3.3.1. Presencia y número adecuado de sanitarios 30 pts (N)
- 3.3.2. Sanitarios separados de áreas almacenamiento 10 pts (N)
- 3.3.3. Sanitarios con suministro adecuado de agua , jabón y papel higiénico 20 pts (N)
- 3.3.4. Estado higiénico y condiciones generales de los sanitarios a) bueno 20 pts
b) regular 10 pts
c) malo 0 pts
- 3.3.5. Presencia de vestuarios 10 pts
- 3.3.6. Presencia de otras áreas auxiliares (comedor, etc) 10 pts

El ítem 3.3 debe tener al menos 50 pts