

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PARA HABILITACION Y REGISTRO EN LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES 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 productos prohibidos en los alimentos para rumiantes

1.1. Si se tiene una única línea de producción no pueden existir los productos prohibidos en el establecimiento. (I)

1.2. Si se utilizan los productos prohibidos:

1.2.1. Líneas separadas de producción .(I).

1.2.2. Verificación de los flujogramas presentados y comprobación de su efectividad para prevenir la contaminación . (I)

1.2.3. Procedimientos que contribuyen a disminuir la contaminación con productos prohibidos:

a)Procedimientos escritos para la utilización de los productos prohibidos por parte de los operarios (I)

b)Procedimientos escritos para la utilización de utensilios en contacto con los productos prohibidos.(I)

c) Conocimiento de los operarios de los procedimientos arriba mencionados. (I)

1.2.4. Recepción y almacenamiento de las productos prohibidos

a) Ingreso de los productos prohibidos por un sector exclusivo (I)

b) Trayecto hasta el almacenamiento sin circulación por la línea de alimentos para rumiantes (I)

c)Almacenamiento físicamente separado de las demás materias primas y de los productos terminados, delimitado e identificado (I)

d)Almacenamiento sobre pallets o de otra forma que evite el contacto con el piso, y separado de las paredes. (I)

1.2.5 Envases y rotulado de los productos terminados

a)Los envases están claramente identificados, indicando en los alimentos que contienen los productos prohibidos “Prohibido su uso en bovinos, ovinos caprinos y otros rumiantes”. (I)

b) El tipo de envase es tal que evita la contaminación cruzada, por su material , por su forma de cerramiento y por su uso anterior (I)

c) En la estiba de los alimentos para rumiantes no se encuentran envases de los productos prohibidos o de los alimentos que los contengan. (I)

c) Descripción del tipo de envases:

1.2.6 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 ingredientes o productos terminados hacia atrás o hacia delante. En el caso que se constate que esto no se puede realizar fácilmente, se debe sugerir una forma más adecuada, que sea posible por parte de la empresa y que permita cumplir con el fin indicado.

2.1 **Ingredientes.**- Debe constatar que existan documentos o planillas que contengan como mínimo los siguientes datos para cada ingrediente: fecha de entrada, cantidad, proveedor, N° registro ante MGAP (si corresponde), fórmulas en que fue utilizado individualizadas (por lote o fecha) y N° de registro. (I)

2.2

a) **Para los productos terminados comercializables:** Debe constatar que existan documentos o planillas que contengan como mínimo los siguientes datos: tipo de alimento elaborado, su fórmula y los ingredientes efectivamente utilizados, (incluido los aditivos, promotores, etc, y sus cantidades); N° de registro ante MGAP; fecha de elaboración y lote u otra identificación si la hubiera; cantidades diarias de producción por producto ; certificados de análisis si los hubiera; comprador o destinatario de los alimentos (nombre, dirección y teléfono) y cantidades compradas / recibidas. Medidas correctivas aplicadas en los casos en que hubieran errores de formulación. Producción mensual por tipo de alimento y total anual, a partir de su habilitación. (I)

b) **Para los productos terminados comercializables a pedido:** Nota firmada por el solicitante de la elaboración del producto donde se exprese razón social y número de registro. Debiendo además cumplir lo indicado en el punto (a). (I)

2.3 **En los alimentos elaborados a pedido para uso propio :**Nota de solicitud donde conste: razón social y ubicación del establecimiento solicitante que lo destinará al consumo de sus propios animales; fórmula solicitada; especie y categoría de animales a los que será destinado; cantidad de producto elaborado; ingredientes, aclarando si son provistos por el solicitante o el elaborador; responsable técnico del establecimiento que realiza el pedido. Nota firmada por el solicitante de la elaboración del producto, donde se exprese que se tiene conocimiento de la prohibición de comercialización del producto, y que se respetarán las indicaciones de los rótulos de los agentes terapéuticos restricciones de uso y períodos pre faena.

Producción mensual por tipo de alimento y total anual, a partir de su habilitación. (I)

2.4 En el caso de los alimentos medicados a dosis terapéuticas, además de lo indicado en 2.2 y 2.3 deberá figurar cantidad y tipo de producto zoterápico utilizado y la prescripción correspondiente del Médico Veterinario. (I)

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

2.6 Por otra parte los establecimientos elaboradores deberán guardar archivos de:

2.6.1 Procedimientos de mantenimiento y calibración de equipos.(N) 12,5 pts.

2.6.2 Frecuencia o fechas en que se realizan los procedimientos mencionados en 2.6.1, 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 2.6.1: **0 pts.**
- 2.6.3 Procedimientos de limpieza e higiene del edificio y de los equipos. **(N) 12,5 pts.**
- 2.6.4 Frecuencia o fechas de realización de los procedimientos mencionados en 2.6.3 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 2.6.3: **0 pts.**
- 2.6.5 Procedimientos de control de plagas. **(N) 12,5 pts.**
- 2.6.6 Frecuencia o fechas de realización de procedimientos mencionados en 2.6.5 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 2.6.5: **0 pts.**
- 2.6.7 Programas de capacitación de los operarios **(N) 12,5 pts.**
- 2.6.8 Frecuencia o fechas de la mencionada capacitación, contenido de la capacitación impartida, firma del responsable y lista de participantes. **(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 programas mencionados en 2.6.7: **0 pts.**

El ítem 2.6 debe sumar al menos 50 puntos

3. Condiciones del establecimiento

3.1 Condiciones generales

3.1.1 La elaboración y el almacenamiento de productos destinados a la alimentación se realizan 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 **25 pts.**

3.1.2.3 Descarga **(N)**: a) cubierta **15 pts.**
 b) descubierta **0 pts.**

3.1.2.4 El perímetro del establecimiento **(N)** es de: a) camino de tierra **0 pts.**
 b) camino consolidado **15 pts.**
 c) camino pavimentado **25 pts.**

3.1.2.5 El tamaño de la edificación se adapta a los requerimientos de producción, no existe congestionamiento de equipos, personal, materiales, lo que favorece una adecuada limpieza y mantenimiento. **(N) 20 pts.**

El ítem 3.1 debe sumar al menos 43 puntos (50 % del total)

3.2 Almacenamiento de materias primas

3.2.1 El almacenamiento de las materias primas está separado de la zona de producción y del almacenamiento del producto terminado, claramente delimitado e identificado **(I)**

- 3.2.2 Si hay materias primas almacenadas a granel (de origen vegetal o mineral) las condiciones del almacenamiento son adecuadas para su conservación y para evitar su contaminación . (I)
- 3.2.3 Las materias primas de origen animal, y las materias primas de origen vegetal molidas, no están en contacto con el piso.(I)
- 3.2.4 Las materias primas envasadas están alejadas de las paredes.(I)
- 3.2.5 Existe un lugar específico y bien delimitado para el almacenamiento de aditivos y otros microingredientes (N) 20 pts.
- 3.2.6 Estado general de la zona de almacenamiento de materias primas (marcar lo correcto) (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	20	10	0
Total			

El ítem 3.2 debe sumar al menos 50 pts.

3.3 Sector de elaboración

- 3.3.1 Las diferentes operaciones y procesos están sincronizados de manera que se logra un flujo apropiado que evita la contaminación y deterioro de los alimentos (I)
- 3.3.2 El estado general de los equipos se encuentra en buen estado de mantenimiento (I)
- 3.3.3 Estado general de la zona de elaboración: (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 3.3 debe sumar al menos 50 pts.

3.4 Almacenamiento del producto terminado

- 3.4.1 El almacenamiento del producto terminado está separado de la zona de producción y del almacenamiento las materias primas, claramente delimitado e identificado (I)
- 3.4.2 El producto terminado no está en contacto con el piso (sea a granel o en bolsas) (I)
- 3.4.3 El producto terminado está alejado de las paredes.(I)
- 3.4.4 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 3.4 debe sumar al menos 50 ptos

3.5 Áreas auxiliares

- 3.5.1 Presencia y número adecuado de sanitarios **30 ptos. (N)**
- 3.5.2 Sanitarios separados de áreas de producción y almacenamiento **10 ptos. (N)**
- 3.5.3 Sanitarios con suministro adecuado de agua, jabón y papel higiénico **20 ptos. (N)**
- 3.5.4 Estado higiénico y condiciones generales de los sanitarios
 - a) bueno **20 ptos.**
 - b) regular **10 ptos.**
 - c) malo **0 ptos.**
- 3.5.5 Presencia de vestuarios **10 ptos. (N)**
- 3.5.6 Presencia de otras áreas auxiliares (comedor, etc) **10 ptos. (N)**

El ítem 3.5 debe sumar al menos 50 ptos.