

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 ptos.
b) camino consolidado 15 ptos.
c) camino pavimentado 20 ptos.
- 3.1.2.3. Descarga (N) : a) cubierta 15 ptos.
b) descubierta 0 ptos.
- 3.1.2.4. El perímetro del establecimiento es de (N) : a) camino de tierra 0 ptos
b) camino consolidado 15 ptos
c) camino pavimentado 20 ptos
- 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 ptos

El ítem 3.1 debe tener al menos 35 ptos

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 ptos

3.3 Áreas auxiliares

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

El ítem 3.3 debe tener al menos 50 ptos