

Montevideo, 23 de diciembre de 2004

VISTO: el Decreto 241/004 de 14 de julio de 2004 que adecua las normas de control de los alimentos para rumiantes así como de los establecimientos y empresas que los elaboran y/o almacenan.

RESULTANDO: I) Que de acuerdo a las disposiciones del decreto de referencia todo establecimiento que elabore y/o almacene alimentos para rumiantes debe contar con la habilitación correspondiente, encomendándose a esta Unidad Ejecutora establecer los requisitos para el otorgamiento de dicha habilitación.

II) Que en función de lo previsto en el artículo 1º de la norma antes indicada, por Resolución de la Dirección General de Servicios Ganaderos número 076/04 de 26 de octubre de 2004, se estableció la lista de productos y subproductos prohibidos en la alimentación de rumiantes.

CONSIDERANDO: I) Necesario proceder a la instrumentación de la normativa antes indicada mediante la reglamentación de los aspectos que se encomiendan a esta Dirección y contar a su vez, con las debidas garantías en cuanto a que los establecimientos que elaboran o almacenan los productos indicados, cuentan con las correspondientes habilitaciones de los organismos públicos pertinentes.

ATENTO: A lo antes expuesto y a lo previsto por el Decreto 241/004 de 14 de julio de 2004 y Resolución de la Dirección de Servicios Ganaderos número 076/04 de 26 de octubre de 2004.

A DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

RESUELVE:

1º.- Los establecimientos que elaboren o almacenen productos destinados a la alimentación de rumiantes, con vistas a su enajenación a cualquier título, deberán contar con la habilitación de la División Protección de Alimentos a cuyos efectos deberán dar cumplimiento a los requisitos que constan en Anexo I.

2º.- La solicitud de Habilitación deberá efectuarse mediante la utilización de las fórmulas 193/A, 193/B y 194 según corresponda, que constan en el Anexo III e ir acompañada de la documentación que en la misma se indica. Previa evaluación de los antecedentes y de la documentación presentada y efectuadas las verificaciones pertinentes, la DPAV procederá si corresponde, a la habilitación del establecimiento indicando el número correspondiente a dicha habilitación así como el tipo de habilitación (Tipo 1L: planta habilitada con una sola línea de producción para elaborar alimentos que no contengan los productos prohibidos por la DGSG; Tipo 2L: planta habilitada para elaborar alimentos para rumiantes y otras especies con dos líneas de producción).

3º.- A los efectos de las verificaciones indicadas en el artículo anterior, se utilizarán los documentos “VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PARA HABILITACION Y REGISTRO EN LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS PARA RUMIANTES” y “VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PARA HABILITACION Y REGISTRO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE

ALMACENAMIENTO” que constan en los Anexos IV y V, los cuales se aplicarán para la evaluación de la solicitud de habilitación con los siguientes criterios:

1. El establecimiento cumple con el total de las características imprescindibles y suma un porcentaje mayor al 50% por cada bloque de las características necesarias (no imprescindibles). En este caso se procederá a la habilitación del establecimiento. Para el caso de plantas elaboradoras tendrá diferentes categorías según el porcentaje obtenido. La categorización otorgada podrá incluirse en el rótulo de los alimentos elaborados en esa planta de acuerdo al siguiente detalle:

Puntaje total	Categoría
293-390 puntos	Suficiente
391-487 puntos	Muy buena
488-585 puntos	Superior

2. En el caso de que no se cumpla con los requisitos anteriores no se otorgará la habilitación quedando sujeto a los plazos establecidos en el Decreto 241/04.

4°.- La habilitación de los establecimientos se mantendrá vigente en tanto que de las visitas de inspección que se efectúen surja que se mantienen las condiciones para su otorgamiento.

Todo cambio en la titularidad, radicación, modificación o ampliación del establecimiento habilitado deberá ser previamente comunicado a la DPAV a los efectos de realizar las inspecciones y otorgar las correspondientes autorizaciones, pudiendo procederse a una nueva categorización.

5°.- Los registros de control del proceso de elaboración de cada partida y las fórmulas utilizadas deben permanecer archivados en la empresa por un lapso de 7 años conforme a lo previsto en el artículo 12 del Decreto 241/04. Éstos deben facilitar un rastreo rápido de los ingredientes o productos terminados hacia atrás o hacia adelante, en caso de que se identifiquen riesgos y permitir, que los productos se retiren en forma rápida y completa. Tales registros deberán contener la información que consta en el Anexo II.

6°.- La DPAV determinará en oportunidad del registro de los alimentos destinados a la alimentación de rumiantes, la forma de acondicionamiento de los mismos (en envase o a granel)

Los envases de los productos destinados a la alimentación de rumiantes deben reunir las condiciones necesarias para preservar y garantizar la inocuidad del producto así como evitar la contaminación cruzada con los productos prohibidos en los alimentos para rumiantes .

Si los envases se reutilizan, será responsabilidad del elaborador asegurarse que el envase, por su condición y por su uso anterior, no implique un riesgo de contaminación

(con los productos prohibidos por la DGSG) del alimento para rumiantes que se pretende envasar. No pueden reutilizarse envases que hayan contenido los productos prohibidos (con o sin mezcla) para envasar alimentos destinados a rumiantes.

Los envases deben estar claramente identificados y con la información y características que se establecen en el artículo 10 del Decreto 328/93, y en el artículo 14 del Decreto 241/04. El número de habilitación del establecimiento deberá asimismo constar en la etiqueta, rótulo o boleta de venta o remito (si se trata de transporte a granel).

7°.- Pase a la DPAV a los efectos de la instrumentación de lo previsto en la presente Resolución.

8°.- Comuníquese y publíquese.

Anexo I

A) Requisitos generales de los establecimientos que elaboran y/o almacenan alimentos para rumiantes.

El ambiente exterior de los establecimientos debe mantenerse libre de basuras, desechos, plagas o animales, que afecten la inocuidad de los productos que se almacenan y/o elaboran.

El acceso al establecimiento, el perímetro y la zona de descarga de materias primas deben ser de forma tal que reduzcan al mínimo la contaminación.

No podrán elaborarse o depositarse productos destinados a la alimentación animal al aire libre.

Deberá contar, cuando corresponda, de las unidades que se especifican en el artículo 11 del Decreto 241/004.

Los edificios y equipos utilizados para elaborar y/o almacenar alimentos para animales deben estar contruidos de manera que su funcionamiento, mantenimiento y limpieza sean fáciles y se reduzca al mínimo la contaminación.

Asimismo el flujo del proceso de elaboración en el establecimiento debe estar diseñando de tal forma que reduzca al mínimo la contaminación de los alimentos.

Los edificios donde se elaboran y/o almacenan alimentos deben estar en condiciones adecuadas de higiene.

Los equipos utilizados en la elaboración de alimentos deben ser apropiados para el fin que se utilizan y debe verificarse periódicamente su precisión o buen funcionamiento (balanzas, mezcladoras, etc).

Debe existir ventilación adecuada que impida que exista condensación de humedad y que provea aire fresco en cantidad y calidad para los operarios.

Deben aplicarse planes de limpieza tanto en los edificios como en los equipos.

Deben aplicarse planes eficaces de control de plagas.

No deben existir animales domésticos dentro de los establecimientos que elaboren o almacenen alimentos.

Además de lo indicado en el literal b) de este Anexo, el almacenamiento de las materias primas debe estar separado del de los productos terminados .

El almacenamiento de las materias primas de origen animal, de las materias primas de origen vegetal molidas y de los productos terminados, debe realizarse de forma tal que se mantengan aislados del piso y suficientemente alejado de las paredes.

Cuando el almacenamiento sea a granel las condiciones deben ser tales que aseguren la correcta conservación de las materias primas evitando su contaminación.

Debe existir un lugar de almacenamiento específico y bien delimitado para los aditivos y otros microingredientes que se agreguen a los alimentos.

Los plaguicidas, productos de limpieza u otros materiales peligrosos deben almacenarse separadamente de los ingredientes, para evitar el riesgo de errores en la fabricación y la contaminación de los alimentos o sus ingredientes.

Las áreas auxiliares (vestuarios, lavatorios y sanitarios) deben ser apropiadas para el número de empleados, separadas de las áreas de producción y almacenamiento, debiéndose mantener en condiciones de higiene apropiados.

El almacenamiento de los productos terminados que contengan los productos prohibidos por la DGSG debe estar suficientemente separado del de los productos que no las contengan. Las zonas para cada tipo de alimentos deben estar claramente identificadas y delimitadas.

El almacenamiento debe realizarse sobre pallets o de tal forma que no estén en contacto con el piso y con una separación suficiente de las paredes, para que permita una correcta limpieza de las instalaciones.

Si en algún caso hubiera almacenamiento a granel , debe ser en silos o tolvas de uso exclusivo para ese tipo de alimentos (según sea con o sin los productos prohibidos por la DGSG) claramente identificados. Los sistemas de carga y descarga deben ser específicos para esos alimentos.

En las plantas con una sola línea de producción puede existir almacenamiento de los productos terminados elaborados con los productos prohibidos (elaborados en otra planta) siempre que cumplan con los requisitos generales.

B) Requisitos específicos para las plantas elaboradoras de alimentos para rumiantes

Si el establecimiento tiene una única línea de producción, no deben utilizarse los productos prohibidos en la alimentación de rumiantes en ninguno de los alimentos que se elaboren. Por lo tanto debe verificarse la ausencia de dichos productos:-

Puede existir almacenamiento de productos terminados elaborados con los productos prohibidos (elaborados en otra planta) siempre que cumplan los requisitos de almacenamiento indicados en este Apéndice y con las disposiciones sobre envasado que se especifican en el numeral 6° de la presente Resolución.

Si se opta por utilizar en la elaboración de los alimentos para no rumiantes alguno de los productos prohibidos, el establecimiento debe cumplir lo siguiente:

- Líneas separadas de producción: se entiende que el concepto de separación de líneas debe aplicarse íntegramente a partir del punto de ingreso de los productos prohibidos, verificándose que a partir de ese punto no se compartan los equipos (mezcladora, peleteadora, embolsadora, utensilios, etc).
- Los flujogramas de producción para cada una de las líneas y la separación de las líneas deben ser tales que demuestren efectividad para prevenir la contaminación de los alimentos para rumiantes con los productos prohibidos.
- Deben implementarse buenas prácticas de manufactura que contribuyan a disminuir la contaminación con los productos prohibidos:
 - o Deben contar con procedimientos escritos para la elaboración de los alimentos para rumiantes y para la utilización de los productos prohibidos por parte de los operarios.
 - o Deben contar con procedimientos escritos para la utilización de utensilios en contacto con los productos prohibidos. Los utensilios en contacto con los productos prohibidos no deberán utilizarse en la elaboración de alimentos para rumiantes (ej. palas, etc).
 - o Debe verificarse el conocimiento de los operarios de los procedimientos arriba mencionados (capacitación).
- **Recepción y almacenamiento de productos prohibidos:**

En los establecimientos que tengan líneas separadas de producción, de acuerdo al Art. 11 del Decreto 241/04, la recepción y almacenamiento de los productos prohibidos por la Dirección General de Servicios Ganaderos debe ser de uso exclusivo de estos productos y estar físicamente separados de la recepción y almacenamiento de los restantes productos y claramente identificados.

Los productos prohibidos por la Dirección General de Servicios Ganaderos deben ingresar por un sector exclusivo del establecimiento y el trayecto hasta el almacenamiento no deberá implicar una circulación a través de la línea de elaboración de alimentos para rumiantes.

El almacenamiento de los productos prohibidos por la Dirección General de Servicios Ganaderos debe estar suficientemente separado del de las otras materias primas y de los alimentos terminados. Debe estar claramente identificado y marcada la zona donde se almacenan dichos productos.

El almacenamiento debe realizarse sobre pallets o de tal forma que no estén en contacto con el piso y con una separación suficiente de las paredes, para que permita una correcta limpieza de las instalaciones.

Anexo II

REGISTROS DE CONTROL

De acuerdo al Art. 12 del Decreto 241/04, para las plantas elaboradoras, los registros del control del proceso de elaboración de cada partida, de las fórmulas utilizadas y del destino de las mismas, deberán permanecer archivadas en la empresa al menos por 7 años. Estos registros deben incluir:

Para los ingredientes (incluye los aditivos, promotores de crecimiento y todo lo que se utilice en las fórmulas) : fecha de entrada , cantidades, proveedor, N° registro (si corresponde) ante MGAP, certificados de análisis si los hubiera, fórmulas en los que fue utilizado individualizadas (por lote o fecha) y N° de registro.

Para los productos terminados comercializables: 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 de los alimentos (nombre, dirección y teléfono) y cantidades compradas. 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.

Para los productos terminados comercializables a pedido: además de lo anterior una nota firmada por el solicitante de la elaboración del producto donde se exprese razón social y número de registro.

En los alimentos elaborados a pedido para uso propio: 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. El elaborador deberá archivar 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.

En todos los casos en que se elaboren alimentos medicados a dosis terapéuticas (para venta o uso propio), debe figurar cantidad y tipo de producto zooterápico utilizado y se debe anexar la prescripción correspondiente del Médico Veterinario.

Los establecimientos elaboradores y de depósito deben guardar archivos de: procedimientos de mantenimiento y calibración de equipos y frecuencia en que se realizan; procedimientos de limpieza, higiene y control de insectos y plagas y frecuencia de realización de los mismos; frecuencia de entrenamiento de los operarios, tipo de capacitación impartida; instrucción escrita de verificación de las condiciones higiénicas del transporte antes de cargar el producto terminado.

Anexo III

1) Fórmulas 193^a, 193B y 194.-

[Ver archivo Excel \(.xls\)](#)

[Descargar archivo comprimido .zip.-](#)

2)

Documentación Requerida

A. PLANTAS ELABORADORAS:

- Plano de ubicación, con sus vías de acceso escala uno en dos mil (1:2000), en el caso de tratarse de zonas rurales.
- Copia de plano indicando dependencias, equipos fijos e instalaciones para cada una de líneas.

- Flujograma operativo, para cada línea de producción, indicando claramente el ingreso y flujo de los productos prohibidos por la DGSG para rumiantes.

B. DEPÓSITOS

- Plano de ubicación, con sus vías de acceso escala uno en dos mil (1:2000), en el caso de tratarse de zonas rurales.
- Copia de plano indicando las áreas destinadas al almacenamiento de alimentos con y sin productos prohibidos por la DGSG..

Anexo IV

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 ptos.

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 ptos.

Entre 6 meses y 1 año: 10 ptos.

Más de 1 año: 5 ptos.

No hay registros de realización de los procedimientos mencionados en 2.6.1: 0 ptos.

2.6.3 Procedimientos de limpieza e higiene del edificio y de los equipos.(N) 12.5 ptos.

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 ptos.

Entre 6 meses y 1 año: 10 ptos.

Más de 1 año: 5 ptos.

No hay registros de realización de los procedimientos mencionados en 2.6.3: 0 ptos.

2.6.5 Procedimientos de control de plagas . (N) 12,5 ptos.

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 ptos.

Entre 6 meses y 1 año: 10 ptos.

Más de 1 año: 5 ptos.

No hay registros de realización de los procedimientos mencionados en 2.6.5: 0 ptos

2.6.7 Programas de capacitación de los operarios (N) 12,5 ptos.

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 ptos.

Entre 6 meses y 1 año: 10 ptos.

Más de 1 año: 5 ptos.

No hay registros de realización de los programas mencionados en 2.6.7: 0 ptos.

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 ptos.

b) camino consolidado 15 ptos.

c) camino pavimentado 25 ptos.

3.1.2.3 Descarga (N) : a) cubierta 15 ptos.

b) descubierta 0 ptos.

3.1.2.4 El perímetro del establecimiento (N) es de: a) camino de tierra 0 ptos.

b) camino consolidado 15 ptos.

c) camino pavimentado 25 ptos.

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

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 ptos.

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 pts

3.5 Áreas auxiliares

3.5.1 Presencia y número adecuado de sanitarios 30 pts. (N)

3.5.2 Sanitarios separados de áreas de producción y almacenamiento 10 pts. (N)

3.5.3 Sanitarios con suministro adecuado de agua, jabón y papel higiénico 20 pts. (N)

3.5.4 Estado higiénico y condiciones generales de los sanitarios a) bueno 20 pts.

b) regular 10 pts.

c) malo 0 pts.

3.5.5 Presencia de vestuarios 10 pts. (N)

3.5.6 Presencia de otras áreas auxiliares (comedor, etc) 10 pts. (N)

El ítem 3.5 debe sumar al menos 50 pts.

Anexo V

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 ptos

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 ptos

Entre 6 meses y 1 año: 10 ptos

Más de 1 año: 5 ptos

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

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

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 ptos

Entre 6 meses y 1 año: 10 ptos

Más de 1 año: 5 ptos

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

El ítem 2.3 debe tener al menos 25 ptos