



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN (POES) Y BUENAS PRÁCTICAS PARA SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL

**MGAP
Resolución N° 469/28 de mayo de 2010**

**Versión 1
VIGENTE**

**Junio 2010
URUGUAY**

NÚMERO DE MANUAL CONTROLADO POR EL MGAP

NOMBRE DEL FUNCIONARIO

FIRMA DEL FUNCIONARIO



Sello MGAP

Edición y Diseño Gráfico

Ing. Agr. Guillermo Macé (DIGEGRA)

Sr. Claudio Pérez (DIGEGRA)

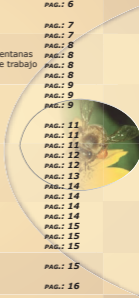
Financiamiento para la edición

DIGEGRA



TABLA DE CONTENIDO

PROLOGO	PAG.: 4
INSTRUCTIVO	PAG.: 5
1. DATOS DE LA SALA	PAG.: 6
2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE	PAG.: 7
2.1 PRE - OPERACIONAL	PAG.: 7
2.1.1 Métodos	PAG.: 8
2.1.1.1 Techos, paredes, puertas y ventanas	PAG.: 8
2.1.1.2 Maquinaria y herramientas de trabajo	PAG.: 8
2.1.1.3 Pisos	PAG.: 8
2.2 OPERACIONAL	PAG.: 9
2.2.1 Métodos	PAG.: 9
2.2.1.1 Pisos	PAG.: 9
3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	PAG.: 11
3.1 RECEPCIÓN DEL MATERIAL	PAG.: 11
3.1.1 Condiciones de llegada de las alzas	PAG.: 11
3.1.2 Acondicionamiento de las alzas	PAG.: 12
3.1.3 Registro de datos (1º Etapa)	PAG.: 12
3.2 DESOPERCULADO	PAG.: 13
3.3 EXTRACCIÓN DE LA MIEL	PAG.: 14
3.4 LIMPIEZA DE LA MIEL	PAG.: 14
3.5 IDENTIFICACIÓN DEL TAMBOR	PAG.: 14
3.6 MUESTREO DE TAMBORES	PAG.: 14
3.7 CIERRE FINAL DEL TAMBOR	PAG.: 15
3.8 REGISTRO DE DATOS	PAG.: 15
3.9 ALMACENAMIENTO DE TAMBORES LLENOS	PAG.: 15
4. ELIMINACIÓN DE DESECHOS FÍSICOS	PAG.: 15
5. MODIFICACIONES Y AGREGADOS	PAG.: 16
ANEXOS	PAG.: 17
Resolución MGAP N° 469/2010	PAG.: 17
Decreto N° 29/2006	PAG.: 19



PRÓLOGO

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA (MGAP)
DIGEGRA – DILAVE

Este documento fue elaborado por el equipo técnico de apicultura y comunicación de la Dirección General de la Granja (DIGEGRA) y de la División Laboratorios Veterinarios Miguel C. Rubino (DILAVE) del MGAP con la participación conjunta del sector productivo.

De acuerdo a la resolución ministerial 469/10, las salas de extracción de miel (en adelante salas) comprendidas en el Decreto N°29/006 están obligadas a disponer de un Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POESS) y Buenas Prácticas para las mismas. El sector productivo apícola (apicultores) y propietarios de salas deben ajustarse a una serie de pautas que regulan este sistema de producción.

Este documento es una propuesta de Manual básico, que establece un pre requisito necesario para implementar el sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (en adelante HACCP, sigla en inglés).

El objetivo del mismo es que todas las salas habilitadas por el MGAP apliquen un manual, como forma de un proceso paulatino de implementación del sistema HACCP en la cadena agro alimentaria de la miel a nivel nacional.

El MGAP controlará el cumplimiento del manual u otro similar autorizado.

Es imprescindible que todos los involucrados en el manejo de las salas lean y apliquen la "Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para la Producción de Miel" que se encuentra disponible en la página web de DIGEGRA (http://www.mgap.gub.uy/DirecciondeLaGranja/Apicultura/Apicultura_Principal.htm)

Montevideo, junio de 2010.

INSTRUCTIVO

MANEJO DEL DOCUMENTO

Este manual, de carácter obligatorio, debe **completarse** (todas sus casillas deben ser llenadas) y permanecer **dentro** de la sala habilitada junto a los documentos siguientes:

- a)** Certificado de habilitación de sala, cuaderno de novedades, planillas de movimientos de sala, carnet de salud.
- b)** Boletas, recibos o cualquier documento que acredite la compra de insumos relacionados con los procesos operativos de limpieza y desinfección.
- c)** Certificados de capacitación (cursos de trazabilidad de la miel, de buenas prácticas para encargados de salas y otros relacionados).

Las modificaciones y agregados que surjan posteriormente a la publicación de este documento deberán ser registrados en el numeral 5., destinado exclusivamente a estos efectos.



1. DATOS DE LA SALA

Número de Sala de Extracción de Miel

TIPO DE SALA (complete el/los casillero/s que corresponda/n)

FIXA

Individual

Que brinda servicios a terceros

Colectiva (cooperativa, grupos de productores, sociedad de fomento, etc.)

MÓVIL

Individual

Colectiva

Que brinda servicios a terceros

NOMBRE/S DEL/DE LOS PROPIETARIO/S

FIRMA/S DEL/DE LOS PROPIETARIO/S

NOMBRE DEL ENCARGADO DE SALA

FIRMA DEL ENCARGADO DE SALA

COMPROMISO

El responsable de esta sala de extracción de miel se compromete a cumplir con todos los requisitos que contiene este manual y deberá proveer los recursos necesarios para la implementación de los mismos.

NOMBRE

FIRMA

FECHA DE COMPROMISO

____ día / ____ mes / ____ año

2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE HIGIENE

2.1 PRE - OPERACIONAL

El procedimiento de limpieza y **desinfección profunda** a realizar, previo al inicio de la zafra es, el que se describe a continuación:

LAS SUPERFICIES A LIMPIAR:

- Pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, maquinaria, implementos, vestimenta, desagües y perímetro inmediato externo a la sala.

LA FRECUENCIA ES LA SIGUIENTE:

- Un día antes del comienzo de la zafra de extracción de miel (se limpian todas las superficies detalladas anteriormente).
- En periodos mayores a 3 días sin operar (se limpian todas las superficies detalladas anteriormente).
- Al terminar la zafra (se limpian todas las superficies detalladas anteriormente).

ÚTILES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: (marque el/los que utiliza):

- | | | |
|----------------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> Cepillo | <input type="checkbox"/> Hidrolavadora | <input type="checkbox"/> Papel sanitario absorbente |
| <input type="checkbox"/> Escoba | <input type="checkbox"/> Manguera | <input type="checkbox"/> Recipiente para residuos con tapa |
| <input type="checkbox"/> Balde | <input type="checkbox"/> Espátula | |
| <input type="checkbox"/> Lampazo | <input type="checkbox"/> Aspiradora | |



OTROS ÚTILES QUE CONSIDERE (especificuela/s):

RECUERDE

TODOS LOS ÚTILES DEBEN SER EXCLUSIVOS DE LA SALA

PRODUCTOS DE LIMPIEZA: (marque la/s que utiliza)

- Agua fría Agua caliente

OTROS PRODUCTOS (especificuela/s):

PRODUCTOS DE DESINFECCIÓN:

- Hipoclorito de sodio (10%)

OTROS PRODUCTOS (especificuela/s):

2.1.1 Métodos

El procedimiento se realiza en la secuencia siguiente:

2.1.1.1 TECHOS, PAREDES, PUERTAS Y VENTANAS

- 1º. Se lavan con agua e hipoclorito de sodio y cepillan,
- 2º. Se enjuagan con agua y
- 3º. Se dejan secar.

Si realiza otro procedimiento al indicado, especifique la secuencia:

--

2.1.1.2 MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO

- 1º. Se lavan con agua e hipoclorito de sodio y cepillan cuidadosamente todas las partes, en especial esquinas, bordes, etc.,
- 2º. Se enjuagan con agua y
- 3º. Se dejan secar.

Si realiza otro procedimiento al indicado, especifique la secuencia:

--

2.1.1.3 Pisos

- 1º. Se retira toda la basura con escoba o aspiradora y espátula,
- 2º. Se lavan con agua e hipoclorito de sodio y cepillan,
- 3º. Se enjuaga con agua. Se retira el exceso de agua con lampazo y
- 4º. Se dejan secar antes de iniciar operaciones.

Si realiza otro procedimiento al indicado, especifique la secuencia:

--

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA OPERACIÓN

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA OPERACIÓN

--	--

2.2 OPERACIONAL

El procedimiento de la limpieza y desinfección a realizar durante cada operación de extracción de miel es el que se describe a continuación.

LAS SUPERFICIES Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO A LIMPIAR SON:

Piso y toda superficie en contacto directo con la miel

La **FRECUENCIA** es la siguiente:

- Al final de cada operación de extracción.
- Entre productor y productor.

Previo a la siguiente operación, la sala estará limpia, así como la vestimenta de cada operario.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA: (marque el/los que utiliza)

Agua fría Agua caliente

OTROS PRODUCTOS (especifique la/s):



2.2.1 Métodos

El procedimiento se realiza en la secuencia siguiente:

2.2.1.1 Pisos

- 1º. Se lava con agua y cepilla,
- 2º. Se enjuaga con agua,
- 3º. Se retira el exceso de agua con lampazo y
- 4º. Se **DEJA SECAR** antes de iniciar la siguiente operación, para evitar el excedente de humedad.

Si realiza otro procedimiento al indicado, especifique la secuencia:

Durante toda la operación de extracción se mantiene el piso limpio

Cuando ocurren salpicaduras a otras superficies, caídas de miel o abejas aplastadas en el piso:

Se LIMPIA con:

Toallas de papel descartable

OTROS ÚTILES QUE CONSIDERE (especifíquela/s):

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA OPERACIÓN

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA OPERACIÓN

3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

3.1 RECEPCIÓN DEL MATERIAL

3.1.1 Condiciones de llegada de las alzas

Si la miel presenta alguna/s de las condiciones que muestra el esquema siguiente, se procede de acuerdo al detalle descrito en el mismo.

CONDICION	MEDIDAS SUGERIDAS	DESCRIBIR MEDIDA ADOPTADA
Material sin identificar	Identificar	<input type="text"/>
Material con abejas	Aspirar abejas	<input type="text"/>
Material con elementos extraños	Procesar aparte	<input type="text"/>
Miel tipificada	Procesar aparte	<input type="text"/>
Miel con exceso de humedad	Procesar aparte	<input type="text"/>
Mencionar otras condiciones		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

3.1.2 Acondicionamiento de las alzas

La miel que llega a la Sala se acondiciona de la manera siguiente:

MEDIDAS SUGERIDAS	DESCRIBIR MEDIDA ADOPTADA
1) Descargar con vehículo apagado	
2) El material debe permanecer tapado	
3) Las alzas deben apoyarse sobre bandejas	

3.1.3 Registro de datos (1º Etapa)

Se completa la planilla única de registro de actividad de Sala de Extracción en forma manual con los ítems siguientes:

- * Fecha de ingreso del material a la Sala
- * Número de registro y nombre del apicultor
- * Número/s de identificación del/ de los apiario/s
- * Cantidad de cada tipo de material ingresado (alzas, 3/4 y 1/2).

3.2 DESOPERCULADO

Marque el proceso de desoperculado que realiza:

Frío

Caliente



Temperatura Máxima:

Frecuencia de Control:

Describe el proceso:

Si el cuadro presenta alguna de las condiciones siguientes, se procede según el esquema que se muestra a continuación.



CONDICIÓN	MEDIDAS SUGERIDAS	DESCRIBIR MEDIDA ADOPTADA
Cuadro de Cría	Desoperculado manual SIN desopercular cría	<input type="text"/>
Caudros dañados (alambres, clavos, astillas, grapas , etc.)	Trabajar por separado o al final del proceso de extracción	<input type="text"/>

3.3 EXTRACCIÓN DE LA MIEL

Durante el proceso de extracción el extractor permanece tapado, evitándose el contacto de la miel del extractor con la del canasto.

3.4 LIMPIEZA DE LA MIEL

Se asegura que en la miel no queden residuos físicos que puedan provocar daño o contaminación (restos de abejas, cera, cuadros rotos, clavos, etc.)

MEDIDAS SUGERIDAS	DESCRIBIR MEDIDA ADOPTADA
Filtrar y/o decantar	

3.5 IDENTIFICACIÓN DEL TAMBOR

Se identifica el tambor correctamente con:

- El número de apicultor
- El número de sala
- El número de envase
- La fecha de ingreso del material a la sala (fecha de cosecha) día, mes y año.

3.6 MUESTREO DE TAMBORES

Se recomienda obtener dos muestras idénticas por cada tambor, representativas del perfil del mismo. El procedimiento de muestreo es el siguiente:

Se saca la muestra con **espátula o cuchara** de acero inoxidable o plástico (material que no contamine, limpio y de uso exclusivo).

- Se coloca la muestra en **envase** de primer uso, limpio, seco y con tapa.
- Se **identifica** la muestra con los mismos datos del tambor del cual se extrajo.
- Se **deposita** la muestra en lugar oscuro, limpio, seco, fresco y exclusivo para su almacenamiento.
- Se **conserva la muestra** durante 2 años.

Describir el proceso:

3.7 CIERRE FINAL DEL TAMBOR

Se Asegura el cierre hermético del tambor.

3.8 REGISTRO DE DATOS (2º Etapa)

Se completará la planilla única de registro de actividad de Sala de Extracción manual con los ítems siguientes:

- * Kilogramos (kg) extraídos
- * Número de muestras extraídos
- * Número de envase

Se ingresa al Sistema Nacional de Trazabilidad de la Miel y se transcribe esta información anteriormente descrita en la planilla manual, ariginando así la planilla electrónica.

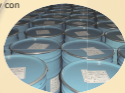
3.9 ALMACENAMIENTO DE TAMBORES LLENOS

Se almacenan en un lugar techado, seco, fresco, limpio y con piso firme.

3.10 REGISTRO DE DATOS (3º Etapa)

Se completa la planilla única de registro de actividad de Sala y se transcribe a la planilla electrónica los siguientes ítems:

- * Destino de tambor
- * Fecha de salida



4. ELIMINACIÓN DE DESECHOS FÍSICOS

Durante la extracción de miel, para evitar su contaminación, se eliminan los restos de abejas y los desechos e impurezas del área de procesamiento de la miel. Se retiran los residuos de la zona de manipulación de la miel y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y por lo menos una vez al día.

Se colocan los residuos en los recipientes de uso exclusivo para ese fin, los cuales deben de estar tapados y rotulados. La disposición final de los residuos (clavos, madera, alambre, abeja, toalla papel, envases de material de limpieza) será adecuada, respetando las normativas nacionales vigentes.

NOMBRE DEL RESPONSABLE

FIRMA DEL RESPONSABLE

--	--

ANEXOS



Ministerio de Ganadería,
Agricultura y Pesca

Montevideo, 28 MAY 2010

009/1002/2009

n 0469

VISTO: la gestión promovida por la Dirección General de la Granja y la División de Laboratorios Veterinarios "Dr. Miguel C. Rubino", en relación a la trazabilidad y seguridad alimentaria de la miel;

RESULTANDO: que el decreto N°29/008, de fecha 30 de enero de 2006, pone a cargo del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de sus dependencias competentes, el registro, habilitación sanitaria y control de las salas de extracción de miel con fines comerciales, concediendo plazos para la adecuación de las instalaciones y equipamiento exigidos;

CONSIDERANDO: que a los efectos de controlar los procedimientos operativos de salubridad es necesario disponer de un Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización para las salas de extracción comprendidas en el mencionado decreto;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la ley N°3.606, de fecha 23 de abril de 1910; decreto N°103/933, de fecha 10 de octubre de 1933; decreto N°40/997, de fecha 5 de febrero de 1997; Arts. 251, 262 y 265 de la ley N°16.736, de fecha 5 de enero de 1996; resolución ministerial N°594, de fecha 5 de mayo de 1998 (Declaraciones Juradas); ley N° 17.115, de fecha 21 de junio de 1999; decreto N°118/003, de fecha 26 de marzo de 2003; decreto N°24/988, de fecha 29 de enero de 1998; decreto N° 29/08, de fecha 30 de enero de 2006 y las recomendaciones del Código Sanitario para Animales Terrestres de la O.I.E.,

EL MINISTRO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

RESUELVE:

1°) Establécese para las salas comprendidas en el decreto N°29/008, de 30 de enero de 2006, la obligatoriedad de disponer de un Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y Buenas Prácticas para salas de extracción de miel.