



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
SAG

PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS PARA RAMEX UE

Utilización del presente documento

Esta pauta de evaluación debe ser utilizada por un/a MVO para verificar el cumplimiento de las exigencias establecidas por la Unión Europea para la exportación de miel, de los apicultores RAMEX, a través de la autorización de las salas de extracción primarias para RAMEX UE.

Como resultado de la evaluación, los requisitos deben ser calificados como: cumple (C), no cumple (NC) o no aplicable (N/A).

Para ser aprobados, los establecimientos deben cumplir el 100% de los requisitos definidos como críticos y, al menos, el 70% de los requisitos no definidos como críticos aplicables a la actividad correspondiente.

Requisito crítico es aquella condición que garantiza una trazabilidad del proceso seguro para la elaboración de productos pecuarios aptos para consumo humano. Para su reconocimiento, en la siguiente pauta de evaluación los requisitos críticos corresponden a aquellos párrafos en letra negrita, cursiva y subrayada; por ejemplo:

Artículo	Requisito	Nivel
<u>11.1</u>	<u>¿Mantiene un registro de existencia de apiarios de producción de la temporada, establecido en el documento RAMEX/MP, que contenga mínimo la siguiente información?:</u> a) <u>Número del apiario</u> b) <u>Identificación del apiario (nombre)</u> c) <u>Ubicación (comuna)</u> d) <u>Localidad</u> e) <u>Número de colmenas</u> f) <u>Fecha de inicio y término</u>	<u>Cr</u>



**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

La base legal de esta pauta de evaluación está constituida por los decretos:

- Directiva 96/23/CE relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos
- Reglamento (CE) N° 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.



**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

Nombre oficina SAG, Region

--	--

Pauta numero (1)

--

Fecha inspeccion (2)

--

MVO's (3)

Objetivo de la evaluacion (4)

Actividad	Especie	Producto

ANTECEDENTES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento (5)

--

Autorizaciones disponibles (6)

N°/fecha Resolucion	Actividad

Construccion (7)

fecha	Alcance

Ultima modificacion estructural (8)

fecha	Alcance

Capacidad de producción instalada (9)

Actividad	Producto	Cantidad (Kg/dia)	Cantidad (volumen maximo)



**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

Empleados (10)

Actividad	Cantidad

Control Oficial (11)

Institucion	Actividad	Frecuencia

Sistema de autocontrol (12)

GMP/HACCP	Actividad	Producto

1. Indicar número de ingreso de la solicitud de autorizacion
2. Indicar fecha en que se realiza la visita de inspeccion para la aplicación de la pauta
3. Indicar nombre y apellido del medico veterinario oficial responsable de la evaluacion
4. Indicar la actividad, especie y producto a evaluar
- 5.- Indicar nombre del establecimiento a evaluar
- 6.- Indicar N°, fecha y actividad autorizada(s) por resoluciones del MINSAL
- 7.- Indicar la fecha de construccion del establecimiento
- 8.- Indicar la fecha de la última modificacion de la construccion
- 9.- Indicar por actividad y producto, las capacidades diarias, promedios y maxima de producción
- 10.- Indicar el numero de empleados por actividad evaluadas
- 11.- Indicar entidad gubernamental, frecuencia de inspeccion.
- 12.- Indicar sistema de autocontrol implementado para la actividad y producto evaluado

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
REQUISITOS PARA SALAS DE EXTRACCION PRIMARIAS PARA LA U.E.				
Ítem 1.-Requisitos de higiene				
1.1	¿El establecimiento cuenta con autorización del Seremi de salud correspondiente (resolución sanitaria)?	My		X
1.2	¿La sala de extracción está alejada de cualquier foco de insalubridad ambiental, olores objetables, humo y otros contaminantes?	My		X
1.3	En caso que una vivienda comparta el mismo edificio con la Sala de Extracción ¿ambas construcciones se encuentran funcionalmente separadas?	My		
1.4	¿La sala de extracción se encuentra cerrada, techada y construida de forma tal que impidan la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales?	My		X
1.5	¿La sala de extracción tiene un flujo unidireccional de operaciones, que impide la contaminación cruzada? Si no tiene flujo unidireccional, contempla en sus procedimientos un proceso que no permita contaminación cruzada.	My		X
Ítem 2.-Requisitos para su funcionamiento				
2.1	¿Cuenta con monografía que describa todas las operaciones que se realizan en la sala de extracción (zona sucia y zona limpia)?	My		X
2.2	¿La sala de extracción cuenta con agua potable?	My		X
2.3	En el caso de corresponder a Propio (pozo), cuenta con la autorización de la Autoridad Sanitaria Competente (Seremi de Salud).	My		
2.4	¿Cuenta con instalaciones protegidas contra la contaminación, para el almacenamiento y distribución del agua?	My		
2.5	¿Cuenta con sistema adecuado para la evacuación y disposición residuos líquidos (pozo decantador, fosa séptica o alcantarillado), autorizado por la autoridad sanitaria competente?	My		X
2.6	¿Cuenta con sistema adecuado de manejo y disposición residuos sólidos domésticos?	My		X
2.7	¿La sala de extracción cuenta con un programa o plan de control de plagas, realizado por el establecimiento?	My		X
2.8	¿Cuenta con programa o plan de control para mantenimiento, aseo e higienización de equipos y áreas de trabajos, realizado por el establecimiento?	My		X
Ítem 3.- Instalaciones para el ingreso, recepción y manejo de las alzas, marcos, envases y tambores.				
3.1	¿El establecimiento cuenta con un área de carga y descarga de alzas, marcos, envases o tambores?	My		X
3.2	¿El área de descarga de alzas, marcos, envases o tambores comunica directamente con la zona de ingreso al área de trabajo?	My		X
3.3	¿El área de descarga y carga es sombreada y su piso es de material lavable?	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
3.4	¿La sala de extracción cuenta con las siguientes zonas: zona sucia (ingreso de marcos y alzas) y zona limpia (extracción, llenado y almacenamiento)?	My		X
3.5	¿Existe una separación física o demarcación en el piso, que permita identificar la zona sucia y la zona limpia?	My		X
Item 4.-Zona sucia: requisitos generales de higiene, construcción y de equipamiento				
4.1	¿El área de ingreso de las alzas y marcos que van a ser extraídos, dentro de la sala de extracción, se mantiene limpia y protegida de la contaminación?	My		X
4.2	¿Las alzas ubicadas en la zona sucia, no toman contacto directo con el piso?	My		X
4.3	¿La zona sucia cuenta con techo y paredes?	My		X
4.4	¿La zona sucia cuenta con pisos lisos y lavables?	My		X
4.5	Cuando se cuente con una separación física, entre la zona sucia y zona limpia: ¿La zona sucia cuenta con lavamano provisto de agua potable, con conexión al desagüe?	My		
4.6	Cuando se cuente con una separación física, entre la zona sucia y zona limpia:El lavamano de la zona sucia: <ul style="list-style-type: none"> ▪ está provisto de jabón (dispensador). ▪ cuenta con un sistema de secado de mano que impida la contaminación posterior. 	My		
4.7	¿El material apícola almacenado en la zona sucia durante el período de extracción, no impide el normal funcionamiento del proceso?	My		X
Item 5.- Zona limpia: requisitos generales de funcionamiento y construcción: en el caso de separar la zona sucia de la zona limpia sólo con demarcación en el piso (separación NO física), en la evaluación de los puntos 5.3 a 5.11, se debe considerar para clasificarlo como CUMPLE, que tanto la zona sucia como la zona limpia tengan esas características.				
5.1	¿Durante la temporada de extracción la zona limpia se utiliza solamente para el desoperculado, extracción, llenado de tambores y toma de muestras?	My		X
5.2	¿Existe un sistema de traslado de marcos desde la zona sucia a la zona limpia, para que estos no sean depositados directamente sobre el suelo durante todo el proceso y así evite su contaminación?	My		X
5.3	La zona limpia cuenta con: <ul style="list-style-type: none"> • Pisos lisos, lavables y no absorbentes; fáciles de limpiar e higienizar. Construídos de manera que se facilite la eliminación de residuos líquidos y sólidos. 	My		X
5.4	<ul style="list-style-type: none"> • Paredes y puertas lisas, impermeables, lavables, no absorbentes, y de color claro. 	My		X
5.5	<ul style="list-style-type: none"> • Ángulos entre las paredes y entre estas y el piso, que permitan la limpieza y desinfección. 	My		X
5.6	<ul style="list-style-type: none"> • Cielo que impide la acumulación de suciedad, y es de material, lavable, higienizable, que impida el desprendimiento de partículas. 	My		X
5.7	<ul style="list-style-type: none"> • Ventanas con protección contra vectores. Se mantienen en buenas condiciones y son fáciles de limpiar. 	My		X
5.8	<ul style="list-style-type: none"> • Lavamano provisto de agua potable, con conexión al desagüe 	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
5.9	El lavamano: <ul style="list-style-type: none"> está provisto de jabón (dispensador). cuenta con un sistema de secado que impida la contaminación posterior. 	My		X
5.10	¿Cuenta con iluminación suficiente, natural o artificial, para realizar la extracción de manera que ayude a prevenir cualquier tipo de acción que pueda contaminar el producto?	My		X
5.11	¿Las lámparas que están suspendidas son de fácil limpieza y están protegidas para evitar la posibilidad de contaminación del alimento si estas se rompen?	My		
5.12	¿Existe un lugar específico y demarcado, para mantener los tambores vacíos que van a ser llenados con miel durante la extracción?	My		
Ítem 6.-Zona limpia: requisitos generales para la extracción de miel y llenado de tambores				
6.1	¿Las superficies de los utensilios y recipientes que están en contacto con la miel, son fáciles de limpiar y desinfectar, de materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos?	My		X
6.2	¿Cuenta con un sistema de desoperculación y recolección del desoperculado de los marcos, que sea fácil de limpiar y desinfectar, de material liso, inalterable, lavable y no tóxico?	My		X
6.3	¿Cuenta con una centrifuga o un sistema de extracción (manual o mecánico) para la extracción de miel que sea fácil de limpiar y desinfectar, de materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos?	My		X
6.4	¿Cuenta con un sistema de llenado de tambores que evite la contaminación de la miel con materias extrañas durante el proceso?	My		X
6.5	¿Existe un procedimiento de limpieza final de la miel en el tambor previo al cerrado, realizado en la zona limpia?	My		
Ítem 7.-Área de almacenamiento de miel envasada en tambores				
7.1	¿La miel envasada en tambores cerrados y debidamente rotulados, se almacena en un área determinada dentro de la sala de extracción, o en un almacén fuera, que otorguen protección contra la contaminación?	My		X
Ítem 8.-Operadores				
8.1	¿Las personas que manipulan la miel y material apícola, están provistas con ropa de trabajo distinta a la ropa de calle, y específica para cada zona: <ul style="list-style-type: none"> zona limpia: de color claro, limpia, cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, botas y guantes. zona sucia: botas, overol, cofia o gorro. 	My		X
8.2	¿Existe en la sala de extracción un lugar específico donde se guarde y mantenga la ropa de trabajo de cada zona?	My		X
8.3	¿El establecimiento presenta respaldo documentado del buen estado de salud de los operarios, previo al comienzo de la temporada de extracción de miel?	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
8.4	¿El establecimiento presenta programa y registro de capacitación del personal de la sala de extracción, previo a comienzo de temporada, sobre manipulación de alimentos e higiene personal?	My		X
8.5	¿Existen instrucciones por señalética escrita o dibujos, para que las personas encargadas de la extracción y de la manipulación de la miel mantengan un adecuado nivel de higiene personal, limpieza de la ropa y de buenas prácticas de trabajo?	My		X
Ítem 9.- Servicios higiénicos				
9.1	¿Existe servicio higiénico cuyo acceso se encuentra fuera de la sala de extracción (zona sucia y limpia), que cuente con lavamanos y conexión directa al desagüe?	My		X
Ítem 10.- Estructuras anexas				
10.1	¿El establecimiento posee un depósito aislado, identificado, cerrado con llave y de fácil control, para el almacenamiento y manejo de detergentes, desinfectantes y sustancias similares debidamente rotulados, ubicado fuera de la sala de extracción (zona sucia y limpia)?	My		X
10.2	¿El establecimiento posee un depósito aislado, identificado, cerrado con llave y de fácil control, para el almacenamiento y manejo de materiales de control de plagas debidamente rotulados, ubicado fuera de la sala de extracción (zona sucia y limpia)?	My		X
Ítem 11.- Trazabilidad				
11.1	<u>¿Mantiene un registro de cosecha actualizado, establecido en el documento RAMEX/MP, que contenga mínimo la siguiente información?:</u> a) <u>Fecha de cosecha</u> b) <u>Número de lote de producción del tambor o envase</u> c) <u>Cantidad de tambores extraídos</u>	<u>Cr</u>		X
11.2	<u>Todos los registros se mantienen por un período mínimo de 2 años, a contar de la fecha de la autorización de la sala de extracción por el SAG?</u>	<u>Cr</u>		X
11.3	<u>Todos los tambores y envases están debidamente identificados con el número de lote de producción, según está establecido en el documento RAMEX/MP, previo a abandonar la sala de extracción.</u>	<u>Cr</u>		X
11.4	<u>El número de identificación en el tambor o envase es legible e indeleble, y está claramente visible para las autoridades competentes.</u>	<u>Cr</u>		X
11.5	¿Mantiene un registro de los resultados de los análisis de su miel, realizados por el exportador?	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

• **Cálculo del porcentaje de cumplimiento:**

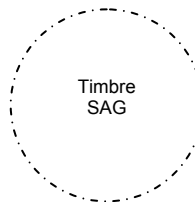
- Cantidad de requisitos

Requisitos	Aplicables	Cumplen	%
Críticos			
Mayores			

- Porcentaje de aprobación y rechazo

Condición	Críticos	Mayores
Aprobado	100%	≥70%
Rechazado	<100%	<70%

Resultado de la evaluación: _____ (Aprobado/Rechazado)



Nombre, apellidos, firma y timbre
Médico Veterinario Oficial



**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALAS DE EXTRACCIÓN PRIMARIAS
PARA RAMEX UE**

4.- Comprobante de visita.

DECLARACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL

Quien firma bajo este párrafo, declara haber recibido la vista de inspección solicitada y conocer, aceptar y cumplir las condiciones estipuladas en los procedimientos de inscripción, habilitación, así como los requisitos de inspección, las sanciones y los costos asociados para obtener la Certificación Zoosanitaria de Exportación amparados por la Resolución N° 2592/2003 del SAG.

**NOMBRE Y FIRMA
REPRESENTANTE LEGAL**

5.- Revisión a nivel sectorial.

Resultado				Jefe Oficina Sector	Firma	fecha
Aprobada		Rechazada				