



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
SAG

PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA

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, a través de la autorización de Salas de Extracción Comunitaria, Sala de Homogenizado o Mezcla, Envasado.

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>5.2</u>	<u>¿El establecimiento cuenta con un Registro de Usuarios verificable y auditable, que contenga mínimo la siguiente información?:</u> <ul style="list-style-type: none">• <u>Rut del apicultor</u>• <u>Nombre y apellido del apicultor</u>• <u>Fecha de Proceso (Día, Mes y Año)</u>• <u>Nº de tambores o envases obtenidos,</u>• <u>Lista de los Números de lote de Producción o Lote de Homogenizado de los tambores y envases.</u>	<u>Cr</u>

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

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
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

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
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

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 productro 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

REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
I.- REQUISITOS GENERALES PARA SALAS DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO O MEZCLA, ENVASADO				
Item.- 1				
Requisitos de emplazamiento				
1.1	¿El establecimiento cuenta con autorización del Seremi de salud correspondiente (resolución sanitaria)?	My		X
1.2	¿El establecimiento está alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes?	My		X
1.3	¿El establecimiento esta ubicado en un terreno no inundable?	My		X
1.4	¿El establecimiento esta aislado por un cerco perimetral que impide el ingreso de animales?	My		X
1.5	¿No existen dentro del recinto donde se ubica el establecimiento, otras construcciones o viviendas ajenas a las actividades de obtención, procesamiento y almacenaje de la miel?	My		X
1.6	¿Los edificios e instalaciones son cerrados, techados y construidos de forma tal que impidan la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales?	My		X
Item.- 2				
Requisitos para su funcionamiento				
2.1	¿Cuenta con manuales internos basados en sistema de aseguramiento de calidad (HACCP) que describan las operaciones del establecimiento?	My		X
2.2	¿Cuentan 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 con protección contra la contaminación, para el almacenamiento y distribución del agua?	My		
2.5	¿Cuenta con una capacidad y presión adecuada de agua fría y caliente?	My		X
2.6	¿Cuenta con sistema adecuado para la evacuación y disposición de los residuos líquidos (pozo decantador, fosa séptica o alcantarillado), autorizado por la autoridad sanitaria competente?	My		X
2.7	¿Cuenta con sistema adecuado para el manejo y disposición de los residuos sólidos domesticos?	My		X
2.8	¿Los recintos o contenedores donde se manejan estos residuos están separados del lugar de elaboración y cuentan con elementos que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales?	My		X
2.9	¿Cuenta con un programa o plan de control de plagas, realizado por el establecimiento?	My		X
2.10	¿Cuenta con programa o plan de control para mantenimiento, aseo e higienización de equipos y áreas de trabajos, realizado por el establecimiento?	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
Item.- 3				
Instalaciones para el ingreso, recepción y manejo de las alzas, marcos, envases y tambores.				
3.1	¿El establecimiento cuenta con procedimientos y registros de estos, que aseguren que las alzas con marcos, son trasladadas en medios de transportes o contenedores previamente lavados e higienizados?	My		X
3.2	¿Los caminos interiores, patios de maniobras y áreas aledañas a las construcciones tienen superficies que controlan el levantamiento de polvo debido a las operaciones propias del establecimiento?	My		X
3.3	¿El establecimiento cuenta con un área de carga y descarga de alzas, marcos, envases o tambores?	My		X
3.4	¿El área de descarga de alzas, marcos, envases o tambores comunica directamente con la zona de ingreso al área de trabajo?	My		X
3.5	¿El área de descarga y carga es sombreada y su piso es de material lavable?	My		X
Item.- 4				
Los establecimientos deberán tener como estructuras anexas las siguientes dependencias:				
4.1	¿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
4.2	¿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
Item.- 5				
Operadores				
5.1	¿El establecimiento presenta programa de capacitación del personal, previo al comienzo de temporada, sobre manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal?	My		X
5.2	¿Mantiene registros de las acciones de capacitación a las que han estado sujetos los trabajadores?	My		X
5.3	¿El establecimiento presenta respaldo documentado del buen estado de salud que los operarios, previo al comienzo de la temporada?	My		X
5.4	¿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

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
5.5	¿Existen instrucciones por señalética escrita o dibujos, para que las personas vinculadas en los procesos del establecimiento, mantengan un adecuado nivel de higiene personal, limpieza de la ropa y de buenas prácticas de trabajo?	My		X
Item.- 6				
Vestidores de los operarios				
6.1	¿El establecimiento cuenta con vestidores para uso del personal?	My		X
6.2	¿Los vestidores están ubicados en lugares de fácil acceso y separados de los lugares donde se manejan los productos?	My		X
6.3	¿Los vestidores son de material sólido e impermeable, de paredes y techos lavables?	My		X
6.4	¿Los vestidores cuentan con ventilación adecuada, iluminación y casilleros y bancas suficientes para el personal?	My		X
6.5	¿Los vestidores cuentan con servicios higiénicos y duchas, dotados de agua fría y caliente?	My		X
6.6	¿Los vestidores están provistos de lavamanos con conexión directa al desagüe, con sistema de desinfección de las manos y secado, que impiden la contaminación posterior?	My		X
II.- REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA SALAS DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO O MEZCLA Y ENVASADO				
Item.- 1				
Requisitos para su funcionamiento				
1.1	¿Las áreas de procesamiento tienen un flujo unidireccional de operaciones, que impide la contaminación cruzada?	My		X
1.2	¿Existen accesos separados para el ingreso de alzas, marcos, tambores o envases y salida de los productos?	My		X
1.3	¿Existe un acceso independiente distinto de los anteriores, para el acceso del personal a las áreas de proceso?	My		X
Item.- 2				
Requisitos de construcción y de equipamiento del establecimiento de salas de extracción comunitaria, sala de homogenizado o mezcla, envasado				
2.1	¿El establecimiento cuenta con pisos impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos? ¿Sin grietas y fácil de limpiar e higienizar? ¿Con Pendiente suficiente para escurrimiento de líquidos hacia los desagües, que impidan la acumulación de agua, los que están protegidos por rejillas?	My		X
2.2	¿El establecimiento cuenta con paredes de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, atóxicos, de color claro, lisas y sin grietas, fáciles de limpiar e higienizar?	My		X
2.3	¿Los ángulos entre las paredes y entre estas y el piso, permiten la limpieza y desinfección?	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
2.4	¿Cielo que impide la acumulación de suciedad, y es de material lavable e higienizable, que impida el desprendimiento de partículas?	My		X
2.5	¿El establecimiento cuenta con puertas lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección?	My		X
2.6	¿Las ventanas y demás aberturas están construidas impidiendo la acumulación de suciedad, y son fáciles de limpiar y desinfectar?	My		
2.7	¿Las ventanas y las aberturas que comuniquen con el exterior cuentan con protecciones que impidan el ingreso de vectores?	My		
2.8	¿Cuenta con iluminación suficiente, natural o artificial para realizar la extracción de manera que evite cualquier tipo de acción que pueda contaminar el producto?	My		X
2.9	¿Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario son de fácil limpieza?	My		
2.10	¿Las lámparas están protegidas para evitar la posibilidad de contaminación del alimento si estas se rompen?	My		
2.11	¿Las distintas dependencias cuentan con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes?	My		X
2.12	¿Las superficies, equipos y utensilios que estén en contacto con la miel, son fáciles de limpiar y desinfectar, de materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos?	My		X
2.13	¿Los sistemas de desagüe cuentan con sifón?	My		X
2.14	¿El establecimiento cuenta con sistemas de higienización con agua potable, fría y caliente y con presión suficiente para cada etapa del proceso?	My		X
2.15	¿El establecimiento cuenta con lavamanos conectados a desagües en la zona limpia y zona sucia?	My		X
2.16	Los lavamanos : <ul style="list-style-type: none"> ▪ no son accionables con las manos, ▪ están provistos de jabón(dispensador) ▪ con agua potable, fría y caliente, ▪ tienen un sistema de desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior. ▪ estén en número suficiente para el personal que trabaja en las diferentes zonas. 	My		X
2.17	¿Todos los lugares de ingreso o de tránsito a la zona limpia cuenta con un filtro sanitario?	My		X
2.18	El filtro sanitario cuenta con: <ul style="list-style-type: none"> ▪ sistema para el lavado y desinfección de botas provisto de agua potable, ▪ escobillas y detergente para el aseo de las mismas, ▪ lavasuelas ubicado a continuación del sistema de lavado de botas 	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
2.19	El filtro sanitario cuenta con lavamanos que: <ul style="list-style-type: none"> ▪ no sean accionables con las manos, estén provistos de jabón(dispensador) ▪ con agua potable, fría y caliente, ▪ tenga un sistema de desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior. 	My		X
2.20	¿Los sistemas de filtros y lavamanos tienen conexión directa al desagüe?	My		X
2.21	¿La sala de proceso del establecimiento cuenta con: zona sucia y zona limpia?	My		X
Item.- 3				
Área de Proceso.				
Zona sucia				
3.1	¿Esta zona esta separada físicamente de la zona limpia?	My		X
3.2	¿En esta zona se descargan, se pesan y depositan las alzas y tambores?	My		X
3.3	¿Las alzas no son depositadas directamente sobre el suelo durante todo el proceso?	My		X
3.4	¿Esta zona se utiliza como depósito de las alzas vacías, que quedan a la espera de ser trasladadas nuevamente al campo?	My		X
Zona Limpia				
3.5	¿En esta zona se realiza el desoperculado, centrifugado, homogenizado, llenado de tambores y envasado y todo aquel procesamiento que reciba la miel?	My		X
3.6	Para la sala de extracción: ¿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		
3.7	Para la sala de extracción: ¿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		
3.8	Para la sala de extracción: ¿Cuenta con una centrífuga 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		
3.9	¿Cuenta con un sistema de llenado de tambores que evite la contaminación de la miel con materias extrañas durante el proceso?	My		
3.10	¿La zona limpia, donde se realiza la operación de llenado de tambores, cuenta con dispositivos para el resguardo de las tapas de los tambores, para que estas no se contaminen?	My		
3.11	¿Cuenta con un sistema de envasado que evite la contaminación de la miel con materias extrañas durante el proceso?	My		

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
3.12	¿Existe un procedimiento de limpieza final de la miel en el tambor previo al cerrado, realizado en la zona limpia?	My		
3.13	¿Existe una demarcación en el piso que identifique el área donde se mantienen los envases llenos mientras se remiten a la bodega?	My		X
3.14	¿La miel que esta 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
3.15	¿El establecimiento posee una bodega para tambores y envases llenos, ubicada paralela o adyacente a él, la que debe cumplir con el punto III de esta pauta?	My		
3.16	¿El establecimiento en caso de no contar con la bodega, remite la producción a una bodega que cumpla con los requisitos establecidos en la "PAUTA DE EVALUACIÓN DE BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA UNION EUROPEA" y mantiene registro documental de verificación de entrega?	My		X
Item.- 4				
Manejo de la miel no apta para consumo				
4.1	¿Existe procedimiento que describa las acciones a realizar en el caso de contar con miel no apta para el consumo?	My		X
4.2	¿Este procedimiento establece un sistema o recipiente hermético, identificado, de material inalterable y provisto de tapa impidiendo que personas ajenas puedan sacar su contenido?	My		X
4.3	¿El sistema o recipiente se mantiene en un lugar separado de la zona de extracción?	My		X
Item 5.- Registros				
5.1	<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>	Cr		X
Sala de Extraccion Comunitaria				
5.2	<u>¿El establecimiento cuenta con un Registro de Usuarios verificable y auditable, que contenga mínimo la siguiente información?:</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Rut del apicultor</u> • <u>Nombre y apellido del apicultor</u> • <u>Fecha de Proceso (Día, Mes y Año)</u> • <u>Nº de tambores o envases obtenidos,</u> • <u>Lista de los Números de lote de Producción o Lote de Homogenizado de los tambores y envases.</u> 	Cr	f	
Sala de homogenizado o mezcla				

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
5.3	<p><u>¿El establecimiento cuenta con el Registro de Origen de la Miel o Proveedores de Miel verificable y auditable, que contenga mínimo la siguiente información?:</u></p> <p><u>Fecha de recepción</u> <u>Nombre del apicultor</u> <u>RUT,</u> <u>Ubicación del apicultor (Comuna , localidad)</u> <u>Fecha de cosecha (Mes y Año),</u> <u>Nº de tambores,</u> <u>Lista de los Números de Lote de Producción (Rut del apicultor/Numero de apiario/fecha de cosecha (Mes y Año), identificados en los tambores.</u></p>	<u>Cr</u>		
5.4	<p><u>¿El establecimiento cuenta con un Registro de Homogenización o Mezcla, verificable y auditable, que contenga mínimo la siguiente información?:</u></p> <p><u>Fecha de Homogenización o mezcla</u> <u>Número correlativo del lote de homogenización o mezcla.</u> <u>Origen de la miel: corresponderá a los Números del Lote de Producción de los tambores que darán origen al tambor de exportación.</u> <u>Números del lote de Homogenización o Mezcla (Rut del exportador/Numero correlativo del lote de homogenización)/fecha de Homogenización(Mes y Año)</u></p>	<u>Cr</u>		
III.- REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA BODEGAS DE SALAS DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO O MEZCLA Y ENVASADO				
Item 1.-				
Las Bodegas deberán tener las siguientes características:				
1.1	¿La bodega se mantiene limpia, posee áreas exclusivas para el almacenamiento de envases vacíos, envases llenos, e insumos vinculados a la producción y no tiene elementos ajenos a la actividad normal que en ella se desarrolla durante la temporada?	My		X
1.2	¿Los lotes de producción destinados a Unión Europea están identificados y separados de lotes con destino diferente?	My		X
Requisitos estructurales de bodega				
1.3	¿Cuentan con un sistema que impida la entrada de vectores (insectos, aves y roedores) y polvo?	My		X
1.4	¿Cuenta con pisos impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, con pendiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que están protegidos por rejillas de material inalterable?	My		X
1.5	¿Cuenta con paredes lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros?	My		X
1.6	¿Cuenta con puertas lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección?	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
1.7	¿Las ventanas y demás aberturas están construidas de tal forma que impiden la acumulación de suciedad, y son fáciles de limpiar y desinfectar?	My		
1.8	¿Las ventanas y las aberturas que comuniquen con el exterior cuentan con protecciones que impidan el ingreso de vectores?	My		
1.9	¿Cuenta con iluminación suficiente, natural o artificial?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.10	¿Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario son de fácil limpieza?	My		
1.11	¿Las lámparas están protegidas para evitar la posibilidad de contaminación del alimento si estas se rompen?	My		
1.12	¿La dependencia cuenta con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.13	¿El establecimiento cuenta con sistemas de higienización con agua potable fría y caliente y con presión suficiente?	My		<input checked="" type="checkbox"/>

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
IV.- REQUISITOS ADICIONALES U.E. PARA SALAS DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO O MEZCLA Y ENVASADO				
Item 1.-				
Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico				
1.1	¿El establecimiento cuenta, aplica y mantiene un procedimiento permanente basado en los principios del HACCP?	My		X
1.2	Los principios HACCP del establecimiento: a) ¿detecta cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables?;	My		X
1.3	b) ¿detecta los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables?	My		X
1.4	c) ¿establece, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados?	My		X
1.5	d) ¿establece y aplica procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico?	My		X
1.6	e) ¿establece medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado?	My		X
1.7	f) ¿establece procedimientos, que se aplicaran regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a, b, c, d y e son eficaces?	My		X
1.8	g) ¿elabora documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño del establecimiento para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a, b, c, d, e y f?	My		X
1.9	¿Cuando se introducen modificaciones en el producto, en el proceso o en cualquiera de sus fases, el establecimiento revisa el procedimiento e introduce en el los cambios necesarios?	My		X
1.10	El establecimiento: a) ¿aporta a la autoridad competente, en la manera en que esta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el HACCP?	My		X
1.11	b) ¿garantiza que los documentos que describen sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo, estén actualizados permanentemente?	My		X
1.12	c) ¿conserva los documentos y registros durante un período mínimo de 2 años?	My		X
Item 2.-				
Transporte				
2.1	¿Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores se colocan y protegen de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación?	My		
2.2	¿El transporte de tambores llenos se realiza con vehículos que cuentan con techo o cubierta que impida que la luz solar, el agua y/o el medio ambiente incidan directamente sobre los tambores transportados?	My		

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

- **Cálculo del porcentaje de cumplimiento:**

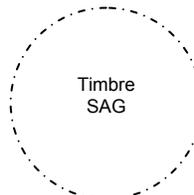
- Cantidad de requisitos

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
SALA DE EXTRACCION COMUNITARIA, SALA DE HOMOGENIZADO
O MEZCLA, ENVASADO CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

4.- Comprobante de visita.

DECLARACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL

Quien firma bajo este parrafo, 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 Sectorial	Firma	fecha
Aprobada		Rechazada				