



## RESOLUCIÓN EXENTA Nº: 2305/2022

### **APRUEBA NUEVAS VERSIONES DE FORMULARIOS PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO Y PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO.**

Santiago, 29/04/2022

#### **VISTOS:**

La Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional sobre Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley N° 18.755, que Establece Normas sobre el Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley N° 19.880, que establece Bases de los Procedimientos administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración de Estado; el Decreto N° 682 de 1942, que Reglamenta las Exportaciones de Productos Animales; la Resolución Exenta N° 2.592 de 2013, que Establece Requisitos para la Inspección y Certificación Sanitaria de Exportación de Productos y Subproductos Comestibles de Origen Animal, la Resolución Exenta N° 2.433 de 2012, que Delega Atribuciones en Autoridades del Servicio Agrícola y Ganadero y Deroga Resoluciones que Indica; la Resolución Exenta N° 1.722 de 2017, que Actualiza el Sistema Nacional de Inscripción, Mantención y Habilitación de Establecimientos Exportadores de Productos Pecuarios para Consumo Humano y Deroga Resolución Exenta N° 7.078 de 2011, la Resolución Exenta N° 1045 de 2012, que Establece Exigencias Específicas de los Programas de Prerrequisitos y HACCP para la Implementación del Sistema de Aseguramiento de Calidad y Deroga Resolución Exenta N° 4577 de 2012 y la Resolución N° 7 de 2019, de la Contraloría General de la República, que fija normas de exención de trámite de toma de razón.

#### **CONSIDERANDO:**

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero es el organismo oficial competente para certificar la aptitud para consumo humano de los productos agropecuarios destinados a la exportación.
2. Lo establecido por el Servicio Agrícola y Ganadero para la inscripción de los establecimientos pecuarios de productos para consumo humano destinados a la exportación.
3. Que el Servicio debe otorgar la certificación correspondiente, cuando la inspección oficial determina que los productos de origen pecuario para consumo humano son inocuos y cumplen con los requisitos nacionales y aquellos que exige el mercado/país de destino.
4. Que es necesario mantener actualizada la documentación relacionada a requisitos de los establecimientos que deseen exportar productos pecuarios para consumo humano.
5. Que las decisiones escritas que adoptan los órganos de la Administración del Estado se expresan a través de actos administrativos.

#### **RESUELVO:**

1. **SE APRUEBAN** los formularios Pauta de evaluación para la inscripción y mantención en el LEEPP de establecimientos frigoríficos de productos pecuarios para consumo humano F-CER-AEE-PP-010, versión 04 y Pauta de evaluación para la inscripción y mantención en el LEEPP de bodegas de almacenamiento de productos pecuarios para consumo humano F-CER-AEE-PP-048, versión 03, las cuales forman parte integrante de esta resolución y cuyos textos se encuentran a continuación:



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 1 de 9

**UTILIZACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO**

Esta pauta de evaluación debe ser utilizada por un/a MVO para verificar el cumplimiento de los requisitos de la normativa nacional para la inscripción y mantención en el LEEPP de Establecimientos Frigoríficos de productos pecuarios aptos para consumo humano, provenientes de todas las especies de animales de abasto y se encuentra confeccionado en base al Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto Supremo MINSAL N°977/1996 y sus modificaciones (RSA 977), Resolución Exenta Dirección Nacional SAG N° 1045/2013 (Res. 1045), Decreto Supremo MINAGRI N°94/2009 y Resolución Exenta N° 1722/2017 del 22 de marzo del año 2017.

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 80% de los requisitos definidos como no críticos aplicables a la actividad correspondiente.

Requisito crítico es aquella condición que garantiza un ambiente o 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:

Numero	Requisito	Calificación
<b><u>4</u></b>	<b><u>Los edificios e instalaciones son cerrados y están contruidos de forma tal que impiden la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales.</u></b>	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 2 de 9

**PAUTA DE EVALUACION PARA INSCRIPCION Y MANTENCION DE ESTABLECIMIENTO PECUARIO**

Región - Oficina Sectorial	
N° Correlativo de Pauta	
Fecha inspección	
MVO	
Nombre del establecimiento	
Nombre contraparte técnica	
Inscripción / Mantención / Ampliación	

	Actividad	Especie	Línea
Objetivo de la evaluación	ALMACEN FRIGORIFICO		

	N° Fecha Resolución	Actividad
Autorizaciones disponibles (1)		

	Fecha	Alcance
Construcción (2) Última modificación estructural		

	Actividad	Volumen promedio/Capacidad Máxima
Capacidad del establecimiento (3)		

	Actividad	Tornos	Hora inicio/término
Horario de funcionamiento			

	Actividad	Cantidad
Empleados		

	Frecuencia	N° Inspector
Control Oficial		

1. Indicar N°, fecha y actividad autorizada(s) por resoluciones de la Seremi de Salud correspondiente.
2. Indicar la fecha de construcción del establecimiento.
3. Indicar por actividad el volumen promedio mensual y capacidad máxima



PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 3 de 9

2. REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO.

Ítem	REQUISITO	Calificación
N°	DEL ESTABLECIMIENTO Y SU FUNCIONAMIENTO	
1	<b><u>El establecimiento cuenta con las Autorizaciones Sanitarias necesarias: Dto. 04</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Original o Copia legalizada de la resolución de la SEREMI de Salud.</u></b></li><li>• <b><u>Sistema autorizado por autoridad sanitaria competente para el manejo de residuos sólidos domésticos o industriales.</u></b></li></ul>	
2	El establecimiento está ubicado en un sector permitido según instrumento de planificación territorial respectivo, terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental. RSA 977 Dto. 04	
3	El recinto está cerrado en todo su perímetro por un cerco de, a lo menos, 1,80 metros. Dto. 04	
5	<b><u>Los edificios e instalaciones son cerrados y están contruidos de forma tal que impiden la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales. Dto. 04</u></b>	
6	El establecimiento cuenta con una potencia de energía eléctrica instalada que permite el funcionamiento simultáneo de las maquinarias, instalaciones y equipos. Debe haber un procedimiento de contingencia, en caso de cortes de energía externos. Dto. 04	
7	Los caminos interiores, patios de maniobras y áreas aledañas a las construcciones tienen superficies que controlan el levantamiento de polvo producto de las operaciones propias del establecimiento. Dto. 04	
8	Se mantienen dentro del cierre perimetral del establecimiento las condiciones higiénicas y de orden para evitar la presencia de plagas u otros vectores. Dto. 04	
9	Los servicios higiénicos del personal se deben ajustar a lo siguiente: RSA 977 <ul style="list-style-type: none"><li>• Se encuentran bien iluminados y ventilados.</li><li>• Dispone de lavamanos con grifos para el agua fría y caliente, con jabón y medios higiénicos para el secado de manos, tales como toallas de papel, aire caliente u otros.</li><li>• Existen rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios.</li><li>• No tienen comunicación directa con zonas de manipulación de alimentos.</li><li>• Las ventanas y otras aberturas que comunican con el exterior se encuentran provistos de mallas protectoras contra vectores.</li></ul>	
10	Los vestidores del personal se deben ajustar a lo siguiente: RSA 977 <ul style="list-style-type: none"><li>• El establecimiento cuenta con vestidores para uso del personal.</li><li>• Estos están ubicados en lugares de fácil acceso.</li><li>• Estos son de material sólido e impermeable, de paredes y techos lavables.</li><li>• Estos cuentan con ventilación adecuada, iluminación, casilleros y bancas suficientes para el personal.</li><li>• Estos están provistos de lavamanos con sistemas de desinfección de las manos y control de llaves y secado, que impidan la contaminación posterior.</li><li>• Estos cuentan con servicios higiénicos y duchas, dotados de agua potable fría y caliente.</li><li>• No tienen comunicación directa con zonas de manipulación de alimentos</li><li>• Las ventanas y otras aberturas que comunican con el exterior se encuentran provistos de mallas protectoras contra vectores.</li></ul>	
11	El establecimiento prohíbe la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento. Dto. 04	
12	Las lámparas que están suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, son de fácil limpieza y están protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura. RSA 977	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 4 de 9

13	Conta con iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores, con un mínimo de 220 lux en las salas de trabajo, 540 lux en los puntos de inspección y/o 110 lux en otras zonas. <i>Dis. 94 /RSA 977</i>	
14	El establecimiento posee un depósito aislado, cerrado con llave, de fácil control para el almacenamiento y manejo de detergentes, desinfectantes y sustancias similares. <i>Dis. 94</i>	
15	El establecimiento posee bodega exclusiva para el almacenamiento del material de empaque, si aplica. <i>Dis. 94</i>	
<b>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</b>		
16	<p>El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de "Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización "(POES) y este incluye al menos lo siguiente: Res 1045.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Alcance:</b> El programa contempla, al menos, la higiene, limpieza y sanitización diaria a que deben ser sometidos el establecimiento, equipo, transporte, etc. antes y durante las operaciones.</li><li>• <b>Desarrollo escrito:</b> Descripción de los procesos que son llevados a cabo diariamente, especifica las frecuencias de los procedimientos y el personal responsable.</li><li>• <b>Mantenimiento:</b> Los POES son evaluados en forma rutinaria para determinar su efectividad en la prevención de la contaminación directa o adulteración de los productos.</li><li>• <b>Acciones correctivas:</b> Permiten Identificar y disponer adecuadamente de los productos que puedan estar contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir que no se produzca la recurrencia de las fallas de los sistemas.</li><li>• <b>Implementación:</b> Los procedimientos preoperacionales son ejecutados antes del comienzo de las operaciones, con la frecuencia especificada en los procedimientos y son monitoreados diariamente.</li></ul> <p>Se observa una correcta implementación de los programas en el establecimiento.</p>	
17	<p>Los siguientes Programas de Prerrequisitos deberán al menos contener lo indicado a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Programa escrito, el cual comunica los objetivos, su ámbito de aplicación, definiciones, referencias, los procedimientos que deben ser ejecutados y con qué frecuencia, responsabilidades y qué acciones se tomarán si los procedimientos no son ejecutados de acuerdo a los protocolos escritos o si los procedimientos no arrojan los resultados esperados.</li><li>• El programa se encuentra firmado y fechado por la persona con responsabilidad general en el establecimiento o por el funcionario de más alto nivel.</li><li>• Incluye los procedimientos de verificación y monitoreo.</li><li>• Se observa una correcta implementación de los programas en el establecimiento</li></ul>	
18	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de mantenimiento preventivo de sus equipos, utensilios e instalaciones. <i>Res 1045.</i>	
19	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de higiene personal, el que abarca al menos aseo personal, actitudes higiénico-sanitarias del personal, estado de salud, enfermedades y lesiones. <i>Res 1045.</i>	
20	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de capacitación del personal. <i>Res 1045.</i>	
21	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de aseo y sanitización de equipos, utensilios y estructuras. <i>Res 1045</i>	
22	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de control condiciones de almacenamiento y distribución. <i>Res 1045</i>	
23	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa para el control de plagas. <i>RSA 977/ Res 1045.</i>	
24	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de control y seguridad de agua y hielo. <i>RSA 977</i>	
25	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de control de proveedores. <i>Res 1045.</i>	



PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 5 de 9

26	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de trazabilidad de producto. <i>Res 1045.</i>	
27	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de calibración y contrastación de equipos e instrumentos. <i>Res 1045.</i>	
28	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa para el manejo y control de condensación. <i>Res 1045.</i>	
29	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa para la investigación y retroalimentación de reclamos. <i>Res 1045.</i>	
30	<b><u>El establecimiento ha implementado un sistema de autocontrol, documentado, basado en análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) y este incluye al menos lo siguiente:</u></b> <i>Res 1045.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Formación de un equipo de HACCP.</u></b></li><li>• <b><u>Descripción del producto.</u></b></li><li>• <b><u>Determinación del uso previsto del producto.</u></b></li><li>• <b><u>Elaboración de un diagrama de flujo.</u></b></li><li>• <b><u>Realizar análisis de peligros.</u></b></li></ul>	
31	<b><u>Si el análisis de peligros determina la presencia de PCC, el establecimiento implementa lo siguiente:</u></b> <i>Res 1045.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Establecimiento de límites críticos para cada PCC.</u></b></li><li>• <b><u>Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC.</u></b></li><li>• <b><u>Establecimiento de acciones correctivas.</u></b></li><li>• <b><u>Establecimiento de procedimientos de verificación.</u></b></li><li>• <b><u>Establecimiento de un sistema de documentación y registro.</u></b></li></ul>	
32	<b><u>Las acciones correctivas ante el desvío de un PCC incluyen al menos lo indicado a continuación:</u></b> <i>Res 1045.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Identificación y eliminación la causa de la desviación.</u></b></li><li>• <b><u>El PCC (Punto Crítico de Control) queda bajo control después de aplicar la acción correctiva.</u></b></li><li>• <b><u>Se establecen medidas para prevenir su recurrencia.</u></b></li><li>• <b><u>Identifica y segrega el producto afectado como resultado de la desviación del límite crítico.</u></b></li></ul>	
33	Si el análisis de peligros demuestra que todos los peligros pueden ser controlados por la implementación de programas de prerrequisitos, el establecimiento implementa al menos lo siguiente: <i>Res 1045.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla, implementa y mantiene acciones correctivas apropiadas, a fin de hacer frente a posibles fallas que se puedan producir en los programas de prerrequisitos, que sustentan las decisiones en relación al sistema HACCP.</li><li>• Establece procedimientos de verificación.</li><li>• Establece un sistema de documentación y registro.</li><li>• Procede a reevaluar la validez del análisis de peligros.</li></ul>	
34	<ul style="list-style-type: none"><li>• El establecimiento ha validado y vigila las medidas de control adoptadas. <i>Res 1045.</i></li></ul>	
35	El establecimiento al menos ha reevaluado el plan HACCP y sus prerrequisitos, según las causales indicadas a continuación: <i>Res 1045.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• Por lo menos una vez al año.</li><li>• Ante desviaciones reiteradas de un límite crítico.</li><li>• Ante el retiro de producto debido a problemas de inocuidad en estos.</li><li>• Cambios en la legislación nacional o de los países o mercados de destino de sus productos.</li><li>• Toda vez que exista alguna modificación en las medidas de control, cambios estructurales en el establecimiento o sistemas de distribución del producto terminado.</li><li>• Cuando se presente información que indique un riesgo para la salud humana asociado con el producto alimenticio.</li><li>• El producto o la categoría de producto esté ligada a un brote de enfermedad de transmisión alimentaria, que no ha sido considerada.</li></ul>	
<b>DEL AGUA POTABLE</b>		<b>Calificación</b>
36	<b><u>El establecimiento cuenta con agua potable fría y caliente.</u></b> <i>RSA 977 / Dto. 94</i>	



PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORIFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 6 de 9

37	Si corresponde, las instalaciones para el almacenamiento y distribución del agua cuentan con protección contra la contaminación. <i>RSA 977</i>	
38	El establecimiento cuenta con un mapa actualizado de la identificación y ubicación de las llaves de la red (Lay out). <i>RSA 977</i>	
39	El agua no potable que se utiliza para la producción de vapor, refrigeración, incendios y otros propósitos similares no relacionados con los alimentos, es transportada por tuberías completamente separadas, identificadas por colores, sin que haya alguna conexión transversal ni sifonada de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable. <i>RSA 977</i>	
<b>DE LA HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS.</b>		<b>Calificación</b>
40	El establecimiento, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, se mantienen en buen estado, limpios y ordenados. <i>RSA 977</i>	
41	Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada, o cuantas veces sea necesario, se limpian minuciosamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos. <i>RSA 977</i>	
42	Se toman precauciones adecuadas para impedir que el alimento se contamine cuando las salas, el equipo y los utensilios se limpian o desinfectan con agua y detergentes, o con desinfectantes o soluciones de éstos. <i>RSA 977</i>	
43	Los desinfectantes utilizados son apropiados para el fin perseguido, y se elimina cualquier residuo de modo que no haya posibilidad de contaminación de los alimentos. <i>RSA 977</i>	
44	En las áreas de almacenamiento de productos cármicos no se depositan ropas u objetos personales. <i>RSA 977 / Dto 94</i>	
45	La zona de almacenamiento de desechos se mantiene limpia. <i>RSA 977</i>	
46	Se impide el acceso de plagas a los desechos y se limpian, inmediatamente después de su evacuación, los receptáculos utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos. <i>RSA 977</i>	
47	El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos para el control de plagas sólo se aplica de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente. <i>RSA 977</i>	
48	Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos. <i>RSA 977</i>	
<b>DE LA HIGIENE DEL PERSONAL.</b>		<b>Calificación</b>
49	El personal del establecimiento que manipula alimentos posee capacitación sobre manipulación higiénica de productos alimenticios e higiene personal. <i>RSA 977</i>	
50	El personal del establecimiento que manipula alimentos mantiene una adecuada limpieza personal y ropa acorde a sus funciones. <i>RSA 977</i>	
51	El personal del establecimiento que manipula alimentos se lava y cepilla siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. <i>RSA 977</i>	
52	El personal del establecimiento que manipula alimentos no utiliza adorno en las manos y mantiene las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz. <i>RSA 977</i>	
53	El personal del establecimiento que manipula alimentos no ingiere alimentos en los lugares no autorizados. <i>RSA 977</i>	
54	El personal del establecimiento que manipula alimentos no realiza actos que puedan contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle u otros. <i>RSA 977</i>	
55	El personal de aseo se encuentra capacitado en técnicas de limpieza. <i>RSA 977</i>	
56	<b><u>El establecimiento dispone de medidas para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad de contaminarlos directa o indirectamente, con microorganismos patógenos.</u></b> <i>RSA 977</i>	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 7 de 9

57	Si se utilizan guantes en la manipulación de alimentos, estos se deben mantener en perfectas condiciones de limpieza e higiene y el uso de ellos no exime del lavado de manos.	
<b>DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS</b>		<b>Calificación</b>
58	Las cámaras cuentan con termómetro y con sistemas de registro de temperatura operativos. <small>Dto. 94</small>	
59	Poseen pisos de material impermeable, antideslizante y con pendiente hacia el punto de drenaje. <small>Dto. 94</small>	
60	Poseen paredes, techos y puertas revestidas con material impermeable de fácil lavado y desinfección; las puertas tienen dispositivos que permiten su apertura desde el interior. <small>Dto. 94</small>	
61	Cuando corresponde, las cámaras frigoríficas para canales de cualquier especie poseen rieles a una distancia suficiente para que las canales no se topen entre si y no rocen la superficie de las paredes y pilares. <small>Dto. 94</small>	
<b>62</b>	<b><u>Cuando corresponde, los rieles tienen una altura tal que las canales suspendidas quedan a una distancia mínima de 30 cm del piso. <small>Dto. 94</small></u></b>	
63	Las cámaras frigoríficas se mantienen limpias y no tienen elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla. <small>Dto. 94</small>	
<b>64</b>	<b><u>Las cámaras frigoríficas poseen equipos de refrigeración capaces de mantener las temperaturas internas de las carnes exigidas. <small>Dto. 94</small></u></b>	
65	Los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas poseen drenajes que no filtran agua directamente sobre las carnes, pisos y paredes. <small>Dto. 94</small>	
68	Las cámaras frigoríficas cuentan con un sistema que impida la entrada de vectores y polvo. <small>Dto. 94</small>	
<b>DEL ANDEN DE DESPACHO</b>		<b>Calificación</b>
<b>69</b>	<b><u>El establecimiento cuenta con andenes de despacho. <small>Dto. 94</small></u></b>	
70	Cuenta con pisos según los requisitos indicados a continuación: <small>Dto. 94</small> <ul style="list-style-type: none"><li>• Son impermeables, antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar.</li><li>• Poseen pendiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que están protegidos por rejillas de material inalterable.</li></ul>	
71	Cuenta con paredes según los requisitos indicados a continuación: <small>Dto. 94</small> <ul style="list-style-type: none"><li>• Son lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros.</li><li>• Son recubiertas de un revestimiento lavable hasta una altura mínima de 2 metros.</li><li>• Los ángulos entre las paredes y entre éstas y el piso deberán diseñarse de modo de facilitar la limpieza y desinfección.</li></ul>	
72	Cuenta con techos, cielos y otras instalaciones suspendidas, según los requisitos indicados a continuación: <small>Dto. 94</small> <ul style="list-style-type: none"><li>• Impiden la acumulación de suciedad.</li><li>• Reducen la condensación.</li><li>• Son de material higienizable que impida el desprendimiento de partículas.</li></ul>	
73	Las puertas deben ser de material inalterable, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. <small>Dto. 94</small>	
74	Los andenes cuentan con sistemas que eviten el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales y sistemas que minimicen la presencia de polvo en su interior de los andenes. <small>Dto. 94</small>	
75	Cuenta con una ventilación natural o mecánica que evite la condensación y las corrientes de aire desde zonas contaminadas a otras limpias. <small>Dto.</small>	
76	Cuenta con un sistema que permita el lavado de manos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con desinfección. <small>Dto. 94</small>	
77	Cuenta con sistemas de higienización con agua potable y con presión suficiente. <small>Dto. 94</small>	
78	Las ventanas deben estar contruidas de tal forma de impedir acumulación de suciedad y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior deberán	





**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 8 de 9

	contar con protecciones que impidan el ingreso de vectores. Y en el caso que se utilicen vidrios, estos deben impedir el desprendimiento de astillas. <i>Dis. 94</i>	
79	Las condiciones de los andenes deberán garantizar que, en el despacho de las carnes, éstas mantengan la temperatura máxima de 7°C. <i>Dis. 94</i>	
80	Deberán ser usados sólo para el tránsito de productos y subproductos cármicos, en el caso que se maneje carne no envasada. <i>Dis. 94</i>	

**3. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN**

• **Dotación de inspectores SAG:**

- Médico(s) veterinario/a(s) \_\_\_\_\_
- Técnico/a(s) \_\_\_\_\_

• **Cálculo del porcentaje de cumplimiento:**

- Cantidad de requisitos

Requisitos	Aplicables	Cumplen	%
Críticos			
No Críticos			

- Porcentaje de aprobación y rechazo

Condición	Críticos	No críticos
Aprobado	100%	≥80%
Rechazado	<100%	<80%

Resultado de la evaluación: \_\_\_\_\_ (Aprobado/Rechazado)

\_\_\_\_\_  
Nombre, apellidos, firma y timbre  
Médico Veterinario/a Oficial



**5. COMPROBANTE DE VISITA.**

**DECLARACIÓN DE EL/LA INTERESADO/A**

Quien firma bajo este párrafo, declara haber recibido la visita de inspección solicitada, conocer, aceptar y cumplir las condiciones estipuladas en Resolución Exenta N°1722/2017 y procedimientos de inscripción y habilitación, así como los requisitos de inspección, incluida la dotación establecida por el SAG, las sanciones y los costos



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP  
DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS DE  
PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-010  
Versión: 04  
Fecha de vigencia: dd/mm/aaaa  
Página: 9 de 9

asociados para obtener la Certificación Zoosanitaria de Exportación amparados por la Resolución N° 2592/2003 del SAG.

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA INTERESADO/A**



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEEPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 1 de 10

## 1. UTILIZACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO

Esta pauta de evaluación debe ser utilizada por un/a MVO para verificar el cumplimiento de los requisitos de la normativa nacional para la inscripción y mantención en el LEEPP de Bodegas de almacenamiento de productos pecuarios aptos para consumo humano, provenientes de todas las especies de animales de abasto.

Como resultado de la evaluación, los requisitos deben ser calificados como: cumple (C), no cumple (NC) o no aplicable (N/A), para lo cual es necesario completar aquellas partes de la pauta de evaluación que correspondan.

Para ser aprobadas, las bodegas deben cumplir el 100% de los requisitos definidos como críticos y, al menos el 80% de los requisitos definidos como no críticos aplicables a la actividad evaluada.

Requisito crítico es aquella condición que garantiza un ambiente o proceso seguro para el almacenamiento 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	Calificación
<b>2</b>	<b><u>ARTICULO 22.- El establecimiento está situado en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuesto a inundaciones.</u></b>	

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

- Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto Supremo MINSAL N°977/1996 y sus modificaciones (RSA 977).
- Resolución Exenta N° 2592 del 2003, del Servicio Agrícola y Ganadero, que Establece Requisitos para la Inspección y Certificación Sanitaria de Exportación de Productos y Subproductos Comestibles de Origen Animal.
- Resolución Exenta N° 1045/2013 del 2013 (Res. 1045). Establece exigencias específicas de los programas de Prerrequisitos y HACCP para la implementación del Sistema de Aseguramiento de la Calidad y deroga Resolución N° 4.577, de 2012.
- Resolución Exenta N° 1722/2017 del 2017, del Servicio Agrícola y Ganadero, Actualiza el Sistema Nacional de Inscripción, Mantención y Habilitación de establecimientos exportadores de productos pecuarios para consumo humano y deroga Resolución N 7.078, de 2011.



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 2 de 10

**PAUTA DE EVALUACION PARA INSCRIPCION Y MANTENCION DE ESTABLECIMIENTO PECUARIO**

Región - Oficina Sectorial	
N° Correlativo de Pauta	
Fecha inspección	
MVO	
Nombre del establecimiento	
Nombre contraparte técnica	
Inscripción / Mantenición / Ampliación	

Objetivo de la evaluación	Actividad	Especie	Línea
	BODEGA SECA		

Autorizaciones disponibles (1)	N°	Fecha Resolución	Actividad

Construcción (2) Última modificación estructural	Fecha	Alcance

Capacidad del establecimiento (3)	Actividad	Volumen promedio/Capacidad Máxima

Horario de funcionamiento	Actividad	Turnos	Hora inicio/término

Empleados	Actividad	Cantidad

Control Oficial	Frecuencia	N° Inspector

1. Indicar N°, fecha y actividad autorizada(s) por resoluciones de la Seremi de Salud correspondiente.
2. Indicar la fecha de construcción del establecimiento.
3. Indicar por actividad el volumen promedio mensual y capacidad máxima.



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 3 de 10

**2. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO**

Item	REQUISITO	
N°	DEI ESTABLECIMIENTO Y SU FUNCIONAMIENTO	Calificación
1	<u>El establecimiento cuenta con las Autorizaciones Sanitarias necesarias:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Original o Copia legalizada de la resolución de la SEREMI de Salud.</u></li><li>• <u>Sistema autorizado por autoridad sanitaria competente para el manejo de residuos sólidos domésticos o industriales.</u></li></ul>	
2	<u>El establecimiento está situado en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuesto a inundaciones.</u>	
3	Las vías de acceso y zonas de circulación dentro del establecimiento o en sus inmediaciones, tienen una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controla la presencia de polvo ambiental.	
4	Los edificios e instalaciones permiten que las operaciones se realicen en condiciones higiénicas y con fluidez.	
5	<u>El establecimiento asegura condiciones de temperatura adecuadas para los productos pecuarios que se almacenan.</u>	
6	El establecimiento destinado a almacenamiento cuenta con las siguientes áreas: a) recepción b) almacenamiento de materias primas y productos terminados.	
7	En las zonas de almacenamiento: a) los pisos son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, sin grietas y fáciles de limpiar y, según el caso, poseen una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.	
8	En las zonas de almacenamiento: b) las paredes son de materiales impermeables, de color claro, de una altura apropiada para las operaciones, como mínimo de 1,80 m, lisas y sin grietas, fáciles de limpiar.	
9	En las zonas de almacenamiento: c) los cielos impiden la acumulación de suciedad, se reduce al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos, y son fáciles de limpiar.	
10	En las zonas de almacenamiento: d) las ventanas y otras aberturas evitan la acumulación de suciedad, y las que se abren están provistas de protecciones contra vectores. Las protecciones son removibles para facilitar su limpieza y buena conservación.	
11	Los alféizares de las ventanas están contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes.	
12	En las zonas de almacenamiento: a) las puertas son de superficie lisa y no absorbente.	
13	En las zonas de almacenamiento: b) las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares como plataformas, escaleras de mano y rampas están situadas y construidas de manera que no causen contaminación de los alimentos.	
14	En las zonas de almacenamiento: c) todas las estructuras y accesorios elevados están instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de alimentos y materias primas por condensación de vapor de agua y goteo, y no entorpecen las operaciones de limpieza.	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEPPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 4 de 10

15	En las zonas de almacenamiento: d) los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no transfieren sustancias tóxicas o contaminantes a éstos, modificando las características organolépticas y de inocuidad.	
16	La zona de almacenamiento está separada de los recintos destinados a alojamiento, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos.	
17	Se dispone de abundante abastecimiento de agua potable que se ajusta a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación.	
18	El agua no potable que se utiliza para la producción de vapor, refrigeración, incendios y otros propósitos similares no relacionados con los alimentos, es transportada por tuberías completamente separadas, identificadas por colores, sin que haya alguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.	
19	Los establecimientos de almacenaje disponen de vestuarios y servicios higiénicos convenientemente situados y en número conforme a lo dispuesto por el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.	
20	Los servicios higiénicos están bien iluminados y ventilados y no tienen comunicación directa con la zona de almacenaje de los alimentos.	
21	Los lavamanos cuentan con grifos para el agua fría y caliente, provistos de jabón para lavarse las manos y medios higiénicos para secárselas tales como toallas de papel, aire caliente u otros.	
22	Existen rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios.	
23	En los servicios higiénicos, las ventanas y otras aberturas están provistas de mallas protectoras contra vectores.	
24	<b><u>El establecimiento tiene una iluminación natural o artificial adecuada, que no altera los colores y que permite la apropiada manipulación y control de los trabajos que ahí se realizan. La iluminación no es menor a 220 lux en las salas de trabajo y 110 lux en otras zonas.</u></b>	
25	Las lámparas que están suspendidas sobre los productos, son de fácil limpieza y están protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.	
26	Existe ventilación que evite el calor excesivo, la condensación de vapor de agua, la acumulación de polvo y que elimine el aire contaminado.	
27	Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.	
28	Existen instalaciones separadas para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles, donde permanezcan hasta su eliminación y además se debe impedir el ingreso de plagas, animales domésticos (perros) y personas ajenas a la actividad.	
<b>HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS</b>		
29	Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, se mantienen en buen estado, limpios y ordenados.	
30	La zona de almacenamiento de desechos se mantiene limpia. Los desechos se almacenan en receptáculos que se conservan íntegros y en buen estado de limpieza. Se impide el acceso de plagas a los desechos.	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 5 de 10

31	Se mantienen limpias las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos.	
32	Se prohíbe la entrada de toda especie animal a las salas de almacenamiento de alimentos.	
33	El establecimiento tiene y aplica un programa preventivo y continuo de lucha contra las plagas, con registros que demuestran su aplicación y efectividad. Los establecimientos y las zonas circundantes se inspeccionan periódicamente para verificar que no exista infestación.	
34	El establecimiento cuenta con registros que demuestran la aplicación de actividades periódicas de inspección en el establecimiento y zonas circundantes para verificar que no exista infestación.	
35	El programa de control de plagas explicita medidas de erradicación en caso de que alguna plaga invada el establecimiento.	
36	El programa de control de plagas explicita que el tratamiento de plagas con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se aplica de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente. El establecimiento cuenta con un documento que demuestra que la empresa para el control de plagas está autorizada por la autoridad sanitaria.	
37	El programa de control de plagas declara que sólo se emplean plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de prevención.	
38	El programa de control de plagas indica que antes de aplicar plaguicidas, se tiene cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación y que después de aplicar los plaguicidas y a fin de eliminar los residuos, los equipos y utensilios usados se limpian minuciosamente antes de volverlos a utilizar.	
39	<b><u>No se mantienen plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de almacenamiento.</u></b>	
40	En la zona de almacenaje, no se almacenan sustancias que puedan contaminar los alimentos, ni se depositan ropas u objetos personales.	
<b>HIGIENE DEL PERSONAL</b>		
41	El establecimiento cuenta con respaldos que demuestran que el personal que manipula alimentos recibe una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.	
42	El establecimiento cuenta con un procedimiento o instrucción donde se especifica que: deberá informar al supervisor del establecimiento toda persona que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea cuando trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos.	
43	El establecimiento cuenta con un procedimiento o instrucción donde se especifica que el personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.	
44	<b><u>El establecimiento cuenta con un procedimiento o instrucción donde se especifica que en las zonas en que se almacenan alimentos se prohíbe todo acto que pueda contaminarlos, como comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas anti-higiénicas, tales como escupir.</u></b>	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 6 de 10

45	Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.	
46	No hay personas extrañas en las salas donde se almacenan o manipulan alimentos. El establecimiento cuenta con un procedimiento o instrucción donde se especifica que en la eventualidad que ello suceda se toman las precauciones para impedir que ellas contaminen los alimentos, tales como incluir el uso de ropas protectoras.	
47	La responsabilidad del cumplimiento por parte del personal de todos los requisitos requisitos de higiene del personal, esta asignada, explícitamente al personal supervisor competente, sin que ello implique exclusión de esta responsabilidad a los propietarios del establecimiento.	
<b>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</b>		
48	<p>El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de "Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización "(POES) y este incluye al menos lo siguiente; <small>Res 1045.</small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alcance:</b> El programa contempla, al menos, la higiene, limpieza y sanitización diaria a que deben ser sometidos el establecimiento, equipo, transporte, etc. antes y durante las operaciones.</li> <li>• <b>Desarrollo escrito:</b> Descripción de los procesos que son llevados a cabo diariamente, especificando las frecuencias de los procedimientos y el personal responsable.</li> <li>• <b>Mantención:</b> Los POES son evaluados en forma rutinaria para determinar su efectividad en la prevención de la contaminación directa o adulteración de los productos.</li> <li>• <b>Acciones correctivas:</b> Permiten Identificar y disponer adecuadamente de los productos que puedan estar contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir que no se produzca la recurrencia de las fallas de los sistemas.</li> <li>• <b>Implementación:</b> Los procedimientos preoperacionales son ejecutados antes del comienzo de las operaciones de cada turno, con la frecuencia especificada en los procedimientos y son monitoreados diariamente.</li> </ul> <p>Se observa una correcta implementación de los programas en el establecimiento.</p>	
49	<p>Los siguientes Programas de Prerrequisitos deberán al menos contener lo indicado a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa escrito, el cual comunica los objetivos, su ámbito de aplicación, definiciones, referencias, los procedimientos que deben ser ejecutados y con qué frecuencia, responsabilidades y qué acciones se tomarán si los procedimientos no son ejecutados de acuerdo a los protocolos escritos o si los procedimientos no arrojan los resultados esperados.</li> <li>• El programa se encuentra firmado y fechado por la persona con responsabilidad general en el establecimiento o por el funcionario de más alto nivel.</li> <li>• Incluye los procedimientos de verificación y monitoreo.</li> <li>• Se observa una correcta implementación de los programas en el establecimiento</li> </ul>	
50	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de mantenimiento preventivo de sus equipos, utensilios e instalaciones. <small>Res 1045.</small>	
51	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de higiene personal, el que abarca al menos aseo personal, actitudes higiénico-sanitarias del	





**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 7 de 10

	personal, estado de salud, enfermedades y lesiones. <i>Res 1045.</i>	
52	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de capacitación del personal. <i>Res 1045.</i>	
53	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de aseo y sanitización de equipos, utensilios y estructuras. <i>Res 1045</i>	
54	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de control condiciones de almacenamiento y distribución. <i>Res 1045</i>	
55	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa para el control de plagas. <i>RSA 977 Res 1045.</i>	
56	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de control y seguridad de agua y hielo. <i>RSA 977</i>	
57	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de control de proveedores. <i>Res 1045.</i>	
58	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de trazabilidad de producto. <i>Res 1045.</i>	
59	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa de calibración y contrastación de equipos e instrumentos. <i>Res 1045.</i>	
60	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa para el manejo y control de condensación. <i>Res 1045.</i>	
61	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa para la investigación y retroalimentación de reclamos. <i>Res 1045.</i>	
62	<p><b><u>El establecimiento ha implementado un sistema de autocontrol documentado, basado en análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) y este incluye al menos lo siguiente: <i>Res 1045.</i></u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Formación de un equipo de HACCP.</u></b></li> <li>• <b><u>Descripción del producto.</u></b></li> <li>• <b><u>Determinación del uso previsto del producto.</u></b></li> <li>• <b><u>Elaboración de un diagrama de flujo.</u></b></li> <li>• <b><u>Realizar análisis de peligros.</u></b></li> </ul>	
63	<p><i>Si el análisis de peligros determina la presencia de PCC, el establecimiento implementa lo siguiente: <i>Res 1045.</i></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Establecimiento de límites críticos para cada PCC.</i></li> <li>• <i>Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC.</i></li> <li>• <i>Establecimiento de acciones correctivas.</i></li> <li>• <i>Establecimiento de procedimientos de verificación.</i></li> <li>• <i>Establecimiento de un sistema de documentación y registro.</i></li> </ul>	
64	<p>Las acciones correctivas ante el desvío de un PCC incluyen al menos lo indicado a continuación: <i>Res 1045</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación y eliminación la causa de la desviación.</li> <li>• El PCC (Punto Crítico de Control) queda bajo control después de aplicar la acción correctiva.</li> <li>• Se establecen medidas para prevenir su recurrencia.</li> <li>• Identifica y segrega el producto afectado como resultado de la desviación del límite crítico.</li> </ul>	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 8 de 10

65	<p>Si el análisis de peligros demuestra que todos los peligros pueden ser controlados por la implementación de programas de prerrequisitos, el establecimiento implementa al menos lo siguiente: <i>Res 1045.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla, implementa y mantiene acciones correctivas apropiadas, a fin de hacer frente a posibles fallas que se puedan producir en los programas de prerrequisitos, que sustentan las decisiones en relación al sistema HACCP.</li><li>• Establece procedimientos de verificación.</li><li>• Establece un sistema de documentación y registro.</li><li>• Procede a reevaluar la validez del análisis de peligros.</li></ul>	
66	<ul style="list-style-type: none"><li>• El establecimiento ha validado y vigila las medidas de control adoptadas. <i>Res 1045.</i></li></ul>	
67	<p>El establecimiento al menos ha reevaluado el plan HACCP y sus prerrequisitos, según las causales indicadas a continuación: <i>Res 1045.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Por lo menos una vez al año.</li><li>• Ante desviaciones reiteradas de un límite crítico.</li><li>• Ante el retiro de producto debido a problemas de inocuidad en estos.</li><li>• Cambios en la legislación nacional o de los países o mercados de destino de sus productos.</li><li>• Toda vez que exista alguna modificación relacionada con las materias primas, con el producto o su formulación, en el proceso, medidas de control, cambios estructurales en el establecimiento, sistemas de distribución del producto terminado o, en el uso previsto o consumidores del producto final.</li><li>• Cuando se presente información que indique un riesgo para la salud humana asociado con el producto alimenticio.</li><li>• El producto o la categoría de producto esté ligada a un brote de enfermedad de transmisión alimentaria, que no ha sido considerada.</li></ul>	



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 9 de 10

**3. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN**

• **Cálculo del porcentaje de cumplimiento:**

- Cantidad de requisitos

Tipo Requisito	Aplicables	Cumplen	%
Críticos			
No Críticos			

- Porcentaje de aprobación y rechazo

Condición	Críticos	No críticos
Aprobado	100%	≥80%
Rechazado	<100%	<80%

**Resultado de la evaluación:** \_\_\_\_\_ (Aprobado/Rechazado)



\_\_\_\_\_  
Nombre, apellidos, firma y timbre  
Médico Veterinario Oficial



**PAUTA DE EVALUACIÓN  
PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENCIÓN EN EL  
LEAPP DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS PECUARIOS PARA CONSUMO  
HUMANO**

Código: F-CER-AEE-PP-048  
Versión: 03  
Fecha de Vigencia: XX/XX/XX  
Página: 10 de 10

#### **4. COMPROBANTE DE VISITA**

##### **DECLARACIÓN DEL/LA INTERESADO/A**

Quien firma bajo este párrafo, declara haber recibido la visita de inspección solicitada, conocer, aceptar y cumplir las condiciones estipuladas en Resolución Exenta N°1722/2017 y procedimientos de inscripción y habilitación, así como los requisitos de inspección, incluida la dotación establecida por el SAG, 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  
INTERESADO/A**

- SE DEJA CONSTANCIA** que, ambos documentos aprobados por la presente Resolución, se encuentran disponibles para su visualización en la página Web del Servicio Carpeta Pecuaria, subcarpeta de Inscripción y habilitación de establecimientos pecuarios (<https://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/inscripcion-y-habilitacion-de-establecimientos-pecuarios/1720/procedimientos>).
- SE DEJA ESTABLECIDA** la obligación de la División de Protección Pecuaria, de difundir estos documentos por la presente Resolución y velar por su cumplimiento.

**ANÓTESE Y COMUNÍQUESE**



**CARLOS ORELLANA VAQUERO**  
**JEFE (S) DIVISIÓN PROTECCIÓN PECUARIA**

MRR/VLAR/RRF/KLS/CLC/GRC/MCV

Distribución:

- Roberto Carlos Ferrada Ferrada - Director Regional (S) Región de Ñuble - Oficina Regional Ñuble
- Eduardo Cristian Monreal Brauning - Director Regional Región de Los Lagos - Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Los Lagos
- Lorena Navarro Parra - Jefe de Campaña Mosca Emergencia Mosca Pudahuel y Cerro Navia - Oficina Regional Metropolitana
- Carlos Rodrigo Guerrero Mayorga - Director Regional (S) Región de Atacama - Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Atacama
- Rebeca E. Castillo Granadino - Directora Regional (S) Servicio Agrícola y Ganadero Región Metropolitana de Santiago - Oficina Regional Metropolitana
- Jorge Rubén Mautz Vivanco - Director Regional (S) Región de Coquimbo Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Coquimbo
- Pedro Berho Arteagoitia - Director Regional (S) SAG Región de Valparaíso - Oficina Regional Valparaíso
- Alfredo Arnulfo Fröhlich Albrecht - Director Regional Región de Tarapacá Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Tarapacá
- Luis Claudio Marcelo Rodríguez Fuentes - Director Regional Región de O'Higgins Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional O'Higgins
- Hugo Guido Urrutia Contreras - Directora Regional (S) Región de Antofagasta Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Antofagasta
- Matías Vial Orueta - Director Regional Región Aysén Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Aysén
- Juan Francisco Alvarez Carcamo - Director Regional (S) Región Magallanes y Antártica Chilena Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Magallanes
- María Carolina Imbert Jiménez - Director Regional (S) Región del Maule Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Maule
- Iván Ramírez Delpín - Director Regional Región del Biobío Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Biobío
- Agneta Fabiola Hiche Meza - Directora Regional (S) Región de Arica y Parinacota Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Arica y Parinacota
- María Teresa Fernández Cabrera - Directora Regional Servicio Agrícola y Ganadero Región de La Araucanía - Oficina Regional Araucanía
- Jorge Octavio Oltra Comte - Director Regional Dirección Regional de Los Ríos - Oficina Regional Los Ríos
- Grisel Monje Vildosola - Jefa (S) División Subdirección de Operaciones - Oficina Central
- Esteban Eduardo Canales Ramirez - Jefe Departamento de Inocuidad y Certificación - Oficina Central

División Protección Pecuaria - Paseo Bulnes N° 140



El presente documento ha sido suscrito por medio de firma electrónica avanzada en los términos de la Ley 19.799  
Validar en:  
<https://ceropapel.sag.gob.cl/validar/?key=120011552&hash=56ed8>