

**PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN  
Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP DE  
ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES,  
ELABORADORES Y ENVASADORES DE  
PRODUCTOS APICOLAS**

## 1. UTILIZACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO

Esta pauta de evaluación debe ser utilizada por el/la MVO para verificar el cumplimiento de los requisitos para la inscripción y mantención en el LEEPP de establecimientos procesadores, elaboradores y envasadores de productos apícolas de la especie *Apis mellifera*, tales como: miel; jalea real; polen y propoleo y productos para consumo humano que los contengan.

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 plantas 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.

Siendo un requisito crítico 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:

Artículo	Requisito	Calificación
<b><u>3</u></b>	<b><u>¿El establecimiento está ubicado en un terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental?</u></b>	



**PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN  
Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP DE  
ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES,  
ELABORADORES Y ENVASADORES DE  
PRODUCTOS APICOLAS**

Código: F-CER-AEE-PP-011  
Versión: 01  
Fecha de vigencia: 01/08/2017  
Página: 2 de 6

Región - Oficina Sectorial	
Pauta número (1)	
Fecha inspección (2)	
MVO (3)	
Inscripción / Mantención (4)	

	Actividad	Especie	Línea
Objetivo de la evaluación (5)			

**ANTECEDENTES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO**

Nombre del establecimiento (6)	
Nombre contraparte técnica (7)	

	Nº/ Fecha Resolución	Actividad
Autorizaciones disponibles (8)		

	Fecha	Alcance
Construcción (9) Última modificación estructural (10)		

	Actividad	Línea	Volumen máximo de almacenamiento
Capacidad de almacenamiento (11)			

	Actividad	Línea	Volumen o cantidad máxima de producción por día
Capacidad de producción (12)			

	Actividad	Turnos	Hora inicio/término
Horario de funcionamiento (13)			

	Actividad	Cantidad
Empleados (14)		

1. Indicar número de ingreso de la solicitud de inscripción
2. Indicar fecha en que se realiza la visita de inspección para aplicación de la pauta
3. Indicar nombre y apellidos del médico veterinario oficial responsable de la evaluación
4. Indicar si es pauta de inscripción o mantención en el LEEPP.
5. Indicar la actividad, especie y línea a evaluar
6. Indicar nombre del establecimiento a evaluar
7. Indicar nombre y apellidos de la contraparte técnica
8. Indicar N°, fecha y actividad autorizada(s) por resoluciones del MINSAL
9. Indicar la fecha de construcción del establecimiento
10. Indicar la fecha de la última modificación de la construcción
11. Indicar por actividad y línea las capacidades máximas de almacenamiento.
12. Indicar por actividad y línea las capacidades máximas de procesamiento por día.
13. Indicar horas de inicio y término por turno de las actividades evaluadas
14. Indicar el número de empleados por actividad evaluada

## 2. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

	<b>DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS</b>	<b>Calificación</b>
<u>1</u>	<u>¿La instalación, modificación estructural y funcionamiento del establecimiento cuenta con autorización Sanitaria vigente otorgada por la respectiva SEREMI de Salud?</u>	
	<b>DE LA CONSTRUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b>	<b>Calificación</b>
<u>2</u>	<u>¿El establecimiento está ubicado en un terreno no inundable y mantienen dentro del cierre perimetral del establecimiento las condiciones higiénicas y de orden para evitar la presencia de plagas u otros vectores?</u>	
<u>3</u>	<u>¿Las instalaciones permiten que las operaciones se realicen en condiciones higiénicas y se garantiza la fluidez del proceso de procesado, elaborado y envasado desde la llegada de la materia prima (productos apícolas) a los locales, hasta la obtención del producto terminado?</u>	
4	¿Las vías de acceso y zonas de circulación dentro del establecimiento o en sus inmediaciones tienen una superficie dura, pavimentada o estabilizada de manera tal que controla la presencia de polvo ambiental?	
5	El establecimiento cuenta con las siguientes áreas o zonas: a) Recepción, selección y preparación de materias primas. b) Procesamiento y/o elaboración y/o envasado. c) Almacenamiento de materias primas y del producto terminado. d) Almacenamiento de productos químicos. e) Limpieza de materiales y utensilios	
6	En áreas o zonas descritas en el punto 5: los pisos y paredes son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen libre de suciedad.	
7	En áreas o zonas descritas en el punto 5: los techos o cielos rasos se mantienen libre de suciedad, se reduce al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos, y son fáciles de limpiar.	
<u>8</u>	<u>Las áreas o zonas descritas en el punto 5: 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.</u>	
9	¿La zona de trabajo está separada de los recintos destinados a alojamiento, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos?	
<u>10</u>	<u>¿El establecimiento cuenta con un programa de mantención escrito y auditable correctamente implementado para sus instalaciones, equipos y utensilios, incluidos los desgües?</u>	
	<b>DE LA HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>Calificación</b>
<u>11</u>	<u>¿El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa escrito y auditable de "Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización" (SSOP) y este incluye al menos?:</u>  <u>a) Procedimientos escritos de higiene, limpieza y sanitización.</u> <u>b) Frecuencia de los procedimientos.</u> <u>c) Registros de capacitación del personal.</u> <u>d) Registros de verificación y monitoreo.</u> <u>g) Registro de las acciones correctivas.</u>	
12	¿Los productos químicos utilizados en labores de limpieza y sanitización, son autorizados?	
	<b>DEL CONTROL OPERACIONAL</b>	<b>Calificación</b>
<u>13</u>	<u>¿El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa escrito y auditable de "Procedimientos Estandarizados de Operación" (SOP), que incluya al menos?:</u>  <u>a) Procedimientos escritos que define y describe los diferentes pasos del procesamiento, elaboración y envasado</u>	

**PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN  
Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP DE  
ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES,  
ELABORADORES Y ENVASADORES DE  
PRODUCTOS APICOLAS**

	<p><b><u>b) Instrucciones de trabajo, que indiquen las actividades a desarrollar en cada etapa de los distintos procesos y se encuentran visible para el personal.</u></b></p> <p><b><u>c) Medidas de control son descritas adecuadamente y que al menos considere: responsable, metodología utilizada, frecuencia, registro y las acciones correctivas.</u></b></p> <p><b><u>c) Registros de capacitación del personal.</u></b></p>	
	<b><u>DE LA HIGIENE DEL PERSONAL Y CONDICIONES</u></b>	<b>Calificación</b>
14	<p>Los servicios higiénicos del personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se encuentran limpios, iluminados y ventilados.</li> <li>• Dispone de lavamanos con grifos para el agua fría y caliente.</li> <li>• Disponen de jabón.</li> <li>• Disponen de 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 higienicos.</li> <li>• No tienen comunicación directa con la zona donde se manipulan los alimentos</li> </ul>	
15	El establecimiento ha desarrollado e implementado un programa escrito y auditable, para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos trabaje en las zonas de manipulación de estos.	
	<b><u>DEL CONTROL DE PLAGAS</u></b>	<b>Calificación</b>
<b><u>16</u></b>	<b><u>¿El establecimiento posee un programa escrito, implementado y auditable de carácter preventivo y continuo contra plagas, además el programa contempla inspecciones del establecimiento y zonas circundantes para verificar que no exista infestación?</u></b>	
	<b><u>DEL AGUA POTABLE</u></b>	<b>Calificación</b>
17	¿Se dispone de abundante abastecimiento de agua de calidad potable con una presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas, en el caso que se requiera, para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación?	
18	¿Si aplica, el acceso a los pozos de extracción de agua se encuentra correctamente resguardado?	
<b><u>19</u></b>	<b><u>¿El establecimiento posee un programa escrito, implementado y auditable de control de cloración del agua, que utilizada durante el procesamiento de productos y subproductos comestibles de origen animal conforme a la reglamentación vigente?</u></b>	
20	El establecimiento al momento de la evaluación anual del LEEPP cumple con verificación oficial del programa de control de agua potable en establecimientos habilitados para exportar productos y sub-productos pecuarios para consumo humano	
21	¿El establecimiento dispone de un sistema autorizado de evacuación de aguas residuales?	
	<b><u>DEL PROCESAMIENTO Y ELABORACION</u></b>	<b>Calificación</b>
<b><u>22</u></b>	<b><u>¿Las materias primas y los ingredientes almacenados en el establecimiento se mantienen en condiciones que evitan su deterioro y contaminación?</u></b>	
23	¿Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados al procesamiento, elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los productos, están construidos o revestidos con materiales que garanticen las condiciones de aptitud de consumo del producto?	
	<b><u>DEL ENVASADO</u></b>	<b>Calificación</b>
<b><u>24</u></b>	<b><u>¿El establecimiento posee un programa escrito, implementado y auditable del procesamiento y envasado de productos apícolas?</u></b>	

**PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN  
Y MANTENCIÓN EN EL LEEPP DE  
ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES,  
ELABORADORES Y ENVASADORES DE  
PRODUCTOS APICOLAS**

	<b><u>Envasado de Miel al detalle</u></b>	
25	El establecimiento posee un programa escrito, implementado y auditable del procesamiento y envasado de la miel al detalle, con los siguientes tratamientos, según corresponda: Licuado Espumado Filtrado Pasteurización Envasado	
	<b><u>Envasado de Polen al detalle</u></b>	
26	El establecimiento posee un programa escrito, implementado y auditable del procesamiento y envasado del polen al detalle, con los siguientes tratamientos: Limpieza Secado Envasado	
	<b><u>Envasado de Jalea Real al detalle</u></b>	
27	El establecimiento posee un programa escrito, implementado y auditable del procesamiento y envasado de jalea real al detalle, con los siguientes tratamientos, según corresponda: Refrigeración Pasteurización Liofilización Envasado	
	<b><u>Envasado de propoleo</u></b>	
28	El establecimiento posee un programa escrito, implementado y auditable del procesamiento y envasado del propoleo al detalle, con los siguientes tratamientos, según corresponda: Limpieza Selección Extracción Envasado	
29	Durante el envasado, ¿las tapas de los envases se resguardan adecuadamente para evitar que se contaminen?	
30	Durante el envasado, ¿los envases se resguardan adecuadamente para evitar que se contaminen?	
31	¿El contenido informativo de la etiqueta cumple con lo establecido con la legislación vigente de Chile y de los países de destino?	
31	A partir de su ingreso a los equipos de envasado, ¿los productos terminados o apícolas, no están en contacto directo con sustancia o elemento susceptible de contaminarla?	
32	¿Los envases para el envasado definitivo al detalle son de primer uso?	
	<b><u>DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS (Conforme a la Resolución Ex. N°1.045 de 2013 del Servicio Agrícola y Ganadero.)</u></b>	<b>Calificación</b>
33	¿El establecimiento ha implementado un sistema de autocontrol, documentado, basados en análisis de peligro y puntos de control críticos (HACCP) y este incluye al menos?: a) Formación de un equipo de HACCP. b) Descripción del producto. c) Determinación del uso previsto del producto. d) Elaboración de un diagrama de flujo. e) Realizar análisis de peligros.	
34	Respecto al análisis de peligro (analizar el cumplimiento de letra A o B según corresponda) : A.- Si éste determinó la presencia PCC, el sistema de autocontrol además de lo indicado en el punto 33 incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinación de los puntos críticos de control.</li> <li>• Establecimiento de límites críticos para cada PCC.</li> <li>• Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC.</li> <li>• Establecimiento de acciones correctivas.</li> <li>• Establecimiento de procedimientos de verificación.</li> <li>• Establecimiento de un sistema de documentación y registro.</li> </ul>	

	<p>B.- Si éste determinó que su análisis de peligros demuestra que todos los peligros pueden ser controlados por la implementación de programas de prerrequisitos, además de lo indicado en el punto 33 debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo, implementación y mantención de 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>• Estableció procedimientos de verificación.</li> <li>• Estableció un sistema de documentación y registro.</li> <li>• Procede a reevaluar la validez del análisis de peligros.</li> </ul>	
35	¿El establecimiento, si corresponde ha realizado una reevaluación de su plan HACCP a lo menos 1 vez al año?	
	<b>ORIGEN DE PRODUCTOS APÍCOLAS Y REGISTROS</b>	<b>Calificación</b>
<u>36</u>	<u>¿El establecimiento posee implementado un programa de trazabilidad de productos apícolas y producto terminado que se ajuste a lo exigido en la normativa vigente?</u>	

### 3. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

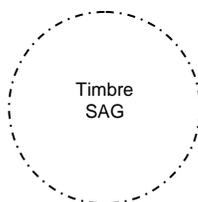
- **Cálculo del porcentaje de cumplimiento:**

- Cantidad de requisitos

Tipo Requisito	Aplicables	Cumplen	%
Críticos			
No Críticos			

**Nota;** Para ser aprobadas, las plantas deben cumplir el 100% de los requisitos críticos y el 80% de los requisitos no críticos aplicables.

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



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

### 4.- 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 los procedimientos de inscripción y habilitación así como los requisitos de inspección, las sanciones y los costos asociados para obtener la Certificación Zoonosanitaria de Exportación amparados por la Resolución N° 2592/2003 del SAG.

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