

**RESOLUCIÓN EXENTA N°:7610/2019****APRUEBA FORMULARIOS, PAUTAS
RELACIONADAS A LA FISCALIZACIÓN DEL
REGLAMENTO DE ALIMENTOS PARA
ANIMALES.**

Santiago, 30/ 09/ 2019

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 del Estado; el Decreto N°112, de 2018, que Designa Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, del Ministerio de Agricultura; el Decreto N°4 de 2016 que aprueba Reglamento de Alimentos para Animales; el Decreto R.R.A N°16 de 1963 Sanidad y Protección Animal; el Decreto N° 25 de 2005 que aprueba Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario; la Resolución exenta N°2412, del 2012, de la Dirección Nacional, que delega atribuciones que indica y la Resolución N°7, de 2019, de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero es un organismo de la Administración del Estado, descentralizado, con patrimonio propio y bajo la supervigilancia del Presidente de la República a través del Ministerio de Agricultura, cuyas decisiones se materializan a través de actos administrativos.
2. Que, para cumplir su objetivo, el SAG debe fiscalizar el cumplimiento de las normas legales y reglamentarias vigentes, que se encuentren bajo su responsabilidad y competencia.
3. Que, es necesario actualizar instrumentos como pautas, que orientan a los inspectores en la ejecución de las fiscalizaciones del Reglamento de alimentos para animales, según las características de los establecimientos.
4. Que a mayor antecedente, las pautas citadas se encuentran revisadas por las regiones y por la División de Protección Pecuaria del Servicio.
5. Que, las decisiones escritas que adopta la administración se expresan a través de actos administrativos.

RESUELVO:

1. Apruébese las nuevas versiones de los siguientes formularios, cuyo contenido es el que sigue:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA FISCALIZACIÓN DE AUTOELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA RUMIANTES	Código: F-FYS-FIS-PP-060 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 4
---	---	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL PLANTEL

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

	CÓDIGO	AREA DE EMPLAZAMIENTO Y EDIFICACION
	EAR001	El establecimiento no está delimitado por un cerco perimetral que impide la entrada de animales, personas y vehículos sin un debido control.
	EAR002	El establecimiento no dispone de caminos internos pavimentados o asfaltados.
	EAR003	El establecimiento se encuentra en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental.
	EAR004	Se observan basuras, animales, plagas, equipos inutilizables que pudieran constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye, desde el establecimiento.
	EAR005	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras permiten limpieza y mantenimiento adecuado
	Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
	EAR006	No cuenta con una iluminación apropiada, que permite el desarrollo normal de las actividades, mantención, control, inspección, y reparación de las instalaciones
	EAR007	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo a fin de evitar que se genere calor, vapor de agua y condensación de humedad.
	Código	EQUIPOS, OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN
	EAR008	Los equipos no se encuentran instalados en el recinto de acuerdo a un flujo lógico de la producción .

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA FISCALIZACIÓN DE AUTOELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA RUMIANTES	Código: F-FYS-FIS-PP-060 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 4
---	--	---

EAR009	Los equipos no son de material, diseño y construcción que permiten garantizar la elaboración, fabricación, almacenamiento, y distribución de alimentos y suplementos en condiciones higiénicas adecuadas.
EAR010	No se encuentran distribuidos y diseñados de manera que permiten el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción permiten una limpieza fácil y minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
EAR011	Los equipos no se encuentran provistos de instrumentos de medición necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.
EAR012	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabrican.
EAR013	No existen zonas adecuadamente diferenciadas y enlazadas funcionalmente según el flujo del proceso desde el ingreso de materia prima y producto terminado.
EAR014	No dispone de una estructura que evite el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de ellas.

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
EAR015		Los ingredientes de origen animal, vegetal y mineral, aditivos y suplementos utilizados por el establecimiento, no se encuentran autorizados por el Servicio .
EAR016		Cuando se utilizan medicamentos , estos no se encuentran registrados por el Servicio y no están amparados bajo una prescripción médico veterinaria.
EAR017		No se cuenta con control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y producto terminado.
EAR018		La empresa no cuenta con una lista de proveedores de insumos a cualquier título.
	Código	CAPACITACIÓN
EAR019		No es factible comprobar la existencia de un programa de capacitación que considere temas como: manipulación de alimentos, higiene personal, manejo de equipos, toma de registros, saneamiento u otro requerido, con el objeto de asegurar las competencias de los operarios que trabajan en el establecimiento.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA FISCALIZACIÓN DE AUTOELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA RUMIANTES	Código: F-FYS-FIS-PP-060 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 4
---	--	---

SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
EAR020	El establecimiento, no dispone de agua potable o potabilizada .
EAR021	No dispone de servicio eléctrico .

b) DESECHOS INDUSTRIALES

Código	ELIMINACION DE RESIDUOS
EAR022	No cuenta con un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
EAR023	No dispone de un sistema de recolección acumulación y eliminación de basuras que asegure un aseo adecuado y permanente.

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

Código	VERIFICACIÓN
EAR024	El establecimiento no comunicó Inicio de Actividades
EAR025	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
EAR026	El establecimiento utiliza proteínas de origen mamífero en su formulación . Se exceptúa de lo anterior la leche y subproductos lácteos.
EAR027	El establecimiento no verifica que los ingredientes de origen vegetal que utiliza, no sobrepasen los niveles máximos de aflatoxinas establecidos.
EAR 28	El establecimiento utiliza aceites reutilizados en la formulación de sus productos,
EAR29	Si elabora alimentos medicados, estos no son formulados a pedido de acuerdo a una prescripción médico veterinaria y son comercializados al público general.

EAR30	En el caso de productos sin rotular a granel , no se acompaña un documento con la información requerida, según su categoría
EAR 31	Si el establecimiento utiliza materias primas catalogadas de riesgo, no posee un control de éstas tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos
EAR32	El establecimiento no cuenta con un sistema de control de plagas
EAR33	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-061 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 7
--	---	---

Nota: esta pauta es aplicable a empresas de venta a terceros en general y establecimientos de autoconsumo de gran tamaño.

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

1. AMBIENTE EXTERIOR Y EDIFICACIONES

a) AMBIENTE EXTERIOR

Código	AREA DE EMPLAZAMIENTO
ASA001	El establecimiento no está delimitado por un cerco perimetral que impide la entrada de animales, personas y vehículos sin un debido control.
ASA002	El establecimiento no dispone de caminos internos pavimentados, asfaltados.
ASA003	El establecimiento se encuentra en un terreno inundable y cercano a focos de insalubridad ambiental.
ASA004	Se observan basuras, animales, plagas, equipos inutilizables que pueden constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.

b) EDIFICACIONES

Código	PISO / MUROS / CIELO /TECHO / VENTANA / PUERTAS /ESCALERAS/ OTROS
ASA005	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabrican.
ASA006	No dispone de una estructura que evite el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de ellas.
ASA007	No existen zonas adecuadamente diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso desde el ingreso de materia prima y producto terminado. (áreas para materias primas, envases, productos reprocesos, productos tóxicos, productos de limpieza, elaboración, almacenamiento)

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-061 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 7
--	---	---

ASA008	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras permiten limpieza y mantenimiento adecuado.
Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
ASA009	

		no cuenta con una iluminación apropiada, que permite el desarrollo normal de las actividades, mantención, control, inspección, y reparación de las instalaciones.
	ASA010	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo a fin de evitar que se genere calor, vapor de agua y condensación de humedad.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

	Código	CARACTERISTICAS DEL EQUIPAMIENTO
	ASA011	Los equipos no se encuentran instalados en el recinto de acuerdo a un flujo lógico de la producción .
	ASA012	Los equipos no son de material, diseño y construcción que permiten garantizar la elaboración, fabricación, almacenamiento, y distribución de alimentos y suplementos en condiciones higiénicas adecuadas.
	ASA013	No se encuentran distribuidos y diseñados de manera que permiten el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción permiten una limpieza fácil y minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
	ASA014	No se encuentran provistos de instrumentos de medición necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.

 SAG Servicio Agrario y Ganadero Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-061 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 7
--	---	---

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

1. CONTROL HIGIÉNICO DE LA PRODUCCIÓN

a) MATERIAS PRIMAS

Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
ASA015	Los ingredientes de origen animal, vegetal y mineral, aditivos y suplementos utilizados por el establecimiento, no se encuentran autorizados por el Servicio.
ASA016	No se cuenta con control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y producto terminado.

b) PRODUCTO TERMINADO Y ENVASADO

Código	ESPECIFICACIONES
ASA017	No dispone de un sistema de empaque, envase y de almacenamiento y distribución que garantiza la protección del producto terminado.
ASA018	El establecimiento no cuenta con una lista de adquirientes a cualquier título.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-061 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 7
--	---	---

2. SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
ASA019	El establecimiento, no dispone de agua potable o potabilizada .
ASA020	No dispone de servicio eléctrico .

b) DESECHOS INDUSTRIALES

Código	ELIMINACION DE RESIDUOS
ASA021	No cuenta con un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
ASA022	No dispone de un sistema de recolección acumulación y eliminación de basuras que asegure un aseo adecuado y permanente.

c) SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

Código	INSTALACIONES SANITARIAS
ASA023	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios y en buen estado separados del área de producción.

3. PERSONAL

Código	CAPACITACIÓN
ASA024	No es factible comprobar la existencia de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas de los insumos destinados a la alimentación animal e higiene del personal.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-061 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 7
--	---	---

4. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Código	ALCANCE
ASA025	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros

		presentemente la manera que estos pueden tener en la medición de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
ASA026		No cuenta con un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, o el programa no es efectivo.
ASA027		No ha realizado la implementación de programas de control de los equipos de medición y registro, con el objeto de comprobar que éstos cumplen satisfactoriamente con las mediciones para las que fueron diseñados, dando como resultado productos inocuos.
ASA028		No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos, o no es efectivo.
ASA029		No cuenta con un programa de capacitación del personal, el cual se cumpla y determine de acuerdo a las necesidades de formación.
ASA030		No ha implementado Buenas prácticas de fabricación para asegurar que los procesos se realizan de forma segura y que el personal no tiene posibilidades de contaminar los alimentos
ASA031		No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.
ASA032		No existe un programa de control del almacenamiento y transporte, de manera que los procedimientos utilizados por la empresa para la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos y suplementos sean adecuados, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
ASA033		No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
ASA034		No existe un sistema de gestión de información que permitan identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
ASA035		No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
ASA036		No ha implementado un plan de retiro del mercado, de aquellos alimentos o suplementos que, habiéndose incorporado en la alimentación animal, puedan suponer un peligro para la salud de los animales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-061 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 7
--	---	---

5. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

	Código	SANEAMIENTO
	ASA037	No es factible comprobar la existencia de un programa de saneamiento , el cual indica la metodología, frecuencia de limpieza y desinfección, cuando corresponda, y un profesional idóneo .

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

1. ROTULADO DE PRODUCTOS:

	Código	REQUISITOS DE UN RÓTULO DE ALIMENTO O SUPLEMENTO COMERCIAL
	ASA038	El rótulo del envase no señala nombre comercial del producto , categoría, especie animal de destino y estado fisiológico.
	ASA039	El rótulo del envase no señala instrucciones de uso, precauciones y advertencias, condiciones de almacenamiento para mejorar su uso y conservación.
	ASA040	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil o fecha de vencimiento.
	ASA041	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa de la planta de producción, país de origen.
	ASA042	El rótulo del producto no incluye el código LENAA
	ASA043	El rótulo del envase no señala nómina de componentes y eventuales sustitutos cuando corresponda
	ASA044	El rótulo del envase no señala la garantía expresada en porcentaje y contenido neto
	ASA045	El rótulo del envase no contiene el texto : "PROHIBIDO SU USO EN ALIMENTACION DE RUMIANTES" si este contiene proteínas de especies mamíferas.
	ASA046	El rótulo del envase en el caso de un suplemento no contiene en texto : "NO CORRESPONDE A UN ALIMENTO COMPLETO".
	ASA047	El rotulo no señala de manera destacada " Uso exclusivo en alimentación animal"
	ASA048	El rótulo no cuenta con código de lote y contenido neto
	ASA049	No se encuentra impreso o adherido de manera tal de evitar su desprendimiento.
		ENVASE Y EMPAQUE
	ASA050	El producto terminado no se empaqa en envases de primer uso, cerrados y rotulados, asegurando la conservación de su contenido.

ASA051	El producto contenido en el envase, no corresponde a lo señalado en la etiqueta.
ASA052	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.
ASA053	En el caso de productos sin rotular a granel, no se acompaña un documento con la información requerida, según su categoría.

	Código	VERIFICACIÓN
	ASA054	El establecimiento no comunicó el Inicio de Actividades .
	ASA055	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
	ASA056	El establecimiento no funciona bajo la asesoría de un Director Técnico, quien vele por la salud animal y la inocuidad de los alimentos para animales.
	ASA057	El establecimiento no cuenta con sistemas de registro que den garantía del cumplimiento de los requisitos operacionales
	ASA058	El establecimiento no verifica que los ingredientes de origen vegetal que utiliza, no sobrepasen los niveles máximos de contaminantes establecidos.
	ASA059	El establecimiento utiliza aceites reutilizados en la formulación de sus productos.
	ASA060	Si el establecimiento fábrica o elabora suplementos para rumiantes, utiliza proteínas de origen mamífero en su formulación . Se exceptúa de lo anterior la leche y subproductos lácteos.
	ASA061	Si el establecimiento utiliza materias primas catalogadas de riesgo de dioxinas, no posee un control de éstas tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos.
	ASA062	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE SUBPRODUCTOS DE AVES O PORCINOS	Código: F-FYS-FIS-PP-062 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 7
--	--	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

1. AMBIENTE EXTERIOR Y EDIFICACIONES

a) AMBIENTE EXTERIOR

	Código	AREA DE EMPLAZAMIENTO
	HAP001	No dispone de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
	HAP002	No dispone de vías de tránsito y acceso interiores, pavimentadas o asfaltadas con un drenaje adecuado.
	HAP003	Está ubicado en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental .
	HAP004	No mantiene limpia el área exterior del establecimiento, existen equipos en desuso, plagas, animales domésticos u otro objeto que puede constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.
	HAP005	No dispone de vías de acceso diseñadas de manera tal que permitan realizar una adecuada limpieza.
	HAP006	No existe una zona asignada para la limpieza de los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de la materia prima.

b) EDIFICACIONES

	Código	PISO / MUROS / CIELO / TECHO / VENTANA / PUERTAS / ESCALERAS / OTROS
	HAP007	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras y otras estructuras permitan su limpieza y mantenimiento adecuado le impidan la contaminación cruzada.
	HAP008	No posee las condiciones para evitar el estancamiento de aguas residuales, por lo cual los pisos no tienen declive u otro sistema que facilite la eliminación de éstas.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE SUBPRODUCTOS DE AVES O PORCINOS	Código: F-FYS-FIS-PP-062 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 7
--	--	---

	HAP009	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabriquen o elaboren, con ambientes o zonas diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso, es decir, desde el ingreso de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.
	HAP010	No dispone de condiciones para evitar la acumulación de polvo, suciedad en general y el ingreso de plagas, para lo cual las ventanas u otras aberturas que comuniquen al exterior deben ser diseñadas para cumplir tal objetivo.
	Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
	HAP011	No cuenta con una iluminación apropiada, que permita un desarrollo normal de las actividades, así como una fácil mantención, control, inspección o reparación de las edificaciones, equipos y utensilios.
	HAP012	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo, a fin de evitar que se acumule calor, vapor de agua y se condense la humedad.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

	Código	CARACTERÍSTICAS
	HAP013	No dispone de los equipos de forma tal que su distribución sea de acuerdo al flujo lógico de producción.
	HAP014	No es de material, diseño y construcción, que permita garantizar la fabricación, almacenamiento y distribución de los ingredientes fabricados en condiciones higiénicas adecuadas.
	HAP015	No están distribuidos y diseñados de manera que permitan el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción, permitir una limpieza fácil y minimizar o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.
	HAP016	No están provistos de instrumentos de medición, necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones sanitarias vigentes.
	HAP017	No dispone de equipos y utensilios de material resistente a la corrosión.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE SUBPRODUCTOS DE AVES O PORCINOS	Código: F-FYS-FIS-PP-062 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 7
--	--	---

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

1. CONTROL HIGIÉNICO DE LA PRODUCCIÓN

a) MATERIAS PRIMAS

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
--	---------------	-----------------------------------

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
	HAP018	No cuenta con un control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y del producto terminado.
	HAP019	Utiliza materias primas no autorizadas provenientes de animales que no han sido sometidos a una inspección médico veterinaria oficial , incluyendo los materiales especificados de riesgo (MER) u otras que afecten la inocuidad de los ingredientes obtenidos a partir de ellas.

b) PRODUCTO TERMINADO

		ESPECIFICACIONES
	HAP020	El producto terminado no se empaca en envases de primer uso, cerrados y etiquetados.
	HAP021	No dispone de un sistema de empaque o envase, almacenamiento y distribución que garantice una adecuada protección al producto terminado y el cumplimiento de la normativa vigente.
	HAP022	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.

2. SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

	Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
	HAP023	No dispone de energía eléctrica, de agua potable y de un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
	HAP024	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios en buen estado y en normal funcionamiento. La ubicación de los mismos no está separada del área de producción.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE SUBPRODUCTOS DE AVES O PORCINOS	Código: F-FYS-FIS-PP-062 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 7
--	--	---

b) DESECHOS INDUSTRIALES

	Código	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS
	HAP025	No dispone de un sistema de recolección, acumulación y eliminación de basuras y desperdicios, que asegure un aseo adecuado y permanente.

3. PERSONAL

	Código	CAPACITACIÓN
	HAP026	No dispone de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas en la fabricación de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal.

4. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

	Código	SANEAMIENTO
	HAP027	No se ejecuta un programa de saneamiento, bajo la responsabilidad de un profesional idóneo en el cual se contemple métodos de sanitización, y control de plagas.

5. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

	Código	ALCANCE
	HAP028	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
	HAP029	No dispone de un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
	HAP030	No ha realizado la implementación de programas de control de los equipos de medición y registro, con el objeto de comprobar que éstos cumplen satisfactoriamente con las mediciones para las que fueron diseñados, dando como resultado productos inocuos.
	HAP031	No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos.
	HAP032	No realiza un programa de capacitación del personal, el cual se cumpla y se determine de acuerdo a las necesidades de formación.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE SUBPRODUCTOS DE AVES O PORCINOS	Código: F-FYS-FIS-PP-062 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 7
--	--	---

	HAP033	No dispone de Buenas prácticas de fabricación para asegurar que los procesos se realizan de forma segura y que el personal no tiene posibilidades de contaminar los alimentos.
	HAP034	No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.
	HAP035	No existe un programa de control del almacenamiento y transporte, de manera que los procedimientos utilizados por la empresa para la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos y suplementos sean adecuados, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
	HAP036	No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
	HAP037	No existe un sistema de gestión de información que permita identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
	HAP038	No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
	HAP039	No ha realizado la implementación de un plan de retiro del mercado, de aquellos alimentos o suplementos que, habiéndose incorporado en la alimentación animal, puedan suponer un peligro para la salud de los animales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE SUBPRODUCTOS DE AVES O PORCINOS	Código: F-FYS-FIS-PP-062 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 7
---	--	---

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

1. ROTULADO:

Código	REQUISITOS DEL RÓTULO DE INGREDIENTE DE ORIGEN ANIMAL
HAP040	El rótulo del envase no señala nombre genérico o comercial del producto.
HAP041	No indica Categoría
HAP042	El rótulo del envase no señala especie animal de origen.
HAP043	El rótulo del envase no señala precauciones y advertencias para mejorar su uso y conservación.
HAP044	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil o fecha de vencimiento.
HAP045	No indica Código de lote ni contenido neto
HAP046	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa del fabricante, incluyendo país de origen.
HAP047	El rótulo del envase no señala código LENAA
HAP048	El rótulo del envase no señala nómina de Aditivos, si corresponde
HAP049	El rótulo del envase no señala la garantía expresada en porcentaje.
HAP050	El rótulo del envase no contiene el texto: "PROHIBIDO SU USO EN ALIMENTACIÓN DE RUMIANTES" si este contiene proteínas de especies mamíferas.
HAP051	No se encuentra impreso o adherido de manera tal de evitar su desprendimiento.

2. GENERALES

Código	VERIFICACIÓN
HAP052	El establecimiento no comunicó el Inicio de Actividades
HAP053	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
HAP054	El establecimiento no posee un control del producto terminado, tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos.
HAP055	El establecimiento no utiliza materias primas autorizadas y procedentes de plantas faenadoras que cumplan con las regulaciones nacionales vigentes.
HAP056	El establecimiento no funciona bajo la asesoría de un Director Técnico, quien deberá velar por la salud animal y la inocuidad de los alimentos para animales.
HAP057	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

Observaciones:

	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE CARNE Y HUESO DE ORIGEN RUMIANTE	Código: F-FYS-FIS-PP-063 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 7
---	--	---

ESTABLECIMIENTO

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

1. AMBIENTE EXTERIOR Y EDIFICACIONES

a) AMBIENTE EXTERIOR

Código	AREA DE EMPLAZAMIENTO
HCH001	No dispone de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
HCH002	No dispone de vías de tránsito y acceso interiores, pavimentadas o asfaltadas con un drenaje adecuado.
HCH003	Está ubicado en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental.
HCH004	No mantiene limpia el área exterior del establecimiento, existen equipos en desuso, plagas, animales domésticos o cualquier otro objeto que pudiera constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.
HCH005	No dispone de vías de acceso diseñadas de manera tal que permitan realizar una adecuada limpieza.
HCH006	No dispone de una zona asignada para la limpieza de los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de la materia prima.

	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE CARNE Y HUESO DE ORIGEN RUMIANTE	Código: F-FYS-FIS-PP-063 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 7
---	--	---

b) EDIFICACIONES

Código	PISO / MUROS / CIELO / TECHO / VENTANA / PUERTAS / ESCALERAS / OTROS
HCH007	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras y otras estructuras permitan su limpieza y mantenimiento adecuado le impidan la contaminación

		cruzada.
	HCH008	No dispone de las condiciones para evitar el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de éstas.
	HCH009	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabriquen o elaboren, con ambientes o zonas diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso, es decir, desde el ingreso de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.
	HCH010	No dispone de las condiciones para evitar la acumulación de polvo, suciedad en general y el ingreso de plagas, para lo cual las ventanas u otras aberturas que comuniquen al exterior deben ser diseñadas para cumplir tal objetivo.
	Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
	HCH011	No cuenta con una iluminación apropiada, que permita un desarrollo normal de las actividades, así como una fácil mantención, control, inspección o reparación de las edificaciones, equipos y utensilios.
	HCH012	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo, a fin de evitar que se acumule calor, vapor de agua y se condense la humedad.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

	Código	CARACTERISTICAS DEL EQUIPAMIENTO
	HCH013	No dispone de los equipos de forma tal que su distribución sea de acuerdo al flujo lógico de producción.
	HCH014	Los equipos no son de material, diseño y construcción, que permitan garantizar la fabricación, almacenamiento y distribución de los ingredientes fabricados en condiciones higiénicas adecuadas.
	HCH015	No están distribuidos y diseñados de manera que permitan el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción, permitir una limpieza fácil y minimizar o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.
	HCH016	No están provistos de instrumentos de medición, necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones sanitarias vigentes.
	HCH017	No dispone de equipos y utensilios de material resistente a la corrosión.

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE CARNE Y HUESO DE ORIGEN RUMIANTE	Código: F-FYS-FIS-PP-063 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 7
---	---	---

1. CONTROL DE LA PRODUCCIÓN

a) MATERIAS PRIMAS

Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
HCH018	No cuenta con un control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y del producto terminado.
HCH019	Utilizar materias primas no autorizadas provenientes de animales que no han sido sometidos a una inspección médico veterinaria oficial, incluyendo los materiales especificados de riesgo (MER) u otras que afecten la inocuidad de los ingredientes obtenidos a partir de ellas.

a) OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN

Código	LINEA DE PRODUCCION
HCH020	El establecimiento no reduce las partículas a un tamaño máximo de 50 mm. , antes del proceso térmico.
HCH021	La materia prima no se somete a tratamiento térmico a una temperatura mínima de 133° C.
HCH022	La materia prima que se somete al tratamiento térmico, no alcanza una presión absoluta de 3 bares.
HCH023	La materia prima no se somete por 20 minutos , como mínimo, a una temperatura de 133° C y a una presión de 3 bares.
HCH024	No es posible comprobar la existencia y funcionamiento de un programa de medición y registro de variables , con el objeto de verificar las adecuadas condiciones de producción y de efectuar los ajustes necesarios.

b) PRODUCTO TERMINADO Y ENVASADO

Código	ENVASE Y EMPAQUE
HCH025	El producto terminado no se empaca en envases de primer uso, cerrados y etiquetados.
HCH026	No dispone de un sistema de empaque o envase, almacenamiento y distribución que garantice una adecuada protección al producto terminado y el cumplimiento de la normativa vigente.
HCH027	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.

	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE CARNE Y HUESO DE ORIGEN RUMIANTE	Código: F-FYS-FIS-PP-063 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 7
---	--	---

2. SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

Código	AGUA Y ELECTRICIDAD
HCH028	No dispone de energía eléctrica, de agua potable y de un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
HCH029	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios en buen estado y en normal funcionamiento. La ubicación de los mismos no está separada del área de producción.

b) DESECHOS INDUSTRIALES

Código	ELIMINACION DE RESIDUOS
HCH030	No dispone de un sistema de recolección, acumulación y eliminación de basuras y desperdicios, que asegure un aseo adecuado y permanente.

3. PERSONAL

Código	CAPACITACIÓN
HCH031	No dispone de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas en la fabricación de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal.

4. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Código	SANEAMIENTO
HCH032	No ejecuta un programa de saneamiento, bajo la responsabilidad de un profesional idóneo en el cual se contemple métodos de sanitización, y control de plagas.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE CARNE Y HUESO DE ORIGEN RUMIANTE	Código: F-FYS-FIS-PP-063 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 7
---	---	---

5. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Código	ALCANCE
HCH033	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
HCH034	No cuenta con un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
HCH035	No ha realizado la implementación de programas de control de los equipos de medición y registro, con el objeto de comprobar que éstos cumplen satisfactoriamente con las mediciones para las que fueron diseñados, dando como resultado productos inocuos.
HCH036	No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos.
HCH037	No cuenta con un programa de capacitación del personal, el cual se cumpla y determine de acuerdo a las necesidades de formación.
HCH038	No ha implementado Buenas prácticas de fabricación para asegurar que los procesos se realizan de forma segura y que el personal no tiene posibilidades de contaminar los alimentos
HCH039	No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.
HCH040	No existe un programa de control del almacenamiento y transporte, de manera que los procedimientos utilizados por la empresa para la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos y suplementos sean adecuados, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
HCH041	No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
HCH042	No existe un sistema de gestión de información que permitan identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
HCH043	No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
HCH044	No ha implementado un plan de retiro del mercado, de aquellos alimentos o suplementos que, habiéndose incorporado en la alimentación animal, puedan suponer un peligro para la salud de los animales.

	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE CARNE Y HUESO DE ORIGEN RUMIANTE	Código: F-FYS-FIS-PP-063 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 7
---	--	---

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

1. ROTULACION:

Código	REQUISITOS DEL RÓTULO DE INGREDIENTE DE ORIGEN ANIMAL
HCH045	El rótulo del envase no señala nombre genérico o comercial del producto.
HCH046	No indica Categoría
HCH047	El rótulo del envase no señala especie animal de origen.
HCH048	El rótulo del envase no señala precauciones y advertencias para mejorar su uso y conservación.
HCH049	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil o fecha de vencimiento
HCH050	No indica Código de lote y contenido neto
HCH051	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa del fabricante.
HCH052	El rótulo del envase no señala el código LENAA
HCH053	El rótulo del envase no señala nómina de Aditivos.
HCH054	El rótulo del envase no señala la garantía expresada en porcentaje.
HAP055	El rótulo del envase no contiene el texto: "PROHIBIDO SU USO EN ALIMENTACIÓN DE RUMIANTES"
HCH056	El rótulo no se encuentra adherido de manera tal de evitar su desprendimiento.

2. GENERALES:

Código	VERIFICACIÓN
HCH057	El establecimiento no comunicó el Inicio de Actividades
HCH058	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
HCH059	El establecimiento no posee un control del producto terminado, tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos.
HCH060	El establecimiento no utiliza materias primas autorizadas y procedentes de plantas faenadoras que cumplan con las regulaciones nacionales vigentes.
HCH061	El establecimiento no funciona bajo la asesoría de un Director Técnico , quien deberá velar por la salud animal y la inocuidad de los alimentos para animales.
HCH062	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE FÁBRICA DE HARINA DE SANGRE	Código: : F-CER-AEE-PP-064 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 7
--	--	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

1. AMBIENTE EXTERIOR Y EDIFICACIONES

a) AMBIENTE EXTERIOR

	Código	AREA DE EMPLAZAMIENTO
	HSA001	No dispone de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
	HSA002	No dispone de vías de tránsito y acceso interiores, pavimentadas o asfaltadas con un drenaje adecuado.
	HSA 003	Está ubicado en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental .
	HSA 004	No mantiene limpia el área exterior del establecimiento, existen equipos en desuso, plagas, animales domésticos u otro objeto que puede constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.
	HSA 005	No dispone de vías de acceso diseñadas de manera tal que permitan realizar una adecuada limpieza.
	HSA 006	No existe una zona asignada para la limpieza de los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de la materia prima.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE FÁBRICA DE HARINA DE SANGRE	Código: : F-CER-AEE-PP-064 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 7
--	--	---

b) EDIFICACIONES

Código	PISO / MUROS / CIELO / TECHO / VENTANA / PUERTAS / ESCALERAS / OTROS
HSA 007	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras y otras estructuras permitan su limpieza y mantenimiento adecuado le impidan la contaminación cruzada.
HSA 008	No posee las condiciones para evitar el estancamiento de aguas residuales, por lo cual los pisos no tienen declive u otro sistema que facilite la eliminación de éstas.
HSA 009	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabriquen o elaboren, con ambientes o zonas diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso, es decir, desde el ingreso de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.
HSA 010	No dispone de condiciones para evitar la acumulación de polvo, suciedad en general y el ingreso de plagas, para lo cual las ventanas u otras aberturas que comuniquen al exterior deben ser diseñadas para cumplir tal objetivo.
Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
HSA 011	No cuenta con una iluminación apropiada, que permita un desarrollo normal de las actividades, así como una fácil mantención, control, inspección o reparación de las edificaciones, equipos y utensilios.
HSA 012	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo, a fin de evitar que se acumule calor, vapor de agua y se condense la humedad.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Código	CARACTERÍSTICAS
HSA 013	No dispone de los equipos de forma tal que su distribución sea de acuerdo al flujo lógico de producción.
HSA 014	No es de material, diseño y construcción, que permita garantizar la fabricación, almacenamiento y distribución de los ingredientes fabricados en condiciones higiénicas adecuadas.
HSA 015	No están distribuidos y diseñados de manera que permitan el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción, permitir una limpieza fácil y minimizar o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE FÁBRICA DE HARINA DE SANGRE	Código: : F-CER-AEE-PP-064 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 7
--	--	---

HSA 016	No están provistos de instrumentos de medición, necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones sanitarias vigentes.
HSA 017	No dispone de equipos y utensilios de material resistente a la corrosión.

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

1. CONTROL HIGIÉNICO DE LA PRODUCCIÓN**a) MATERIAS PRIMAS**

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
	HSA 018	No cuenta con un control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y del producto terminado.
	HSA 019	Utiliza materias primas no autorizadas provenientes de animales que no han sido sometidos a una inspección médico veterinaria oficial , incluyendo los materiales especificados de riesgo (MER) u otras que afecten la inocuidad de los ingredientes obtenidos a partir de ellas.

b) PRODUCTO TERMINADO

		ESPECIFICACIONES
	HSA 020	El producto terminado no se empaca en envases de primer uso, cerrados y etiquetados .
	HSA 021	No dispone de un sistema de empaque o envase, almacenamiento y distribución que garantice una adecuada protección al producto terminado y el cumplimiento de la normativa vigente.
	HSA 022	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.

2. SERVICIOS BÁSICOS**a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD**

	Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
	HSA 023	No dispone de energía eléctrica, de agua potable y de un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
	HSA 024	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios en buen estado y en normal funcionamiento. La ubicación de los mismos no está separada del área de producción.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE FÁBRICA DE HARINA DE SANGRE	Código : F-CER-AEE-PP-064 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 7
--	--	--

b) DESECHOS INDUSTRIALES

Código	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS
HSA 025	No dispone de un sistema de recolección, acumulación y eliminación de basuras y desperdicios, que asegure un aseo adecuado y permanente.

3. PERSONAL

Código	CAPACITACIÓN
HSA 026	No dispone de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas en la fabricación de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal.

4. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Código	SANEAMIENTO
HSA 027	No se ejecuta un programa de saneamiento, bajo la responsabilidad de un profesional idóneo en el cual se contemple métodos de sanitización, y control de plagas.

5. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Código	ALCANCE
HSA 028	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
HSA 029	No dispone de un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
HSA 030	No ha realizado la implementación de programas de control de los equipos de medición y registro, con el objeto de comprobar que éstos cumplen satisfactoriamente con las mediciones para las que fueron diseñados, dando como resultado productos inocuos.
HSA 031	No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos.
HSA 032	No realiza un programa de capacitación del personal, el cual se cumpla y se determine de acuerdo a las necesidades de formación.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE FÁBRICA DE HARINA DE SANGRE	Código : F-CER-AEE-PP-064 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 7
--	---	--

	HSA 033	No dispone de Buenas prácticas de fabricación para asegurar que los procesos se realizan de forma segura y que el personal no tiene posibilidades de contaminar los alimentos.
	HSA 034	No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.
	HSA 035	No existe un programa de control del almacenamiento y transporte, de manera que los procedimientos utilizados por la empresa para la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos y suplementos sean adecuados, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
	HSA 036	No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
	HSA 037	No existe un sistema de gestión de información que permita identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
	HSA 038	No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
	HSA 039	No ha realizado la implementación de un plan de retiro del mercado, de aquellos alimentos o suplementos que, habiéndose incorporado en la alimentación animal, puedan suponer un peligro para la salud de los animales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE FÁBRICA DE HARINA DE SANGRE	Código : F-CER-AEE-PP-064 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 7
--	---	--

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

1. ROTULADO:

Código	REQUISITOS DEL RÓTULO DE INGREDIENTE DE ORIGEN ANIMAL
HSA 040	El rótulo del envase no señala nombre genérico o comercial del producto.
HSA 041	No indica Categoría
HSA 042	El rótulo del envase no señala especie animal de origen.
HSA 043	El rótulo del envase no señala precauciones y advertencias para mejorar su uso y conservación.
HSA 044	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil, o fecha de vencimiento.
HSA 045	No indica Código de lote y contenido neto
HSA 046	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa del fabricante.
HSA 047	El rótulo del envase no señala el código LENAA.
HSA 048	El rótulo del envase no señala nómina de Aditivos .
HSA 049	El rótulo del envase no señala la garantía expresada en porcentaje.
HSA 050	El rótulo del envase no contiene el texto: “ PROHIBIDO SU USO EN ALIMENTACIÓN DE RUMIANTES ” si este contiene proteínas de especies mamíferas.
HSA 051	No se encuentra impreso o adherido de manera tal de evitar su desprendimiento.

2. GENERALES

Código	VERIFICACIÓN
HSA 052	El establecimiento no comunicó el Inicio de Actividades
HSA 053	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
HSA 054	El establecimiento no posee un control del producto terminado, tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos.
HSA 055	El establecimiento no utiliza materias primas autorizadas y procedentes de plantas faenadoras que cumplan con las regulaciones nacionales vigentes.
HSA 056	El establecimiento no funciona bajo la asesoría de un Director Técnico, quien deberá velar por la salud animal y la inocuidad de los alimentos para animales.
HSA 057	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

	PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE FÁBRICA DE HARINA DE SANGRE	Código : F-CER-AEE-PP-064 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 7 de 7
---	---	--

Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO	Código: F-FYS-FIS-PP-065 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 3
---	---	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------

EVALUACIÓN SANITARIA

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

CÓDIGO	AREA DE EMPLAZAMIENTO Y EDIFICACION
AAC001	El establecimiento no está delimitado por un cerco perimetral que impide la entrada de animales, personas y vehículos sin un debido control.
AAC 002	El establecimiento no dispone de caminos internos pavimentados o asfaltados.
AAC 003	El establecimiento se encuentra en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental.
AAC 004	Se observan basuras, animales, plagas, equipos inutilizables que pudieran constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye, desde el establecimiento.
	EQUIPOS
AAC 005	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabrican.
AAC 006	No dispone de una estructura que evite el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de ellas.
AAC 007	No existen zonas adecuadamente diferenciadas y enlazadas funcionalmente según el flujo del proceso desde el ingreso de materia prima y producto terminado.
AAC 008	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras permiten limpieza y mantenimiento adecuado.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO	Código: F-FYS-FIS-PP-065 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 3
---	---	---

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
--------	----------------------------

	AAC 009	Los ingredientes de origen animal, vegetal y mineral, aditivos y suplementos utilizados por el establecimiento, no se encuentran autorizados por el Servicio.
	AAC 0010	Cuando se utilizan medicamentos , estos no se encuentran registrados por el Servicio y no están amparados bajo una prescripción médico veterinaria.
	AAC 011	No se cuenta con control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y producto terminado.
	AAC 012	La empresa no cuenta con una lista de proveedores de insumos a cualquier título.
	Código	OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN
	AAC 013	Los equipos no se encuentran instalados en el recinto de acuerdo a un flujo lógico de la producción.
	AAC 014	Los equipos no son de material, diseño y construcción que permiten garantizar la elaboración, fabricación, almacenamiento, y distribución de alimentos y suplementos en condiciones higiénicas adecuadas.
	AAC 015	No se encuentran distribuidos y diseñados de manera que permiten el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción permiten una limpieza fácil y minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
	AAC 016	Los equipos no se encuentran provistos de instrumentos de medición necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.
	Código	CAPACITACIÓN
	AAC 017	No es factible comprobar la existencia de un programa de capacitación que considere temas como: manipulación de alimentos, higiene personal, manejo de equipos, toma de registros, saneamiento u otro requerido, con el objeto de asegurar las competencias de los operarios que trabajan en el establecimiento.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO	Código: F-FYS-FIS-PP-065 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 3
---	---	---

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

Código	VERIFICACIÓN
AAC 018	El establecimiento no comunicó Inicio de Actividades
AAC 018	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
AAC 019	El establecimiento utiliza proteínas de origen mamífero en su formulación . Se exceptúa de lo anterior la leche y subproductos lácteos.
AAC 020	El establecimiento no verifica que los ingredientes de origen vegetal que utiliza, no sobrepasen los niveles máximos de aflatoxinas establecidos.
AAC 021	El establecimiento utiliza aceites reutilizados en la formulación de sus productos,
AAC 022	Si elabora alimentos medicados, estos no son formulados a pedido de acuerdo a una prescripción médico veterinaria y son comercializados al público general.
AAC 023	Si el establecimiento utiliza materias primas catalogadas de riesgo, no posee un control de éstas tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos
AAC 024	En el caso de productos sin rotular a granel, no se acompaña un documento con la información requerida, según su categoría.
AAC 025	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

Observaciones:

--

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE PESCADO	Código: F-FYS-FIS-PP-066 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 7
---	--	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

1. AMBIENTE EXTERIOR Y EDIFICACIONES

a) AMBIENTE EXTERIOR

	Código	AREA DE EMPLAZAMIENTO
	HPE001	No dispone de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
	HPE 002	No dispone de vías de tránsito y acceso interiores, pavimentadas o asfaltadas con un drenaje adecuado.
	HPE 003	Está ubicado en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental .
	HPE 004	No mantiene limpia el área exterior del establecimiento, existen equipos en desuso, plagas, animales domésticos u otro objeto que puede constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.
	HPE 005	No dispone de vías de acceso diseñadas de manera tal que permitan realizar una adecuada limpieza.
	HPE 006	No existe una zona asignada para la limpieza de los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de la materia prima.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE PESCADO	Código: F-FYS-FIS-PP-066 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 7
--	--	---

b) EDIFICACIONES

Código	PISO / MUROS / CIELO / TECHO / VENTANA / PUERTAS / ESCALERAS / OTROS
HPE 007	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras y otras estructuras permitan su limpieza y mantenimiento adecuado le impidan la contaminación cruzada.
HPE 008	No posee las condiciones para evitar el estancamiento de aguas residuales, por lo cual los pisos no tienen declive u otro sistema que facilite la eliminación de éstas.
HPE 009	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabriquen o elaboren, con ambientes o zonas diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso, es decir, desde el ingreso de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.
HPE 010	No dispone de condiciones para evitar la acumulación de polvo, suciedad en general y el ingreso de plagas, para lo cual las ventanas u otras aberturas que comuniquen al exterior deben ser diseñadas para cumplir tal objetivo.
Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
HPE 011	No cuenta con una iluminación apropiada, que permita un desarrollo normal de las actividades, así como una fácil mantención, control, inspección o reparación de las edificaciones, equipos y utensilios.
HPE 012	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo, a fin de evitar que se acumule calor, vapor de agua y se condense la humedad.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Código	CARACTERÍSTICAS
HPE 013	No dispone de los equipos de forma tal que su distribución sea de acuerdo al flujo lógico de producción.
HPE 014	No es de material, diseño y construcción, que permita garantizar la fabricación, almacenamiento y distribución de los ingredientes fabricados en condiciones higiénicas adecuadas.
HPE 015	No están distribuidos y diseñados de manera que permitan el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción, permitir una limpieza fácil y minimizar o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE PESCADO	Código: F-FYS-FIS-PP-066 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 7
--	--	---

	HPE 016	No están provistos de instrumentos de medición, necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones sanitarias vigentes.
	HPE 017	No dispone de equipos y utensilios de material resistente a la corrosión.

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

1. CONTROL HIGIÉNICO DE LA PRODUCCIÓN

a) MATERIAS PRIMAS

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
	HPE 018	No cuenta con un control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y del producto terminado.
	HPE 019	Utiliza materias primas no autorizadas provenientes de animales que no han sido sometidos a una inspección médico veterinaria oficial , incluyendo los materiales especificados de riesgo (MER) u otras que afecten la inocuidad de los ingredientes obtenidos a partir de ellas.

b) PRODUCTO TERMINADO

		ESPECIFICACIONES
	HPE 020	El producto terminado no se empaca en envases de primer uso, cerrados y etiquetados.
	HPE 021	No dispone de un sistema de empaque o envase, almacenamiento y distribución que garantice una adecuada protección al producto terminado y el cumplimiento de la normativa vigente.
	HPE 022	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.

2. SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

	Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
	HPE 023	No dispone de energía eléctrica, de agua potable y de un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
	HPE 024	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios en buen estado y en normal funcionamiento. La ubicación de los mismos no está separada del área de producción.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE PESCADO	Código: F-FYS-FIS-PP-066 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 7
--	--	---

b) DESECHOS INDUSTRIALES

Código	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS
HPE 025	No dispone de un sistema de recolección, acumulación y eliminación de basuras y desperdicios, que asegure un aseo adecuado y permanente.

3. PERSONAL

Código	CAPACITACIÓN
HPE 026	No dispone de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas en la fabricación de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal.

4. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Código	SANEAMIENTO
HPE 027	No se ejecuta un programa de saneamiento, bajo la responsabilidad de un profesional idóneo en el cual se contemple métodos de sanitización, y control de plagas.

5. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Código	ALCANCE
HPE 028	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
HPE 029	No dispone de un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
HPE 030	No ha realizado la implementación de programas de control de los equipos de medición y registro, con el objeto de comprobar que éstos cumplen satisfactoriamente con las mediciones para las que fueron diseñados, dando como resultado productos inocuos.
HPE 031	No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos.
HPE 032	No realiza un programa de capacitación del personal, el cual se cumpla y se determine de acuerdo a las necesidades de formación.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE PESCADO	Código: F-FYS-FIS-PP-066 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 7
--	--	---

HPE 033	No dispone de Buenas prácticas de fabricación para asegurar que los procesos se realizan de forma segura y que el personal no tiene posibilidades de contaminar los alimentos.
HPE 034	No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.

	HPE 035	No existe un programa de control del almacenamiento y transporte, de manera que los procedimientos utilizados por la empresa para la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos y suplementos sean adecuados, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
	HPE 036	No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
	HPE 037	No existe un sistema de gestión de información que permita identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
	HPE 038	No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
	HPE 039	No ha realizado la implementación de un plan de retiro del mercado, de aquellos alimentos o suplementos que, habiéndose incorporado en la alimentación animal, puedan suponer un peligro para la salud de los animales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE HARINA DE PESCADO	Código: F-FYS-FIS-PP-066 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 7
--	--	---

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

1. ROTULADO:

Código	REQUISITOS DEL RÓTULO DE INGREDIENTE DE ORIGEN ANIMAL
HPE 040	El rótulo del envase no señala nombre genérico o comercial del producto.
HPE 041	No indica Categoría
HPE 042	El rótulo del envase no señala especie animal de origen.
HPE 043	El rótulo del envase no señala precauciones y advertencias para mejorar su uso y conservación.
HPE 044	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil, o fecha de vencimiento.
HPE 045	No indica Código de lote y contenido neto
HPE 046	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa del fabricante.
HPE 047	El rótulo del envase no señala y código LENAA.
HPE 048	El rótulo del envase no señala nómina de Aditivos.
HPE 049	El rótulo del envase no señala la garantía expresada en porcentaje.
HPE 050	El rótulo del envase no contiene el texto: "PROHIBIDO SU USO EN ALIMENTACIÓN DE RUMIANTES" si este contiene proteínas de especies mamíferas.

2. GENERALES

Código	VERIFICACIÓN
HPE 051	El establecimiento no comunicó el Inicio de Actividades
HPE 052	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
HPE 053	El establecimiento no posee un control del producto terminado, tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos.
HPE 054	El establecimiento no funciona bajo la asesoría de un Director Técnico, quien deberá velar por la salud animal y la inocuidad de los alimentos para animales.
HPE 055	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACION DE LOCALES DE EXPENDIO E IMPORTADORES DE PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-067 Versión: 03 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 3
--	--	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

Código	EMPLAZAMIENTO
ALE001	El local de expendio no está aislado de focos de insalubridad ambiental lo cual puede constituirse en un peligro de orden físico, químico o biológico como fuente de contaminación del producto que se almacena.
	EDIFICACIÓN
ALE002	El local de expendio no posee zonas correctamente diferenciadas para ejecutar las operaciones de almacenamiento y venta de los productos.
ALE003	Los pisos, muros, cielos, puertas y ventanas no están contruidos con materiales que permiten su fácil limpieza, facilitan la acumulación de material particulado y presentan aberturas y agujeros que facilitan el ingreso de vectores.

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

Código	ALMACENAMIENTO
ALE004	Los productos no se almacenan sobre tarimas, repisas, pallets u otro elemento, permitiendo su alteración y contaminación.
ALE005	Los alimentos para animales no son almacenados conforme a las indicaciones del rótulo de éstos.
Código	SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES
ALE006	Al momento de la inspección, existen signos evidentes de presencia de plagas (roedores, aves, insectos, animales domésticos, cadáveres, fecas, orinas, plumas u otro) al interior del establecimiento.
ALE007	Al momento de la inspección, las instalaciones del establecimiento se encuentran en mal estado de conservación e higiene .

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACION DE LOCALES DE EXPENDIO E IMPORTADORES DE PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-067 Versión: 03 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 3
--	--	---

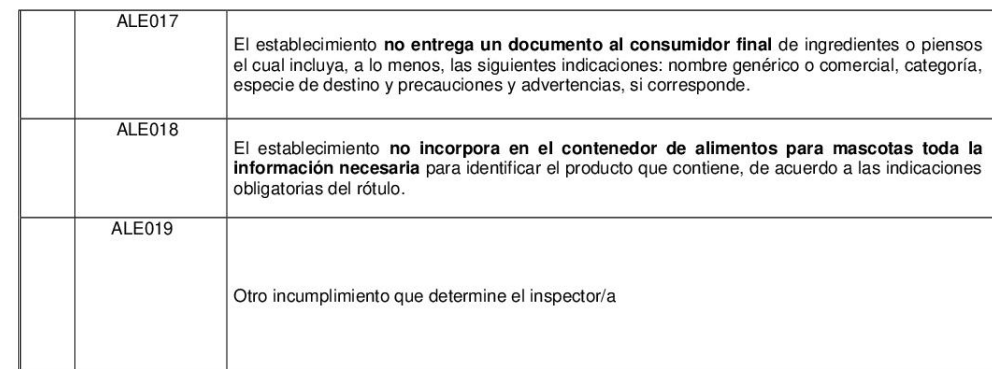
	CONTROLES Y REGISTROS
ALE008	El establecimiento no posee registros apropiados , lo cual dificulta la identificación de cada producto o ingrediente de origen animal (por fecha, número de lote y volumen adquirido), dificultando así el poder realizar su trazabilidad, cuando sea necesario.

III. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

RESOLUCIONES Y ARTÍCULOS ESPECÍFICOS

	Código	VERIFICACIÓN
	ALE009	El establecimiento no realiza comunicación de Inicio de Actividades (aplica solo para especies de consumo humano).
	ALE010	Los alimentos para animales (alimentos completos, suplementos, aditivos e ingredientes de origen animal que se comercian, no se encuentran dispuestos en envases de primer uso, sellados y rotulados conforme la normativa vigente, no permitiendo asegurar la conservación y trazabilidad de su contenido y origen.
	ALE011	El local de expendio comercia productos vencidos, alterados, adulterados, contaminados y/o falsificados.
	ALE012	El local de expendio comercia alimentos completos y/o suplementos medicados (Se exceptúan, los productos comerciales con Registro SAG autorizados como medicamentos de uso veterinario).
	ALE013	El establecimiento comercia ingredientes y aditivos en estado puro que no se encuentran autorizados
	ALE014	El establecimiento comercia alimentos completos o balanceados, suplementos, aditivos formulados e ingredientes de origen animal importados, no autorizados mediante resolución específica de aprobación de monografías de proceso, o bien de habilitación.

	Código	EXPENDIO DE ALIMENTOS FRACCIONADOS PARA ANIMALES
	ALE015	El establecimiento no garantiza la conservación de las características e inocuidad del producto, de acuerdo a la naturaleza del mismo.
	ALE016	El establecimiento no informa al adquirente todas las indicaciones obligatorias del rótulo, mediante un anuncio apropiado en el local de expendio.



Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS PARA ABEJAS	Código: F-FYS-FIS-PP-068 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 6
---	--	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------------

EVALUACIÓN SANITARIA

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

	CÓDIGO	AREA DE EMPLAZAMIENTO Y EDIFICACION
	ABE 001	El establecimiento no está delimitado por un cerco perimetral que impide la entrada de animales, personas y vehículos sin un debido control.
	ABE 002	El establecimiento no dispone de caminos internos pavimentados o asfaltados.
	ABE 003	El establecimiento se encuentra en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental.
	ABE 004	Se observan basuras, animales, plagas, equipos inutilizables que pudieran constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye, desde el establecimiento.
		EQUIPOS
	ABE 005	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabrican.
	ABE 006	No existen zonas adecuadamente diferenciadas y enlazadas funcionalmente según el flujo del proceso desde el ingreso de materia prima y producto terminado.
	ABE 007	No dispone de una estructura que evite el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de ellas.
	ABE 008	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras permiten limpieza y mantenimiento adecuado.
	Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
	ABE009	No cuenta con una iluminación apropiada, que permite el desarrollo normal de las actividades, mantención, control, inspección, y reparación de las instalaciones.
	ABE010	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo a fin de evitar que se genere calor, vapor de agua y condensación de humedad.

	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS PARA ABEJAS	Código: F-FYS-FIS-PP-068 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 6
---	---	---

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
	ABE 011	Los ingredientes de origen animal, vegetal y mineral, aditivos y suplementos utilizados por el establecimiento, no se encuentran autorizados por el Servicio .
	ABE 012	Quando se utilizan medicamentos , estos no se encuentran registrados por el Servicio y no están amparados bajo una prescripción médico veterinaria.
	ABE 013	No se cuenta con control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y producto terminado.
	ABE 014	La empresa no cuenta con una lista de proveedores de insumos a cualquier título.
	Código	OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN
	ABE 015	Los equipos no se encuentran instalados en el recinto de acuerdo a un flujo lógico de la producción .
	ABE 016	Los equipos no son de material, diseño y construcción que permiten garantizar la elaboración, fabricación, almacenamiento, y distribución de alimentos y suplementos en condiciones higiénicas adecuadas.
	ABE 017	No se encuentran distribuidos y diseñados de manera que permiten el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción permiten una limpieza fácil y minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
	ABE 018	Los equipos no se encuentran provistos de instrumentos de medición necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS PARA ABEJAS	Código: F-FYS-FIS-PP-068 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 6
---	---	---

SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

	Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
	ABE019	El establecimiento, no dispone de agua potable o potabilizada .
	ABE020	No dispone de servicio eléctrico .

b) DESECHOS INDUSTRIALES

	Código	ELIMINACION DE RESIDUOS
	ABE021	No dispone de un sistema de recolección acumulación y eliminación de basuras que asegure un aseo adecuado y permanente.

c) SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

	Código	INSTALACIONES SANITARIAS
	ABE022	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios y en buen estado separados del área de producción.

1. PERSONAL

	Código	CAPACITACIÓN
	ABE023	No es factible comprobar la existencia de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas de los insumos destinados a la alimentación animal e higiene del personal.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS PARA ABEJAS	Código: F-FYS-FIS-PP-068 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 6
---	--	---

2. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

	Código	ALCANCE
	ABE024	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
	ABE025	No cuenta con un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
	ABE026	No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos.
	ABE027	No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.
	ABE028	No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
	ABE029	No existe un sistema de gestión de información que permitan identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
	ABE030	No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.

3. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

	Código	SANEAMIENTO
	ABE031	No es factible comprobar la existencia de un programa de saneamiento , el cual indica la metodología, frecuencia de limpieza y desinfección cuando corresponda.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS PARA ABEJAS	Código: F-FYS-FIS-PP-068 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 6
---	--	---

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

Código	REQUISITOS DE UN RÓTULO DE ALIMENTO O SUPLEMENTO COMERCIAL
ABE032	El rótulo del envase no señala nombre comercial del producto , categoría, especie animal de destino y estado fisiológico.
ABE033	El rótulo del envase no señala instrucciones de uso, precauciones y advertencias, condiciones de almacenamiento para mejorar su uso y conservación.
ABE034	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil o fecha de vencimiento.
ABE035	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa de la planta de producción.
ABE036	El rótulo del envase no señala código LENAA
ABE037	El rótulo del envase no señala nómina de componentes y eventuales sustitutos cuando corresponda.
ABE038	El rótulo del envase no señala la garantía expresada en porcentaje y contenido neto
ABE039	El rótulo del envase no contiene el texto : "PROHIBIDO SU USO EN ALIMENTACION DE RUMIANTES" si este contiene proteínas de especies mamíferas.
ABE040	El rótulo del envase en el caso de un suplemento no contiene en texto : "NO CORRESPONDE A UN ALIMENTO COMPLETO".
ABE041	El rotulo no señala de manera destacada " Uso exclusivo en alimentación animal"
ABE042	No se encuentra impreso o adherido de manera tal de evitar su desprendimiento.
ABE043	El rótulo no cuenta con código de lote.
	ENVASE Y EMPAQUE
ABE044	El producto terminado no se empaca en envases de primer uso, cerrados y rotulados, asegurando la conservación de su contenido.
ABE045	El producto contenido en el envase, no corresponde a lo señalado en la etiqueta.
ABE046	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.
ABE047	En el caso de productos sin rotular a granel, no se acompaña un documento con la información requerida, según su categoría.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS PARA ABEJAS	Código: F-FYS-FIS-PP-068 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 6
---	--	---

Código	VERIFICACIÓN
ABE 048	El establecimiento no comunicó Inicio de Actividades
ABE 049	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)

Observaciones:

	PAUTA DE FISCALIZACION PARA AUTO ELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA AVES DE POSTURA	Código: F-FYS-FIS-PP-069 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 4
---	--	---

N° Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	--------------------------

EVALUACIÓN SANITARIA

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

	CÓDIGO	AREA DE EMPLAZAMIENTO Y EDIFICACION
	AAP001	El establecimiento no está delimitado por un cerco perimetral que impide la entrada de animales, personas y vehículos sin un debido control.
	AAP 002	El establecimiento no dispone de caminos internos pavimentados o asfaltados.
	AAP 003	El establecimiento se encuentra en un terreno inundable y cercano de focos de insalubridad ambiental.
	AAP 004	Se observan basuras, animales, plagas, equipos inutilizables que pudieran constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye, desde el establecimiento.
	AAP 005	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras permiten limpieza y mantenimiento adecuado.
	Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
	AAP 006	No cuenta con una iluminación apropiada, que permite el desarrollo normal de las actividades, mantención, control, inspección, y reparación de las instalaciones.
	AAP 007	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo a fin de evitar que se genere calor, vapor de agua y condensación de humedad.
		EQUIPOS, OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN
	AAP008	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabrican.
	AAP 009	No dispone de una estructura que evite el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de ellas.
	AAP 010	No existen zonas adecuadamente diferenciadas y enlazadas funcionalmente según el flujo del proceso desde el ingreso de materia prima y producto terminado.

	PAUTA DE FISCALIZACION PARA AUTO ELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA AVES DE POSTURA	Código: F-FYS-FIS-PP-069 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 4
---	--	---

	AAP 011	Los equipos no se encuentran instalados en el recinto de acuerdo a un flujo lógico de la producción .
	AAP 012	Los equipos no son de material, diseño y construcción que permiten garantizar la elaboración, fabricación, almacenamiento, y distribución de alimentos y suplementos en condiciones higiénicas adecuadas.
	AAP 013	No se encuentran distribuidos y diseñados de manera que permiten el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción permiten una limpieza fácil y minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
	AAP 014	Los equipos no se encuentran provistos de instrumentos de medición necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
AAP 015	Los ingredientes de origen animal, vegetal y mineral, aditivos y suplementos utilizados por el establecimiento, no se encuentran autorizados por el Servicio .
AAP 016	Cuando se utilizan medicamentos , estos no se encuentran registrados por el Servicio y no están amparados bajo una prescripción médico veterinaria.
AAP 017	No se cuenta con control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y producto terminado.
AAP 018	La empresa no cuenta con una lista de proveedores de insumos a cualquier título.
Código	CAPACITACIÓN
AAP 019	No es factible comprobar la existencia de un programa de capacitación que considere temas como: manipulación de alimentos, higiene personal, manejo de equipos, toma de registros, saneamiento u otro requerido, con el objeto de asegurar las competencias de los operarios que trabajan en el establecimiento.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA AUTO ELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA AVES DE POSTURA	Código: F-FYS-FIS-PP-069 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 4
---	---	---

SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
AAP 020	El establecimiento, no dispone de agua potable o potabilizada .
AAP 021	No dispone de servicio eléctrico .

b) DESECHOS INDUSTRIALES

Código	ELIMINACION DE RESIDUOS
AAP 022	No cuenta con un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
AAP 023	No dispone de un sistema de recolección acumulación y eliminación de basuras que asegure un aseo adecuado y permanente.

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

Código	VERIFICACIÓN
AAP 024	El establecimiento no comunicó Inicio de Actividades
AAP 025	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
AAP 026	El establecimiento utiliza proteínas de origen mamífero en su formulación . Se exceptúa de lo anterior la leche y subproductos lácteos.
AAP 027	El establecimiento no verifica que los ingredientes de origen vegetal que utiliza, no superen los niveles máximos de aflatoxinas establecidos.
AAP028	El establecimiento utiliza aceites reutilizados en la formulación de sus productos,
AAP029	Si elabora alimentos medicados, estos no son formulados a pedido de acuerdo a una prescripción médico veterinaria y son comercializados al público general.
AAP030	En el caso de productos sin rotular a granel , no se acompaña un documento con la información requerida, según su categoría

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA DE FISCALIZACION PARA AUTO ELABORADORAS DE ALIMENTOS PARA AVES DE POSTURA	Código: F-FYS-FIS-PP-069 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 4
---	--	---

	AAP031	Si el establecimiento utiliza materias primas catalogadas de riesgo, no posee un control de éstas tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos
	AAP032	El establecimiento no cuenta con un sistema de control de plagas
	AAP032	Otro incumplimiento que determine el inspector/a

Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 12
--	--	--

Nº Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

1. AMBIENTE EXTERIOR Y EDIFICACIONES

a) AMBIENTE EXTERIOR

Código	AREA DE EMPLAZAMIENTO
ASM001	El establecimiento no está delimitado por un cerco perimetral que impide la entrada de animales, personas y vehículos sin un debido control.
ASM002	El establecimiento no dispone de caminos internos pavimentados, asfaltados.
ASM003	El establecimiento se encuentra en un terreno inundable y cercano a focos de insalubridad ambiental.
ASM004	Se observan basuras, animales, plagas, equipos inutilizables que pueden constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.

b) EDIFICACIONES

Código	PISO / MUROS / CIELO /TECHO / VENTANA / PUERTAS /ESCALERAS/ OTROS
ASM005	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabrican.
ASM006	No dispone de una estructura que evite el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de ellas.
ASM007	No existen zonas adecuadamente diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso desde el ingreso de materia prima y producto terminado.
ASM008	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras permiten limpieza y mantenimiento adecuado.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 12
--	--	--

Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
ASM009	No cuenta con una iluminación apropiada, que permite el desarrollo normal de las actividades, mantención, control, inspección, y reparación de las instalaciones.
ASM010	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo a fin de evitar que se genere

calor, vapor de agua y condensación de humedad.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

	Código	CARACTERISTICAS DEL EQUIPAMIENTO
	ASM011	Los equipos no se encuentran instalados en el recinto de acuerdo a un flujo lógico de la producción .
	ASM012	Los equipos no son de material, diseño y construcción que permiten garantizar la elaboración, fabricación, almacenamiento, y distribución de alimentos y suplementos en condiciones higiénicas adecuadas.
	ASM013	No se encuentran distribuidos y diseñados de manera que permiten el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción permiten una limpieza fácil y minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
	ASM014	No se encuentran provistos de instrumentos de medición necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES**1. CONTROL HIGIÉNICO DE LA PRODUCCIÓN****a) MATERIAS PRIMAS**

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
	ASM015	Los ingredientes de origen animal, vegetal y mineral, aditivos y suplementos utilizados por el establecimiento, no se encuentran autorizados por el Servicio.
	ASM016	No se cuenta con control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y producto terminado.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 12
--	---	--

b) FABRICACION DE ALIMENTOS MEDICADOS

Código	OBLIGACIONES DEL DIRECTOR TÉCNICO
ASM017	No verifica las obligaciones referidas a la fabricación de alimentos medicados
ASM018	No realiza las gestiones para someter a los alimentos medicados a un control regular, mediante pruebas de laboratorio que permitan dar garantías de su homogeneidad. Estos antecedentes no se mantienen por un periodo de dos años desde su realización.
ASM019	No dispone del alimento medicado solicitado en envases o contenedores cerrados.
ASM20	No gestiona la rotulación según los requerimientos específicos para los alimentos medicados
ASM21	No comunica anualmente al Servicio , las cantidades de alimentos medicados que produce, por medicamento, especie y etapa de desarrollo a que fue destinado

Código	PRESCRIPCION MÉDICO VETERINARIA
ASM022	No dispone de una prescripción médico veterinaria
ASM023	El producto no se expende el alimento de acuerdo a lo indicado en la prescripción , permitiéndose su reutilización y venta a terceros .
ASM024	Utiliza medicamentos no registrados o no autorizados por el Servicio , de acuerdo a las disposiciones contenidas en el Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario
ASM025	La prescripción de alimentos medicados no se realiza con un objetivo terapéutico o preventivo de una enfermedad , en la cantidad necesaria y conforme a las condiciones establecidas en la normativa nacional vigente
ASM026	La prescripción no se extiende en original y dos copias .
ASM027	El original de la prescripción no se encuentra en establecimiento productor del alimento. No existe un archivo de las prescripciones de los últimos dos años desde la emisión.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 12
--	---	--

	Código	REQUISITOS PARA LA PRESCRIPCION
	ASM028	No se identifica el Médico Veterinario que prescribe, señalando su nombre completo y cédula nacional de identidad.
	ASM029	No se señala que corresponde a una "Prescripción de Alimento Medicado"
	ASM030	No se indica "Utilizar por Única Vez" .
	ASM031	No se identifica el solicitante , predio o centro productivo en donde se mantienen los animales a medicar: nombre, razón social, RUT, Rol Único Pecuuario o número código del centro productivo, según corresponda y dirección.
	ASM032	No se identifican los animales a medicar : cantidad, especie y etapa de desarrollo.
	ASM033	No se indica enfermedad o agente a tratar o prevenir
	ASM034	No se identifica el medicamento prescrito : señalando nombre genérico y de fantasía si corresponde, número de registro o número y fecha de resolución de autorización Servicio Agrícola y Ganadero.
	ASM035	No se señala la cantidad de alimento medicado prescrito .
	ASM036	No se indica la cantidad de medicamento a incorporar en el alimento o concentración solicitada del principio activo en el alimento.
	ASM037	No se señala la proporción del alimento medicado en la ración diaria, frecuencia y duración del tratamiento.
	ASM038	No se señala , Periodo de resguardo
	ASM039	No se indica fecha y no está firmada por el Médico Veterinario .

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 12
--	---	--

	ASM040	La prescripción no es foliada.
--	--------	--------------------------------

c) MEDIDAS DE CONTROL PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

	Código	ESPECIFICACIONES
	ASM041	No se aplican procedimientos auditables que permitan la prevención de la contaminación cruzada con otros productos fabricados en la misma línea.
	ASM042	No se realizan controles que evidencien la eficacia del procedimiento de prevención de contaminación cruzada.
	ASM043	No se realizan pruebas para comprobar la homogeneidad de la mezcla.
	ASM044	No se han implementado procedimientos de limpieza validados , para el control de la contaminación cruzada, cuando el almacenamiento de los alimentos medicados a granel se realice en silos .
	ASM045	No se han implementado procedimientos de limpieza validados de los vehículos de transporte, para el control de la contaminación cruzada, cuando el transporte de los alimentos medicados se realice a granel .
	ASM046	No se encuentran disponibles los procedimientos señalados para la prevención de contaminación cruzada.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 12
--	---	--

d) VALIDACIÓN DE PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS PARA LA DISMINUCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.

	Código	ESPECIFICACIONES
	ASM047	No se han realizado validaciones deben ser realizadas por línea de producción.
	ASM048	No se ha realizado una validación de la eficacia del proceso de limpieza para el control de la contaminación cruzada debe ser desarrollada por medio de análisis de los principales principios activos que la empresa utiliza o de algún marcador internacionalmente aceptado
	ASM049	No se considera la posibilidad de contaminación cruzada del primero al último equipo de uso compartido entre los alimentos medicados y los sin medicamentos. Por lo tanto, el muestreo no se realiza en el último equipo compartido , antes del ingreso a los silos de almacenamiento.
	ASM050	No se realiza muestreo, o no es repetido al menos en tres ocasiones , para determinar la repetitividad de la reducción de la contaminación cruzada.
	ASM051	El procedimiento de muestreo, no contempla un plan de muestreo que se efectúe en el último punto compartido de la línea de equipamientos, con el objeto de garantizar la representatividad de la muestra
	ASM052	En los productos destinados a alimentación animal elaborados sin medicamentos, no se considera como criterio para la conformidad del producto que la concentración de medicamento sea menor o igual a un 3% de la dosis terapéutica .

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 7 de 12
--	---	--

e) REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS MEDICADOS Y MEDICAMENTOS VETERINARIOS

	Código	ESPECIFICACIONES
	ASM053	El almacenamiento de los medicamentos veterinarios no se realiza en un área exclusiva, identificada como tal y con acceso restringido, que garantice una adecuada conservación en conformidad a las condiciones de almacenamiento e indicaciones de uso aprobadas en el rotulado de cada producto.
	ASM054	Los alimentos medicados no son identificados, y tampoco almacenados en materiales de empaque adecuados o contenedores exclusivos y en un área separada, de manera de evitar la contaminación cruzada con otros productos destinados a alimentación animal.

f) PRODUCTO TERMINADO Y ENVASADO

	Código	ESPECIFICACIONES
	ASM055	No dispone de un sistema de empaque, envase y de almacenamiento y distribución que garantiza la protección del producto terminado.
	ASM056	El establecimiento no cuenta con una lista de adquirientes a cualquier título.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 8 de 12
--	---	--

2. SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
ASM057	El establecimiento, no dispone de agua potable o potabilizada .
ASM058	No dispone de servicio eléctrico .

b) DESECHOS INDUSTRIALES

Código	ELIMINACION DE RESIDUOS
ASM059	No cuenta con un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
ASM060	No dispone de un sistema de recolección acumulación y eliminación de basuras que asegure un aseo adecuado y permanente.

c) SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

Código	INSTALACIONES SANITARIAS
ASM061	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios y en buen estado separados del área de producción.

3. PERSONAL

Código	CAPACITACIÓN
ASM062	No es factible comprobar la existencia de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas de los insumos destinados a la alimentación animal e higiene del personal.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 9 de 12
--	---	--

4. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Código	ALCANCE
ASM063	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
ASM064	No cuenta con un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
ASM065	No ha realizado la implementación de programas de control de los equipos de medición y registro, con el objeto de comprobar que éstos cumplen satisfactoriamente con las mediciones para las que fueron diseñados, dando como resultado productos inocuos.
ASM066	No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos.
ASM067	No cuenta con un programa de capacitación del personal, el cual se cumpla y determine de acuerdo a las necesidades de formación.
ASM068	No ha implementado Buenas prácticas de fabricación para asegurar que los procesos se realizan de forma segura y que el personal no tiene posibilidades de contaminar los alimentos
ASM069	No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.
ASM070	No existe un programa de control del almacenamiento y transporte, de manera que los procedimientos utilizados por la empresa para la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos y suplementos sean adecuados, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
ASM071	No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
ASM072	No existe un sistema de gestión de información que permitan identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
ASM073	No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
ASM074	No ha implementado un plan de retiro del mercado, de aquellos alimentos o suplementos que, habiéndose incorporado en la alimentación animal, puedan suponer un peligro para la salud de los animales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 10 de 12
--	---	---

5. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Código	SANEAMIENTO
ASM075	No es factible comprobar la existencia de un programa de saneamiento , el cual indica la metodología, frecuencia de limpieza y desinfección, cuando corresponda, y un profesional

idóneo.

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

1. ROTULADO DE PRODUCTOS:

	Código	REQUISITOS DE ROTULACIÓN DE ALIMENTOS MEDICADOS A PEDIDO
	ASM076	En la cara frontal del envase, no se señala , mediante letras de color rojo en fondo blanco y con letras mayúsculas, la frase "Alimento Completo Medicado" o "Suplemento Medicado", según corresponda y "Prohibida su Venta o Enajenación".
	ASM077	No se señala , la nómina de componentes.
	ASM078	No existe identificación del medicamento utilizado : nombre genérico y de fantasía si corresponde. Número de registro o número y fecha de resolución de autorización del Servicio Agrícola y Ganadero y número de serie si corresponde.
	ASM079	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil o fecha de vencimiento.
	ASM080	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa de la planta de producción.
	ASM081	El rótulo del envase no señala código LENAA
	ASM082	No se señala la identificación del solicitante , predio o centro productivo en donde se mantienen los animales a medicar: nombre, razón social, RUT, Rol Único Pecuário o número del código del centro productivo, según corresponda, y dirección.
	ASM083	El rótulo del envase no señala garantía del producto y del principio activo expresado en gramos o miligramos por kilogramo de alimento.
	ASM084	No existe identificación de los animales a medicar : especie y etapa de desarrollo.
	ASM085	No se señala la proporción del alimento medicado en la ración diaria, frecuencia y duración del tratamiento.
	ASM086	No se señala periodo de resguardo
	ASM087	No se señalan , condiciones de almacenamiento.
	ASM088	No se señala , código de lote y contenido neto

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS Y ELABORADORAS DE ALIMENTOS COMPLETOS Y SUPLEMENTOS MEDICADOS PARA ANIMALES	Código: F-FYS-FIS-PP-070 Versión: 01 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 11 de 12
--	---	---

ASM089	El rótulo del envase no contiene el texto : "PROHIBIDO SU USO EN ALIMENTACION DE RUMIANTES" si este contiene proteínas de especies mamíferas.
ASM090	El rótulo del envase en el caso de un suplemento no contiene en texto : "NO CORRESPONDE A UN ALIMENTO COMPLETO".
ASM091	El rotulo no señala de manera destacada " Uso exclusivo en alimentación animal"
ASM092	El rótulo no cuenta con código de lote y contenido neto
ASM093	No se encuentra impreso o adherido de manera tal de evitar su desprendimiento.
ENVASE Y EMPAQUE	
ASM094	El producto terminado no se empaqa en envases de primer uso, cerrados y rotulados, asegurando la conservación de su contenido.
ASM095	El producto contenido en el envase, no corresponde a lo señalado en la etiqueta.
ASM096	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.
ASM097	En el caso de productos a granel, no se entrega un documento con las indicaciones obligatorias del rótulo

2. RESOLUCIONES Y REQUISITOS GENERALES:

Código	VERIFICACIÓN
ASM098	El establecimiento no comunicó el Inicio de Actividades .
ASM099	El establecimiento no se encuentra inscrito en el Listado Nacional de Establecimientos Nacionales de Alimentos para Animales (LENAA)
ASM100	El establecimiento no funciona bajo la asesoría de un Director Técnico, quien vele por la salud animal y la inocuidad de los alimentos para animales.
ASM101	El establecimiento no cuenta con sistemas de registro que den garantía del cumplimiento de los requisitos operacionales
ASM102	El establecimiento no verifica que los ingredientes de origen vegetal que utiliza, no sobrepasen los niveles máximos de contaminantes establecidos.
ASM103	El establecimiento utiliza aceites reutilizados en la formulación de sus productos.
ASM104	Si el establecimiento fábrica o elabora suplementos para rumiantes, utiliza proteínas de origen mamífero en su formulación . Se exceptúa de lo anterior la leche y subproductos lácteos.
ASM105	Si el establecimiento utiliza materias primas catalogadas de riesgo de dioxinas, no posee un control de éstas tendiente a la verificación de los niveles máximos de dioxinas y compuestos análogos.

	ASM106	Otro incumplimiento que determine el inspector/a
--	--------	--

Observaciones:

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE ADITIVOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-071 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 1 de 7
--	--	---

Nº Folio Acta de Fiscalización:	FECHA: / /
---------------------------------	------------

EVALUACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

I. ANTECEDENTES ESTRUCTURALES

1. AMBIENTE EXTERIOR Y EDIFICACIONES

a) AMBIENTE EXTERIOR

Código	AREA DE EMPLAZAMIENTO
ADA001	El establecimiento no está delimitado por un cerco perimetral que impide la entrada de animales, personas y vehículos sin un debido control.
ADA002	El establecimiento no dispone de caminos internos pavimentados, asfaltados.
ADA003	El establecimiento se encuentra en un terreno inundable y cercano a focos de insalubridad ambiental.
ADA004	Se observan basuras, animales, plagas, equipos inutilizables que pueden constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara, procesa envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.

b) EDIFICACIONES

Código	PISO / MUROS / CIELO /TECHO / VENTANA / PUERTAS /ESCALERAS/ OTROS
ADA005	No dispone de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabrican.
ADA006	No dispone de una estructura que evite el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de ellas.
ADA007	No existen zonas adecuadamente diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso desde el ingreso de materia prima y producto terminado. (áreas para materias primas, envases, productos reprocesos, productos tóxicos, productos de limpieza, elaboración, almacenamiento)
ADA008	No dispone de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras permiten limpieza y mantenimiento adecuado.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE ADITIVOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-071 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 2 de 7
--	--	---

Código	ILUMINACIÓN / VENTILACIÓN
ADA009	No cuenta con una iluminación apropiada, que permite el desarrollo normal de las actividades, mantención, control, inspección, y reparación de las instalaciones.
ADA010	No dispone de ventilación suficiente en los ambientes de trabajo a fin de evitar que se genere calor, vapor de agua y condensación de humedad.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

	Código	CARACTERISTICAS DEL EQUIPAMIENTO
	ADA011	Los equipos no se encuentran instalados en el recinto de acuerdo a un flujo lógico de la producción .
	ADA012	Los equipos no son de material, diseño y construcción que permiten garantizar la elaboración, fabricación, almacenamiento, y distribución de alimentos y suplementos en condiciones higiénicas adecuadas.
	ADA013	No se encuentran distribuidos y diseñados de manera que permiten el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción permiten una limpieza fácil y minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
	ADA014	No se encuentran provistos de instrumentos de medición necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE ADITIVOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-071 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 3 de 7
--	--	---

II. ANTECEDENTES OPERACIONALES

1. CONTROL HIGIÉNICO DE LA PRODUCCIÓN

a) MATERIAS PRIMAS

	Código	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
	ADA015	Las materias primas de origen animal, vegetal y mineral utilizadas por el establecimiento, no se encuentran autorizados por el Servicio.
	ADA016	No se cuenta con control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y producto terminado.

b) PRODUCTO TERMINADO Y ENVASADO

	Código	ESPECIFICACIONES
	ADA017	No dispone de un sistema de empaque, envase y de almacenamiento y distribución que garantiza la protección del producto terminado.
	ADA018	El establecimiento no cuenta con una lista de adquirientes a cualquier título.

2. SERVICIOS BÁSICOS

a) ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

	Código	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELECTRICIDAD
	ADA019	El establecimiento, no dispone de agua potable o potabilizada .
	ADA020	No dispone de servicio eléctrico .

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE ADITIVOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-071 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 4 de 7
--	--	---

b) DESECHOS INDUSTRIALES

	Código	ELIMINACION DE RESIDUOS
	ADA021	No cuenta con un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.
	ADA022	No dispone de un sistema de recolección acumulación y eliminación de basuras que asegure un aseo adecuado y permanente.

c) SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

	Código	INSTALACIONES SANITARIAS
	ADA023	No dispone de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios y en buen estado separados del área de producción.

3. PERSONAL

	Código	CAPACITACIÓN
	ADA024	No es factible comprobar la existencia de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas de los insumos destinados a la alimentación animal e higiene del personal.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE ADITIVOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-071 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 5 de 7
--	--	---

4. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Código	ALCANCE
ADA025	No cuenta con un análisis de sus instalaciones y equipos que permitan estimar e implementar preventivamente la influencia que éstos pueden tener en la introducción de determinados peligros biológicos, físicos o químicos, que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y suplementos que producen.
ADA026	No cuenta con un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, o el programa no es efectivo.
ADA027	No ha realizado la implementación de programas de control de los equipos de medición y registro, con el objeto de comprobar que éstos cumplen satisfactoriamente con las mediciones para las que fueron diseñados, dando como resultado productos inocuos.
ADA028	No cuenta con un programa de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos, o no es efectivo.
ADA029	No cuenta con un programa de capacitación del personal, el cual se cumpla y determine de acuerdo a las necesidades de formación.
ADA030	No ha implementado Buenas prácticas de fabricación para asegurar que los procesos se realizan de forma segura y que el personal no tiene posibilidades de contaminar los alimentos
ADA031	No existe una verificación de proveedores de manera que se verifique que se emplean materias primas que cumplen con los requisitos sanitarios y de inocuidad.
ADA032	No existe un programa de control del almacenamiento y transporte, de manera que los procedimientos utilizados por la empresa para la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos y suplementos sean adecuados, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
ADA033	No se realizan acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
ADA034	No existe un sistema de gestión de información que permitan identificar y realizar un seguimiento de materias primas, lotes producidos y clientes de la empresa, para asegurar la trazabilidad de los productos.
ADA035	No existe un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
ADA036	No ha implementado un plan de retiro del mercado, de aquellos alimentos o suplementos que, habiéndose incorporado en la alimentación animal, puedan suponer un peligro para la salud de los animales.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	PAUTA PARA LA FISCALIZACIÓN DE FÁBRICAS DE ADITIVOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Código: F-FYS-FIS-PP-071 Versión: 02 Fecha de vigencia: 21/10/2019 Página 6 de 7
--	--	---

5. SANEAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

	Código	SANEAMIENTO
	ADA037	No es factible comprobar la existencia de un programa de saneamiento , el cual indica la metodología, frecuencia de limpieza y desinfección, cuando corresponda, y un profesional idóneo .

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA NACIONAL

1. ROTULADO DE PRODUCTOS:

	Código	REQUISITOS DE UN RÓTULO DE ADITIVOS
	ADA038	El rótulo del envase no señala nombre genérico comercial del producto , categoría, especie animal de destino y estado fisiológico.
	ADA039	El rótulo del envase no señala instrucciones de uso, precauciones y advertencias, condiciones de almacenamiento para mejorar su uso y conservación.
	ADA040	El rótulo del envase no señala fecha de elaboración y vida útil o fecha de vencimiento.
	ADA041	El rótulo del envase no señala nombre y dirección completa de la planta de producción, país de origen y código LENAA.
	ADA042	El rótulo no señala código LENAA .
	ADA043	El rótulo del envase no señala nómina de componentes y eventuales sustitutos cuando corresponda.
	ADA044	El rótulo del envase no señala la garantía expresada en porcentaje y contenido neto
	ADA045	El rótulo del envase no contiene el texto : "USO EXCLUSIVO EN ALIMENTACIÓN ANIMAL", si corresponde.
	ADA046	El rótulo no cuenta con código de lote y contenido neto
	ADA047	No se encuentra impreso o adherido de manera tal de evitar su desprendimiento.
		ENVASE Y EMPAQUE
	ADA048	El producto terminado no se empaca en envases de primer uso, cerrados y rotulados, asegurando la conservación de su contenido.
	ADA049	El producto contenido en el envase, no corresponde a lo señalado en la etiqueta.
	ADA050	El envase, no reúne las condiciones necesarias para mantener las cualidades organolépticas del producto, impidiendo su alteración y contaminación.

2. RESOLUCIONES Y REQUISITOS GENERALES:

Observaciones:

4. SE INSTRUYE a las regiones, que realicen las acciones tendientes a la implementación de los documentos presentes, en materias de su competencia.

87/89



**OSCAR EDUARDO VIDELA PEREZ
JEFE DIVISIÓN PROTECCIÓN PECUARIA**

KLS/CLC/ACV/VLAR/RRF/MCJ

Distribución:

- Mei Siu Maggi Achu - Directora Regional Región de Atacama - Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Atacama
- Marcelo Rómulo Giagnoni Achondo - Director Regional Servicio Agrícola y Ganadero Región Metropolitana de Santiago - Oficina Regional Metropolitana
- María Teresa Fernández Cabrera - Directora Regional Servicio Agrícola y Ganadero Región de La Araucanía - Oficina Regional Araucanía
- Luis Fernando Pinochet Romero - Director Regional Región del Maule Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Maule
- Iván Ramírez Delpín - Director Regional Región del Bio-Bio Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Bio-Bio
- Gerardo Bernardo Otzen Martinic - Director Regional Región Magallanes y Antártica Chilena Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Magallanes
- Leonidas Ernesto Valdivieso Sotomayor - Director Regional SAG Región de Valparaíso - Oficina Regional Valparaíso
- Fredy Antonio Díaz Fernandez - Director Regional (S) Región de O'Higgins Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional O'Higgins
- Jorge Marcelo Raúl Navarro Carrasco - Director Regional Región de Coquimbo Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Coquimbo
- Jorge Daniel Hernández Real - Director Región de Arica y Parinacota Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Arica y Parinacota
- Eduardo Cristian Monreal Brauning - Director Regional Región de Los Lagos - Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Los Lagos
- Jorge Octavio Oltra Comte - Director Regional Dirección Regional de Los Ríos - Oficina Regional Los Ríos
- Alfredo Arnulfo Fröhlich Albrecht - Director Regional Región de Tarapacá Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Tarapacá
- Nelly Adelina Morales Rosas - Directora Regional (S) Región Aysén Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Aysén
- Eduardo Hernán Rodolfo Jeria Castro - Director Regional Región de Ñuble - Oficina Regional Ñuble
- Angélica Genoveva Vivallo Vivallo - Directora Regional Región de Antofagasta Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Antofagasta
- Domingo Rojas Philippi - Jefe (S) División Subdirección de Operaciones - Oficina Central
- Miguel Eduardo Peña Bizama - Jefe Departamento de Proyectos Transversales - Oficina Central
- David Hector Guerra Maldonado - Jefe Departamento de Inocuidad y Exportaciones - Oficina Central
- Agustín Eduardo Corvalán Leiva - Coordinador Nacional de Fiscalización - Subdirección División Sub-Dirección Nacional - Oficina Central
- Paola Cabrera Hickmann - Profesional - Subdirección División Sub-Dirección Nacional - 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 (Sobre Documentos Electrónicos, Firma Electrónica y Servicios de Certificación de dicha Firma), siendo válido de la misma manera y produciendo los mismos efectos que los expedidos por escrito y en soporte de papel, con firma convencional.

El documento original está disponible en la siguiente dirección

url:<http://firmaelectronica.sag.gob.cl/SignServerEsign/visualizadorXML/6C3B16AB174133EE16D0D081F104B17404E58889>

El documento original está disponible en la siguiente dirección

url:<http://firmaelectronica.sag.gob.cl/SignServerEsign/visualizadorXML/6C3B16AB174133EE16D0D081F104B17404E58889>