



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
SAG

PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA UNION EUROPEA

Utilización del presente documento

Esta pauta de evaluación debe ser utilizada por un/a MVO para verificar el cumplimiento de las exigencias establecidas por la Unión Europea para la exportación de miel, a través de la autorización de Bodegas de Acopio y bodegas de exportacion.

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

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

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

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

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

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

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



**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

Nombre oficina SAG, Region

--	--

Pauta numero (1)

--

Fecha inspeccion (2)

--

MVO's (3)

Objetivo de la evaluacion (4)

Actividad	Especie	Producto

ANTECEDENTES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento (5)

--

Autorizaciones disponibles (6)

N°/fecha Resolucion	Actividad

Construccion (7)

fecha	Alcance

Ultima modificacion estructural (8)

fecha	Alcance

Capacidad de producción instalada (9)

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

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

Empleados (10)

Actividad	Cantidad

Control Oficial (11)

Institucion	Actividad	Frecuencia

Sistema de autocontrol (12)

GMP/HACCP	Actividad	Producto

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

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

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

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
Item.- 3				
Instalaciones para el ingreso, recepción y manejo de envases y tambores.				
3.1	¿El establecimiento cuenta con procedimientos y registros de estos, que aseguren que los envases y tambores se trasladan en medios de transportes o contenedores previamente lavados e higienizados?	My		<input type="checkbox"/>
3.2	¿Los caminos interiores, patios de maniobras y áreas aledañas a las construcciones tienen superficies que controlan el levantamiento de polvo debido a las operaciones propias del establecimiento?	My		<input type="checkbox"/>
3.3	¿El establecimiento cuenta con un área de carga y descarga de envases o tambores?	My		<input type="checkbox"/>
3.4	¿El área de descarga de envases o tambores comunica directamente con la zona de ingreso al área de trabajo?	My		<input type="checkbox"/>
3.5	¿El área de descarga y carga es sombreada y su piso es de material lavable?	My		<input type="checkbox"/>
Item.- 4				
Los establecimientos deberán tener como estructuras anexas las siguientes dependencias:				
4.1	¿El establecimiento posee un depósito aislado, identificado, cerrado con llave y de fácil control, para el almacenamiento y manejo de detergentes, desinfectantes y sustancias similares debidamente rotulados, ubicado fuera de la bodega?	My		<input type="checkbox"/>
4.2	¿El establecimiento posee un depósito, aislado identificado, cerrado con llave y de fácil control para el almacenamiento y manejo de materiales de control de plagas identificado debidamente rotulados, ubicado fuera de la bodega?	My		<input type="checkbox"/>
Item.- 5				
Operadores				
5.1	¿El establecimiento presenta programa de capacitación del personal, previo al comienzo de temporada, sobre manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal?	My		<input type="checkbox"/>
5.2	¿Mantiene registros de las acciones de capacitación a las que han estado sujetos los trabajadores?	My		<input type="checkbox"/>
5.3	¿El establecimiento presenta respaldo documentado del buen estado de salud que los operarios, previo al comienzo de la temporada?	My		<input type="checkbox"/>
5.4	¿Las personas que manipulan envases y/o tambores con miel y material apícola, están provistas con ropa de trabajo distinta a la ropa de calle?	My		<input type="checkbox"/>
5.5	¿Existen instrucciones por señalética escrita o dibujos, para que las personas vinculadas en los procesos del establecimiento, mantengan un adecuado nivel de higiene personal, limpieza de la ropa y de buenas prácticas de trabajo?	My		<input type="checkbox"/>
Item.- 6				
Vestidores de los operarios				
6.1	¿El establecimiento cuenta con vestidores para uso del personal?	My		<input type="checkbox"/>

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
6.2	¿Los vestidores están ubicados en lugares de fácil acceso y separados de los lugares donde se manejan los productos?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
6.3	¿Los vestidores son de material sólido e impermeable, de paredes y techos lavables?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
6.4	¿Los vestidores cuentan con ventilación adecuada, iluminación y casilleros y bancas suficientes para el personal?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
6.5	¿Los vestidores cuentan con servicios higiénicos y duchas, dotados de agua fría y caliente?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
6.6	¿Los vestidores están provistos de lavamanos con conexión directa al desagüe, con sistema de desinfección de las manos y secado, que impiden la contaminación posterior?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
II.- REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA BODEGAS				
Ítem 1.-				
Las Bodegas deberán tener las siguientes características:				
1.1	¿La bodega se mantiene limpia, posee áreas exclusivas para el almacenamiento de envases vacíos, envases llenos, e insumos vinculados a la producción y no tiene elementos ajenos a la actividad normal que en ella se desarrolla durante la temporada?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.2	¿Los lotes de producción destinados a Unión Europea están identificados y separados de lotes con destino diferente?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
Requisitos estructurales de bodega				
1.3	¿Cuentan con un sistema que impida la entrada de vectores (insectos, aves y roedores) y polvo?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.4	¿Cuenta con pisos impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, con pendiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que están protegidos por rejillas de material inalterable?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.5	¿Cuenta con paredes lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.6	¿Cuenta con puertas, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.7	¿Las ventanas y demás aberturas están construidas de tal forma que impiden la acumulación de suciedad, y son fáciles de limpiar y desinfectar?	My		<input type="checkbox"/>
1.8	¿Las ventanas y las aberturas que comuniquen con el exterior cuentan con protecciones que impidan el ingreso de vectores?	My		<input type="checkbox"/>
1.9	¿Cuenta con iluminación suficiente, natural o artificial?	My		<input checked="" type="checkbox"/>
1.10	¿Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario son de fácil limpieza?	My		<input type="checkbox"/>
1.11	¿Las lámparas están protegidas para evitar la posibilidad de contaminación del alimento si estas se rompen?	My		<input type="checkbox"/>

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
1.12	¿La dependencia cuenta con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes?	My		X
1.13	¿El establecimiento cuenta con sistemas de higienización con agua potable fría y caliente y con presión suficiente?	My		X
Item 2.- Sala de toma de muestra sólo para bodega de exportación				
2.1	¿La bodega posee una sala de muestreo aislada, cerrada con llave y de fácil control para la toma de muestra para el plan de control de residuos u otras?	My		X
2.2	¿Se mantiene limpia y no tiene elementos ajenos a la actividad normal que en ella se desarrolla?	My		X
2.3	¿Cuentan con un sistema que impida la entrada de vectores (insectos, aves y roedores) y polvo?	My		X
2.4	¿Cuenta con pisos impermeables, antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar, con pendiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que están protegidos por rejillas de material inalterable?	My		X
2.5	¿Cuenta con paredes lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros?	My		X
2.6	¿El cielo del área de toma de muestra impide la acumulación de suciedad, reduce la condensación, de material higienizable e impide el desprendimiento de partículas?	My		X
2.7	¿Cuenta con puertas de material inalterable, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección?	My		X
2.8	¿Las ventanas y demás aberturas están construidas de tal forma que impiden la acumulación de suciedad, y son fáciles de limpiar y desinfectar?	My		
2.9	¿Las ventanas y las aberturas que comuniquen con el exterior cuentan con protecciones que impidan el ingreso de vectores?	My		
2.10	¿Cuenta con iluminación suficiente, natural o artificial?	My		X
2.11	¿Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario son de fácil limpieza?	My		
2.12	¿Las lámparas están protegidas para evitar la posibilidad de contaminación del alimento si estas se rompen?	My		
2.13	¿La dependencia cuenta con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes?	My		X
2.14	¿Las superficies, equipos y utensilios que estén en contacto con la miel, son fáciles de limpiar y desinfectar, de materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos?	My		X
2.15	¿La sala de toma de muestra cuenta con lavamanos conectados a desagües?	My		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

	ITEM	Nivel	C / NC	No Aplica
2.16	Los lavamanos : <ul style="list-style-type: none"> ▪ están provistos de jabón(dispensador) ▪ con agua potable fría y caliente, ▪ tienen un sistema de desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior. 	My		X
2.17	¿La sala de toma de muestra posee un depósito aislado, cerrado con llave y bajo el control de SAG para el almacenamiento y manejo de las contramuestras?	My		X
2.18	¿El área de toma de muestra cuenta con sistemas de higienización con agua potable fría y caliente y con presión suficiente?	My		X
Item 3.- Registros				
3.1	<u>¿Todos los registros se mantienen por un período mínimo de 2 años a contar de la fecha de la autorización de la sala de la bodega por el SAG?</u>	Cr		X
3.2	<u>¿El establecimiento cuenta con el Registro de Origen de la Miel o Proveedores de Miel verificable y auditable, que contenga mínimo la siguiente información?:</u> <u>Fecha de recepción</u> <u>Nombre del apicultor</u> <u>RUT,</u> <u>Ubicación del apicultor (Comuna , localidad)</u> <u>Fecha de cosecha (Mes y Año),</u> <u>Nº de tambores,</u> <u>Lista de los Números de Lote de Producción (Rut del apicultor/Numero de apiario/fecha de cosecha (Mes y Año), identificados en los tambores.</u>	Cr		X

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

• **Cálculo del porcentaje de cumplimiento:**

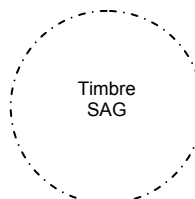
- Cantidad de requisitos

Requisitos	Aplicables	Cumplen	%
Críticos			
Mayores			

- Porcentaje de aprobación y rechazo

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

Resultado de la evaluación: _____ (Aprobado/Rechazado)



Nombre, apellidos, firma y timbre
Médico Veterinario Oficial

**PAUTA DE EVALUACIÓN
PARA LA INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACION DE
BODEGA DE ACOPIO Y DE EXPORTACION CON DESTINO A LA
UNION EUROPEA**

4.- Comprobante de visita.

DECLARACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

**NOMBRE Y FIRMA
REPRESENTANTE LEGAL**

5.- Revisión a nivel sectorial.

Resultado				Jefe Oficina Sector	Firma	fecha
Aprobada		Rechazada				