



PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA.

Código: F-CER-AEE-PP-002
Versión: 01
Fecha de vigencia: 03/07/2018
Página 1 de 8

1. UTILIZACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO

Esta pauta de evaluación debe ser utilizada por el/la MVO para verificar el cumplimiento de los requisitos para la habilitación de establecimientos lácteos que deseen exportar a la República Popular de China.

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

Para ser aprobados los establecimientos deben cumplir con el 100% de los requisitos aplicables.

2. NORMATIVA

- China's General Hygiene Regulation for Food Production (GB 14881- 2013)
- National Food Safety Standard - Good manufacturing practice for milk products(GB 12693-2010)
- Living and Drinking Water Hygienic Standards (GB5749)
- National Food Safety Standard Raw Milk (GB 19301-2010)
- National Food Safety Standard Milk Powder (GB 19644-2010).
- National Food Safety Standard Pasteurized Milk (GB 19645-2010)
- National Food Safety Standard Evaporated Milk, Sweetened Condensed Milk and Formulated Condensed Milk (GB 13102-2010)
- National Food Safety Standard Cream, Butter and Anhydrous Milkfat (GB 19646-2010)
- National Food Safety Standard Modified Milk (GB 25191-2010)
- National Food Safety Standard Cheese (GB 5420-2010)
- National Food Safety Standard Process(ed) Cheese (GB 25192-2010)
- National Food Safety Standard Whey Powder and Whey Protein Powder (GB 11674-2010)
- National Food Safety Standard Soft-serve Ice Cream Premix Powder (GB 11674-2010)
- National Food Safety Standard Sterilized Milk (GB 25190-2010)
- National Food Safety National Standards for Fermented Milk (GB 19302-2010)
- Food Safety National Standard for Maximum Levels of Mycotoxins in Food (GB 2761- 2017)
- Food Safety National Standard for Maximum Levels of Contaminant in Food (GB 2762-2017)



PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA.

Código: F-CER-AEE-PP-002
Versión: 01
Fecha de vigencia: 03/07/2018
Página 2 de 8

3. ANTECEDENTES GENERALES

Región/ Oficina SAG
N° de solicitud de habilitación
Fecha inspección
MVO

Nombre del establecimiento
N° LEEPP

Alcance de la evaluación

Actividad	Línea	Especie

Nombre contraparte técnica establecimiento

--

4. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

DEFINICIONES A CONSIDERAR:

Área limpia de trabajo: El área de trabajo de mayor requisito de limpieza, como el área de almacenamiento de productos expuestos semi terminados, sala de llenado y área de envasado primario. (GB 12693-2010).

Área cuasi limpia de trabajo: El área de trabajo que está al lado del área limpia de trabajo, como por ejemplo las áreas de tratamiento de materias primas. (GB 12693-2010).

NOTA: Para evaluar la implementación de los siguientes requisitos, se deberá constatar que el establecimiento ha incorporado dichos requisitos en su SAC y cuenta con respaldos de su implementación, cuando corresponda.

NÚMERO	REQUISITOS DOCUMENTALES	CALIFICACIÓN
1	Se encuentra disponible en el establecimiento la normativa del mercado, la ha incorporado en su SAC, y existe respaldo de las capacitaciones efectuadas al personal sobre ésta materia.	
NÚMERO	REQUISITOS PEDIALES	CALIFICACIÓN
2	El establecimiento ha incorporado dentro de su SAC los mecanismos a través de los cuales da cuenta del cumplimiento de los requisitos prediales establecidos por el mercado (Anexo N° 1 de este documento).	
3	El establecimiento cuenta con un listado de predios elegibles para el mercado, considerando las exigencias establecidas en por el mercado (Anexo N°1 de este documento)	
NÚMERO	REQUISITOS DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	CALIFICACIÓN
4	Las salidas del área limpia y cuasi limpia de trabajo cuentan con puertas de cierre automatico y/ o cortinas de aire.	
5	Cuenta con un programa para la mantención diaria de los equipos, realiza revisiones periódicas y lleva registros adecuados.	
NÚMERO	REQUISITOS DE HUMEDAD Y TEMPERATURA AMBIENTAL	CALIFICACIÓN
6	Ha establecido medidas de control y supervisión en tiempo real relativas a la humedad atmosférica, realizando verificaciones constantes y cuenta con registros.	

7	Se controla la temperatura ambiental y la humedad atmosférica en las áreas dedicadas a la producción de leche en polvo, cuando sea necesario.	
NÚMERO	REQUISITOS DE HIGIENE	CALIFICACIÓN
8	Realiza conteo bacteriológico total en placa en el aire del área limpia de trabajo, y el resultado se encuentra dentro de 30 ufc/placa.	
NÚMERO	REQUISITOS DEL PERSONAL	CALIFICACIÓN
9	En los procedimientos del SAC establece controles médicos obligatorios al personal que manipula alimentos antes de ser contratados, y controles de salud anuales una vez contratados.	
10	Prohíbe llevar puesto el uniforme de trabajo, zapatos y botas para entrar al baño o al salir del área de producción y áreas de procesamiento.	
11	Prohíbe el uso de perfume en el personal en contacto directo con el producto.	
NÚMERO	REQUISITOS PARA MATERIAS PRIMAS Y EMBALAJE	CALIFICACIÓN
12	El programa de control de proveedores especifica los procedimientos de selección, evaluación y auditoría de sus proveedores.	
13	Ha establecido un sistema de inspección de entrada para las materias primas y materiales de embalaje.	
14	Las materias primas lácteas que se trasladan sin RCP provienen de establecimientos habilitados por La República Popular de China y cumplen con los requisitos establecidos (microbiológicos, químicos, prediales, entre otros). Existen registros que evidencian su cumplimiento.	
NÚMERO	REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	CALIFICACIÓN
15	Ha incorporado en su SAC los requisitos microbiológicos establecidos en la normativa de La República Popular de China, según tipo de producto, y cuenta con verificaciones periódicas.	
16	El establecimiento contempla en su SAC los análisis microbiológicos para cada lote de producto destinado a la exportación.	

PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA.

17	Las técnicas analíticas utilizadas son las indicadas en la normativa de La Republica Popular de China según el tipo de producto, o corresponden a metodologías validadas internacionalmente.	
NÚMERO	REQUISITOS QUÍMICOS	CALIFICACIÓN
18	Ha incorporado en su SAC los requisitos quimicos según lo establecido en la normativa de La República Popular de China, y cuenta con verificaciones periódicas.	
NÚMERO	REQUISITOS DEL PRODUCTO	CALIFICACIÓN
19	En los procedimientos del SAC ha establecido los criterios de aceptación para el producto elegible para el mercado.	
NÚMERO	REQUISITOS DEL AGUA	CALIFICACIÓN
20	Ha incorporado en su SAC los parámetros adicionales (microbiológicos y físico químicos) que establece la normativa de La República Popular de China. Cuenta con resultados de su implementación.	
NÚMERO	REQUISITOS DE REGISTROS	CALIFICACIÓN
21	El establecimiento mantiene los registros relevantes como mínimo dos años.	



**PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA HABILITACIÓN
DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS A LA REPÚBLICA
POPULAR DE CHINA.**

Código: F-CER-AEE-PP-002
Versión: 01
Fecha de vigencia: 03/07/2018
Página 6 de 8

OBSERVACIONES:

--



PAUTA DE EVALUACIÓN PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA.

Código: F-CER-AEE-PP-002
Versión: 01
Fecha de vigencia: 03/07/2018
Página 7 de 8

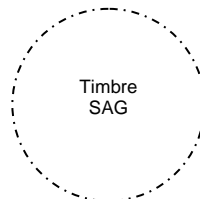
5. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

Cálculo del porcentaje de cumplimiento

N° de Requisitos	Aplicables	Cumplen	%

Nota: Para ser aprobados, los establecimientos deben cumplir con el 100% de los requisitos aplicables.

Resultado de la evaluación: _____ (Aprobado/ Rechazado)
--



Nombre, apellidos, firma y timbre
Médico Veterinario Oficial

6. COMPROBANTE DE VISITA

DECLARACIÓN DE EL/LA INTERESADO/A

Quien firma bajo este párrafo, declara haber recibido la visita de inspección solicitada, conocer aceptar y cumplir las condiciones estipuladas en el procedimiento de inscripción y habilitación, así como los requisitos de inspección, las sanciones y los costos asociados para obtener la certificación zoonosanitaria de exportación.

**NOMBRE Y FIRMA
INTERESADO/A**

ANEXO N° 1

➤ Requisitos Prediales:

<i>Brucelosis bovina y tuberculosis bovina</i>
La leche proviene de granjas incorporadas a los programas de control de Brucelosis y Tuberculosis.
<i>Paratuberculosis y Ántrax</i>
La leche proviene de granjas en donde en los últimos 12 meses no se han presentado casos de Paratuberculosis ni Ántrax.
<i>Temperatura leche cruda</i>
La leche cruda después del ordeño se enfría a una temperatura entre 0°C y 4°C, en no más de 2 horas.