

Check List
Requisitos para
Plantas de Alimentos de Cerdos relativos
a Dioxinas, Furanos y PCB's

Marzo 2019

CHECK LIST
PLANTAS DE ALIMENTOS DE CERDOS
REQUISITOS RELATIVOS A DIOXINAS, FURANOS Y PCB's

PRODUCTOR:

NOMBRE DE LA PLANTA DE ALIMENTOS:

FECHA:

PERSONA RESPONSABLE AUDITADA:

AUDITOR:

NOTAS:



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdos relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
2.0	ASPECTOS GENERALES					
2.5	NO CRITICO	La Planta de Alimentos consigna su número REP en las guías de despacho y/o facturas que respalden la entrega de dietas finales que incorporen materias primas de riesgo, a plantales de cerdos registrados en REP.				
4.0	REQUISITOS GENERALES					
4.1	Seguridad del Recinto					
4.1.1	NO CRITICO	La Planta de Alimentos debe controlar el ingreso de las personas a las instalaciones en donde se almacenan las materias primas de riesgo y alimentos terminados o en zonas de elaboración de alimentos, de manera de evitar el ingreso de personas no autorizadas y de animales.				
4.1.2	NO CRITICO	Las Instalaciones en donde se almacenen materias primas de riesgo y/o productos que las contengan, dietas finales y en donde se elaboren los alimentos, deben mantenerse limpias y ordenadas.				
4.1.3	CRITICO	La Planta de Alimentos debe almacenar las contramuestras, muestras de respaldo y documentación de respaldo tomadas en el marco del "Programa Integral de Vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's." durante dos años a contar del día en que se tome la muestra.				
4.2	Responsabilidad y Autoridad					
4.2.1	CRITICO	La Planta de Alimentos debe contar con un responsable a cargo de que la producción cumpla con los requisitos establecidos en el documento "Manual requisitos para plantas de alimentos de cerdos relativos a dioxinas, furanos y PCB's", lo cual debe estar documentado.				



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdos relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.2.2	CRITICO	La Planta de Alimentos debe contar con un documento en el que se indiquen las personas responsables de: - Decidir la compra de materias primas de riesgo y/o productos que las contengan. - Elaborar las fórmulas de los alimentos terminados. - La fabricación de las dietas finales, quien debe garantizar que los alimentos elaborados se fabriquen respetando las fórmulas y los ingredientes indicados en ellas.				
4.2.3	NO CRITICO	El responsable del punto 4.2.1 debe ser competente en materias relacionadas con dioxinas. Para ello, dicho responsable debe al menos haber aprobado un curso sobre "Manejo de riesgo de incorporación de dioxinas en la cadena alimentaria" en alguna entidad informada por el ejecutor del Programa.				
4.2.4	NO CRITICO	La Planta de Alimentos debe nombrar una persona suplente en caso de ausencia del responsable, el que debe cumplir con los mismos requisitos establecidos en 4.2.3 y debe estar documentado.				
4.3	Información sobre las Materias Primas de Riesgo					
4.3.1	CRITICO	La Planta de Alimentos debe contar con fichas técnicas proporcionadas por sus proveedores para al menos las materias primas de riesgo y los productos que las contengan utilizados.				



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdos relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.3.2	NO CRITICO	<p>Las fichas técnicas deben contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ingredientes principales incorporados. En caso de incorporar materia prima de riesgo como excipiente, éstos también deberán ser informados en la ficha técnica.- Cantidad porcentual o cuantitativa de las materias primas de riesgo utilizadas.- Especificación de la fuente de origen de las materias primas de riesgo. Esto implica informar el proceso y/o fuente por el cual se obtiene la materia prima (por ejemplo: aceite vegetal, aceite animal proveniente de procesos de digestión o rendering, sedimentos minerales, minerales obtenidos a partir de la minería, harinas animales provenientes de procesos de digestión o rendering de aves, etc.).				
4.3.3	CRITICO	<p>Si la Planta de Alimentos incorpora como materia prima los derivados lácteos en las dietas finales de cerdos de engorda, automáticamente éstos pasan a convertirse en materias primas de riesgo, por lo cual dichas materias primas de riesgo deben estar en el listado REP, lo que implica el cumplimiento con todos los requisitos establecidos en el Manual respectivo.</p>				



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdos relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.4	Selección y Evaluación de Proveedores					
4.4.1	CRITICO	La Planta de Alimentos debe contar con un procedimiento documentado de Selección y Evaluación Periódica de Proveedores, por lo menos para cada materia prima de riesgo utilizada en la elaboración de las dietas finales para cerdos.				
4.4.2	CRITICO	La Planta debe realizar estas evaluaciones por lo menos con una frecuencia anual, las cuales deben quedar registradas.				
4.4.3	CRITICO	La Planta de Alimentos sólo podrá adquirir materias primas de riesgo y/o productos que las contengan, indicados en el listado REP (registro vigente actualizado en la página web www.rep.cl).				
4.5	Control de Recepción de Materias Primas de Riesgo					
4.5.1	CRITICO	La Planta de Alimentos debe velar que los productos comprados sean recepcionados conformes a los requisitos establecidos en 4.4.1 según tipo de materia prima de riesgo y/o productos que las contengan.				
4.5.2	CRITICO	Los lotes de grasas, aceites y óxidos de zinc utilizados en las dietas finales deben contar con respaldo de análisis realizados por el Programa integral de vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's.				



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdo relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.6	Trazabilidad					
4.6.1	CRITICO	<p>Cada Establecimiento debe establecer, documentar, implementar y mantener un sistema de trazabilidad por lotes que sea técnicamente viable, y capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none">- Identificar el origen (desde lotes de materias primas) y destino de sus dietas finales (hasta el sector de cerdos).- Realizar una recuperación de Stock o Recall de sus dietas finales, según corresponda.				
4.6.2	CRITICO	<p>La Planta de Alimentos debe identificar y documentar su definición de lote y producir acorde a la misma.</p>				
4.6.3	CRITICO	<p>El sistema de trazabilidad debe asegurar el mantener la trazabilidad del lote original durante los reprocesos que éste pueda sufrir.</p>				



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdos relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.6.4	CRITICO	<p>La Planta de Alimentos debe mantener los siguientes registros mínimos para mantener el seguimiento de su producción desde la obtención de las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan hasta el despacho del alimento terminado:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Nombre, cantidad y lote de las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan utilizados.b) Nombre, cantidad y lote de los alimentos terminados.c) Registros de dosificación, estableciendo un nexo entre lotes de las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan utilizados, lote de dietas finales y fórmula utilizada.d) Historial de las fórmulas utilizadas para la elaboración de las dietas finales.e) Identificación del lote de los alimentos terminados, ya sea mediante el etiquetado de los sacos o el respaldo de la guía de despacho para los productos a granel.f) Fecha en el que fueron recepcionadas las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan, y en el que fueron despachados los alimentos terminados.g) Guías de Despacho y/o Facturas de las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan recepcionadas, estableciendo un nexo con los respectivos números de lotes de las mismas.h) Guías de Despacho y/o Facturas de los alimentos terminados despachados, estableciendo un nexo con los respectivos números de lotes, dietas finales y planteles de destino asociados a las mismas.				



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdo relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.6.5	NO CRITICO	La Planta de Alimentos debe realizar y documentar ejercicios de trazabilidad periódicos hacia atrás y hacia adelante, pudiendo ser de manera alternada (al menos cada 6 meses). ¹				
4.6.6	NO CRITICO	La Planta de Alimentos debe contar con un Listado de Proveedores para cada materia prima de riesgo y/o producto que la contengan utilizada, indicando claramente aquellos que están siendo utilizados en el momento, y un Listado de Planteles a los cuales se les distribuye, con sus respectivos RUP en este último caso.				
4.6.7	NO CRITICO	El Listado de Proveedores debe contener a lo menos: <ul style="list-style-type: none">- Nombre de la Materia prima de riesgo y/o producto que la contenga- Nombre del Proveedor de la materia prima de riesgo y/o producto que la contenga.- Dirección,- Persona(s) de contacto- Medios de comunicación directos (correo electrónico o teléfono).				
4.6.8	CRITICO	Al realizar controles sobre desviaciones de inventario por lotes de materias primas de riesgo y/o productos que las contengan, estas no pueden superar el +/-2% de diferencia. Para el caso específico de grasas y aceites, las desviaciones de inventario no pueden superar el +/-4% de diferencia.				

¹ No es necesario obtener copia de todos los documentos asociados a los ejercicios de trazabilidad si se cuenta con un sistema resumen que entregue la misma información (por ejemplo de las guías de despacho, facturas, etc.), la cuál será verificada contra los documentos reales durante las auditorías, generando una no conformidad si esa información no es concordante o no se puede obtener.



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdo relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.7	Notificación de Productos Positivos a Dioxinas, Furanos y PCB's					
4.7.1	CRITICO	Ninguna planta de alimentos debe adquirir materias primas de riesgo y/o productos que las contengan de las cuales se haya informado presenten resultados por sobre los límites permitidos de Dioxinas, Furanos y PCB's.				
4.8	Programa de Limpieza					
4.8.1	NO CRITICO	La Infraestructura que entre en contacto directo con las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan debe ser sometida a limpiezas periódicas establecidas en un documento que indique la frecuencia y el procedimiento realizado, las cuales deben quedar registradas.				
4.9	Almacenamiento de Materias Primas de Riesgo y Productos Terminados					
4.9.1	NO CRITICO	Las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan (incluidas las dietas finales) en sacos deben almacenarse de manera que pueden ser fácilmente identificados y se eviten pérdidas de trazabilidad y/o contaminaciones cruzadas. En el caso de almacenar materias primas de riesgo y/o productos que las contengan a granel directo en el piso, las instalaciones deben asegurar que se mantiene la trazabilidad de los mismos y que no se generan contaminaciones cruzadas.				



Checklist de Requisitos para Plantas de Alimentos de Cerdo relativos a Dioxinas,
Furanos y PCB's

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.12

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.9.2	CRITICO	La Planta de Alimentos debe contar con un sistema de rotación efectiva de existencias (ej.: sistema FIFO – First In, First Out) para el almacenamiento de sus materias primas de riesgo y/o productos que las contengan.				
4.10	Transporte de Materias Primas de Riesgo y Productos Terminados a Granel					
4.10.1	NO CRITICO	La Planta de Alimentos debe exigir a sus proveedores de materias primas de riesgo y/o productos que la contengan un certificado de limpieza previo a la carga de los contenedores/medios de carga en donde fueron transportadas las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan a granel hasta el destino final en sus instalaciones. La frecuencia de limpieza debe ser como mínimo una vez a la semana.				
4.11	Control de Registros					
4.11.1	CRITICO	La Planta de Alimentos debe mantener los registros mencionados en este documento por al menos 24 meses desde su fecha de generación.				

