

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

Marzo 2019

Versión 6

**CHECK LIST
PLANTAS DE ALIMENTOS DE AVES
REQUISITOS RESPECTO A DIOXINAS, FURANOS Y PCB's**

PRODUCTOR:

NOMBRE PLANTA DE ALIMENTOS:

FECHA:

PERSONA RESPONSABLE AUDITADA:

AUDITOR:

Notas:



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

11-Marzo-2019

Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad

Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

ITEM	CRITERIO	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.0	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 almacenen materias primas de riesgo y/o productos que la contengan 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 la 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 de requisitos para plantas de alimentos de aves relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's", lo cual debe estar documentado.				



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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	<p>La Planta de Alimentos debe contar con un documento en el que se indiquen las personas responsables de:</p> <ul style="list-style-type: none">- Decidir la compra de materias primas de riesgo y/o productos que la contengan.- Elaborar las fórmulas de los alimentos terminados- La fabricación de las dietas finales y premezclas, quien debe garantizar que los alimentos elaborados se fabriquen respetando las fórmulas y los ingredientes indicados en ellas.				
4.2.3	NO CRITICO	<p>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.</p>				
4.2.4	NO CRITICO	<p>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.</p>				



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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	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 todas las materias primas de riesgo y/o productos que la contengan utilizados.				
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 materias primas de riesgo como excipientes, 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 y/o productos que la contengan 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 cerdos, etc.). 				



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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 aves.				
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 producto que las contenga.				
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.				



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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 aves).- 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>				



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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 la producción desde la obtención de los materias primas de riesgo y/o productos que las contengan y materias primas hasta el despacho del alimento terminado:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Nombre, cantidad y lote de los materias primas de riesgo y/o productos que la contengan utilizadosb) Nombre, cantidad y lote de los alimentos terminadosc) Registros de dosificación, estableciendo un nexo entre lotes de materias primas de riesgo y/o productos que la contengan utilizados, lote de dietas finales y fórmula utilizadad) Historial de las fórmulas utilizadas para la elaboración de los alimentos terminados.e) Identificación del lote de los alimentos terminados mediante el respaldo de la guía de despacho.f) Fecha en el que fueron recepcionadas las materias primas de riesgo y/o productos que la 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 recepcionados, 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.				



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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 contenga utilizados, indicando claramente aquellos que están siendo utilizados en el momento, y un Listado de los 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: - 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.



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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 los 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					
4.9.1	NO CRITICO	Las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan 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.				



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

Cód.: DSI-11.03.19-MFF-V.6

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 las contengan un certificado de limpieza previo a la carga de los contenedores/medios de carga en donde fueron transportados sus 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.				

