

EXENTA

ESTABLECE ALCANCE DEL PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN FABRICAS O ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS PARA ANIMALES Y FABRICAS DE INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

SANTIAGO, - 1 SEP 2009

5025

Nº _____ / **VISTOS:** Las facultades conferidas por la Ley Nº 18755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero, el Decreto del Ministerio de Agricultura Nº 307 de 1979, que aprueba el Reglamento de Alimentos para Animales, y las Resoluciones Nº 5580 de 2005, y Nº 2487 de 2009, ambas del Servicio Agrícola y Ganadero, y

CONSIDERANDO

1.- Que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es la autoridad nacional encargada de resguardar, mantener y mejorar la sanidad animal.

2.- Que el SAG tiene como atribución determinar los requisitos operacionales y estructurales de los fabricantes y elaboradores de alimentos y aditivos para alimentación animal.

3.- Que es necesario que las fábricas o elaboradoras de alimentos y suplementos para animales y las fabricas de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal, cuenten con programas de aseguramiento de calidad.

4.- Que es necesario establecer el alcance de los programas de aseguramiento de calidad en la industria de alimentos para animales la cual es responsable de la inocuidad de sus productos, con el objeto de resguardar la salud de los animales y la inocuidad de los alimentos de consumo humano obtenidos a partir de ellos, ya que estos establecimientos son parte importante de la cadena alimentaria.

RESUELVO

1.- Los programas de aseguramiento de calidad de las fábricas o elaboradoras de alimentos y suplementos para animales deben incluir a lo menos los siguientes aspectos:

- a) 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.
 - b) La implementación de un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, para evitar que determinados peligros de tipo biológico, físico o químico afecten a los alimentos y suplementos producidos y reducir al máximo el riesgo de contaminación, a lo largo de todo el proceso de fabricación o elaboración de alimentos y suplementos.
 - c) 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.
 - d) La implementación de programas de control de plagas, para evitar la contaminación de los productos.
 - e) La implementación de programas de capacitación del personal, asegurándose que éstos cuentan con las competencias necesarias, que cumple con el programa diseñado y se determinan las acciones formativas a desarrollar para que las competencias necesarias estén cubiertas.
 - f) La implementación de programas de Buenas Prácticas de Fabricación, para asegurar que los procesos de fabricación o elaboración de los alimentos y suplementos es segura y que el personal manipulador que esté en contacto con los piensos no tiene posibilidad de contaminarlos.
- La verificación de proveedores, de manera que sólo se empleen materias primas que permitan cumplir los requisitos sanitarios y de inocuidad de los productos, de acuerdo a las características de cada empresa.
- h) La implementación de programas 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 sea adecuada, con el fin de reducir los riesgos de contaminación.
 - i) La implementación de acciones correctivas a las situaciones de no conformidad y a los productos no conformes, de manera de asegurar la inocuidad de éstos.
 - j) La implementación de 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.
 - k) La implementación de un programa de identificación y retiro de residuos, para evitar la contaminación de los productos.
 - l) 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.



2.- Una vez que la empresa haya implementado los programas de aseguramiento de calidad, deberá comunicarlo al Servicio para su verificación.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE,



[Handwritten signature]
VICTOR VENEGAS VENEGAS
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

[Handwritten signature]
GVC/JAM

DISTRIBUCIÓN:

- Dirección Nacional
- División Jurídica
- Unidad Normativa
- División Protección Pecuaria
- Departamento Laboratorios y Estación Cuarentenaria Pecuaria
- Directores Regionales.
- OIRS
- Oficina de Partes

