



MINISTERIO
DE AGRICULTURA
Y GANADERÍA

DIRECCION GENERAL DE GANADERIA

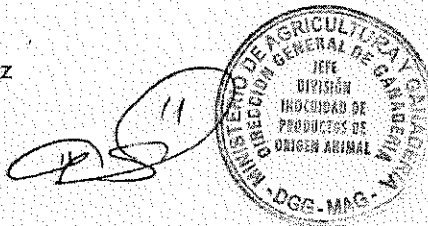
MEMORANDO

PARA: Ing. Rodolfo Dadver Mendoza Quiñonez
Enlace OIR.

DE: Inga. Ruth Adelina Saravia Hernández
Jefe de DIPOA

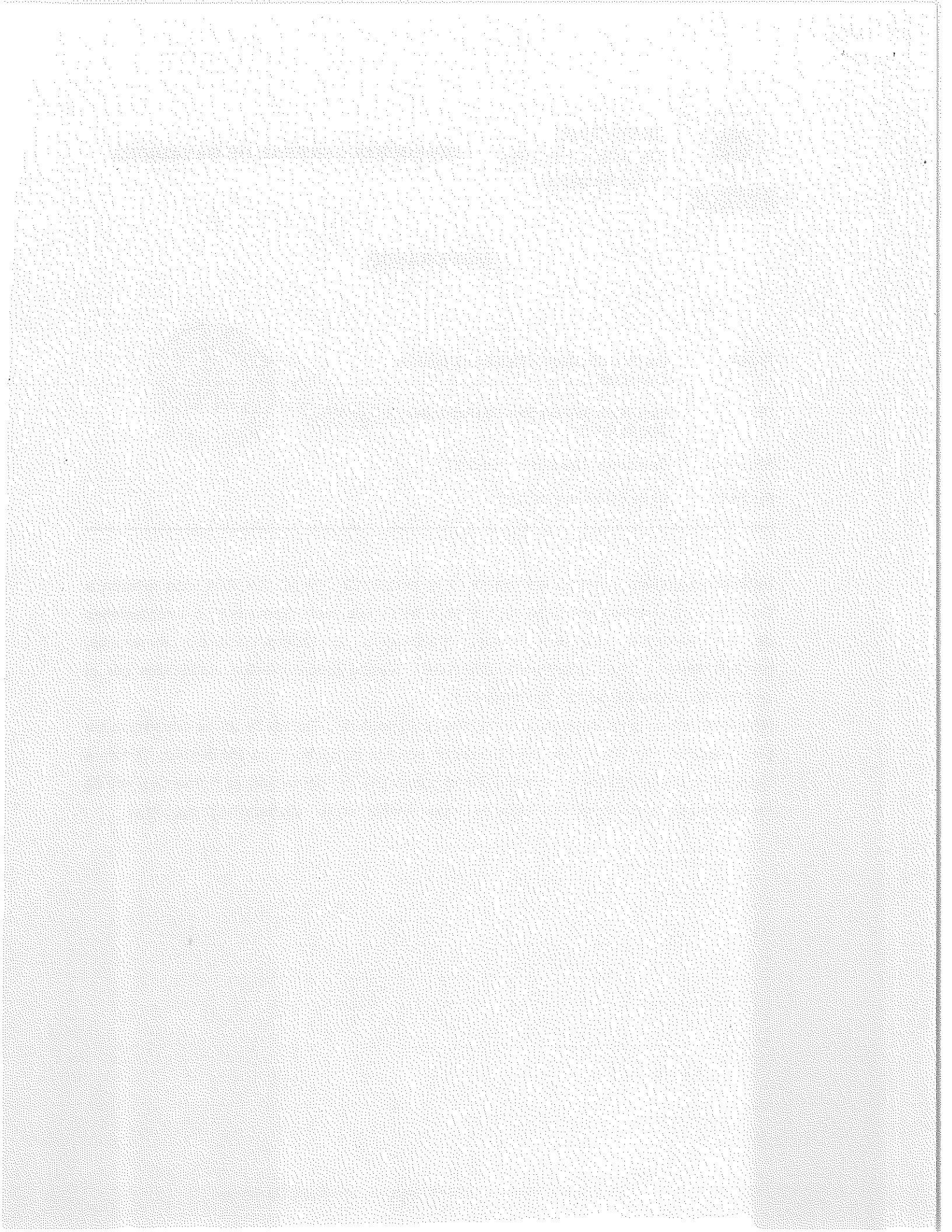
ASUNTO: Respuesta MAG OIR N° 104-2021

FECHA: 07 de Septiembre de 2021



Estimado Ingeniero Mendoza en relación a la nota MAG OIR N° 104-2021, con relación a Cuales son los tramites que debe hacerse en el MAG para sacar permisos y / o autorizaciones de funcionamiento para una industria procesadora de lácteos (adjuntar, formularios, procedimientos y otros documentos referentes). Remito procedimientos autorizados por el sistema de gestión de calidad, del ministerio.

Revisar el link en la página web del Ministerio de Agricultura y Ganadería, ahí se encuentran los procedimientos, lo único que debe actualizar son los contactos. Eva María Díaz, Directora General de Ganadería correo: eva.diaz@mag.gob.sv y Ruth Adelina Saravia Hernández, jefe de La División de Inocuidad de Productos de Origen Animal correo: ruth.saravia@mag.gob.sv





MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL Y ANIMAL
DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE CALIDAD
PROCEDIMIENTO



Título: Permiso de funcionamiento de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos		Código: PE-DIA-UII 7.61.2 Página: 1 de 17
MACROPROCESO	Inocuidad de Alimentos	Versión: 1
PROCESO	Inspección de Productos de Origen Animal	Fecha: 03/03/06

1. OBJETIVO

Realizar las inspecciones a plantas procesadoras de leche y productos lácteos con el fin de otorgar el permiso de funcionamiento evaluando el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en las normativas y legislaciones nacionales e internacionales.

2. ALCANCE

Incluye las actividades para el otorgamiento de permisos de funcionamiento de plantas procesadoras de leche y productos lácteos a solicitud del interesado.

Este procedimiento hace referencia a las Cláusulas 7 de la Norma ISO 9001:2000, y a la Sección 7.1 del Manual de Calidad.

3. REFERENCIAS

- 3.1. Decreto Legislativo No 524, "Ley de Sanidad Vegetal y Animal", San Salvador, del 30 de noviembre de 1995, publicado en el diario oficial No 234, tomo 329 de fecha 18 de diciembre de 1995.
- 3.2. Decreto Legislativo No 3144, "Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio", San Salvador, 3 de octubre de 1960, publicado en el diario oficial No 185, tomo 189 de fecha 6 de octubre de 1960.
- 3.3. Decreto Legislativo No 130, Reforma a la "Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio", San Salvador, 6 de septiembre del 2000, publicado en el diario oficial No 180, tomo 348 de fecha 27 de septiembre del 2000.
- 3.4. Decreto Legislativo No 325, Reforma a la "Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación en su Expendio", San Salvador, 29 de junio de 1995, publicado en el diario oficial No 120, tomo 327 de fecha 30 de junio del 1995.
- 3.5. Decreto Ejecutivo No 48, "Reglamento de la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio", San Salvador, 22 de septiembre del 1971, publicado en el diario oficial No 178, tomo 232 de fecha 30 de septiembre del 1971.
- 3.6. Decreto Legislativo No 272, "Reforma al artículo 89 del Código de Salud", San Salvador, 1 de abril de 1998, publicado en el diario oficial No 65, tomo 339 de fecha 3 de abril de 1998.
- 3.7. Acuerdo Ejecutivo No 216 del Ramo de Salud Pública y Asistencia social, San Salvador, 28 de Mayo de 2004. "Normas Técnicas Sanitarias para la autorización y control de establecimientos alimentarios" San Salvador, 1 de abril de 1998, publicado en el diario oficial No 125, tomo 364 de fecha 6 de julio del 2004.

4. ASPECTOS GENERALES

4.1. Material y equipo a utilizar

- Gabacha blanca
- Botas de hule
- Mascarilla de tela o desechables
- Gorro o redcilla
- Termómetro digital
- Cinta para medir de cloro residual en ppm.

DG SVA
Depto. Gestión de Calidad
Control de Documentos
Nº de Copia A

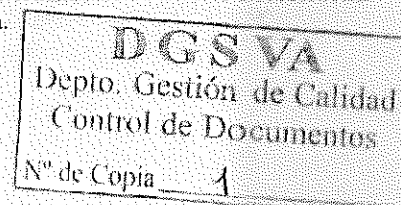
MAG DGSVA	Título: Permiso de funcionamiento de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 03/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.2 Página: 2 de 17
----------------------------	--	---	--

- Kit para medir concentración de cloro para determinar la potabilidad

5. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

- 5.1. Jefe de División, recibe nota de solicitud de inspección para obtener por primera vez o renovar el permiso de funcionamiento de la planta procesadora de lácteos.
- 5.2. Jefe de División, designa al Inspector que realizará la inspección en la planta.
- 5.3. Inspector de Lácteos, coordina la visita a la planta procesadora de leche y productos lácteos con el encargado y/o representante.
- 5.4. Inspector de Lácteos, prepara material y equipo a utilizar según numeral 4.1.
- 5.5. Inspector de Lácteos, visita planta procesadora de leche y productos lácteos.
- 5.6. Inspector de Lácteos, realiza la inspección utilizando el formulario FPE-DIA-UIL 7.61.2.1 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas artesanales procesadoras de lácteos y FPE-DIA-UIL 7.61.2.2 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas industriales procesadoras de lácteos, evaluando los aspectos correspondientes.
- 5.7. Inspector de Lácteos, calcula el puntaje total y analiza los resultados de la siguiente forma:
 - 5.7.1. Hasta 60 puntos: condiciones inaceptables, urgente corregir.
 - 5.7.2. 61 a 79 puntos: condiciones regulares, necesita hacer correcciones.
 - 5.7.3. 80 a 100 puntos: condiciones aceptables, hacer algunas correcciones.

Para efectos de otorgar permiso de funcionamiento debe de cumplir como mínimo 80 puntos.
- 5.8. Inspector de Lácteos, da a conocer los resultados de la inspección al encargado y/o representante en el FPE-DIA-UIL 7.61.2.1 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas artesanales procesadoras de lácteos y/o FPE-DIA-UIL 7.61.2.2 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas procesadoras industriales de lácteos. En caso de que no cumpliera con el puntaje mínimo requerido de 80, programa la reinspección según plazo establecido para verificar la superación de las no conformidades encontradas.
- 5.9. Inspector de Lácteos, elabora informe con los resultados de la inspección.
- 5.10. Jefe de División de Inocuidad de Alimentos, revisa el informe de inspección con los resultados obtenidos y FPE-DIA-UIL 7.61.2.1 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas artesanales procesadoras de lácteos y/o FPE-DIA-UIL 7.61.2.2 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas industriales procesadoras de lácteos, según corresponda.
- 5.11. Jefe de División de Inocuidad de Alimentos, remite copia del informe de inspección y FPE-DIA-UIL 7.61.2.1 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas artesanales procesadoras de lácteos y/o FPE-DIA-UIL 7.61.2.2 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas industriales procesadoras de lácteos, según corresponda, al propietario y/o representante de la planta.
- 5.12. Inspector de Lácteos, archiva original de informe de inspección y FPE-DIA-UIL 7.61.2.1 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas artesanales procesadoras de lácteos y/o FPE-DIA-UIL 7.61.2.2 Inspección para permiso de funcionamiento de plantas industriales procesadoras de lácteos en el expediente. En caso de haber programado una reinspección habrá que realizarla en el plazo establecido, ir al paso 5.4.
- 5.13. Jefe de División de Inocuidad, elabora permiso de funcionamiento para la planta procesadora de lácteos inspeccionada según el formulario FPE-DIA-UIL 7.61.2.3 Permiso de Funcionamiento de Plantas Procesadoras de Lácteos y envía al Director de la DGSVA para su correspondiente firma.



MAG DGSVA	Título: Permiso de funcionamiento de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 03/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.2 Página: 3 de 17
----------------------------	--	---	--

5.14. Inspector de Lácteos, entrega FPE-DIA-UIL 7.61.2.3 Permiso de Funcionamiento de Plantas Procesadoras de Lácteos al encargado y/o representante de la planta.

5.15. Inspector de Lácteos, archiva copia de FPE-DIA-UIL 7.61.2.3 Permiso de Funcionamiento de Plantas Procesadoras de Lácteos en el expediente.

6. DEFINICIONES

6.1. Planta procesadora de lácteos artesanal

Aquellas que procesan menos de dos mil botellas diarias de leche, verificables de acuerdo a la cantidad de productos que vende.

6.2. Planta procesadora de lácteos industrial

Aquellas que procesan dos mil botellas diarias de leche o más, verificables de acuerdo a la cantidad de productos que vende.

6.3. Establecimientos de producción primaria de leche

Son los establecimientos dedicados a la explotación de ganado lechero.

6.4. Inspección

Es el procedimiento que consiste en evaluar aspectos higiénicos sanitarios a lo largo de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el procesamiento de lácteos.

7. FORMULARIOS

Código	Nombre del Documento	Tiempo de retención	Lugar de almacenamiento	Original o Copia	Responsable de archivarlo	Disposición Final
FPE-DIA-UIL 7.61.2.1	Inspección para permiso de funcionamiento de plantas artesanales procesadoras de lácteos	2 años	Archivo de la División de Inocuidad de Alimentos	O	Inspector de Lácteos	Romper el obsoleto
FPE-DIA-UIL 7.61.2.2	Inspección para permiso de funcionamiento de plantas industriales procesadoras de lácteos	2 años	Archivo de la División de Inocuidad de Alimentos	O	Inspector de Lácteos	Romper el obsoleto
FPE-DIA-UIL 7.61.2.3	Permiso de Funcionamiento de Plantas Procesadoras de Lácteos	3 años	Archivo de la División de Inocuidad de Alimentos	C	Inspector de Lácteos	Romper el obsoleto

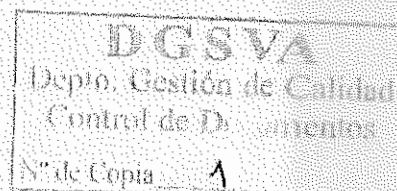
8. RESPONSABLES

8.1. Jefe de División de Inocuidad de Alimentos:

Es el responsable de revisar los resultados obtenidos de las inspecciones higiénico sanitarias en las plantas procesadoras de leche y productos lácteos realizadas por el Inspector de Lácteos.

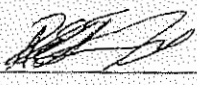
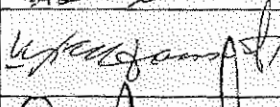

8.2. Inspector de Lácteos:

Es el responsable de realizar las inspecciones higiénico sanitarias en las plantas procesadoras de lácteos



MAG DGSVA	Título: Permiso de funcionamiento de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 03/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.2 Página: 4 de 17
----------------------------	---	---	--

9. ANEXOS
N/A

AUTORIZACIONES REQUERIDAS				
	NOMBRE	PUESTO	FECHA	FIRMA
Elaborado por	Lic. Ana Patricia Laguardia	Inspector de Lácteos	25/02/06	
Revisado por	Dr. Mario Eduardo Cromeyer	Coordinador de IPOA	28/02/06	
Aprobado por	Dra. Eugenia Amador de Quintanilla	Jefe División de Inocuidad de Alimentos	03/03/06	

DGSVA
Depto. Gestión de Calidad
Control de Documentos
N° de Copia _____



MAG DGSVA	Título: Permiso de funcionamiento de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 03/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.2 Página: 17 de 17
--------------	--	-------------------------------	---



REPÚBLICA DE EL SALVADOR
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL Y ANIMAL
DIVISIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

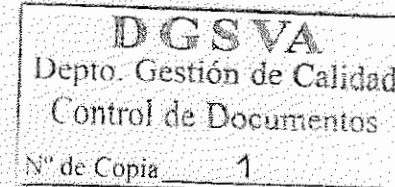
Considerando que la planta procesadora de leche y/o productos lácteos: (*nombre de la planta procesadora*) propiedad de: (*nombre del propietario*), ubicada en: (*Ciudad y dirección*), de conformidad con los Artículos 1, 2 y 3 de la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su expendio, se extiende el presente:

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO PLANTA PROCESADORA DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

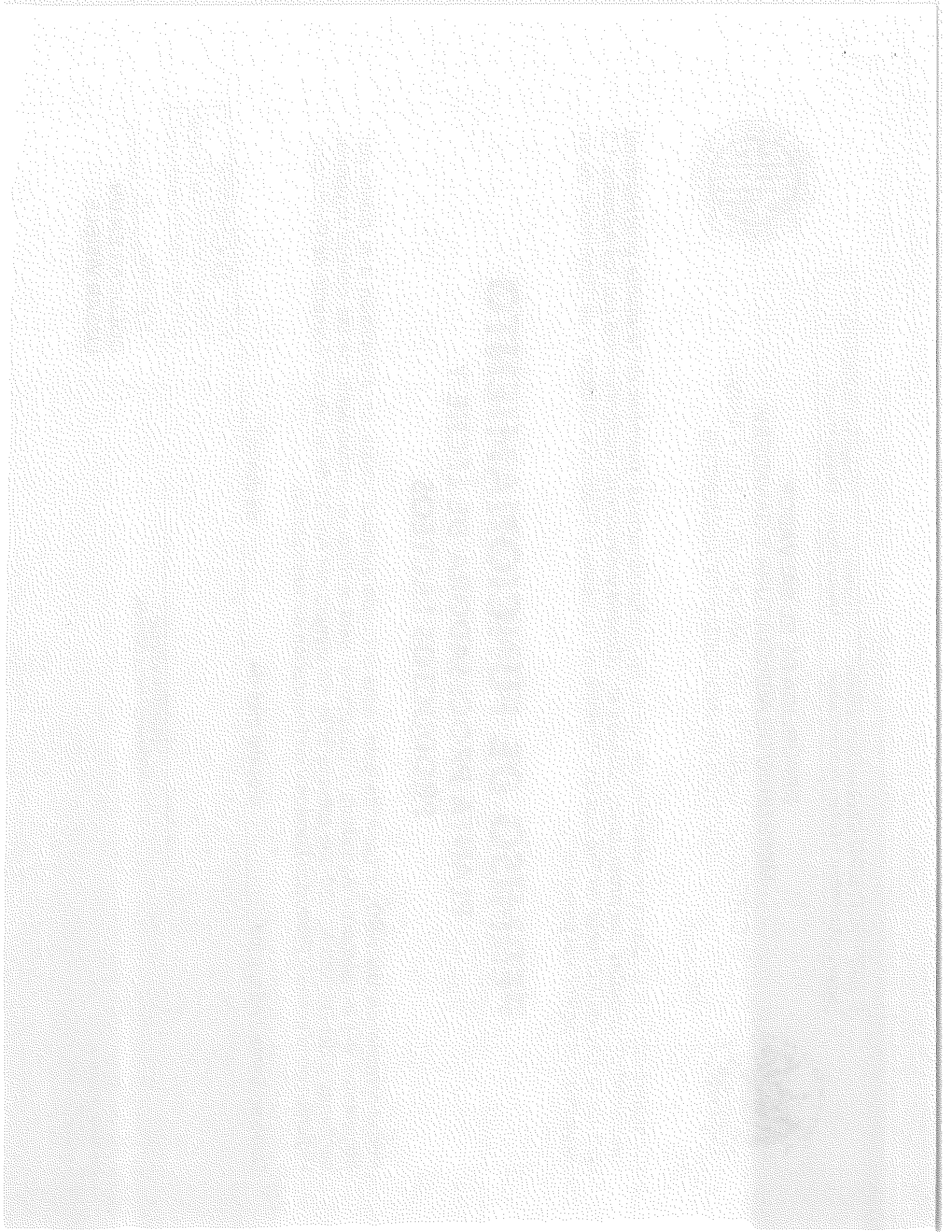
Por el termino de **UN AÑO**, a partir de esta fecha y queda sujeto a visitas de supervisión a la planta por Inspectores del Ministerio de Agricultura y Ganadería, para verificar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y del Decreto N° 130 que reforma el inciso primero del Art. 21 de la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio.

Dado en Santa Tecla, a los _____ días del mes de _____ de dos mil _____

(Nombre y firma)
Director de la DGSVA



**COLOCAR EN UN
LUGAR VISIBLE**





MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL Y ANIMAL
DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE CALIDAD
PROCEDIMIENTO



Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos		Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 1 de 14
MACROPROCESO	Inocuidad de Alimentos	Versión: 1
PROCESO	Inspección de Productos de Origen Animal	Fecha: 02/03/06

1. OBJETIVO

Realizar la inspección a plantas procesadoras de leche y productos lácteos y establecimientos de producción primaria, verificando el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en las normativas y legislaciones nacionales e internacionales.

2. ALCANCE

Este procedimiento es aplicable a las inspecciones de vigilancia previamente programadas, en establecimientos de producción primaria y plantas procesadoras de productos lácteos.

Este procedimiento hace referencia a las Cláusulas 7 de la Norma ISO 9001:2000, y a la Sección 7.1 del Manual de Calidad.

3. REFERENCIAS

- 3.1. Decreto Legislativo No 524, "Ley de Sanidad Vegetal y Animal", San Salvador, del 30 de noviembre de 1995, publicado en el diario oficial No 234, tomo 329 de fecha 18 de diciembre de 1995.
- 3.2. Decreto Legislativo No 3144, "Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio", San Salvador, 3 de octubre de 1960, publicado en el diario oficial No 185, tomo 189 de fecha 6 de octubre de 1960.
- 3.3. Decreto Legislativo No 130, Reforma a la "Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio", San Salvador, 6 de septiembre del 2000, publicado en el diario oficial No 180, tomo 348 de fecha 27 de septiembre del 2000.
- 3.4. Decreto Legislativo No 325, Reforma a la "Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación en su Expendio", San Salvador, 29 de junio de 1995, publicado en el diario oficial No 120, tomo 327 de fecha 30 de junio del 1995.
- 3.5. Decreto Ejecutivo No 48, "Reglamento de la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio", San Salvador, 22 de septiembre del 1971, publicado en el diario oficial No 178, tomo 232 de fecha 30 de septiembre del 1971.
- 3.6. Decreto Legislativo No 272, "Reforma al artículo 89 del Código de Salud", San Salvador, 1 de abril de 1998, publicado en el diario oficial No 65, tomo 339 de fecha 3 de abril de 1998.
- 3.7. Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 13.07.01:97 Norma para la calidad del agua potable, CONACYT, 1ª Edición, 1999.
- 3.8. Acuerdo Ejecutivo No 216 del Ramo de Salud Pública y Asistencia social, San Salvador, 28 de Mayo de 2004, "Normas Técnicas Sanitarias para la autorización y control de establecimientos alimentarios" San Salvador, 1 de abril de 1998, publicado en el diario oficial No 125, tomo 364 de fecha 6 de julio del 2004.

DGSVA
Depto. Gestión de Calidad
Control de Documentos
Nº de Copia 1

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 2 de 14
----------------------------	---	---	--

4. ASPECTOS GENERALES

4.1. Material y equipo a utilizar

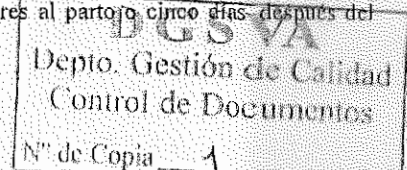
- Gabacha blanca
- Botas de hule
- Mascarilla de tela o desechables
- Gorro o redecilla
- Termómetro digital
- Cinta para medir de cloro residual en ppm.
- Kit para medir concentración de cloro para determinar la potabilidad

5. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

- 5.1. Inspector de Lácteos, coordina la visita a la planta procesadora de leche y productos lácteos o establecimiento de producción primaria con el encargado y/o representante, en caso de que el inspector no esté destacado en el lugar.
- 5.2. Inspector de Lácteos, prepara material y equipo a utilizar según numeral 4.1.
- 5.3. Inspector de Lácteos, visita planta procesadora de leche y productos lácteos o establecimiento de producción primaria.
- 5.4. Inspector de Lácteos, realiza la inspección utilizando el formulario FPE-DIA-UIL 7.61.1.1 Inspección a planta procesadora de leche y productos lácteos.
- 5.5. Inspector de Lácteos, obtiene el porcentaje según los aspectos evaluados de la inspección.
- 5.6. Inspector de Lácteos, da a conocer los resultados de la inspección al encargado y/o representante y obtiene firma de aceptación en el formulario FPE-DIA-UIL 7.61.1.1 Inspección a planta procesadora de leche y productos lácteos.
- 5.7. Inspector de Lácteos, establece las acciones correctivas a seguir con el responsable en cada aspecto evaluado como deficiente y definen la fecha de compromiso para su ejecución en el FPE-DIA-UIL 7.61.1.1 Inspección a planta procesadora de leche y productos lácteos.
- 5.8. Inspector de Lácteos, elabora nota donde detalla las deficiencias encontradas y los plazos establecidos para la superación de las mismas, si las hay.
- 5.9. Inspector de Lácteos, envía nota con copia de FPE-DIA-UIL 7.61.1.1 Inspección a planta procesadora de leche y productos lácteos al encargado y/o representante legal de la planta procesadora inspeccionada.
- 5.10. Inspector de Lácteos, archiva original de FPE-DIA-UIL 7.61.1.1 Inspección a planta procesadora de leche y productos lácteos con copia de la nota en el expediente.
- 5.11. Inspector de Lácteos, realiza el seguimiento de las acciones correctivas en los plazos establecidos en el FPE-DIA-UIL 7.61.1.1 Inspección a planta procesadora de leche y productos lácteos, anotando la fecha de verificación. En caso de que no se hayan realizado las acciones correctivas se envía nota al responsable con copia al jefe inmediato.

6. DEFINICIONES

- 6.1. **Leche:** es la secreción obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas que contengan no menos del 3% de grasa y no menos de 8.5% de sólidos lácteos no grasos y que está libre de calostro. Se presumirá que la leche contiene calostro cuando se obtiene dentro del término de 15 días anteriores al parto o cinco días después del mismo.



MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 3 de 14
----------------------------	---	---	--

- 6.2. **Planta procesadora de leche y productos lácteos:** son los establecimientos industriales dedicados a la manipulación de leche y elaboración de productos lácteos.
- 6.3. **Producto lácteo:** es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.
- 6.4. **Establecimientos de producción primaria de leche:** son los establecimientos dedicados a la explotación de ganado lechero.
- 6.5. **Inspección:** es el procedimiento que consiste en evaluar aspectos higiénicos sanitarios a lo largo de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el procesamiento de lácteos.

7. FORMULARIOS

Código	Nombre del Documento	Tiempo de retención	Lugar de almacenamiento	Original o Copia	Responsable de archivarlo	Disposición Final
FPE-DIA-UIL 7.61.1.1	Inspección a planta procesadora de leche y productos lácteos	2 años	Archivo de la División de Inocuidad de Alimentos	O	Inspector de Lácteos	Romper el obsoleto




8. RESPONSABLES

8.1. Inspector de Lácteos:

Es el responsable de realizar las inspecciones higiénico sanitarias en las plantas procesadoras de lácteos y establecimientos de producción primaria de leche y dar el seguimiento a las acciones correctivas que se establecen para superar las no conformidades encontradas.

9. ANEXOS

N/A

AUTORIZACIONES REQUERIDAS				
	NOMBRE	PUESTO	FECHA	FIRMA
Elaborado por	Lic. Ana Patricia Laguardia	Inspector de Lácteos	25/02/06	
Revisado por	Dr. Mario Eduardo Cromeyer	Coordinador de IPOA	28/02/06	
Aprobado por	Dra. Eugenia Amador de Quintanilla	Jefe División de Inocuidad de Alimentos	02/03/06	

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos
 N° de Copia 1



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL Y ANIMAL
DIVISIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
UNIDAD DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL



INSPECCIÓN DE PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Nombre de la Planta Procesadora: _____

Dirección de la Planta Procesadora: _____

Teléfono: _____ Fax: _____

Correo electrónico: _____

Dirección de la Oficina: _____

Teléfono de Oficina: _____ Fax de la Oficina: _____

Correo electrónico de Oficina: _____

Propietario o Representante Legal: _____

Responsable del Control de Producción: _____

Número total de empleados: Hombres _____ Mujeres _____

Volumen de leche que procesan (litros): _____

Tipos de productos que procesan: _____

Lista de productos que procesan:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Nombre del Inspector: _____

<p>DGSVA Depto. Gestión de Calidad Control de Documentos N° de Copia <u> 1 </u></p>
--

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 5 de 14
----------------------------	---	---	--

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
1. Área de Recepción (5%)			
1.1	Pisos.		
1.2	Paredes		
1.3	Techo		
1.4	Limpieza		
1.5	Drenaje, parrillas.		
1.6	Iluminación. 220U / Lux (20 candelas / pie ² .)		
1.7	Puertas y marcos		
1.8	Almacenamiento refrigerado.		
1.9	Control de la temperatura		
1.10	Control /Temperatura tanques refrigeración		
1.11	Equipos y utensilios		
1.12	Transporte		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		SI	NO
2. Análisis de materia prima y producto terminado (5%)			
2.1	Acidez (0.13% - 0.17%)		
2.2	Densidad (1.028 – 1.032)		
2.3	Sólidos totales: Sólidos no grasos 8.5%		
2.4	Índice Crioscópico -0.530° C / -0.570° C		
2.5	Análisis Microbiológico*		
2.6	Reductasa / Resarsurina		
2.7	Mastitis		
2.8	Prueba de anillo		
2.9	Inhibidores		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

A: Aceptable, D: Deficiente: N/A: No aplica.

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
3. Área de proceso (15%)			
3.1	Antesala		
3.2	Tapetes Sanitarios		
3.3	Lavamanos de acción no manual		
3.4	Jabón, desinfectante		
3.5	Secado de manos con aire o papel toalla		
3.6	Piso		
3.7	Pared		
3.8	Techo		
3.9	Ángulo cóncavo, unión entre pared y piso		
3.10	Puertas y marcos		
3.11	Drenajes, parrillas.		
3.12	Espacio adecuado.		
3.13	Separación total del área		
3.14	Ventilación		
3.15	Extractores		
3.16	Iluminación: 220 U / Lux (20 candelas / pie ²) Sala de trab. 540 U / Lux (50 candelas / pie ²) Área de Insp.		
3.17	Lámparas, cobertores		
3.18	Agua potable		
3.19	Agua Caliente y fría		
3.20	Flujo de Producción.		
3.21	Recipientes rotulados, con tapadera de acción no manual		
3.22	Control de temperaturas en procesos: Tiempo, temperatura y pasteurización		
3.23	Estado de Equipo y Maquinaria		
3.24	Código de colores / tuberías transportando agua caliente, vapor, agua fría, etc.		
Puntos obtenidos			
Utiliza leche en polvo. (en caso afirmativo indique en que línea de proceso se utiliza) _____		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Observaciones:			

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 7 de 14
----------------------------	---	---	--

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
4. Área de Empaque (10%)			
4.1	Pisos		
4.2	Paredes		
4.3	Techo		
4.4	Puertas, marcos		
4.5	Drenaje, parrillas		
4.6	Lámparas, cobertores		
4.7	Lavamanos de acción no manual		
4.8	Jabón, desinfectante.		
4.9	Secado de manos con aire o papel toalla		
4.10	Recipientes rotulados, con tapadera de acción no manual		
4.11	Equipo para empaque		
4.12	Material para el empaque		
4.13	Temperatura del ambiente		
4.14	Iluminación: 220 U / Lux (20 candelas / pie ²)		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
5. Área de almacenamiento de producto refrigerado (5%)			
5.1	Pisos		
5.2	Paredes		
5.3	Techos		
5.4	Puertas, marcos		
5.5	Iluminación 110 U/ Lux (10 candelas / pie ²)		
5.6	Organización del producto.		
5.7	Estantes o tarimas		
5.8	Limpieza general		
5.9	Refrigeración con capacidad suficiente.		
5.10	Registros de temperatura		
5.11	Control de temperatura		
5.12	Control de humedad		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos

N° de Copia 1

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 8 de 14
----------------------------	---	---	--

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
6. Área de bodegas secas (5%)			
6.1	Pisos		
6.2	Paredes		
6.3	Techos		
6.4	Puertas, marcos		
6.5	Estante o tarima		
6.6	Ventilación		
6.7	Control de temperatura		
6.8	Control de humedad		
6.9	Iluminación 110 U/ Lux (10 bujías – pié)		
6.10	Cuarto de maduración apropiado		
6.11	Organización del producto.		
6.12	Limpeza general		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
7. Área de almacenamiento de materia prima (5%)			
7.1	Pisos		
7.2	Paredes		
7.3	Techos		
7.4	Puertas, marcos		
7.5	Estante o tarima		
7.6	Ventilación		
7.7	Control de temperatura		
7.8	Control de humedad		
7.9	Iluminación 110 U/ Lux (10 bujías – pié)		
7.10	Lavamanos de acción no manual		
7.11	Jabón, desinfectante.		
7.12	Secado de manos con aire o papel toalla.		
7.13	Organización del producto.		
7.14	Limpeza general		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos

Nº de Copia 1

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 9 de 14
----------------------------	---	---	--

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
8. Lavado de cestas o utensilios (4%)			
8.1	Pisos		
8.2	Paredes		
8.3	Puertas		
8.4	Estante o tarima		
8.5	Agua caliente y fría		
8.6	Lavadoras		
8.7	Lámparas, cobertores		
8.8	Drenaje, parrilla.		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
9. Personal (10%)			
9.1	Carné de salud		
9.2	Delantales, batas, gabachas		
9.3	Cascos, gorras, cubre cabello, mascarillas		
9.4	Aptitudes personales		
9.5	Capacitaciones de BPM		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
10. Área Externa (4%)			
10.1	Área de recibo		
10.2	Limpieza general		
10.3	Alrededores pavimentados o engramados		
10.4	Zona perimetral delimitada		
10.5	Recipientes rotulados y con tapaderas		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos
 N° de Copia 1

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 10 de 14
----------------------------	---	---	---

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
11. Control de Insectos y roedores (5%)			
11.1	Cajas y cebos		
11.2	Plano de cajas y comederos		
11.3	Programa de fumigación externa		
11.4	Rejillas y cedazos		
<i>Puntos obtenidos</i>			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
12. Vestidores (4%)			
12.1	Pisos		
12.2	Paredes		
12.3	Techos		
12.4	Puertas, ventanas		
12.5	Baños, duchas.		
12.6	Lavamanos de acción no manual		
12.7	Jabón, desinfectante.		
12.8	Secado de manos con aire o papel toalla.		
12.9	Recipientes rotulados, con tapadera de acción no manual.		
12.10	Guarda ropas		
12.11	Iluminación: 110 U / Lux (10 bujías – pié)		
12.12	Limpieza general		
<i>Puntos obtenidos</i>			
Observaciones:			

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos
 N° de Copia 1

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
13. Servicios Sanitarios (4%)			
13.1	Pisos		
13.2	Paredes		
13.3	Techos		
13.4	Puertas, ventanas		
13.5	Lavamanos de acción no manual		
13.6	Jabón, desinfectante.		
13.7	Secado de manos con aire o papel toalla.		
13.8	Recipientes con tapadera de acción no manual.		
13.9	Mingitorio o urinario, 1/25		
13.10	Iluminación: 110 U / Lux (10 bujías – pie)		
13.11	Limpieza general		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
14. Cafetería (4%)			
14.1	Pisos		
14.2	Paredes		
14.3	Techos		
14.4	Puertas, ventanas		
14.5	Lavamanos de acción no manual		
14.6	Jabón, desinfectante.		
14.7	Secado de manos con aire o papel toalla.		
14.8	Recipientes con tapadera de acción no manual.		
14.9	Iluminación: 110 U / Lux (10 bujías – pie)		
14.10	Limpieza general		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos
 N° de Copia 1

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 12 de 14
----------------------------	---	---	---

ASPECTOS A EVALUAR		A	D
15. Manejo y disposición de desechos sólidos (5%)			
15.1	Programa de manejo de desechos		
15.2	Limpieza de los basureros		
15.3	Drenajes.		
15.4	Recipientes rotulados y con tapadera		
15.5	Depósito Gral. de basura		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		SI	NO
16. Aspectos Legales (5%)			
16.1	Posee Inspección Oficial Permanente		
16.2	Permiso de Funcionamiento Vigente		
16.3	Registro Sanitario de cada producto		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

ASPECTOS A EVALUAR		SI	NO
17. Documentación (5%)			
17.1	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura		
17.2	Manual de Procedimientos Estándar de Limpieza y Sanitización.		
17.3	Programa de Control de Calidad del Agua		
17.4	Programa de Control de Plagas y Roedores		
17.5	Programas de Capacitaciones al Personal que Manipula Alimentos.		
Puntos obtenidos			
Observaciones:			

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos
 N° de Copia 1

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 13 de 14
----------------------------	---	---	---

Aspecto evaluado	Puntos	Puntos aceptables	Factor ponderante	% obtenido
1. Área de Recepción	12		5 %	
2. Análisis de materia prima y producto terminado	9		5 %	
3. Área de proceso	25		15 %	
4. Área de Empaque	14		10 %	
5. Área de almacenamiento de producto refrigerado	12		5 %	
6. Área de bodegas secas	12		5 %	
7. Área de almacenamiento de materia prima	14		5 %	
8. Lavado de cestas o utensilios	8		4 %	
9. Personal	5		10 %	
10. Área Externa	5		4 %	
11. Control de Insectos y roedores	4		5 %	
12. Vestidores	12		4 %	
13. Servicios Sanitarios	11		4 %	
14. Cafetería	10		4 %	
15. Manejo y disposición de desechos sólidos	5		5 %	
16. Aspectos legales	3		5%	
17. Documentación	5		5%	
TOTAL			100%	

*Condiciones mínimas aceptables: 80%.

DGSVA
 Depto. Gestión de Calidad
 Control de Documentos
 N° de Copia A

MAG DGSVA	Título: Inspección de Plantas Procesadoras de Leches y Productos Lácteos	Versión: 1 Fecha: 02/03/06	Código: PE-DIA-UIL 7.61.1 Página: 14 de 14
----------------------------	---	---	---

SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE ACCIONES CORRECTIVAS				
Aspectos deficientes (numeral)	Acciones Correctivas	Responsables (nombre y firma)	Fecha de compromiso de ejecución	Fecha de verificación

Inspector
(Nombre y firma)

Representante o Encargado de la planta
(Nombre y firma)

DGSVA
Depto. Gestión de Calidad
Control de Documentos
Nº de Copia 1