

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

ACUERDO No. 218

Santa Tecla, 7 de septiembre de 2007.

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

CONSIDERANDO:

- I. Que es competencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería planificar, normar y coordinar todas las actividades a nivel nacional, relativas a la sanidad vegetal y animal;
- II. Que por medio de Decreto Legislativo No. 524, de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del 18 de diciembre de ese mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal;
- III. Que por medio de Acuerdo Ejecutivo No. 33 en el Ramo de Agricultura y Ganadería, de fecha 6 de febrero de 1996, publicado en el Diario Oficial No. 125, Tomo 332, del 5 de julio del mismo año, se designó a la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal, como responsable de la aplicación de la Ley relacionada en el considerando que antecede;
- IV. Que de conformidad con el Art. 11 de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, le corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería, dentro de sus atribuciones en materia de Sanidad Animal, la inspección y certificación de la condición sanitaria de los animales, sus productos y subproductos; y,
- V. Que se hace necesario adoptar medidas sanitarias para la producción, manipulación y procesamiento de la miel de abejas, a fin de garantizar su calidad e inocuidad.

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Dictar la siguiente norma salvadoreña obligatoria

NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PARA PLANTAS PROCESADORAS DE MIEL DE ABEJAS**TITULO I****DISPOSICIONES GENERALES****1. OBJETIVO**

La presente Norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas procesadoras de miel de abejas, a fin de garantizar las condiciones de inocuidad del producto.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Toda miel de abejas, nacional e importada, que se comercialice en el territorio nacional, deberá provenir de una planta procesadora que cumpla con lo establecido en la presente Norma.

3. AUTORIDAD COMPETENTE

La autoridad competente para la aplicación de esta Norma será el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal (DGSVA), por medio de la División de Inocuidad de Alimentos.

Las infracciones a la presente Norma, serán sancionadas de conformidad a la Ley de Sanidad Vegetal y Animal.

4. DEFINICIONES

- 4.1. Acero inoxidable de grado alimentario: Acero inoxidable al cromo níquel (tipo 304), aceptado para la fabricación de equipo y utensilios utilizados para la industria alimentaria.
- 4.2. Agua potable: Agua apta para el consumo humano y/o su utilización en proceso destinados a la producción de alimentos, obtenida por algún proceso de purificación físicos y/o químicos. Y cumple los parámetros establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria, Agua Potable NSO 13.07.01:99
- 4.3. Cofia: Gorro para cubrir el pelo.
- 4.4. Desinfección: Reducción o eliminación de microorganismos por medios físicos (tratamientos térmicos) o químicos.
- 4.5. Medidas de higiene: Procedimientos que se realizan durante el proceso de la miel de abejas, que ayudan en el aseguramiento de la inocuidad de la miel.
- 4.6. Inocuidad: Condición de la miel por la cual no causa daño a la salud de los consumidores.
- 4.7. Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de miel, polvo, grasa u otras materias objetables.
- 4.8. Material grado alimentario: Compuestos autorizados mundialmente para su uso en la elaboración, proceso y envasado de alimentos. Ejemplos de ellos son el Polietileno Tereftalato (PET) y ciertos tipos de acero inoxidable.
- 4.9. PET (Polietileno Tereftalato o Tereftalato de Polietileno): Resina sintética formada con glicol etileno y ácido tereftálico autorizada para la elaboración de envases plásticos para alimentos.
- 4.10. POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): guía que describe los procedimientos de saneamiento, entre otros detalles, que se aplican en las áreas, equipos o utensilios, antes o después del procesamiento de la miel de abejas.
- 4.11. Producto Autorizado: Que está permitido su uso por alguna autoridad del Estado, como Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Salud y Asistencia Social, entre otras.
- 4.12. Sedimentación: Proceso mediante el cual, se logra la separación de las partículas e impurezas presentes en la miel a través del reposo en tanques acondicionados para tal fin.
- 4.13. Tuberías: Conducto formado por tubos, conexiones y accesorios instalados para conducir fluidos.

TITULO II

DISPOSICIONES TECNICAS

1. INFRAESTRUCTURA

1.1. Ubicación del establecimiento

El establecimiento debe ubicarse donde no esté expuesto a inundaciones, humo, polvo y/o gases. Deberá estar ubicado a más de 500 metros de áreas industriales, basureros, resumideros de aguas servidas o cultivos de uso intensivo de agroquímicos.

1.2. Alrededores

Los alrededores de la planta deben mantenerse limpios para que éstos no constituyan fuente de contaminación. Entre las actividades que se pueden aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen, pero no se limitan, a:

- Almacenar en forma adecuada del equipo en desuso, remover desechos sólidos, aguas retenidas y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.
- Mantener en buen estado de funcionamiento los drenajes de la planta para evitar focos de contaminación e infestaciones.

1.3. Diseño de Construcción

1.3.1. Paredes

1.3.1.1. Las paredes pueden ser construidas de concreto, ladrillo, bloque de concreto o de estructuras prefabricadas.

1.3.1.2. Las superficies de las paredes dentro de las plantas deberán ser lisas, impermeables, fáciles de lavar y de color claro.

1.3.2. Pisos

1.3.2.1. Deben ser de materiales impermeables y antideslizantes, a fin de evitar la acumulación de residuos y con una inclinación hacia los drenajes para evitar encharcamientos.

1.3.2.2. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser curvas (curva sanitaria), para facilitar las tareas de limpieza y desinfección.

1.3.3. Techos

1.3.3.1. Los techos deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de polvo y el desprendimiento de partículas.

1.3.3.2. No son permitidos los techos con cielos falsos.

1.3.4. Puertas y escaleras

1.3.4.1. Las puertas deben tener una superficie lisa y de material no absorbente. Deberán permanecer cerradas cuando no se utilicen, para evitar el ingreso de insectos y contaminantes físicos. La abertura entre la puerta y el suelo deberán ser menor de 1 centímetro, para evitar el acceso de roedores.

1.3.4.2. Las escaleras, en caso de existir, deberán tener superficie antideslizante y con barandal cerrado.

- 1.3.5. Comedor y vestidores
 - 1.3.5.1. Debe disponerse de un área exclusiva para que los operarios de la planta puedan consumir sus alimentos, sin que se conviertan en fuente de contaminantes.
 - 1.3.5.2. Los vestidores para el personal deben estar separados del sector de procesamiento, de preferencia independiente para cada sexo. Los efectos personales de los empleados deben depositarse en casilleros de rejilla o canastillas para colgar.
- 1.3.6. Sanitarios y lavamanos.
 - 1.3.6.1. Las instalaciones sanitarias deben estar limpias y en buen estado. Las puertas no deben abrir directamente hacia el área de procesamiento de la miel.
 - 1.3.6.2. Los lavamanos y las regaderas, deben estar físicamente separados de retretes y mingitorios.
 - 1.3.6.3. Los retretes deben estar provistos con depósitos de basura de tapa y de acción no manual.
 - 1.3.6.4. Los lavamanos deberán ser de acción no manual (automáticos, de pedal, de sensor, etc.) y estar provistos, por lo menos, de jabón líquido, basurero de tapadera de acción no manual y toallas desechables u otra forma de secado que no constituya una fuente de contaminación. No deben utilizarse toallas de tela.
 - 1.3.6.5. Deberá disponerse de un lavamanos exclusivo para el área de procesamiento de la miel.
 - 1.3.6.6. Sobre los lavamanos deberán colocarse carteles, ilustrando como realizar el lavado de manos.
 - 1.3.6.7. Debe elaborarse un programa escrito de limpieza de las instalaciones sanitarias, incluyendo: productos que se utilizan en la limpieza, dosis, frecuencia de limpieza, encargado y lista de verificación. Se debe llevar un registro de esta actividad.
- 1.3.7. Iluminación y ventilación.
 - 1.3.7.1. Las áreas deben tener iluminación natural y/o artificial que permita la realización de las tareas.
 - 1.3.7.2. Las fuentes de luz artificial suspendidas del techo o aplicadas a la pared que estén sobre la zona de proceso de la miel, deben poseer protección plástica para evitar contaminación en caso de rupturas.
 - 1.3.7.3. Se debe contar con una buena ventilación, que permita la circulación del aire, utilizando de preferencia extractores de aire.
 - 1.3.7.4. Las ventanas deben estar provistas de mallas que eviten la entrada de insectos, roedores, aves y animales domésticos. Los quicios deberán ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.
- 1.3.8. Agua potable.
 - 1.3.8.1. Se debe realizar análisis microbiológico y físico-químico una vez al año, el agua deberá cumplir con los criterios establecidos en la Norma Salvadoreña sobre agua potable. Los resultados del análisis deberán ser archivados.
 - 1.3.8.2. Cuando se requiera de tanques o cisternas, para mantener la disponibilidad de agua potable, éstas deberán ser limpiadas por lo menos dos veces al año, dicha actividad deberá ser registrada.

1.3.9. Energía eléctrica.

1.3.9.1. Las instalaciones eléctricas deberán estar ocultas preferentemente. En caso contrario, se protegerán con tuberías aislantes, a prueba de agua y adheridas a paredes o techos, la disposición de las mismas debe favorecer las tareas de limpieza y mantenimiento.

1.3.9.2. No se permiten cables colgantes en el ámbito de trabajo.

1.3.10. Tuberías y drenajes.

1.3.10.1. Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de salida de aguas residuales, el cual tiene que mantenerse en buen estado. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado), deben tener un tamaño apropiado para soportar cargas máximas de acuerdo a los volúmenes de salida de agua.

1.3.10.2. Debe colocarse mallas y rejillas para prevenir la entrada de roedores e insectos a través de las cañerías.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

2.1. La distribución de equipos fijos debe permitir el lavado y limpieza de las instalaciones, no deben ubicarse equipos sobre rejillas o desagües.

2.2. Los materiales utilizados en los equipos y utensilios empleados en las áreas de proceso de la miel no deben transmitir sustancias tóxicas, olores ni sabores.

2.3. Aquellos materiales que estén en contacto directo con la miel deben ser fabricados con material de grado alimenticio o debidamente revestidos de resina fenólica horneada, pintura epóxica apta para la industria alimentaria o cera de abejas. Las superficies no deben tener hoyos, grietas y otras imperfecciones que comprometan la inocuidad de la miel.

3. PROCESO

3.1. Generalidades

3.1.1. La planta deberá llevar una bitácora para el registro de las actividades diarias que se ejecuten en la planta. Lo anterior no excluye de los otros registros que se establecen en esta norma.

3.1.2. No deberá utilizarse ni almacenarse, en la zona de manipulación de la miel, ninguna sustancia que pudiera contaminarla.

3.1.3. La miel que se derrame, durante cualquier fase del proceso, deberá limpiarse inmediatamente, teniendo para esto un procedimiento escrito.

3.2. Recepción de la miel

3.2.1. Las plantas sólo deberán recibir miel proveniente de apicultores autorizados por la DGSVA.

3.2.2. La planta debe tener un registro de sus proveedores de miel, en la que se establezca como mínimo: nombre, número de Documento Único de Identidad (DUI), código de apicultor, dirección y teléfono.

3.2.3. Los depósitos con miel para su ingreso a la planta, no deberán presentar suciedad ni derrames de miel en su superficie. En caso de ser necesario, deberán ser lavados en un área adecuada para tal propósito.

- 3.2.4. El ingreso de la miel debe ser registrado en un formulario, para lo cual, todo depósito con miel debe ser codificado de forma tal, que permita la identificación del proveedor.
- 3.2.5. De cada depósito de miel entregado por el proveedor, se debe extraer dos muestras (numeral 3.8.1), una para la empresa y la otra para el proveedor, con el fin de garantizar la rastreabilidad del producto.
- 3.3. Filtrado y bombeo
 - 3.3.1. Para el filtrado de la miel se deberá emplear filtros con mallas de acero inoxidable de grado alimenticio.
 - 3.3.2. Los filtros deberán ser reemplazables y lavables. La limpieza se realizará cuando ya no fluya la miel o al finalizar el proceso.
 - 3.3.3. Cuando se utilice una bomba para la movilización de la miel, ésta deberá ser de grado alimentario para que no contamine el producto y permita su mantenimiento, limpieza y sanitización.
 - 3.3.4. No deberá haber acumulación de impurezas y cera en la superficie de la miel dentro del depósito de recepción para el bombeo.
 - 3.3.5. La tubería que transporta la miel debe ser de material grado alimentario.
 - 3.3.6. Mantener las aberturas de la tubería cubiertas cuando no esté en uso, el material utilizado no deberá constituir una fuente de contaminación.
 - 3.3.7. En caso de que la bomba presente un desperfecto, las reparaciones deberán realizarse fuera del área de proceso. La reinstalación se llevará a cabo bajo las medidas de higiene necesarias.
- 3.4. Sedimentación
 - 3.4.1. El tanque que se utilice para sedimentar deberá contar con tapadera, a fin de evitar contaminación. El tanque y su respectiva tapadera debe ser de acero inoxidable grado alimentario, en caso contrario, deberá recubrirse internamente de resina fenólica horneada, pintura epóxica apta para la industria alimenticia o cera de abejas.
 - 3.4.2. Cada depósito de miel que se vacíe en el tanque deberá ser registrado en un formulario. El código de referencia deberá ser el mismo que se utilizó al momento de su ingreso a la planta.
 - 3.4.3. Para retirar las partículas livianas que flotan sobre la miel (cera, restos de abejas, etc.) deberán emplearse utensilios de acero inoxidable grado alimentario, estar limpios y secos antes de usarlos. Cuando no se estén utilizando, éstos deberán estar debidamente guardados.
 - 3.4.4. La salida del tanque debe estar colocada como mínimo a Dos centímetros del fondo, para evitar el paso de partículas sedimentadas de mayor densidad que la miel; la salida del tanque deberá estar cubierta, para evitar contaminación.
 - 3.4.5. De cada lote se deberá extraer una muestra según lo establecido en el numeral 3.8.2 de esta norma.
- 3.5. Pintado de barriles
 - 3.5.1. El área de pintado de barriles, deberá estar ubicada de manera de no causar contaminación en la miel en ninguna fase del procesamiento.

- 3.5.2. El pintado de las asignaciones y códigos, podrá efectuarse una vez lleno y cerrado el barril.
- 3.6. Llenado de barriles
- 3.6.1. Los barriles utilizados deberán disponer de un recubrimiento interno de resina fenólica horneada, de pintura epóxica apta para la industria alimentaria o de cera de abeja.
- 3.6.2. Cuando se empleen barriles usados, éstos deberán proceder de la industria alimentaria. No se podrán emplear barriles que hayan contenido agroquímicos, derivados de petróleo o sustancias nocivas para la salud.
- 3.6.3. Durante el llenado, los tapones del barril deben mantenerse en un depósito limpio para evitar que se contaminen.
- 3.6.4. Cada barril debe identificarse de acuerdo al código asignado en la certificación de muestras del Sistema de Monitoreo de Residuos del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).
- 3.7. Almacenamiento
- Tanto el producto terminado como materia prima (miel sin procesar), deberá almacenarse en un local seco, ventilado y que resguarde de los rayos solares y de la lluvia.
- 3.8. Muestreo
- 3.8.1. De ingreso a la planta
- 3.8.1.1. La toma de muestra de miel de los depósitos debe hacerse de conformidad a uno de los métodos establecidos en la NSO 67.19.01:04 MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES, al momento de su ingreso a la planta.
- 3.8.1.2. El volumen mínimo de la muestra debe ser de cincuenta gramos y debe identificarse con el mismo código del depósito.
- 3.8.1.3. El frasco de la muestra debe ser de material grado alimentario.
- 3.8.1.4. Las muestras deberán estar disponibles en la planta, por lo menos doce meses.
- 3.8.2. De los lotes
- 3.8.2.1. La toma de muestra de miel de los lotes debe hacerse de conformidad a uno de los métodos establecido en la NSO 67.19.01:04 MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES. Se debe garantizar la representatividad de la muestra, por lo cual se debe tomar submuestras, sugiriendo que sean al inicio, al medio y al final del proceso de vaciado (llenado de barriles).
- 3.8.2.2. El volumen de la muestra por lote, deberá ser setecientos cincuenta gramos como mínimo. La muestra deberá estar codificada con el número asignado al lote de donde procede y estar disponibles en la planta, por lo menos doce meses.
- 3.8.2.3. El frasco de la muestra deberá ser de un material grado alimentario.
- 3.8.2.4. De la muestra por lote, se obtendrá las muestras del Sistema de Monitoreo de Residuos oficial, y deberá estar disponible cuando el oficial del MAG lo solicite.

4. PROGRAMA DE ELIMINACION DE DESECHOS

- 4.1. Debe disponerse de un programa escrito para el manejo y eliminación de desechos.
- 4.2. Los desechos deberán ser colocados en depósitos debidamente identificados, los cuales deberán ser lavables y mantenerse tapados adecuadamente para evitar que sean fuente de contaminación.
- 4.3. Los desechos deberán retirarse de las áreas de proceso y almacenamiento de la miel, por lo menos una vez al día.
- 4.4. Después de la eliminación de los desechos, los depósitos y equipos utilizados, que hayan entrado en contacto con aquéllos, deberán limpiarse y desinfectarse.

5. CONTROL DE INSECTOS, ROEDORES Y OTRAS PLAGAS**5.1. Generalidades**

- 5.1.1. Debe disponerse de un programa escrito para el control de insectos, roedores y otras plagas, que incluya como mínimo: mapa de ubicación de trampas, frecuencia de monitoreo de trampas, registro de inspección de trampas, productos que se utilizan como cebo y, para el control, hoja de seguridad de cada producto, registro de aplicación de productos y definir quien es el responsable de supervisar dicho programa.
- 5.1.2. Para prevenir la presencia de insectos, roedores y otras plagas, se deberá, entre otros:
- Establecer lugares destinados a la basura, con recipientes tapados adecuadamente e identificados.
 - Mantener en buen estado cercos, tapas de alcantarillados y desagües, y otros elementos que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas a las instalaciones.
 - Retirar aquellos equipos que ya no se utilicen, mantener la vegetación recortada, reducir la presencia de material orgánico, para evitar que se transformen en lugares de proliferación y propagación de insectos, roedores y otras plagas.
- 5.1.3. En caso de presencia de una plaga se deberán adoptar medidas de erradicación. Las medidas de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos, sólo deberán ser aplicados por personal capacitado, utilizando productos autorizados, el cual deberá quedar registrado en un formulario, donde se determine, entre otras cosas, la clase del producto, ingrediente activo, dosis y frecuencia de las aplicaciones.
- 5.1.4. Antes de la aplicación se debe retirar la miel, a fin de evitar la contaminación, debiendo proteger los equipos y utensilios que no puedan ser retirados. Después de pasado el periodo de reingreso indicado en el producto utilizado, deberán limpiarse los equipos y utensilios que pudieran haber tenido contacto directo o indirecto con aquél.
- 5.1.5. En caso, que el control de plagas sea ejecutado por una empresa contratada, ésta deberá proporcionar los datos necesarios para cumplir con lo establecido en el literal anterior.
- 5.1.6. Los plaguicidas deben guardarse fuera del área de procesamiento, en una bodega específica para ello, de acceso restringido, bajo llave y estar los productos claramente identificados.

5.2. Prohibición de animales domésticos

Está prohibida la entrada y permanencias de animales domésticos en el área de procesamiento, bodegas de materias primas y producto terminado, o en zonas que puedan comprometer la inocuidad de la miel de abejas.

6. PRACTICAS HIGIENICAS**6.1. Conducta personal.**

- 6.1.1. En las zonas donde se manipule la miel se prohíbe: comer, fumar, escupir, mascar chicle u otras prácticas antihigiénicas.

- 6.1.2. El personal de la planta debe tener el pelo recortado o recogido y mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin esmalte.
- 6.1.3. No se debe ingresar a la planta con: reloj, anillos, cadenas, aritos o cualquier otro elemento que pueda ser fuente de contaminación.
- 6.1.4. Deberán colocarse rótulos, indicando la conducta y lineamientos de higiene que se deben seguir en la planta.
- 6.1.5. El personal debe usar ropa y calzado adecuado, los cuales deberán estar limpios; para la manipulación directa de la miel, es obligatorio el uso de cofia y cubreboca.
- 6.2. Lavado de las manos
- 6.2.1. El personal de la planta debe lavarse y sanitizarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber usado los sanitarios, después de manipular material contaminante y todas las veces que sea necesario.
- 6.2.2. Se debe colocar rótulos que indiquen la manera correcta de lavarse y sanitizarse las manos, así como la obligación de esta acción.
- 6.2.3. En el caso de usar guantes para manipular la miel, deben estar en buen estado, de material impermeable y desinfectarlos antes de ser usados. El uso de guantes no eximirá la obligación de lavarse y sanitizarse las manos.
- 6.3. Control de salud.
- Se deberá contar con el certificado de salud, actualizado por lo menos una vez al año, de cada empleado y la Gerencia debe evitar el ingreso a la planta de trabajadores que se sepa o sospeche que padece alguna enfermedad que pueda contaminar la miel o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones antes mencionadas, deberá informar a su jefe inmediato, para someterse a examen y tratamiento médico.
- 6.4. Visitantes
- Los visitantes o empleados administrativos deben cumplir todas las disposiciones establecidas para el personal de la planta.
- 6.5. Productos riesgosos
- 6.5.1. Los productos utilizados para el control de plagas, limpieza u otras sustancias que puedan representar un riesgo para la inocuidad de la miel, deben mantenerse en envases adecuados (de preferencia en el envase original) y debidamente identificados. Estos productos deben almacenarse en un área separada y bajo llave; y deberán ser distribuidos o manipulados sólo por personal capacitado y autorizado.
- 6.5.2. Se debe disponer de una ficha técnica para todo producto riesgoso que se utilice en la planta

7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- 7.1. Cada planta debe disponer de un programa escrito de limpieza y desinfección o de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).
- 7.2. El programa debe contener como mínimo:
- Limpieza externa de depósitos de entrega de miel.
 - Limpieza de derrames de miel en la planta.
 - Limpieza y sanitización de los tanques procesamientos.
 - Limpieza y sanitización de los equipos y utensilios empleados durante el proceso.
 - Limpieza y sanitización de los equipos y utensilios empleados durante el muestreo de la miel.
 - Limpieza del sistema de almacenamiento de agua.
 - Limpieza de las instalaciones sanitarias.

7.3. En los procedimientos de limpieza y desinfección, que deba utilizar productos químicos, como detergentes y desinfectantes, éstos deben ser aptos para la industria alimentaria.

7.4. La gerencia debe establecer un mecanismo para la verificación del cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección.

8. CAPACITACIONES

8.1. El personal que labora en la planta, tanto permanente, como temporal, debe recibir capacitación adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de la miel, rastreabilidad, buenas prácticas de manufactura, higiene personal, muestreo higiénico de la miel, entre otros temas.

8.2. El personal que trabaje con plaguicidas debe recibir una capacitación referida a la manipulación y aplicación de esos productos.

8.3. Las capacitaciones deben ser impartidas por instituciones o profesionales con experiencia comprobable en el tema.

8.4. Cada capacitación debe quedar registrada, mediante un listado de asistencia, indicando como mínimo el tema de la capacitación, fecha de realización, nombre del capacitador, tipo de capacitación (teórica, práctica o teórica-práctica) nombre y firma de cada participante.

8.5. Cada vez que ingrese un nuevo trabajador o que una persona sea reubicada de una función a otra, debe capacitarse en su nuevo puesto de trabajo.

9. DOCUMENTACION, REGISTROS Y RASTREABILIDAD

9.1. La gerencia de la planta debe mantener la documentación y registros establecidos en esta norma, u otros documentos, que podrían servir para las verificaciones y auditorías sobre el cumplimiento de las disposiciones establecidas.

9.2. Se debe mantener un archivo activo de dos años de todos los registros utilizados en el cumplimiento de las disposiciones establecidas en esta norma.

9.3. La gerencia deberá establecer un sistema de rastreabilidad, que permita la identificación de la ruta: barril de exportación / lote de procesamiento / proveedores y mantenerlo disponible cuando la Autoridad Competente se lo solicite.

TITULO III

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

1. Las empresas nacionales que procesan miel de abejas registradas en la División de Inocuidad de Alimentos, antes del 31 de marzo del 2007, tendrán un periodo de 12 meses, a partir de la entrada en vigencia de la Norma, para cumplir con las disposiciones de la misma.
2. El presente Decreto entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNIQUESE.

MARIO ERNESTO SALAVERRIA,
MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERIA.