

Requisitos sanitarios para puntos de venta

DIPOA-PG-002-IN-001 (PV)
Rige a partir de: 24/01/18



Autorizaciones



- 9.1.1 El establecimiento permite el ingreso de las autoridades del SENASA, además facilita el desarrollo de las actividades de investigación, inspección, prevención y toma de muestra.
- **Art. N° 6, decreto N° 34859 y Art. N° 9, decreto N° 29588, inspección veterinaria de mataderos.**

Autorizaciones

- 9.1.2 El establecimiento y las actividades que realiza están autorizadas mediante un CVO y el mismo está disponible para el SENASA. **Art. N° 6, decreto N° 34859 y Art. N° 13, decreto N° 34859.**



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN GENERAL



GUÍA AL USUARIO

CERTIFICADO
VETERINARIO DE
OPERACIÓN
(CVO)

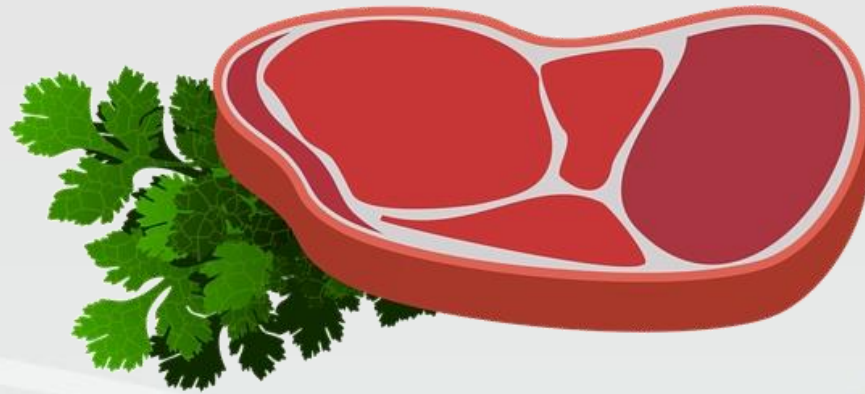
© Documento Normativo Propiedad del SENASA, el documento vigente se encuentra en INTERNET cualquier versión impresa es una copia no controlada



Instituto
Nacional de
Aprendizaje

Autorizaciones

- Los procesos de marinado, adobado, tenderizado y congelamiento están expresamente autorizados en el Certificado Veterinario de Operación (CVO) del establecimiento que realice estos procesos.
Art. N° 13, decreto N° 34859.



Autorizaciones

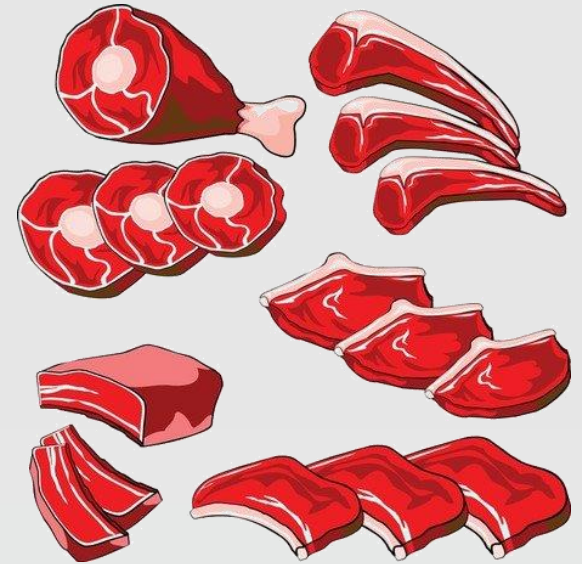
- 9.1.3 El registro se encuentra actualizado y disponible en el establecimiento. **Art. N° 6, decreto N° 34859.**
- 9.1.4 El establecimiento solicita modificaciones en el CVO, cuando existen cambios o incorporaciones en las actividades previamente autorizadas. **Art. N° 13, decreto N° 34859.**



Autorizaciones

9.1.5 Los puntos de venta no elaboran derivados cárnicos listos para el consumo a excepción del chicharrón. Además, no elaboran productos transformados a base de productos pesqueros, como por ejemplo: ceviche, pescado adobado, marinado.

Nota: los establecimientos que requieran elaborar derivados cárnicos listos para el consumo, a excepción del chicharrón, deberán cumplir con lo establecido en el *Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes*, No. 29588 MAG-S, en lo que corresponda.



Autorizaciones

- 9.1.6 Los establecimientos que expenden carne de equinos cuentan con letreros visibles, cuyas letras y dimensiones no son menores a las de cualquier otro rótulo del establecimiento, aclarando "carnicería de equinos".
Art. N° 153, decreto N° 29588.



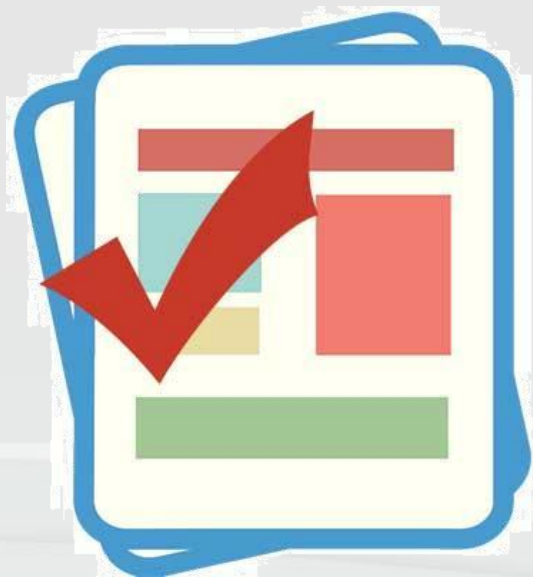
Autorizaciones

- 9.1.7 El establecimiento no incurre en la violación de sellos, marchamos, medidas sanitarias y otros documentos similares del SENASA. **Art. N° 78, inciso O, Ley N° 8495.**



Autorizaciones

9.1.8 A solicitud del SENASA, el establecimiento presenta un plan de acciones correctivas en un plazo de 10 días hábiles a partir de su notificación, en respuesta a la *Orden Sanitaria* y/o *No Conformidades* reportadas. **Art. N° 34, decreto N° 34859.**



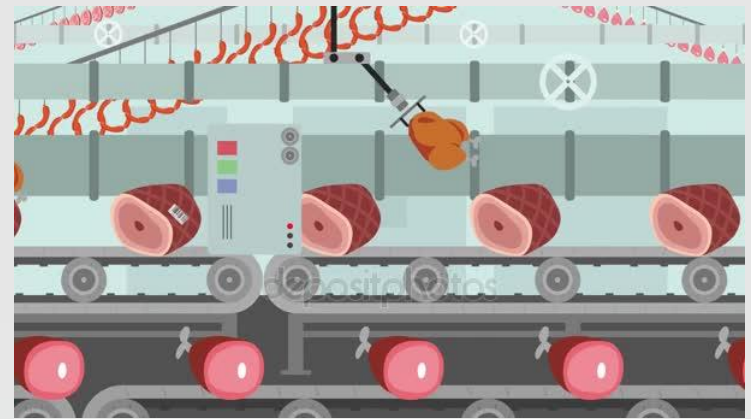
Autorizaciones

9.1.8 Los establecimientos presentan prórrogas ante el SENASA, cuando la magnitud o complejidad de las medidas establecidas en el plan de acciones correctivas lo amerite. **Art. N° 34, decreto N° 34859.**



9.2 Instalaciones, equipos, recipientes y utensilios

9.2.1 Las instalaciones, equipos, recipientes y utensilios están construidas con materiales apropiados, no tóxicos, lisos, no absorbentes, duraderos, sin oxido, fáciles de limpiar y desinfectar. No se cuenta con madera. **Decreto N° 29588, Cap. XXVII.**



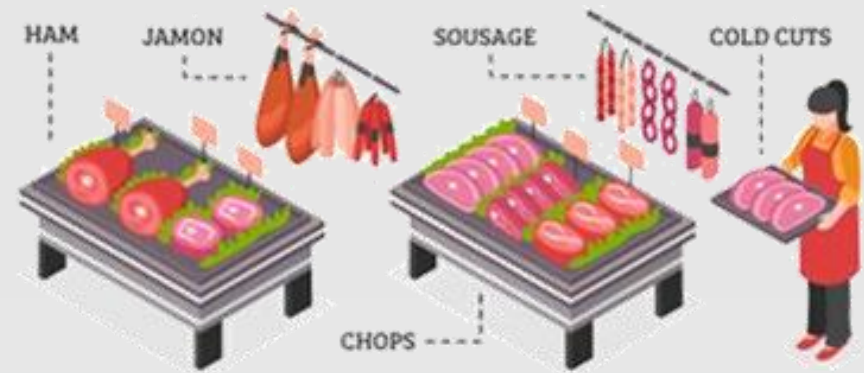
9.2 Instalaciones, equipos, recipientes y utensilios

9.2.2 Los recipientes, envases reutilizables y urnas de refrigeración, utilizadas para el almacenamiento de alimentos, cuentan con drenajes para eliminar líquidos. **Decreto N° 29588, Cap. XXVII.**



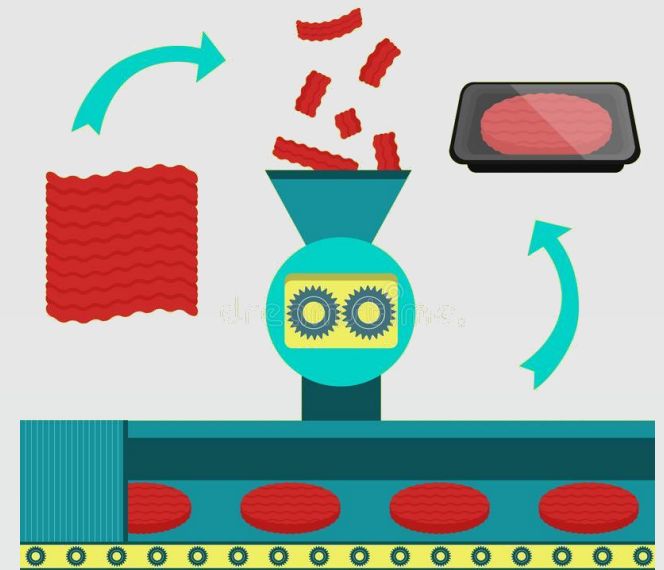
9.2 Instalaciones, equipos, recipientes y utensilios

- 9.2.3 Se cuenta con áreas distintas al lavamanos, para la limpieza de los alimentos, equipos y utensilios.
- 9.2.4 El local utilizado para el despiece de las canales se encuentra separado del área de ventas y/o urnas de exposición de alimentos.



Equipos, recipientes y utensilios

9.2.5 Los recipientes de desechos y subproductos no comestibles son lisos, impermeables, resistentes, de fácil de limpieza, cuentan con tapa ajustada y rotulación.



Equipos, recipientes y utensilios

9.2.6 Se cuenta con lavamanos accesibles dentro de las áreas de manipulación de alimentos, los mismos son de accionar no manual, además están provistos de dispositivos para el secado de manos, jabón sin olor, basureros de accionar no manual y rótulos que indican como debe ser el lavado de manos.



Instalaciones

9.2.7 Cuenta el establecimiento con iluminación adecuada (no altera los colores naturales de los alimentos) y la misma cuenta con sus respectivos protectores. Además, el cableado eléctrico se encuentra protegido y no expuesto (internamente o mediante canaletas).

9.2.8 Las instalaciones cuentan con drenajes para evacuar las aguas, los mismos están provistos con dispositivos para evitar el ingreso de plagas.



Instalaciones

9.2.9 Se cuenta con servicios sanitarios en buen estado, provistos de papel higiénico y basureros con tapa de accionar no manual. Los servicios sanitarios no se ubican, abren o ventilan directamente en las áreas donde se manipulen o almacenen alimentos, insumos y material de empaque; en caso contrario, se cuenta con mecanismos que disminuyan el riesgo de contaminación (puertas dobles o sistemas de corriente positiva).



Instalaciones

9.2.10 Se cuenta con condiciones que aseguren el almacenamiento separado del material de empaque y materias primas no cárnicas. Las materias primas que contengan aditivos se mantienen bajo llave.



Instalaciones

9.2.11 Se cuenta con romanas en buen estado de funcionamiento, debidamente calibradas y con la resolución adecuada para medir las cantidades especificadas en las fórmulas.



9.3 Mantenimiento, limpieza y desinfección

9.3.1 Las instalaciones, equipos, recipientes, utensilios y superficies de contacto con alimentos, se encuentran en buen estado.

9.3.2 Cuenta con instalaciones, superficies de contacto, equipos, recipientes y utensilios, debidamente limpios, desinfectados y ordenados.

9.3.3 Los procesos de limpieza y desinfección garantizan la eliminación de desechos y suciedad.



9.3 Mantenimiento, limpieza y desinfección

9.3.4 Los productos para la limpieza, desinfección y químicos de mantenimiento, que puedan entrar en contacto directo con los productos, están autorizados para su uso en la industria de alimentos y se utilizan según especificaciones del fabricante.

9.3.5 Los productos químicos y los materiales de limpieza cuentan con un lugar para su almacenamiento y los mismos están separados de los alimentos, insumos u otros productos de uso general.



9.3 Mantenimiento, limpieza y desinfección

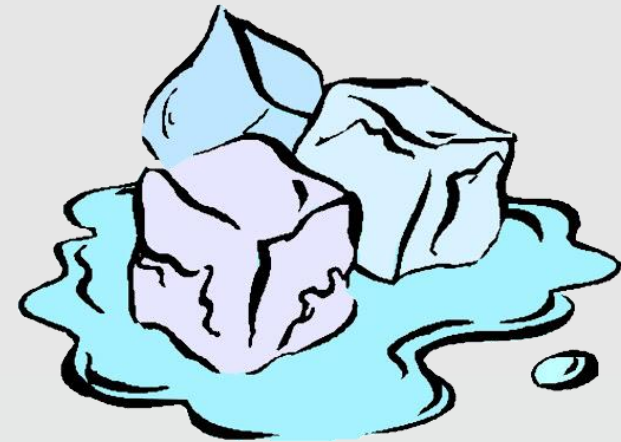


9.3.6 Los recipientes químicos para mantenimiento, la limpieza y desinfección se encuentran rotulados adecuadamente.

9.3.7 Los procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección no son fuente de contaminación para los alimentos o insumos.

9.4 Abastecimiento de agua y hielo

- 9.4.1 Se cuenta con abastecimiento de agua potable.
- 9.4.2 El tratamiento para potabilizar el agua potable es adecuado, además se encuentra vigilado y documentado.
- 9.4.3 El hielo es producido a partir de agua potable, además proviene de un establecimiento autorizado (origen del hielo) y se evita su reutilización o reciclado.
- 9.4.4 El hielo y el agua potable se almacena, utiliza y manipula de manera que evita su contaminación.



9.5 Control de plagas

- 9.5.1 Se cuenta con dispositivos y medidas que evitan el ingreso de plagas dentro del establecimiento.
- 9.5.2 Los plaguicidas se encuentran autorizados y almacenados por separado, además no son fuente de contaminación para los alimentos e insumos.
- 9.5.3 Los recipientes que contienen plaguicidas se encuentran rotulados en todo momento y se utilizan según etiqueta.



9.6 Higiene del personal: formación, conducta y salud

9.6.1 El personal cuenta con capacitación en buenas prácticas de higiene, manipulación e inocuidad de productos.

9.6.2 Se excluye de las actividades de proceso al personal con lesiones o enfermedades que afecten los productos.

9.6.3 Los empleados están capacitados para reportar inmediatamente cualquier caso de enfermedad o sus síntomas.



9.6 Higiene del personal: formación, conducta y salud

- 9.6.4 Cortes o heridas leves se mantienen adecuadamente protegidas (material no absorbente).
- 9.6.5 Durante la manipulación de los alimentos se evitan prácticas que puedan contaminar los alimentos (fumar, escupir, masticar, comer, beber, estornudar o toser), además se evita el uso de joyas, relojes, broches, celulares u objetos que afecten la inocuidad.



9.6 Higiene del personal: formación, conducta y salud



9.6.6 El personal que manipula alimentos cuenta con zapato cerrado, ropa limpia, cobertor para el cabello y delantal (impermeable). Las gabachas o delantales de uso exclusivo durante la manipulación de alimentos se mantienen en todo momento dentro de las áreas de proceso.

9.6.7 El personal que manipula alimentos se lava las manos cuantas veces sea necesario.

9.7 Manejo y Manipulación de los alimentos

9.7.1 No se reciben materias primas o materiales auxiliares, si se sabe que están contaminados con medicamentos veterinarios, parásitos, bacterias patógenas o sustancias tóxicas, o en descomposición.



9.7 Manejo y Manipulación de los alimentos

9.7.2 Se efectúan rápidamente las operaciones de almacenamiento, manipulación, proceso, recepción, descarga o carga de alimentos, evitando la exposición de los mismos a temperaturas altas, a la pérdida de la cadena de frío, la condensación, la desecación, y/o su contaminación física, química y microbiológica.



9.7 Manejo y Manipulación de los alimentos

9.7.3 Se manipulan adecuadamente los alimentos evitando pisarlos, subirse sobre ellos o los recipientes que los contienen, colocarlos en contacto directo con el piso, recibir dinero y no lavarse las manos; además de evitar daños o magulladuras.



9.7 Manejo y Manipulación de los alimentos

9.7.4 Los productos de las diferentes especies o los crudos y cocidos, se almacenan de manera separada mediante dispositivos, recipientes, urnas y/o cámaras de refrigeración, evitando el contacto directo o la exposición directa con líquidos o fluidos.



9.7 Manejo y Manipulación de los alimentos

9.7.5 Los alimentos expuestos para la venta, cuentan con dispositivos o barreras que eviten la posible contaminación.

9.7.6 Los desechos y partes no aptas para consumo humano se retiran lo antes posibles de las zonas de trabajo. Además, los desechos se almacenan en lugares donde no son una fuente de contaminación para los alimentos e insumos.

9.7.7 Se aplica una adecuada rotación de alimentos (PEPS).



9.8 Refrigeración y Temperaturas

9.8.1 Los recipientes, urnas y/o cámaras utilizadas para almacenar los alimentos, garantizan la temperatura de los mismos, mediante una adecuada disposición, separación y espesor (cantidad) de las capas de hielo (pescado y pollo), o mediante un adecuado flujo de aire refrigerado (que no exceda las capacidades de almacenamiento, permitiendo la circulación de aire refrigerado). Además, cuentan con dispositivos que indiquen la temperatura ambiental (exceptuando el almacenamiento con hielo).



9.8 Refrigeración y Temperaturas



9.8.2 Las urnas y/o cámaras de refrigeración (canales, producto deshuesado, vísceras, embutidos) alcanzan temperaturas que garanticen la conservación de los productos que en ellas se almacenen (ver punto 9.8.6).

9.8 Refrigeración y Temperaturas

9.8.3 Las urnas y/o cámaras de refrigeración (productos pesqueros) se encuentran a temperaturas no mayores a los 4 °C.

9.8.4 Productos cárnicos y pesqueros congelados, almacenados en urnas o cámaras de congelación, se mantienen a temperaturas de -12 a -18 °C, en el punto de venta del consumidor final.

9.8.5 Los establecimientos cuentan con termómetros en buen estado.



9.8 Refrigeración y Temperaturas

9.8.6 Temperatura en los productos frescos.

- a) Carnes (bovino, cerdo, caballo, pequeños rumiantes):**
temperaturas no mayores a los 7 °C.
- b) Vísceras:** *temperaturas de la urna o cámara no mayores a los 7 °C.*
- c) Derivados cárnicos refrigerados:** *temperaturas de la urna o cámara no mayores a los 7 °C.*



9.8 Refrigeración y Temperaturas

d) Productos pesqueros: temperaturas no mayores a los 4 °C.

e) Productos de ave: temperaturas no mayores a 4,4 °C.

f) Productos estables a temperatura ambiente: pueden estar a temperatura ambiente.

g) Productos lácteos: deben estar bajo refrigeración.



9.9 Rastreabilidad y Registros

9.9.1 Se cuenta con un registro (formulario, bitácora) diario de las temperaturas de almacenamiento de las urnas y/o cámaras de refrigeración.

(Ir a la hoja de cálculo en la pestaña de material complementario: 'Formato de control de temperaturas', en el aula virtual)

9.9.2 Se cuenta con documentos que demuestren el origen de las materias primas (facturas, formularios, bitácoras).



9.9 Rastreabilidad y Registros

9.9.3 Se retira del mercado cualquier producto que se sepa presenta un riesgo para la salud humana; además, se notifica al SENASA de dichos retiros.



9.9 Rastreabilidad y Registros

9.9.4 Se cuenta con la siguiente información (fichas técnicas, etiquetas o cartas de proveedores) de las materias primas como condimentos y aditivos:

- a) Nombre del proveedor.
- b) Lote, fecha de vencimiento o fecha de elaboración y vida útil.



9.9 Rastreabilidad y Registros



c) Ingredientes.

d) Condiciones de conservación.

e) Para el caso de las materias primas que contengan aditivos, también se debe contar con información de la dosis y usos previstos.

9.9 Rastreabilidad y Registros

9.9.5 Cuando se utilizan aditivos para la elaboración de productos cárnicos crudos (chorizo fresco, carnes adobadas, marinadas), se cuenta con fórmulas de producción, su uso está autorizado para el producto a elaborar y además se encuentra registrado ante el Ministerio de Salud.



9.9 Rastreabilidad y Registros

9.9.6 Cuando se utilizan aditivos para la elaboración de productos cárnicos crudos (chorizo fresco, carnes adobadas, marinadas), se cuenta con registros para documentar la formulación de cada producto elaborado (registro de pesos de materias primas cárnicas y no cárnicas).

(Ir a la hoja de cálculo en la pestaña de material complementario: 'Hoja de control de formulaciones', en el aula virtual)



9.9.7 El establecimiento suministra al SENASA documentación veraz.

9.10 Etiquetado / Información

9.10.1 La planta de sacrificio, deshuesadora, importador, intermediario, distribuidor u otro que participe en la comercialización del producto aporta y traslada la siguiente información:

- a) Nombre del corte, y especie (la carne molida está exenta de indicar el tipo de corte).
- b) Proceso adicional.
- c) Indicación de que el producto ha sido entregado en condición de “fresco”, “congelado” o “previamente congelado”.
- d) Lista de ingredientes (si se realiza un proceso adicional).
- e) Agua añadida en términos porcentuales (si se realizar un proceso adicional).



9.10 Etiquetado / Información

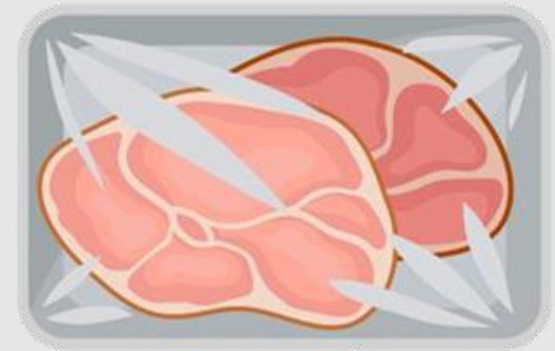
- f) Declararse el % de grasa (no más de X % grasa) de la carne molida.
- g) Fecha de vencimiento.
- h) Instrucciones de conservación.
- i) País de origen del producto.
- j) Número de Lote.
- k) Nombre o razón social de la empresa.
- l) Número de planta de sacrificio y establecimiento deshuesador autorizado por el SENASA.



9.10 Etiquetado / Información

9.10.2 El producto **pre-empacado** en ausencia de la vista del consumidor cuenta con una etiqueta, la cual contempla la siguiente información:

- a) Nombre del corte y especie.
- b) Proceso adicional:
 - I. Se indica si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada”, o una combinación de la anteriores.
 - II. La carne que fue congelada y no se venda como tal deberá declararse como: *“previamente congelada”*.
 - III. Se declara el tipo de vísceras.
- c) El país de origen del producto.



9.10 Etiquetado / Información

9.10.3 El producto **NO pre-empacado** cuenta con la siguiente información ubicada en la urna:

- a) Nombre del corte y especie. La carne molida está exenta de indicar el tipo de corte.
- b) Proceso adicional:
 - i. Se indica si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada”, o una combinación de las anteriores.
 - ii. La carne que fue congelada y no se venda como tal deberá declararse como: *“previamente congelada”*.
 - iii. Se declara el tipo de vísceras.
- c) El país de origen del producto.



¡Muchas gracias!

