



## MANUAL

Normativa de Requisitos para  
**Plantas de Alimentos** de Cerdos  
relativos a Dioxinas, Furanos y  
PCB's

Marzo 2019

Versión 12

	<b>Normativa de Requisitos para Plantas de Alimento de Cerdos Relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's</b>	Cod: DSI-11.03.19-MFF-V.12
		11 Marzo 2019
	Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad	Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

## INDICE

I.	Alcance.....	3
II.	Generalidades.....	3
III.	Definiciones.....	4
IV.	Requisitos Generales.....	4
4.1	Seguridad del Recinto.....	4
4.2	Responsabilidad y Autoridad.....	4
4.3	Información sobre las Materias Primas de Riesgo.....	5
4.4	Selección y Evaluación de Proveedores.....	5
4.5	Control de Recepción de Materias Primas de Riesgo.....	6
4.6	Trazabilidad.....	6
4.7	Notificación de Productos Positivos a Dioxinas, Furanos o PCB's.....	8
4.8	Programa de Limpieza.....	8
4.9	Almacenamiento de Materias Primas de Riesgo y Productos Terminados...	8
4.10	Transporte Materias Primas de Riesgo y Productos Terminados a Granel...	8
4.11	Control de Registros.....	8


	<b>Normativa de Requisitos para Plantas de Alimento de Cerdos Relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's</b>	Cod: DSI-11.03.19-MFF-V.12
		11 Marzo 2019
	Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad	Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

## I. Alcance

- 1.1** Las plantas de alimentos que elaboren dietas finales que contengan materias primas de riesgo y/o productos que las contengan para cerdos de engorda en planteles inscritos en el Registro de Empresas Pecuarias (REP), deben cumplir los requisitos de este documento.

## II. Generalidades

- 2.1** La Planta de Alimentos que desee suministrar o comercializar sus alimentos a planteles participantes del Programa Integral de Vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's, debe estar listada en el REP respectivo.
- 2.2** Para ingresar al REP, la Planta de Alimentos debe como primera medida solicitar su incorporación al mismo según lo establecido en el "Programa Integral de Vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's – Bases para la Industria Porcina.
- 2.3** La Planta de alimentos debe someterse a una auditoria conforme a los requisitos presentes en el punto 4 del presente documento y de acuerdo a lo establecido en el "Programa Integral de Vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's – Bases para la Industria Porcina. Lo anterior, aplica también en caso de realizar sus procesos productivos en instalaciones de terceros.
- 2.4** Si la planta de alimentos cumple satisfactoriamente todos los requisitos durante la auditoría (cumplimiento del total de los criterios establecidos como críticos o de aquellos no críticos pendientes de la auditoría anterior), se someterá a una primera toma de muestras de sus productos, conforme al "Programa Integral de Vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's – Bases para la Industria Porcina" y a los demás elementos constitutivos del Programa.
- 2.5** Si los resultados de la toma de muestras se encuentran dentro de los límites establecidos, y siempre que el Informe de la Auditoría sea favorable y se realice el curso de capacitación indicado por el ejecutor del Programa, según lo previsto en los documentos antes mencionados, al Productor se le asignará un número único REP, el que debe consignar en sus guías de despacho y/o facturas, con el cual podrá suministrar y/o comercializar sus dietas finales que incorporen materias primas de riesgo a planteles de cerdos registrados en REP, y así formar parte de la cadena de abastecimiento de plantas faenadoras aptas para mercado nacional y de exportación.

	<b>Normativa de Requisitos para Plantas de Alimento de Cerdos Relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's</b>	Cod: DSI-11.03.19-MFF-V.12
		11 Marzo 2019
	Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad	Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

- 2.6** La Planta de Alimentos debe someterse a auditorías y toma de muestras periódicas como condición para permanecer en el REP, según lo establecido en el “Programa Integral de Vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's – Bases para la Industria Porcina”.

### III. Definiciones

- 3.1** Para efectos de la aplicación del presente documento, se utilizan las definiciones contenidas en el “Programa Integral de Vigilancia de Dioxinas, Furanos y PCB's – Bases para la Industria Porcina”.

### IV. Requisitos Generales

#### 4.1 Seguridad del Recinto

- 4.1.1 La Planta de alimentos debe controlar el ingreso de las personas a las instalaciones en donde se almacenen las materias primas de riesgo 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 Las Instalaciones en donde se almacenen materias primas de riesgo y/o productos que las contengan, dietas finales y en donde se elaboren los alimentos, deben mantenerse limpias y ordenadas.
- 4.1.3 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 – Bases para la Industria Porcina”, durante dos años a contar del día en que se tome la muestra.

#### 4.2 Responsabilidad y Autoridad

- 4.2.1 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 cerdos relativos a dioxinas, furanos y PCB's”, lo cual debe estar documentado.
- 4.2.2 La Planta de alimentos debe contar con un documento en el que se indiquen las personas responsables de:
- Decidir la compra de materias primas de riesgo y/o productos que las contengan.
  - Elaborar las fórmulas de los alimentos terminados.

	<b>Normativa de Requisitos para Plantas de Alimento de Cerdos Relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's</b>	Cod: DSI-11.03.19-MFF-V.12
		11 Marzo 2019
	Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad	Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

- 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 ella.

4.2.3 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.

4.2.4 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.

### **4.3 Información sobre las Materias Primas de Riesgo**

4.3.1 La Planta de alimentos debe contar con fichas técnicas proporcionadas por sus proveedores para al menos las materias primas de riesgo y los productos que las contengan utilizados.

4.3.2 Las fichas técnicas deben contener como mínimo lo siguiente:

- Ingredientes principales incorporados. En caso de incorporar materia prima de riesgo como excipiente, 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. 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 aves , etc).

4.3.3. Si la Planta de alimentos incorpora como materia prima los derivados lácteos en las dietas finales de cerdos de engorda, automáticamente éstos pasan a convertirse en materias primas de riesgo, por lo cual dichas materias primas de riesgo deben estar en el listado REP, lo que implica el cumplimiento con todos los requisitos establecidos en el Manual respectivo.

### **4.4 Selección y Evaluación de Proveedores**

4.4.1 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 cerdos.

	<b>Normativa de Requisitos para Plantas de Alimento de Cerdos Relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's</b>	Cod: DSI-11.03.19-MFF-V.12
		11 Marzo 2019
Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad	Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad	

4.4.2 La Planta debe realizar estas evaluaciones por lo menos con una frecuencia anual, las cuales deben quedar registradas.

4.4.3 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](http://www.rep.cl)).

#### **4.5 Control de Recepción de Materias Primas de Riesgo**

4.5.1 La Planta de alimentos debe velar que los productos comprados sean recepcionados conformes a los requisitos establecidos en 4.4.1 según tipo de materias primas de riesgo y/o productos que las contengan.

4.5.2 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.

#### **4.6 Trazabilidad**

4.6.1 Cada Planta de alimentos debe establecer, documentar, implementar y mantener un sistema de trazabilidad por lotes, que sea técnicamente viable y capaz de:

- Identificar el origen (desde lotes de materias primas) y destino de sus dietas finales (hasta el sector de cerdos).
- Realizar recuperación de Stock o Recall de sus dietas finales, según corresponda.

4.6.2 La Planta de alimentos debe identificar y documentar su definición de lote y producir acorde a la misma.

4.6.3 El sistema de trazabilidad debe asegurar el mantener la trazabilidad del lote original durante los reprocesos que éste pueda sufrir.

4.6.4 La Planta de alimentos debe mantener los siguientes registros mínimos para mantener el seguimiento de su producción desde la obtención de las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan hasta el despacho de los alimentos terminados:

- a) Nombre, cantidad y lote de las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan utilizados
- b) Nombre, cantidad y lote de los alimentos terminados.
- c) Registros de dosificación, estableciendo un nexo entre lotes de las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan utilizados, lote de dietas finales y fórmula utilizada.

	<b>Normativa de Requisitos para Plantas de Alimento de Cerdos Relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's</b>	Cod: DSI-11.03.19-MFF-V.12
	Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad	11 Marzo 2019

- d) Historial de las fórmulas utilizadas para la elaboración de los alimentos terminados.
- e) Identificación del lote de los alimentos terminados, ya sea mediante el etiquetado de los sacos o el respaldo de la guía de despacho para los productos a granel.
- f) Fecha en el que fueron recepcionados las materias primas de riesgo y/o productos que las 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.

4.6.5 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)<sup>1</sup>.

4.6.6 La Planta de alimentos debe contar con un Listado de Proveedores para las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan utilizados, indicando claramente aquellos que están siendo utilizados en el momento, y un Listado de los Planteles de cerdos a los cuales se les distribuye, con sus respectivos RUP en este último caso.

4.6.7 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 Al realizar controles sobre desviaciones de inventario por lotes de las 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.

<sup>1</sup> 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.

	<b>Normativa de Requisitos para Plantas de Alimento de Cerdos Relativos a Dioxinas, Furanos y PCB's</b>	Cod: DSI-11.03.19-MFF-V.12
		11 Marzo 2019
	Elaborado por: Departamento Sanidad e Inocuidad	Aprobado por: Gerencia Sanidad e Inocuidad

#### **4.7 Notificación de Productos Positivos a Dioxinas, Furanos y PCB's**

4.7.1 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 Dioxinas, Furanos y PCB's.

#### **4.8 Programa de Limpieza**

4.8.1 La Infraestructura que entre en contacto directo con las 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 y Productos Terminados**

4.9.1 Las materias primas de riesgo y/o productos que las contengan en sacos (incluidas las dietas finales) deben almacenarse de manera que puedan ser fácilmente identificados y se eviten pérdidas de trazabilidad y/o contaminaciones cruzadas. En el caso de almacenar las 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.

4.9.2 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 La Planta de alimentos debe exigir a sus proveedores de las 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 las 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 La Planta de alimentos debe mantener los registros mencionados en este documento por al menos 24 meses desde su fecha de generación.

