

**CUESTIONARIO PARA EVALUACIÓN DOCUMENTAL DE ESTABLECIMIENTOS  
LÁCTEOS PARA OBTENER LA HABILITACIÓN INICIAL PARA EXPORTAR A  
ARGENTINA DURANTE CONTINGENCIA COVID-19.**

**CONSIDERACIÓN PARA LA AUTORIDAD COMPETENTE**

- *Este documento aplica para los establecimientos elaboradores de productos lácteos que estén interesados en exportar a Argentina.*
- *La información debe presentarse en idioma español*

**INFORMACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN – AUTORIDAD SANITARIA OFICIAL**

- 1- Describir el programa de auditorías y supervisión oficial a los establecimientos exportadores que producen lácteos.
- 2- Describir los programas de inspección oficiales utilizados para monitorear contaminantes microbiológicos y químicos en la leche y sus derivados.
- 3- Adjuntar la normativa vigente para el control de la inocuidad de los productos lácteos.

**INFORMACIÓN DE LA PLANTA LÁCTEA EXPORTADORA**

1- Datos del ESTABLECIMIENTO ELABORADOR:

Razón social	
Número oficial	
Dirección	
Ciudad/estado/región	
País	
Director Técnico del establecimiento	
Correo electrónico de contacto	
Responsable Aseguramiento de la Calidad	
Correo electrónico de contacto	

2- Listado de PRODUCTOS LÁCTEOS que está interesado en exportar a Argentina.

PRODUCTOS LÁCTEOS A EXPORTAR (leche bovina, ovina, caprina o bubalina)

3- Listado de países y productos a los que la empresa está actualmente habilitada a exportar:

PAÍS DE DESTINO	PRODUCTOS HABILITADOS

4- Características generales del Establecimiento:

- a. Ingreso diario de leche -litros o kilos (promedio de los últimos doce meses).
- b. Capacidad de almacenamiento en silos de leche del recibo.
- c. Capacidad de producción diario (kilos) de productos (producción máxima posible de cada producto que quiere exportar)
- d. Capacidad potencial de conservación de productos terminados en cámaras de frío.
- e. Capacidad potencial de conservación en depósitos para productos secos.
- f. Total del personal. Mujeres: ..... Hombres: .....
- g. Cantidad de profesionales universitarios asignados al sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los productos: .....

5- Planos del Establecimiento:

Incorporar flujos de personal, materias primas, productos y residuos.

6- Leche cruda

- a. Controles y análisis realizados el recibo de la leche en Planta.
- b. Criterios de aceptación/rechazo.
- c. Registros de los análisis realizados en el recibo de leche durante los primeros cinco días hábiles del mes en curso.

7- Recibo de otras materias primas lácteas (suero, leche en polvo, crema, etc.).

Descripción y habilitación de los establecimientos lácteos proveedores.

8- Pasteurización:

- a. Tipo de pasteurizadores. Descripción del funcionamiento de los mismos. Capacidad de trabajo (litros/hora).
- b. Temperatura/tiempo de pasteurización. Límites críticos.
- c. Válvula diversora: funcionamiento y verificaciones de la misma.
- d. Controles preoperacionales.
- f. Registro de mantenimiento y calibraciones a los equipos realizados durante el último año.

9- Detector de metales.

- a. Descripción del equipo.
- b. Registro de mantenimiento y calibraciones a los equipos realizados durante el último año.

10- Programas de mantenimiento preventivo de pasteurizadores, detector de metales, cualquier instrumento de medición de temperaturas utilizados para leche o productos.

11- Agua.

Descripción del sistema de obtención de agua. Programa de mantenimiento del sistema.

12- Agua de proceso

Descripción y registros de control del agua que se utiliza en los procesos. Sistema de clorinación y monitoreo del mismo. Registros de control de clorinación de los primeros cinco días hábiles del mes en curso.

13- Sistemas de aire para uso en proceso de elaboración.

Descripción del sistema. Plan de control y mantenimiento. Registros del último mes de elaboración.

14- Programas Operativos Estandarizados de Saneamiento. Descripción.

15- Manejo integrado de plagas. Descripción.

16- Sistema de aseguramiento de la inocuidad. Detalle los puntos de control y los puntos de control críticos. Sistema de control y monitoreo.

17- PRODUCTOS interesados en exportar.

Ficha técnica del producto:

- a) Nombre comercial.
- b) Número de habilitación para libre circulación.
- c) Descripción.
- d) Listado de ingredientes, incluyendo los aditivos y composición porcentual.
- e) Vida útil.
- f) Condiciones de almacenamiento y transporte.
- g) Análisis realizados a producto terminado previo a su liberación a mercado.

18- Diagramas de Flujo de las líneas de producción interesadas a habilitar.

Representar de manera sistemática y secuencial las etapas u operaciones ejecutadas en la elaboración de los productos. Identificar medidas de control que se utilizan a fin de prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos.

19- Adjuntar los dos últimos informes de supervisión/inspección realizados al establecimiento por la autoridad sanitaria oficial.

20- Autoridad competente

Nombre y apellido del inspector oficial	
e-mail para contacto	
Teléfono de contacto	



Responsable del ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE Y FIRMA DEL SOLICITANTE:

FECHA:

SERVICIO OFICIAL:

NOMBRE Y FIRMA FUNCIONARIO QUE VERIFICA:

FECHA:

**ОПИТУВАЛЬНИК ДОКУМЕНТАЛЬНОЇ ОЦІНКИ ЗАКЛАДІВ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ, З МЕТОЮ ОТРИМАННЯ ПОЧАТКОВОЇ МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ЕКСПОРТУ В АРГЕНТИНУ ПІД ЧАС ОБМЕЖЕНЬ COVID-19.**

ДЛЯ РОЗГЛЯДУ КОМПЕТЕНТНИХ ОРГАНІВ

Цей документ застосовується для закладів виробників молочної продукції, зацікавлених у постачанні в Аргентину

Інформація повинна надаватися іспанською мовою

**ІНФОРМАЦІЯ КРАЇНИ ПОХОДЖЕННЯ**

**ОФІЦІЙНИЙ САНІТАРНИЙ ОРГАН**

1. Опишіть програму аудитів та офіційного нагляду за експортними підприємствами, що виробляють молочну продукцію.
2. Опишіть офіційні програми інспекцій, що використовуються для моніторингу мікробіологічних та хімічних забруднень у молоці та його похідних.
3. Додайте чинні норми контролю за безпекою молочних продуктів.

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО МОЛОЧНИЙ ЗАВОД, ЗАЦІКАВЛЕНИЙ У ПОСТАЧАННІ ПРОДУКЦІЇ НА ЕКСПОРТ**

1. Дані ЗАВОДУ ВИРОБНИКА:

- Назва компанії
- Офіційний номер
- Адреса
- Місто / штат / регіон
- Країна
- Технічний директорзаводу
- Контактна електронна адреса
- Менеджер із забезпечення якості
- Контактна електронна адреса

2. Список МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ, які ви зацікавлені постачати на експорт в Аргентину .

МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЕКСПОРТУ (коров'яче, овече, козяче або буйволине молоко)

3. Список країн та продуктів, до яких компанія в даний час має право експортувати:  
До якої країни дозволено експорт

4. Основні характеристики підприємства

- a. Кількість молока отриманого на добу в літрах або кг в середньому на 12 місяців
- b. Об'єм ємності для зберігання отриманого молока.
- c. Щоденна виробнича потужність (кілограми) продукції (максимально можливе виробництво кожного товару, який ви хочете експортувати)
- d. Потенційна ємність для зберігання готової продукції в холодильних камерах.
- i. Потенційна ємність для зберігання в резервуарах для сухих продуктів.
- f. Кількість персоналу. Жінки: ..... Чоловіки: .....
- g. Кількість університетських спеціалістів, призначених для контролю системи безпеки та якості продукції: .....

5. Плани роботи: Включити потоки персоналу, сировини, продуктів та відходів.

6. Сире молоко

- a. Контроль та аналіз, що проводиться при надходженні молока на завод.
- b. Критерії прийняття / відхилення.
- c. Записи аналізів, проведених на прийомі молока протягом перших п'яти робочих днів поточного місяця.

7. Надходження іншої молочної сировини (сироватки, сухого молока, вершків тощо). Опис та дозвіл постачальників молочних підприємств.

8. Пастеризація:

- a. Тип пастеризаторів. Опис їх роботи. Працездатність (літри / година).
- b. Температура / час пастеризації. Критичні межі.
- c. Клапан перемикача: робота та перевірка.
- d. Доопераційний контроль.
- f. Запис щодо технічного обслуговування та калібрування обладнання, проведеного протягом останнього року.

9. Металощукач.

- a. Опис обладнання.
- b. Запис щодо технічного обслуговування та калібрування обладнання, проведеного протягом останнього року.

10. Програми профілактичного обслуговування пастеризаторів, металощукачів, будь-якого приладу для вимірювання температури, що використовується для молока або продуктів.

11. Вода. Опис системи збору води. Програма обслуговування системи.

12. Технологічна вода. Опис та записи контролю води, яка використовується в процесах. Система хлорування та її моніторинг. Записи контролю хлорування за перші п'ять робочих днів поточного місяця.

13. Повітряні системи для використання у процесі виробництва. Опис системи. План контролю та обслуговування. Записи за останній місяць виробництва.

14. Стандартизовані оперативні програми санітарії. Опис.

15. Інтегрована боротьба з шкідниками. Опис.

16. Система забезпечення безпеки. Детальні контрольні точки та критичні контрольні точки. Система контролю та моніторингу.

17. ПРОДУКЦІЯ, призначена на експорт.

Паспорт продукту:

a) Торгова назва.

b) Номер дозволу на вільне пересування.

c) Опис.

d) Перелік інгредієнтів, включаючи добавки та процентний склад.

e) Термін зберігання.

f) Умови зберігання та транспортування.

g) Аналіз готового продукту до його випуску на ринок.

18. Діаграми потоку виробничих ліній продукції, призначеної на експорт. Систематично і послідовно представити етапи або операції, що проводяться при розробці продуктів. Визначити заходи контролю, які використовуються для запобігання або усунення небезпеки харчової продукції.

19. Додати два останні звіти про нагляд / перевірку закладу офіційним органом охорони здоров'я.

20. Компетентний орган. Ім'я та прізвище офіційного інспектора/ електронна пошта для контакту/ Контактний телефонний номер Відповідальної особи заводу

ІМ'Я ТА ПІДПИС ЗАЯВНИКА:

ДАТА:

ОФІЦІЙНА УСТАНОВА:

ІМ'Я І ПІДПИС ОФІЦІЙНОГО ПРЕДСТАВНИКА:

ДАТА