



Anexo III

Las siguientes Recomendaciones son solo a manera de guía y no exime del conocimiento **REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS**

➤ **RESPECTO A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Se deberá disponer de Procedimientos referentes a Limpieza y Desinfección para salas y depósitos, tanques de agua, desagües, manos, etc.

Los mismos deberán estar expuestos en lugar visible y con su correspondiente cronograma.

➤ **RESPECTO AL CONTROL DE AGUAS**

Se deberá realizar un análisis físico-químico y dos análisis microbiológicos del agua al año. En los casos que sea necesario también se deberá proceder a disponer de un registro diario de determinaciones de cloro residual.

➤ **RESPECTO AL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**

Se deberá disponer de un programa de lucha contra plagas.

➤ **RESPECTO A MATERIAS PRIMAS**

Se deberá disponer de especificaciones de cada materia prima elaboradas por la dirección técnica de la empresa y en el caso que fuera necesario se deberá adjuntar el análisis correspondiente a la materia prima.

➤ **RESPECTO A LA CAPACITACIÓN DE PERSONAL**

Se deberá disponer de un programa de capacitación referido fundamentalmente a Buenas Practicas de Manufactura, donde se prioricen los Procedimientos Referentes a Limpieza y Desinfección, Manejo Integrado de Plagas, Procedencia de Materias Primas y otros aspectos que la empresa considere necesario.

➤ **RESPECTO A LOS REGISTROS**

Se deberá disponer de Registros sobre:

1. Potabilidad y Clorinación de aguas.



2. Recepción de Materias primas.
3. Procedimientos Referentes a Limpieza y Desinfección.
4. Monitoreo del Programa de Lucha contra Plagas.
5. Capacitación de personal