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 Prácticas 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