

INFORME TÉCNICO
UNIA-REG-INFTEC-08-xx/2020

Referencia: Modificaciones de Registro Sanitario que requieren Inspección (Inclusión) del Registro Sanitario
Empresa (Procesadoras / Fraccionadoras / Cámaras Frigoríficas / Cámaras De Maduración De Fruta)

Nombre o Razón Social de la Empresa:

N° de Registro Sanitario:

Latitud:.....**Longitud:**.....

Fecha: 08 de marzo de 2019.

1. Antecedentes

Siendo una de las atribuciones del SENASAG, realizar el Registro Sanitario de Empresas del rubro alimenticio y siguiendo el procedimiento establecido en la Resolución Administrativa 143/2017, que aprueba el Reglamento para Registro Sanitario de empresas del rubro alimenticio, en su punto 3.2 Contempla las **modificaciones de Registro Sanitario que requieren Inspección**. Luego de recibir la solicitud de Inclusión de Producto por parte de la Empresa Procesadora Artesanal "**Jorge Belmonte Jiménez**" en la Jefatura Departamental de Santa Cruz, se procedió con su ejecución y la evaluación del mismo, luego de haber cumplido un periodo de adecuación.

2. Evaluación del expediente

a) Documentación

1. Solicitud de Registro Sanitario UIA-REG-FORM-001

Clase	Tipo	Nombre del producto	Marca	Fabricante	País Origen
06. de legumbres, verduras y derivados	06. hortalizas en vinagre, aceite, salmuera o salsa 0603. cebollas	<ul style="list-style-type: none">Cebollitas en vinagre	Quinta Manantial	Jorge Belmonte Jiménez	Bolivia
	0608. pepinos	<ul style="list-style-type: none">Pepinillos en vinagre			
Número de productos registrados				02	
Número de productos solicitados				02	

2. Fotocopia de Número de Identificación Tributaria **N°4701088010** a nombre de **JORGE BELMONTE JIMENEZ**
3. Acta de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura en Proceso de Alimentos UNIA-INSPECT-00-B **N° 0046639** de fecha 02-03-2019.
4. Informes de resultados de laboratorio:
 - Informe de Resultados de Análisis Microbiológicos N°42856, para el producto **PEPINILLOS EN VINAGRE** (muestra extraída por el SENASAG), elaborado por el Laboratorio Referencial del Oriente Boliviano LABROB - Alimentos. Fecha de emisión de informe 2019/03/29.

- Informe de Resultados de Análisis Microbiológicos N°42855, para el producto **CEBOLLITAS EN VINAGRE** (muestra extraída por el SENASAG), elaborado por el Laboratorio Referencial del Oriente Boliviano LABROB - Alimentos. Fecha de emisión de informe 2019/03/29.

5. Se adjunta formulario de Liquidación y boleta de transferencia y/o Transferencia por el servicio prestado:

MONTO (Bs)	FECHA	N° DE LIQUIDACIÓN	N° DE BOLETA Y/O TRANSFERENCIA	CONCEPTO

6. Formularios usados de:

- Conformidad de inspección N° 0011426.
- Acta de extracción de muestra N° 0014317.

Otros documentos

- Carta de solicitud de inclusión de productos.
- Fotocopia de la carta de aprobación de etiquetas.
- Flujograma del proceso de elaboración de los productos.
- Fotocopia del Certificado de Registro Sanitario SENASAG de la empresa.

2. Informe de Inspección

La evaluación del Acta de inspección respectiva indica una puntuación de **98.71%** y se desglosa a continuación:

Aspecto	Sa	I	II	III	% de cumplimiento
Infraestructura	15	0	0	0	100,00%
Materias primas e insumos	5	0	0	2	92,86%
Procesos	6	0	0	0	100,00%
Maquinaria, equipos y utensilios	3	0	0	0	100,00%
Personal	5	0	0	1	95,83%
Productos terminado	7	0	0	2	94,44%
Servicios	3	0	0	0	100,00%
Manejo de desechos	1	0	0	1	87,50%
Control de plagas	1	0	0	1	87,50%
Transporte	2	0	0	0	100,00%
Limpieza y desinfección	4	0	0	0	100,00%
Total	52	0	0	7	98,71%

Sa = Satisfactorio (100 pts),

I = Aspectos críticos (-300 pts),

II = Riesgo mayor (25 pts),

III = Riesgo menor (75 pts)

3. Categorización

Categorización Primaria	Categorización Secundaria	CATEGORIZACION
B	2	B2

4. Conclusión

Luego de revisar los documentos que componen el expediente respectivo, considerando el puntaje obtenido en el acta de inspección, los resultados de laboratorio de las muestras extraídas en la inspección y de acuerdo a la categoría de la empresa, y de acuerdo a los procedimientos establecidos en el manual del Inspector, se considera procedente la modificación (**Inclusión**) del Registro Sanitario, de la empresa Procesadora Artesanal “**JORGE BELMONTE JIMENEZ - B & R FOOD**”, con nivel de comercialización **Nacional**.

Sin embargo, la empresa debe cumplir con las obligaciones que se listan en el siguiente subtítulo.

5. Obligaciones.-

La empresa debe implementar los siguientes aspectos de Buenas Prácticas de Manufactura en Proceso de Alimentos, tomando en consideración que las Deficiencias Críticas deben ser subsanadas de inmediato y el plazo para la corrección de las Deficiencias Mayores es de un mes y para las Recomendaciones –Deficiencias Menores– es de tres meses –, aprobado por Resolución Administrativa 0172/2007-

Obligaciones a mediano plazo (tres a seis meses según el caso)

- Controlar con regularidad la calidad del agua, vapor o hielo que entra en contacto con los alimentos, no deben representar riesgo alguno para la inocuidad del producto Art. 19.
- El orden de las materias primas e insumos deberá facilitar las tareas de ingreso y limpieza Art. 41 y 46.
- El personal en contacto directo con los alimentos deberá contar con carne sanitario Art 29.
- Las condiciones de almacenamiento deberán ser las apropiadas para los alimentos terminados Art 25, 47,48 y 49.
- Realizar métodos suplementarios de evaluación para verificar la inocuidad del producto terminado, Art. 27.
- Deberá contar con contenedores con tapa para la recolección de residuos sólidos Art 22.
- Deberá contar con un procedimiento escrito con uso de registro mismos que demuestren que la empresa mantiene bajo control la presencia de plagas. Art 39

Elaborado por:

Revisado y verificado: