

 <p>Gobierno de la República de Honduras</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 1 de 14
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

1. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual tiene por objetivo establecer los requisitos para el registro, aprobación, control y certificación que deben cumplir los centros de acopio o centro de enfriamiento y recolección de leche (CREL) proveedores del sector procesador de productos lácteos destinados para el consumo humano.

2. ALCANCE

Este programa es aplicable a todo centro de acopio de leche o centro de enfriamiento y recolección de leche (CREL) proveedor del sector procesador de leche y derivados lácteos en la República de Honduras.

3. SIGLAS

CREL: Centro de Recolección y Enfriamiento de Leche.

PAL: Prueba de anillo en leche.

PPM: Partes por millón.

SENASA: Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria.

SGIA: Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria.

SGSA: Subdirección General de Salud Animal.

4. DEFINICIONES

AGUA TRATADA: Corresponde al agua subterránea o superficial cuya calidad ha sido modificada por medio de procesos de tratamiento que incluyen como mínimo a la desinfección.

CENTRO DE ACOPIO: Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y la distribución de la materia prima recibida de las unidades productivas. Para efectos de este manual también se denomina a los centros recolectores de enfriamiento de leche (CREL). Para que un Establecimiento sea considerado como Centro de Acopio Lechero, en este no se realizará ningún otro proceso de transformación de leche cruda aparte de la refrigeración.

CONTROL BÁSICO E1: Corresponde al programa de análisis básico, fácilmente ejecutable por cada laboratorio de control de calidad del agua autorizado. Los parámetros en esta etapa de control son: Coliforme Total o Coliforme Fecal, olor, sabor, color, turbiedad, temperatura, concentración de iones hidrógeno (pH), conductividad y cloro residual.

IDONEIDAD: La garantía de que los alimentos sean aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

INOCUIDAD: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

LECHE ADULTERADA: Es aquella a la que se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; que haya sido adicionada con sustancias no autorizadas y que por deficiencias en su inocuidad y calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

LECHE CRUDA: Leche que no ha sido calentada a más de 40 °C ni sometida a ningún tratamiento que tenga un efecto equivalente.

LECHE: es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

NO CONFORMIDAD CRÍTICA: una desviación peligrosa de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que pone en riesgo directo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

 <p>Gobierno de la República de Honduras</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 2 de 14
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

NO CONFORMIDAD MAYOR: una desviación grave de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que puede poner en riesgo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

NO CONFORMIDAD MENOR: una desviación leve de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que no compromete directamente la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

PLAGAS: se refiere a cualquier animal o insecto no deseable o nocivo, incluyendo, pero no limitándose a las aves, roedores, moscas, larvas y ácaros.

RASTREABILIDAD O TRAZABILIDAD/RASTREO DE LOS PRODUCTOS: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de producción, transformación y distribución.

TANQUE ISOTÉRMICO: Recipiente de material sanitario acondicionado para mantener la leche a una temperatura determinada por tiempo determinado.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- 5.1. Toda persona natural o jurídica que esté interesada en operar centros de acopio de leche cruda, debe registrarse ante el SENASA de Honduras presentando los requisitos establecidos en el reglamento de registro y renovación de registro de unidades productivas, centros de acopio, medios de transporte de producción primaria, establecimientos importadores, procesadores y/o exportadores de productos y subproductos de origen animal y/o vegetal que se encuentre vigente.
- 5.2. La leche cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Nacional de Leche Cruda (NHN 18:2010) y su vigencia, el Reglamento Centroamericano de Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos (RTCA 67.04.50:08) y del reglamento para la inspección y certificación de la leche y los productos lácteos acuerdo No. 656-01.
- 5.3. Los niveles máximos de residuos químicos, medicamentos veterinarios y contaminantes en leche cruda serán según lo establecido en los programas de vigilancia del SENASA basados en las recomendaciones del Codex Alimentarius y del reglamento para la inspección y certificación de la leche y los productos lácteos acuerdo No. 656-01.
- 5.4. El establecimiento debe estar debidamente identificados e inscrito en la plataforma de Trazar-Agro.

6. REQUISITOS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CENTROS DE ACOPIO (CREL)

- 6.1. Para que un establecimiento sea considerado como Centro de Acopio Lechero, en este no se realizará ningún otro proceso de transformación de leche cruda, aparte de la refrigeración.
- 6.2. Contar con un manual de buenas prácticas de higiene (BPH) y procedimientos operativos estándares de limpieza y desinfección (POES), procedimientos e instrucciones de cada proceso productivo, programa de control de plagas, procedimientos para la toma y análisis de muestras de leche.

7. REQUISITOS DEL PERSONAL

- 7.1. Todo personal debe estar libre del uso de joyas (sin anillos, relojes u otros objetos metálicos) y mantener las uñas cortas y con la indumentaria correspondiente (Redecilla, botas de hule, mascarilla, gabacha) al realizar las


 <p>Gobierno de la República de Honduras</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 3 de 14
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

actividades.

- 7.2. Debe existir rotulación que contenga las reglas para un correcto comportamiento higiénico y correcto lavado de manos por parte de las personas que laboran en el centro de acopio, (no escupir, no comer, no fumar etc.) El personal debe estar en buen estado físico y mental, con su tarjeta de salud vigente, sin sospecha que tengan alguna enfermedad transmisible.
- 7.3. Las personas que se conoce o se sospecha tengan alguna enfermedad transmisible o que pueda afectar la calidad de la leche (tuberculosis, leptospirosis, brucelosis, etc.) no deben laborar como manipulador de leche, ya que puede ser fuente de contaminación.
- 7.4. El personal debe cumplir con todas las medidas de bioseguridad establecidas por la OMS y el establecimiento relacionadas con la transmisión de enfermedades transmisibles.

8. REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CENTRO DE ACOPIO DE LECHE O CREL

- 8.1. Debe de estar ubicado en un lugar geográfico alejado de fuentes contaminantes como corrales, basureros municipales, lagunas de oxidación, encharcamientos, etc.
- 8.2. Disponer de un patio de tamaño suficiente para la fácil llegada, maniobras y estacionamiento de los vehículos que transporten la leche, con pendiente(s) suficientes para asegurar la rápida evacuación de aguas de lavado y de lluvia.
- 8.3. Plataforma o andén de recepción, techado y diseñado para lograr una operación de carga y descarga fácil, construida en cemento pulido, pudiendo revestirse con material resistente al ácido láctico facilitando lavado, con pendiente hacia desagües conectados a la red de evacuación de aguas.
- 8.4. Área cerrada de construcción sólida para albergar los tanques de refrigeración y equipos auxiliares, pisos revestidos de materiales resistentes y con pendientes mínimas de 1,5% orientadas hacia desagües diseñados para evacuar rápidamente las aguas de lavado: paredes revestidas con materiales de colores claros que faciliten la limpieza, hasta una altura mínima de 1,80 m techo con material liso o material adecuado para este tipo de recinto, ventilación natural mediante ventanas o extractores. protegidos con malla a prueba de insectos, roedores y otros vectores: iluminación que asegure evitar que algún sector quede poco o mal iluminado e impida labores seguras de operación, lavado, desinfección e inspección.
- 8.5. Área cerrada, ubicada de preferencia en las cercanías de la recepción destinada al laboratorio de análisis de la leche, que deberá cumplir con requisitos mínimos para garantizar su funcionamiento eficiente de análisis de la leche recibida. Con adecuado diseño con el fin de asegurar un fácil lavado, desinfección, mantenimiento y orden en el área. Debe estar bien iluminado.
- 8.6. Área para el lavado y desinfección de tarros o yogos, que contemple una superficie suficiente para el lavado bajo techo de los mismos y un cómodo retiro por parte del transportista.
- 8.7. Servicios sanitarios y lugar con casilleros para el cambio de ropa de los operarios.

 <p>Gobierno de la República de Honduras</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 4 de 14
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

8.8. La maquinaria necesaria para la operación del centro de acopio debe estar ubicada fuera del espacio en el que están instalados los tanques de enfriamiento y cualquier otro equipo para enfriar la leche o efectuar la limpieza de los tarros o yogos.

8.9. Debe existir un área para almacenar los insumos necesarios para el manejo y operación del centro, la cual estará separada de las áreas en que se maneja la leche cruda.

9. REQUISITOS PARA EL EQUIPAMIENTO DEL CENTRO DE ACOPIO

9.1. Contar con instrumentos higiénicos que permitan medir el volumen o peso de leche recibida. Se debe contar con un procedimiento para el lavado y manipulación de los mismos, donde se incluya un secado con toallas de papel desechable.

9.2. Se debe llevar los registros diarios de recibo de leche en el centro de acopio donde incluya toda la información del proveedor. (se recomienda utilizar el formato del Anexo 1).

9.3. Contar con equipo para enfriar la leche que cumplan con el requisito de alcanzar la temperatura mínima de 4°C dentro de las dos 2 horas de haberse recibido la leche. Se debe llevar registros del monitoreo diario de la temperatura (se recomienda utilizar el formato del Anexo 2).

9.4. Debe de contar con generador eléctrico con el propósito de que cuando haya una falla eléctrica no se corte la cadena de frío.

10. PRUEBAS DE ANÁLISIS EN LA LECHE

10.1. Los análisis que se deben realizar en la leche que ingresa al centro de acopio son los establecidos en la Norma Nacional de Leche Cruda (NHN 18:2010) vigente, tomando en consideración los valores y métodos establecidos en la misma:

	Valor mínimo	Valor máximo	Método	Frecuencia de muestreo
Métodos indirectos de los parámetros microbiológicos				
Tiempo de reducción del azul de metileno (TRAM)	3.5 horas	-----	Ver anexo de la Norma de leche cruda	2 proveedores diarios diferentes cada día.
Impurezas macroscópicas (Sedimento)	-----	4 mg/500 cm ³	AOAC 952.21	10 proveedores diarios diferentes cada día.
Prueba de alcohol	No se coagulará por la adición de un volumen igual de alcohol al 68%	-----	FIL 48:1969	Diariamente a cada proveedor



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
(SENASA)

CÓDIGO: MANUALCREL-2021

Versión: No. 001

Fecha de elaboración: marzo 2021

Frecuencia de revisión: Anual

Página 5 de 14

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE
CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.**

	Valor mínimo	Valor máximo	Método	Frecuencia de muestreo
	en peso o 75% en volumen.			
Características organolépticas				
Color	Color blanco o marfil, cualquier otra coloración se considera anormal			Diariamente por proveedor
Aspecto	Líquido opaco coloidal, de aspecto uniforme en donde la grasa forma una capa de color amarillo tenue cuando se deja en reposo. No debe haber variación en la viscosidad normal o desfase del estado coloidal.			Diariamente por proveedor
Olor y sabor	Propios de la leche			Diariamente por proveedor
Parámetros fisicoquímicos				
Densidad 15 °C	1.0280	1.0340	AOAC 16th Ed. 925.22	Diariamente por proveedor
pH	6.4	6.8	Ver anexo B de la norma de leche cruda	Diariamente por proveedor
Otros				
Pruebas de California Mastitis Test	Ausencia			Diariamente por proveedor

Ver que otros análisis establecidos en la Norma de leche cruda aplica para CRELES

10.2. Debe existir registros diarios de los resultados obtenidos en las pruebas que se realizan a la leche, se sugiere utilizar los formatos establecidos en el anexo 3 del presente Manual como referencia para los registros mencionados.

11. CALIDAD DEL AGUA

11.1. Contar con instalaciones adecuadas para el suministro y almacenamiento suficiente de agua tratada para todas las operaciones del centro de acopio.

11.2. El agua utilizada en las actividades de limpieza y desinfección de áreas y equipos y para el lavado de manos debe de ser tratada (de 0.5 a 5 ppm de cloro residual) y haber paso por un filtro de al menos 5 micrones. Se debe llevar registros del monitoreo diario del agua utilizada en el proceso. Se recomienda utilizar el formato del anexo 4.

 <p>Gobierno de la República de Honduras</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 6 de 14
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

11.3. Se debe realizar semestralmente análisis microbiológicos del agua según los parámetros establecidos en el control básico (E1) de la Norma Técnica para la Calidad del Agua Potable de Honduras y su vigencia. La cual debe ser tomada y remitida al laboratorio por personal oficial del SENASA o laboratorio LANAR.

12. DE LA INSPECCIÓN DE CENTROS DE ACOPIO

12.1. La inspección de los centros de acopio se realizará de acuerdo a la **GUÍA DE VERIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS (Anexo 5)**. Las directrices para la inspección de centros de acopio se establecerán en el instructivo técnico correspondiente que para tal fin elaborará el SENASA.

12.2. Los inspectores oficiales del SENASA realizaran inspección a los centros de acopio de manera semestral o cuando se considere necesario para aplicar la guía de verificación de Centros de Acopio Proveedores de Leche al Sector Procesador de Lácteos; sin embargo, en caso de haber detectado una no-conformidad crítica se estará realizando una nueva visita de seguimiento de acuerdo al tiempo establecido en el plan de acción correctiva (PAC) ubicado al final en la guía de verificación.

12.3. La suma total para registro y aprobación del centro de acopio tiene que ser mayor o igual a 70 puntos y los niveles de tolerancia de las No Conformidades, será de acuerdo a los siguientes criterios:

- Ausencia de No Conformidades Críticas.
- Cuatro (4) No Conformidades Mayores.

12.4. En el caso de los centros de acopio que presenten no-conformidades críticas, se les dará un tiempo máximo de 30 días para que realicen las acciones correctivas necesarias; en el caso de presentar más de seis (6) no conformidades mayores se les otorgará un tiempo máximo de 90 días para solventarlas.

12.5. Los centros de acopio no aprobados en la primera visita y que obtuvieron una puntuación menor a 70 puntos deberán presentar un plan de acción correctiva en un tiempo máximo de 10 días hábiles especificando las actividades a realizar las cuales deben cumplirse en un tiempo máximo de 90 días. En el caso de no cumplir con los tiempos establecidos en este numeral serán automáticamente retiradas de la lista de proveedores aprobados por SENASA para entrega de leche a los establecimientos procesadores de lácteos.

12.6. Los centros de acopio de leche que obtengan una puntuación mayor o igual a 85 puntos y cumplan con los niveles de tolerancia del numeral anterior serán certificados en Buenas Prácticas de Higiene (BPH).

13. DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

13.1. La violación a las disposiciones contenidas en el presente manual será sancionada por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), sin perjuicio de las penas que correspondan cuando las mismas sean constitutivas de delitos.

13.2. Los centros de acopio deberán mantener su registro vigente, según aplique. En el caso de incumplimiento de la

 <p>Gobierno de la República de Honduras</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 7 de 14
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

puntuación requerida en el numeral 12.3 esta certificación será cancelada inmediatamente por el SENASA y se aplicará lo dispuesto en el numeral 13.1 del presente Manual.

14. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

14.1. Los centros de acopio que ya operan en el territorio nacional deberán registrarse ante el SENASA de acuerdo a los plazos definidos en el plan de implementación que se elaborará para tal fin.

15. DISPOSICIONES FINALES

15.1. Todo incumplimiento por acción u omisión de las disposiciones del presente manual se sancionará administrativamente de conformidad con lo establecido en la Ley Fitozoosanitaria y el Reglamento de Registro y Renovación de Registro de Unidades Productivas, Centros de Acopio, Medios de Transporte de Producción Primaria, Establecimientos Importadores, Procesadores y/o Exportadores de Productos y Subproductos de Origen Animal y/o Vegetal que se encuentre vigente.

15.2. Los centros de acopio de leche cruda (CREL) deben exigir a los nuevos socios y esporádicamente a todos los proveedores de leche, el carné que los acredite como productor debidamente registrado ante el SENASA.

16. REFERENCIAS

- LEY FITOZOOSANITARIA No. 157-94, modificada mediante decreto No. 344-2005
- REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS ACUERDO NO. 656-01
- REGLAMENTO DE REGISTRO Y RENOVACIÓN DE REGISTRO DE UNIDADES PRODUCTIVAS, CENTROS DE ACOPIO, MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCCIÓN PRIMARIA, ESTABLECIMIENTOS IMPORTADORES, PROCESADORES Y/O EXPORTADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y/O VEGETAL. ACUERDO NO. CD SENASA-002-2020
- ACUERDO EJECUTIVO No. 032-2018. CREACIÓN DEL SINART
- ACUERDO SENASA CD 001-2020 REGLAMENTO GENERAL DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD AGROPECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA (SINART) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)
- CÓDIGO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969
- CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS CAC/RCP 57-2004
- NHN 18:2010. NORMA HONDUREÑA. LECHE CRUDA. REQUISITOS
- NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE LOS TÉRMINOS LECHEROS. CODEX STAN 206-1999
- REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO. RTCA 67.04.65:12 USO DE TÉRMINOS LECHEROS
- REGLAMENTO CENTROAMERICANO DE ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS (RTCA 67.04.50:08)



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
(SENASA)

CÓDIGO: MANUALCREL-2021

Versión: No. 001

Fecha de elaboración: marzo 2021

Frecuencia de revisión: Anual

Página 8 de 14

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE
CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.**

Firma y sello

Firma y sello

Firma y sello

Elaborado por: Subdirección
General de Inocuidad Agroalimentaria
SGIA

Revisado por: Subdirección General
de Salud Animal
SGSA

Aprobado por: Dirección General del
SENASA

Fecha: marzo 2021

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 13 de 14
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.		

ANEXO 5.- GUÍA DE VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN CENTROS DE ACOPIO



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL (SGSA)

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SGIA)

GUÍA DE VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS ACUERDO NO. 656-01

Nombre del Inspector Oficial:	
Fecha de primera inspección:	Fecha de inspección de seguimiento:
Inspección <input type="checkbox"/> Control <input type="checkbox"/> Certificación <input type="checkbox"/>	

DATOS GENERALES DEL CENTRO DE ACOPIO O CREL

Nombre del CREL:	Código Único de Establecimiento (CUE):
Dirección:	
Nombre del propietario:	Teléfono 1:
Correo electrónico:	Teléfono 2:
Coordenadas G.P.S. (UTM): X= y=	Capacidad de almacenamiento:
Litros recibidos en invierno: Verano:	Cantidad de proveedores de leche:
Nombre de la planta procesadora al que provee la leche:	

No.	REQUERIMIENTOS	C	N C	CRITERIO DE RIESGO	OBSERVACIONES	PUNTAJE
A.	GENERALES					
1.	No se realizan actividades de procesamiento de leche			CR		7
2.	Cuenta con manual escrito de Buenas Prácticas de Higiene			MY		3
3.	Cuenta con manual escrito de procedimientos operativos estándares de limpieza y desinfección de equipos y áreas.			MY		3
4.	Existe un programa de capacitación al personal			MY		3
5.	Existe un programa de control de plagas			MY		3
6.	Existe procedimiento para la toma y análisis de las muestras			MY		3



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
(SENASA)

CÓDIGO: MANUALCREL-2021

Versión: No. 001

Fecha de elaboración: marzo 2021

Frecuencia de revisión: Anual

Página 14 de 14

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.

No.	REQUERIMIENTOS	C	N C	CRITERIO DE RIESGO	OBSERVACIONES	PUNTAJE
B.	REQUISITOS DE PERSONAL					
7.	Libre del uso de joyas (anillos, relojes u otros objetos metálicos), uñas cortas y con la indumentaria correspondiente (Redecilla, botas de hule, mascarilla, gabacha) al realizar las actividades.			MN		1
8.	Rotulación que contenga las reglas para un correcto comportamiento higiénico y correcto lavado de manos.			MN		1
9.	Personal en buen estado físico y mental, sin sospecha que tengan alguna enfermedad transmisible.			MN		1
10.	Tarjetas de salud por cada empleado			MY		3
C.	REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CENTRO DE ACOPIO DE LECHE O CREL					
11.	Ubicado en un lugar geográfico alejado de fuentes contaminantes.			MY		3
12.	Patio de tamaño suficiente para la fácil llegada, maniobras y estacionamiento de los vehículos que transporten la leche, con pendiente(s) suficientes para asegurar la rápida evacuación de aguas de lavado y de lluvia.			MN		1
13.	Plataforma o andén de recepción, techado y diseñado para lograr una operación de carga y descarga fácil, construida en cemento pulido o material resistente al ácido láctico facilitando lavado, con pendiente hacia desagües conectados a la red de evacuación de aguas			MN		1
14.	Área cerrada de construcción sólida para albergar los tanques de refrigeración y equipos auxiliares.			MY		3
15.	Pisos internos revestidos de materiales resistentes y con pendientes mínimas de 1,5% orientadas hacia desagües diseñados para evacuar rápidamente las aguas de lavado			MY		3
16.	Paredes internas revestidas con materiales de colores claros que faciliten la limpieza, hasta una altura mínima de 1,80 m techo con material liso o material adecuado para este tipo de recinto.			MN		1
17.	Ventilación natural mediante ventanas o extractores protegidos con malla a prueba de insectos, roedores y otros vectores.			MN		1
18.	Iluminación que asegure evitar que algún sector quede poco o mal iluminado e impida labores seguras de operación, lavado, desinfección e inspección.			MN		1
19.	Existe área para el laboratorio de análisis de la leche, que cumpla con todas las medidas de higiene y seguridad.			MY		3
20.	Área para el lavado y desinfección de tarros o yogos.			MN		1
21.	Servicios sanitarios y lugar con casilleros para el cambio de ropa de los operarios			MN		1



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
(SENASA)

CÓDIGO: MANUALCREL-2021

Versión: No. 001

Fecha de elaboración: marzo 2021

Frecuencia de revisión: Anual

Página 15 de 14

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.

No.	REQUERIMIENTOS	C	N C	CRITERIO DE RIESGO	OBSERVACIONES	PUNTAJE
22.	La maquinaria necesaria para la operación está instalada fuera del espacio en el que estén instalados los tanques de enfriamiento y cualquier otro equipo para enfriar la leche o efectuar la limpieza de los tarros o yogos.			MN		1
23.	Área para almacenar los insumos necesarios para el manejo y operación del centro, separada de las áreas en que se maneja la leche cruda.			MN		1
D. REQUISITOS PARA EL EQUIPAMIENTO DEL CENTRO DE ACOPIO						
24.	Instrumentos higiénicos que permitan medir el volumen o peso de leche recibida. Se debe contar con un procedimiento para el lavado y manipulación de los mismos, donde se incluya un secado con toallas de papel desechable.			MY		3
25.	Se llevan registros diarios de recibo de leche.			MY		3
26.	Cuenta con equipo para enfriar la leche que cumplan con el requisito de alcanzar la temperatura mínima de 4°C dentro de las dos 2 horas de haberse recibido la leche.			CR		7
27.	Se llevan registros del monitoreo diario de la temperatura del tanque de leche.			MY		3
28.	Cuenta con generador eléctrico en caso una falla eléctrica.			MY		3
E. PRUEBAS DE ANÁLISIS EN LA LECHE						
29.	Se realizan todas las pruebas de los Métodos indirectos de los parámetros microbiológicos			MY		3
30.	Se realiza todas las pruebas de las Características organolépticas			MY		3
31.	Se realizan todas las pruebas de los Parámetros fisicoquímicos			MY		3
32.	Se realiza prueba de California Mastitis Test			MY		3
33.	Registros diarios de los resultados obtenidos en las pruebas que se realizan a la leche.			MY		3
F. CALIDAD DEL AGUA						
34.	Se cuenta con instalaciones adecuadas para el suministro y almacenamiento suficiente agua tratada para todas las operaciones del centro de acopio.			CR		7
35.	El agua utilizada en el proceso, en las actividades de limpieza y desinfección y del lavado de manos es tratada (de 0.5 a 5 ppm de cloro residual).			CR		7
36.	Se llevan registros de la verificación diaria de la concentración de cloro residual en el agua.			MY		3

C: Conforme NC: No Conforme CR: Crítica MY: Mayor MN: Menor



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
(SENASA)

CÓDIGO: MANUALCREL-2021

Versión: No. 001

Fecha de elaboración: marzo 2021

Frecuencia de revisión: Anual

Página 16 de 14

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE
CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.**

		PUNTAJE		
		MÁXIMO POR ÍTEM	PRIMERA INSPECCIÓN	INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO
A	Generales	22		
B	Requisitos de personal	6		
C	Requisitos específicos del centro de acopio de leche o CREL	21		
D	Requisitos para el equipamiento del centro de acopio	19		
E	Pruebas de análisis en la leche	15		
F	Calidad del agua	17		
TOTAL		100		

	TOTAL, EN LA GUÍA	PRIMERA INSPECCIÓN	INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO
No conformidades críticas:	4		
No conformidades mayores:	20		
No conformidades menores:	12		

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA DE HONDURAS	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)	CÓDIGO: MANUALCREL-2021
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: marzo 2021
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 18 de 14
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE LECHE PROVEEDORES AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.		

REPRESENTANTES DEL CENTRO DE ACOPIO O CREL

FIRMA :.....

FIRMA:.....

NOMBRE:

NOMBRE:

POR EL CENTRO DE ACOPIO

POR EL CENTRO DE ACOPIO

OFICIALES DEL SENASA

FIRMA:.....

FIRMA:.....

NOMBRE:

NOMBRE:

INSPECTOR SENASA

INSPECTOR SENASA