

GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE AUTOELABORADORES

OBJETIVO:

Asegurar que los alimentos que se destinan a animales, cuyos productos y subproductos, incluyendo carnes, leches, huevos u otros, con o sin industrialización, se utilicen en el consumo alimentario humano, sean inocuos para los mismos, seguros para los operadores y no introduzcan factores de riesgo en la cadena alimentaria de la población. En caso de necesidad deben usarse sólo productos terapéuticos registrados y es esencial la estricta observación de las directivas de las etiquetas y el consejo y directivas veterinarias.

DEFINICION:

Autoelaborador: Toda persona que elabore productos destinados a la alimentación de sus propios animales.

Puede comprender a un (1) solo operador – propietario, hasta una empresa integrada que fabrica mezclas para animales que son de su propiedad y/o están bajo su cuidado.

Tales alimentos comprenden: alimentos balanceados, pelleteados, extrusados, concentrados, suplementos alimenticios y otros suplementos conteniendo vitaminas, minerales, promotores de crecimiento, agentes terapéuticos (esta lista es meramente enumerativa).

DESTINO DEL ALIMENTO:

Los alimentos producidos por los autoelaboradores no pueden en ningún caso, y bajo ninguna circunstancia, ser vendidos, revendidos a terceros o donados. Tampoco pueden formar parte de productos que se comercialicen en el mercado. Deben ser consumidos únicamente por los animales del autoelaborador.

1. EQUIPOS Y COMPONENTES PARA LA ELABORACION

- 1.1. Molinos. Los edificios deben limpiarse con regularidad evitando la acumulación de polvo, suciedad, alimento o materia prima derramada en pisos del edificio y circundante, en el exterior de la maquinaria, en cielo rasos, paredes, estructuras del techo, cavidades y salientes.
- 1.2. Debe implementarse un plan efectivo que asegure el control de plagas, por registros documentales.
- 1.3. La ventilación debe ser adecuada.
- 1.4. Deben retirarse los residuos o materiales contaminados del sitio de producción.
- 1.5. Debe asegurarse la operatividad en caso de lluvia.

2. AREAS DE ALMACENAJE

- 2.1. Los recipientes de alimento e ingredientes deben estar adecuadamente separados e identificados. El almacenaje a granel debe realizarse identificando mediante etiquetas o números, todos los recipientes y tanques, fijos o móviles.
- 2.2. Las materias primas muestreadas al ingreso y a la espera de los resultados del control de calidad deben ser identificadas, a los fines de evitar su uso, antes de ser aprobadas.
- 2.3. Se deben inspeccionar regularmente los tanques y recipientes, a los fines de observar condición estructural, contenido retenido, puntos húmedos, mohos y plagas de insectos, de verificarse algún daño deberá repararse o rediseñarse el contenedor. Si se emplea pesticida habrá que supervisar cuidadosamente la operación para evitar residuos. Se ventilarán los recipientes para evitar problemas de condensación.
- 2.4. Bolsas, el área de almacenaje de material embolsado debe tener el tamaño suficiente que permita la separación adecuada entre los diferentes materiales y que permita la rotación de stock, sobre la base de "primero entra, primero sale", esto se puede lograr etiquetando los lotes o, con bolsas numeradas, llevando el registro de las mismas.
- 2.5. Se debe tener un área específica destinada a las materias primas que requieran hacer control de calidad previo a su uso.

3. MAQUINARIA DE MOLIENDA

- 3.1. Se debe usar maquinaria apta para el propósito, observando las recomendaciones del fabricante en cuanto a capacidad, método y tiempo de operación.
- 3.2. Efectuar regularmente el mantenimiento y control de las balanzas.
- 3.3. Realizar el mantenimiento de las maquinarias, realizando un programa preventivo de lubricación, registro de roturas, etc., para realizar el servicio técnico en fecha.
- 3.4. No deben utilizarse equipos o maquinarias que no puedan lavarse o limpiarse, a los fines de evitar la contaminación cruzada.
- 3.5. De acuerdo al tipo de alimento a elaborar debe tener un equipo adecuado de extracción de polvo, separadores magnéticos y/o tamices para remover material extraño no-ferroso.

4. OPERARIOS DE MAQUINARIA

- 4.1. Los operarios deben conocer el uso de los aparatos de peso, sistema métrico, procedimiento de mezclado y contenidos de estas recomendaciones de buenas prácticas.

5. MATERIAS PRIMAS

Condiciones de recepción de la materia prima.

- 5.1. Debe llevarse un registro del origen, fecha de recepción, identificación de lote y cantidad de cada materia prima recibida.
- 5.2. De utilizarse en la elaboración materias primas de origen animal éstas deben proceder de establecimientos habilitados por la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del Senasa, e ingresar a la planta con certificado sanitario que ampare las mismas, esta documentación debe guardarse por un lapso mínimo de siete (7) años.
- 5.3. El autoelaborador debe observar los siguientes procedimientos para asegurarse que las materias primas sean de la calidad apropiada:
 - 5.3.1. Los operarios debe estar familiarizados con los estándares de comercialización de granos e ingredientes. Se debe entregar a los proveedores las especificaciones de calidad para cada materia prima utilizada.
 - 5.3.2. Las materias primas deben evaluarse en la entrega, antes de la descarga, a los fines de evitar la recarga en caso de rechazo.
 - 5.3.3. Se debe efectuar un rápido examen visual, de olfato y físico a las materias primas, antes de la descarga, para observar si tienen contaminantes.
 - 5.3.4. Las materias primas rechazadas y debidamente identificadas, deben devolverse de inmediato al proveedor.
 - 5.3.5. Periódicamente (lapso dependiente de la frecuencia de compra y la posibilidad de contaminación con sustancias tóxicas y patógenos) se debe realizar a las materias primas, exámenes químicos y microbiológicos. Asimismo, se efectuará el mismo procedimiento cuando se trata con un nuevo proveedor.
 - 5.3.6. De ser posible, se debe tomar muestras de todas las materias primas y retenerlas por tres (3) meses como mínimo, identificadas con etiqueta donde conste origen, fecha, cantidad de compra y número de lote del cual se extrajo.

6. FORMULACION

- 6.1. El responsable de la nutrición del establecimiento autoelaborador, debe formular y verificar la fórmula del alimento, con las indicaciones de mezcla, archivando la documentación para cuando el personal de Senasa lo solicite.
- 6.2. Las fórmulas indicarán claramente los ingredientes a mezclar.
- 6.3. Se debe especificar la cantidad de cada materia prima y su ubicación, recipiente o bolsa en que se encuentra.
- 6.4. Los procedimientos para la adición de premezclas medicadas y/o proteínas de origen animal deben estar por escrito, con copia a las personas que hagan las mezclas. Debe llevarse un registro de su uso (cantidad, fecha, tipo de alimento, etc.).

7. MEZCLADO:

- 7.1. Los alimentos deben mezclarse en una secuencia tal que cualquier medicación o sustancia de riesgo sanitario, no pueda incorporarse al alimento siguiente por

contaminación cruzada. Los ingredientes o alimentos incompatibles deben separarse en la secuencia de producción, almacenaje y/o entrega.

- 7.2. Cuando se elaboren alimentos que incluyan preparaciones medicinales, sólo se deben usar productos fármaco-veterinarios registrados en Senasa, e incorporadas y formuladas de acuerdo a lo establecido en sus rótulos, o estar indicadas por profesional médico veterinario, que extendiera oportunamente la receta del fármaco, la que deberá archivarse por el lapso mínimo de un (1) año. Debe prestarse especial atención a las instrucciones de mezclado y a cualquier declaración de incompatibilidad. Todos los aditivos deben ser pesados exactamente.
- 7.3. Las premezclas deben diluirse o estirarse antes de adicionarlas a la mezcla final, a los fines de obtener una mezcla más homogénea.
- 7.4. Se debe supervisar el alimento en las etapas de pelleteado, medición y almacenaje, cuando estas operaciones se realicen.
- 7.5. De ser posible se realizará un programa de control de calidad para cada batch, o se establecerá por determinado número de baches. Se guardarán las muestras de retención de cada batch por un mínimo de tres (3) meses para el seguimiento de pruebas, de ser necesario.

8. MANTENIMIENTO DE REGISTROS:

- 8.1. Deben efectuarse muestreos de materias primas de stock.
- 8.2. Se llevará un registro de quién y cuando se hace un batch de alimento.
- 8.3. Se llevará un registro de que especie y categoría de animal reciben cada batch y por cuanto tiempo se los alimentó o por cuanto tiempo se guardó el batch.

9. ALIMENTOS MEDICADOS:

- 9.1. Cuando un alimento medicado requiera instrucciones específicas de alimentación y/o período de restricción de uso previo a la faena, se debe avisar al personal que los alimenta. Los animales que reciben alimento medicado deben estar apropiadamente identificados.
- 9.2. Se debe prestar particular atención al período de restricción de uso del alimento medicado, previo a la faena del o de los animales que lo consumieron. Debe registrarse claramente la fecha de la última alimentación y la fecha de entrega para faena.

10. ALIMENTOS PARA RUMIANTES (BOVINOS, OVINOS, CAPRINOS Y OTROS):

- 10.1 La elaboración de alimentos, con destino a la alimentación de rumiantes, se deberá realizar según lo establecido en la Resolución Sagpya N° 1389/04.

11. TRANSPORTE

En el remito que autorice el transporte de los alimentos producidos por el autoelaborador, se deben incluir los siguientes datos:

- 1- Razón social y ubicación del establecimiento solicitante.
- 2- Nombre o identificación de la fórmula pedida.
- 3- Solicitud de elaboración N°.....
- 4- Tipo de alimento.
- 5- Especie y Categoría Animal.
- 6- Recomendaciones y restricciones de uso (cuando corresponda).
- 7- Profesional responsable de la fórmula (en caso de contener el alimento PFV).
- 8- Fecha de elaboración.
- 9- La leyenda PRODUCTO PARA USO EXCLUSIVO PARA ALIMENTACION ANIMAL.
- 10- En el caso de alimento destinado a no rumiantes (Ejemplo: aves, cerdos) se deberá agregar en forma destacada la leyenda: “PROHIBIDO SU USO EN LA ALIMENTACION DE ANIMALES VACUNOS, OVINOS, CAPRINOS U OTROS RUMIANTES”.