**INFORMACION – HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS**

**PARA EXPORTAR A EL SALVADOR**

**Nota: esta solicitud debe estar acompañada de una nota oficial de la Autoridad Competente del país de origen, remitiendo a la Dirección General de Ganadería-El Salvador**.

1. **GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fecha de llenado** | Haga clic para establecer la fecha. |
| **País** | Haga clic para escribir |
| **Razón social** | Colocar nombre de la “razón social o comercial” |
| **Establecimiento** | Colocar nombre y código de establecimiento procesador |
| **Dirección del establecimiento** | Colocar la dirección exacta, como se referencia en los documentos de la Autoridad Competente del país de origen |
| **Contactó técnico** | Colocar a la persona para consultas técnicas de inocuidad |
| **Teléfono** | Del contacto técnico |
| **Correo electrónico** | Del contacto técnico |
| **Representante legal** | Colocar a la persona para consultas o notificaciones legales |
| **Teléfono** | Del representante legal |
| **Correo electrónico** | Del representante legal |
| **Líneas de productos que procesan** | Ejemplo: sacrificio, corte y desposte, queso pasteurizado, conserva, leche UHT, embutido cocido, entre otros |
| **Productos que desea exportar** | Ejemplo: cortes de carnes con hueso, vísceras comestibles, leche en polvo entera, Dulce de leche, quesos pasteurizados, lonja de pescado, camarones empanizados, entre otros |
| **Especie animal** | Ejemplo: bovino, ave-pollo, ave – pavo, peces marino generador de Histamina, camarón de cultivo, tilapia, moluscos, entre otros |

1. **INFORMACION DEL PRODUCTO (adjuntar la documentación correspondiente a cada punto, referenciando el número de ítem. (por ejemplo, II-1 texto ó II.1 texto)**
	1. CERTIFICACION SANITARIA OFICIAL emitida por la Autoridad Competente, referente a la autorización de funcionamiento o certificación sanitaria de procesamiento de productos de origen animal destinado a consumo humano.
	2. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO, como mínimo debe especificar:
2. Denominación del producto
3. Listado de ingredientes, incluyendo los aditivos; definido de mayor a menor.
4. Tipo de empaque primario
5. Vida útil.
6. Condiciones de almacenamiento y transporte.
7. Lote (interpretación del número de lote).
8. Países a los que actualmente exporta el producto
	1. COPIA DE LA ETIQUETA DEL EMPAQUE PRIMARIO, DE CADA PRODUCTO
	2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PRODUCTO, acompañado de una breve descripción del proceso de elaboración.
	3. LAYOUT DEL ESTABLECIMIENTO, indicando las áreas y fase del proceso de elaboración, flujo del personal y flujo del producto (desde la materia prima hasta el producto terminado)
9. **SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD (adjuntar la documentación correspondiente a cada punto, referenciando el número de ítem (por ejemplo, III-1 “nombre” ó III.3.a “nombre”).**
10. DOCUMENTO OFICIAL, EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, donde declara que el establecimiento dispone de un sistema de gestión de inocuidad o se encuentra bajo control oficial (Por ejemplo, Licencia sanitaria o reconocimiento de implementación de un sistema HACCP)
11. HOJA MAESTRA O CUADRO CONTROL DE CADA PCC:
12. PROGRAMA DE PRERREQUISITOS:
13. Programa de control de proveedores (incluir criterios de control en proveedores de materia prima, aditivos, material de empaque)
14. Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
15. Procedimiento de trazabilidad y de Recupero (Recall)
16. Procedimiento de recepción y almacenamiento de materia primas y productos terminados
17. Programa de calibración y mantenimiento preventivo de equipos críticos (por ejemplo, pasteurizadores, termómetros, detectores de metal, entre otros.
18. Programa de Control de Plagas.
19. Suministro de agua / hielo y Programa de control de agua / hielo.
20. Programa de higiene y capacitación del personal.
21. Plan de control de producto terminado
22. INFORME DE LA ULTIMA AUDITORIA O INSPECCION DE LA AUTORIDAD COMPETENTE, acompañar con las acciones correctivas realizadas, en caso que existan hallazgos en la auditoria o inspección realizada.
23. **CONTROL OFICIAL**

|  |  |
| --- | --- |
| **Frecuencia de Inspección oficial** | [ ]  Permanente (siempre hay presencia de personal oficial en el establecimiento)[ ]  Itinerante (se realizan visitas de inspección cada cierto tiempo);Mensual [ ] ; Bimensual [ ] ; Trimestral [ ] ; Semestral [ ] ; Otro [ ] ; |
| **Frecuencia de muestreo oficial, microbiología o toxinas en producto final** | Mensual [ ] ; Bimensual [ ] ; Trimestral [ ] ; Semestral [ ] ; Otro [ ] ; |
| **Frecuencia de muestreo oficial, para microbiología en Agua y Hielo** | Mensual [ ] ; Bimensual [ ] ; Trimestral [ ] ; Semestral [ ] ; Otro [ ] ; |
| **En las muestras oficiales sirven para analizar:** | Ejemplo: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, STEC, Histamina, entre otros |