



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: *Edgard Antonio Mendoza Castro*

TOMO Nº 408

SAN SALVADOR, VIERNES 10 DE JULIO DE 2015

NUMERO 125

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

	<i>Pág.</i>		<i>Pág.</i>
ORGANO LEGISLATIVO		MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	
		RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	
Decreto No. 28.- Se declara el veintinueve de junio de cada año, como "Día Nacional de las Reservas de Biósfera y los Corredores Biológicos de El Salvador".....	4-5	Acuerdo No. 466.- Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.03.01:14 Buenas Prácticas Apícolas en la Producción de Miel de Abejas.....	26-44
Decretos Nos. 31, 32 y 44.- Reformas a la Ley de Presupuesto vigente.....	6-17		
Decreto No. 33.- Reformas a la Ley de Salarios vigente, en la parte que corresponde a la Procuraduría para la Defensa de los Derechos Humanos.	17-21	ORGANO JUDICIAL	
Decreto No. 47.- Se exonera de todo pago de servicios, derechos migratorios y consulares, por el ingreso y salida del país a funcionarios, representantes y demás personas acreditadas mediante invitación para participar en la VIII Conferencia Ministerial de la Comunidad de las Democracias "Democracia y Desarrollo".....	22-23	CORTE SUPREMA DE JUSTICIA	
Acuerdo No. 74.- Se elige el Comité de Ética Parlamentaria.....	24	Acuerdo No. 1275-D.- Se modifica el acuerdo No. 334-D de fecha 20 de junio de dos mil, a nombre de la Licenciada Zuleyma Jocabedh Gochez de Cruz.....	45
ORGANO EJECUTIVO		INSTITUCIONES AUTÓNOMAS	
MINISTERIO DE EDUCACIÓN		ALCALDÍAS MUNICIPALES	
RAMO DE EDUCACIÓN			
Acuerdos Nos. 15-0469 y 15-0583.- Reconocimiento de estudios académicos.....	25	Decreto No. 2.- Ordenanza Transitoria de Exención de Intereses y Multas Provenientes de Deudas por Tasas e Impuestos, a favor del municipio de Zaragoza.....	47-49

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA**ACUERDO No. 466.**

Santa Tecla, 03 de julio de 2015.

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Agricultura y Ganadería,

CONSIDERANDO:

- I. Que por Decreto Legislativo No. 790 de fecha 21 de julio de 2011, publicado en el Diario Oficial No. 158, Tomo 392 del día 26 de agosto de ese mismo año, se emitió la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, por medio de la cual se le conceden facultades al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica de devolver los Reglamentos Técnicos con su Visto Bueno, de acuerdo a los períodos establecidos por la Organización Mundial del Comercio como requisito de publicación, a la institución responsable de elaborar dichos Reglamentos Técnicos;
- II. Que por Decreto Legislativo No. 524 de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del día 18 de diciembre del mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, por medio de la cual se le conceden facultades al Ministerio de Agricultura y Ganadería para identificar y reglamentar lo concerniente al procesamiento de productos agropecuarios;
- III. Que es necesario establecer las especificaciones técnicas de buenas prácticas apícolas en la producción de miel de abejas; y,
- IV. Que este Reglamento es de aplicación general en todo el territorio nacional y abarca a todas las personas naturales y jurídicas dedicadas a la producción de miel de abejas que proveen a las plantas procesadoras de miel autorizadas por este Ministerio.

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 65.03.01:14
BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE
ABEJAS**

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 65.03.01:14

BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJAS

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con normativa internacional.

ICS 65.140

RTS 65.03.01:14

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18 San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Correo electrónico: consultasreglamento@osartec.gob.sv

Derechos Reservados.

INFORME

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier persona puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 65.03.01:14 BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJAS, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

	CONTENIDO	PAG.
1.	OBJETO	1
2.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3.	ABREVIATURAS	1
4.	DEFINICIONES	1
5.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6.	PROCEDIMIENTOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD	6
7.	BIBLIOGRAFÍA	8
8.	VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	8
9.	VIGENCIA	8
10.	ANEXO	
	LISTA DE VERIFICACIÓN, DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJAS	9

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

1. OBJETO

Establecer las especificaciones técnicas de buenas prácticas apícolas en la producción de miel de abejas.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a los productores establecidos en el territorio nacional que proveen miel de abejas a las plantas procesadoras de miel autorizadas por el MAG.

3. ABREVIATURAS

- **CUA:** Código Único de Apicultor
- **MAG:** Ministerio de Agricultura Y Ganadería
- **OSA:** Organismo Salvadoreño de Acreditación

4. DEFINICIONES

- 4.1. **Acción Correctiva:** acción que se realiza para eliminar la causa que origina la No Conformidad detectada.
- 4.2. **Alrededor del apiario:** margen de un metro alrededor de la última fila o columna de colmenas que constituyen el apiario.
- 4.3. **Apiario:** grupo de colmenas dispuesta en un determinado terreno por un apicultor, para su manejo productivo.
- 4.4. **Áreas industriales:** conjunto de fábricas que por la naturaleza de sus procesos o productos, podrían ser fuente de contaminación para la miel de abejas, ya sea por pecoreo directo de las abejas o por deriva del viento u otros factores.
- 4.5. **Basureros:** lugar en el que se disponen residuos, ya sea en forma espontánea o programada, sin ningún tipo de control o protección ambiental, y que, por la naturaleza o cantidad de los residuos, podrían ser fuente de contaminación para la miel de abejas, ya sea por pecoreo directo de las abejas o por deriva del viento u otros factores.
- 4.6. **Código Único de Apicultor:** código de identificación que le asigna la Autoridad Competente al apicultor, que es intransferible y único. Puede ser otorgado a una persona natural o jurídica.
- 4.7. **Detergente:** sustancia que se utiliza para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de limpieza, debe ser sin olores, biodegradable y estar autorizada para su uso en la industria alimentaria.
- 4.8. **Desinfectante:** sustancia que sirven para reducir o eliminar de bacterias, virus y otro tipo de microorganismos peligrosos para la salud humana; debe ser sin olores, biodegradable y estar

autorizada para su uso en la industria alimentaria.

4.9. Inocuidad: condición de la miel por la cual no causa daño a la salud de los consumidores.

4.10. Limpieza: eliminación de tierra, residuos de miel, polvo, grasa u otras materias objetables.

4.11. No Conformidad: incumplimiento a una especificación técnica, establecida en el numeral cinco del presente Reglamento Técnico.

4.12. Material grado alimentario: compuestos autorizados mundialmente para su uso en la elaboración, proceso y envasado de alimentos. Ejemplos de ellos son el Polietileno Tereftalato (PET) y ciertos tipos de acero inoxidable.

4.13. Pecoreo: conducta de las abejas obreras de movilizarse de flor en flor, para coleccionar polen y néctar de un determinado lugar.

4.14. Plan de Acción Correctiva: cronograma donde se define la fecha en que se realizará una o varias acciones correctivas.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.1. APIARIOS

5.1.1. El apiario debe ubicarse a una distancia no menor de un Kilómetro de posibles focos de contaminación, como áreas industriales (productores de agroquímicos, pintura, tenerías), basureros, sumideros de aguas negras (aguas cloacales), entre otros.

5.1.2. Dentro y alrededor del apiario, no debe haber acumulación de basura o materiales en desuso, que podrían ser considerados focos potenciales de contaminación o refugio de plagas.

5.1.3. De utilizarse herbicida para el control de la cobertura vegetal, dentro y alrededor del apiario, deberán aplicar medidas para reducir la posibilidad de contaminación de la cera dentro de la colmena. No está permitido el uso de derivados de petróleo, para el control de hierbas.

5.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

5.2.1. De contacto directo con la miel.

5.2.1.1. Deben estar fabricados de material de grado alimenticio o debidamente revestidos de resina fenólica horneada o pintura epóxica apta para la industria alimentaria.

5.2.1.2. Deben ser de diseño que garantice la limpieza y las superficies no deben presentar deterioro, oxido, grietas u otras imperfecciones, que comprometan la inocuidad de la miel.

5.2.1.3. Los lubricantes y productos químicos de limpieza, como detergentes y desinfectantes, utilizados en los equipos y utensilios deben ser aptos para la industria alimentaria.

5.2.2. De madera.

5.2.2.1. Para la conservación de estructuras de madera no está permitido el uso de productos derivados de petróleo o sustancias químicas que sean consideradas contaminantes.

5.2.2.2. De utilizar pintura, esta debe ser epóxica o declarada libre de plomo; en todo caso, no debe pintarse la parte interna que estará en contacto directo con los panales.

5.2.3. Equipo de protección

5.2.3.1. Debe utilizar equipo de protección limpio al momento de iniciar sus actividades en las colmenas, de ninguna manera se permite el manejo apícola con vestimenta que presente suciedad excesiva, que podría ocasionar contaminación a la miel.

5.2.3.2. El equipo de protección debe ser guardado de manera que no exista posibilidad de contaminación cruzada con sustancias químicas, como agroquímicos, derivados de petróleo, insecticidas domésticos o industriales, entre otros.

5.3. MANEJO APÍCOLA

5.3.1. Revisión de colmenas

5.3.1.1. Para el manejo de abejas no está permitido el uso de repelentes químicos.

5.3.1.2. En el ahumador se debe utilizar combustibles de origen vegetal; así mismo, para encenderlo no se debe utilizar hidrocarburos o plásticos.

5.3.2. Alimentación de la colonia

5.3.2.1. Los insumos que se empleen deben ser inocuos, tanto para las abejas como para las personas; de igual manera al momento del bodegaje, no debe existir riesgo de contaminación cruzada o la presencia de plagas, que pudieran comprometer la inocuidad de los insumos.

5.3.2.2. No se debe utilizar la alimentación para la aplicación de medicamentos.

5.3.2.3. Al preparar el alimento se debe aplicar los lineamientos básicos de higiene.

5.3.2.4. Los equipos y utensilios empleados en la preparación deben estar fabricados de material de grado alimenticio o debidamente revestidos de resina fenólica horneada o pintura epóxica apta para la industria alimentaria y ser de fácil limpieza.

5.3.3. Sanidad

5.3.3.1. La aplicación de medicamentos debe ser de forma curativa, acorde a la enfermedad o plaga identificada.

5.3.3.2. Debe emplearse medicamentos registrados y autorizados para el uso en abejas por la unidad competente del MAG. El uso del medicamento debe estar acorde a las indicaciones del fabricante o indicación escrita de un médico veterinario.

5.3.3.3. La aplicación de un medicamento veterinario debe documentarse, de acuerdo al numeral 5.5.5. del presente Reglamento Técnico.

5.3.4. Cosecha de miel

5.3.4.1. La cosecha de miel debe realizarse en un local que garantice un aislamiento con el medio; este puede ser móvil o fijo. En el caso de local fijo, debe existir un control de plagas y roedores.

5.3.4.2. El local debe estar limpio y no debe existir riesgo de contaminación cruzada.

5.3.4.3. Al realizar la cosecha se debe aplicar los lineamientos básicos de higiene, tanto en el personal, como en los equipos y utensilios.

5.3.4.4. Los equipos y utensilios para la cosecha deben ser exclusivos para esa actividad y cuando no se utilicen deben estar guardados, lavados, secos, tapados y lejos de cualquier fuente de contaminación como establos, gallineros, entre otros.

5.3.5. Almacenamiento y movilización de miel

5.3.5.1. La miel debe almacenarse en depósitos aptos para alimentos; en caso de depósitos reciclados estos deben haber contenido sustancias aprobadas (lista de sustancias en su versión vigente) por la unidad competente del MAG.

5.3.5.2. No se permiten depósitos que presenten signos de oxidación, deterioro, suciedad ni derrames en su superficie.

5.3.5.3. Los depósitos con miel deben almacenarse en un local limpio, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la lluvia.

5.3.5.4. En el local no debe haber fuentes de contaminación directa o indirecta; así mismo, no debe existir evidencia de signos de plagas y roedores.

5.3.5.5. El área de carga del vehículo donde se movilice depósitos con miel, debe estar limpio y no constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

5.3.6. Productos Riesgosos

5.3.6.1. Los productos para el control de plagas, limpieza u otras sustancias que puedan representar un riesgo para la inocuidad de la miel, deben mantenerse en el envase original. Cuando se tenga depósitos de uso "diario", deben ser adecuados y estar identificados, con el tipo de producto que es.

5.3.6.2. Estos productos deben almacenarse con acceso restringido y deben ser distribuidos o manipulados sólo por personal capacitado.

5.4. PERSONAL

5.4.1. El personal que tiene contacto directo con las colmenas y la miel, no debe presentar síntomas de enfermedades infectocontagiosas o heridas abiertas.

5.4.2. Al momento de manipulación directa de miel, el personal no debe comer, fumar, escupir, mascar chicle o realizar cualquier otra práctica antihigiénica.

5.4.3. El personal debe tener el cabello recortado o recogido y mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin esmalte; así mismo no debe portar reloj, anillos, cadenas, aretes o cualquier otro objeto que pudiera caer dentro del depósito de miel.

5.4.4. Al momento de manipulación directa de la miel el personal debe utilizar redecillas o velo apícola.

5.4.5. El personal debe lavarse y desinfectarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber usado los servicios sanitarios, después de manipular material contaminante y todas las veces que sea necesario.

5.5. DOCUMENTACIÓN Y RASTREABILIDAD

5.5.1. El apicultor debe tener registro activo ante la unidad competente del MAG, para poder comercializar la miel de abejas en las plantas procesadoras de miel autorizadas por el MAG. Toda gestión que realice, debe ir respaldada por el CUA. La unidad competente del MAG establece mediante un procedimiento interno la solicitud del CUA.

5.5.2. Por lo menos el 51% de las colmenas del apiario deben estar marcadas, con el CUA del apicultor propietario. La marca debe ser permanente en la cámara de cría, en la parte externa y preferiblemente sobre la piquera.

5.5.3. El productor debe disponer de un listado de ubicación de cada apiario que posea, especificando de manera indispensable municipio y cantón, en cada caso.

5.5.4. Así mismo, debe documentar las actividades que realiza en el apiario y a los proveedores de insumos, bienes y servicios, debiendo contar con los registros de 12 meses anteriores, a la fecha que se realiza la inspección.

5.5.5. Las aplicaciones de medicamentos veterinarios deben estar documentadas por apiario, indicando de manera indispensable:

- a. Fecha de aplicación. (día/mes/año)

- b. Producto utilizado (marca comercial y principio activo).
- c. Fecha de vencimiento del producto
- d. Dosis empleada por colmena.
- e. Cantidad empleada por apiario.

5.5.6. Los depósitos con miel deben estar rotulados, indicando, de manera indispensable:

- a. CUA del apicultor,
- b. Ubicación del apiario de donde procede la miel, y
- c. Fecha de la cosecha. (mes/año)

5.5.7. Las muestras de miel de los depósitos comercializados, deben ser conservadas por lo menos, hasta el inicio de la siguiente temporada de producción (Noviembre).

5.5.8. Dichas muestras deben estar identificadas, según la empresa donde se haya comercializado la miel.

5.6. PLAN NACIONAL DE CONTROL DE RESIDUOS EN MIEL DE ABEJAS.

5.6.1. El productor debe proporcionar la información que le sea requerida, por el oficial de la unidad competente del MAG, así como proporcionar las muestras de miel que haya comercializado o permitir el muestreo de la que tenga disponible, incluyendo cuando se encuentre aun en la colmena.

6. PROCEDIMIENTO PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD.

6.1. EVALUACIÓN

6.1.1. Cada Especificación Técnicas del numeral 5, está clasificada en base al riesgo para la inocuidad de la miel, cuando ocurra un incumplimiento, será considerado como una No Conformidad:

- No Conformidad Crítica: aquella que representan un riesgo inminente a la inocuidad de la miel
- No Conformidad Mayor: aquella que representan un riesgo relativo a la inocuidad de la miel
- No Conformidad Menor: aquella que, de mantenerse o hacerse repetitivamente, representaría un riesgo relativo o inminente a la inocuidad de la miel.

6.1.2. El productor tendrá el estatus de SATISFACTORIO al presente Reglamento Técnico, cuando en una inspección obtenga:

- Ninguna (0) No Conformidad Crítica, o
- Hasta tres (3) No Conformidades Mayores, o
- Hasta cinco (5) No Conformidades Menores

6.2. LEVANTAMIENTO A NO CONFORMIDADES

6.2.1. Para el levantamiento de las No Conformidades, el apicultor dispondrá de los siguientes plazos:

- No Conformidad Crítica: cinco días hábiles para realizar la Acción Correctiva o presentar un Plan de Acción Correctiva.
- No Conformidad Mayor: diez días hábiles para realizar la Acción Correctiva o presentar un Plan de Acción Correctiva.
- No Conformidad Menor: veinte días hábiles para realizar la Acción Correctiva.

6.2.2. El Plan de Acción Correctiva debe ser aprobado por la unidad competente del MAG, quien dará el respectivo seguimiento para verificar el cumplimiento del mismo.

6.2.3. De no realizar las acciones correctivas en el plazo establecido o no ser aprobado el Plan de Acción Correctiva, la inspección se considerará como INSATISFACTORIA; en cuyo caso no podrá comercializar miel, en las plantas procesadoras autorizadas por la unidad competente del MAG, hasta que sea realizada una nueva inspección, que tenga como resultado SATISFACTORIO en el cumplimiento de este Reglamento Técnico.

6.2.4. No obstante lo anterior, cuando el productor disponga de depósitos con miel al momento de la inspección, podrá solicitar un muestreo oficial, para que la muestra sea analizada en laboratorios acreditados o reconocidos por el Organismo Salvadoreño de Acreditación –OSA-; el análisis a realizar dependerá de las no conformidad (es) encontrada (s). El costo del análisis correspondiente, será sufragado por el interesado y la cantidad de muestras, dependerá del caso. De acuerdo al resultado obtenido del análisis realizado, basado en la reglamentación técnica nacional en su edición vigente, se dictaminará referente a la liberación de la miel para la comercialización en las plantas procesadoras autorizadas por la unidad competente del MAG.

6.3. INSPECCIONES

6.3.1. Cada año, la unidad competente del MAG debe inspeccionar, no menos, del 10% de los productores con registro vigente en el Registro Nacional de Apicultores.

6.3.2. El apicultor que se negara a ser inspeccionado será suspendido del Registro Nacional de Apicultores y estará inhabilitado para la comercialización de miel a las plantas procesadoras autorizadas por la unidad competente del MAG, hasta que sea inspeccionado y obtenido un resultado satisfactorio.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Manual de Buenas Prácticas Apícolas para la producción de miel Centroamericano, versión 1, San Salvador, El Salvador, 2004.
- Manual de Buenas Prácticas Apícolas. SENASA, OIRSA, Nicaragua, 2010.

- Guía de Aplicación de Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura de Miel. Recomendaciones. SENASA, Argentina.
- Manual de Buenas Prácticas de Producción de Miel, Programa de Inocuidad de Alimentos. SAGARPA, México

8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN.

8.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico le corresponde a la unidad competente del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

8.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este Reglamento Técnico, se sujetará a la legislación vigente.

9. VIGENCIA

9.1. Este Reglamento Técnico entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

9.2. Los productores registrados ante la unidad competente del MAG, antes de la entrada en vigencia de este Reglamento Técnico , dispondrán de 12 meses adicionales para cumplir con el numeral 5.2.1.1

9.3. Los productores dispondrán de 12 meses adicionales para cumplir con el numeral 5.5.4.

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

ANEXO
(Normativo)
LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN
DE MIEL DE ABEJAS

No. INSPECCIÓN	
APICULTOR	
CUA	Fecha / hora:
Inspector responsable:	
Cantidad de No Conformidades ENCONTRADAS	EN LETRAS Menores: Mayores: Críticas:
APROBACIÓN CON: <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">Cero (0) NC Críticas / Hasta Tres (3) NC Mayores / Hasta Cinco (5) NC Menores</div>	
EN BASE A LO ANTERIOR, LA INSPECCIÓN FUE: <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> SATISFACTORIA <input type="checkbox"/> INSATISFACTORIA <input type="checkbox"/> </div>	
Por el Apicultor Por este medio hago constar que he sido informado sobre el hallazgo de _____ No Conformidades relacionada con el Reglamento Técnico Salvadoreño de Buenas Prácticas Apícolas de la producción de miel de abejas y expreso la disposición de solventar dichas No Conformidades en el plazo y condiciones establecidas en este Reglamento Técnico.	
Firma: _____ Nombre: _____	

C= Conforme N/C= No Conforme				
PUNTO DE CONTROL	CRITERIO	Conformidad		COMENTARIOS
		C	N/C	
5.1. APIARIOS				
El apiario está ubicado a una distancia no menor de un km de posibles focos de contaminación, como áreas industriales (productores de agroquímicos, pintura, tenerías), basureros, sumideros de aguas negras (aguas cloacales), entre otros.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dentro y alrededor del apiario, no hay acumulación de basura o materiales en desuso, que podrían ser considerados focos potenciales de contaminación o refugio de plagas.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
De haber utilizado herbicida para el control de la cobertura vegetal, dentro y alrededor del apiario, se han aplicado medidas para reducir la posibilidad de contaminación de la cera dentro de la colmena. No está permitido el uso de derivados de petróleo, para el control de hierbas.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
5.2.1 De contacto directo con la miel				
Son de material de grado alimenticio o debidamente revestidos de resina fenólica horneada o pintura epóxica apta para la industria alimentaria.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El diseño garantiza la limpieza y las superficies no presentan deterioro, oxido, grietas u otras imperfecciones, que comprometan la inocuidad de la miel.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los lubricantes y productos químicos de limpieza, como detergentes y desinfectantes, utilizados en los equipos y utensilios son aptos para la industria alimentaria.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2.2 De madera				
Para la conservación de estructuras de madera no se han utilizado productos derivados de petróleo o sustancias químicas que sean consideradas contaminantes.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
De utilizar pintura, esta es epóxica o declarada libre de plomo; en todo caso, no está pintada la parte interna que está en contacto directo con los panales.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PUNTO DE CONTROL	CRITERIO	Conformidad		COMENTARIOS
		C	N/C	
5.2.3 Equipo de protección				
El equipo de protección está limpio al momento de iniciar las actividades en las colmenas, de ninguna manera se permite el manejo apícola con vestimenta que presente suciedad excesiva, que podría ocasionar contaminación a la miel.	MENOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El equipo de protección se guarda de manera, que no exista posibilidad de contaminación cruzada con sustancias químicas, como agroquímicos, derivados de petróleo, insecticidas domésticos o industriales, entre otros.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3. MANEJO APÍCOLA				
5.3.1 Revisión de colmenas				
Para el manejo de abejas no se utiliza repelentes químicos.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
En el ahumador se emplea combustibles de origen vegetal; así mismo, para encenderlo no se utiliza hidrocarburos o plásticos.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3.2 Alimentación de la colonia				
Los insumos que se emplean son inocuos, tanto para las abejas como para las personas; de igual manera al momento del bodegaje, no existen riesgo de contaminación cruzada o la presencia de plagas, que pueden comprometer la inocuidad de los insumos.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
No se utiliza la alimentación para la aplicación de medicamentos.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Al preparar el alimento se aplican los lineamientos básicos de higiene.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los equipos y utensilios empleados en la preparación son fabricados de material de grado alimenticio o debidamente revestidos de resina fenólica horneada o pintura epóxica apta para la industria alimentaria y de fácil limpieza	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PUNTO DE CONTROL	CRITERIO	Conformidad		COMENTARIOS
		C	N/C	
5.3.3 Sanidad				
La aplicación de medicamentos es de forma curativa, acorde a la enfermedad o plaga identificada.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los medicamentos empleados están registrados y autorizados para el uso en abejas por la Unidad competente del MAG. El uso del medicamento es acorde a las indicaciones del fabricante o indicación escrita de un médico veterinario.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El uso de los medicamentos veterinarios está documentado, de acuerdo al numeral 5.5.5 de este Reglamento Técnico.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3.4 Cosecha de miel				
La cosecha de miel se realiza en un local que garantiza un aislamiento con el medio; este puede ser móvil o fijo. En el caso de local fijo, existe un control de plagas y roedores.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El local está limpio y no existe riesgo de contaminación cruzada.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Al realizar la cosecha se aplica los lineamientos básicos de higiene, tanto en el personal, como en los equipos y utensilios.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los equipos y utensilios para la cosecha son exclusivos para esa actividad y cuando no se utilizan están guardados, lavados, secos, tapados y lejos de fuentes de contaminación, como establos, gallineros, entre otros.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3.5 Almacenamiento y movilización de la miel				
La miel esta almacenada en depósitos aptos para alimentos; en caso de depósitos reciclados estos deben haber contenido sustancias aprobadas (lista de sustancias en su versión vigente) por la unidad competente del MAG.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
No se utilizan depósitos que presentan signos de oxidación, deterioro, suciedad ni derrames en su superficie.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los depósitos con miel están almacenados en un local limpio, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de la lluvia.	MENOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PUNTO DE CONTROL	CRITERIO	Conformidad		COMENTARIOS
		C	N/C	
En el local no existe fuentes de contaminación directa o indirecta; así mismo, no hay evidencia de signos de plagas y roedores.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El área de carga del vehículo donde se moviliza los depósitos con miel, está limpia y no constituye una fuente de contaminación directa o indirecta.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3.6 Productos riesgosos				
Los productos para el control de plagas, limpieza u otras sustancias que representan un riesgo para la inocuidad de la miel, están en envase original. Los depósitos de uso "diario", son adecuados y están identificados, con el tipo de producto que es.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los productos están almacenados con acceso restringido y son distribuidos o manipulados sólo por personal capacitado.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.4. PERSONAL				
El personal que tiene contacto directo con las colmenas y la miel, no presentan síntomas de enfermedades infectocontagiosas o heridas abiertas.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Al momento de manipulación directa de miel, el personal no está comiendo, fumando, escupiendo, mascando chicle o realizando cualquier otra práctica antihigiénica.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El personal tiene el cabello recortado o recogido y mantiene las uñas de las manos limpias, cortas y sin esmalte; no porta reloj, anillos, cadenas, aretes o cualquier otro objeto que pueda caer dentro del depósito de miel.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Al momento de manipulación directa de la miel el personal deberá utilizar redcillas o velo apícola.	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El personal se lava y desinfecta las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber usado los sanitarios, después de manipular material contaminante y todas las veces que sea necesario.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PUNTO DE CONTROL	CRITERIO	Conformidad		COMENTARIOS
		C	N/C	
5.5. DOCUMENTACIÓN Y RASTREABILIDAD				
El apicultor está con registro activo ante la unidad competente del MAG, para poder comercializar la miel de abejas en las plantas procesadoras de miel autorizadas por el MAG. Toda gestión que realiza, está respaldada por el CUA.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Por lo menos el 51% de las colmenas del apiario están marcadas, con el CUA del apicultor propietario. La marca es permanente en la cámara de cría, en la parte externa y preferiblemente sobre la piquera.	MENOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El productor dispone de un listado de ubicación de cada apiario que posee, especificando de manera indispensable municipio y cantón, en cada caso.	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Se documenta las actividades que realiza en el apiario y a los proveedores de insumos, bienes y servicios, contando con los registros de 12 meses anteriores, a la fecha que se realiza la inspección.	MENOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Las aplicaciones de medicamentos veterinarios están documentadas por apiario, indicando de manera indispensable: <ul style="list-style-type: none"> a. Fecha de aplicación. (día/mes/año) b. Producto utilizado (marca comercial y principio activo). c. Fecha de vencimiento del producto d. Dosis empleada por colmena. e. Cantidad empleada por apiario. 	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los depósitos con miel están rotulados, indicando, de manera indispensable: <ul style="list-style-type: none"> a. CUA del apicultor, b. Ubicación del apiario de donde procede la miel, y c. Fecha de la cosecha. (mes/año) 	CRITICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Las muestras de miel de los depósitos comercializados, son conservadas por lo menos, hasta el inicio de la siguiente temporada de producción (Noviembre).	MAYOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

