



**DIRECCIÓN GENERAL DE GANADERIA
DIVISION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.**

Características de la actividad: (DGG):

a. Buenas Prácticas Apícolas que se cumplen.

Prácticas que más se cumplen

- ✓ Apiario ubicado a una distancia no menor de 1 km. de focos de contaminación, como áreas industriales (productos agroquímicos basureros, aguas negras).
- ✓ Equipo de contacto directo con la miel son de material grado alimenticio o recubierto de pintura epoxica.
- ✓ La cosecha se realiza en un local fijo o móvil que garantice aislamiento con el medio.
- ✓ Los medicamentos empleados son registrados y autorizados para su uso en abejas por la unidad competente del MAG.
- ✓ Se registran las actividades realizadas en el apiario y aplicación de medicamentos veterinarios.

Prácticas que menos se cumplen.

- ✓ Equipo de contacto directo con la miel (centrifuga y filtros) con imperfecciones que son riesgo para la inocuidad de la miel (canastas de centrifuga con alambres expuestos, malla de filtro con alambres expuestos y piñon de centrifuga dañado, todos por mantenimiento no adecuado del equipo de contacto)
- ✓ No disponibilidad de jabón y alcohol para lavado de manos.

b. Buenas Prácticas de Manufactura que más se cumplen y las que menos se cumplen

Prácticas que más se cumplen

- ✓ Las instalaciones no representan riesgo para la inocuidad
- ✓ Lo equipos y utensilios de contacto directo con la miel son de material grado alimentario y no representa riesgo para la inocuidad.
- ✓ El personal cumple con las medidas y disposiciones de higiene y salud.
- ✓ Se implementan procedimientos de limpieza de equipo, utensilios e instalaciones
- ✓ Existe un control de plagas y roedores
- ✓ Se implementa sistema de Rsatreabilidad.

Prácticas que menos se cumplen.

- ✓ Limpieza no adecuada en área de lavado de barril de campo.
- ✓ No existe área específica para resguardo y almacenamiento de barriles de campo.

