

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

1. INTRODUCCIÓN

En un territorio de fuerte tradición de cría ovina, con sus producciones de carne, lana y cuero; surge como alternativa la producción de quesos a partir de leche de oveja. Importante en la diversificación que disminuye riesgos, genera productos con valor agregado y aumenta la mano de obra calificada; por lo que es necesario plantear criterios de calidad e inocuidad para la correcta obtención de la materia prima y su posterior procesamiento y elaboración.

Incrementando y realzando las relaciones entre los habitantes de Tierra del Fuego, sus productos primarios y sus productos elaborados, se logra una vía importante para el desarrollo de la producción primaria sostenible.

Productos basados en el origen demuestran atributos de calidad específicos vinculados al lugar geográfico de Tierra del Fuego y, con el tiempo, irán construyendo una reputación por ser certificados con el sello de calidad fueguino que los identificara.

El proceso involucra diferentes actores, quienes coordinan y armonizan su producción y también las prácticas comerciales.

1.1 Características Locales

En la Isla Grande de Tierra del Fuego, se presentan a continuación una serie de características aptas para la elaboración de leche de oveja y sus derivados como quesos:

- Aislamiento Natural de la provincia, condición insular remota, único en todo el país, en el cual pueden prosperar estos productos aptos para convertirse en distinguidos frente a otros similares.
- Imagen de la Región de origen es positiva entre los 'turistas-consumidores', importadores tanto del resto del país como del exterior, agregando valor y diferenciación al producto.
- Diversidad Cultural, producto de la inmigración extranjera de ingleses, franceses, holandeses, españoles, identidad singular asociada al extremo austral, y multicultural en función de la migración interna y el consiguiente aporte de variadas técnicas, gustos, y tradiciones.
- Existencia de PYMES y organizaciones diversas, en su mayoría 'familiares' y/o religiosas, con gran vocación de trabajo y experiencia en la elaboración de productos de calidad.
- Competencia de sus productos a través de la alta calidad, lo artesanal, lo fresco, atributos apreciados por los consumidores de medio y alto poder adquisitivo, especialmente turismo externo.
- Turismo, que de manera creciente atrae en menor escala a turistas argentinos y a extranjeros sofisticados y de medios económicos elevados, posibilita una 'exportación dentro de las fronteras' de muchos productos; representando una opción atractiva para los elaboradores locales. El turismo continuo colabora con la estabilización de las ventas a lo largo de todo el año. Adicionalmente, el turismo interno y externo constituye 'una experiencia exportadora' que podrá facilitar a las empresas a comenzar a exportar.
- Los operadores que procesen quesos en forma artesanal deberán describir los procedimientos utilizados a efectos de demostrar el cumplimiento general de la presente norma y recibirán tratamiento técnico particular para cada caso.
- Por medio de este protocolo las empresas u organizaciones de producción primaria de ovinos para leche, de extracción de leche de oveja obtendrán una herramienta esencial para la obtención de productos con un sello distintivo y diferenciarán sus productos sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

2. ALCANCE

2.1. Producción primaria de ovinos para leche dentro de los límites de Tierra del Fuego.

Extracción de leche de oveja dentro de los límites de Tierra del Fuego.

2.2. Industrialización, quesos ovinos que se elaboren en Tierra del Fuego.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN PRIMARIA

3. REQUISITOS BÁSICOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Los productos que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente y por la autoridad de contralor que corresponda. Todo requisito adicional, no contradecirá aquellos.

4. ATRIBUTOS DIFERENCIALES

4.1. FUNDAMENTOS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

Todo producto con sello se identifica por aspectos diferenciadores, particularidades únicas del producto relacionadas con los siguientes atributos:

4.1.1 Atributos del producto:

Ovinos con caracteres orientados a la producción lechera y adaptados al medio.

Los atributos de la leche extractada, están vinculados a parámetros físico-químicos, bioquímicos y microbiológicos del Código Alimentario Argentino y del Reglamento Técnico Mercosur.

4.1.2 Atributos de proceso:

Se deben implementar BPG en todas las actividades que permiten producir ovejas con características lecheras. En el tambo además de las BPG, deben implementarse POES y MIP.

Como referencia se recomienda la consulta del Cuaderno Tecnológico N° 4 del INTI Lácteos y el Código de Buenas Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, elaborado por el Comité del Codex para la Higiene de los Alimentos.

4.1.3 Atributos diferenciadores del proceso:

Las BPG, deben tener en cuenta el estado sanitario, calidad del agua, alimentación, instalaciones, el cuidado del ambiente y todo lo indispensable para proveer al bienestar animal.

PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN PRIMARIA

4.2 REQUISITOS PARA LA PRODUCCIÓN DE OVINOS

4.2.1. Manejo

Los animales deben estar identificados individualmente, de manera de ser trazables.

El calendario de actividades anual debe estar escrito.

El establecimiento debe tener instrucciones escritas sobre las rutinas de inspección de los animales.

El establecimiento deberá proceder, en función de los resultados del informe de estado de Pastizal, a realizar los ajustes de carga correspondientes.

El establecimiento deberá contar con un plan de contingencia ante fenómenos climáticos adversos.

- Se recomienda implementar la Tecnología Manejo Extensivo (TME) y las técnicas agrupadas en la denominada Aumento Tasa Reproductiva Ovina (ATRO).

4.2.2. Alimentación

- La alimentación de la majada se debe basar en pastoreo de pastizales naturales o pasturas cultivadas.

- Los suplementos pueden ser fibrosos o concentrados. Estos pueden ser producidos en el propio establecimiento empleando buenas técnicas para su recolección, conservación y almacenamiento. Libres de alteraciones como materiales enmohecidos o contaminado por plagas, etc.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

- La adquisición de suplementos fuera del establecimiento debe ser realizada preferentemente a empresas que adhieran al sello de calidad de TDF y por lo tanto aseguren la calidad de sus productos.

4.2.3. Sanidad

El establecimiento deberá contar con el asesoramiento de un Médico Veterinario, que elabore el plan sanitario de los ovinos y también de las otras especies animales en producción y domésticos, las cuales deberán estar saneadas según la legislación vigente.

El establecimiento debe disponer de un programa sanitario escrito (puede estar incluido en el calendario de actividades).

- El establecimiento debe contar con registros de los análisis realizados para comprobar que el establecimiento es libre de Brucelosis caprina (Brucellosis melitensis) y Tuberculosis.
- Deben existir registros sanitarios donde figuren los tratamientos efectuados, las vacunas contra enfermedades endémicas y obligatorias, hallazgos de revisiones semiológicas, análisis de laboratorio o necropsia, etc.
- El establecimiento deberá estar adherido al Plan de Control de Brucelosis Ovina (*Brucella ovis*) y otros planes que la autoridad provincial determine en el futuro.
- Registros de la identificación de los animales enfermos, tratados o no, para evitar la propagación de enfermedades, respetar los períodos de carencia luego de los tratamientos y la contaminación de la leche en la rutina de ordeño.
- El personal que administra los medicamentos debe conocer como se aplican y las normas mínimas de seguridad para el manejo de desechos como aguas, frascos, medicamentos vencidos, descartables, etc.

4.2.4. Selección y Reproducción

- Los reproductores se deben seleccionar por fertilidad y rusticidad, para que logren un razonable nivel de producción, compatible con un bajo nivel de insumos y que generen productos animales de mejor calidad.
- Se deben revisar los reproductores antes del servicio.
- Se recomienda realizar el diagnóstico de preñez de la majada.
- La reproducción es por monta natural. Se puede usar la inseminación artificial.

4.2.5. Bienestar animal

- Todas las prácticas de manejo deben estar dirigidas al bienestar de los animales respetando sus necesidades fisiológicas y etológicas.
- Los animales no deben sufrir hambre, sed, dolor, heridas, enfermedades, miedo o angustia y puedan ajustarse a su comportamiento normal y esencial.
- Las únicas mutilaciones que se permiten son la castración, amputación de cola con fines higiénicos y la señal de propiedad y edad.
- Se recomienda disponer de ambientes adecuados áreas de descanso y refugio, de protección frente a las inclemencias del tiempo.
- Periódicamente deben de ser revisados a fin de prevenir enfermedades u otros desordenes, evitando lesiones y sufrimientos.

4.2.6. Ambiente

- El productor debe comprender y evaluar el impacto que el manejo de los animales genera en el ambiente, compatibilizando la producción pecuaria con la conservación de los ecosistemas y la flora y la fauna que los conforman.
- Deberá contar con Informe de estado del Pastizal y revisión interanual, firmado por Ingeniero Agrónomo o profesional habilitado.
- Las cargas ganaderas deben ser las adecuadas para evitar el deterioro del terreno.
- Debe garantizar la calidad del agua según uso y la conservación de las fuentes de provisión.
- Debe tomar medidas para optimizar el uso de la energía y minimizar su desperdicio.
- Se deben identificar las fuentes potenciales de contaminación, reducir los desperdicios, recomendando evitar el uso de vertederos y la práctica de incineración.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

- Se recomienda que el establecimiento involucrado cuente con Relevamiento/Evaluación de pastizales.

4.3 REQUISITOS DIFERENCIALES PARA LA EXTRACCIÓN DE LECHE OVINA

4.3.1. Agua

- El establecimiento debe tener una fuente que suministre agua potable en abundancia.
- Se debe evitar la contaminación del pozo de agua, debiendo estar ubicado a un nivel superior y a no menos de 100 m de distancia de un pozo negro.
- El tanque de reserva debe ser capaz de abastecer las necesidades del establecimiento.
- El Tanque debe ser de material adecuado no tóxico y se someterá a limpieza y desinfección.
- El sistema de extracción y el de distribución evitaran la contaminación del agua.
- Se deben realizar análisis Físico Químico y Microbiológico. Si es necesario se debe clorar el agua.

4.3.2. Instalaciones

- El tambo debe ubicarse en un lugar alto, no inundable, exento de olores indeseables y de fuentes de contaminación.
- El terreno debe estar limpio, sin acúmulos de desechos y/o materiales en desuso, evitando la acumulación de estiércol en los alrededores.
- Otros criaderos de granja estarán a una distancia mayor de 100 m del tambo.
- Las instalaciones deben ser las adecuadas para el buen manejo de los animales, respetando su bienestar, simplificando el trabajo del personal con la seguridad debida.
- Las instalaciones deben facilitar la limpieza y desinfección y evitar la contaminación del producto.
- El piso será de material. Habrá pendiente adecuada con desagües de tamaño suficiente para facilitar el drenaje y evitar acúmulos de líquidos.
- No existirán grietas o aberturas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso al establecimiento.
- Las paredes serán de color claro, lavables hasta cierta altura.
- El techo será de material apropiado, de altura suficiente.
- Deberá existir por lo menos un pico de agua que asegure el abastecimiento adecuado de las instalaciones.
- La sala de ordeño no podrá utilizarse como lugar de depósito: no deberán acumularse enseres en desuso ni almacenarse ración u otros.
- La sala de ordeño debe tener adecuada ventilación e iluminación. Los focos lumínicos poseerán protectores por roturas.
- La sala de máquina, deberá estar separada de la sala de ordeño. No existirán vapores de gases o humo susceptibles de contaminar las instalaciones o el producto.
- La sala de frío, debe estar separada del tambo, de manera de garantizar la inocuidad del alimento. Debe estar ordenada, limpia, libre de objetos ajenos a la tarea específica y no contener elementos que puedan contaminar el producto.

4.3.3. Ambiente

- El manejo de efluentes y desperdicios debe prevenir la contaminación y la proliferación de plagas.
- La gestión de residuos debe comprender los envases vacíos de medicamentos, descartables usados en sanidad, envases de detergente, demás productos de limpieza y productos elaborados de descarte.
- Se debe proceder al correcto almacenamiento de medicamentos y biocidas, que solo pueden ser usados por personal competente.

4.3.4. Bienestar animal

- Cuidar el diseño de las instalaciones y anexos tal que permitan manejar correctamente los animales, teniendo en cuenta además las distancias a recorrer y el espacio por animal.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

4.3.5. Ordeño

- En el ordeño se debe elaborar una rutina acorde con las buenas prácticas, que prevea la higiene de animales, operarios, instalaciones y maquinarias.
- Se deberá indicar la forma de limpieza, la vestimenta del personal y el lavado de manos cada vez que sea necesario.
- Las ubres deben estar limpias, de lo contrario se limpiarán y se secarán solo los pezones con material descartable.
- Se deberá eliminar los primeros chorros, controlando la existencia de mastitis; antes de la colocación de las pezoneras.
- Se deberá estimular la ubre mediante masajes suaves y de corta duración (con pezoneras puestas) para lograr nueva eyección de la leche.
- Previo al retiro de las pezoneras se realiza el apurado a máquina. Dando masajes fuertes de la ubre, con las pezoneras puestas por treinta segundos.
- Se puede realizar el repaso a mano para extraer los últimos chorros de leche retenida en la ubre.
- El Sellado de pezón post-ordeño es opcional.

4.3.6. Filtrado y enfriamiento

- Terminado el ordeño, se debe filtrar y enfriar la leche.

4.3.7. Transporte de leche

- El transporte de leche desde el lugar de acopio hasta la planta de elaboración, deberá hacerse en vehículos habilitados para tal fin, en condiciones higiénicas y manteniendo la temperatura.

4.3.8. POES tambo

Para asegurar la limpieza en el tambo, se deben implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Estos procedimientos escritos deben detallar:

- La limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinarias y útiles.
- Se deben describir todos los pasos a seguir en la limpieza y desinfección. El procedimiento debe contemplar: los tiempos de enjuague y lavado, la dosis del producto, la dureza y la temperatura del agua, y el tiempo de lavado en función de la temperatura.
- Se deberá realizar la limpieza y desinfección de la máquina de ordeño antes del ordeño e inmediatamente después de finalizado.
- Se debe designar un responsable y un suplente que sepan de la importancia del proceso realizado de desinfección y limpieza.
- Se debe emplear el producto adecuado para cada situación. Para limpieza, detergentes alcalinos y ácidos. Para desinfección cloro, compuestos yodados y ácido peracético (totalmente biodegradable).
- Se deben identificar el depósito y los productos de limpieza y desinfección.
- Se debe llevar un registro de los procedimientos realizados y supervisados.

4.3.9. Manejo integrado de plagas

- En el tambo la disposición de las instalaciones, la distribución de alimentos para los animales, la generación de residuos, efluentes y el almacenaje y de productos elaborados, brindan circunstancias propicias para la proliferación de plagas.
- Se debe presentar un plan de lucha contra las plagas, que comprendan métodos pasivos y activos.
- Los métodos pasivos o mecanismos de defensa, son los que modifican las condiciones ambientales con objeto de prevenir y limitar la expansión de dichas especies; evitando que las plagas penetren, vivan y proliferen en las instalaciones.
- Los métodos activos u ofensivos, son aquellos que usan agentes químicos, mecánicos, físicos y biológicos para el control de las plagas.
- Este tipo de control, debe ser llevado a cabo por una persona competente, del propio establecimiento capacitada para tal fin o externo al establecimiento para lo que debe presentar carnet habilitante.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

- El plan de lucha contra plagas debe de contar con los siguientes elementos:
 - a. Plano que refleje las defensas pasivas y los cebos y trampas para los roedores y los insectos.
 - b. Un lugar seguro bajo llave para almacenar los plaguicidas, etiquetados adecuadamente con un rótulo que informe su toxicidad y forma de empleo, separados de los productos alimenticios y materias primas.
 - c. Evaluación inicial de poblaciones.
 - d. Frecuencia de los tratamientos.
 - e. Responsable de la aplicación.
 - f. Responsable de la supervisión/verificación.
 - g. Registros que se utilizan para la realización de los tratamientos o para la revisión de la aparición de indicios de presencia de roedores e insectos.
 - h. Medidas correctoras ante la aparición de las plagas.
 - i. Revisión del funcionamiento del plan de forma periódica.

4.3.10. Mantenimiento

- Las instalaciones y maquinarias del tambo, deben estar sujetas a un plan de mantenimiento para conservar sus características funcionales e higiénicas.

4.3.11. REQUISITOS PARA EL ESTABLECIMIENTO EN GENERAL

4.3.11.1. Proveedores

- Debe llevarse un registro de proveedores y de las materias primas que proveen (que puedan tener incidencia en la calidad final del producto).

4.3.11.2. Personal – formación, salud, seguridad y bienestar del trabajador

- El personal debe ser instruido y entrenado adecuadamente en relación con su actividad.
- Las normas de manejo proporcionadas en las actividades de capacitación, deben ser entregadas por escrito en instructivos de trabajo.
- Todo el personal debe conocer los riesgos, que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia o salud y bienestar animal.
- Se debe elaborar un plan de salud, higiene y seguridad personal, escrito.
- Debe tener procedimientos escritos ante emergencias, procedimientos de higiene e identificación de riesgos en situaciones de trabajo.
- Se deben identificar mediante carteles, los peligros, medidas y elementos de seguridad e instrucciones ante accidentes o emergencias.

4.3.12. Documentos y Registros

4.3.12.1. Se debe documentar:

- a. Calendario de actividades y plan sanitario.
- b. Plan escrito para la disposición final de cadáveres y restos orgánicos como placentas y abortos.
- c. POES tambo.
- d. MIP tambo.
- e. Plan de salud, higiene y seguridad para el personal.
- f. Instructivos de higiene e identificación de riesgos en situaciones de trabajo.
- g. Instructivos de procedimientos ante accidentes o situaciones de emergencia.

4.3.12.2. Deben mantenerse registros relativos a:

- a. Vacunaciones, análisis y tratamientos realizados.
- b. Control POES tambo.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

- c. Control MIP tambo.
- d. Agua: análisis microbiológico y químico.
- e. Registro de proveedores y materias primas.
- f. Registros de formación del personal.

PARA LA CERTIFICACIÓN DE PROCESAMIENTO DE QUESOS

4.4 ATRIBUTOS DIFERENCIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESOS

4.4.1. Atributos de Origen

- a) Producción local, dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego.
- b) Vinculo existente entre los factores naturales de la provincia y los humanos, que determina las características del producto elaborado con la obtención del sello.

4.4.2. Atributos de Proceso y de Producto

4.4.2.1. Las empresas elaboradoras que aspiren a obtener el sello deberán cumplir con el Sistema de Aseguramiento de la inocuidad (higiene y seguridad) de cumplimiento obligatorio.

4.4.2.2. La elaboración será realizada en plantas habilitadas por la autoridad sanitaria nacional y en cumplimiento con las Buenas Prácticas de Manufactura.

4.4.2.3. El elaborador deberá tener un procedimiento escrito de Buenas Prácticas de Manufactura y los registros correspondientes donde se registre el cumplimiento del procedimiento.

4.4.2.4. Deberá determinar y documentar cuáles son los puntos críticos de control en cada una de las etapas de proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la venta del producto final, y deberá describir las acciones preventivas y correctivas.

4.4.2.5. El elaborador deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarlas a sus empleados. De esta manera la empresa tendrá documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la empresa, permitiendo el normal funcionamiento de la misma aún cuando uno de sus procesos se viese dañado por un incidente interno o externo, permitiendo la continuidad de los procesos de elaboración.

4.4.2.6. Uso de materias primas con Sello FIN DEL MUNDO/TDF, si no fuese factible, insumos locales que le impriman un carácter único a los productos, empresas abastecedoras comprometidas con el territorio o tradicionales de la isla, y/o empresas con certificación de calidad de sus productos.

4.4.2.7. Evitar el uso de aditivos (conservantes, colorantes) y productos artificiales en la medida que el proceso lo permita.

4.4.2.8. Elaboración artesanal con tradición.

4.4.3. Atributos de Envase

4.4.3.1. El envase de los quesos certificados deben comunicar los atributos del producto, su lugar de producción, su autenticidad, su calidad, su elaboración, artesanal con tradición, su exclusividad y lo distintivo que le imprime cada elaborador en particular.

4.4.4. Sistema de Trazabilidad

4.4.4.1. La empresa/organización elaboradora deberá tener implementado un sistema de trazabilidad, tanto horizontal como vertical, de todos los productos que elabora; sistema capaz de identificar el origen de los insumos usados, la identificación del producto obtenido bajo el protocolo específico y el destino del mismo.

4.4.4.2. Para ello se establecerá un sistema documental de control y registro de entradas, producciones, movimientos y salidas de sus productos, que garantice la trazabilidad de todo lo elaborado.

4.4.5. Estrategia de Imagen y Comunicación

4.4.5.1. El producto vendido en diferentes puntos de venta deberá comunicar sus atributos especiales mediante su envase, en su exhibición, la degustación, en folletería y otros.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

4.4.6. Condiciones laborales y de Justicia Social

Los empleados de la unidad elaboradora deben estar bajo las normativas legales del país en cuanto al empleo.

La empresa debe contar con políticas de recursos humanos para sus empleados, tales como compensaciones y beneficios, capacitación, balance adecuado entre trabajo-tiempo libre, salud, seguridad laboral, etc.

La empresa deberá proveer la ropa de trabajo adecuada para la actividad específica.

En cuanto a la seguridad, proveerá a los trabajadores de una protección adecuada para evitar accidentes en el caso de ser requeridos por el tipo de procesamiento.

4.4.7. Plan de Capacitaciones al personal en Higiene, Salud, y Seguridad

El responsable de la empresa deberá implementar un Plan de Capacitación permanente en seguridad, salud e higiene para todos sus empleados para conformar así un equipo capacitado e idóneo.

En el Plan de Capacitación se debe incluir el temario, la periodicidad, el disertante, modalidad y la duración de la formación. Una vez realizadas las mismas se deben registrar.

4.4.8. Plan de Higiene, Salud y Seguridad

El establecimiento elaborador deberá tener un Plan de Higiene, Salud y Seguridad para el personal y los instructivos escritos para los distintivos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deben llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores. Los instructivos deben estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con iconos fácilmente distinguibles.

4.4.9. Protocolo de Limpieza y Desinfección

La organización/empresa deberá tener un protocolo de limpieza, en el cual conste el plan limpieza y desinfección de la misma. En este documento se evalúa el nivel de riesgo de cada sección de la empresa, evaluación de suciedades y de los diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección.

4.4.10. Plan de Control de Plagas

La organización/empresa debe disponer de un plan escrito que haga referencia al control de plagas. En el mismo debe especificarse tipo de control realizado, productos usados y las medidas de seguridad a tener en cuenta durante y posteriores a los tratamientos para evitar todo riesgo para la salud de los trabajadores, como así también toda posible contaminación de los productos elaborados o materias primas.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el plan se deben documentar en registros y deberá designarse un responsable y un encargado de la tarea de desinsectación y desratización.

4.4.11. Libro de Quejas y Reclamos

El establecimiento elaborador deberá tener Registro de Quejas y Reclamos.

En dicho libro deberá constar toda queja o reclamo con fecha de recepción, la acción correctiva a realizar y la eficacia de la misma.

Tratamiento de las devoluciones: deberá tener documentado un sistema de devolución, ya sea por la devolución de las materias primas adquiridas como la devolución de productos oportunamente vendidos.

Se deberán registrar todas las actuaciones que se siguen para gestionar cada devolución.

4.4.12. Plan de Gestión de Residuos

La organización/empresa deberá implementar, en la medida de lo posible, un sistema de gestión de residuos que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos.

4.4.13. Características de almacenamiento y transporte

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PRODUCCIÓN DE LACTEOS OVINOS

El almacenamiento de la materia prima, siempre identificada, como de los productos elaborados, se realizará en las zonas dispuestas para ello, respetando las condiciones de temperatura, humedad, apilado, indicada en el embalaje o en las especificaciones del producto para el caso de la materia prima o bien teniendo en cuenta las condiciones necesarias y adecuadas para el producto elaborado, que variará según cada caso particular.

Las zonas de almacenamiento deberán estar libres de riesgos alimentarios y, en especial de plagas, sustancias no alimentarias o sustancias incompatibles con el producto almacenado. Se deberán registrar todas las entradas y salidas de materia prima como de productos elaborados del depósito y se respetará la gestión PEPS -primero entra, primero sale- para favorecer la rotación de stock.

La empresa deberá asegurar que el transportista del producto terminado, sea interno o externo a la organización, cumpla con las condiciones de higiene, conservación y limpieza del vehículo, se encuentre habilitado y sea utilizado sólo para el transporte de alimentos.

Las condiciones de transporte dependerán de cada producto en particular.

4.4.14. Responsabilidad empresaria

El responsable de la empresa dispondrá de una política de Responsabilidad Social Empresaria.

La empresa, si bien genera beneficios para sus titulares a través de la creación de valor con su producción, deberá prestar un servicio a la comunidad de Tierra del Fuego a través de un proceso continuo de creación de empleo, contribuyendo con recursos financieros a obras de caridad, apoyando programas educacionales, capacitando continuamente a sus empleados para aumentar la empleabilidad de los mismos, implementando los principios de solidaridad y participación, promoviendo iniciativas empresariales que apunten la mejora continua de sus productos y servicios; y la articulación de acciones concretas para preservar el medio ambiente.