



**SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN FRONTERIZA  
DIRECCION TECNICA DE CUARENTENA  
HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y PROCESADORES DE MIEL DE ABEJAS**

**FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (Día/Mes/Año) :** \_\_\_\_\_

**1. INFORMACION GENERAL**

Razón Social \_\_\_\_\_ Departamento o Provincia \_\_\_\_\_

Número de Identificación del Establecimiento o Registro \_\_\_\_\_

Ciudad y dirección \_\_\_\_\_

Propietario \_\_\_\_\_ Teléfono \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

- Relacione los diferentes productos que procesa

PRODUCTO

REGISTROS SANITARIO\*

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

- Relacione los diferentes productos que pretende exportar

(Anexe la monografía de trabajo de todas las etapas del proceso: Descripción breve de los pasos a seguir desde la llegada de la miel de los diferentes productores hasta la obtención de los tambores homogenizados de miel de exportación, lo que se deberá acompañar con un diagrama de flujo, entendido por una representación gráfica de una sucesión de hechos u operaciones en un sistema.)

PRODUCTO

REGISTROS SANITARIO\*

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

\*si es obligatorio en el país

➤ Número de empleados: Operarios \_\_\_\_\_ Profesionales \_\_\_\_\_ Técnicos \_\_\_\_\_  
Administrativos \_\_\_\_\_

## 2.INSTALACIONES (anexe fotografías)

Indique el material de construcción de:

- Paredes: \_\_\_\_\_
- Pisos: \_\_\_\_\_
- Techos: \_\_\_\_\_
- Paredes: \_\_\_\_\_

Tipos de controles para ingreso de personas (filtros sanitarios, etc),

- : \_\_\_\_\_
- : \_\_\_\_\_
- : \_\_\_\_\_
- Existen separaciones físicas entre las áreas de oficinas, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitario, (anexe fotografías) Si \_\_\_ No \_\_\_
- Cuentan con áreas separadas y diferenciadas para el almacenamiento de materia prima, producto terminado y de envases. Si \_\_\_ No \_\_\_ (anexe fotografías)
- Presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de personas y animales Si \_\_\_ No \_\_\_
- Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas (insectos, roedores). Si \_\_\_ No \_\_\_

## 3.CONDICIONES DE HIGIENE

- El personal manipulador de los alimentos tiene buenas prácticas higiénicas y medidas de protección: (anexe) Si \_\_\_ No \_\_\_
- El agua utilizada en la planta es de buena calidad, potable y en cantidad y presión suficiente Si \_\_\_ No \_\_\_
- Cada cuanto se realizan controles de calidad \_\_\_\_\_ (anexe hojas de resultados)
- Desinfección de equipos y superficies: (anexe hoja de resultados) Si \_\_\_ No \_\_\_
- Existe un adecuado control de plagas (roedores, insectos) (anexe hoja de resultados) Si \_\_\_ No \_\_\_
- Los equipos y utensilios para el proceso están fabricados con materiales adecuados que permitan su fácil limpieza Si \_\_\_ No \_\_\_

## 4.MATERIA PRIMA Y ENVASES

Origen de las materias primas, describa la situación sanitaria de los predios de origen de la miel y los requisitos sanitarios exigidos para la compra de la misma (enfermedades de los abejas presentes en los mismos así como el control oficial que se les realiza):

---

---

---

---

- Exigen condiciones sanitarias para el ingreso de la miel \_\_\_ (relaciónelas) Si\_\_\_ No \_\_\_

---

---

---

- Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas Si \_\_\_ No\_\_\_
- Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas para cada producto (temperatura, humedad) Si\_\_\_ No\_\_\_
- Se llevan registros escritos (anexe un caso) Si \_\_\_ No\_\_\_
- Se llevan registros escritos de rechazos de materias primas (anexe un caso) Si \_\_\_ No\_\_\_
- Los envases y empaques son limpios y nuevos y de grado alimenticio Si\_\_\_ No\_\_\_
- Los procesos de fabricación se realizan en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento Si\_\_\_ No\_\_\_
- Se realizan y registran los controles en los puntos críticos del proceso para asegurar la calidad del producto (Anexe registros) Si\_\_\_ No\_\_\_
- Composición final del producto(s) que va exportar :

---

---

---

---

##### 5. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

- Nombre el Sistema de Aseguramiento de calidad que poseen (anexe copia del certificado que los acredita)
- Posee fichas técnicas de materias primas y de producto terminado , donde se incluyen criterios de aceptación, rechazo o liberación anexe un caso) Si\_\_\_ No\_\_\_
- Existen manuales de las técnicas de análisis fisicoquímico, microbiológico y organoléptico (anexe) Si\_\_\_ No\_\_\_(
- La planta cuenta con laboratorio de control de calidad Si\_\_\_ No\_\_\_
- Se llevan registros de las pruebas realizadas y sus resultados (anexe) Si\_\_\_ No\_\_\_
- En este laboratorio se realizan todos los controles (anexe) Si \_\_\_ No\_\_\_
- Existe un programa de calibración de equipos Si\_\_\_ No\_\_\_
- Se lleva historia de cada equipo (anexe un ejemplo) Si\_\_\_ No\_\_\_
- Cuentan con un procedimiento de muestreo de las mieles antes de la mezcla y/u homogenización, para evitar la pérdida de la identidad de las mieles de diferentes orígenes Si \_\_\_ No\_\_\_ (describalo)

## 6. CONTROL OFICIAL

- Nombre de la Autoridad Oficial que controla la planta \_\_\_\_\_
- Periodicidad del control oficial (mensual, anual) \_\_\_\_\_
- Fecha de la última visita (Día/Mes/año): \_\_\_\_\_  
(Anexe copia del acta)  
Funcionario que realizó la auditoria: (Nombre y cargo):

## 7. OBSERVACIONES

---

---

---

\_\_\_\_\_  
Nombre Representante Legal

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Nombre Veterinario del servicio oficial

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Ciudad y fecha

### **\*Política de tratamiento de datos personales:**

Al firmar esta forma manifiesto que he leído y acepto la política de privacidad y protección de datos personales adoptada por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y publicada para consulta en la página web [www.ica.gov.co](http://www.ica.gov.co), para lo cual al firmar la presente FORMA ICA, autorizo a que el Instituto pueda tratar mis datos personales conforme dicha política y en los términos en que ello sea necesario.