

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

DD AAAA	FECHA MM	CLAVE DE IDENTIFICACIÓN	RAZÓN SOCIAL	
			NO. DE AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO AI- 20	ENCARGADO O RESPONSABLE
DOMICILIO			GEORREFERENCIACIÓN	
ESTADO		MUNICIPIO	LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL
TELÉFONO		CORREO ELECTRÓNICO	No. DE PRODUCTORES BENEFICIADOS O PROVEEDORES	TOTAL ANUAL DE MIEL PROCESADA

UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	¿El establecimiento se ubica en zonas libres de inundaciones, olores desagradables, aguas residuales, basureros, humo, polvo y/o gases contaminantes?				
2	¿El establecimiento se ubica alejado de unidades de producción pecuarias, rastros, unidades de producción agrícolas sujetas a fumigaciones o zonas industriales?				
3	¿El área circundante al establecimiento está cercada y libre de maleza y desechos contaminantes?				
4	¿Dentro del predio, el acceso como el estacionamiento, áreas de carga y descarga, están pavimentados y con un drenaje eficaz que evite encharcamientos?				
DISEÑO DE CONSTRUCCIÓN					
5	¿Las áreas, limpia, semi-limpia y sucia, se encuentra delimitadas físicamente con material firme y de fácil lavado?				
6	¿La cámara de sanitización, se ubica previa al área limpia y las puertas se mantienen cerradas?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

DISEÑO DE CONSTRUCCIÓN		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
7	¿La cámara de sanitización está provista de lavabotas, lavamanos de acción no manual, jaboneras, toallas desechables, vado con solución antiséptica o bien tapete sanitario, depósito de basura con tapa de acción no manual, así como despachadores de cofia y cubre bocas?				
8	¿Los vestidores y servicios sanitarios se encuentran separados del área limpia y son independientes para cada sexo?				
9	¿Los servicios sanitarios disponen de regaderas, retretes y mingitorios separados físicamente, con suficientes depósitos de basura, lavabos y aditamentos para la colocación de jabón líquido y toallas desechables para la higiene de las manos o bien secadores por corriente de aire caliente y gel antibacterial?				
10	¿Los servicios sanitarios están bien iluminados, ventilados y están equipados con puertas abatibles?				
11	¿El establecimiento cuenta con un plano escala 1:100 en el que se identifiquen las diferentes áreas, drenajes, espacios para la instalación de la maquinaria, el equipo y el almacenamiento de materiales?				
12	¿El diseño asegura la funcionalidad de las operaciones de producción y limpieza evitando retrocesos en el flujo del personal y producto?				
13	¿El equipo está instalado a 30 cm de los muros y pisos o unido herméticamente a éstos?				
14	¿Los drenajes están equipados con protección contra los roedores o plagas?				
15	¿Los ángulos de encuentro entre pisos con paredes, paredes con paredes y paredes con techos son redondos?				
16	¿El diseño de los pisos evita encharcamientos?				
17	¿Las instalaciones eléctricas están ocultas o protegidas con tuberías aislantes, a prueba de agua y adosadas a paredes o techos?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

DISEÑO DE CONSTRUCCIÓN		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
18	¿Se cuenta con ventilación suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y la acumulación de polvo y los accesos de aire están provistos de malla mosquitera para evitar la entrada de insectos voladores				
MATERIALES					
19	¿Los materiales utilizados en la estructura de las instalaciones evitan la transmisión directa o indirecta de contaminantes a la miel?				
20	¿Los pisos paredes y techos son superficies lisas, impermeables (recubiertas de cemento pulido o pintura epóxica), no absorbentes, que pueden lavarse y en su caso desinfectarse?				
21	¿Las ventanas y puertas que comuniquen con el exterior están provistas de malla mosquitera en buen estado?				
22	¿Las lámparas de iluminación artificial, se encuentran resguardadas con protecciones plásticas?				
ABASTECIMIENTO Y SALIDAS DE AGUA					
23	¿Se cuenta con dispositivos de cloración automática con sistema de alarma u otro método que asegure el abastecimiento de agua potable, describa?				
24	¿En caso de tuberías visibles, estas se encuentran señaladas conforme a la NOM_026-STPS-1998 (Rojo- identificación de tuberías contra incendio, Amarillo-identificación de fluidos peligrosos, Verde- identificación de fluidos de bajo riesgo)?				
25	¿El establecimiento y los sanitarios cuentan con sistema de agua caliente y fría?				
26	¿El sistema de distribución y almacenamiento de agua cuenta con la protección adecuada para evitar su contaminación?				
27	¿Existe evidencia de que se realiza con frecuencia la limpieza del depósito de agua potable?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

	ABASTECIMIENTO Y SALIDAS DE AGUA	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
28	¿En caso de utilizar vapor, éste se utiliza mediante tuberías y proviene de agua potable, asimismo se evita su contacto con la miel?				
29	¿Las salidas de agua de proceso están independientes a las de los servicios?				
30	¿Los líquidos dentro y fuera del establecimiento escurren hacia las bocas de los sumideros?				
DISEÑO Y FABRICACIÓN Y MATERIALES					
31	¿Los equipos no se ubican sobre rejillas o alcantarillas?				
32	¿Los equipos y maquinaria utilizados en los procesos son de un diseño y material grado alimenticio con acabado sanitario que permiten una fácil limpieza, desinfección e inspección de estos?				
33	¿Las tuberías, sus conexiones y contenedores de la miel son de acero inoxidable grado alimenticio?				
34	¿La superficie de los equipos que están en contacto con la miel, están libres de imperfecciones?				
35	¿Los equipos colectores de cera y desechos son de acero inoxidable grado alimenticio u otro material no absorbente y de fácil limpieza y sanitización?				
36	¿Los tambores en que se recibe la miel son nuevos con un recubrimiento interno de resina fenólica horneada o bien usados, procedentes de la industria alimenticia, sin golpes ni oxidación debidamente lavados y sanitizados?				
37	¿El material con el que están hechos los equipos, utensilios, incluyendo tornillos y otros accesorios empleados que tengan contacto directo con la miel en las áreas de proceso son de acero inoxidable de grado alimenticio resistente a la corrosión y con superficies pulidas?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

DESCARGA Y ALMACENAMIENTO DE ALZAS CON MIEL		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
38	¿El área de recepción de alzas es específica para este fin?				
39	¿El área de recepción de alzas impide en lo posible el pillaje de miel?				
40	¿En el área de recepción de alzas se utilizan charolas salva miel?				
41	¿El almacenamiento de alzas es de máximo 2 días?				
DESOPERCULADO					
42	¿Existe un lugar específico para colocar el o los cuchillo(s) y peines?				
43	¿Antes de desopercular se eliminan las abejas muertas de los bastidores y se verifica que no contengan cría?				
SEPARACIÓN DE MIEL, CERA, ESCURRIDO DE BASTIDORES, EXTRACCIÓN Y COLADO					
44	¿Todos los residuos y opérculos derivados de la extracción son embalados o cerrados herméticamente?				
45	¿Se separa la miel de la cera inmediatamente?				
46	¿No se utilizan ventiladores o luces cerca de los bastidores desoperculados, área de escurrido o charolas salva miel?				
47	¿Los extractores se encuentran fijos al suelo?				
48	¿El tamaño de la malla coladora es máximo de 3 x 3 mm?				
RECEPCIÓN, BOMBEO Y SEDIMENTACIÓN					
49	¿Los tanques receptores de miel sobresalen del nivel del piso por lo menos 80 cm?				
50	¿Se evita la acumulación de cera e impurezas y se retiran de manera higiénica del tanque de recepción?				
51	¿Los sistemas de bombeo se ubican de tal forma y en condiciones que no contaminen el producto y se facilite su mantenimiento y limpieza?				
52	¿En caso de realizar sedimentación, las partículas flotantes en la miel se retiran de forma higiénica?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

	RECEPCIÓN, BOMBEO Y SEDIMENTACIÓN	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
53	¿En caso de realizar sedimentación, la salida del tanque se encuentra a 2 cm del fondo?				
FILTRADO					
54	¿Los filtros son grado alimenticio reemplazable y lavable?				
PROGRAMA DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA					
55	¿Se utiliza el filtrado en paralelo a fin de alternar el proceso cuando alguno se obstruya?				
56	¿En caso de que la miel se cristalice y se tenga que llevar a cabo el calentamiento de la miel, se monitorean la temperatura sin exceder el tiempo?				
ENVASADO EN TAMBORES					
57	¿Los tambores son nuevos o de reuso en buen estado provenientes de la industria alimentaria con recubrimiento de resina fenólica?				
58	¿En caso de utilizar bolsas plásticas dentro de los tambores, estas son de grado alimenticio?				
59	¿Se utiliza un sistema de corte automático o de guillotina que evite derrames para el llenado de tambores?				
60	¿En almacén antes de su uso y una vez llenados los tambores, estos permanecen cerrados?				
61	¿Se emplea un contenedor limpio para colocar las tapas de los tambores durante el llenado de estos?				
62	¿Cada tambor es identificado con el nombre del establecimiento, número de lote, fecha y hora de envasado y peso?				
63	¿Durante el envasado se evitan cambios térmicos y se asegura que el ambiente esté libre de olores desagradables?				
64	¿Para envasado a granel y al menudeo, se toma una muestra y testigo por cada lote a fin de determinar la presencia de contaminantes, adulteraciones y características físicas – químicas?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

ENVASADO EN FRASCOS		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
65	¿Los frascos para el envasado al menudeo son nuevos de vidrio o Tereftalato de Polietileno (PET)?				
66	¿Los frascos se encuentran limpios higienizados y secos?				
ALMACENAMIENTO DE TAMBORES					
67	¿El manejo y estibado de tambores es cuidadoso e impide que la miel envasada sufra alteraciones físicas, químicas o daño a los tambores?				
68	¿Se hace uso de tarimas para el almacenamiento y estibado de tambores?				
69	¿El local para almacenamiento de tambores, evita condiciones ambientales de humedad y temperatura que puedan causar deterioro a la miel?				
70	¿Los tambores se encuentran separados a una distancia mínima de 30cm de la pared?				
ETIQUETADO DE LA MIEL					
71	¿La etiqueta incluye Denominación de Venta del Alimento, contenido neto, origen, No. de lote, fecha de envasado, caducidad, y en el caso de menudeo información nutrimental?				
PROGRAMA DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS					
72	¿Existe evidencia de que el establecimiento cuenta con un contrato o convenio con una empresa recolectora o con los servicios públicos de la localidad, para hacer una adecuada disposición y eliminación de la basura y desechos?				
73	¿Los recipientes para almacenamiento de desechos están en un área separada a la producción de la miel y siempre tapados?				
74	¿Los recipientes para desechos son exclusivos para ese fin y están identificados?				
75	¿Existe un lugar exclusivo para colocar y reparar bastidores y alzas desarmados o rotos?				
76	¿La cera se mantiene sobre tarimas a una distancia mínima de 30 cm de las paredes, en un lugar cerrado, limpio, ventilado y con poca humedad y lejos de productos químicos?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

PROGRAMA DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
77	¿Los productos utilizados, son productos autorizados y se cuenta con la ficha técnica?				
78	¿Las trampas y controles de fauna utilizadas están identificados y numeradas y se conoce su ubicación?				
79	¿Los plaguicidas se ocupan cuando no hay producción, protegiendo equipos y utensilios?				
80	¿Se lavan y desinfectan los equipos y utensilios después de la aplicación de plaguicidas?				
81	¿Se respetan los tiempos de aplicación conforme a las instrucciones del fabricante?				
82	¿Los plaguicidas y otras sustancias químicas, se almacenan en salas o espacios identificados y alejados del proceso bajo llave?				
PROGRAMA DE HIGIENE DEL PERSONAL					
83	¿Se monitorea semestralmente la salud del personal?				
84	¿Se toman medidas que eviten la contaminación de la miel por el personal que presenta alguna enfermedad o accidente dentro del establecimiento?				
85	¿El personal que trabaja en el establecimiento, denota higiene y limpieza personal, en su vestimenta, calzado, ausente de joyería, maquillaje, uñas pintadas?				
86	¿El uniforme y accesorios de vestimenta (cofia, guantes, cubre boca, mandil, etc.) son utilizados de manera correcta por el personal?				
87	¿El personal no come, masca chicle, fuma, escupe o tose dentro del establecimiento y cuentan con un área de comedor?				
MANUAL PRE-OPERACIONAL DE SANITIZACIÓN					
88	¿Las instalaciones, equipos y utensilios denotan limpieza en el establecimiento?				
89	¿Existe un programa de muestreo de superficies y equipos que tengan contacto directo con el producto?				
90	¿Los productos químicos de limpieza y desinfección se encuentran etiquetados claramente, cuentan con ficha técnica y están indicados para la industria de alimentos?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

MANUAL PRE-OPERACIONAL DE SANITIZACIÓN		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
91	¿El personal encargado de ejecutar los procedimientos, conoce e implementa correctamente como se describen en el documento?				
92	¿El personal conoce la designación de responsables la designación (quien ejecuta y quien verifica) de los procedimientos, conforme al documento escrito?				
93	¿Se cuenta con formatos de verificación y acciones correctivas, asimismo estos se archivan?				
94	¿Se verifica la eficacia de los procedimientos en los equipos de contacto directo con la miel, mediante inspección, muestreo de superficies o algún otro método?				
95	¿La preparación de dosis de sustancias químicas es coherente con el producto y dosis especificada en el documento?				
96	¿Se realiza la rotación de productos químicos de limpieza y desinfección?				
97	¿Es política de la empresa la actualización de los POES cuando en el establecimiento se efectúen cambios de personal, equipo, productos químicos, modificaciones de procedimiento o ampliación de las áreas de proceso o nuevos equipos, etc.?				
98	¿El personal que ejecuta las labores de limpieza y desinfección es distinto del personal que verifica la ejecución de estas labores?				
CONTROL DE PROVEEDORES					
99	¿El establecimiento cuenta con un programa de monitoreo de contaminantes en el área de recepción de la miel?				
100	¿La muestra de miel se toma por duplicado y se guarda una muestra testigo?				
101	¿Existe un responsable de inocuidad (anexe evidencia)?				
102	¿El responsable de inocuidad es el encargado de tomar las muestras de miel?				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO Y ENVASADO DE LA MIEL

<p>117. Clave de identificación de la miel</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Contar con su clave de Identificación de la miel del programa de Calidad y Trazabilidad de la Miel 	<hr/>
<p>118. Formatos de trazabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Se deberá comprobar el uso e implementación de los formatos oficiales de Trazabilidad del SENASICA (Trazabilidad de Entrada, Trazabilidad de Salida y Trazabilidad de Laboratorio) ○ Sistema de trazabilidad documentado (Registro de Proveedores de Miel, Datos de contacto de acopiadores, Claves de Reconocimiento en Buenas Prácticas Durante la Producción de Miel) ○ Trazabilidad Interna (Lote, encargado del proceso, etiquetas) ○ Trazabilidad hacia adelante (datos del comprador, volumen) 	<hr/>
<p>119. Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización (POES)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Documento para uso exclusivo del establecimiento verificado. ○ Constara de procedimientos operacionales y pre operacionales de todas las áreas, superficies, equipos y utensilios de contacto y no contacto con la miel. ○ Aseguraran el mantenimiento de la higiene del establecimiento en condiciones esenciales para contribuir a la inocuidad de los productos que allí se elaboren. ○ Se verifica su implementación y eficacia in situ. ○ Se verifica la implementación y archivo de formatos o registros de verificación de los procedimientos. 	<hr/>
<p>120. Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en ingles)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Documento para uso exclusivo del establecimiento verificado. ○ Documento elaborado en base a las 12 directrices de aplicación del sistema HACCP y los 7 Principios del sistema HACCP, adoptados por la comisión del Codex Alimentarius (CCA) FAO. <ol style="list-style-type: none"> 1. Formación de un equipo de HACCP 2. Descripción del producto 3. Determinación del uso al que ha de destinarse 4. Elaboración de un diagrama de flujo 5. Confirmación in situ del diagrama de flujo 	<hr/>

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

