

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p><b>ESPECIFICACIÓN PARA LA INSPECCIÓN DE LOS REGISTROS TERMOGRÁFICOS</b></p>	<p>Código: ESIND01 Versión: 02 Página 1 de 1</p>
--	--	--

## 1. OBJETO Y ALCANCE

La presente especificación establece los requisitos para los registros termográficos que se generan como resultado de los tratamientos térmicos utilizados en los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento y transformación de leche y productos lácteos para asegurar la elaboración de productos inocuos.

## 2. REQUISITOS

Los requisitos enumerados a continuación aplican a todos los tratamientos térmicos de pasteurización o UAT de todos los productos lácteos finales o intermedios (leche, crema, mezclas para helados, suero, etc.) que sean aplicados con el objetivo de eliminar la flora patógena. Los registros termográficos:

1. Deben estar disponibles a la inspección oficial en papel, aunque procedan de equipos de registro electrónico (Scada u otros).
2. Deben ser registros continuos, es decir que deben graficarse todos los eventos del normal funcionamiento del pasteurizador, incluidos aquellos que no formen parte del proceso de pasteurización en sí mismo (lavado, desinfección, accionamiento de la válvula diversora, etc.)
3. Deben poderse relacionar con planillas de producción u otras que permitan enlazar fácilmente los eventos graficados. En estas planillas debe especificarse el momento de realización de la prueba de la válvula diversora (frecuencia mínima una vez por día).
4. La escala graficada del tiempo y la temperatura en el papel (especialmente cuando procedan de equipos de registro electrónico) deben permitir evidenciar claramente todos los eventos de importancia del proceso. Cuando sea posible el Límite crítico establecido para el proceso debe graficarse como una línea continua. De no ser factible, debe tenerse en cuenta al fijar la escala graficada.
5. Los registros electrónicos deben mantenerse por lo menos por 3 años, y deben poder consultarse y “abrirse” fácilmente a fin de apreciar en detalle lo graficado en el papel. Deben ser de manejo del personal a cargo.
6. Los registros en papel también deben almacenarse por lo menos por 3 años y deben estar fechados y firmados por el responsable del proceso. Cuando el registro sea en cintas continuas de papel, se separarán una vez sacado del registrador y se adjuntarán a las planillas de producción correspondientes. El papel utilizado debe ser el diseñado para ese equipo.
7. Los registros electrónicos deben ser probadamente seguros.

	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefe del DCSL	Director Sanidad Animal	Director General Servicios Ganaderos
FIRMA	Dr. Norman Bennett	Dr. Ricardo Pérez Rama	Dr. Francisco Muzio
FECHA	2008-09-10	2008-09-12	2008-09-15