**Table 6. HEALTH REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS PRODUCING DAIRY PRODUCTS, BY-PRODUCTS AND DAIRY DERIVATIVES / Tabla 6. REQUISITOS SANITARIOS PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS, SUB PRODUCTOS Y DERIVADOS LÁCTEOS**

**Raw milk: / Leche cruda:**

1. What is the receiving temperature of raw milk? / ¿Cuál es la temperatura de recibo de la leche cruda?
2. Indicate the storage capacity of raw milk. / Indicar la capacidad de almacenamiento de leche cruda.
3. Describe how raw milk is transported (cisterns, jars, containers or pitchers). In addition, detail the litres of raw milk received per day. / Describir como se transporta la leche cruda (cisternas, tarros, recipientes o cántaras). Además, detallar los litros de leche cruda recibidos por día.
4. Detail the types of microbiological (Total Bacteria Count, Somatic Cell Count, alcohol test) and physical chemical (presence of antibiotics and other veterinary drugs, residues) analyses performed on raw milk. Detail the acceptance criteria for the receipt of raw milk. Also, attach lab results of at least 15 days. / Detallar los tipos de análisis microbiológicos (Recuento Total de Bacterias, Conteo Células Somáticas, prueba de alcohol) y físico químicos (presencia de antibióticos y otros fármacos veterinarios, residuos) realizados en la leche cruda. Detallar los criterios de aceptación para el recibo de leche cruda. Además, adjuntar los resultados de laboratorio de al menos 15 días.
5. Describe what type of penalty is applied to a producer in cases where non-compliance with maximum residue limits occurs on the receipt of raw milk. / Describir que tipo de sanción se le aplica a un productor en casos donde ocurre un incumplimiento a los límites máximos de residuos en el recibo de leche cruda.

**Pasteurisation: / Pasteurización:**

1. Specify what type of pasteurization they use, what is the capacity of the pasteurizer in litres per hour and how the correct pasteurization is validated. (attach the latest pasteurizer validation) / Especificar qué tipo de pasteurización utilizan, cuál es la capacidad del pasteurizador en litros por hora y como se valida la correcta pasteurización. (adjuntar la última validación del pasteurizador)
2. Indicate at what temperature the bypass valve is activated. Mention how its proper functioning is reviewed and how often. Indicate whether the diversion valve test is performed before starting production and specify the type of liquid used. (if applicable) / Indicar a qué temperatura se activa la válvula de desviación. Mencionar como se revisa su adecuado funcionamiento y con qué frecuencia. Indicar si la prueba de la válvula de desviación se realiza antes de iniciar la producción y especificar el tipo de líquido usado. (si aplica)
3. Provide a copy of the pasteurization record with demonstration of valve activation for diversion. (if applicable) / Provea una copia del registro de pasteurización con demostración de activación de la válvula para desviación. (si aplica)
4. Indicate the frequency with which the Alkaline Phosphatase Test is performed (negative and positive controls). Attach the last test result. / Indicar la frecuencia con la cual se realiza la Prueba de la Fosfatasa Alcalina (controles negativos y positivos). Adjuntar el último resultado de la prueba.

**CIP Washing: / Lavado CIP:**

1. Provide a description of the procedure and indicate the temperatures used to perform acid and caustic washes. Attach the last post-cleaning test result. / Brindar una descripción del procedimiento e indicar las temperaturas utilizadas para realizar los lavados ácidos y cáusticos. Adjuntar el último resultado de las pruebas realizadas posterior a la limpieza.

**Calibration: / Calibración:**

1. Specify the frequency of external and internal calibrations of thermometers and autoclaves. Provide a copy of the latest calibration. / Especificar la frecuencia de las calibraciones externas e internas de los termómetros y autoclaves. Suministrar copia de la última calibración.

**UHT Products: / Productos UHT:**

1. Describe the type of test performed to determine hydrogen peroxide. Attach a copy of the last result obtained. / Describir el tipo de prueba realizada para determinar el peróxido de hidrógeno. Adjuntar copia del último resultado obtenido.
2. Describe how closures are evaluated for UHT products. Attach a copy of the last result obtained. / Describir cómo se evalúan los cierres para los productos UHT. Adjuntar copia del último resultado obtenido.

**Cheese making: / Elaboración del queso:**

1. Describe the treatment of brine used for cheese making. / Describir el tratamiento que recibe la salmuera utilizada para la elaboración de queso.

**Canned dairy products: / Productos lácteos enlatados:**

1. Does the establishment have a letter of guarantee issued by the supplier of the cans, specifying that the varnishes used can be used in contact with the food? / ¿Cuenta el establecimiento con una carta de garantía emitida por el proveedor de las latas, que especifique que los barnices utilizados se pueden utilizar en contacto con el alimento?
2. Describe the methods used to evaluate closures on packaging. Attach copies of the last record. / Describir los métodos utilizados para evaluación de los cierres en los envases. Adjuntar copias del último registro.
3. Indicate whether canned products are incubated, and the criteria used to release the product. / Indicar si se realiza incubación de los productos enlatados y los criterios utilizados para liberar el producto.

**Milk powder: / Leche en polvo:**

1. Describe the air filtration system used for milk drying and indicate how often the filters are changed. / Describir el sistema de filtración del aire utilizado para el secado de la leche, e indicar con qué frecuencia se cambian los filtros.
2. In case of using steam in direct contact with the product, how does it guarantee that it is harmless. / En caso de utilizar vapor en contacto directo con el producto, como garantiza que es inocuo.
3. If powdered milk is made for children under six months, indicate how ventilation is controlled to avoid contamination. Describe the procedures for personnel entering into the packaging area. / Si se realiza leche en polvo destinada para niños menores de seis meses, indicar como se controla la ventilación para evitar la contaminación. Describir los procedimientos de ingreso del personal al área de empaque.
4. Attach the latest laboratory result to detect the presence of Cronobacter (Enterobacter) sakazakii in milk powder intended for children under six months of age. / Adjuntar el último resultado de laboratorio para detectar la presencia de Cronobacter (Enterobacter) sakazakii en la leche en polvo destinada a niños menores de seis meses.

**Ice cream: / Helados:**

1. In the case of popsicle ice cream, indicate whether calcium chloride, used as a cooling medium, is food grade. In addition, indicate what are the criteria used to make the change of calcium chloride solution. / Para el caso de helados de paleta, indicar si el cloruro de calcio, utilizado como medio refrigerante, es de grado alimentario. Además, indicar cuáles son los criterios utilizados para realizar el cambio de la solución de cloruro de calcio.
2. Indicate the procedure for inspecting the integrity of ice cream moulds. / Indicar el procedimiento de inspección de la integridad de los moldes de los helados.
3. In case of using air to manufacture the ice cream, detail the measures used to ensure the safety of the product during filtering. / En caso de utilizar aire para fabricar los helados, detallar las medidas utilizadas para garantizar la inocuidad del producto durante el filtrado.

**HACCP: / HACCP:**

1. Attach a copy of the sheets with the description of the products covered by the HACCP (including: composition, shelf life, storage conditions, intended use), for export to Guatemala. / Adjuntar copia de las hojas con la descripción de los productos contemplados en el HACCP (que incluya: composición, vida útil, condiciones de almacenamiento, uso previsto), con destino a exportación a Guatemala.
2. Attach a copy of the validations of the Critical Control Points, of all types of products destined for export to Guatemala. / Adjuntar copia de las validaciones de los Puntos Críticos de Control, de todos los tipos de productos con destino de exportación a Guatemala.
3. Attach a copy of the monitoring records of each of the CCPs applicable to products destined for export to Guatemala, at least 6 consecutive days of the current year. / Adjuntar copia de los registros de monitoreo de cada uno de los PCC aplicables a los productos con destino de exportación a Guatemala, como mínimo de 6 días consecutivos del año en curso.

**Results of laboratory analyses carried out by the Competent Authority in the establishment / Resultados de análisis de laboratorio realizados por la Autoridad Competente, en el establecimiento**

MPI operates the National Chemical Contaminants Progamme and the Independent Verification Programme. The Independent Verification Programme (IVP) monitors pathogens and microbiological indicators of regulatory interest, and standards of identity parameters. The purpose of the IVP is to confirm that sampling plans set by RMP operators under the regulatory framework are appropriate and effective. The National Chemical Contaminants Progamme (NCCP) is designed to confirm that chemical residues, chemical contaminants and radionuclides are below harmful levels and meet recognised international limits. / MPI opera el Programa Nacional de Contaminantes Químicos y el Programa de Verificación Independiente. El Programa de Verificación Independiente (IVP) monitorea patógenos e indicadores microbiológicos de interés regulatorio, y estándares de parámetros de identidad. El propósito del IVP es confirmar que los planes de muestreo establecidos por los operadores de RMP bajo el marco regulatorio son apropiados y efectivos. El Programa Nacional de Contaminantes Químicos (NCCP) está diseñado para confirmar que los residuos químicos, contaminantes químicos y radionucleidos están por debajo de los niveles nocivos y cumplen con los límites internacionales reconocidos.

1. Provide a copy of the results of the microbiological analyses and for the determination of additives, carried out during the last six months, by the competent authority, in the official laboratory or in the authorized external laboratories, in the finished products destined for export to Guatemala. / Aportar copia de los resultados de los análisis microbiológicos y para la determinación de aditivos, realizados durante los últimos seis meses, por parte de la autoridad competente, en el laboratorio oficial o en los laboratorios externos autorizados, en los productos terminados con destino a exportación a Guatemala.

The Establishment risk management programme (RMP) identifies all inputs (including additives). The RMP is evaluated by a recognised evaluator prior to approval by MPI and the RMP evaluator must confirm that only suitable inputs are used. All documented systems under the RMP are verified at least annually. / El programa de gestión de riesgos del establecimiento (RMP) identifica todos los insumos (incluidos los aditivos). El RMP es evaluado por un evaluador reconocido antes de la aprobación por parte de MPI y el evaluador de RMP debe confirmar que solo se utilizan insumos adecuados. Todos los sistemas documentados bajo el RMP se verifican al menos una vez al año.

1. Provide a copy of the results of microbiological analyses carried out during the last six months, by the competent authority, in the official laboratory or in approved external laboratories, on the contact and non-contact surfaces with food. / Aportar copia de los resultados de los análisis microbiológicos realizados durante los últimos seis meses, por parte de la autoridad competente, en el laboratorio oficial o en los laboratorios externos autorizados, en las superficies de contacto y de no contacto con los alimentos.

**Results of laboratory tests carried out by the establishment / Resultados de análisis de laboratorio realizados por el establecimiento**

1. Provide a copy of the results of the microbiological analyses and for the determination of additives, carried out during the last quarter, by the establishment, in the finished products destined for export to Guatemala. / Aportar copia de los resultados de los análisis microbiológicos y para la determinación de aditivos, realizados durante el último trimestre, por parte del establecimiento, en los productos terminados con destino a exportación a Guatemala.
2. Provide a copy of the results of the microbiological analyses carried out during the last quarter, by the establishment, on the contact and non-contact surfaces with food. / Aportar copia de los resultados de los análisis microbiológicos realizados durante el último trimestre, por parte del establecimiento, en las superficies de contacto y de no contacto con los alimentos.

**Handling non-compliant analysis results / Manejo de resultados de análisis no conformes**

1. Describe the procedure applied by the establishment, following the results of laboratory analyses that exceed the established maximum limits. Include in your response aspects related to the handling and disposal of the products involved. Also, mention whether it is established to carry out the recall of products from the market and the notification to consumers through mass media, and under what circumstances. Attach a real example in case you have had any non-conforming results. / Describir el procedimiento aplicado por el establecimiento, en seguimiento a los resultados de los análisis de laboratorio que superan los límites máximos establecidos. Incluya en su respuesta aspectos relacionados al manejo y la disposición de los productos involucrados. Además, mencione si se tiene establecido realizar el retiro de los productos del mercado y la notificación a los consumidores a través de medios de comunicación masiva, y bajo cuáles circunstancias. Adjuntar un ejemplo real, en caso de que haya tenido algún resultado no conforme.