






Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca

PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN O
RENOVACIÓN DE HABILITACIÓN DE
ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O
TRANSFORMADORES DE QUESO

Código: PRAT01
Versión: 03
Página 1 de 8

PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE
HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O
TRANSFORMADORES DE QUESO

	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefe del DIL Dra. Cecilia da Silva	Director DIA Dr. Diego Dominguez	Director General Servicios Ganaderos Dr. Marcelo Rodriguez
FECHA			
FIRMA			

1. OBJETIVO

El objetivo de este procedimiento es establecer la sistemática para la habilitación o renovación de habilitación de los establecimientos de acopio y transformación de queso.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a la habilitación o renovación de los establecimientos de acopio y/o transformación de queso.

La reglamentación vigente establece la habilitación higiénico-sanitaria obligatoria de los establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos. Con dicha habilitación se obtiene un número de registro oficial, único y nacional, con el cual se realizan todos los trámites necesarios correspondientes.

3. RESPONSABILIDADES

El Departamento de Industrias Lácteas (DIL) de la División Industria Animal (DIA) dependiente de la Dirección General de Servicios Ganaderos (DGSG) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) es responsable de la habilitación.

Aquellos establecimientos que se dedican al acopio y/o transformación (fundido, rallado, trozado) de quesos artesanales y/o industriales son responsables de mantener la habilitación vigente.

4. MARCO LEGAL Y REGLAMENTARIO

- Ley N° 3606 de 13 de abril de 1910.
- Decreto N° 253/979 de 9 de mayo de 1979.
- Decreto N° 315/1994 de 5 de julio de 1994. Reglamento Bromatológico Nacional. 9ª Edición. Diciembre 2024.
- Decreto N° 368/000 de 11 de diciembre de 2000.
- Decreto N° 174/002 de 15 de mayo de 2002.
- Decreto N° 65/003 de 17 de febrero de 2003.
- Decreto N° 349/005 del 21 de setiembre del 2005.
- Decreto N° 135/021 de 4 de mayo de 2021.
- Resolución de la DGSG/RG N° 08/00 del 9 de mayo del 2000, que crea el Registro Nacional de Acopiadores y/o Transformadores de quesos.
- Resolución DGSG N° 159/013 de 2 de setiembre de 2013. Aprueba el Procedimiento para la Emisión de Certificados de Exportación y el Procedimiento para la presentación de monografías de productos lácteos.
- Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CXC 1-1969, Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2003, 2020, 2022. Correcciones editoriales en 2011.
- Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la leche y los productos lácteos, CAC/RCP 57-2004.

5. DEFINICIONES

5.1 Queso artesanal: Es el queso elaborado con leche cruda, pasteurizada o termizada, producida en el predio, exclusivamente.

5.2 Productor de queso artesanal: Es toda persona física o jurídica que elabora queso artesanal en forma individual, familiar o asociativa.

5.3 Acopiador de quesos: Es toda persona física o jurídica que reúna en cantidad quesos artesanales o procedentes de plantas industriales para su posterior comercialización. Esta actividad debe incluir la maduración o estacionamiento.

5.4 Transportistas: Es toda persona física o jurídica que transporta quesos artesanales o procedentes de plantas industriales desde el lugar de su elaboración o acopio, hasta el sitio de acopio o de comercialización.

5.5 Transformador de quesos: Es toda aquella persona física o jurídica que aplica una o varias de las transformaciones al queso artesanal o de otro origen, como ser fraccionado, rallado o fundición.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO


El procedimiento para la habilitación o renovación de habilitación de establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos se desarrolla según las siguientes etapas:

6.1 Presentación de la solicitud.


La empresa deberá solicitar la habilitación del establecimiento, presentando presencialmente el Formulario de solicitud de habilitación o renovación de habilitación de los establecimientos acopiadores y/o transformadores de queso (RGAT01), completo y firmado en el Centro de Atención Ministerial (CAM) del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) ubicado en Montevideo (Constituyente 1476), o en las oficinas descentralizadas del MGAP distribuidas en todo el territorio nacional. Dicho formulario de solicitud se encuentra disponible en página Web del MGAP, www.mgap.gub.uy

Junto con el formulario la empresa presentará la siguiente documentación:

1. Nota de solicitud de estudio firmada por el responsable legal de la empresa.
2. Certificación notarial de titularidad.
3. Estatutos / contrato social (sólo para persona jurídicas).
4. Certificado de estar al día con DGI y BPS.

 <p>Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O TRANSFORMADORES DE QUESO</p>	<p>Código: PRAT01 Versión: 03 Página 4 de 8</p>
---	---	---

5. Autorización urbanística de la Intendencia correspondiente
6. Autorización del Ministerio de Ambiente – DINACEA
7. Croquis del establecimiento indicando flujos de productos, envases, personal y residuos.
8. Memoria descriptiva y constructiva de los locales. Describir instalaciones internas, externas e instalaciones para el personal.
9. Listado de proveedores de materia prima láctea (quesos, leche y suero en polvo, manteca, crema, etc.) incluyendo validez de la habilitación ante el MGAP.
10. **Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (MBP)**, que incluya como mínimo los siguientes puntos:
 - 10.1. Descripción de las instalaciones exteriores e interiores e instalaciones para el personal. Plan de mantenimiento de instalaciones.
 - 10.2. Equipos y utensilios.
 - Descripción de los equipos.
 - Plan de mantenimiento preventivo de equipos
 - Plan de calibración de equipos críticos (ej. ollas de fundición)
 - 10.3. Control de las operaciones:
 - Descripción de los procesos de elaboración.
 - Procedimientos de recepción, almacenamiento y control de la materia prima, ingredientes, aditivos, materiales de empaque y productos químicos.
 - Control de producto:
 - Monografías de productos terminados con especificaciones microbiológicas y físico-químicas (para Transformadores, ej. queso fundido, rallado, porcionado).
 - Criterios de aceptación o rechazo en producto terminado.
 - Tratamiento del producto no conforme. Control de microorganismos patógenos en producto terminado.
 - Procedimiento de control de tiempo/ temperatura de fundido para el caso de Transformadores.
 - Procedimiento de control de temperatura/ humedad en cámaras de frío.
 - Procedimientos de identificación, trazabilidad de los productos y procedimiento de recupero de producto en el mercado (Recall).
 - 10.4. Higiene, salud y capacitación de los operarios. Carné de salud y carné de manipulador de alimentos vigente del personal.

 <p>Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O TRANSFORMADORES DE QUESO</p>	<p>Código: PRAT01 Versión: 03 Página 5 de 8</p>
---	---	---

10.5. Control de calidad de agua. Fuentes de abastecimiento, Descripción de los Depósitos de Almacenamiento y del Sistema de Distribución. Descripción del Sistema de Potabilización (depósitos de cloro y dosificación y sistema de alarma). Monitoreo y verificación de la potabilidad (Control de Cl libre residual, análisis de autocontrol microbiológicos y físico-químicos). Límites tolerados. Medidas correctivas. Frecuencia de limpieza y desinfección de depósitos.

10.6. Procedimiento de control de plagas, planos con la distribución de las estaciones, y habilitaciones de productos. Responsable de su ejecución: el control de plagas puede ser tercerizado (presentar habilitación de la empresa de Control de Plagas ante el MSP y contrato de trabajo del establecimiento con la empresa de control de plagas), o propio (se debe capacitar al personal en el manejo seguro de los productos y presentar los registros correspondientes). Productos utilizados. Frecuencia de aplicación y de monitoreo. Planos con ubicación de trampas/cebos para roedores y trampas de luz para insectos voladores, Acciones correctivas.

10.7. **Manual de Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento** (Manual POES)- Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, que incluya los siguientes puntos:

- Procedimientos generales de limpieza y desinfección.
- Procedimientos específicos (listado de procedimientos específicos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones). Frecuencia.
- Fichas técnicas de productos utilizados. Monitoreo.
- Verificación de la limpieza y desinfección.


6.2. Evaluación documental e inspección

El DIL estudiará la documentación presentada. Si la información está completa y cumple con los requisitos establecidos, se procede a la inspección de las instalaciones. En caso contrario, se notificará a la empresa para que presente las correcciones u omisiones documentales dentro de un plazo determinado.

La inspección la realizan los técnicos del DIL en las instalaciones de la empresa. En caso de encontrarse observaciones, la empresa deberá proponer medidas correctivas, las cuales serán evaluadas y aprobadas por el DIL. Queda a criterio del DIL la realización de nuevas visitas de inspección si lo considera necesario.

6.3. Resolución

En base al resultado de la inspección, la DIA decidirá sobre la concesión de la habilitación.

	PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O TRANSFORMADORES DE QUESO	Código: PRAT01 Versión: 03 Página 6 de 8
---	---	---

La Dirección de la DIA expedirá una Resolución de habilitación del establecimiento y otorgará un número de registro oficial único y de alcance nacional.

6.4 Vigencia de la habilitación

El plazo de la vigencia de la habilitación será de dos años siendo de carácter revocable o pasible de suspensión si la empresa no mantiene las condiciones generales y de gestión de inocuidad que dieron origen a su habilitación.

7. Renovación de habilitación

Para la renovación de la habilitación los establecimientos Acopiadores y/o Transformadores de queso deberán presentar la siguiente documentación:

- Formulario de Solicitud de Habilitación o Renovación de habilitación de los Establecimientos Acopiadores y/o Transformadores de queso (RGAT01)
- Todos los documentos detallados anteriormente en su versión actualizada, si correspondiese.

Una vez estudiada la documentación, los técnicos del DIL coordinarán con la empresa una visita de inspección a las instalaciones donde se verificará el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.

En caso de encontrarse observaciones, la empresa deberá proponer medidas correctivas, las cuales serán evaluadas y aprobadas por el DIL. De considerarse necesario los técnicos podrán realizar nuevas inspecciones de verificación.

La Dirección de la DIA expedirá una resolución de renovación de habilitación del establecimiento.

7.1 Vigencia de la renovación de habilitación

El plazo de la vigencia de la renovación de la habilitación será de dos años siendo de carácter revocable o pasible de suspensión si la empresa no mantiene las condiciones generales y de gestión de inocuidad que dieron origen a su habilitación.

8. REGISTROS

8.1. RGAT01 – Formulario de solicitud de habilitación o renovación de habilitación de los establecimientos acopiadores y transformadores de quesos.

9. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
01	2008-09-07	No aplicable a esta versión.
02		Se actualiza información de centros de atención.
03	2025-10	Se actualizan requisitos

DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL
Departamento Industrias Lácteas

ANEXO 1. RGAT01 – Formulario de solicitud de habilitación o renovación de habilitación de establecimientos Acopiadores y/o Transformadores de Queso

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 N° de habilitación del MGAP/DGSG/DIA (si corresponde):

1.2 Razón social del establecimiento:

1.3. N° de RUT y BPS:

1.4. Actividades del establecimiento:

1.5 Tipo de solicitud:

1.6. Ubicación del establecimiento:

1.6.1. Dirección:

1.6.2. N° de padrón o padrones:

1.6.3. Paraje:

1.6.4. Departamento:

1.6.5 Teléfono / celular de contacto / dirección de correo electrónico

1.6.5 Representante legal (nombre, firma, teléfono, celular, dirección de correo electrónico).

1.8. Profesional responsable (nombre, firma, teléfono, celular, dirección de correo electrónico).

7.8. Persona autorizada para notificarse (nombre, firma, teléfono, celular, dirección de correo electrónico).



PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN O
RENOVACIÓN DE HABILITACION DE
ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O
TRANSFORMADORES DE QUESO

Código: PRAT01
Versión: 03
Página 8 de 8

2. LINEA DE PRODUCTOS LACTEOS QUE SE SOLICITAN

3. LISTA DE DOCUMENTOS ENTREGADOS PARA SU EVALUACION

FECHA:

FIRMA DEL SOLICITANTE:

ACLARACIÓN:

FECHA:

FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE RECIBE LA SOLICITUD:

ACLARACION:

	ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
CARGO	Jefe del DIL Cecilia da Silva	Director DIA Diego Dominguez	Director General Servicios Ganaderos Marcelo Rodriguez
FIRMA		