

## DIRECCIÓN DE INDUSTRIA ANIMAL

### CIRCULAR 2/1998

Montevideo, 16 de enero de 1998

Asunto: Complemento de la Resolución de Industria Animal de fecha 19 de noviembre de 1997.

#### **Implementación del programa de Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos**

- 1 Los establecimientos deberán presentar a la Inspección Veterinaria documentación que pruebe que se realizó un análisis de riesgo y que establezca los criterios que se utilizaron para determinar los mismos, así como el correspondiente diagrama de flujo describiendo los pasos de cada proceso y el flujo de cada producto.
- 2 Los establecimientos deberán presentar a la Inspección Veterinaria el plan HACCP, cuyos contenidos serán como mínimo los siguientes:
  - 2.1 Listado de riesgos o peligros potenciales identificados.
  - 2.2 Listado de los puntos críticos de control para cada uno de los riesgos identificados.
  - 2.3 Listado de los límites críticos que deben ser cumplidos para cada uno de los puntos críticos de control.
  - 2.4 Listado de los procedimientos y la frecuencia con que se llevarán a cabo los mismos, a fin de monitorear cada uno de los puntos críticos de control para cumplir con los límites críticos.
  - 2.5 Acciones correctivas que se tomaran como respuesta a las desviaciones de los límites críticos detectados.
  - 2.6 Sistema de registro que documente el monitoreo de los puntos críticos de control.
  - 2.7 Listado de procedimientos de verificación que permitan controlar que el plan HACCP está funcionando correctamente.
- 3 El plan HACCP deberá identificar al responsable del mismo y deberá estar fechado y firmado por esa persona en (i) el momento de la aceptación inicial, (ii) luego de cualquier modificación y (iii) por lo menos una vez al año, luego de la revisión correspondiente.

La persona responsable del plan HACCP deberá haber completado exitosamente un curso de entrenamiento en la aplicación de los siete principios de HACCP.
- 4 El Jefe del Servicio, junto con el Supervisor Zonal, deberán realizar las siguientes tareas de verificación con el fin de comprobar que el plan HACCP presentado por la empresa es adecuado para los fines establecidos y cumple con las reglamentaciones establecidas:
  - 4.1 Revisar el plan HACCP.
  - 4.2 Revisar los registros de los puntos críticos de control.

- 4.3 Revisar las acciones correctivas propuestas, con el fin de determinar que sean adecuadas.
- 4.4 Revisar los límites críticos.
- 4.5 Revisar todos los registros relacionados con el plan HACCP.
- 4.6 Observar directamente o medir un punto crítico de control.
- 4.7 Tomar las muestras necesarias a efectos de realizar análisis para determinar que el producto cumpla con las normas de seguridad.
- 4.8 Observar en el lugar el cumplimiento de los procedimientos y revisar los registros del establecimiento. Dichos registros deberán estar siempre disponibles cuando el Jefe de Servicio los solicite para revisión o para hacer copias.

A los efectos de realizar las tareas establecidas en este punto (4), se adjunta un modelo de planilla de chequeo de plan HACCP. Una vez completada, dicha planilla deberá ser firmada por el Jefe del Servicio y el Supervisor Zonal y archivada en la oficina de Inspección Veterinaria del establecimiento.

- 5 La ocurrencia de los siguientes casos implicará que el plan HACCP es inadecuado:
  - 5.1 El plan HACCP propuesto no contiene alguno de los elementos del punto 2 de esta Circular.
  - 5.2 El personal del establecimiento no realiza las tareas especificadas en el plan.
  - 5.3 El establecimiento no pone en práctica las acciones correctivas establecidas.
  - 5.4 Se produce o embarca producto adulterado.
- 6 En caso de que el establecimiento no desarrolle un plan HACCP, o que el mismo sea inadecuado, o que sea adecuado pero el establecimiento no lo cumpla, los productos producidos podrán ser considerados como adulterados. Ante cualquiera de estas circunstancias, el Jefe de Servicio elevará un informe a la División correspondiente, a fin de que se tomen las medidas pertinentes.



Dr. Héctor J. Lazaneo

Director