

RESOLUCION N° 194/2008

DIRECCION NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS

Montevideo, 4 de abril de 2008.

VISTO: las crecientes exigencias en todos los mercados importadores de productos pesqueros.

RESULTANDO:

I) que la Resolución de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos N° 111/2007 estableció la obligación para todos los establecimientos exportadores de contar con un sistema de autocontrol respaldado por un profesional veterinario

II) que es necesario complementar los sistemas vigentes, fijando los requisitos mínimos que deberán contener los Manuales sobre Procedimientos Estandarizados de Higiene (SSOP) y sobre Buenas Prácticas de Elaboración (GMP) en todos los establecimientos de procesamiento, buques y depósitos frigoríficos exportadores habilitados por la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos,

CONSIDERANDO:

I) que el objetivo de los manuales sobre procedimientos estandarizados de higiene (SSOP) y sobre Buenas Prácticas de Elaboración (GMP) debe ser la descripción de procedimientos que permitan controlar las condiciones de higiene y operativas dentro de un establecimiento de elaboración de alimentos, permitiendo la producción de alimentos seguros;

II) que los Procedimientos Estandarizados de Higiene (SSOP) y las buenas Prácticas de Elaboración (GMP) son un requisito previo indispensable para desarrollar programas de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), de cada establecimiento, buque o depósito frigorífico;

ATENCIÓN: a lo dispuesto por la Ley N° 13.833, de 29 de diciembre de 1969; al Decreto-Ley N° 14.484, de 18 diciembre de 1975; Decreto 149/997, de 7 de mayo de 1997 y Decreto N° 213/997, de 18 de junio de 1997;

EL DIRECTOR NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS

RESUELVE:

Artículo 1°.- Todos los establecimientos de procesamiento, buques y depósitos frigorífico con habilitación sanitaria de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, deberán contar con un Manual sobre Procedimientos Estandarizados de Higiene (SSOP) y un Manual de Buenas Prácticas de Elaboración (GMP), aplicable a cada establecimiento, buque o depósito frigorífico en particular

Artículo 2°.- El Manual sobre Procedimientos Estandarizados de Higiene (SSOP) incluirá, como mínimo, los siguientes temas:

- a) Higiene preoperacional de las instalaciones, equipamiento y utensilios poniendo especial énfasis en las superficies en contacto con el producto.
- b) Higiene operacional de las instalaciones, equipamiento y utensilios poniendo especial énfasis en las superficies en contacto con el producto.
- c) Higiene de los empleados, hábitos higiénicos, vestimenta y control de enfermedades.
- d) Monitoreo de la aplicación de los procedimientos del programa.
- e) Acciones correctivas y preventivas a ser utilizadas cuando los procedimientos han sido incapaces de prevenir la contaminación del producto. Dichas acciones deben incluir procedimientos que garanticen la disposición adecuada del producto o productos que puedan haber sido contaminados, que restablezcan las condiciones de higiene y que prevengan la recurrencia de la contaminación directa del producto o productos


- f) Revisiones y/o reevaluaciones rutinarias del programa a fin de garantizar su eficacia y actualización con respecto a cambios en las instalaciones, equipos o utensilios, operaciones o el personal.
- g) Mantenimiento de registros diarios para documentar las actividades de monitoreo, acciones correctivas y preventivas

Artículo 3°.- El Manual de Buenas Prácticas de Elaboración (GMP) incluirá como mínimo; los siguientes temas:

- a) Instalaciones interiores y exteriores, edificaciones, instalaciones para el personal de la empresa y para la Inspección Veterinaria Oficial.
- b) Programa de calidad de agua y hielo.
- c) Recepción y almacenamiento de materia prima, ingredientes, material de empaque y productos químicos.
- d) Diseño, aprobación, instalación, funcionamiento y mantenimiento de equipos.
- e) Operaciones de procesamiento, de depósito y manejo de productos almacenados en cámaras.
- f) Capacitación del personal, respecto de las distintas operaciones, de los controles de elaboración de las prácticas higiénicas, salud y hábitos personales.
- g) Programa de control de plagas. (insectos y roedores).
- h) Seguimiento de la producción y sistemas de "recall".

Artículo 4°.- El no cumplimiento de lo establecido en la presente resolución resultará en el inicio de la gestión para la suspensión de la empresa, de la lista de establecimientos, buques o depósitos frigoríficos habilitados, sin perjuicio de otros procedimientos que se estimen pertinentes.

Artículo 5°.- Notifíquese a las Cámaras del Sector Pesqueros (CIPU y CAPU), así como a las empresas que cuentan con habilitación del Departamento de Industria Pesquera, a cuyos efectos pase a la Secretaría de Dirección General. Cumplido, previo conocimiento del Departamento de Industria Pesquera, archívese a todos cuyos efectos pase a la Sección Administración Documental.


DANIEL MONTIEL
Director Nacional
de Recursos Acuáticos