



DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL

Montevideo, 14 de octubre de 2016

VISTO:

La necesidad de asegurar la inocuidad de los alimentos cárnicos producidos en los establecimientos habilitados y controlados por esta División;

RESULTANDO:

1. Que los productos cárnicos prontos para consumo pueden estar contaminados con microorganismos patógenos, entre ellos *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp*, con probabilidad de causar enfermedad e incluso la muerte en poblaciones de riesgo;
2. Que los microorganismos mencionados se encuentran ampliamente distribuidos en el ambiente y que en particular la *Listeria monocytogenes* es más resistente que la mayoría de los microorganismos patógenos transmitidos por alimentos;
3. Que en el último año se ha denunciado la ocurrencia de varios casos de listeriosis en humanos, en parte atribuidos al consumo de productos de origen cárnico;
4. Que, aunque el riesgo de listeriosis sea relativamente bajo, las consecuencias de un brote pueden ser devastadoras tanto para los consumidores como para las industrias elaboradoras de alimentos;

CONSIDERANDO:

1. Que es competencia de esta División asegurar, la inocuidad de los productos cárnicos que ingresan al mercado, así como velar por la salud de los consumidores;
2. Que existe literatura científica abundante que reconoce que es muy probable que exista contaminación por *Listeria* en productos cárnicos, especialmente los prontos para consumir;
3. Necesario, controlar este peligro a través de la implementación de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Plan HACCP);
4. Necesario por tanto, contar con un responsable técnico y con un sistema de monitoreo del plan;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la ley N° 3.606 de 13 de abril de 1910; decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal; artículos 262 y

285 de la ley N° 16.736 de 5 de enero de 1996 y sus modificativas, complementarias y concordantes; y artículo 131 de la ley N° 18.996 de 7 de noviembre de 2012;

EL DIRECTOR DE LA DIVISION INDUSTRIA ANIMAL

RESUELVE

Primero. Todos los establecimientos industrializadores habilitados y controlados por la División Industria Animal deberán implementar un Plan HACCP para todas las líneas de producción. A dichos fines, deberán contar con un responsable técnico y con un sistema de monitoreo del Plan.

Segundo. Se establece el siguiente cronograma para la implementación de los Planes HACCP basado en los volúmenes de producción de los establecimientos:

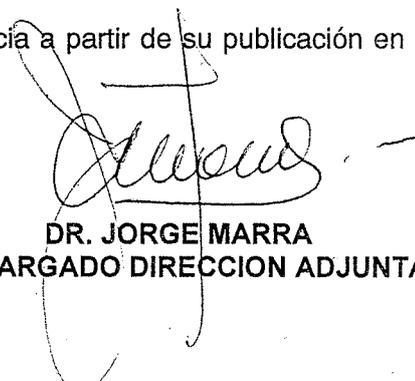
- a) Los establecimientos que producen más de 100.000 kg mensuales de producto terminado tendrán plazo de hasta un año para implementar un Plan HACCP para todas las líneas de producción.
- b) Los establecimientos que producen entre 50.000 y 100.000 kg mensuales de producto terminado tendrán plazo de hasta dos años para implementar un plan HACCP para todas las líneas de producción.
- c) Los establecimientos que producen menos de 50.000 kg mensuales de producto terminado tendrán plazo de hasta tres años para implementar un plan HACCP para todas las líneas de producción.

Tercero. Los establecimientos que no se ajusten a los requisitos exigidos dentro de los plazos determinados en la presente resolución, serán pasibles de las sanciones legalmente establecidas, sin perjuicio de la suspensión de actividades, hasta tanto regularicen su situación.

Cuarto. Pase al Departamento Establecimientos Industrializadores para su conocimiento y, por su intermedio, notifíquese a todas las empresas bajo su control. Comuníquese a los Departamentos Técnico, Establecimientos de Faena, Control de Comercio Internacional y Tecnología.

Quinto. Dese cuenta a la Dirección General de Servicios Ganaderos; publíquese en el Diario Oficial y en la página web del MGAP.

Sexto. La Presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.


DR. JORGE MARRA
ENCARGADO DIRECCION ADJUNTA