



JOSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY



MINISTERIO DE GANADERÍA  
AGRICULTURA Y PESCA  
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY  
DIRECCIÓN GENERAL  
DE SERVICIOS AGRÍCOLAS  
**ANEXO**

## **REQUISITOS PARA HABILITACION E IMPLANTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACION EN LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS PARA ANIMALES SOLO DESTINADOS AL AUTOCONSUMO, QUE NO LO COMERCIALIZAN.**

Los puntos considerados imprescindibles se marcan con (I). Deben cumplirse para que las empresas sean habilitadas.

### **1. Condiciones del establecimiento**

#### *1.1 Condiciones generales*

Además de los requisitos de la presente normativa, los Establecimientos deberán cumplir con toda otra normativa que corresponda de nivel nacional y departamental.

##### **1.1.1** Los Establecimientos deben ubicarse lejos de (I):

- Zonas ambientalmente contaminadas y actividades industriales que puedan ser una amenaza seria de contaminación para el alimento.
- Zonas sujetas a inundaciones a menos que se provean las salvaguardas suficientes.

**1.1.2** La elaboración y el almacenamiento de productos destinados a la alimentación deben realizarse en condiciones que permitan su conservación hasta su uso, teniendo en cuenta su naturaleza. (I)

**1.1.3** El diagrama de flujo de los procesos debe permitir una adecuada elaboración de las fórmulas, impedir la contaminación cruzada e incluir el punto de adición de premezclas y aditivos. (I)

**1.1.4** Todos los insumos empleados deben ser aptos para su uso en una planta de alimentos (I)

#### *1.2 Almacenamiento de ingredientes*

**1.2.1** Las condiciones del almacenamiento de los ingredientes deben ser adecuadas para su conservación y para evitar su contaminación. En caso de que ocurran condiciones que afecten la conservación la porción afectada debe ser segregada e identificada, y luego procederse según se indica en 3.4, 3.6, 3.7 (I)

**1.2.2** Los ingredientes deben estar identificados. Cuando corresponda deberán tener N° de registro, indicaciones de uso y deben estar dentro de su fecha de validez.(I)

**1.2.3** Si se usan aditivos o microingredientes, debe existir un lugar específico y bien delimitado para el almacenamiento de los mismos. (I)



OSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY



MINISTERIO DE GANADERÍA  
AGRICULTURA Y PESCA  
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY  
DIRECCIÓN GENERAL  
DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

1.2.4 Los aditivos y microingredientes deben estar claramente rotulados, dentro de su plazo de validez y sus envases adecuadamente cerrados luego de su utilización. (I)

1.2.5 No deben encontrarse en la planta ingredientes o sustancias no autorizadas para el tipo de alimentos que se elaboran ni ingredientes que presenten indicios de contaminación o alteración. No deberán utilizarse para elaborar alimentos semillas para siembra tratadas con plaguicidas. (I)

1.2.6 Las instalaciones en la zona de almacenamiento deben estar en buen estado de conservación e higiene. Se debe evitar la condensación de agua en las instalaciones. (I)

### 1.3 Sector de elaboración

1.3.1 Las diferentes operaciones y procesos deben estar sincronizados de manera de lograr un flujo apropiado que evite la contaminación y deterioro de los alimentos. (I)

1.3.2 Los equipos de producción, dosificación y transporte (mezcladora, molino, pelleteadoras, mixers, carros distribuidores, etc.) deben encontrarse en buen estado de mantenimiento e higiene. (I)

1.3.3 Debe existir instrumental adecuado para la dosificación de nutrientes. (I)

1.3.4 Las premezclas deberán almacenarse de forma separada de los demás alimentos y claramente identificadas (I)

1.3.5 Las instalaciones en la zona de elaboración deben estar en buen estado de conservación e higiene. Se debe evitar la condensación de agua en las instalaciones. (I)

### 1.4 Almacenamiento del producto terminado

Las instalaciones en la zona de almacenamiento de producto terminado deben estar en buen estado de conservación e higiene. Se debe evitar la condensación de agua en las instalaciones. (N)

## 2. En las plantas que elaboran alimentos para rumiantes: Requisitos destinados a evitar la contaminación con las proteínas de origen animal prohibidas (POAP) por el decreto 175/06.

2.1. Si se tiene una única línea de producción no pueden existir las POAP, ni envases de productos que las hayan contenido en el establecimiento (I)

2.2 Si se utilizan las POAP:

2.2.1 Deben existir líneas separadas de producción. (I).

2.2.2. Deben existir flujogramas de los procesos de elaboración que demuestren efectividad para prevenir la contaminación entre las líneas. (I)



JOSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY



2.2.3. Deben existir procedimientos escritos que contribuyan a prevenir la contaminación con POAP y debe comprobarse el conocimiento de los operarios de dichos procedimientos respecto a:

2.2.3.1 Utilización de POAP por parte de los operarios (I)

2.2.3.2. Utilización de utensilios en contacto con las POAP (I)

2.2.4. Recepción y almacenamiento de las POAP

2.2.4.1 Las POAP deben ingresar por un sector exclusivo (I)

2.2.4.2 El trayecto hasta el almacenamiento debe realizarse sin circulación por la línea de alimentos para rumiantes (I)

2.2.4.3 El almacenamiento debe estar físicamente separado de las demás ingredientes y de los productos terminados, delimitados e identificados (I)

2.2.4.4 Deben almacenarse sobre pallets o de otra forma que evite el contacto con el piso, y separado de las paredes. (I)

2.2.5 *Envases y rotulado de los productos terminados*

2.2.5.1 Los envases deben estar claramente identificados, indicando en los alimentos que contienen los POAP "Prohibido su uso en bovinos, ovinos caprinos y otros rumiantes". (I)

2.2.5.2 El tipo de envase debe ser tal que evita la contaminación cruzada, por su material, por su forma de cerramiento y por su uso anterior (I)

2.2.5.3 En la estiba de los alimentos para rumiantes no deben encontrarse envases de los POAP o de los alimentos que los contengan. (I)

2.2.6 *Almacenamiento del producto terminado:*

2.2.6.1 El almacenamiento de los alimentos con los POAP debe estar claramente identificado y separado del almacenamiento de los alimentos para rumiantes (I)

2.2.6.2 Si el almacenamiento es a granel, los depósitos deben ser de uso exclusivo para cada tipo de alimentos (con y sin los POAP) y deben estar separados y claramente identificados. (I)

2.2.6.3 El almacenamiento del producto envasado debe ser sobre pallets (o de otra forma que evite el contacto con el piso) y separado de las paredes. (I)

### 3.- Documentación archivada

3.1 Deben existir **especificaciones** para la aceptación y rechazo de ingredientes y demás insumos (ej: envases), tomando en cuenta, cuando existan, las recomendaciones del MGAP.



JOSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY



MINISTERIO DE GANADERÍA  
AGRICULTURA Y PESCA  
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY  
DIRECCIÓN GENERAL  
DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

Dentro de las especificaciones se debe incluir que sólo podrán utilizarse para la elaboración ingredientes autorizados por el MGAP de acuerdo a la reglamentación vigente, (incluyendo registro, identificación y etiquetado, cuando correspondan). (I)

**3.2** Deben existir documentos o planillas que contengan como mínimo los siguientes datos para cada **ingrediente**: fecha de entrada, cantidad, proveedor, N° registro ante MGAP (si corresponde), fórmulas en que fue utilizado. (I)

**3.3** Para todos los productos **terminados**: Debe constatar que existan documentos o planillas que contengan como mínimo los siguientes datos: tipo de alimento elaborado, su fórmula y la totalidad de los ingredientes utilizados. (I)

**3.4** Deben existir procedimientos para los casos en que los ingredientes ya ingresados a la planta sufran alteración, contaminación, vencimiento de su vida útil, o se detecten errores de recibo.. (I)

**3.5** Deben existir procedimientos para situaciones de emergencia en caso de que un alimento elaborado en la planta no se ajuste a las exigencias de inocuidad establecidas y pueda afectar la salud humana. Cuando se detecta el problema **antes** de que los alimentos sean consumidos por los animales, debe retirarse el producto (ver 3.7), y guardar registros que indiquen: naturaleza del problema, descripción del alimento, identificación del lote y destino del alimento afectado. Si se detecta el problema **después** de que el alimento fue consumido por los animales deberán tomarse medidas para mitigar los efectos nocivos y deberá además comunicarse a la autoridad competente. (I)

**3.6** Cuando se utilicen medicamentos u otras sustancias restringidas en una formulación, se deberán aplicar procedimientos que prevengan la contaminación cruzada de los alimentos que se elaboran en la misma línea. Estos procedimientos consistirán en: secuencia de producción, limpieza, flushing o una combinación de estos. En el caso del flushing en el procedimiento se debe indicar el destino del material empleado. (I)

**3.7** Deben existir procedimientos de limpieza e higiene del edificio y de los equipos. Dichos procedimientos deben ser tales que, por su modo de acción y frecuencia, permitan mantener la planta en condiciones adecuadas de higiene. En la limpieza de maquinaria utilizada para alimentos secos y semisecos, deberán tomarse precauciones para evitar la proliferación de hongos y bacterias (I).

#### 4. Personal

**4.1** Los técnicos y responsables de planta deben tener capacitación según lo dispuesto por el MGAP con registros de capacitación. (I)

**4.2** Debe existir capacitación al ingreso de los operarios en aspectos de inocuidad de los alimentos, con registro de capacitación (I)



JOSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY



MINISTERIO DE GANADERÍA  
AGRICULTURA Y PESCA  
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY  
DIRECCIÓN GENERAL  
DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

Montevideo, 9 de enero de 2014

**VISTO:** la necesidad de adecuar para los Establecimientos Elaboradores de Alimentos para Animales destinados al Autoconsumo, los requisitos sobre Buenas Prácticas de Fabricación dispuestos por la Resolución de la DGSA N° 89 de 21 de noviembre de 2012.

**RESULTANDO:** I) Que de acuerdo a lo establecido en Decreto N° 281/13 de 3 de setiembre de 2013, modificativo del Decreto N° 241/04 de 17 de julio de 2004, se amplio el ámbito de aplicación de la fabricación de alimentos para rumiantes quedando incluidos los establecimientos que elaboren productos destinados al autoconsumo.

II) Que se requieren adecuar los requisitos vigentes para las Buenas Prácticas de Fabricación en los Establecimientos Elaboradores de Alimentos para Animales destinados al Autoconsumo,

III) Que la División Protección de Alimentos ha elaborado una propuesta técnica en la que se incluyen los requisitos para la habilitación e implementación de las mismas, que han sido sucesivamente revisados y evaluados con representantes de los sectores productivos involucrado.

**CONSIDERANDO:** Necesario complementar las disposiciones vigentes a la fecha para la efectiva implementación de un Programa de Buenas Prácticas de Fabricación en los Establecimientos Elaboradores de Alimentos para Animales destinados al Autoconsumo y avanzar en concordancia con los lineamientos estratégicos definidos por esta administración en la materia.

**ATENTO:** A lo previsto en el artículo 375 de Ley 18.719 de 27 de diciembre de 2010, artículo 155 de la Ley 18.834 de 4 de noviembre de 2011, artículo 176 de la Ley 19.149 de 24 de octubre de 2013, Decreto 241/04 de 14 de julio de 2004, su modificativo N° 281/13 de 3 de setiembre de 2013 y la Resolución de la DGSA N° 89 de 21 de noviembre de 2012.

## LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

### RESUELVE:

1. Aprobar los requisitos para la habilitación e implementación de Buenas Prácticas de Fabricación en los Establecimientos Elaboradores de Alimentos para Animales solo destinados al Autoconsumo, que se anexa a la presente Resolución y que forma parte de la misma.



JOSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY



MINISTERIO DE GANADERÍA  
AGRICULTURA Y PESCA  
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY  
DIRECCIÓN GENERAL  
DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

2. El otorgamiento de las habilitaciones que se soliciten a partir de la vigencia de esta disposición quedará condicionado al cumplimiento de los requisitos sobre habilitación e implementación de buenas prácticas que se aprueban.
3. Comuníquese a la Dirección General de Secretaría y a la Unidad de Asuntos Internacionales.
4. Publíquese en el Diario Oficial y divúlguese a través de la página Web institucional.
5. Cumplido archívese.

Resolución DGSA Nro.		
Año	Unidad	Nro.
2014	04	14

  
Ing. Agr. INOCENCIO Y. BERTONI  
DIRECTOR GENERAL  
PROGRAMA 4  
M.G.A.P. - SERVICIOS AGRÍCOLAS