

ANEXO I

CRITERIOS PARA MONITOREO DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN LINEAS DE ELABORACIÓN DE QUESOS DE HUMEDAD SUPERIOR A 36%.

En el presente Anexo se establecen los criterios mínimos sobre frecuencia, tipo, número de muestras y analítica, para el monitoreo de *Listeria* spp. en superficie de contacto; *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp. en producto terminado, considerando el riesgo producto (quesos de humedad superior al 36 por ciento¹), el volumen de producción y las recomendaciones contenidas en publicaciones científicas y regulaciones de agencias gubernamentales de referencia.

Monitoreo en superficies de contacto con el alimento

En el siguiente cuadro se establece la frecuencia mínima para el monitoreo de *Listeria* spp. en superficies de contacto a nivel de sectores de proceso posteriores a la pasteurización:

Volumen Mensual Recibido (Lt.) ²	Frecuencia de análisis de <i>Listeria</i> spp. en superficie de contacto por línea de procesamiento
+ 2.000.000	Semanal
800.000 a 2.000.000	Quincenal
200.000 a 799.000	Mensual
- 200.000	Bimestral

Los criterios para el monitoreo serán los siguientes:

1. Cada línea de procesamiento debe ser monitoreada en forma independiente.
2. En caso de que una misma línea de procesamiento esté dividida por sectores, los muestreos por sector deben alternarse en el tiempo.
3. Se debe definir los puntos de muestreo por línea de procesamiento/sector y en cada instancia tomar muestras de al menos 5 puntos seleccionados de entre el total de puntos previamente definidos.
4. Los puntos muestreados deben variar entre muestreos sucesivos, debiéndose, al cabo de un ciclo, muestrear la totalidad de los puntos definidos.
5. El método de obtención de la muestra dependerá de las características de la superficie a ser monitoreada, atendiendo a las recomendaciones técnicas del laboratorio donde se procesarán las muestras.
6. Las muestras deben ser obtenidas en producción, previo al lavado y desinfección de la línea de procesamiento.

¹ Quedan excluidos los quesos de muy alta humedad tratados térmicamente luego de la fermentación.

² Clasificación según metodología del Fondo de Financiamiento y Desarrollo Sustentable de la Actividad Lechera (FFDSAL)

7. Es aceptable el análisis de *Listeria* spp. en pool de muestras, siempre que estas hayan sido obtenidas en el mismo sector de la línea de procesamiento.

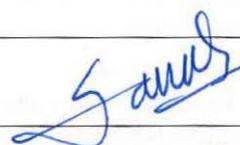
Monitoreo en producto terminado

En el siguiente cuadro se establece la frecuencia mínima de análisis en producto terminado para el monitoreo de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp. tomando en consideración el volumen de recepción de leche de la planta.

Volumen Mensual Recibido (Lt.) ³	Frecuencia Análisis <i>Listeria monocytogenes</i>	Frecuencia Análisis <i>Salmonella</i> spp.
+ 2.000.000	Quincenal	Mensual
800.000 a 2.000.000	Mensual	Bimestral
200.000 a 799.000	Bimestral	Cuatrimstral
- 200.000	Cuatrimstral	Semestral

La empresa determina el lote a ser analizado y de este se seleccionan 5 sub-muestras (n=5) representativas que conforman la muestra final a ser enviada a Laboratorio Habilitado por DILAVE para análisis de *Salmonella* spp y/o *Listeria monocytogenes* según corresponda. En caso de que en la planta funcione más de una línea de procesamiento se debe adoptar un criterio de alternancia para el muestreo.

Los resultados de los análisis de monitoreo descritos en el presente documento deben estar en Planta a disposición del Inspector de DCSL y en caso de producirse hallazgos, la empresa debe proceder en base a lo establecido en el Plan de contingencia ante hallazgos de microorganismos patógenos en producto y en superficies de contacto con el alimento, previamente puesto en conocimiento del DCSL.

	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefa del DCSL	Encargado de Dirección de la División Sanidad Animal	Encargado de Dirección General Servicios Ganaderos
NOMBRE	Dra. Mónica Larrechart	Dr. Eduardo Barre	Dr. José Gallero Quadros
FIRMA			
FECHA	2017-01-14	30-01-2017	30-01-2017

³ Clasificación según metodología del Fondo de Financiamiento y Desarrollo Sustentable de la Actividad Lechera (FFDSAL)

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA PROVINCIA ORIENTAL DE URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Códigos: PRIND19 Versión: 02 Página 1 de 7</p>
---	--	---

1. Objetivo: Describir las acciones a seguir frente a hallazgos de microorganismos patógenos (*Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp.) en productos lácteos destinados a consumo humano, en superficies de contacto y en superficies de no contacto con el alimento.

2. Alcance: El procedimiento será de aplicación en todas las plantas lácteas habilitadas por el Depto Control Sanitario de Lácteos (DCSL) del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), tanto para mercado interno como para la exportación

3. Definiciones:

- **Superficie de contacto con el alimento:** toda superficie que tiene contacto directo con el alimento o que puede drenar sobre el alimento o sobre una superficie de contacto directo con el alimento durante el normal curso de las operaciones de proceso, luego que este hubiera sido sometido a una operación de eliminación de m.o. patógenos (ejemplo: tratamiento térmico).
- **Superficie de no contacto con el alimento:** es toda superficie o área que si bien no entra en contacto directo con el alimento durante el normal curso de las operaciones de proceso puede, por la acción del hombre o del equipamiento, contaminar una superficie de contacto o un alimento, luego que este hubiera sido sometido a una operación de exterminación de m.o. patógenos.
- **Plan de monitoreo en superficies de contacto y no contacto:** documento donde se definen número de muestras a extraer, puntos de muestreo y frecuencia, tanto de superficies de contacto como no contacto con el alimento, para las distintas líneas y sectores donde sea aplicable.
- **Plan de monitoreo ampliado en superficies de contacto y no contacto:** implica que por cada punto de muestreo definido en el plan de monitoreo de m.o. patógenos en superficies de contacto y no contacto con el alimento, tener definidos otros puntos que permitan la ampliación del muestreo en caso de presencia de m.o. patógenos.
- **Plan de monitoreo en Producto terminado:** documento que especifica: tipo de producto a ser analizado, m.o patógeno a investigar, criterios de muestreo y frecuencia.
- **Plan de monitoreo ampliado en Producto terminado:** implica la definición de criterios de muestreo y técnicas analíticas más sensibles para la investigación de lotes potencialmente contaminados, en caso de presencia de m.o. patógenos en producto.

3. Responsabilidades

3.1 Responsabilidades de los establecimientos habilitados

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Códigos: PRIND19 Versión: 02 Página 2 de 7</p>
---	--	---

3.1.1 Las plantas lácteas deben cumplir con las siguientes obligaciones:

Contar con un Programa de Autocontrol de Microorganismos Patógenos en Productos Lácteos que debe ser aprobado por el DCSL- MGAP. Este Programa debe incluir:

1) Plan de monitoreo de m.o. patógenos en superficies de contacto y superficies de no contacto con el producto.

2) Plan de monitoreo de m.o. patógenos en producto.

3) Plan de contingencia que defina las acciones que la empresa debe tomar frente a hallazgos de microorganismos patógenos (*Listeria monocytogenes* y/o *Salmonella* spp.) en producto terminado, en superficies de contacto y en superficies de no contacto con el producto.

3.1.2 En caso de hallazgo de microorganismos patógenos en productos terminado, en superficie de contacto o en superficie de no contacto, la empresa debe ejecutar el Plan de contingencia.

3.1.3. En caso de hallazgo de m.o. patógenos en producto terminado, (ya sea éste detectado por el propio establecimiento, por Organismos de Control Nacional, como Intendencias, MGAP, LATU, MSP, o Extranjeros o por reclamos de clientes), debe comunicar el hallazgo al DCSL en un plazo máximo de 24 horas.

3.1.4. Respetar lo establecido por la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO).

3.2. Responsabilidades del DCSL

3.2.1. Aprobar los Programas de Autocontrol de Microorganismos Patógenos en Productos Lácteos de las Industrias Lácteas.

3.2.2 Verificar la ejecución del Programa de Autocontrol de Microorganismos Patógenos en Productos Lácteos de las Industrias Lácteas.

3.2.3. Supervisar y verificar la ejecución del Plan de contingencia frente al hallazgo de m.o. patógenos en producto terminado. En caso de que se ponga en marcha un recall, verificar su eficacia con el fin de mitigar el riesgo de que productos contaminados lleguen al consumidor.

3.2.4. Realizar los muestreos oficiales ampliados, frente hallazgos de m.o. patógenos en producto.

3.2.5. Determinar el destino de los lotes de productos contaminados y sus envases.

3.2.6. Determinar el re-inicio de la producción de la/las líneas afectadas en base a la valoración de las acciones implementadas por la empresa.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA SECRETARÍA GENERAL DEL URBEGUAF</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Códigos: PRIND19 Versión: 02 Página 3 de 7</p>
---	--	---

3.2.7. Establecer la coordinación, cuando sea necesario, con otros Organismos de Control Nacional vinculados a la inocuidad alimentaria (MSP, Intendencias Municipales, etc.).

4. Desarrollo:

4.1 Requisitos previos:

El Programa de Autocontrol de Microorganismos Patógenos en Productos Lácteos contará con una sección específica que incluya:

- A. Plan de monitoreo de m.o. patógenos en superficies de contacto y superficies de no contacto con el producto (superficies ambientales). Para las líneas de procesamiento de quesos de humedad superior al 36 %, el Plan debe ajustarse a los criterios mínimos establecidos en el Anexo I del presente documento.
- B. Plan de monitoreo de m.o. patógenos en Producto Terminado. Para las líneas de procesamiento de quesos de humedad superior al 36 % el Plan debe ajustarse a los criterios mínimos establecidos en el Anexo I del presente documento.
- C. Plan de contingencia ante hallazgos de m.o. patógenos en producto (*), en superficies de contacto y en superficies de no contacto con el producto (superficies ambientales).

(*) Detectado por el propio establecimiento, por Organismos de Control Nacional (Intendencias, MGAP, LATU, MSP) y Extranjeros o por reclamos de clientes.

C.1.) Plan de contingencia frente a presencia de patógenos en producto.

Este Plan debe contemplar los siguientes pasos, como mínimo:

- 1) Ante la detección de la presencia de m.o. patógenos en producto, la empresa debe detener inmediatamente la producción de la línea afectada y dar aviso a la ASO en un plazo máximo de 24 hs.
- 2) Realizar la trazabilidad del/los lote/s contaminado e iniciar de inmediato el recall de los mismos, si el producto ya se encuentra en el mercado. Si el producto no salió al mercado, debe identificar y retener el/los lotes positivos en instalaciones bajo el control de la empresa.
- 3) Previo a las operaciones de limpieza y desinfección de la línea donde se elaboró el producto contaminado con m.o. patógenos, realizar un muestreo ampliado de superficies de contacto y no contacto; con el fin de

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Códigos: PRIND19 Versión: 02 Página 4 de 7</p>
---	--	---

investigar posible origen de la contaminación y búsqueda de nichos o reservorios del m.o. patógeno.

- 4) Implementar acciones correctivas de limpieza y desinfección específicas de la línea, con rotación de desinfectantes, registro de los productos utilizados, concentraciones y tiempo de contacto. Realizar el desarmado de los equipos, evaluar las condiciones de mantenimiento de los mismos y repararlos si fuera necesario.
- 5) Segregar, retener y analizar los lotes de producto terminado, elaborados en la línea afectada, que pudieran estar potencialmente contaminados, es decir lotes previos y posteriores al lote contaminado con m.o. patógenos. Estos lotes deben ser considerados como **producto sospechoso de contaminación.**
- 6) Luego de implementar las acciones correctivas (punto 4), realizar una **elaboración de prueba** en la línea donde se dio el hallazgo y hacer un muestreo de seguimiento ampliado que comprenda, muestreo de producto terminado y superficies de contacto durante la elaboración.
 - Si el resultado del muestreo de seguimiento ampliado de producto terminado y/o superficies de contacto es negativo, se considera que se retomó el control.
 - Si el resultado del muestreo de seguimiento ampliado de producto terminado y/o superficies de contacto es positivo, volver a implementar las acciones a partir del punto 4).
- 7) Respetar lo definido por la ASO en lo referente al destino de los lotes positivos y sus envases.
- 8) Realizar actividades de re- capacitación de los operarios en BPM.
- 9) Actualizar el Plan de contingencia, si fuera necesario, luego de la ocurrencia de un hallazgo y ponerlo en conocimiento de la ASO.
- 10) Mantener registros de todas las acciones correctivas tomadas.

C.2.) Plan de contingencia frente a la presencia de m.o. patógenos en superficies de contacto.

Este plan debe contemplar los siguientes pasos:

- 1) Detención de la línea en la que se detectó la presencia de m.o. patógeno.
- 2) Previo a las operaciones de limpieza y desinfección de la línea afectada, realizar un muestreo ampliado de superficies de contacto y no contacto con el fin de investigar el origen de la contaminación y búsqueda de nichos o reservorio del m.o. patógeno.
- 3) Implementar acciones correctivas de limpieza y desinfección específicas de la línea, con rotación de desinfectantes, registro de los productos utilizados, concentraciones y tiempo de contacto. Realizar el desarmado de los equipos, evaluar las condiciones de mantenimiento de los mismos y repararlos si fuera necesario.
- 4) Segregar, retener y analizar el producto terminado sospechoso de estar contaminado con m.o. patógenos por haber sido elaborado en la línea afectada. Si el producto retenido resultara contaminado con m.o. patógenos, se deben ejecutar los pasos establecidos en el apartado **C.1.** del presente procedimiento.
- 5) Luego de implementar las acciones correctivas (punto 3) realizar una elaboración en la línea donde se produjo el hallazgo y hacer un muestreo de seguimiento ampliado, que comprenda la superficie que resultó positiva y otras superficies de contacto de la misma línea.
 - Si el resultado del muestreo de seguimiento ampliado de superficies de contacto es negativo, se considera que se retomó el control.
 - Si el resultado del muestreo de seguimiento ampliado de superficies de contacto es positivo, volver a implementar las acciones a partir del punto 2.
- 6) Realizar actividades de re- capacitación de los operarios en BPM.
- 7) Mantener registros de todas las acciones correctivas tomadas.

C.3.) Plan de contingencia frente a hallazgo de m.o. patógenos en superficies de no contacto con el producto.

Este plan debe contemplar los siguientes pasos:

- 1) Muestreo ampliado de superficies de contacto y no contacto con el alimento previo a la implementación de las acciones de limpieza y desinfección, con el fin de investigar el origen de la contaminación y búsqueda de nichos o reservorios del m.o. patógeno. De detectarse contaminación en superficie de

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Códigos: PRIND19 Versión: 02 Página 6 de 7</p>
---	--	---

contacto, se deben ejecutar los pasos establecidos en el apartado C.2. del presente procedimiento.

- 2) Implementar acciones correctivas de limpieza y desinfección con rotación de desinfectantes, registro de los productos utilizados, concentraciones y tiempo de contacto.
- 3) Luego de implementar las acciones correctivas (punto 2) realizar un muestreo de seguimiento ampliado, que comprenda la superficie de no contacto que resultó positiva y otras superficies de no contacto de la misma línea.
 - Si el resultado del muestreo de seguimiento ampliado de superficies de no contacto es negativo, se considera que se retomó el control.
 - Si el resultado del muestreo de seguimiento ampliado de superficies de no contacto es positivo, volver a implementar las acciones a partir del punto 1.
- 4) Realizar actividades de re-capacitación de los operarios en BPM.
- 5) Mantener registros de todas las acciones correctivas tomadas.

6. Registros

RGIND02	Formulario de inspección de plantas lácteas
RGIND05	Formulario de muestreo microbiológico de producto

() Tener en cuenta los m.o. patógenos establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional para cada tipo de producto lácteo.**

7. Documentos de referencia

- I. Ley 3.606 de 13 de abril de 1910, modificativas y concordantes (Ley de Policía Sanitaria de los animales).
- II. Decreto 315/1994, de 5 de julio de 1994, modificativas y concordantes (Reglamento Bromatológico Nacional).
- III. Decreto 368/000 de 11 de diciembre de 2000 (Aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos).
- IV. Art 11 del Decreto 174/002 de 14 de mayo 2002 (Normas relativas a la producción transporte y comercialización de leche y productos lácteos).
- V. Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN PRODUCTOS LÁCTEOS	Códigos: PRIND19 Versión: 02 Página 7 de 7
--	---	--

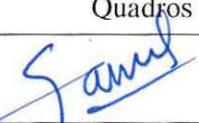
- VI. MERCOSUL/GMC/RES N° 80/96. Reglamento técnico MERCOSUR sobre condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos.
- VII. Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003).
- VIII. Directrices sobre la aplicación de Principios Generales de Higiene de los alimentos para el control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos CAC/GL 61-2007.
- IX. Guidance for Industry: Control of *Listeria monocytogenes* in Refrigerated or Frozen Ready-To-Eat Foods. U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition. February 2008.
- X Control of *Listeria monocytogenes* in the Food-Processing Environment. B. TOMPKIN*

8. Anexos

Anexo I	Criterios para el monitoreo de m.o. patógenos en producto terminado y en superficies de contacto.
----------------	---

9. Modificaciones

Versión	Fecha	Modificación
01	2014-06-17	No aplica a esta versión.
02	2017-01-14	Se modifican criterios monitoreo y se incorpora Anexo I para productos de alto riesgo

	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefa del DCSL	Encargado de Dirección de la División Sanidad Animal	Encargado de Dirección General Servicios Ganaderos
NOMBRE	Dra. Mónica Larrechart	Dr. Eduardo Barre	Dr. José Gallero Quadros
FIRMA			
FECHA	2017-01-14	30-01-2017	30-01-2017

THE UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY

1000 S. ZEEB ROAD, ANN ARBOR, MICHIGAN 48106-1000

TEL: (313) 763-7000 FAX: (313) 763-7001

WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY SERVICES: (313) 763-7000

LIBRARY HOURS: MON-FRI 9:00-5:00 PM

SAT 10:00-4:00 PM SUN 12:00-4:00 PM

LIBRARY CONTACT: (313) 763-7000

LIBRARY WEBSITE: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY ADDRESS: 1000 S. ZEEB ROAD

ANN ARBOR, MICHIGAN 48106-1000

LIBRARY PHONE: (313) 763-7000

LIBRARY FAX: (313) 763-7001

LIBRARY EMAIL: LIBRARY@LIB.MICHIGAN.EDU

LIBRARY URL: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY CONTACT: (313) 763-7000

LIBRARY WEBSITE: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY ADDRESS: 1000 S. ZEEB ROAD

ANN ARBOR, MICHIGAN 48106-1000

LIBRARY PHONE: (313) 763-7000

LIBRARY FAX: (313) 763-7001

LIBRARY EMAIL: LIBRARY@LIB.MICHIGAN.EDU

LIBRARY URL: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY CONTACT: (313) 763-7000

LIBRARY WEBSITE: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY ADDRESS: 1000 S. ZEEB ROAD

ANN ARBOR, MICHIGAN 48106-1000

LIBRARY PHONE: (313) 763-7000

LIBRARY FAX: (313) 763-7001

LIBRARY EMAIL: LIBRARY@LIB.MICHIGAN.EDU

LIBRARY URL: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY CONTACT: (313) 763-7000

LIBRARY WEBSITE: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY ADDRESS: 1000 S. ZEEB ROAD

ANN ARBOR, MICHIGAN 48106-1000

LIBRARY PHONE: (313) 763-7000

LIBRARY FAX: (313) 763-7001

LIBRARY EMAIL: LIBRARY@LIB.MICHIGAN.EDU

LIBRARY URL: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY CONTACT: (313) 763-7000

LIBRARY WEBSITE: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

LIBRARY ADDRESS: 1000 S. ZEEB ROAD

ANN ARBOR, MICHIGAN 48106-1000

LIBRARY PHONE: (313) 763-7000



REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS

Montevideo, 1º de febrero de 2017.

DGDG/Nº 78A/017

VISTO: el Procedimiento de Control de Microorganismos Patógenos en Productos Lácteos, aprobado por Resolución de esta Dirección General Nº 102/014 de fecha 2 de julio de 2014;

RESULTANDO: I) que actualmente el volumen de exportación de productos lácteos se ha incrementado considerablemente, así como también, han aumentado las exigencias de los mercados compradores de dichos productos;

II) de acuerdo a la normativa vigente, compete a la División Sanidad Animal el control higiénico sanitario en los establecimientos industrializadores de productos lácteos habilitados;

CONSIDERANDO: I) necesario revisar y actualizar el Procedimiento vigente;

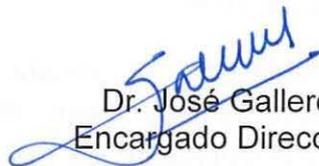
II) la propuesta formulada por el Departamento Control Sanitario de Lácteos de la División Sanidad Animal;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto; a lo dispuesto por la ley Nº 3.606 del 13 de abril de 1910; a lo establecido en la ley Nº 16.671 de fecha 13 de diciembre de 1996, y a lo estipulado por los decretos Nº 315/994 de fecha 5 de julio de 1994, Nº 368/000 de fecha 11 de diciembre de 2000 y Nº 174/002 de fecha 14 de mayo de 2002, Resolución Ministerial Nº 1110 de 8 de diciembre de 2016;

**LA DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
RESUELVE:**

1. Apruébase la versión Nº 2 del Procedimiento de Control de Microorganismos Patógenos en Productos Lácteos y anexo, cuyos textos se adjuntan y forman parte integrante de la presente resolución.

2. El incumplimiento de las disposiciones contenidas en el manual que se aprueba determinará la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 285 de la Ley N° 16.736, del 5 de enero de 1996.
3. Derogase las resoluciones y normas reglamentarias que difieran o se opongan directa o indirectamente a las disposiciones contenidas en la presente resolución.
4. Comuníquese a la División Sanidad Animal y, por su intermedio, notifíquese personalmente a todos sus funcionarios y a los establecimientos habilitados, bajo control de esta División.
5. Publíquese en el Diario Oficial y en la Página Web del MGAP.


Dr. José Gallero Quadros
Encargado Dirección General