

ANEXO

ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO, MANIPULACIÓN, HOMOGENIZACIÓN, MEZCLA O FRACCIONAMIENTO DE MIEL Y PRODUCTOS APÍCOLAS, INSCRIPCIÓN Y HABILITACIÓN

1) DOCUMENTACIÓN:

A) Formulario de solicitud de inscripción y habilitación sanitaria que consta de los siguientes datos:

a) nombre del titular del establecimiento;

b) dirección georeferenciada del establecimiento (en caso de predio rural, adjuntar croquis de ubicación);

c) teléfonos, fax, correo electrónico del responsable y del establecimiento;

B) Plano del establecimiento indicando dependencias y su distribución (incluyendo sector de apertura de envases de productos apícolas); instalaciones; accesos; aberturas; desagües; tomas de agua; iluminación; entre otros. En caso de que en el establecimiento existan sectores ajenos a la actividad, debe delimitarse claramente e indicar la naturaleza de dicha actividad.

C) Original o testimonio notarial por exhibición, de la documentación que acredite la titularidad del establecimiento (propiedad, arrendamiento, comodato del establecimiento). En caso de tratarse de una persona jurídica deberá acreditarse la naturaleza jurídica y quién o quiénes son sus representantes.

D) Constancia o certificado de autorización expedido por la Intendencia respectiva, para realizar dichas actividades;

E) Plan de control de vectores elaborado por empresas habilitadas por el Ministerio de Salud Pública;

F) Memoria descriptiva de: i) proceso de acopio con muestreo de miel o sin muestreo; ii) proceso de manipuleo (en caso de que haya industrialización: mezclado, homogenizado, filtrado, termado u otros); iii) condiciones edilicias;

G) Documentación que acredite que el establecimiento dispone de manuales (BPM) y POES de acuerdo a planes de mejora dirigidas a cumplir con los

principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), estableciendo un plazo de dos años para su implantación.

H) Carné de salud, carné de manipulador de alimentos y descripción de la vestimenta a utilizar en el producción, extracción, acopio, industrialización y fraccionamiento de productos apícolas.

I) Recibo de OSE o análisis de agua realizado por Laboratorio registrado en el MGAP para Sala de Extracción de Miel. En caso de contar con depósito intermedio deberá presentar constancia de mantenimiento del mismo emitido por empresa autorizada.

2) INSTALACIONES

- a) Todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos, no inundables;
- b) Los lugares de acceso y patios incluidos en el cerco perimetral del establecimiento de acopio deberán ser firmes y estar conservados de tal modo que eviten la acumulación de agua o residuos;
- c) Las paredes interiores, apoyos estructurales, techos y cielorrasos deberán ser firmes y sin desprendimientos;
- d) Los pisos serán de material impermeable, resistentes y de fácil limpieza, con pendientes adecuadas para desagües con canaleta con rejillas movibles para su limpieza, conectando el sistema de desagüe mediante cierre sifónico;
- e) Las dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deberán poseer dispositivos de protección contra roturas o estallido;
- f) Los establecimientos habilitados para apertura de tambores deberán disponer de agua potable provista por OSE en forma directa u otra fuente de agua potable. Los análisis fisicoquímico y bacteriológico deberán ser realizados en laboratorio habilitado por DILAVE;
- g) Contarán con ventilación adecuada, que impida la acumulación de vapores y condensación de agua;
- h) Deberán disponer de servicios sanitarios y vestuarios que aseguren

las condiciones higiénicas sanitarias del personal. Los servicios sanitarios no deben tener comunicación directa con el área de muestreo de miel;

i) Deberán tener al menos una senda que permita la circulación y que separe los tambores con miel de otras mercaderías;

j) Los establecimientos en los cuales se abran envases del producto, deberán disponer de un sector (fijo o móvil) para dicha apertura (muestreo, inspección, etc.). Este sector deberá ser cerrado y contará con techo, pared, piso lisos y lavables; con protección en las luminarias. Deben contar con elementos de muestreo y/o manipulación de productos apícolas material inalterable;

k) Queda prohibido el almacenamiento de elementos contaminantes en forma conjunta con los productos apícolas.

3) GESTION DE LA DOCUMENTACIÓN

3.1.) A los efectos de la trazabilidad de los productos apícolas dentro del Establecimiento habilitado por el MGAP, la DIGEGRA otorgará un usuario y clave que permitirá ingresar al Sistema Nacional de Trazabilidad de los Productos Apícolas (SINATPA) a los efectos de dar cumplimiento al decreto N° 371/013.

3.2.) A través del SINATPA se instrumentará la planilla electrónica diaria, donde se deberán registrar todos los movimientos en el establecimiento, a los efectos de dar cumplimiento a la Trazabilidad.

3.3.) La Dirección General de la Granja determinará la realización de cursos de capacitación con relación a la Trazabilidad de los productos apícolas para los establecimientos indicados en la presente Resolución.

3.4.) La Dirección General de la Granja a través del SINATPA proveerá, en forma electrónica, a los establecimientos habilitados por el MGAP el Libro de Novedades a efectos de ser utilizados por los inspectores del Ministerio, en el ámbito de sus respectivas competencias. A tales efectos los establecimientos indicados en el numeral 1º) de la presente resolución, deberán disponer de una copia