

## 1. OBJETIVO

El objetivo de este procedimiento es establecer la sistemática para la habilitación y renovación de los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento y transformación de leche y productos lácteos.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a la habilitación o renovación de los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento y transformación de leche y productos lácteos para el mercado interno. Para los diferentes mercados de exportación se contemplarán requisitos especiales según sus exigencias.

## 3. RESPONSABILIDADES

La responsabilidad es del Departamento Control Sanitario de Lácteos (DCSL).

## 4. DESCRIPCIÓN (véase página 4 - *Diagrama de flujo para la habilitación o renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos*)

### 4.1 Habilitaciones

- 4.1.1 La empresa deberá solicitar la habilitación del establecimiento, presentando en la el Centro de Atención Ministerial (CAM) del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), el Formulario de solicitud de habilitación de establecimientos elaboradores de productos lácteos (RGIND01), completo y firmado.
- 4.1.2 Junto con la solicitud la empresa presentará la documentación detallada en el Instructivo para la solicitud de habilitación y renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos (ITIND01).
- 4.1.3 Ambos documentos se encuentran disponibles en la página Web del MGAP [www.mgap.gub.uy](http://www.mgap.gub.uy)
- 4.1.4 Una vez recabada toda la información necesaria, el DCSL fijará con la empresa, día y hora para realizar la visita de inspección.
- 4.1.5 La inspección la realizan los técnicos del DCSL en las instalaciones de la empresa y se registra en el Formulario de inspección de las industrias lácteas (RGIND02).
- 4.1.6 En caso de encontrarse observaciones, la empresa deberá proponer medidas correctivas, las cuales serán evaluadas y aprobadas por el DCSL. Queda a

criterio del DCSL la realización de nuevas visitas de inspección si lo considera necesario.

- 4.1.7 En base a los resultados de la inspección el DCSL decidirá sobre la concesión de la habilitación (RGIND03) y su período de vigencia.
- 4.1.8 En próximas inspecciones el técnico responsable deberá realizar el seguimiento de las medidas correctivas, verificar su eficacia y registrarlo en RGIND02.

#### 4.2 Renovación de la habilitación

- 4.2.1 Es responsabilidad de la empresa presentar la solicitud de renovación en tiempo y forma. Si vencido el plazo, la empresa aún no ha presentado ante el MGAP la solicitud de renovación, el DCSL tiene la facultad de notificar a la misma sobre la necesidad de regularizar su situación.
- 4.2.2 La empresa deberá solicitar la renovación de la habilitación antes de su vencimiento, presentando en el CAM del MGAP el formulario RGIND01, completo y firmado. Dicho formulario de solicitud se encuentra disponible en página Web del MGAP, [www.mgap.gub.uy](http://www.mgap.gub.uy)
- 4.2.3 Junto con la solicitud la empresa presentará la documentación detallada en el Instructivo para la solicitud de habilitación y renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos (ITIND01). Dicho instructivo se encuentra disponible en la página Web del MGAP, [www.mgap.gub.uy](http://www.mgap.gub.uy)
- 4.2.4 Una vez recabada toda la información necesaria, el DCSL fijará con la empresa, día y hora para realizar la visita de inspección.
- 4.2.5 La inspección la realizan los técnicos del DCSL en las instalaciones de la empresa y se registra en el RGIND02.
- 4.2.6 En caso de encontrarse observaciones, la empresa deberá proponer medidas correctivas, las cuales deberán ser evaluadas y aprobadas por el DCSL. Queda a criterio del DCSL la realización de una segunda visita de inspección si lo considera necesario.
- 4.2.7 En base a los resultados de la inspección el DCSL decidirá sobre la renovación de la habilitación (RGIND03) y su período de vigencia.
- 4.2.8 En próximas inspecciones el técnico responsable deberá realizar el seguimiento de las medidas correctivas verificando la eficacia de las mismas y registrarlo en RGIND02.

## 5 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 5.1 ITIND01- Instructivo para la solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos

- 5.2 Decreto 315/1994, Reglamento Bromatológico Nacional, actualización 2002.
- 5.3 Decreto 368/000 Aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos.
- 5.4 Decreto 174/002 Obligaciones y responsabilidades de los operadores en todas las etapas de producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos.
- 5.5 Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003).

## 6 REGISTROS

- 6.1 RGIND01-Solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos.
- 6.2 RGIND02 -Formulario de inspección de las industrias lácteas.
- 6.3 RGIND03 -Certificado de habilitación o renovación de las industrias lácteas.

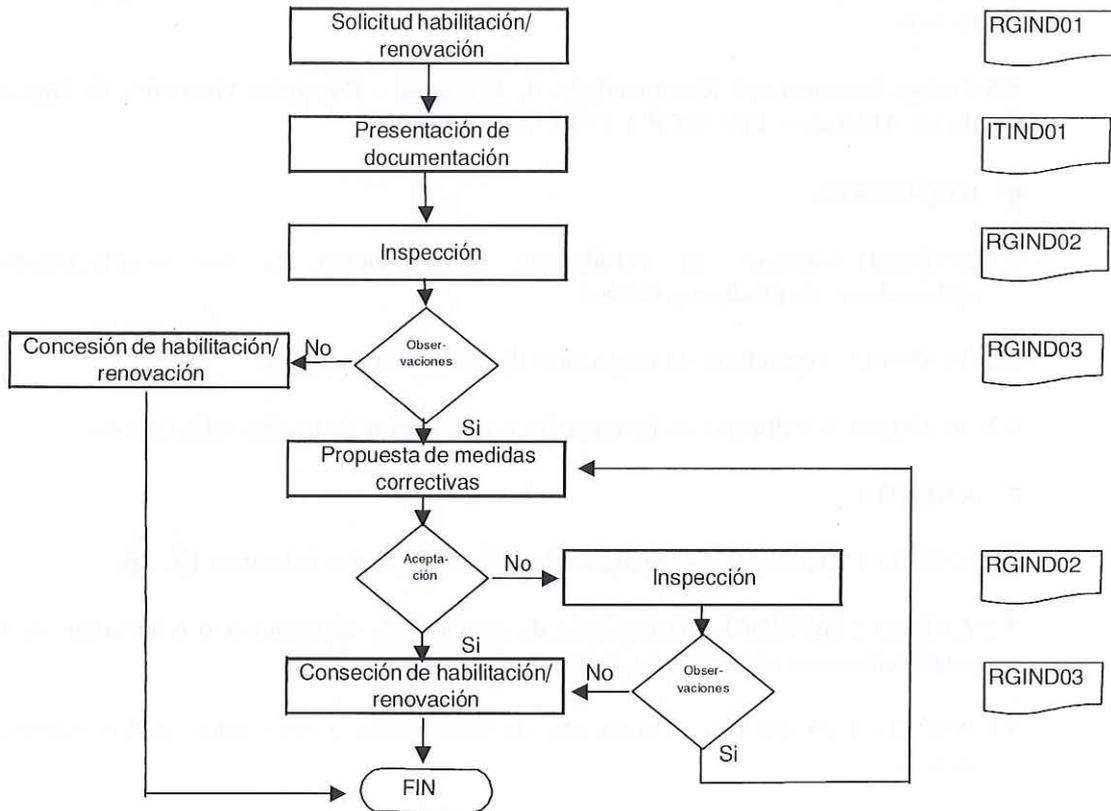
## 7 ANEXOS

- 7.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de inspección de las industrias lácteas.
- 7.2 ANEXO 2 RGIND01 - Formulario de solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos
- 7.3 ANEXO 3 RGIND03 - Certificado de habilitación o renovación de las industrias lácteas.

## 8 MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
01	2008-09-02	No aplicable a esta versión.
02	2017	Se actualiza información de centros de atención.

**DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE  
LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS**



	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefe del DCSL	Director Sanidad Animal	Director General Servicios Ganaderos
FIRMA	Dra. Mónica Larrechart	Dr. Carlos Fuellis	Dr. Eduardo Barre
FECHA	16/06/2017	16/06/17	16/06/2017