

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
- 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
- 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
- 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.

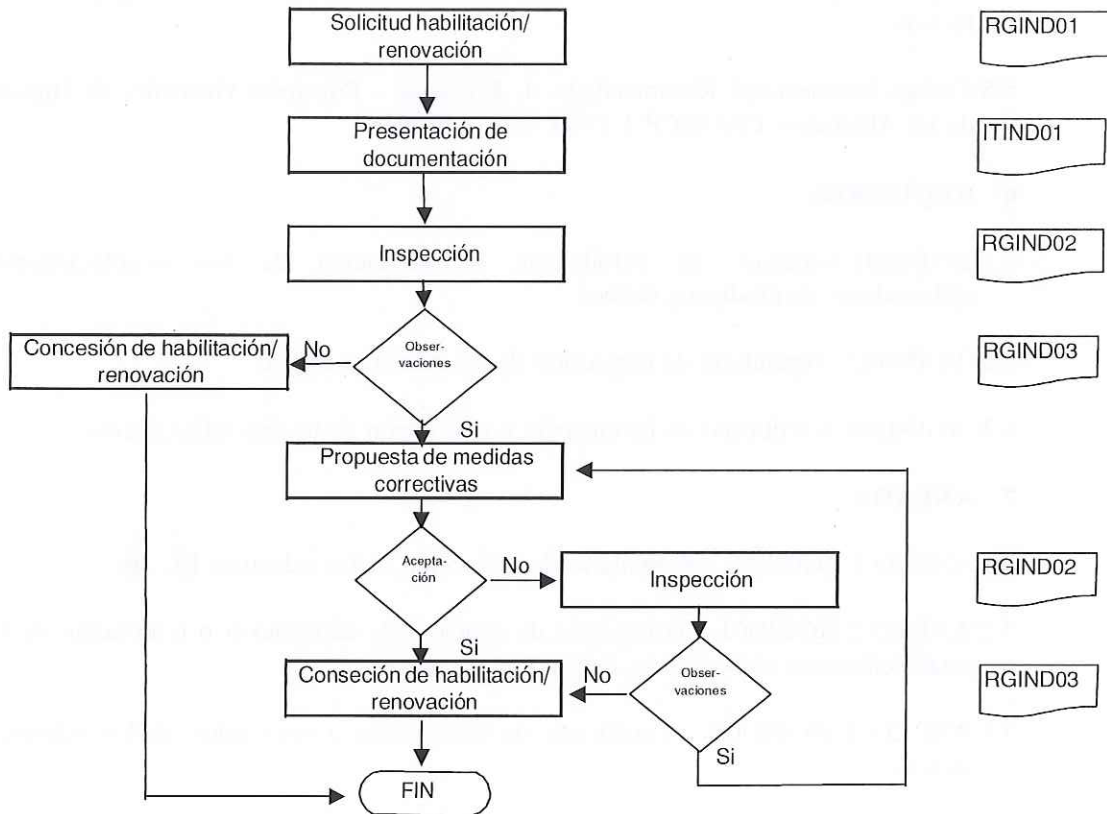
7 ANEXOS

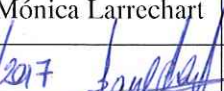
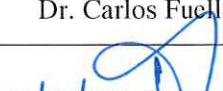
- 7.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de inspección de las industrias lácteas.
- 7.2 ANEXO 2 RGIND01 - Formulario de solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos
- 7.3 ANEXO 3 RGIND03 - Certificado de habilitación o renovación de las industrias lácteas.

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 