 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>INSTRUCTIVO DE HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS</p>	<p>Códigos: ITIND01 Versión: 02 Página 1 de 2</p>
---	---	---

### *¿Qué es?*

La reglamentación vigente establece la habilitación higiénico-sanitaria obligatoria de los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento y transformación de leche y productos lácteos. Con dicha habilitación se obtiene un número de registro oficial, único y nacional, con el cual se realizarán todos los trámites necesarios correspondientes.

### *Marco legal y reglamentario*

- ❖ Decreto 315/1994, Reglamento Bromatológico Nacional, actualizado 2002.
- ❖ Decreto 174/002 Obligaciones y responsabilidades de los operadores en todas las etapas de producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos.
- ❖ Decreto 368/000 Aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos.
- ❖ Reglamento 852/2004 Higiene de los productos alimenticios.
- ❖ Reglamento Técnico MERCOSUR 96/80 sobre condiciones higiénico sanitarias y buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos.
- ❖ Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003).

### *¿De quién depende la Habilitación?*

La realiza el **Departamento Control Sanitario de Lácteos (D.C.S.L.)** de la **División Sanidad Animal (D.S.A.)** dependiente de la **Dirección General de Servicios Ganaderos (D.G.S.G.)** del **Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (M.G.A.P.)**.

### *¿Quiénes están obligados?*

Aquellos establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento y transformación de leche y productos lácteos para mercado interno y/o exportación.

### *¿Dónde y cuándo se realiza el trámite?*

En el Centro de Atención Ministerial (CAM) del MGAP y a través de la página Web del MGAP [www.mgap.gub.uy](http://www.mgap.gub.uy), se obtiene el Formulario de solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos elaboradores de productos lácteos (RGIND01). El mismo deberá ser presentado en el CAM del MGAP en horario de atención al público, completo y firmado.

Asimismo, la empresa deberá presentar junto con la solicitud, un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que incluya como mínimo los siguientes puntos:

1. Listado de remitentes de leche cruda incluyendo validez de la refrendación ante el MGAP.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>INSTRUCTIVO DE HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS</p>	<p>Códigos: ITIND01 Versión: 02 Página 2 de 2</p>
---	---	---

2. Diseño, construcción y mantenimiento de las Instalaciones. Emplazamiento. Edificaciones exteriores e interiores. Servicios. Planos con flujo de insumos, producto, personal y residuos.
3. Equipos y utensilios. Descripción, plan de mantenimiento y de calibración.
4. Control de las operaciones.  
Descripción de los procesos de elaboración.  
Control de la materia prima, ingredientes, materiales de envasado, productos químicos y sustancias tóxicas (recepción, almacenamiento y utilización).  
Control de producto. Criterios de aceptación o rechazo. Tratamiento del producto no conforme. Control de microorganismos patógenos en producto, superficies de contacto con el producto y ambiente.  
Procedimientos de identificación, trazabilidad y recupero (recall) de los productos.  
Procedimientos de manejo de residuos sólidos y líquidos.
5. Procedimientos generales y particulares de limpieza y desinfección. Procedimientos específicos. Frecuencia. Productos utilizados. Monitoreo. Verificación. Personal involucrado.
6. Higiene y salud del personal. Carné de salud. Aseo personal. Indumentaria de trabajo. Prácticas higiénicas. Visitas.
7. Programa de capacitación del personal en Buenas Prácticas.
8. Programa de Calidad del agua. Abastecimiento, Almacenamiento y Distribución. Monitoreo y verificación de la potabilidad. Cloración. Límites tolerados. Medidas correctivas.
9. Programa de Control de plagas. Responsable de su ejecución (Habilitación, capacitación). Productos utilizados. Frecuencia de aplicación. Frecuencia de monitoreo. Planos con trampas y cebos, Acciones correctivas.

Para el caso de la renovación de la habilitación se presentarán, si correspondiese, los documentos detallados anteriormente en su versión actualizada.

El DCSL, fijara una fecha para realizar la visita de inspección correspondiente.



El DCSL, expedirá el Certificado de Habilitación o Renovación del establecimiento.

#### ***Vigencia***

La vigencia de la habilitación o renovación del establecimiento la establece el DCSL según los resultados de la inspección y figura en el certificado de habilitación.

#### ***Formulario***

RGIND01 Solicitud de 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	16/6/2017 	16/06/17 	16/06/2017 