

1. OBJETIVO

El objetivo de este procedimiento es establecer la sistemática para la habilitación y renovación de los establecimientos de acopio y transformación de quesos.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a la habilitación o renovación de la habilitación de los establecimientos de acopio y transformación de quesos.

3. DEFINICIONES

3.1 Queso artesanal: Es el queso elaborado con leche cruda, pasteurizada o termizada, producida en el predio, exclusivamente.

3.2 Productor de queso artesanal: Es toda persona física o jurídica que elabora queso artesanal en forma individual, familiar o asociativa.

3.3 Acopiador de quesos: Es toda persona física o jurídica que reúna en cantidad quesos artesanales o procedentes de plantas industriales para su posterior comercialización. Esta actividad debe incluir la maduración o estacionamiento.

3.4 Transportistas: Es toda persona física o jurídica que transporta quesos artesanales o procedentes de plantas industriales desde el lugar de su elaboración o acopio, hasta el sitio de acopio o de comercialización.

3.5 Transformador de quesos: Es toda aquella persona física o jurídica que aplica una o varias de las transformaciones al queso artesanal o de otro origen, como ser fraccionado, rallado o fundición.

4. RESPONSABILIDADES

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

5. DESARROLLO

4.1 Habilitación

4.1.1 La empresa deberá solicitar la habilitación del establecimiento, presentando en el Centro de Atención Ministerial (CAM) del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), el formulario de Solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos acopiadores y transformadores de quesos (RGAT01), completo y firmado.

4.1.2 Junto con la solicitud la empresa presentará la documentación detallada en el Instructivo de habilitación o renovación de los establecimientos acopiadores y transformadores de quesos (ITAT01).

4.1.3 Una vez recabada toda la información necesaria, el DCSL fijará con la empresa, día y

hora para realizar la visita de inspección.

- 4.1.4 La inspección la realizan los técnicos del DCSL en las instalaciones de la empresa y se registra en RGAT02.
- 4.1.5 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.
- 4.1.6 Sobre la base de los resultados de la inspección el DCSL decidirá sobre la concesión de la habilitación y su período de vigencia (RGAT03).
- 4.1.7 El técnico responsable deberá realizar el seguimiento de las medidas correctivas, verificar su eficacia y registrarlo en RGAT02.

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 antes de su vencimiento, presentando en el Centro de Atención Ministerial del MGAP el formulario RGAT01, completo y firmado.
- 4.2.3 Junto con la solicitud la empresa presentará la documentación para la renovación de la habilitación como establecimiento acopiador y/o transformador de quesos.
- 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 RGAT02.
- 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 Sobre la base de los resultados de la inspección el DCSL decidirá sobre la renovación de la habilitación (RGAT03) 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 RGAT02.

5 REGISTROS

- 5.1 RGAT01 - Solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos acopiadores y transformadores de quesos.
- 5.2 RGAT02 -Formulario de inspección de los establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos.
- 5.3 RGAT03 - Certificado de habilitación

6 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 ITAT01 Instructivo de habilitación o renovación de los establecimientos acopiadores y transformadores de quesos.
- 6.2 Ley 3606 de 13 de abril de 1910. Ley de Policía Sanitaria de los animales.
- 6.3 Decreto 65/003 Exigencia que deben cumplir los establecimientos productores de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos.
- 6.4 Decreto 315/1994, Reglamento Bromatológico Nacional.
- 6.5 Decreto 368/000 Aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos.
- 6.6 Decreto 174/002 Obligaciones y responsabilidades de los operadores en todas las etapas de producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos.
- 6.7 Resolución DGSG/RG N°08/00 que crea el Registro Nacional de Acopiadores y/o Transformadores de quesos.
- 6.8 Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003).

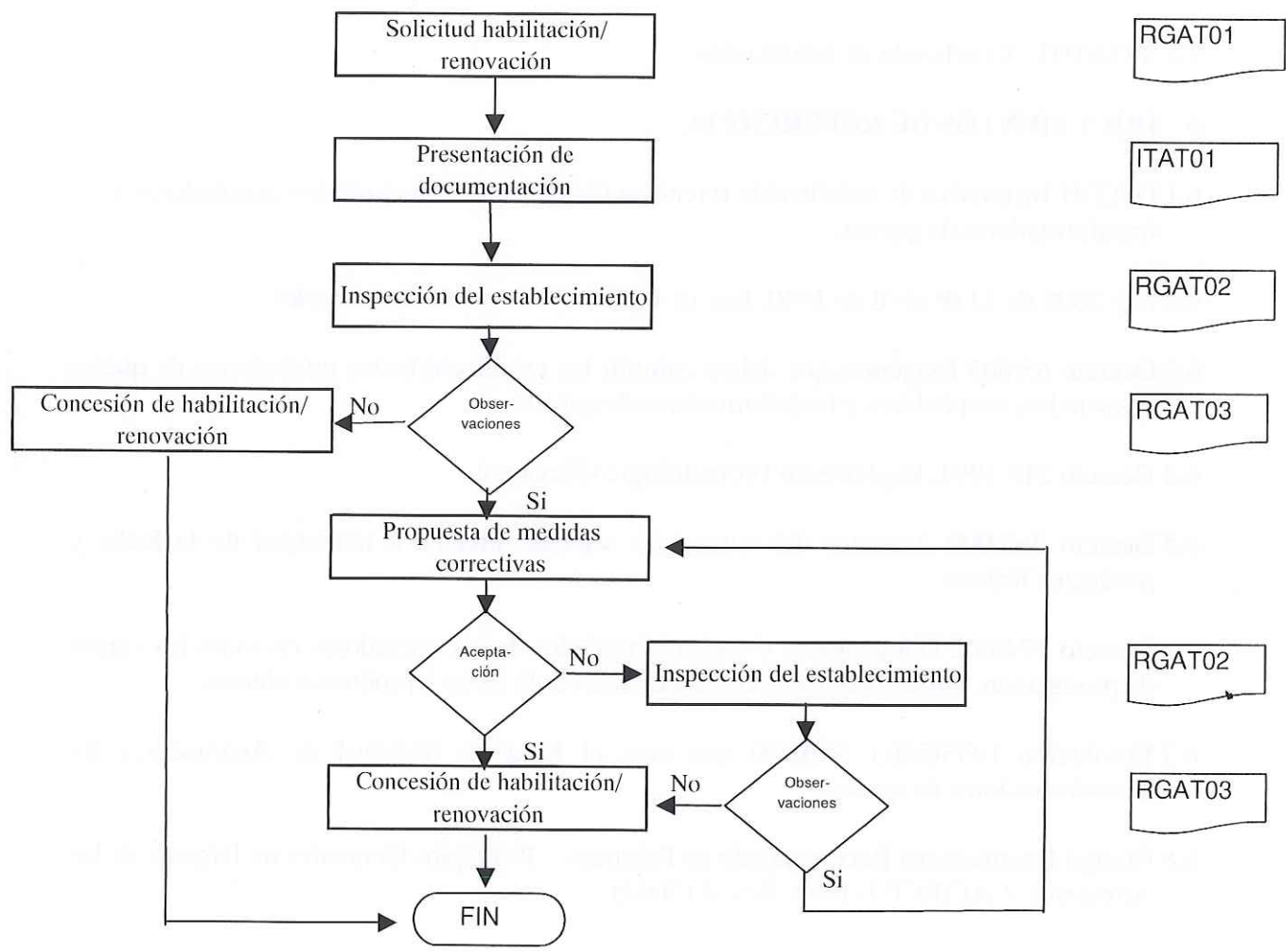
7 ANEXOS



- 7.1 ANEXO 1 RGAT01 - Solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos acopiadores y transformadores de quesos.
- 7.2 ANEXO 2 RGAT02 - Formulario de inspección de los establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos.
- 7.3 ANEXO 3 RGAT03 - Certificado de habilitación

8 MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
01	2008-09-07	No aplicable a esta versión.
02		Se actualiza información de centros de atención.

FLUJOGRAMA PROCEDIMIENTO DE HABILITACION DE ACOPIADORES Y/O TRANSFORMADORES DE QUESOS



	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 