

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>INSTRUCTIVO DE HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O TRANSFORMADORES DE QUESOS</p>	<p>Códigos: ITAT01 Versión: 02 Página 1 de 2</p>
--	---	--

¿Qué es?

La reglamentación vigente establece la habilitación higiénico-sanitaria obligatoria de los establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos. Con dicha habilitación se obtiene un número de registro oficial, único y nacional, con el cual se realizan todos los trámites necesarios correspondientes.

Marco legal y reglamentario

- ❖ Decreto 65/003 Exigencias para productores de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos.
- ❖ Resolución de la DGSG/RG N° 08/00 del 9 de mayo del 2000.
- ❖ Decreto 315/1994, Reglamento Bromatológico Nacional.
- ❖ Decreto 174/002 Obligaciones y responsabilidades de los operadores en todas las etapas de producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos.

¿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 que se dedican al acopio y/o transformación (fundido, rallado, trozado) de quesos artesanales.

¿Dónde y cuándo se realiza el trámite?

En el Centro de Atención Ministerial (CAM) del MGAP o a través de la página Web del MGAP www.mgap.gub.uy, se obtiene el documento de Solicitud de habilitación o renovación de los establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos (RGAT01). 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 la siguiente documentación:

- Declaración jurada de origen de los productos lácteos (RGAT04), incluyendo queso, manteca, crema u otros productos lácteos utilizados para la elaboración cuando corresponda.
- Listado de proveedores de materia prima láctea (quesos, leche y suero en polvo, manteca, crema, etc.) incluyendo validez de la habilitación ante el MGAP.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>INSTRUCTIVO DE HABILITACIÓN O RENOVACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES Y/O TRANSFORMADORES DE QUESOS</p>	<p>Códigos: ITAT01 Versión: 02 Página 2 de 2</p>
---	---	--

- Planos de las instalaciones y memoria descriptiva.
- Fuente de agua: pozo u OSE.
- Monografías de los productos para el caso de Transformadores.
- Control de tiempo/ temperatura de fundido para el caso de Transformadores.
- Plan de Control de producto terminado.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Listado de Carné de salud vigente del personal.
- Procedimientos de limpieza y desinfección.
- Procedimiento de control de temperatura/ humedad en Cámaras.
- Procedimiento de control de plagas, planos con la distribución de las estaciones, y habilitaciones de productos. El control de plagas puede ser tercerizado o propio, en este último caso se debe capacitar al personal en el manejo seguro de los productos y presentar los registros correspondientes.
- Cronograma de capacitación de operarios
- Procedimiento de Trazabilidad.

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, donde se verificarán las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones.

El DCSL, expedirá ^{EL} la Certificado de habilitación o renovación de los establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos.

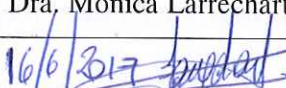
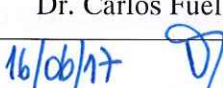
Vigencia

La vigencia de la habilitación de acopiadores y/o transformadores de Quesos será de 1 año, pudiéndose renovar hasta por el plazo de 2 años, siendo en todos los casos de carácter revocable.

Formularios

RGAT01 Solicitud de habilitación o renovación de acopiadores y/o transformadores de quesos.

RGAT04 Declaración jurada de origen de los 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 