

1. OBJETIVO

Establecer la secuencia de acciones que ejecutará el Departamento Control Sanitario de Lácteos, del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca ante hallazgos de microorganismos patógenos en productos lácteos importados de consumo directo.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a los productos lácteos importados destinados al consumo directo, originados en muestreos efectuados por LATU.

3. GLOSARIO

DCSL: Departamento Control Sanitario de Lácteos
DSA: División Sanidad animal
DUA: Documento Único Aduanero
MGAP: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
MSP: Ministerio de Salud Pública
LATU: Laboratorio Tecnológico del Uruguay
RAI: Régimen de alerta de importados

REGIMEN DE ALERTA DE IMPORTADOS (RAI): Es la vigilancia posterior a un hallazgo de microorganismo patógeno en producto lácteo. Consiste en el muestreo, y posterior análisis del 100 % de los lotes incluidos en los DUA, de las 5 importaciones consecutivas siguientes al hallazgo, provenientes de la planta elaboradora involucrada.

4. RESPONSABILIDADES

4.1 Responsabilidad del importador

- A. Ejecutar las actividades que establezca el DCSL y actuar de nexo con la empresa elaboradora en origen.
- B. Retener el producto afectado al ser comunicado del hallazgo en análisis de LATU.
- C. Informar al DCSL sobre el destino final del mismo, aportando la documentación que respalde las medidas adoptadas.

4.2 Responsabilidad del DCSL

- A. Notificar al importador, las instituciones oficiales nacionales y del país de origen sobre el hallazgo de microorganismos patógenos y el ingreso al RAI del establecimiento elaborador.
- B. Determinar y comunicar destino final del producto afectado.
- C. Mantener comunicación con el LATU sobre altas y bajas de empresas en el RAI.
- D. En caso de reincidencia, analizar la documentación presentada por el servicio oficial de origen e informar a la DSA el resultado de dicho estudio.
- E. Llevar un registro actualizado de los establecimientos que se encuentran en el RAI.

4.3. Responsabilidad de la DSA

- A. Suspender la autorización de importación de la planta elaboradora involucrada en caso de reincidencia durante el RAI.

- B. Comunicar al servicio oficial del país de origen de dicha resolución.
- C. Levantar la suspensión de la autorización de importación de la planta frente a informe favorable del DCSL.

4.4 Responsabilidad del LATU

- A. Notificar al DCSL frente a hallazgos de microorganismos patógenos en producto lácteo importado de consumo directo.
- B. Ejecutar el RAI una vez recibida la comunicación del DCSL.
- C. Informar los resultados de los análisis efectuados al 100 % de los lotes en los cinco (5) DUA consecutivos.

5. DESCRIPCIÓN

5.1 Acciones ante hallazgo

5.1.1 Ante el informe por parte de LATU de hallazgos de microorganismos patógenos en productos lácteos importados destinados al consumo directo, el DCSL realizará las siguientes comunicaciones:

- A. Al importador, sobre el hallazgo, indicando la retención y no liberación el producto afectado. El importador será responsable de comunicar a la empresa elaboradora el hallazgo. Asimismo, se le informará el destino del producto afectado será la destrucción o reexportación.
- B. A las instituciones oficiales nacionales sobre el hallazgo y las medidas establecidas.
- C. A la autoridad sanitaria del país de origen, el hallazgo y el ingreso al RAI, solicitando la verificación oficial y seguimiento de las acciones correctivas tomadas por la empresa elaboradora.
- D. Al LATU, el inicio del RAI. El muestreo y la técnica analítica serán determinados por dicho laboratorio.

5.1.2 Para cumplir con el RAI ante hallazgos de microorganismos patógenos en productos lácteos importados, el DCSL llevará un registro actualizado de los establecimientos que se encuentren en dicho régimen, donde se detalle:

- A. Nombre, razón social, dirección y número de registro en el país de origen del establecimiento elaborador.
- B. Situación del establecimiento bajo alerta (N° de muestreos o suspendido)
- C. Producto involucrado, lote y fecha de elaboración.
- D. Nombre, razón social y dirección del importador.
- E. Los DUA vinculados.

5.1.3 En caso de constatare de que el importador no cumple con lo establecido en cuanto a su responsabilidad sobre las condiciones de almacenamiento, retención, destrucción o reexportación del producto afectado, se iniciará expediente dirigido a los Servicios Jurídicos de MGAP para que determine la acción correspondiente.

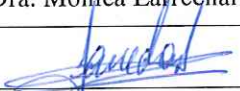


5.2 Acciones ante reincidencias

5.2.1 Si durante el régimen de alerta se detectaran nuevos hallazgos de patógenos, se suspenderá la autorización de importación de la planta elaboradora de origen.

- 5.2.2** DSA comunicará la suspensión de la planta elaboradora al Servicio Oficial de Origen e instituciones oficiales nacionales correspondientes.
- 5.2.3** Para reanudar las importaciones se exigirá a la Autoridad Sanitaria del país de origen, un informe oficial avalando las acciones adoptadas por la planta elaboradora.
- 5.2.4** El informe deberá contemplar el análisis de las posibles causas y las medidas correctivas adoptadas por la empresa elaboradora y los procedimientos aplicados por la autoridad sanitaria para evitar la recurrencia y brindar las garantías de inocuidad del producto.
- 5.2.5** En caso de restablecerse la autorización de importación, el establecimiento elaborador, una vez que ingrese sus productos al país, quedara nuevamente incluido en el RAI.
- 5.2.6** El DCSL comunicará a LATU el restablecimiento de la autorización de importación y su ingreso al RAI.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Ley 3.606 de 13 de abril de 1910. Ley de Policía Sanitaria de los animales
- Ley 16.671 de 13 de diciembre de 1994, Anexo 1A. Acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
- Decreto 174/002 Capitulo IV Art 11. Normas relativas a la Producción, Transformación y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.
- Decreto 14/993 Relativo a la Certificación Sanitaria para la importación de animales y productos.
- Decreto 315/1994, Reglamento Bromatológico Nacional.
- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para establecimientos elaboradores/ industrializadores de Alimentos.
- Reglamento 368/000 Aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la Leche y Productos Lácteos.
- Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)
- Resolución 78 A 1/02/2017 de la DGSG Procedimiento Control de microorganismos Patógenos en Productos Lácteos.

	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefe del Departamento Control Sanitario de Lácteos	Director Sanidad Animal	Director General Servicios Ganaderos
NOMBRE	Dra. Mónica Larrechart	Dr. Carlos Fuellis	Dr. Eduardo Barre
FIRMA			
FECHA	18-01-2019	18/1/2019	18/1/2019