

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REFRENDACIÓN DE TAMBOS Y QUESERÍAS ARTESANALES</p>	<p>Código: PRTAM02 Versión: 01 Página 1 de 2</p>
---	---	--

1. OBJETIVO

El objetivo de este procedimiento es establecer la sistemática para la refrendación anual de los tambos y queserías artesanales.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica a la refrendación anual de los establecimientos productores de leche con destino comercial, es decir tambos y queserías artesanales.

3. RESPONSABILIDADES

La responsabilidad es del Veterinario de libre ejercicio acreditado (VLEA) y del productor.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE REFRENDACIÓN

4.1 Presentación de solicitud.

- 4.1.1 Es responsabilidad de la empresa presentar la refrendación en tiempo y forma.
- 4.1.2 Si vencido el plazo, la empresa aún no ha presentado ante el MGAP la refrendación, la DSA tiene la facultad de notificar a la misma sobre la necesidad de regularizar su situación.
- 4.1.3 La empresa deberá presentar el Certificado higiénico sanitario de tambos y queserías artesanales (RGTAM04), completo y firmado. El plazo para la entrega del mismo no superará los 30 días calendario a partir de la fecha de realizada la sanidad del ganado.
- 4.1.4 Junto con la refrendación la empresa presentará la documentación detallada en el Instructivo para la refrendación de tambos y queserías artesanales (ITTAM02). Dicho instructivo se encuentra disponible en los Servicios Ganaderos correspondientes y en http://www.mgap.gub.uy/DGSG/DSA/D_ControlLacteos.htm.

4.2 Recepción de la documentación.

- 4.2.1 Una vez recabada toda la documentación, el Funcionario sella la copia del Certificado higiénico sanitario como recibida e informa al Veterinario Oficial responsable para que constate su conformidad con la reglamentación vigente.
- 4.2.2 Si la documentación no es conforme a la reglamentación se deberá volver al apartado 4.1. Para el caso que el análisis de agua resulte no apto, se le comunicará al productor y se deberá presentar a consideración del Servicio Veterinario Oficial, un cronograma documentado previamente acordado entre el

VLEA y el Responsable del Establecimiento, con las acciones correctivas a llevar a cabo.

- 4.2.3 El Certificado higiénico sanitario original sellado se archiva en la Regional correspondiente. Los destinos de las copias selladas serán: el Veterinario de ejercicio libre acreditado, el productor y la planta receptora para el caso de los tambos remitentes.

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

5.1 ITTAM02- Instructivo para la refrendación de tambos y queserías artesanales.

5.2 Decreto 2/997 de 3 enero de 1997. Se establece que los productores de leche con destino comercial, deberán ser habilitados y controlados en la parte higiénico-sanitaria por la Dirección General de Servicios Ganaderos.

5.3 Decreto 65/003 de 17 de febrero de 2003. Se establece las exigencias que deberán cumplir los establecimientos productores de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos.

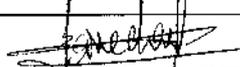
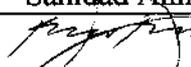
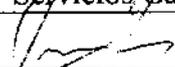
5.4 Decreto 315/1994, Reglamento Bromatológico Nacional, actualización 2002.

6. REGISTROS

6.1 RGTAM04 – Certificado higiénico sanitario de tambos y queserías artesanales.

7. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
01	2010-11-25	No aplicable a esta versión.

	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefe del DCSL	Director Sanidad Animal	Director General Servicios Ganaderos
FIRMA			
FECHA	08/12/10	13/04/10	27/09/2011

Dra. MÓNICA LARRECHART
JEFE DE DPTO. CONTROL
SANITARIO DE LÁCTEOS

Dr. FEDERICO FERNÁNDEZ
ENCARGADO DE DIVISIÓN
SANIDAD ANIMAL

Dr. FRANCISCO MUZIO LLADÓ
DIRECTOR GENERAL DE
SERVICIOS GANADEROS