

REQUISITOS PARA HABILITACIÓN E IMPLANTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS PARA ANIMALES SOLO DESTINADOS AL AUTOCONSUMO, QUE NO LO COMERCIALIZAN.

Los puntos considerados imprescindibles se marcan con (I). Deben cumplirse para que las empresas sean habilitadas.

1. Condiciones del establecimiento

1.1 Condiciones generales

Además de los requisitos de la presente normativa, los Establecimientos deberán cumplir con toda otra normativa que corresponda de nivel nacional y departamental.

1.1.1 Los Establecimientos deben ubicarse lejos de (I):

- Zonas ambientalmente contaminadas y actividades industriales que puedan ser una amenaza seria de contaminación para el alimento.
- Zonas sujetas a inundaciones a menos que se provean las salvaguardas suficientes.

1.1.2 La elaboración y el almacenamiento de productos destinados a la alimentación deben realizarse en condiciones que permitan su conservación hasta su uso, teniendo en cuenta su naturaleza. (I)

1.1.3 El diagrama de flujo de los procesos debe permitir una adecuada elaboración de las fórmulas, impedir la contaminación cruzada e incluir el punto de adición de premezclas y aditivos. (I)

1.1.4 Todos los insumos empleados deben ser aptos para su uso en una planta de alimentos. (I)

1.2 Almacenamiento de ingredientes

1.2.1 Las condiciones del almacenamiento de los ingredientes deben ser adecuadas para su conservación y para evitar su contaminación. En caso de que ocurran condiciones que afecten la conservación, la porción afectada debe ser segregada e identificada y luego procederse según se indica en 3.4, 3.6, 3.7 (I)

1.2.2 Los ingredientes deben estar identificados. Cuando corresponda deberán tener N° de registro, indicaciones de uso y deben estar dentro de su fecha de validez. (I)

1.2.3 Si se usan aditivos o microingredientes, debe existir un lugar específico y bien delimitado para el almacenamiento de los mismos. (I)

1.2.4 Los aditivos y microingredientes deben estar claramente rotulados, dentro de su plazo de validez y sus envases adecuadamente cerrados luego de su utilización. (I)

1.2.5 No deben encontrarse en la planta ingredientes o sustancias no autorizadas para el tipo de alimentos que se elaboran ni ingredientes que presenten indicios de contaminación o alteración. No deberán utilizarse para elaborar alimentos semillas para siembra tratadas con plaguicidas. (I)

1.2.6 Las instalaciones en la zona de almacenamiento deben estar en buen estado de conservación e higiene. Se debe evitar la condensación de agua en las instalaciones. (I)

1.3 Sector de elaboración

1.3.1 Las diferentes operaciones y procesos deben estar sincronizados de manera de lograr un flujo apropiado que evite la contaminación y deterioro de los alimentos. (I)

1.3.2 Los equipos de producción, dosificación y transporte (mezcladora, molino, pelleteadoras, mixers, carros distribuidores, etc.) deben encontrarse en buen estado de mantenimiento e higiene. (I)

1.3.3 Debe existir instrumental adecuado para la dosificación de nutrientes. (I)

1.3.4 Las premezclas deberán almacenarse de forma separada de los demás alimentos y claramente identificadas (I)

1.3.5 Las instalaciones en la zona de elaboración deben estar en buen estado de conservación e higiene. Se debe evitar la condensación de agua en las instalaciones. (I)

1.4 Almacenamiento del producto terminado

Las instalaciones en la zona de almacenamiento de producto terminado deben estar en buen estado de conservación e higiene. Se debe evitar la condensación de agua en las instalaciones. (N)

2. En las plantas que elaboran alimentos para rumiantes: Requisitos destinados a evitar la contaminación con las proteínas de origen animal prohibidas (POAP) por el decreto 175/06.

2.1 Si se tiene una única línea de producción no pueden existir las POAP, ni envases de productos que las hayan contenido en el establecimiento (I)

2.2 Si se utilizan las POAP:

2.2.1 Deben existir líneas separadas de producción. (I).

2.2.2 Deben existir flujogramas de los procesos de elaboración que demuestren efectividad para prevenir la contaminación entre las líneas. (I)

2.2.3 Deben existir procedimientos escritos que contribuyan a prevenir la contaminación con POAP. y debe comprobarse el conocimiento de los operarios de dichos procedimientos respecto a:

2.2.3.1 Utilización de POAP por parte de los operarios (I)

2.2.3.2 Utilización de utensilios en contacto con las POAP (I)

2.2.4 Recepción y almacenamiento de las POAP

2.2.4.1 Las POAP deben ingresar por un sector exclusivo (I)

2.2.4.2 El trayecto hasta el almacenamiento debe realizarse sin circulación por la línea de alimentos para rumiantes (I)

2.2.4.3 El almacenamiento debe estar físicamente separado de los demás ingredientes y de los productos terminados, delimitados e identificados (I)

2.2.4.4 Deben almacenarse sobre pallets o de otra forma que evite el contacto con el piso, y separado de las paredes. (I)

2.2.5 Envases y rotulado de los productos terminados

2.2.5.1 Los envases deben estar claramente identificados, indicando en los alimentos que contienen las POAP “Prohibido su uso en bovinos, ovinos, caprinos y otros rumiantes”. (I)

2.2.5.2 El tipo de envase debe ser tal que evite la contaminación cruzada, por su material, por su forma de cerramiento y por su uso anterior (I)

2.2.5.3 En la estiba de los alimentos para rumiantes no deben encontrarse envases de las POAP o de los alimentos que los contengan. (I)

2.2.6 Almacenamiento del producto terminado:

2.2.6.1 El almacenamiento de los alimentos con las POAP debe estar claramente identificado y separado del almacenamiento de los alimentos para rumiantes (I)

2.2.6.2 Si el almacenamiento es a granel, los depósitos deben ser de uso exclusivo para cada tipo de alimentos (con y sin las POAP) y deben estar separados y claramente identificados. (I)

2.2.6.3 El almacenamiento del producto envasado debe ser sobre pallets (o de otra forma que evite el contacto con el piso) y separado de las paredes. (I)

3. Documentación archivada

3.1 Deben existir **especificaciones** para la aceptación y rechazo de ingredientes y demás insumos (ej: envases), tomando en cuenta, cuando existan, las recomendaciones del MGAP.

Dentro de las especificaciones se debe incluir que sólo podrán utilizarse para la elaboración ingredientes autorizados por el MGAP de acuerdo a la reglamentación vigente, (incluyendo registro, identificación y etiquetado, cuando correspondan). (I)

3.2 Deben existir documentos o planillas que contengan como mínimo los siguientes datos para cada **ingrediente**: fecha de entrada, cantidad, proveedor, N° de registro ante MGAP (si corresponde), fórmulas en que fue utilizado.(I)

3.3 Para todos los productos **terminados**: Debe constatar que existan documentos o planillas que contengan como mínimo los siguientes datos: tipo de alimento elaborado, su fórmula y la totalidad de los ingredientes utilizados. (I)

3.4 Deben existir procedimientos para los casos en que los ingredientes ya ingresados a la planta sufran alteración, contaminación, vencimiento de su vida útil, o se detecten errores de recibo. (I)

3.5 Deben existir procedimientos para situaciones de emergencia en caso de que un alimento elaborado en la planta no se ajuste a las exigencias de inocuidad establecidas y pueda afectar la salud humana. Cuando se detecta el problema **antes** de que los alimentos sean consumidos por los animales, debe retirarse el producto (ver 3.7) y guardar registros que indiquen: naturaleza del problema, descripción del alimento, identificación del lote y destino del alimento afectado. Si se detecta el problema **después** de que el alimento fue consumido por los animales deberán tomarse medidas para mitigar los efectos nocivos y deberá además comunicarse a la autoridad competente. (I)

3.6 Cuando se utilicen medicamentos u otras sustancias restringidas en una formulación, se deberán aplicar procedimientos que prevengan la contaminación cruzada de los alimentos que se elaboran en la misma línea. Estos procedimientos consistirán en: secuencia de producción, limpieza, flushing o una combinación de estos. En el caso del flushing en el procedimiento se debe indicar el destino del material empleado. (I)

- 3.7** Deben existir procedimientos de limpieza e higiene del edificio y de los equipos. Dichos procedimientos deben ser tales que, por su modo de acción y frecuencia, permitan mantener la planta en condiciones adecuadas de higiene. En la limpieza de maquinaria utilizada para alimentos secos y semisecos, deberán tomarse precauciones para evitar la proliferación de hongos y bacterias (I).

4. Personal

- 4.1** Los técnicos y responsables de planta deben tener capacitación según lo dispuesto por el MGAP con registros de capacitación. (I)
- 4.2** Debe existir capacitación al ingreso de los operarios en aspectos de inocuidad de los alimentos, con registro de capacitación (I)