




MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS
FUNCIONES DEL INSPECTOR
VETERINARIO DE LOS
ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES
DE PRODUCTOS LÁCTEOS



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS

MINISTERIO DE GANADERIA AGRICULTURA Y PESCA
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DEPARTAMENTO CONTROL SANITARIO DE LÁCTEOS


	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Jefe del DCSL	Director Sanidad Animal	Director General Servicios Ganaderos
FIRMA	Dr. Norman Bennett	Dr. Ricardo Pérez Rama	Dr. Francisco Muzio
FECHA	2008-09-10	2008-09-12	2008-09-15

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 2 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

INDICE

A. SECCIONES GENERALES	4
1. RESPONSABLES DEL MANUAL	4
2. DEFINICIONES	4
3. ABREVIATURAS	6
B. SECCIONES ADMINISTRATIVAS	8
1. GESTIÓN DEL MANUAL	8
1.1 OBJETIVOS DEL MANUAL	8
1.2 ÁMBITO DE APLICACIÓN	8
1.3 RESPONSABILIDADES	8
1.4 REVISIÓN	9
2. REQUISITOS REGLAMENTARIOS	9
3. COMETIDOS DEL INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL	10
C. SECCIONES TÉCNICAS	13
1. PROCEDIMIENTOS	13
1.1 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA DISPONIBLE EN EL ESTABLECIMIENTO	14
1.2 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL ORIGEN Y CALIDAD DE LA LECHE Y LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE	16
1.3 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	18
1.4 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	20
1.5 PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE POTABILIZACIÓN DEL AGUA	22
1.6 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DEL ESTADO DEL EQUIPAMIENTO	24
1.7 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA RECEPCIÓN Y EL ALMACENAMIENTO	26
1.8 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE LOS FLUJOS DEL PERSONAL, PRODUCTO, ENVASES Y RESIDUOS	28
1.9 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL PRODUCTO	30
1.10 PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LAS BPM Y LA CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	32
1.11 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	34

1.12 PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LA HIGIENE DE LA PLANTA	36
1.13 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA IDENTIFICACIÓN Y LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.....	38
1.14 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN HACCP DE LA PLANTA	40
1.15 PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y SEGUIMIENTO DE LAS OBSERVACIONES SURGIDAS DE LA INSPECCIÓN.....	42
1.16 PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN	44

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 4 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

A. SECCIONES GENERALES.

1. RESPONSABLES DEL MANUAL.

La Jefatura del DCSL tiene la responsabilidad de la implementación de las actividades descritas en el presente Manual de Procedimientos.

El DCSL es el encargado de la redacción y revisión del documento y la aprobación le corresponde a la Jefatura.

2. DEFINICIONES.

2.1 ADITIVO ALIMENTARIO: Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procedimiento, preparación, tratamiento, envasado, acondicionamiento, almacenamiento, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá o puede esperarse razonablemente que tenga como resultado (directa o indirectamente), que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento.


2.2 AUTORIDAD SANITARIA OFICIAL (ASO): Es la autoridad sanitaria competente responsable de los controles de sanidad, higiene e inocuidad y de policía sanitaria. Para el caso de la inspección de los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento y transformación de leche y productos lácteos la autoridad sanitaria oficial es el Departamento Control Sanitario de Lácteos (DCSL) del Ministerio de Ganadería de Agricultura y Pesca.

2.3 BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN: son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

2.4 CALIBRACIÓN: conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores indicados por un sistema de medición y los valores correspondientes obtenidos por patrones reconocidos.

2.5 CERTIFICADO SANITARIO INTERNACIONAL: Es un certificado extendido por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, en el que consta que los productos de origen animal destinados al consumo humano cumplen con las normas internacionales y las exigencias de los países compradores en materia de higiene e inocuidad de productos y/o de sanidad animal.

2.6 COADYUVANTE TECNOLÓGICO: Es toda sustancia o materia, que no se añade como ingrediente alimentario por sí mismo, que se emplea intencionalmente en el proceso de transformación de productos lácteos, con fines exclusivamente tecnológicos.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 5 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

2.7 **CONSTANCIA DE INSPECCION** (Formulario de inspección): Documento resultante de la visita inspectiva de rutina que deja constancia que la planta está bajo control oficial o que el producto final inspeccionado, cumple con la legislación nacional vigente y/o se halla en condiciones de ser exportado.

2.8 **ESTABLECIMIENTO HABILITADO**: Es el total del ámbito físico habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y bajo el control de la Dirección General de Servicios Ganaderos.

2.9 **ETIQUETA O ROTULO**: Es toda identificación impresa, litografiada o grabada en el envase o todo material gráfico o impreso adherido a él.

2.10 **INSPECTORES**: Técnicos capacitados dependientes de la ASO o pertenecientes a instituciones especializadas, debidamente habilitadas para tareas de inspección, control, monitoreo y habilitación de plantas, productos y procesos desde el punto de vista de la sanidad e inocuidad de la leche y productos lácteos, por parte de la ASO.

2.11 **INSPECCIÓN OFICIAL**: es la actividad realizada por el inspector veterinario oficial con el objetivo de verificar el cumplimiento de la legislación nacional vigente en los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento y transformación de leche y productos lácteos y que consta en el formulario de inspección de industrias lácteas.

2.12 **LECHE**: Se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños totales e ininterrumpidos de hembras de varias especies lecheras sanas (vacas, ovejas, cabras o búfalas), adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica, sin contener calostro y sin adición ni sustracción de sustancia alguna.


2.13 **MARCA OFICIAL**: Es la leyenda, o cualquier otro símbolo, que utilice la ASO y que prescriba este Reglamento, con el objeto de identificar el origen, estado y destino de la leche y/o productos lácteos.

2.14 **PLANILLA DE PRODUCTOS ELABORADOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE EXPORTACIÓN**: Es el documento formal mediante el cual el Inspector Veterinario Oficial certifica que los productos detallados cumplen con los requisitos higiénico sanitarios para la exportación.

2.15 **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARES DE SANTIZACIÓN (SSOP)**: conjunto de medidas para realizar, controlar, verificar y registrar las condiciones y prácticas de sanitización.

2.16 **PRODUCTO ADULTERADO** Un producto es adulterado:

a. Cuando se utilizan en su preparación materias primas alteradas, no higiénicas o insalubres, o en forma, no aptas para el consumo humano.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 6 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

- b. Cuando contiene sustancias tóxicas nocivas para la salud, tales como residuos de medicamentos veterinarios prohibidos, residuos de medicamentos veterinarios autorizados por encima de los límites permitidos, contaminantes ambientales, residuos de productos fitosanitarios y otros productos químicos o cualquier otro producto no aprobado por la Dirección General de Servicios Ganaderos.
- c. Cuando contiene aditivos alimentarios no autorizados por las disposiciones vigentes.
- d. Cuando contiene aditivos alimentarios en cantidades superiores a los límites autorizados por las disposiciones vigentes.
- e. Cuando ha sido industrializado, envasado o mantenido en condiciones no higiénicas o se haya contaminado.
- f. Cuando ha sido envasado en envases no higiénicos o constituidos por sustancias tóxicas que pueden convertir el producto en perjudicial para la salud.
- g. Cuando ha sido sometido a radiación sin autorización de la ASO.
- h. Cuando se haya empleado en su elaboración materias primas e ingredientes diferentes a los declarados en la composición aprobada por la ASO.
- i. Cuando se haya omitido incluir uno o varios de los componentes constitutivos del producto.

2.17 PRODUCTOS LACTEOS: Son los productos a base de leche, es decir, los derivados exclusivamente de la leche, teniendo en cuenta que se pueden añadir sustancias necesarias para su elaboración siempre y cuando estas sustancias no se utilicen para sustituir, total o parcialmente, alguno de los componentes de la leche y los productos compuestos de leche, es decir, los productos en los que ningún elemento sustituye ni tiende a sustituir a ningún componente de la leche y en los que la leche o un producto lácteo es la parte esencial, ya sea por su cantidad o por su efecto caracterizador de dichos productos.

2.18 SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP): Enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos.

2.19 SISTEMA DE AUTOCONTROL: Sistema de control de los procesos desarrollados y ejecutados por la propia Industria y sobre el que se basa (en su adecuación y cumplimiento) la ASO para su propio control.

3. ABREVIATURAS.

3.1 ASO: Autoridad Sanitaria Oficial.

3.2 BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

3.3 DCSL: Departamento Control Sanitario de Lácteos.

3.4 DGSG: Dirección General de Servicios Ganaderos.

3.5 HACCP: sigla en inglés de Análisis de peligro y puntos críticos de control (APPCC).


3.6 MSP: Ministerio de Salud Pública

3.7 MGAP: Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca

3.8 SSOP: sigla en inglés de procedimientos operativos estándares de sanitización (POES)

4. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se modifica apartado 2.2. Se agregan apartados 2.4, 2.11, 3.6, 3.7 y 3.8.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 8 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

B. SECCIONES ADMINISTRATIVAS

INTRODUCCIÓN

Con el fin de cumplir con lo dispuesto en el Decreto 368/000, por el cual se designa a los Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca como Autoridad Sanitaria para controlar, supervisar, verificar y auditar el cumplimiento de la normativa vigente para garantizar la sanidad, higiene e inocuidad de la leche y los productos lácteos, y basados en los criterios contemplados en el Decreto 174/002, se hace necesario la creación de un Manual de Procedimientos que describa las tareas del Inspector Veterinario Oficial.

1. GESTIÓN DEL MANUAL.

1.1 Objetivos del Manual.

- 1.1.1 Normalizar los criterios en la aplicación de las normativas nacionales e internacionales vigentes.
- 1.1.2 Proteger la salud de los consumidores, asegurando la Sanidad, Higiene e Inocuidad de la leche y los productos lácteos.
- 1.1.3 Contribuir en la defensa y mejora del estatus sanitario del rodeo nacional.

Objetivos Particulares.


- 1.1.4 Describir las tareas que debe desarrollar el Inspector Veterinario Oficial.
- 1.1.5 Armonizar la gestión de forma que cada integrante de la Organización proceda de la misma forma, frente a situaciones similares.

1.2 Ámbito de aplicación.

- 1.2.1 El presente Manual será de aplicación obligatoria en todos los Establecimientos de recepción, acopio o transformación de leche y productos lácteos habilitados de todo el territorio nacional, cuya producción se destine al mercado interno o a la exportación.
- 1.2.2 Cuando el destino de la producción sea la exportación, se tendrán en cuenta las normas y exigencias del país de destino.

1.3 Responsabilidades.

- 1.3.1 Los funcionarios de la División Sanidad Animal que se desempeñen como Inspectores Veterinarios Oficiales en las plantas habilitadas.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 9 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------


1.3.2 El Inspector Veterinario Oficial tendrá la responsabilidad de la gestión y podrá delegar funciones bajo su responsabilidad a los Ayudantes de Veterinario para tareas específicas.

1.4 Revisión.

- 1.4.1 Los contenidos del presente Manual se revisarán toda vez que se considere necesario.
- 1.4.2 Cada vez que se realicen modificaciones, se incrementa en una unidad el número de versión del documento y se registran en la tabla de modificaciones que corresponda.
- 1.4.3 Como prueba que el Manual fue efectivamente revisado y aprobado, firman el documento original, aclarando su cargo y la fecha, las personas que tienen dicha responsabilidad.
- 1.4.4 Cuando a juicio de los Inspectores Veterinarios se crea necesario la modificación del contenido de este Manual, se deberá comunicar por escrito la inquietud al Jefe del Departamento, indicando el carácter y motivo de la propuesta, antecedentes técnicos, reglamentarios o bibliográficos del caso y un proyecto de redacción.

2. REQUISITOS REGLAMENTARIOS.

- 2.1 Ley 3.606 de 13 de abril de 1910. Ley de Policía Sanitaria de los animales.
- 2.2 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.
- 2.3 Decreto 177/004 de 2 de junio de 2004. Instrumentase un sistema de control de utilización de productos veterinarios en los ganados, a efectos de controlar su uso, evitando la contaminación y/o alteración de los productos utilizados en los procesos industriales con el fin de preservar la salud humana y animal.
- 2.4 Decreto 90/995 de 21 de febrero de 1995. Se instituye el Sistema Nacional de Calidad de Leche.
- 2.5 Decreto 113/997 de 9 de abril de 1997. Se establece que las empresas pasteurizadoras e industrializadoras estarán obligadas a calificar la leche adquirida a sus productores de acuerdo al Sistema Nacional de Calidad de Leche.
- 2.6 Decreto 57/999 de 25 de febrero de 1999. Dictase normas referidas a determinación de calidad de la leche.
- 2.7 Decreto 315/994, de 5 de julio de 1994. Reglamento Bromatológico Nacional.
- 2.8 Decreto 368/000 de 11 de diciembre de 2000. Adecúanse los aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos.
- 2.9 Decreto 64/002 de 22 de febrero de 2002. Dispónese que todo establecimiento productor de leche con destino comercial, deberá ser habilitado y controlado desde el punto de vista higiénico sanitario, por la

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 10 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------


Autoridad Sanitaria Oficial (A.S.O.) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

- 2.10 Decreto 174/002, de 14 de mayo de 2002. Díctanse normas relativas a la producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos.
- 2.11 Decreto DGS 62/02 relativo al Programa de Monitoreo del Agua Potable en plantas lácteas.
- 2.12 Decreto 25/993 sobre Plan Nacional de Residuos Biológicos.
- 2.13 Decreto 200/997 del 18 de Junio de 1997: Texto Ordenado de las Normas Legales y Reglamentarias Vigentes en materia de Funcionarios Públicos (TOFUP).
- 2.14 Decreto 500/991 del 27 de setiembre de 1991: Normas Generales de la Actuación Administrativa en la Administración Central.
- 2.15 Decreto 301/996 del 31 de julio de 1996: Sistema de Evaluación y Desempeño.
- 2.16 Resolución del M.G.A.P. N° 685/995 de 14 de julio de 1995. Se comete a la DILAVE “Miguel C. Rubino” la función de habilitación, supervisión y control de los laboratorios privados que se encarguen de realizar los análisis de clasificación de la leche.
- 2.17 Resolución del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca del 25 de julio de 1996. Se aprueba el Reglamento para la habilitación, supervisión y control de los laboratorios privados que se encarguen de la clasificación de la leche.
- 2.18 Resoluciones, Directivas, Circulares, Órdenes de Servicio u otros documentos que se desprendan de las Leyes y Decretos mencionados anteriormente.
- 2.19 Todos aquellos requisitos reglamentarios que habilitan a un establecimiento para producir y exportar a los diferentes mercados.

3. COMETIDOS DEL INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL.

3.1 Descripción del Cargo.

- 3.1.1 El Inspector Veterinario Oficial de un Establecimiento habilitado, debe ser funcionario de la División Sanidad Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, con título habilitante expedido por la Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República Oriental del Uruguay y ser designado por el Jefe del DCSL.
- 3.1.2 Denominación del cargo: Inspector Veterinario Oficial.
- 3.1.3 Interrelaciones Jerárquicas: Superior: Supervisor de Planta.
Dependientes: Ayudante de Veterinario.
- 3.1.4 Ubicación del Cargo: Distribuidos en toda la República Oriental del Uruguay.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 11 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------


3.2 Cometidos del Inspector Veterinario Oficial.

- 3.2.1 Ejecutar los objetivos del DCSL con el fin de dar cumplimiento a los Decretos 368/000 y 174/002, leyes, decretos y normativas complementarias y requisitos de los mercados compradores.
- 3.2.2 Mantener en forma directa el relacionamiento y comunicación con el Supervisor / Jefe del DCSL y con el Establecimiento donde realiza sus funciones.
- 3.2.3 Ser responsable de la Gestión Técnico-Administrativa y de su cumplimiento, debiendo mantener al día la documentación generada.
- 3.2.4 Distribuir las tareas a los Ayudantes de Veterinario y supervisar su gestión.
- 3.2.5 Controlar el origen y la calidad de la leche recibida y el transporte a planta.
- 3.2.6 Mantener la planta bajo control desde el punto de vista higiénico sanitario a través del control de los siguientes aspectos:
 - 3.2.6.1 Controlar el estado de conservación de las Instalaciones Exteriores e Interiores.
 - 3.2.6.2 Controlar el estado de conservación del equipamiento de la planta y el mantenimiento y calibración de los equipos críticos.
 - 3.2.6.3 Controlar las condiciones de recepción, almacenamiento y documentación de la leche, otras materias primas, ingredientes, material de empaque y productos químicos.
 - 3.2.6.4 Controlar la operativa del Establecimiento y los flujos del personal, productos y envases.
 - 3.2.6.5 Controlar la correcta indumentaria, higiene y hábitos del personal que opera en el establecimiento y la vigencia de los carné de salud.
 - 3.2.6.6 Controlar los procedimientos de higiene estandarizados de instalaciones y equipos.
 - 3.2.6.7 Verificar el cumplimiento de los procedimientos de identificación y trazabilidad de los productos y el correcto uso de la marca de salubridad.
 - 3.2.6.8 Verificar el cumplimiento del Programa de control de agua de la planta y la evaluación de su adecuación.

- 3.2.6.9 Verificar el cumplimiento de los procedimientos de Control del producto y la evaluación de su adecuación.
- 3.2.6.10 Verificar el cumplimiento del Programa de Control de Plagas y la evaluación de su adecuación.
- 3.2.6.11 Verificar el cumplimiento del Plan HACCP (si correspondiere).
- 3.2.7 Cumplir con los diferentes programas de muestreo oficiales: Plan Nacional de Residuos Biológicos, Agua, Producto, y aquellos que pudieran surgir como exigencias particulares de los mercados o por considerarse necesario.
- 3.2.8 Completar, gestionar y mantener adecuadamente toda la documentación y registros generados producto del desempeño de la función, cumpliendo con los procedimientos específicos.

4. MODIFICACIONES


Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se modifica apartado 1.4

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS FUNCIONES DEL INSPECTOR VETERINARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS</p>	<p>Versión: 03 Página 13 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

C. SECCIONES TÉCNICAS.

1. PROCEDIMIENTOS.

Los Procedimientos que se describen a continuación aplican para todos los establecimientos de recepción, acopio o transformación de leche y productos lácteos para el Mercado Interno. Adicionalmente, para el caso de Establecimientos exportadores, a las presentes exigencias nacionales se agregarán las exigencias de las Autoridades Sanitarias de los Países de destino.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA DISPONIBLE EN EL ESTABLECIMIENTO</p>	<p>Código: PRIND01 Versión: 03 Página 14 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVO

- 1.1. Asegurar que el cumplimiento de los requisitos documentales que deben estar disponibles en el Establecimiento para la Autoridad Oficial Competente (DCSL).
- 1.2. Asegurar el mantenimiento de la documentación requerida para los diferentes mercados de exportación.

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento aplica a todos los establecimientos elaboradores de productos lácteos, cada vez que se realice la inspección de habilitación o se renueve la misma; se designe un nuevo inspector responsable de la planta, o se efectúen modificaciones de cualquier naturaleza en el Establecimiento.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1. Inspector Veterinario Oficial asignado a la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1. Cuando se habilite o renueve la habilitación, al iniciar las actividades el nuevo inspector responsable designado en una planta y cuando se efectúen modificaciones de cualquier naturaleza en el Establecimiento.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1. Controlar y Verificar:
 - 5.1.1. La disponibilidad en el establecimiento, de la documentación obligatoria según lo establecido en el Listado de documentos obligatorios disponibles en el establecimiento para la inspección.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 6.1. Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 6.2. Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 6.3. Listado de documentos obligatorios disponibles en el establecimiento (LISIND01).
- 6.4. Toda la documentación inherente a los requisitos reglamentarios de los diferentes mercados.

7. REGISTROS.

- 7.1 RGIN02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

8. ARCHIVO

- 8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2 En el establecimiento de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS

- 9.1 ANEXO 1 RGIN02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se modifica el título y el alcance.

1. OBJETIVOS.

- 1.1. Asegurar que la leche que ingresa a planta procede de establecimientos productores habilitados por la División Sanidad Animal.
- 1.2. Asegurar el cumplimiento de las Normas de Calidad de leche vigentes y que los resultados de los análisis se ajusten a lo dispuesto en el Decreto 315/994.
- 1.3. Asegurar que el transporte de la leche se realice de acuerdo a lo establecido en el Decreto 315/994.

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento aplica a las condiciones de la leche en el momento de la recepción en el establecimiento y su transporte.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1. Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1. Toda vez que se realice la Inspección de la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1. Controlar:
 - 5.1.1. La adecuación de la documentación sanitaria de los productores de leche remitentes a la planta (Certificados Sanitarios de Habilitación y Refrendación sanitaria).
 - 5.1.2. El cumplimiento de las normativas vigentes de Calidad de leche en lo relativo a la frecuencia de las determinaciones (mínimo 3 determinaciones mensuales para recuento bacteriano, 2 para células somáticas y 2 para inhibidores del crecimiento bacteriano) y a las exigencias de calidad vigentes dispuestas en el Reglamento Bromatológico Nacional.
 - 5.1.3. El cumplimiento del Reglamento Bromatológico Nacional, en lo relativo al transporte de la leche. Los vehículos o cisternas destinados al transporte de la leche deben estar habilitados por la Oficina Bromatológica Municipal correspondiente.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 6.1. Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 6.2. Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994. Reglamento Bromatológico Nacional.
- 6.3. Decretos 90/995 del 21 de febrero de 1995 y 113/997 del 9 de abril de 1997 (Normas del Sistema Nacional de Calidad de leche).
- 6.4. Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.

7. REGISTROS.

7.1. RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

8. ARCHIVO

8.1 Oficial, de los Formularios de Inspección de Industrias Lácteas originales.

8.2 En el establecimiento de las copias del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS

9.1 ANEXO 1 - RGIND02 Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2, 6.4, 8.4 y 9

1. OBJETIVOS.

- 1.1. Asegurar que el espacio exterior de la planta no represente un peligro de contaminación física, química o microbiológica para los productos.
- 1.2. Asegurar que las instalaciones interiores de la planta permitan la elaboración de productos en forma higiénica.

2. ALCANCE.

- 2.1 Este procedimiento aplica a las instalaciones interiores y exteriores de los establecimientos delimitados por el cerco perimetral y áreas fuera de éste que se encuentren bajo responsabilidad del mismo.

3. RESPONSABILIDAD.

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Toda vez que se realice la Inspección de la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1 Controlar y verificar:
 - 5.1.1 El estado de conservación y mantenimiento de las áreas fuera del cerco perimetral que se encuentran bajo responsabilidad del establecimiento.
 - 5.1.2 Que el estado general de los espacios exteriores de la planta (parques y alrededores), así como las vías de circulación interna (dentro del cerco perimetral), se encuentran en buen estado de mantenimiento y conservación, de modo que no representen una fuente de contaminación directa o indirecta para los alimentos.
 - 5.1.3 El aislamiento adecuado (hermeticidad) de la planta con el exterior (puertas, ventanas, troneras, etc.).
 - 5.1.4 El estado general de conservación general de las instalaciones interiores de la planta (pisos, paredes, techos, cielorrasos, luminarias, etc.)
 - 5.1.5 El estado de conservación de vestuarios y gabinetes higiénicos.
 - 5.1.6 El estado de mantenimiento y conservación de los filtros sanitarios externos e internos de la planta. Los filtros sanitarios deben poseer en todo momento los elementos necesarios para su adecuada utilización.
 - 5.1.7 Verificación del cumplimiento del plan de mantenimiento de las instalaciones.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 6.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 6.2 Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994. Reglamento Bromatológico Nacional.
- 6.3 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.

6.4 Plan de mantenimiento de instalaciones exteriores e interiores del Establecimiento.

7. REGISTROS.

7.1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

8. ARCHIVO.

8.1 Oficial, de los Formularios de Inspección de Industrias Lácteas originales.


8.2 En el establecimiento de las copias del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se modifica el título. Se agregan apartados 2, 5.1.1, 5.1.7, 6.3 8.2 y 9

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</p>	<p>Código: PRIND04 Versión: 03 Página 20 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVO.

- 1.1 Asegurar que las fuentes de abastecimiento y redes de distribución del establecimiento permitan una adecuada disponibilidad de agua .

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento se aplica al sistema de abastecimiento y distribución de agua del establecimiento.

3. RESPONSABILIDADES

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Al iniciar actividades en una planta y cuando se realicen modificaciones en el sistema de captación y distribución de agua.

5. DESCRIPCIÓN.

5.1 Controlar:

- 5.1.1 Las fuentes de abastecimiento de agua y las instalaciones para su captación.
5.1.2 Las líneas de abastecimiento y distribución.
5.1.3 Instalaciones, capacidad y ubicación de los depósitos de agua.
5.1.4 La existencia de dispositivos que prevengan el reflujo del agua.
5.1.5 El sistema de potabilización (depósitos de cloro, bombas de dosificación, alarmas).

5.2 Verificar:

- 5.2.1 Los planos de abastecimiento y distribución de agua con la identificación de los grifos.

6. REGISTROS.

- 6.1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 7.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
7.2 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
7.3 Programa de monitoreo de Agua Potable en las plantas lácteas (PGIND01).
7.4 Programa de Control de Agua del Establecimiento.

8. ARCHIVO.

- 8.1 Oficial, del formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2 En el establecimiento de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

- 9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2, 7.2, 8.2 y 9. Se modifica el orden de los apartados que componen el 5.1. Se elimina apartado 5.2.2

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE POTABILIZACIÓN DEL AGUA</p>	<p>Código: PRIND05 Versión: 03 Página 22 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVO.

1.1. Asegurar la potabilidad del agua utilizada en el establecimiento.

2. ALCANCE.

2.1 Este procedimiento se aplica al sistema de potabilización del agua utilizado en el establecimiento.

3. RESPONSABILIDADES.

3.1. Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

4.1 Toda vez que se realice la Inspección de la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

5.1. Controlar y verificar:

- 5.1.1. Los registros de los resultados de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos de autocontrol de la planta, así como la toma de las acciones correctivas y preventivas frente a desvíos.
- 5.1.2. El sistema de potabilización (depósitos de cloro, bombas de dosificación) y el funcionamiento de la alarma de cloro.
- 5.1.3. Los registros de los niveles de cloro de autocontrol de la planta, así como la toma de las acciones correctivas y preventivas frente a desvíos.
- 5.1.4. La limpieza y desinfección de los depósitos de agua, con una frecuencia máxima de 6 meses.

6. REGISTROS.

6.1. RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 7.1. Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 7.2. Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 7.3. Programa de monitoreo de Agua Potable en las plantas lácteas.
- 7.4. Programa de Control del agua del establecimiento.

8. ARCHIVO.


- 8.1. Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2. En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

9.1 ANEXO 1 RGIN02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2, 7.2, 8.2 y 9. Se unifica 5.1 y 5.2, se elimina lo referente a la gestión del muestreo oficial de agua y se agrega la verificación y control del funcionamiento del sistema de potabilización. Se elimina el formulario para muestras oficiales de agua como registro de este procedimiento.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DEL ESTADO DEL EQUIPAMIENTO</p>	<p>Código: PRIND06 Versión: 03 Página 24 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVOS.

- 1.1. Asegurar que las condiciones del equipamiento de la planta permitan la elaboración higiénica de los productos.
- 1.2. Asegurar que el equipamiento de la planta, en especial el equipamiento considerado crítico para la inocuidad del producto, funcione adecuadamente.
- 1.3. Asegurar que los registros de dicho equipamiento son completados y archivados adecuadamente y evidencian el control del proceso.

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento aplica a todos los equipos y accesorios del establecimiento vinculados a la producción.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1. Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1. Toda vez que se realice la Inspección de la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1. Controlar y Verificar:
 - 5.1.1 El estado general de mantenimiento del equipamiento de la Planta y el funcionamiento adecuado del equipo crítico de la planta (Equipos de tratamiento térmico, pasteurizadores, equipos UHT, equipos de detección de metales, mallas, magnetos, etc.) y el equipo accesorio (bombas, etc.).
 - 5.1.2 Que los registros de dicho equipamiento (registros termográficos, planillas de control, etc.) evidencian que los procesos se han desarrollado bajo control, asegurando la inocuidad del producto y en caso de detectarse desvíos en el proceso se toman acciones y estas son eficaces.
 - 5.1.3 El archivo adecuado de los registros. Para el caso de los registros termográficos se deberá verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Especificación para la inspección de los registros termográficos (ESIND01).
 - 5.1.4 El cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos.
 - 5.1.5 El cumplimiento del plan de calibración de los Equipos Críticos de la Planta.

6. REGISTROS.

- 6.1. RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

7. DOCUMENTOS REFERENCIALES.

- 7.1. Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.

- 7.2. Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 7.3. Especificación para la inspección de los registros termográficos (ESIND01).
- 7.4. Plan de mantenimiento de los equipos de la planta.
- 7.5. Plan de calibración del equipamiento crítico de la planta.

8. ARCHIVO.

- 8.1. Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2. En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

- 9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agrega apartado 2, 7.2, 7.3, 8.2 y 9. Se modifica contenido del apartado 5.1.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA RECEPCIÓN Y EL ALMACENAMIENTO</p>	<p>Código: PRIND07 Versión: 03 Página 26 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVOS.

- 1.1. Asegurar que se realicen las pruebas de aptitud higiénico-sanitaria a la leche previamente a su ingreso a planta.
- 1.2. Asegurar que todos los insumos utilizados para la elaboración de los productos (incluidos los envases) son controlados por la Empresa respecto a su aptitud para ser utilizados en la elaboración de alimentos para el consumo humano.
- 1.3. Asegurar que los productos de limpieza y desinfección son aptos y están aprobados para su uso en Industrias de alimentos.
- 1.4. Asegurar que el manejo de la leche y demás materias primas, ingredientes y envases durante la recepción y almacenamiento se realice en condiciones higiénicas impidiendo su contaminación.
- 1.5. Asegurar que las condiciones de almacenamiento de materias primas y demás insumos, así como del producto terminado se realice en condiciones adecuadas.

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento se aplica a la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes, envases y productos químicos.

3. RESPONSABLE.

- 3.1. Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1. Toda vez que se realice la Inspección de la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1. Controlar:
 - 5.1.1. Las condiciones de recepción y transporte de la leche y demás materias primas.
 - 5.1.2. Las condiciones de almacenamiento de materias primas, ingredientes, material de empaque, etc., teniendo en cuenta el orden e higiene, la sectorización (separación de sustancias según su uso previsto), la correcta rotulación e identificación de los productos y la utilización de tarimas o medios que permitan mantenerlas a una distancia adecuada del piso, las paredes, el techo y entre tarimas, para permitir la limpieza y las inspecciones.
 - 5.1.3. Las condiciones de temperatura y humedad de las cámaras y depósitos de productos intermedios y finales.
 - 5.1.4. La separación eficaz de las sustancias peligrosas de las materias primas, ingredientes y envases.
- 5.2. Verificar:
 - 5.2.1. Los resultados de las pruebas de aptitud higiénico-sanitaria de la leche.

5.2.2. Los certificados de aptitud para uso alimenticio de los insumos utilizados para la elaboración y envasado de los productos, así como la habilitación de los productos de limpieza.

6. REGISTROS.

6.1. RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 7.1. Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 7.2. Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994. Reglamento Bromatológico Nacional.
- 7.3. Decretos 90/995 del 21 de febrero de 1995 y 113/997 del 9 de abril de 1997 (Normas del Sistema Nacional de Calidad de leche).
- 7.4. Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.

8. ARCHIVO.


- 8.1. Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2. En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se modifica el título. Se agrega apartado 2, 7.4, 8.2 y 9. Se modifica 5.1.2 agregándose la verificación de la utilización de medios que permitan mantener los productos e insumos a una distancia adecuada del piso, paredes, techo y entre sí para permitir la limpieza y las inspecciones.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE LOS FLUJOS DEL PERSONAL, PRODUCTO, ENVASES Y RESIDUOS.</p>	<p>Código: PRIND08 Versión: 03 Página 28 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVOS.

- 1.1 Asegurar que los flujos de personal, productos (materia prima, productos intermedios y finales), envases y residuos eviten la contaminación cruzada durante las operaciones y que se correspondan con los descritos en los planos y en el Manual de BPM de la planta.

2. ALCANCE.

- 2.1 Este procedimiento aplica al flujo de personal, producto, envases y residuos.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Toda vez que se realice la Inspección de la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

5.1 Controlar:

- 5.1.1 Que durante los procesos de producción en planta, los flujos de personal, productos (materia prima, productos intermedios y finales), envases y residuos son adecuados y evitan la contaminación cruzada de los productos.
- 5.1.2 Que los mecanismos utilizados para evitar la contaminación cruzada son eficaces.

5.2. Verificar

- 5.2.1. Que los flujos de personal, productos (materia prima, productos intermedios y finales), envases y residuos se corresponden con los descritos en los planos del establecimiento.

6. REGISTROS.

- 6.1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS.

- 7.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 7.2 Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994. Reglamento Bromatológico Nacional.
- 7.3 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 7.4 Planos y Manual de BPM de la planta.

8. ARCHIVO.

- 8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2 En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

- 9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se modifica el título, objetivo y apartado 5 excluyéndose de este procedimiento la verificación del funcionamiento del equipamiento de la planta. Se agrega apartado 2, 7.3, 8.2 y 9.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL PRODUCTO	Código: PRIND09 Versión: 03 Página 30 de 45
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	---------------------------------------------------

1. OBJETIVOS.

- 1.1 Asegurar que los controles del producto realizados por la planta (microbiológicos, fisicoquímicos, etc.) son los adecuados para asegurar la liberación al consumo de productos inocuos.
- 1.2 Asegurar que se respeta el tratamiento del producto no conforme establecido por la planta.

2 ALCANCE.

- 2.1 Este procedimiento aplica a todos los productos lácteos elaborados en el establecimiento.

3. RESPONSABLE.

- 3.1. Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1. Toda vez que se realice la Inspección de la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1. Controlar y Verificar:
 - 5.1.1. El cumplimiento de los controles (microbiológicos, fisicoquímicos, etc.) establecidos por la planta, tanto para el producto terminado como para el producto en proceso.
 - 5.1.2. Que los parámetros analizados y sus resultados estén alineados con los dispuestos por las normativas nacionales vigentes o la de los mercados de destino.
 - 5.1.3. Que cuando exista una desviación de los resultados, se realice el tratamiento de producto no conforme según lo establecido por la planta.
 - 5.1.4. El archivo adecuado de los registros.

6. REGISTROS.

- 6.1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 7.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 7.2 Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994. Reglamento Bromatológico Nacional.
- 7.3 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 7.4 Manual de BPM de la planta. (Tratamiento de producto no conforme)

8. ARCHIVO.

- 8.1. Oficial, de los Formularios de Inspección de Industrias Lácteas originales.
- 8.2. En el establecimiento de las copias del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

- 9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se modifica el título y 5.1.3. Se agrega apartado 2, 7.3, 8.2 y 9

1. OBJETIVO.

- 1.1 Asegurar que el personal respeta las BPM establecidas por la empresa con el fin de brindar las condiciones adecuadas para la elaboración higiénica de los alimentos.
- 1.2 Asegurar el cumplimiento del cronograma de capacitación en BPM de la empresa así como su eficacia.

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento aplica a la implementación de las buenas prácticas de elaboración y al cumplimiento del cronograma de capacitación de la planta.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Toda vez que se realice la Inspección en la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

5.1 Controlar y verificar:

- 5.1.1 El respeto de las BPM (conducta, vestimenta, higiene personal, respeto de los flujos de circulación, etc.) por todo el personal de la planta, teniendo en cuenta los distintos requisitos de higiene en relación al área en que circule o a las tareas que desempeñe dentro de la planta.
- 5.1.2 El estado de salud del personal (vigencia del carné de salud), así como el cuidado específico de las normas de higiene ante la ocurrencia de eventualidades, como la aparición de heridas o lastimaduras en las manos, por ejemplo.
- 5.1.3 El cumplimiento del Programa de capacitación del personal de la planta. Asimismo, debe evaluarse a través de la inspección del desempeño del personal si la capacitación brinda los resultados esperados.

6. REGISTROS.

- 6.1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrial Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 7.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002
- 7.2 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 7.3 Manual de Buenas Prácticas de Elaboración de la Planta.
- 7.4 Programa de capacitación del personal de la planta.

8. ARCHIVO.

- 8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2 En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

- 9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2, 7.2, 7.4, 8.2 y 9.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS</p>	<p>Código: PRIND11 Versión: 03 Página 34 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVO.

1.1 Asegurar la adecuada gestión del Programa de Control de Plagas de la Empresa para minimizar la presencia de plagas y el riesgo de contaminación de los alimentos.

2. ALCANCE.

2.1 Este procedimiento se aplica a la sistemática para el control de plagas establecido por la empresa.

3. RESPONSABILIDADES.

3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

4.1 Toda vez que se realice la Inspección en la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

5.1 Controlar y verificar:

5.1.1 La implementación y cumplimiento del Programa de Control de Plagas por parte de la Empresa (la existencia de planos con estaciones de cebo o captura actualizadas, informes de recorridas y cumplimiento con las frecuencias estipuladas, la implementación de medidas correctivas, el uso adecuado de los dispositivos de protección para evitar el ingreso de las plagas, etc.).

5.1.2 La utilización de productos químicos aprobados por la Autoridad Competente.

5.1.3 Si el control de plagas lo realiza una empresa contratada (tercerizada), la vigencia del contrato y habilitación por parte de la Autoridad Competente (Ministerio de Salud Pública).

5.1.4 Si el control de plagas lo realiza la propia empresa elaboradora de lácteos, debe controlarse la capacitación e idoneidad del personal afectado, así como su independencia con funciones de mayor exigencia de higiene dentro de la planta.

5.1.5 La evidencia de la presencia de plagas (la visualización directa de las mismas o de sus rastros).

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

6.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.

6.2 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.

6.3 Programa de Control de Plagas de la Planta.

7. REGISTROS.

7.1 RGINDO2 - Formulario de Inspección de Industrial Lácteos.

8. ARCHIVO.

- 8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2 En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

- 9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2, 6.2, 6.3, 8.2 y 9

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LA HIGIENE DE LA PLANTA</p>	<p>Código: PRIND12 Versión: 03 Página 36 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVO.

- 1.1 Asegurar la adecuada higiene de las instalaciones, equipamiento, utensilios y en general todos los elementos que pudieran directa o indirectamente generar la contaminación o condiciones de elaboración inadecuadas para el producto.

2. ALCANCE.

- 2.1 Este procedimiento se aplica a los procedimientos de higiene y desinfección implementados por la planta.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Toda vez que se realice la Inspección en la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1 Controlar y verificar:

- 5.1.1 La implementación y cumplimiento de los Procedimientos Generales y Particulares de limpieza y desinfección de la Planta, teniendo en cuenta:
- a) el cumplimiento de las frecuencias establecidas,
 - b) la utilización de productos autorizados por la ASO,
 - c) las actividades de monitoreo y verificación por parte de la planta.
- 5.1.2 Los registros generados de las actividades enumeradas precedentemente.
- 5.1.3 La higiene general y particular mediante inspección visual.

6. REGISTROS.

- 6.1 RGINDO2 - Formulario de Inspección de Industrial Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 7.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 7.2 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 7.3 Manual de BPM de la planta.
- 7.4 Procedimientos de higiene y desinfección de la Planta.

8. ARCHIVO.

- 8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.

8.2 En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agrega apartado 2, 7.2, 7.4, 8.2 y 9

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA IDENTIFICACIÓN Y LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS</p>	<p>Código: PRIND13 Versión: 03 Página 38 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVO.

- 1.1 Asegurar que se cumplen los procedimientos de identificación a lo largo de todo el proceso de producción de los productos lácteos y que los mismos permiten realizar la trazabilidad en forma eficaz.
- 1.2 Asegurar el uso adecuado de la marca de salubridad en todos los productos prontos para la comercialización.

2. ALCANCE.

- 2.1 Este procedimiento aplica a la identificación y trazabilidad de los productos elaborados por la planta, así como a la utilización de la marca de salubridad.

3. RESPONSABLE

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Toda vez que se realice la Inspección en la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1 Controlar y verificar:

- 5.1.1 La implementación y cumplimiento de los Procedimientos de Identificación y Trazabilidad establecidos por la planta.
- 5.1.2 La adecuada utilización de la marca de salubridad.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 6.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 6.2 Resolución 24/001 de la DGSG.
- 6.3 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.
- 6.4 Manual de BPM de la planta.

7. REGISTROS.

- 7.1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrial Lácteas.

8. ARCHIVO.

- 8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
- 8.2 En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA IDENTIFICACIÓN Y LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS</p>	<p>Código: PRIND13 Versión: 03 Página 39 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

9. ANEXOS.

9.1 ANEXO 1 RGIN02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2, 6.3, 8.2 y 9.

1. OBJETIVO.

1.1 Monitorear el cumplimiento del Plan HACCP de la Planta, cuando este requisito sea una exigencia formal de parte de las Autoridades Sanitarias de los Países compradores.

El estudio, verificación específica y aprobación de los Planes HACCP de la Planta son motivo de Procedimientos y Registros específicos y no están contemplados en el presente procedimiento.

2. ALCANCE

2.1 Este procedimiento se aplica a todos los planes HACCP del establecimiento que se correspondan con la elaboración de productos cuyo país de destino lo exija como requisito obligatorio.

3. RESPONSABILIDADES.

3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

4.1 Toda vez que se realice la Inspección en la Planta para mercados que lo exijan.

5. DESCRIPCIÓN.

5.1 Controlar y verificar:

5.1.1 Las actividades de monitoreo, verificación y los registros generados en los PCC.

5.1.2 En caso de que se hubiera producido una desviación en el proceso, controlar que se tomaron las medidas correctivas y preventivas establecidas y que el destino del producto involucrado es el que corresponde.

5.1.3 Las verificaciones del plan HACCP establecidas por la planta.

6. REGISTROS.

6.1 Formulario de Inspección de Industrial Lácteas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

7.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.

7.2 Manual de BPM de la planta.

7.3 Planes HACCP de la Planta.

8. ARCHIVO.

8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.

8.2 En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

9.1 ANEXO 1 RGIND02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2 y 8.2

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y SEGUIMIENTO DE LAS OBSERVACIONES SURGIDAS DE LA INSPECCIÓN</p>	<p>Código: PRIND15 Versión: 03 Página 42 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVO.

- 1.1 Registrar las observaciones surgidas en el desarrollo de la inspección.
- 1.2 Informar y notificar las observaciones al responsable de la planta.
- 1.3 Evaluar la eficacia de las medidas correctivas propuestas por la empresa.
- 1.4 Registrar la evolución del tratamiento dado a las mismas.

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento se aplica a las observaciones surgidas de la inspección y al seguimiento de las mismas en inspecciones posteriores.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Toda vez que se realice la Inspección en la Planta.

5. DESCRIPCIÓN.

5.1 En la tabla superior del anverso del Formulario de inspección de Industrias Lácteas, “OBSERVACIONES SURGIDAS DE LA PRESENTE INSPECCIÓN”, completar:

- a. el número de ítem al que corresponde la observación formulada (según la numeración del formulario de Inspección),
- b. una breve descripción de la misma, y
- c. el plazo otorgado para su levantamiento o resolución.

Para la fijación de plazos, debe valorarse el carácter de la observación en relación a contravenir disposiciones legales o de certificación y al riesgo para la inocuidad del producto.

Cuando la gravedad o reiteración de la observación, o la no respuesta por parte de la empresa lo amerite, deberá confeccionarse un informe que deberá ser presentado al Director del DCSL.

5.2. En la tabla inferior del anverso del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas “SEGUIMIENTO DE OBSERVACIONES ANTERIORES”, completar:

- a. la fecha en que se realizó la observación,
- b. número de la observación,
- c. descripción de las acciones tomadas por la empresa,
- d. la valoración que hace el inspector respecto al tratamiento de la observación por la empresa, y

- e. las medidas que adopta el inspector, en relación a la valoración del cumplimiento de las acciones tomadas por la empresa para el levantamiento de las observaciones.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 6.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
6.2 Manual para la evaluación de buenas prácticas en las industrias lácteas.

7. REGISTROS.

- 7.1 RGIN02 - Formulario de Inspección de Industrial Lácteas.
7.2 Informes a la Dirección.

8. ARCHIVO.

- 8.1 Oficial, del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas original.
8.2 En el establecimiento, de una copia del Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

9. ANEXOS.

- 9.1 ANEXO 1 RGIN02 - Formulario de Inspección de Industrias Lácteas.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se unificó el procedimiento para el registro de las observaciones surgidas de la inspección con el procedimiento para el seguimiento de las mismas.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN</p>	<p>Código: PRIND16 Versión: 03 Página 44 de 45</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

1. OBJETIVOS.

- 1.1 Asegurar la adecuada liberación de los productos de exportación.
- 1.2 Asegurar que los productos cumplen con los requisitos del país de destino.
- 1.3 Respaldar la certificación.

2. ALCANCE

- 2.1 Este procedimiento se aplica a todos los productos lácteos destinados a la exportación.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1 Inspector Veterinario Oficial de la Planta.

4. FRECUENCIA.

- 4.1 Toda vez que se realice Inspección de los productos con destino a exportación.

5. DESCRIPCIÓN.

- 5.1 Controlar y verificar:

- 5.1.1 La habilitación de la planta y los productos para el mercado de destino.
- 5.1.2 La adecuación de los registros del proceso (termográficos, etc.) en la elaboración de los lotes involucrados.
- 5.1.3 La aptitud desde el punto de vista microbiológico según los resultados analíticos de autocontrol realizados a los lotes de exportación.
- 5.1.4 Los resultados analíticos oficiales cuando éste sea un requisito del país comprador.
- 5.1.5 La rotulación conforme a la legislación nacional vigente y a las del país comprador cuando corresponda.
- 5.1.6 Las condiciones de almacenamiento de los productos.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- 6.1 Decreto 174/002 del 14 de mayo de 2002.
- 6.2 Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994, Reglamento Bromatológico Nacional..
- 6.3 Resolución DGSG/RG 24 del 1º de julio de 2001.

7. REGISTROS.

- 7.1 RGIND05 - Planilla de productos para la certificación.

8. ARCHIVO.

8.1 Oficial, del original de la Planilla de productos para la certificación con el fin de emitir los Certificados de Exportación.

8.2 En el establecimiento, una copia de la Planilla de productos para la certificación.

9. ANEXOS.

9.1 ANEXO 2 RGIND05 - Planilla de productos para la certificación.

10. MODIFICACIONES.

Versión	Fecha	Modificación
02	2008-09-02	Se agregan apartados 2, 8.2 y 9.