



Ministerio  
**de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

Dirección General  
**de Servicios Agrícolas**

**FORMULARIO SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE PLANTAS PROCESADORAS Y  
DEPÓSITOS DE ARROZ**

form. N° 292/2020  
vs. 1

FECHA

<b>1.</b>	<b>EMRESA SOLICITANTE</b>		
	RUT	DENOMINACIÓN RAZÓN SOCIAL	

<b>2.</b>	<b>DOMICILIO LEGAL</b>			
	DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación
	Representado por		Correo electrónico	Celular
				Telefono Empresa
	Documento de Identidad			

La presente solicitud sólo tendrá validez si la empresa está inscrita en el Ruo y en Reopinagra.

<b>3.</b>	<b>Exportación anual de la empresa según país de destino. Datos en toneladas de arroz cargo. En observaciones agregar los % por categoría exportada.</b>
-----------	--

PAIS DE DESTINO	2017	2018	2019	2020	Observaciones
tons.					
tons.					
tons.					
tons.					
tons.					
tons.					

<b>4.</b>	<b>Otros destinos de posible interés para la empresa</b>

<b>5.</b>	<b>Datos de los Locales</b>
-----------	-----------------------------

<b>5.1</b>	<b>Planta Procesadora N° 1</b>			
	DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación
	Contacto		Correo electrónico	Celular
				Telefono Empresa
	Capacidad de procesamiento (tons./día)			
	Capacidad de parbolizado (tons./día)			
	Capacidad de depósitos grano procesado (tons.)			
	Capacidad de los depósitos grano (tons.)			

<b>5.2</b>	<b>Planta Procesadora N° 2</b>			
	DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación

Contacto	Correo electrónico	Celular	Telefono Empresa
Capacidad de procesamiento (tons./día)			
Capacidad de parbolizado (tons./día)			
Capacidad de depósitos grano procesado (tons,)			
Capacidad de los depósitos grano (tons,)			

5.3 Planta Procesadora N° 3			
DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación
Contacto	Correo electrónico	Celular	Telefono Empresa
Capacidad de procesamiento (tons./día)			
Capacidad de parbolizado (tons./día)			
Capacidad de depósitos grano procesado (tons,)			
Capacidad de los depósitos grano (tons,)			

5.4 Depósito N° 1			
EMPRESA:			
DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación
Contacto	Correo electrónico	Celular	Telefono Empresa
Capacidad de depósitos grano procesado (tons,)			
Capacidad de los depósitos grano (tons,)			

5.5 Depósito N° 2			
EMPRESA:			
DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación
Contacto	Correo electrónico	Celular	Telefono Empresa
Capacidad de depósitos grano procesado (tons,)			
Capacidad de los depósitos grano (tons,)			

5.6 Depósito N° 3			
EMPRESA:			
DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación
Contacto	Correo electrónico	Celular	Telefono Empresa
Capacidad de depósitos grano procesado (tons,)			
Capacidad de los depósitos grano (tons,)			

5.6 Depósito de Consolidación N° 1			
EMPRESA:			
DEPARTAMENTO	LOCALIDAD	CALLE, RUTA	Georreferenciación
Contacto	Correo electrónico	Celular	Telefono Empresa
Capacidad de depósitos grano procesado (tons,)			



ANEXO II

**Auditoria para la habilitación de Plantas Procesadoras y Depósitos de Arroz (Dto N° 378/017)**

HABILITACIÓN N°:

RAZÓN SOCIAL:

DIRECCIÓN:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

Teléfono/fax:

Correo-e Empresa:

TECNICO RESPONSABLE:

Correo-e:

Cel:

Fecha auditoria:

Formulario A.H.A.MEX vs. 07

Ultima revisión  
16 06 20

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

**1. De los Procedimientos y sus registros**

Todos los procedimientos y los registros que se generan a raíz de su puesta en práctica, deben estar archivados y disponibles ante los requerimientos de los auditores de la DGSA.

	Res. Min. N°	Vence	Observaciones
DINAMA Autorización Ambiental Provisoria	Res. Min. N°	Vence	Observaciones
DINAMA Autorización Ambiental de Operación	Res. Min. N°	Vence	Observaciones
DINAMA Autorización Ambiental Especial	Res. Min. N°	Vence	Observaciones
Habilitación I.M. de .....	N°	Vence	Observaciones
Inscripción en el RUO DGSA		Vence	
Habilitación Bomberos	N°	Vence	Observaciones



ANEXO II

	C	NC	NA
<b>1.1 Trazabilidad</b>			
Debe existir un procedimiento de trazabilidad del producto desde el ingreso a la planta/depósito hasta la consolidación para el destino final, de modo que en cualquier momento, se pueda saber al origen de la partida o los procesos que siguió ese producto.			
Deben existir registros que acrediten el control de la trazabilidad.			
<b>1.2 Autocontrol de productos</b>	C	NC	NA
Debe existir un procedimiento de autocontrol del producto elaborado, incluyendo análisis cuando corresponda.			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento del control establecido.			
<b>1.2.1 Procedimiento para producto no conforme</b>			
En caso de que un producto no se ajuste a las exigencias de inocuidad establecidas, se deberá contar con un procedimiento de tratamiento de producto NO CONFORME.			
Cuando se detecta el problema antes de que los alimentos sean puestos en plaza o exportados, debe retirarse el producto y guardar registros que indiquen: naturaleza del problema, identificación y destino del lote afectado.			
Si se detecta el problema después de que el arroz fue enviado a plaza o exportación, deberán tomarse medidas para mitigar los efectos nocivos, retirar el/los lotes afectados y deberá además comunicarse a las autoridades competentes (Intendencia, MSP y MGAP).			
En todos los casos deben existir registros que documente los procedimientos			



## ANEXO II

### 1.2.2 Destino para ingredientes y productos no conformes

Deben llevar registros para los productos que incumplan las especificaciones según la causa de la inconformidad, cual de las siguientes opciones se adopta y las razones que ameritaron el procedimiento elegido:

<b>Registros de Liberación:</b> cuando del análisis surge que el producto cumpla con las condiciones requeridas				
<b>Registros de Reproceso:</b> cuándo se puede reprocesar para satisfacer las condiciones requeridas por el cliente o para otro cliente				
<b>Registros de Cambio de Destino:</b> cuándo se considera que cumple las condiciones de otro cliente sin necesidad de reprocesar				
<b>Registros de Descarte:</b> cuándo se considera que existe riesgo para la inocuidad. Debe indicar el motivo y la forma y lugar de la destrucción.				
<b>1.3 Control de Agua Potable</b>	C	NC	NA	
Deberá existir un procedimiento para controlar que el agua empleada en fabricación que entre en contacto con los alimentos, así como la utilizada en consumo y limpieza, cumple las normas de higiene y que sea de calidad potable.				
Deben existir registros de control de calidad e inocuidad del agua.				



ANEXO II

1.4 Limpieza e Higiene	C	NC	NA
<p>Deben existir procedimientos de limpieza e higiene de los edificios y de los equipos. Dichos procedimientos deben ser tales que, por su modo de acción y frecuencia, permitan mantenerlos en condiciones adecuadas de higiene.</p> <p>En cada área deberá existir un registro del cumplimiento del procedimiento, donde se pueda evaluar el cumplimiento de la frecuencia establecida</p>			
Sector Molino			
Sector Almacenamiento Producto Terminado			
Exteriores del predio, caminos, balanzas, corte de pastos, depósito de materiales en desuso			
Planta de silos			
Gabinetes Higiénicos			
1.5 Verificación de las condiciones higiénicas del transporte	C	NC	NA
<p>Debe existir un procedimiento para verificar las condiciones higiénicas del transporte antes de autorizar la carga del producto terminado. Cuando el transporte no está en las condiciones adecuadas se llevará registro de la situación, detallando las medidas tomadas y será considerada en la evaluación de proveedores y servicios. Cuando los vehículos hayan transportado animales o productos potencialmente tóxicos, deben ser rechazados o sometidos a una exhaustiva limpieza a fin de evitar la contaminación del alimento.</p>			
<p>Debe existir un registro donde conste la identificación del vehículo examinado, el responsable de la inspección y la lista de chequeo de los principales elementos a ser verificados.</p>			

ANEXO II

1.6 Control de PLAGAS	C	NC	NA																
<p>Deben existir procedimientos de control de plagas. Los mismos deben resultar eficaces para que no se observe presencia de plagas en la planta. (1)</p>																			
<p><b>1.6.1 Procedimiento para ROEDORES.</b> Debe establecer cuales son los puntos críticos en todo el establecimiento. Deberá contar con un croquis del establecimiento, indicando la ubicación de las trampas para roedores. Deberán existir registros donde conste el tipo de trampa, la frecuencia de inspección, el cebo utilizado, el consumo detectado o en caso de trampas físicas la cantidad de capturas.</p>																			
<p><b>1.6.2 Procedimiento para AVES.</b> Debe establecer cuales son los puntos críticos en todo el establecimiento y una frecuencia de revisión de efectividad de control. Deberán existir registros de la inspección de los puntos de riesgo de entrada de aves al molino y depósitos de producto terminado</p>																			
<p><b>1.6.3 Procedimiento para INSECTOS.</b> Debe establecer cuales son los puntos críticos en todo el establecimiento y una frecuencia de revisión. Deben existir registros de inspección de los puntos críticos en los silos y en los depósitos de producto terminado. Deben existir registros de temperaturas en los silos en la frecuencia indicada en el procedimiento.</p>																			
<p><b>1.6.4 Tratamientos de Control de Plagas.</b> Los tratamientos deben ser realizados por personal debidamente calificado.</p>	C	NC	NA																
<p>a) La empresa cuenta con autorización previa de la DGSA - MGAP (Dto 013 de 2020):</p> <table border="1" data-bbox="438 1398 550 2040"> <tr> <td>Roedores:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aves:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Insectos:</td> <td></td> </tr> </table>	Roedores:		Aves:		Insectos:														
Roedores:																			
Aves:																			
Insectos:																			
<p>b) Cantidad de personal propio con Carnet de Aplicador expedido por la DGSA - MGAP:</p>																			
<p>c) Contrata empresas con habilitación emitida por la DGSA - MGAP para los tratamientos:</p> <table border="1" data-bbox="183 621 327 2040"> <tr> <td>Nombre de la empresa y autorización DGSA</td> <td>C</td> <td>NC</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Roedores:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aves:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Insectos:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Nombre de la empresa y autorización DGSA	C	NC	NA	Roedores:				Aves:				Insectos:						
Nombre de la empresa y autorización DGSA	C	NC	NA																
Roedores:																			
Aves:																			
Insectos:																			



ANEXO II

1.7 Procedimiento específico de monitoreo de <i>Trogoderma granarium</i> (Exportación a México)	C	NC	NA
Deberán estar registrados y habilitado por la DGSA para la exportación de arroz a México.			
Deberán tener aprobado por la DGSA un Plan de Trampeo para la Detección Oportuna de <i>Trogoderma granarium</i>			
Deberán llevar registros de la capacitación del personal que está habilitado para realizar la gestión de las trampas.			
Deberán llevar registros de todas las acciones realizadas en la Planilla de "Registro de Actividad".			
Deberán tener el croquis del establecimiento con los sitios de ubicación de las trampas y el plan de rotación de las mismas.			
Deberán llevar registros de la remisión semanal a la DGSA del "Registro de Actividad".			



## ANEXO II

<b>1.8 Procedimiento de evaluación de proveedores</b>			
Debe existir un procedimiento escrito de evaluación de proveedores de productos y servicios con registros anuales de las evaluaciones.	C	NC	NA
Deben existir registros que demuestren la evaluación de cada proveedor o empresa de servicios, llevar datos de las no conformidades que se le realizaron y el levantamiento de las mismas, así como la evaluación anual correspondiente.			
<b>1.9 Procedimiento de eliminación de residuos y desechos</b>			
Deben existir procedimientos de eliminación de residuos y desechos. Los mismos deben ser eficaces en el mantenimiento de la higiene de la planta y deberán estar en concordancia con las normativas Nacionales y Departamentales.	C	NC	NA
Deben existir procedimiento para la eliminación de los envases de Agroquímicos (tripe lavado).			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento de los procedimientos.			
<b>1. Observaciones</b>			



ANEXO II

2. Recorrida Condiciones del establecimiento				
2.1	Condiciones generales	C	NC	NA
2.1.1	<p>Los Establecimientos deben ubicarse lejos de:</p> <p>-----                      Zonas ambientalmente contaminadas y actividades industriales que puedan ser una amenaza de contaminación para el grano en todo el proceso.                      -----</p> <p>Zonas sujetas a inundaciones a menos que se provean las salvaguardas suficientes.</p>			
2.1.2	Las aguas residuales, de desecho y pluviales deberán eliminarse de manera que se evite la contaminación de los equipos, de los granos, de los cursos de agua y aguas subterráneas.			
2.1.3	El ambiente exterior, en un radio de <b>30 mts.</b> debe estar libre de materiales en desuso, basura, desechos y con el pasto cortado.			
2.1.4	El acceso de los vehículos a los sectores de elaboración y almacenamiento es de:			
	----- Camino de tierra -----			
	----- Camino de balasto -----			
	----- Camino consolidado / pavimentado -----			



ANEXO II

2.1.5 El perímetro de los sectores de elaboración y almacenamiento es de:						
Camino de tierra						
Camino de balasto						
Camino consolidado / pavimentado						
2.1.6 Recibo del grano:	Tolva Nº	1	2	3	4	5
Con Plataforma volcadora						
Descarga manual						
Espacio Cerrado						
Con equipamiento de aspiración de polvo						
Con cabina o similar de protección del personal						
Otros						
<b>Observaciones:</b>						





## ANEXO II

<b>2.1.7</b>	Las edificaciones deben estar en buen estado de conservación e higiene, libres de humedades, escombros y basura.		
<b>2.1.8</b>	Los productos que impliquen un riesgo de contaminación del alimento deben almacenarse en locales específicos para ese fin, con acceso restringido físicamente a través del uso de cerraduras o sistemas alternativos y tienen que estar claramente delimitado e identificado, separado de la zona de producción y/o almacenamiento del producto terminado.		
	<b>Depósito de Plaguicidas</b>		
	<b>Depósito de Combustibles</b>		
	<b>Depósito de otros Químicos y Productos de Limpieza</b>		
<b>2.1.9</b>	Las instalaciones deben estar construidas o adaptadas para prevenir la entrada de plagas (ej: tejidos malla, cortinas plásticas etc.), así como de cualquier tipo de contaminantes.		
<b>2.1.10</b>	Los sumideros, desagües etc. deben estar protegidos para evitar la introducción de plagas.		
<b>2.1.11</b>	Si existe uso de agua no potable para control de incendios, producción de vapor, refrigeración y propósitos similares, debe estar en un circuito separado del contacto con los alimentos.		
<b>2.1.12</b>	Los artefactos de iluminación, ventanales y demás vidrios deben estar protegidos para evitar que los cristales se dispersen en caso de rotura.		
<b>2.1.13</b>	Los recipientes para desechos deben estar identificados y poseer tapa. Deben ser retirados en forma frecuente del área de proceso para evitar focos de contaminación.		
<b>2.1.14</b>	Los envases vacíos de agroquímicos, luego del triple lavado, deben ser almacenados en un local específico, bien ventilado y de acceso controlado hasta su retiro.		
<b>2.1.15</b>	Todos los insumos empleados deben ser aptos para su uso en una planta de alimentos y estar registrados en los organismos competentes cuando corresponda (detergentes, envases, plaguicidas, etc.).		
<b>2.1.16</b>	El establecimiento cumple con los procesos de limpieza establecidos.		
	<b>Observaciones</b>		



**Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

Dirección General  
**de Servicios Agrícolas**

ANEXO II

2.2 Sector de elaboración	C	NC	NA
2.2.1 Los equipos (mezcladora, molino, pelleadoras, extrusoras, etc.) deben encontrarse en buen estado, deberán presentar un programa de mantenimiento e higiene.			
2.2.2 El flujo de los procesos debe estar diseñado de modo de impedir la contaminación cruzada.			
2.2.3 Para evitar la contaminación cruzada entre áreas de producción, se controla el uso de herramientas de trabajo, materiales y el ingreso de personas provenientes de posibles áreas contaminadas.			
2.2.4 Los equipos destinados al tratamiento térmico (cuándo existan) deben tener los instrumentos de medición correspondientes visibles y funcionando adecuadamente.			
2.2.5 Los acopios y molinos deben de disponer de <b>IMANES</b> para retención de metales ferrosos, en lugares estratégicos en el circuito del grano.			
2.2.6 La planta de elaboración, debe disponer de equipos saca piedras.			
2.2.7 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.			
2.2.8 Las zonas destinadas a la elaboración no deben usarse para almacenar producto terminado.			
<b>Observaciones:</b>			



## ANEXO II

2.3 Almacenamiento del producto terminado	C	NC	NA
2.3.1 El almacenamiento del producto terminado debe estar claramente delimitado e identificado separado de la zona de producción.			
2.3.2 El tipo de envase debe ser tal que por su material y su forma de cerramiento, evite la contaminación cruzada.			
2.3.3 Todos los productos terminados deben estar claramente identificados de forma de seguir la trazabilidad hasta nivel de "Silo de recibo".			
2.3.4 Todo local de almacenamiento cumple con los procesos de limpieza establecidos y no contienen otro material que pueda causar contaminación cruzada.			
2.3.5 El producto terminado no debe estar en contacto con el piso (sea a granel o en bolsas) y debe estar almacenado en condiciones adecuadas (temperatura, humedad).			
2.3.6 En caso de que ocurran condiciones que afecten la conservación, la porción afectada debe ser segregada e identificada, de acuerdo al procedimiento correspondiente.			
2.3.7 Las estibas que han sido fumigadas, deben tener los carteles que anuncien el peligro estableciendo la fecha de fumigación y el producto empleado.			
2.3.8 El depósito de envases vacíos debe ser de uso exclusivo para ese fin, no debe tener humedades ni estar expuesto a posibles contaminaciones.			
<b>Observaciones</b>			





## ANEXO II

2.4	Áreas auxiliares	C	NC	NA
2.4.1	Debe existir un número adecuado de sanitarios (1 cada 10 trabajadores como mínimo).			
2.4.2	Los sanitarios deberán estar separados de las áreas de producción y almacenamiento.			
2.4.3	Los sanitarios deben tener suministro adecuado de agua potable, jabón, papel higiénico, y medios para el secado de manos.			
2.4.4	El estado higiénico y condiciones generales de los sanitarios deben ser adecuados.			
2.4.5	Si la planta se encuentra alejada de centros poblados y/o tiene horario de trabajo continuo, deben existir otras áreas auxiliares como vestuarios, duchas y comedor.			
<b>Observaciones</b>				
2.5	<b>Control de PLAGAS</b>	C	NC	NA
2.5.1	<b>ROEDORES.</b> La ubicación de las trampas debe corresponderse con el croquis proporcionado.			
2.5.2	El estado de la trampa debe ser bueno y coincidir con la información registrada.			
2.5.3	<b>AVES.</b> Se debe constatar la ausencia en los locales y el buen estado de los obstáculos físicos que impiden el ingreso.			
2.5.4	<b>INSECTOS.</b> Se deben revisar los puntos establecidos como críticos			
2.5.5	<b>TROGODERMA.</b> La ubicación de las trampas debe corresponderse con el croquis proporcionado y la rotación planificada.			
<b>Observaciones</b>				



Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca

Dirección General  
de Servicios Agrícolas

ANEXO II

3. De la Gestión Humana	C	NC	NA
3.1 La empresa debe contar con responsables técnicos capacitados en inocuidad alimentaria.			
3.1 La empresa debe contar con el asesoramiento de un Técnico Prevencionista, al menos en forma periódica.			
3.2 La empresa debe mantener registros de la capacitación recibida por los técnicos y responsables de planta.			
3.3 Todos los operarios deben ser capacitados al ingreso en aspectos de inocuidad de los alimentos y prevención de accidentes. Se deben llevar registros de la capacitación brindada.			
3.4 Debe existir programas de capacitación permanente de los operarios. Se deben llevar registros.			
3.5 La empresa deberá proveer a los trabajadores vestimenta y equipos de protección personal (EPP) de acuerdo a las funciones desempeñadas en las diferentes etapas del proceso, que garantice seguridad física y salud integral, de acuerdo a la Normativa Vigente. Deben existir registros de la entrega.			
3.6 Los trabajadores que cumplen funciones en la aplicación de plaguicidas, deben recibir ropa adecuada a tal fin. Luego que ha sido utilizada no debe salir a los domicilios particulares y debe ser lavada por la empresa, separadamente de la ropa de uso normal.			
3.7 La empresa debe disponer de, al menos, un botiquín de primeros auxilios ubicado estratégicamente y adecuado para atender las necesidades emergentes de acuerdo a la Normativa Vigente. Su ubicación debe ser conocida por el personal y de fácil acceso			
3.8 Debe existir instrucciones escritas y cartelería que indique la prohibición de fumar, comer o beber en las zonas de almacenamiento y elaboración, así como el correcto cuidado de la higiene personal de los operarios.			
3.9 Todo el personal debe tener carné de salud vigente.			
3. Observaciones:			



ANEXO II

4. LABORATORIO			
<b>4.1 Procedimiento de mantenimiento y calibración de equipos</b>	C	NC	NA
Deben existir procedimientos de mantenimiento y calibración de equipos.			
La calibración de equipos de laboratorio, pesaje y temperatura debe ser realizada anualmente por empresas externas de competencia reconocida.			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento de las frecuencias de control establecidas y los resultados obtenidos de las mismas.			
<b>4.2 Balanzas</b>	C	NC	NA
Las balanzas de precisión deben estar ubicadas en mesadas firmes de uso exclusivo, alejadas de corrientes de aire y de equipos que puedan provocar vibraciones.			
Deben exhibir certificado de calibración por empresa certificada, con validez de un año.			
Deben llevar registros, por cada balanza, de la verificación diaria (con pesas certificadas).			
<b>4.3 Limpieza e Higiene</b>	C	NC	NA
Deben existir procedimientos de limpieza e higiene del local y de los equipos. Dichos procedimientos deben ser tales que, por su modo de acción y frecuencia, permitan mantenimientos en condiciones adecuadas de higiene.			
Deben existir registros del cumplimiento de los procedimientos, donde se pueda evaluar el cumplimiento de la frecuencia establecida.			
Las muestras, que no están en uso, deben ser almacenadas en locales anexos (exclusivos, secos y frescos) y en envases adecuados que permitan la correcta conservación por el tiempo que sea necesario.			







Montevideo, 11 AGO. 2020

*Res. N° 453*  
*2020/11/11/2128*

**VISTO:** que la Dirección General de Servicios Agrícolas (DGSA) es la Autoridad Sanitaria Oficial en lo que respecta a garantizar la inocuidad y calidad del arroz según lo establecido por Decreto N° 378/017 de 22 de diciembre de 2017;

**RESULTANDO:** I- que el artículo 176 de la Ley N° 19.149 de 24 de octubre de 2013 en sus numerales 1 y 2, faculta a la DGSA a: "Determinar los procesos de evaluación que corresponda aplicar para cada uno de los productos fitosanitarios, fertilizantes, enmiendas, agentes biológicos, granos de cereales y oleaginosas, frutas, hortalizas y alimentos para animales y las autorizaciones, registros, certificaciones, habilitaciones o acreditaciones a que quedarán sujetos atendiendo a las características y niveles de riesgo de los productos involucrados." y "Establecer y publicar los requisitos, condiciones, plazos y procedimientos técnico-administrativos que se deberán cumplir para solicitar y obtener las autorizaciones, inscripciones, certificaciones, acreditaciones o habilitaciones previstas en el artículo anterior, incluso, cuando corresponda, la certificación de las condiciones necesarias con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de los productos que se destinen al mercado interno o la exportación, teniendo especialmente en cuenta las normas, directrices y recomendaciones emitidas en el marco de acuerdos regionales o internacionales ratificados por el país y en concordancia con las disposiciones legales vigentes en materia de salud humana, animal, vegetal y de protección ambiental.";

II- que el Decreto N° 378/017 de 22 de diciembre de 2017, la nombra Autoridad Sanitaria Oficial (ASO), y deberá controlar, supervisar, verificar y auditar el cumplimiento de la normativa vigente, a los efectos de garantizar las condiciones fitosanitarias, higiene e inocuidad del arroz;

III- que el precitado Decreto en su artículo 4° establece que: "Todos los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento, transformación, almacenamiento, el transporte y el embarque, así como todas aquellas empresas o personas que desarrollan actividades industriales y afines a los productos arroceros, deberán ser habilitados por la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la forma prevista

en el Artículo 3°...”;

**CONSIDERANDO:** I- que la DGSA es la autoridad Oficial con reconocimiento nacional e internacional en el ámbito fitosanitario, calidad e inocuidad de alimentos vegetales;

II- que es preciso crear un sistema con procedimientos y requisitos para la habilitación de Plantas de Procesamiento y Depósitos de Almacenamiento que aseguren el cumplimiento de las normas precitadas y con ello la calidad e inocuidad del arroz para su comercialización tanto en el mercado interno como en el internacional;

**ATENTO:** a las razones expuestas y a lo dispuesto por los artículos 173 y siguientes de la Ley N° 19.149 de 24 de octubre de 2013 y Decreto N° 328/993 de 09 de julio de 1993 y demás normas concordantes y modificativas;

## **EL DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS AGRÍCOLAS**

### **RESUELVE:**

1º) Los establecimientos que procesen, acopien, y/o consoliden arroz deberán contar con la Habilitación de la DGSA.

2º) Apruébase el formulario N° 292 “Solicitud de Habilitación de Plantas Procesadoras y Depósitos de Arroz”, el que se identifica como ANEXO I y forma parte de la presente Resolución.

3º) Dicho formulario estará disponible en la página web del MGAP y deberá ser completado por el usuario para iniciar el trámite de habilitación.

4º) Apruébanse los requisitos y procedimientos de Auditoría y Control para la habilitación de Plantas Procesadoras y Depósitos de Arroz identificados como ANEXO II, que forman parte de la presente Resolución.

5º) La verificación del cumplimiento de los requisitos y procedimientos del ANEXO II, será realizada por la División Inocuidad y Calidad de Alimentos (DICA).

6º) La DGSA, previo informe favorable de DICA, habilitará dichas plantas, mediante resolución del Director General quien emitirá el certificado de habilitación correspondiente.





7º) La habilitación tendrá una vigencia de 3 (tres) años a partir de la resolución correspondiente. La solicitud de renovación deberá ser presentada 60 (sesenta) días previos al vencimiento de la habilitación. No obstante si durante el período de vigencia de la habilitación la Empresa no mantiene vigente la inscripción en el Registro Único de Operadores, la habilitación caducará.

8º) La DGSA podrá suspender o revocar la habilitación de la empresa en caso de constatarse incumplimientos a la presente normativa. La suspensión de la habilitación durará, al menos, el tiempo que requiera el habilitado para implementar las medidas correctivas y su posterior verificación por parte de la DGSA.

9º) El incumplimiento a lo dispuesto en la presente Resolución, independientemente de lo establecido en el numeral 7, dará lugar a la aplicación de las sanciones dispuestas en el artículo 285 de la Ley N° 16.736 de 5 de enero de 1996 en la redacción dada por el artículo 87 de la Ley N° 19.535 de 25 setiembre de 2017.

10º) Notifíquese a la División Inocuidad y Calidad de Alimentos;

11º) Extiéndase copia de la presente resolución a la Dirección General de Secretaría.

12º) Publíquese en el Diario Oficial y divúlguese a través de la página web institucional y de la DGSA.

13º) Cumplido archívese en el Departamento Administración de la DGSA.



Ing. Agr. Leonardo Olivera Uriarte  
DIRECTOR GENERAL  
PROGRAMA 4  
M.G.A.P.-SERVICIOS AGRICOLAS