

17/02/03 – EXIGENCIAS PARA ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE QUESOS ARTESANALES, ACOPIADORES Y TRANSFORMADORES DE QUESOS

VISTO: el nuevo esquema de control de sanidad, higiene e inocuidad de leche y productos lácteos, creado por el decreto No.368/ 000, de 11 de diciembre de 2000;

RESULTANDO: I) que por el mismo se designa al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MOAP) a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos (DGSO) como la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la materia;

II) además se establece la posibilidad de trasladar tareas de inspección, habilitación, aprobación y supervisión a instituciones de carácter público o privado, profesionales o idóneos que cumplan con los requisitos que la ASO establezca al respecto;

CONSIDERANDO: I) necesario establecer las exigencias que deberán cumplir los establecimientos productores de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos;

II) que la experiencia internacional indica que es conveniente que las empresas involucradas desarrollen e implementen sistemas de autocontrol, que sirvan de base para el control oficial;

III) que resulta imprescindible definir claramente las obligaciones y responsabilidades de los productores, acopiadores y transformadores de quesos artesanales, mediante los adecuados sistemas de autocontrol de sus procesos;

IV) conveniente asegurar la consistencia del sistema de control con las normas, recomendaciones y directrices establecidas por las organizaciones internacionales de referencia, tales como la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO -Codex Alimentarius), Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio (OMC), de la cual el país es signatario;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley No.3. 606 de 13 de abril de 1910, decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, decreto No. 24/998 de 28 de enero de 1998, decreto No.368/ 000 de 11 de diciembre de 2000, Ley No. 16.671 de 13 de diciembre de 1994 (OMC y Acuerdos de la Ronda Uruguay),

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Capítulo 1

Consideraciones generales

Artículo 1º.- A los efectos del presente decreto se deberán considerar las siguientes definiciones:

A) Queso artesanal: es el queso elaborado con leche cruda, pasterizada o termizada, producida en el predio, exclusivamente.

B) Productor de queso artesanal: Es toda persona física o jurídica que elabora queso artesanal en forma individual, familiar o asociativa.

C) Acopiador de quesos: Es toda persona física o jurídica que reúna en cantidad quesos artesanales o procedentes de plantas industriales para su posterior comercialización. Esta actividad incluye la maduración o estacionamiento.

D) Transportistas: Es toda persona física o jurídica que transporta quesos artesanales o procedentes de plantas industriales desde el lugar de su elaboración o acopio, hasta el sitio de acopio o de comercialización.

E) Transformador de quesos: Es toda aquella persona física o jurídica que aplica una o varias de las transformaciones al queso artesanal o de otro origen, como ser fraccionado, rallado o fundición.

Artículo 2º.- (De registro, habilitación y control de los establecimientos).

2.1. Todo productor de queso artesanal deberá contar con la habilitación de la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO), para la que deberá cumplir con las disposiciones de la presente reglamentación.

2.2. Los tambos productores de leche bovina, ovina, caprina o bufalina y elaboradores de quesos artesanales, deberán solicitar la habilitación ante la ASO, presentando la siguiente información:

2.2.1. Nombre o razón social.

2.2.2. Ubicación especificando domicilio real, domicilio constituido y dirección postal.

2.2.3. Número asignado por la Dirección de Contralor de Semovientes (DICOSE).

2.2.4. Croquis del establecimiento.

2.2.5. Certificación sanitaria del ganado, según lo establecido en la legislación sanitaria vigente.

2.2.6. Carné de salud del personal.

2.2.7. Análisis físico químico y microbiológico de agua.

2.2.8. Responsable de los procesos de elaboración que realiza.

2.3 Los productores de quesos artesanales con destino exclusivo a fundición deberán presentar ante la ASO la información contenida en: 2.2.1. , 2.2.2. , 2.2.3., 2.2.5., 2.2.6. y 2.2.7.

Artículo 3º.- Deberá registrarse en la ASO, toda persona física o jurídica que actúe o participe en el acopio o transformación, de queso artesanal o procedente de la industria láctea, para su posterior comercialización.

3.1. El presente Reglamento se aplicará a aquellos Transformadores de queso artesanal o procedente de la industria láctea, siempre y cuando en el establecimiento no se elaboren otros productos lácteos. De lo contrario, el establecimiento será considerado como industria láctea.

3.2. A los fines de ser inscripto en dicho Registro, todos los Acopiadores o Transformadores de queso deberán indicar:

3.2.1. Nombre o razón social.

3.2.2. Ubicación especificando domicilio real, domicilio constituido y dirección postal.

3.2.3. Croquis del establecimiento.

3.2.4. Documentación de respaldo de origen de los quesos: habilitación de los queseros artesanales (proveedores). En caso de proceder de la industria láctea, ésta debe estar habilitada por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (M GAP).

3.2.5. Carné de salud del personal.

3.2.6. Análisis físico químico y microbiológico del agua del establecimiento.

3.2.7. Información de los procesos de elaboración que realiza.

3.2.8. Programa de control de plagas.

3.2.9. Programa de control de agua.

3.2.10. Programa de control de los productos. Éste abarcará los requisitos analíticos indicados en el Decreto Bromatológico 315/994.

Artículo 4°.- La ASO establecerá un registro de personas idóneas certificadas para realizar las inspecciones necesarias para la obtención de las habilitaciones pertinentes. La ASO elaborará los manuales de inspección que estarán a disposición del público, estableciendo los criterios para la exigencia de plazos para habilitaciones definitivas o provisorias o la inhabilitación definitiva.

Artículo 5°. (Identificación).- Los quesos artesanales deberán llevar impreso en una de sus caras la matrícula correspondiente, que deberá realizarse de inmediato a la elaboración del queso, bajorrelieve y con un tamaño de letra no inferior a tres (03) centímetros cuando la superficie lo permita. Esta matrícula se adjudicará en el momento de la habilitación y consiste en una letra mayúscula en imprenta, correspondiente al Departamento en donde se encuentra el establecimiento, seguido del número correlativo de habilitación que le correspondió. Llevarán además en caracteres claramente visibles la fecha de elaboración. Para el caso de quesos o productos que su condición o tipificación lo requieran, llevarán también fecha de vencimiento. Los quesos elaborados con leche de oveja, cabra, búfala o mezcla, deberán incluir la o las especies de las que proviene la leche empleada en sus respectivas proporciones y en orden decreciente.

Los quesos elaborados en establecimientos habilitados exclusivamente para producir quesos para fundición se identificarán con los dos números que indique el Departamento según DICOSE, seguido de un guión y un número correlativo de tres cifras que adjudicará la ASO. Esta identificación deberá ser de la forma y tamaño antes mencionada.

El transformador deberá llevar un registro de la materia prima utilizada en el cual conste el origen del producto. El queso de horma, rallado, fundido o fraccionado en cualquier forma deberá especificar claramente la identificación del transformador otorgada por la ASO.

La horma entera originada en el molde de producción no es considerada producto envasado, aún si se le aplican sustancias protectoras autorizadas.

Artículo 6°. (Mantenimiento de la habilitación).- Para el caso de los establecimientos comprendidos, el titular deberá presentar anualmente en la ASO la documentación higiénico sanitaria requerida para mantener la condición de productor artesanal.

6.1. Quesero artesanal. Refrendación anual de las condiciones de habilitación (certificado sanitario, carné de salud, análisis de agua), a cargo de inspectores habilitados.

6.2 Acopiadores o Transformadores de queso. El profesional responsable del establecimiento deberá presentar la documentación que asegure que se mantienen las condiciones higiénico sanitarias, cada dos años.

Artículo 7°. (Controles).- Los establecimientos habilitados para elaborar, acopiar o transformar quesos artesanales, serán habilitados, inspeccionados o controlados por la ASO.

Capítulo 2

Requisitos de estructura, instalaciones y equipamiento de establecimientos de elaboración de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos.

Artículo 8º. (Establecimientos acopiadores y transformadores de queso Artesanal).

8.1. Los establecimientos habilitados deberán reunir las siguientes condiciones generales:

8.1.1. Ubicación. Los establecimientos deberán contar con instalaciones de elaboración ubicadas en zonas no inundables y exentas de olores desagradables, humo, cenizas, polvo u otros elementos contaminantes.

8.1.2. Accesos y vías interiores. Los accesos y vías interiores del establecimiento serán de capa firme, limpia y mantenida en buen estado de conservación. Los espacios libres adyacentes podrán ser cubiertos por manto vegetal.

8.1.3. Materiales. La construcción de las instalaciones deberá ser sólida, y los materiales usados deberán ser impermeables, de fácil higienización y resistentes al uso y la corrosión.

8.1.4. Estructura. Los cielorrasos, paredes y aberturas deberán ser construidos de manera tal y con materiales tales que eviten la contaminación de las materias primas y los productos. Los revestimientos serán de color claro.

Los pisos deben poseer declives apropiados y desagües con trampas y sifones que impidan la acumulación de líquido y el retrosifonaje.

8.1.5. Acondicionamiento lumínico y ventilación. La construcción de los establecimientos deberá contar con buena iluminación natural o artificial, así como con una adecuada ventilación que permita la eficaz evacuación de vapores. Se deberá tener en cuenta el flujo del aire de modo que el mismo circule desde las áreas limpias hacia las sucias.

8.1.6. Instalación eléctrica. Deberá estar diseñada e instalada con materiales tales que no exista riesgo de contaminación para el producto o que impida o dificulte la limpieza.

8.1.7. Diseño y sectorización. El diseño del establecimiento deberá estar sectorizado de tal modo que no se produzca entrecruzamiento de los flujos de producto, personal y envases, a fin de evitar la posibilidad de contaminación cruzada.

Las áreas destinadas a la manipulación de productos no comestibles, así como las salas de calderas, etc. deberán tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración, manipulación o almacenamiento de productos comestibles.

En caso de existir en la planta un laboratorio de análisis (químico y/o microbiológico), el mismo no deberá tener comunicación directa con las zonas de producción.

La construcción y aberturas deberán permitir un adecuado control de plagas. Todos los locales, instalaciones y equipamiento del establecimiento estarán dispuestos de manera que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada.

8.1.8. Sectores independientes. Los sectores con los que deberá contar el establecimiento dependerán de las actividades industriales que realice. Como mínimo, deberán existir sectores independientes para:

a) Depósito de materia prima.

- b) Almacenamiento de envases, material de empaque y etiquetas o rótulos.
- c) Almacenamiento de detergentes, desinfectantes y otros productos no comestibles que deberán estar claramente identificados.
- d) Almacenamiento de productos tóxicos como: rodenticidas e insecticidas. Deberán estar almacenados bajo medidas de seguridad razonables y estar claramente identificados con sus etiquetas de origen.
- e) Almacenamiento de aditivos y coadyuvantes tecnológicos.
- f) Almacenamiento de producto terminado.
- g) Acopio y transformación, cuando corresponda.
- h) Pasillos y zonas de circulación de personal.
- i) Sala de maduración, ya sea sótano, cámara o pieza que oficie de tal.

Los estantes para depósito de queso podrán ser de madera, las cuales no deberán presentar grietas que dificulten la correcta higienización.

8.1.9. Instalaciones para el personal y servicios higiénicos. Los establecimientos deberán contar con gabinetes higiénicos para el personal, de capacidad adecuada a la cantidad de operarios.

8.1.10. Instalaciones para higiene y desinfección. En el lugar de ingreso al local deberá existir un dispositivo que permita la higiene del calzado antes de entrar. En las áreas de producción deberá haber lavamanos completos, en cantidad suficiente y con una ubicación adecuada. Asimismo, deberá contarse con un número suficiente de picos de agua, caliente si es necesario, para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y útiles.

Artículo 9º. (Establecimientos productores de queso artesanal).

9.1 Los establecimientos habilitados deberán reunir las siguientes condiciones generales:

9.1.1. Ubicación. Idem 8.1.1.

9.1.2. Accesos y vías interiores. Los accesos y vías interiores del establecimiento serán de capa firme, limpia y mantenida en buen estado de conservación.

9.1.3. Materiales. Idem 8.1.3.

9.1.4. Estructura. Los cielorrasos, paredes y aberturas deberán estar contruidos de manera tal y con materiales tales que eviten la contaminación de las materias primas y los productos. Los revestimientos serán de color claro. Los pisos deben poseer declives apropiados y desagües con trampas.

9.1.5. Acondicionamiento lumínico y ventilación. La construcción de los establecimientos deberá contar con buena iluminación natural o artificial, así como con una adecuada ventilación que permita la eficaz evacuación de vapores. Se deberá tener en cuenta el flujo del aire de modo que el mismo circule desde las áreas limpias hacia las sucias.

9.1.6. Diseño y sectorización. Las áreas destinadas a la manipulación de productos no comestibles, así como las salas de calderas, etc., deberán tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración, manipulación o almacenamiento de productos comestibles.

En caso de existir en la planta un laboratorio de análisis (químico y/o microbiológico), el mismo no deberá tener comunicación directa con las zonas de producción.

La construcción y aberturas deberán permitir un adecuado control de plagas. Todos los locales, instalaciones y el equipamiento del establecimiento estarán dispuestos de manera que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada.

9.1.7. Instalaciones para higiene y desinfección. En el lugar de ingreso al local deberá existir un dispositivo que permita la higiene del calzado antes de entrar. En las áreas de elaboración deberá haber lavamanos completos, en cantidad suficiente y en una ubicación adecuada. Asimismo, deberá contarse con un número suficiente de picos de agua, caliente si es necesario, para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y útiles.

Artículo 10º. (Equipo para la fabricación).- El equipo utilizado en la fabricación deberá ser de material liso, fácil de limpiar, sin deterioros, no oxidable, irrompible y de sustancias no corrosibles. Deberán mantenerse en condiciones de higiene en todo momento.

Capítulo 3

Requisitos higiénico sanitarios de establecimientos de elaboración de queso artesanal, acopiadores y transformadores de quesos

Artículo 11º.- Los establecimientos de producción, acopio y transformación de quesos artesanales deberán cumplir con los siguientes requisitos higiénico sanitarios:

Los Acopiadores y Transformadores de quesos, dispondrán de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (MB PM), diseñado por la empresa y que deberá cumplir con los requisitos establecidos por la ASO (Programa de Limpieza, Control de Plagas, etc.). Este manual será la base de funcionamiento del establecimiento, sobre la que se diligenciará la habilitación y deberá estar disponible permanentemente en la empresa y a disposición de los inspectores acreditados por la ASO.

Toda la operativa que se realice dentro del establecimiento deberá estar descrita en el MBPM. Deberá describirse y realizarse de conformidad con lo establecido en la normativa vigente.

Artículo 12º. (Del personal).- El personal que intervenga en el ordeño, la elaboración, transformación, acopio y manipulación de quesos deberá.

- a) Tener carné de salud vigente, expedido por el organismo oficial competente o instituciones médicas habilitadas por el Ministerio de Salud Pública (MSP);
- b) Mantener en todo momento las debidas normas higiénicas utilizando indumentaria adecuada para tal efecto.

Artículo 13º. (De las personas).- No podrán trabajar ni permanecer en las dependencias donde se manipulen materias primas y quesos, personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas o enfermedades de la piel.

Higiene de manos. Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos antes de iniciar su labor, con agua y jabón en cualquiera de sus presentaciones. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos, de manera que no contaminen el producto que se elabora. Después de utilizar los servicios higiénicos, el personal deberá lavarse las manos obligatoriamente antes de reingresar a las zonas de producción.

Indumentaria. Toda persona autorizada que ingrese a zonas donde se manipule o se transformen quesos deberá utilizar vestimenta adecuada para cada tarea. Todas las prendas deberán encontrarse en correctas condiciones de uso e higiene.

Prohibiciones. Ninguna parte del establecimiento habilitado donde se manipulen alimentos podrá utilizarse para depositar objetos personales, vestimenta u otros objetos no relacionados con la producción. .

Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que acopien o transformen quesos, ni usar tabaco en ninguna de sus formas, ni salivar ni expectorar en los lugares de trabajo.

Artículo 14°. (Del abastecimiento de agua).- Los establecimientos dispondrán de agua potable en cantidad suficiente para sus necesidades. En ausencia de agua de red, anualmente se realizará el análisis del agua para comprobar su potabilidad por un laboratorio oficial o acreditado.

Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

Artículo 15°. (Condiciones de elaboración del queso artesanal).- Todo elaborador de queso artesanal deberá utilizar ingredientes, aditivos y materiales admitidos como inocuos para la salud pública.

Artículo 16°. (De locales, instalaciones, equipamiento y operaciones).- Las condiciones de higiene deberán estar descritas en el MB PM.

Asimismo, deberán detallarse los métodos de limpieza y desinfección que se utilizan en el establecimiento, los productos empleados y la frecuencia con que se realiza la limpieza. Todos los productos de limpieza y desinfección deberán ser aprobados y estar registrados para la industria alimentaria.

El equipamiento en desuso momentáneo deberá identificarse y protegerse de forma adecuada a los efectos de no presentar riesgos de contaminación de los productos. El equipamiento en desuso definitivo deberá retirarse de los locales de elaboración.

Artículo 17°. (Control de plagas).

17.1. Todo establecimiento acopiador o transformador de quesos artesanales deberá implementar un programa de control de plagas. Dicho programa deberá estar descrito en el MB PM.

Todos los productos para el control de plagas deberán ser aprobados y registrados por la ASO.

17.2. Todo establecimiento elaborador de queso artesanal deberá implementar un plan de control de plagas, asegurando un correcto manejo de las sustancias tóxicas.

Artículo 18°. (Infracciones). Las infracciones al presente reglamento serán sancionadas de acuerdo a lo establecido por el artículo 285 de la ley 16.736, de 5 de enero de 1996.

Artículo 19°. - Comuníquese, publíquese, archívese.