



**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

Montevideo, 31 de enero de 2001

VISTO: el número de empresas que se dedican a la elaboración de alimentos preparados con productos de origen animal;

RESULTANDO: que es necesario disponer de un marco reglamentario que regule la actividad de los establecimientos que se dedican a la elaboración de platos preparados;

CONSIDERANDO: el informe producido por el grupo de trabajo sobre el tema designado por la División Industria Animal;

ATENTO: a lo dispuesto en la ley 14.810, de fecha 11 de agosto de 1978 y sus decretos reglamentarios, a lo establecido en el decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, a lo dispuesto en el decreto 315/994, de fecha 5 de julio de 1994 y a lo estipulado en la resolución de la Dirección de Industria Animal, de fecha 2 de enero de 1998, referente a Buenas Prácticas de Elaboración;

**LA DIVISION INDUSTRIA ANIMAL
RESUELVE:**

Primero. Los establecimientos que se dediquen a la elaboración de alimentos y los comercialicen como comidas o platos preparados, deberán atenerse a lo establecido en la presente resolución y las normas reglamentarias que la complementen en el futuro.

Segundo. Se consideran comidas o platos preparados, a los efectos de esta resolución, los productos obtenidos por mezcla o condimentación de alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, que han sufrido un tratamiento culinario y de conservación, y están contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados o no, según el proceso de conservación utilizado. Los mismos pueden estar preparados para ser consumidos directamente o luego de un tratamiento doméstico adicional.

Tercero. Los establecimientos que se dediquen a la elaboración de estos alimentos, deberán cumplir con los requisitos generales del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria y específicamente, con las siguientes exigencias:

- a) Deberán contar con áreas específicas y adecuadas para la **recepción** de materia prima. Las áreas destinadas a carne y productos cárnicos deberán estar separadas de las áreas destinadas a las materias primas e ingredientes no cárnicos, cuando corresponda.
- b) Deberán contar con cámaras frigoríficas independientes para la **conservación** de la materia prima de origen cárnico, separadas de la(s) cámara(s) destinada(s) a la materia prima no cárnica; para el enfriado de productos intermedios o semielaborados (crudos y cocidos en forma independiente) y para los productos terminados.
- c) Las distintas etapas del proceso de **elaboración** deberán realizarse en áreas diferenciadas y específicas: preparación de los distintos ingredientes crudos, cocción de los mismos, armado del plato, envasado y depósito.
- d) Las distintas áreas de almacenamiento y elaboración deberán tener un ambiente climatizado, cuando corresponda, y la temperatura del mismo en dichas áreas deberá ser la adecuada para la etapa del proceso que allí se desarrolle.
- e) Deberán contar con áreas específicas y separadas para el almacenamiento de material de empaque, aditivos e ingredientes secos, productos químicos no comestibles y otros insumos.
- f) Deberán contar con vestuarios para personal masculino y femenino independientes. Las áreas de productos crudos y cocidos deberán contar con entradas independientes, cuando corresponda.

Cuarto. La elaboración de los distintos productos deberá realizarse utilizando líneas de producción independientes. El flujo de los productos deberá evitar el entrecruzamiento entre distintos productos, así como entre productos crudos y cocidos.

Quinto. En todas las etapas de producción, los parámetros de tiempo y temperatura de los distintos procedimientos tecnológicos deberán ser los adecuados para el tipo de alimento y deberán garantizar la inocuidad del producto final. Se deberán tomar todas las medidas necesarias para que esté libre de microorganismos patógenos, toxinas y otros metabolitos microbianos y de cualquier otro microorganismo que por su cantidad o cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o fallas en el proceso tecnológico, así como de contaminantes físicos y químicos.

La División Industria Animal determinará los planes de muestreo y exámenes analíticos a los cuales se deberán ceñir los establecimientos, con el objetivo de evaluar los diferentes procesos tecnológicos, a fin de asegurar la inocuidad de los productos elaborados.

Sexto. Las plantas que produzcan platos preparados deberán implementar un programa de Buenas Prácticas de Elaboración, un sistema de Procedimientos Estandarizados de Higiene Operacional y un sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.

Séptimo. La División Industria Animal controlará la elaboración de todos los productos que contengan productos de origen animal en su formulación y que considere que deban ser controlados, de acuerdo al riesgo que presenten.

Octavo. Todas las materias primas que vayan a formar parte del plato preparado estarán sujetas a control por parte de la Inspección Veterinaria Oficial.

Noveno. Los platos preparados producidos en el extranjero e importados para su consumo en nuestro país se registrarán por las disposiciones establecidas en esta resolución.

Décimo. Los establecimientos que se habiliten a partir de la fecha de la presente resolución deberán cumplir con sus disposiciones. Los establecimientos habilitados con anterioridad a la misma deberán adecuarse en un plazo que oportunamente determinará la División Industria Animal.

DR. HECTOR J. LAZANEO
DIRECTOR