

Protocolo de CARNE NATURAL CERTIFICADA DEL URUGUAY

Versión N°4, Enero 2023 – ESTABLECIMIENTO INDUSTRIALIZADOR

Sección	Requisitos	Evidencia
<p>1 - LEGALIDAD</p> <p>Objetivo: Verificar el cumplimiento de disposiciones legales para el funcionamiento y comercialización de productos certificados bajo este protocolo.</p>		
<p>1.1 HABILITACIONES</p>	<p>Se deben cumplir con todas las exigencias legales vigentes en el país para el funcionamiento del establecimiento industrializador.</p> <p>Los establecimientos industriales deben contar con la habilitación correspondiente del MGAP.</p> <p>Se seguirán las reglamentaciones de las autoridades competentes, en especial aquellas que contemplen el control de la contaminación ambiental y la prevención de enfermedades infecciosas.</p> <p>PUNTO CRÍTICO</p>	
<p>1.2 DISPOSICIONES LEGALES</p>	<p>Se deben cumplir las disposiciones legales establecidas por el mercado de destino del producto certificado.</p> <p>El establecimiento debe contar con la habilitación sanitaria y comercial vigente para el mercado al que se quiera destinar el producto certificado.</p> <p>El establecimiento debe conocer y cumplir con los requisitos legales en relación a la información de etiquetado del producto.</p> <p>PUNTO CRÍTICO</p>	<p>Habilitación MGAP</p> <p>Habilitación DINAMA</p> <p>Requisitos legales de mercado de destino</p>

Sección	Requisitos	Evidencia
<p>2 -MANEJO ANIMAL</p> <p>Objetivo: Contribuir a la importancia y concientización del manejo animal que respete pautas de bienestar animal.</p>		
<p>2.1 INSTALACIONES</p>	<p>Las instalaciones y los movimientos dentro de la planta frigorífica deben evitar lesiones, machucamientos, y minimizar el estrés del animal.</p> <p>DEFECTO MAYOR</p>	<p>Observación de instalaciones</p>
<p>2.2 MANEJO ANIMAL</p>	<p>Se deben recibir los animales inmediatamente o en el menor tiempo posible a su arribo. El alojamiento en corrales debe evitar hacinamiento y con acceso irrestricto a agua.</p> <p>El movimiento de los animales debe realizarse evitando uso de picana, permitiendo su uso solo en caso necesario en hasta un 25% de los animales.</p> <p>Están prohibidos los actos abusivos y maltrato hacia los animales.</p> <p>PUNTO CRÍTICO</p>	<p>Observación in situ de manejo animal</p> <p>Registros de capacitación del personal</p> <p>Entrevistas al personal</p>

<p style="text-align: center;">2.3 PERSONAL</p>	<p>El personal debe estar capacitado para manejo animal. Estos conocimientos pueden adquirirse a través de cursos o talleres brindados por Instituciones reconocidas o puede ser brindado por el Veterinario del establecimiento referente en el tema.</p> <p>Se deberán mantener registros de capacitaciones del personal</p> <p>El personal debe demostrar habilidad y competencia en el manejo de los animales, con un alto grado de compromiso y responsabilidad en el bienestar animal</p> <p style="text-align: center;">PUNTO CRÍTICO</p>	
Sección	Requisitos	Evidencia
<p>3- ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Objetivo: Verificar que los establecimientos cuenten con sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria implantados, que garanticen el cumplimiento de estos aspectos y que tengan integrada a dicha gestión la producción de productos certificados bajo este protocolo.</p>		
<p>3.1 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</p>	<p>El establecimiento debe contar con sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria implementados.</p> <p style="text-align: center;">PUNTO CRITICO</p>	<p>Manuales Buenas Prácticas de Manufactura, Programas operativos de limpieza y desinfección, Plan HACCP, Manual de Calidad</p> <p>Certificaciones de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria</p>
<p>3.2 RECLAMOS, RETROALIMENTACION DE CLIENTES</p>	<p>Reclamos y retroalimentación de clientes referidos a producto certificado bajo este protocolo deben gestionarse de manera efectiva.</p> <p>En caso de reclamos deben registrarse los motivos, análisis de causa y acciones tomadas. Dichas acciones deben evitar su recurrencia.</p> <p>Retroalimentación referida a mejoras del programa y servicio, deberán analizarse su pertinencia y comunicarse a los actores correspondientes para su implementación.</p> <p style="text-align: center;">DEFECTO MAYOR</p>	<p>Observación in situ</p> <p>Registros de reclamos y retroalimentación de clientes</p> <p>Procedimiento y registros de gestión de producto no conforme</p> <p>Entrevista al personal</p>

<p>3.3 GESTION DE PRODUCTO NO CONFORME</p>	<p>El establecimiento debe asegurarse que el producto no conforme se gestione de manera efectiva para evitar su comercialización como tal.</p> <p>Se deben establecer mecanismos de identificación y segregación de producto no conforme</p> <p>PUNTO CRITICO</p>	<p>Registros de capacitación del personal</p>
<p>3.4 PERSONAL</p>	<p>Todo personal que desempeñe tareas que puedan afectar a la calidad y al cumplimiento de los requisitos establecidos en este protocolo debe ser competentes para realizar la actividad.</p> <p>El establecimiento debe brindar capacitación e instrucciones claras sobre los requisitos de este protocolo. Se debe revisar a intervalos planificados la vigencia de competencias del personal.</p> <p>PUNTO CRITICO</p>	
<p>Sección</p>	<p>Requisitos</p>	<p>Evidencia</p>
<p>4 – TRAZABILIDAD</p> <p>Objetivo: Asegurar que se tomen medidas durante todo el proceso que mantengan la trazabilidad del producto certificado bajo este protocolo.</p> <p>El alcance de certificación del proveedor y el mantenimiento de la cadena de custodia del producto en planta, determinarán el tipo de etiqueta que se podrá colocar en el producto final.</p>		
<p>4.1 PROVEEDORES CERTIFICADOS</p>	<p>El establecimiento debe contar con una lista actualizada de proveedores aprobados para este protocolo.</p> <p>Deben existir contratos o acuerdos, entre otros, con los proveedores que definan con claridad las características de los animales a proveer bajo este protocolo.</p> <p>Se debe asegurar que la planificación de producción contemple que el proveedor tenga el alcance de certificación acorde con lo que se va a producir.</p> <p>PUNTO CRÍTICO</p>	<p>Lista de proveedores certificados</p> <p>Comunicaciones, contratos, acuerdos con proveedores</p> <p>Procedimiento de planificación de producción</p> <p>Procedimiento de trazabilidad</p> <p>Guías de Propiedad y Tránsito – MGAP</p>

<p style="text-align: center;">4.2 TRAZABILIDAD</p>	<p>Se debe asegurar la trazabilidad de los animales comprendidos dentro del programa lo largo de todo el proceso, permitiendo en forma clara la diferenciación con el resto de los animales y productos obtenidos,</p> <p>El establecimiento debe poder trazar todos los lotes de producto certificado desde su origen en los proveedores hasta su destino en los clientes, en ambos sentidos del flujo del proceso.</p> <p>El establecimiento debe disponer de un procedimiento específico de trazabilidad para producciones certificadas bajo este protocolo.</p> <p style="text-align: center;">PUNTO CRÍTICO</p>	<p>Constancia de animales registrados en SIRA-MGAP</p> <p>Planilla de embarque PLA-07</p> <p>Planilla de Faena PLA-08</p> <p>Planilla de Producción PLA-09</p> <p>Registros de romaneos de embarque</p> <p>Autorización de etiquetas Certicarnes PLA 16</p> <p>Aviso de faena, desosado y embarque a INAC</p>
Sección	Requisitos	Evidencia
<p>5 – USO DE LOGOS Y MARCAS DEL PROGRAMA</p> <p>Objetivo: Asegurar que el producto certificado bajo este protocolo se etiqueta correctamente según el alcance de la certificación y mercado de destino. Garantizar un uso correcto de marcas y logos del programa.</p>		
<p style="text-align: center;">5.1 ETIQUETADO</p>	<p>Se debe garantizar que el producto es etiquetado correctamente según el alcance de la certificación y mercado de destino de acuerdo a los modelos de etiquetas del Programa.</p> <p>Se debe asegurar que la línea de producción específica para el corte a etiquetar según el protocolo, únicamente reciba dichas etiquetas y no de otras producciones.</p> <p>La información contenida en la etiqueta como ser: fecha de faena, fecha de producción, número de tropa debe ser concordante con la trazabilidad del producto certificado.</p> <p style="text-align: center;">PUNTO CRÍTICO</p>	<p>Planilla de Producción PLA-09</p> <p>Autorización de etiquetas Certicarnes PLA 16</p> <p>Observación de etiquetas en uso, numeración</p>

<p>5.2 USO DE LOGOS Y MARCAS DEL PROGRAMA</p>	<p>Se debe verificar un uso adecuado de logos y etiquetas del programa a través de distintos medios en casos que corresponda como ser: etiquetas, página web, cartelería, entre otros.</p> <p>Su uso debe ser correcto, no generando confusión o fraude.</p> <p>PUNTO CRÍTICO</p>	
--	--	--