

**HABILITACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA
DE COMERCIOS MAYORISTAS
DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS NO PROCESADAS**

**PROTOCOLO OPERADORES CATEGORÍA
“B”**

CONTENIDO

- 1. OBJETIVO**
- 2. ALCANCE Y AMBITO DE APLICACIÓN**
- 3. ALGUNAS CONSIDERACIONES GENERALES**
- 4. LOCALES DE LAS EMPRESAS OPERADORAS**
 - 4.1. Ubicación**
 - 4.2. Dimensiones, Diseño y Disposición**
 - 4.3. Instalaciones/Construcciones**
 - 4.4. Ventilación**
 - 4.5. Iluminación**
 - 4.6. Instalaciones para el personal**
- 5. USO Y MANEJO DEL AGUA**
- 6. MANTENIMIENTO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.**
- 7. MANEJO DE RESIDUOS**
- 8. MANEJO DE PLAGAS**
- 9. RECEPCIÓN, ACONDICIONAMIENTO, EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO.**
 - 9.1. Recepción**
 - 9.2. Acondicionamiento**
 - 9.3. Empaque**
 - 9.4. Almacenamiento**
- 10. REQUISITOS DEL PERSONAL**
- 11. DOCUMENTACIÓN**

1. OBJETIVO DEL PROTOCOLO

El objetivo es lograr que las frutas y hortalizas que ingresan al área de jurisdicción del Mercado Modelo, mantengan sus condiciones de calidad e inocuidad, evitando las contaminaciones físicas, químicas y biológicas, con el fin de dar confianza a clientes y consumidores, que los productos mantienen las condiciones de higiene adecuadas.

2. ALCANCE Y AMBITO DE APLICACION

El presente protocolo es el conjunto de requisitos que deben cumplir en forma obligatoria los Comercios Mayoristas de Frutas y Hortalizas Frescas No Procesadas de Montevideo (en adelante empresas mayoristas) para obtener la Habilitación Higiénico-Sanitaria formando parte del Registro de Empresas Habilitadas otorgado por la Comisión Administradora del Mercado Modelo (en adelante CAMM).

Alcanza a todas las empresas operadoras en el área del Mercado Modelo y zonas bajo su jurisdicción dentro del departamento de Montevideo.

3. ALGUNAS CONSIDERACIONES GENERALES

Los requisitos que se detallan se han desarrollado teniendo en cuenta las condiciones de infraestructura actuales del Mercado Modelo y tomando como base el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/94 del 14 de julio de 1994 así como la Ordenanza Bromatológica Municipal, Decreto 27. 235 actualizado al 30 de noviembre del 2000.

Para la realización del **Protocolo Operadores**, se han tomado en cuenta aquellos requisitos que le correspondan de acuerdo a sus instalaciones y operaciones que realizan.

4. CATEGORIZACIÓN DE EMPRESAS MAYORISTAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCIÓN DEL TIPO DE LOCAL Y MANIPULACION DE LAS MERCADERIAS.

4.1. Categoría A

Está conformada por aquellas empresas que desarrollan su actividad en el Departamento de Montevideo, (dentro del Mercado Modelo y su radio de influencia), pudiendo realizar una manipulación del producto que sin implicar transformación alguna, practica tareas tales como: venta al mayoreo en envase original, clasificación, reenvasado, acondicionamiento individual del producto (eliminación de raicillas, entresacado de hojas marchitas, remoción de cáliz, pudiendo incluir la actividad de lavado), preparación de envases para autoservicio (petacas, bandejas, cartón plast, enmallado, entre otros), mantenimiento en cámara con o sin atmósfera controlada, maduración natural o artificial de frutos.

4.2. Categoría B

4.2. PROTOCOLO CATEGORIA B

LOCALES DE LAS EMPRESAS OPERADORAS CATEGORIA B

4.2.1 Ubicación

- Los locales de las empresas destinadas al comercio mayorista comprendidas en la Categoría B estarán ubicados dentro del Mercado Modelo exclusivamente

4.2.2 Dimensiones, Diseño y Disposición

- Las dimensiones se deben adecuar al volumen de producto a comercializar con el suficiente espacio como para que el personal se movilice cómodamente.

- El diseño y disposición serán tales que faciliten las operaciones de higiene.
- En los casos de contar con casilla la misma será para uso exclusivo de tareas administrativas, no admitiéndose como depósito de insumos ni materiales de envasado, tanto dentro como sobre el techo de la misma.
- La existencia de envases vacíos en los puestos se ajustará a las siguientes disposiciones:
 - a Cumplirá con alturas que no excederá el límite de seguridad (dos metros máximo)
 - b No deberá encontrarse acumulación de envases vacíos fuera del área del puesto
 - c Los envases serán ubicados ordenadamente en un espacio definido respetando las normas de higiene
 - d No deben permanecer más de una semana depositados dentro del local.

4.2.3 Instalaciones, Construcciones, Ventilación e Iluminación

- Las instalaciones serán aquellas que proporcione la CAMM según su estado de circunstancia.
- En caso de realizarse mejoras a las mismas, éstas deberán contar con la aprobación del área competente.

4.2.4 Instalaciones para la Higiene del Personal

- Podrá funcionar con los servicios higiénicos que proporciona el propio Mercado Modelo.

5. USO Y MANEJO DEL AGUA

6. MANTENIMIENTO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Cada operador debe contar con un Plan de Limpieza que describa los procedimientos que se llevan a cabo, su control, responsables y registros correspondientes.

- Se debe mantener el orden y realizar una adecuada limpieza y desinfección periódica del lugar.
- El mantenimiento higiénico del local, la limpieza y desinfección, la frecuencia y sus responsables deben estar claramente definidos en el Plan de Higiene y Desinfección de cada empresa, así como documentados en los registros correspondientes.
- Se prohíbe la presencia de animales (gatos, perros, caballos, aves, etc.) dentro del área del local.

7. MANEJO DE RESIDUOS

- Cada empresa debe contar con un número de recipientes con tapas para residuos, de acuerdo al volumen de trabajo.
- Los residuos deben estar en recipientes claramente identificados, y mantenerse cubiertos cuando corresponda.
- Los recipientes deben ser impermeables y deben ser lavados y desinfectados con una frecuencia tal que minimice la contaminación potencial.
- Los residuos producidos durante la jornada deben ser sacados del puesto convenientemente embolsados, según lo dispuesto por el Plan de Limpieza de la CAMM.

8. MANEJO DE PLAGAS

- El Plan de Manejo de Plagas (monitoreo y erradicación) para las empresas de esta categoría que se encuentran dentro del Mercado Modelo es de responsabilidad de la CAMM con la correspondiente coordinación.
- Las empresas operadoras deben mantener las condiciones de orden e higiene que impidan la entrada o anidamiento de las plagas.
- Toda mercadería y estiba de envases vacíos debe estar convenientemente separada del piso a una distancia mínima de 10 cm para poder cumplir con el plan de erradicación de plagas y mantenimiento de higiene.
- En caso de encontrar alguna plaga, deben comunicar inmediatamente al personal de la CAMM.

9. RECEPCIÓN, ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO

Los productos frutihortícolas frescos son susceptibles a daños y contaminaciones químicas, físicas y biológicas durante el acondicionamiento y empaque.

9.1 Recepción

La mercadería debe llegar en vehículos debidamente habilitados por la Intendencia Municipal de Montevideo, manteniendo las condiciones de higiene del mismo.

Se debe verificar la calidad y estado general del producto, no permitiéndose el ingreso de lotes con estados avanzados de deterioro o presencia de plagas.

9.2 Acondicionamiento

Deberá disponerse obligatoriamente en forma ordenada sobre tarimas los productos en sus diversos envases mayoristas (bolsas, mallas, cajones y cajas).

En los casos de aquellos productos que por su modalidad de comercialización no es frecuente la utilización de envases primarios (ristra de ajo, coliflores, repollo, zapallo, sandía, entre otros), se deben acondicionar de forma tal, para evitar el contacto directo con el piso, que se ubiquen sobre tarimas.

9.3 Empaque

- En caso de usar envases retornables, éstos deben estar en condiciones de higiene adecuadas para su reutilización.
- Los cajones, bolsas o cajas con frutas y hortalizas no deben estar en contacto directo con el piso. Manteniéndose siempre a una distancia no menor a 10 centímetros.

10. REQUISITOS DEL PERSONAL

- Todo el personal deberá poseer Carné de Salud vigente expedido por la autoridad correspondiente, preferentemente el otorgado por el Servicio Médico Municipal de la IMM ya que incluye un curso de manipulador de alimentos.
- La persona que presente síntomas de enfermedad, que no le impidan haber concurrido a trabajar, tos, lesiones notorias en la piel, alergias, heridas, entre otras, debe avisar a su superior, y será asignado a una tarea que no implique estar en contacto directo con el alimento; simultáneamente deberá ser adecuadamente tratada. Retornando a sus tareas habituales una vez constatado su buen estado de salud.
- Debe estar perfectamente capacitado en cada una de las tareas que realiza, e informado sobre los requisitos de higiene de la empresa.
- Debe mantener en todo momento su propia higiene personal, la de su vestimenta y equipo.
- No se debe fumar, comer, beber, salivar o mascar chicles en el lugar de trabajo.

- Cada uno de los operarios debe contar con la vestimenta apropiada al tipo de tarea que desarrolla.
- Queda prohibido mantenerse con el torso desnudo.
- Deben usar delantal, camiseta con manga y calzado apropiado.
- Deben tener sus uñas cortas.
- Se deben lavar minuciosamente las manos después de ir al baño, antes de comenzar el trabajo o luego de manipular materiales contaminados (basura, materiales de limpieza, etc), así como luego de ingerir alimentos.
- Las heridas en las manos deben cubrirse correctamente con bandas adhesivas de colores.

11- DOCUMENTACIÓN

A los efectos del cumplimiento del presente Protocolo, la empresa operadora debe poseer la siguiente documentación:

- Plan de Higiene y Desinfección
- Lista del personal y constancia del Carné de Salud vigente.
- Y toda aquella documentación que la CAMM determine necesaria.