



**MERCADO**  
*Modelo*  
PROGRAMA PILOTO CAMM-DPAV-PREDEG

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

**PROTOCOLO OPERADORES CATEGORÍA  
“A”**

**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

**9.5. Consideraciones generales**  
**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 tanto dentro del Mercado Modelo como en 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, enmallado, reenvasado mayorista, con o sin acondicionamiento individual del producto (eliminación de raicillas, entresacado de hojas marchitas, remoción de cáliz),c/o sin 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**

Está conformada por aquellas empresas que se hallan exclusivamente dentro del Mercado Modelo. Restringiendo su actividad a la manipulación de mercaderías en sus envases mayoristas de origen.

## **4. PROTOCOLO CATEGORIA A**

### **4.1. LOCALES DE LAS EMPRESAS OPERADORAS CATEGORIA A**

#### **4.1.2. Ubicación**

Los locales de las empresas destinadas al comercio mayorista comprendidas en la Categoría A se deben emplazar en zonas que:

- No presenten peligro de inundaciones.
- No estén expuestas a infestaciones de plagas (roedores u otros animales peligrosos por transmitir enfermedades).
- Permitan eliminar apropiadamente las aguas de limpieza utilizadas para el local, equipos, utensilios y del tratamiento del producto (cuando se realizan operativas de lavado).
- Posean vías de acceso pavimentadas, consolidadas, compactadas o de forma tal que permitan el tránsito del rodado sin contaminar el ambiente con polvo o tierra del camino y con adecuada evacuación de las aguas de precipitación.

#### **4.1.3 Dimensiones, Diseño y Disposición**

- Se tendrá en cuenta para cada caso en particular según categoría.
- Las dimensiones se deben adecuar al volumen de producto a procesar, al tamaño del equipo si lo hubiera, a la capacidad de almacenamiento, con el suficiente espacio como para que el personal se movilice cómodamente.
- El diseño y disposición de los distintos sectores serán tales que faciliten las operaciones de higiene, se evite la contaminación cruzada por el movimiento de mercadería de una zona limpia a una sucia.
- El diseño debe mantener un correcto flujo de proceso de forma tal que ingresen insumos y egresen los productos terminados sin tener posibilidades de retroflujos en la línea de proceso.
- Las zonas “sucias” deben estar separadas de las “zonas limpias”.
- Deben preverse lugares específicos destinados al almacenamiento de los materiales de empaque, acondicionamiento, exposición, higiene (cajones, bandejas, mallas, cajas, y similares), integrados de forma lógica a la línea de proceso.
- Deben preverse lugares específicos destinados al almacenamiento de productos químicos (de limpieza, desinfección y detergentes).
- El lugar donde se almacenen estos productos debe estar separados de los insumos alimentarios y debe lucir un cartel en la puerta de entrada que indique la presencia de los mismos.

#### **4.1.4 Instalaciones/ Construcciones**

- El techo, piso, paredes, puertas y ventanas (cuando los haya) deben estar contruidos con materiales impermeables, no porosos, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección.
- En el caso de los techos o cielorrasos, no está permitida la paja o quincho expuesta.
- El piso debe ser de un material resistente al tránsito, con una pendiente adecuada que facilite el desagüe.

- Los vidrios de las aberturas deben estar sanos y provistos de elementos de protección contra roturas accidentales en las áreas de manipulación y packing. Deberán poseer protección contra insectos, las correspondientes aberturas.
- Las estructuras aéreas, techos, escaleras, deben mantenerse limpios de modo de prevenir la contaminación.
- Para aquellas empresas de esta categoría que se encuentren dentro del Mercado Modelo deberán además cumplir con las siguientes pautas:
  1. 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.
  2. 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.

## **Ventilación**

- Deben tener una correcta ventilación, procurando una circulación positiva del aire, a fin de reducir al mínimo el riesgo de contaminaciones del producto, en el sector más crítico (zona de manipulación para clasificación y re-ensado), a fin de reducir al mínimo el riesgo de contaminaciones del producto.

### **4.1.6 Iluminación**

- Debe haber suficiente iluminación natural y/o artificial, que posibilite llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una.
- La calidad de la luz utilizada no debe alterar la visualización del color natural de los productos.
- Las fuentes de luz artificial deben estar protegidas en el caso de roturas accidentales.
- Iluminación tipo estanco de material no astillable (ej: acrílico o plástico, vainas de igual material o artefactos que cuenten con la protección referida) en todas las áreas donde exista manipulación (ej. Clasificación, re-ensado mayorista, etc.).

### **4.1.7 Instalaciones para la Higiene del Personal**

- Los baños y vestuarios particulares, en los locales de los operadores, no deben tener acceso directo ni comunicación con las zonas donde se manipula el producto. En caso debe existir una barrera física (por ejemplo una mampara).
- Los baños deben contar con suficientes bocas de ventilación, ventanas o extractores cuyos filtros se cambiarán o limpiarán periódicamente
- Es recomendable que las puertas de acceso a los baños cierren solas.
- Es recomendable que los grifos sean de tipo monocomando.

- Se debe disponer de suficiente agua potable para el aseo apropiado de los operarios, como de dispositivos para el lavado y secado higiénico de las manos (dispensador fijo de jabón líquido y toallas descartables o secamanos de aire caliente)
- Se deben colocar carteles con las normas de higiene.

## **5.. USO Y MANEJO DEL AGUA**

- Las empresas de esta categoría deben contar obligatoriamente con suministro de agua potable.
- En el caso de las empresas que se encuentran fuera del Mercado Modelo deberán además, donde exista red pública conectarse a ella. Las empresas emplazadas donde no exista red pública de abastecimiento de agua o el mismo sea insuficiente deberán emplear sistema de tratamiento adecuados de la fuente de agua utilizada aprobada por el organismo competente.
- Los locales que cuenten con suministro de agua potable de la red de OSE, deben disponer de instalaciones adecuadas para la distribución del agua potable.
- El sistema de abastecimiento de agua no potable (para el sistema contra incendio o refrigeración.) debe circular por cañerías separadas y perfectamente diferenciadas de la potable.
- Los desagües o similares fuentes de posible contaminación deben estar diseñadas para prevenir el refluo.
- En caso de existir baja presión de agua en la zona deberá contar obligatoriamente con tanque de tamaño adecuado a los procesos realizados.
- En el caso de almacenar el agua, los tanques deben ser diseñados, construidos y mantenidos para prevenir la contaminación.
- Los tanques de depósito de agua, deben limpiarse cada 6 meses, y se debe controlar la calidad química y microbiológica del agua al menos una vez al año.

## **6.. MANTENIMIENTO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

Se consideran equipos las balanzas, enmalladoras, sierras eléctricas, etc. y se consideran utensilios los cuchillos, tijeras, serruchos, materiales de limpieza.

- Las mesas de clasificación o empaque deben ser de material impermeable de fácil lavado y desinfección (por ejemplo, acero inoxidable), nunca de madera..
- Para aquellos equipos o utensilios que se deban lubricar, debe hacerse con lubricante alimentario.
- Se debe mantener el orden y realizar una adecuada limpieza y desinfección periódica del lugar, instalaciones, equipos y utensilios.
- El mantenimiento de instalaciones y equipos, 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 local.

## **7.. MANEJO DE RESIDUOS**

- Cada local debe contar con un número de recipientes con tapas para residuos, de acuerdo al volumen y a las operaciones que realiza.
- 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 los procesos de acondicionamiento y empaque deben ser sacados del local o lugar utilizado para esos fines, convenientemente aislados, según lo dispuesto por el Plan de Limpieza de la CAMM y/o la IMM.

## **8.. MANEJO DE PLAGAS**

- El Plan de Manejo de Plagas (monitoreo y erradicación) es de exclusiva responsabilidad de la CAMM para aquellas empresas ubicadas dentro de los límites del Mercado Modelo, quedando prohibido el uso de productos químicos o trampas por las empresas operadoras sin la debida autorización de la CAMM. Aquellas ubicadas dentro del área de restricción deben contar con empresa responsable del combate de plagas, adjuntando el protocolo de control MIP (manejo integrado de plagas), o designar persona responsable previa comunicación y autorización de la CAMM.
- Puede coincidir la ubicación de algún cebo con el local de un operador en cuyo caso debe poseer un plano provisto por la CAMM identificando su ubicación.
- Las empresas operadoras deben mantener las condiciones de orden e higiene que impidan la entrada o anidamiento de las plagas.
- En caso de encontrar alguna plaga, comunicar inmediatamente al personal de la CAMM.

## **9.. RECEPCIÓN, ACONDICIONAMIENTO, EMPAQUE, 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**

A los efectos de eliminar la suciedad de las frutas u hortalizas con agua, ésta debe ser potable y sólo puede ser aplicada por corriente continua (arrastre). Durante las tareas de clasificación y reenvasado se deberá en todo momento vigilar que no exista la contaminación física de los productos (clavos, alambres, plásticos, restos de envases, papeles, pegotes, etc.). Para lo cual se requiere su realización con las mayores precauciones y cuidados, en un **lugar específico, ordenado y contando con el espacio suficiente.**

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**

- Los materiales de embalaje (bandejas, mallas, etiquetas, etc.) deben almacenarse en un lugar adecuado, nunca directamente sobre el piso. Durante su utilización no deben apoyarse sobre zonas sucias (piso, recipiente de basura, etc.)
- Se deben utilizar materiales de embalaje nuevos limpios e inocuos para la salud del consumidor.
- En caso de usar envases retornables, éstos deben estar en condiciones de higiene adecuadas.
- La mercadería, embalada para ser despachada o bien para su almacenamiento, no debe atravesar la zona sucia (de lavado o descarga del producto del campo) con el fin de evitar contaminación cruzada.
- Los cajones, bolsas o cajas con frutas y hortalizas no deben estar en contacto directo con el piso. Manteniéndose a una distancia no menor a 10 centímetros.

### **9.4. Almacenamiento**

- Tener en cuenta las condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad y atmósfera) requeridas para cada tipo de producto.
- Las instalaciones para almacenaje deben estar proyectadas y construidas de forma que:
  - Permitan un mantenimiento y una limpieza adecuados.
  - Eviten el acceso y el anidamiento de plagas.
  - Deben ser lavables.
- En las cámaras frigoríficas sólo se deben almacenar frutas y hortalizas, quedando prohibido el almacenamiento de otros productos como combustibles, aceites lubricantes, materiales de limpieza, así como también otros alimentos que puedan contaminar o transmitir olores o sabores extraños.
- Las paredes de las cámaras (de frío y/o maduración) deben ser lavables, dentro del plan de control progresivo, se deberán cubrir aquellas que tengan paredes cubiertas con poliuretano inyectado (paredes y techos) con isopanel u otro material higienizable y lavable, autorizado por la CAMM.
- Los envases con o sin productos frutihortícolas en ningún momento deben estar depositados directamente sobre el piso de la cámara.
- Las luminarias (bombitas o tuboluz) deben tener protección contra roturas accidentales.

## 10.. REQUISITOS DEL PERSONAL

- **Todo el personal que trabaja en la empresa operadora debe poseer Carné de Salud vigente expedido por la autoridad correspondiente.**
- La persona que presente síntomas de enfermedad, diarreas, tos, lesiones notorias en la piel, etc., debe avisar a su superior, ser separada de la zona en contacto directo con el alimento y adecuadamente tratada. Antes de volver a la tarea debe constatar su 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.**
- El pelo largo debe siempre estar recogido o atado.
- **Deben usar delantal, camiseta con manga y calzado apropiado. El personal que acondiciona (en bandeja o cajas), deberá usar gorro, cofia o similar.**
- 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.
- **El lugar de manipulación del producto no debe usar como descanso por el personal.**
- Las personas ajenas al establecimiento (visitantes, compradores, etc.) deben cumplir con las prácticas de higiene establecidas cuando inspeccionen el producto.
- **Se prohíbe el uso de alhajas al personal.**
- Creación de carné personal, donde acredite como mínimo (sin importar a la empresa que pertenece) su registro como personal del Mercado Modelo, y la asistencia a curso de manipulador de alimentos, proporcionado por la IMM o personal de la CAMM de la Unidad Higiénico Sanitaria.

## 11.. DOCUMENTACIÓN

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

- Plano del local
- Plan de Higiene y Desinfección
- Lista del personal y constancia del Carné de Salud vigente.
- Y toda aquella documentación que la CAMM determine necesaria.
- En el caso de las empresas emplazadas fuera del Mercado Modelo será obligatorio que cuenten además de la Trazabilidad del producto adquirido, con las siguientes Habilitaciones: Bomberos, Locales Comerciales e Industriales, Mecánica y Eléctrica (cuando correspondan).

Los registros que se generen deben ser legibles y reflejar el evento o actividad. Deben ser mantenidos al menos durante tres años y archivados en la empresa. Éstos deben estar disponibles al requerimiento de la entidad fiscalizadora.