
COMUNICADO

APICULTURA HABILITACIÓN SANITARIA

La Dirección General de la Granja y de Servicios Ganaderos del MGAP, ponen en conocimiento de los establecimientos que realicen acopio, manipuleo, homogenizado, muestra o fraccionamiento de productos de la colmena con fines comerciales, para la correspondiente habilitación sanitaria deben cumplir con la normativa vigente, estableciendo que:

1. Conforme lo dispuesto en el art. 2 del Decreto 371/013 de 18 de noviembre de 2013 todas las explotaciones que se dediquen en todo o en parte a la producción, extracción, industrialización, acopio, manipulación homogenización, mezcla o fraccionamiento de productos apícolas con fines comerciales, deberán estar obligatoriamente habilitadas y registradas por el MGAP.
2. Que por Resolución Ministerial de fecha 12 de abril de 2016 se regulan los procesos de almacenamiento de envases con miel y otros productos apícolas, y su posterior comercialización, a través de la implementación de un sistema de registro, habilitación y control higiénico sanitario que asegure la calidad e inocuidad del producto y facilite las certificaciones requeridas por los mercados compradores;
3. Que a los efectos de su inscripción los interesados se encuentran obligados a aportar la documentación referida en el numeral 1) del Anexo de la citada Resolución;
4. La habilitación higiénico sanitaria a cargo de la División Sanidad Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos, debe ser renovada cada dos años de acuerdo a lo consignado en el numeral 6º) del citado acto administrativo;
5. Habida cuenta ello, se recuerda a los propietarios, arrendatarios o comodatarios de establecimientos que se dediquen en todo o en parte al acopio, manipulación, homogenización, mezcla o fraccionamiento de miel y productos apícolas con fines comerciales, que disponen de un plazo de 2 (*dos*) años, a contar a partir del día siguiente a la inscripción y consiguiente habilitación higiénico sanitaria de los establecimientos para la implementación de las HACCP ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS (*HACCP*) como plan de mejora.

Jueves, 30 de noviembre de 2017

Unidad de Comunicación

Dirección General de la Granja