



**DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA HABILITACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS**

**Versión: 10**

**Código:**  
4310-S-SA-LI-H01

VERDE	Almacenes, quioscos, salones, bares, pubs, cafetería, cantina sin elaboración, venta de productos envasados, venta de productos congelados, venta de frutas y hortalizas, otros similares.						
BLANCA	Depósitos, importadores, distribuidoras, almacenes por mayor, cámaras frigoríficas, centro logístico, centro comercial, organizador de eventos gastronómicos, feriante, otros similares.						
BLANCA (Sin depósito propio)	Importadores, distribuidoras (sin depósito o con depósito tercerizado). Para las empresas en esta categoría que sólo tengan domicilio fiscal.						
ROSADA	Panaderías, confiterías, rotiserías, fábricas de pastas, restaurantes, pizzerías, salones de fiesta, comidas al paso/minutas, fiambrerías, fraccionadoras comerciales, cantina con elaboración, pescaderías, cocción de panificados, parrillada, salón de té, elaboración de sándwiches, heladerías, almacén con venta de fiambres y todo otro establecimiento elaborador o transformador con venta en el mismo local.						
CELESTE	Supermercados y autoservicios con y sin elaboración						
AMARILLA	Fábricas, elaboradores de..., procesadores de ..., fraccionadores industriales, empresas de catering, otros similares						
GRIS	Centros Colectivos de elaboración.						
	<b>Verdes</b>	<b>Blancas</b>	<b>Blanca (Sin depósito propio)</b>	<b>Rosadas</b>	<b>Celestes</b>	<b>Amarillas</b>	<b>Gris</b>
1. Para empresas radicadas en el interior del país, Habilitación de la Intendencia que corresponda y contrato de arrendamiento (en el caso de depósitos fuera de Montevideo)	x	x	x			x	
2. En caso de contar con depósito tercerizado, presentar copia de contrato de arrendamiento con los datos de la empresa habilitada		x	x	x	x	x	
3. Declaración del metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para habilitación (4310-S-SA-FO-H01) o por cambio de titular de empresas alimentarias (4310-S-SA-FO-H03)	x	x	x	x	x	x	x
4. Formulario de solicitud de usuario para registro de productos.		x*1	x*1			x	
5. Plan de capacitación en manipulación de alimentos. (Empresas con más de 5 empleados).	x	x		x	x	x	
6. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	x	x		x	x	x	x
7. Carta declaración del técnico responsable de la empresa		x*1	x		x (superficies ≥400 m <sup>2</sup> -)	x	x



<b>8.</b> Plan de control de plagas presentado ante Salubridad <sup>5</sup>	x	x		x	x	x	x
<b>9.</b> Habilitación de otros organismos oficiales si corresponde (MGAP, MSP, INAVI, entre otros).		x	x	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología	X <sup>6</sup> Evaluado por Tecnología	
<b>10.</b> Manual de Buenas Prácticas, incluirá como mínimo <sup>2</sup> :	x <sup>2</sup>	x <sup>2</sup>	x <sup>2</sup>	x <sup>2</sup>	x <sup>2</sup>	x <sup>2</sup>	x <sup>2</sup>
<b>a.</b> Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo del producto		x	x	x	x	x	x
<b>b.</b> Croquis mensurado o planos del local, con m <sup>2</sup> por áreas, y flujo de operaciones		x		x	x	x	x
<b>c.</b> Procedimiento de trazabilidad	x <sup>4</sup>	x	x	x	x	x	x
<b>d.</b> Procedimiento de recall <sup>3</sup>		x	x		x (superficies ≥400 m <sup>2</sup> )	x	x
<b>PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS A INCLUIR EN EL MBP PARA ELABORADORES Y/O EXPENDEDORES DE ALIMENTOS LIBRE DE GLUTEN</b>							
<b>e.</b> Procedimiento de evaluación de proveedores				x		x	
<b>f.</b> Especificaciones, criterios, procedimientos y transporte de materias primas e insumos				x		x	
<b>g.</b> Plan de análisis y acciones correctivas para producto terminado				x		x	
<b>h.</b> Medidas de higiene para el personal e instalaciones para empleados				x		x	
<b>i.</b> Plan de capacitación del personal sobre la temática e importancia de contaminaciones cruzadas				x		x	
<b>DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LOCAL AMIGABLE CON LAS MASCOTAS (acorde a resolución 3389/21)</b>							
<b>11.</b> Nota solicitando Permiso de excepción a lo dispuesto en el art 5.2.10 del RBN	x	x		x	x		
<b>12.</b> Protocolo de manejo del espacio habilitado para perros en el cual se establezca el aforo, tamaño, raza o tipo de perro que se permitirá ingresar y reglas a seguir por los usuarios que ingresan con sus perros	x	x		x	x		
<b>13.</b> Croquis con flujos de circulación de animales y personas en el local	x	x		x	x		
<b>DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA GIRO DE COMERCIO ELECTRÓNICO (acorde a resolución 4454/19)</b>							



<b>14.</b> Domicilio electrónico constituido gestionado por AGESIC (Agencia de Gobierno Electrónico y Sociedad de la Información y Conocimiento).	X	X	X	X	X	X	X
<b>15.</b> Declaración de asesor técnico en materia alimentaria (C.I., nota, título; sólo si corresponde por giro de empresa alimentaria).	X	X	X	X	X	X	X
<b>16.</b> Manual de Operaciones que incluirá:	X	X	X	X	X	X	X
<b>a.</b> Descripción de operaciones y alcance de las actividades de comercio electrónico.	X	X	X	X	X	X	X
<b>b.</b> Información del medio electrónico utilizado determinando como el consumidor o empresa alimentaria se contacta con la oferta alimentaria y de qué manera le llegará el alimento.	X	X	X	X	X	X	X
<b>c.</b> Descripción de procesos para incorporación de productos envasados, cumpliendo especificaciones de visualización. Establecer requisitos y mecanismos de control.	X	X	X	X	X	X	X

\*1 Aplica para importadores, distribuidores que registren productos y otras que se considere necesario por el SRA.

\*2 El Manual de Buenas Prácticas incluirá como mínimo los puntos detallados en este listado y todos aquellos que se consideren necesarios según la actividad que desarrolle la empresa.

\*3 No aplica a comercios que únicamente realicen venta detallista al consumidor final.

\*4 Únicamente para frutas y hortalizas.

\*5 No aplica a quioscos y salones.

\*6 Obligatorio para empresas elaboradoras de alimentos libres de gluten.