inac
Instituto Nacional de Carnes

Designación Responsable Técnico

Carnicerías/locales de venta sin atención directa al público

DATOS DE LA EMPRESA

Denominación

Nombre comercial

RUT

DATOS DEL RESPONSABLE TÉCNICO

Nombre

C.I.

Carrera profesional

Número Caja de profesionales

Condiciones Generales

De acuerdo con lo establecido en el numeral 2.1.5 del Reglamento Nacional de Carnicerías y Locales de Venta, aprobado por el Decreto N° 31/021, las carnicerías o locales de venta sin atención directa al público deben designar un Responsable Técnico quien supervisará y controlará que todas las Carnes y Derivados, así como los otros alimentos, que ingresan y egresan sean conservados, manipulados, identificados y transportados de forma adecuada.
Mediante la presente, la empresa y el Responsable Técnico designado declaran conocer sus obligaciones de acuerdo con lo establecido en el Reglamento Nacional de Carnicerías y Locales de Venta y en la resolución #24/063, de 21 de mayo de 2024, y normas complementarias, modificativas y concordantes.
De acuerdo con las mismas, el Responsable Técnico deberá ser un profesional de nivel universitario de las carreras de Doctor en Ciencias Veterinarias, Ingeniero en Alimentos o Ingeniero Químico, o bien su equivalente expedido o reconocido por la Universidad de la República, así como, otros profesionales que sean suficiente a juicio de INAC. Además, deberá contar con formación en manipulación de alimentos, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Es obligación del titular de la Carnicería o del Local de Venta sin atención directa al público o cuando INAC lo solicite:
a) registrar ante el INAC al Responsable Técnico de la Carnicería o Local de Venta al momento de la habilitación, así como su cese, interrupción temporal y comunicación de los datos del nuevo profesional.
b) permitir y facilitar al Responsable Técnico la ejecución de sus funciones, así como también, cumplir con las medidas preventivas y correctivas indicadas por dicho profesional.
c) realizar y presentar ante INAC un informe anual suscripto por el Responsable Técnico donde se detallen las actividades, intervenciones y demás acciones realizadas por dicho técnico en el período considerado, así como, constancia de que se aplican POES y BPM, Fichas Técnicas de elaboración y cualquier otra documentación que INAC entienda pertinente. Asimismo, el informe deberá estar disponible en la Carnicería o Local de Venta. El INAC podrá solicitar en cada caso un informe con mayor frecuencia.

inac
Instituto Nacional de Carnes

Obligaciones del Responsable Técnico

El Responsable Técnico, al suscribir el presente documento, asume las siguientes responsabilidades
Supervisión y Control de Alimentos: supervisar y controlar que todas las carnes, derivados y otros alimentos que ingresan y egresan sean conservados, manipulados, identificados, documentados y transportados adecuadamente.
Registro y Comunicación: de forma conjunta con el titular de la carnicería o el local de venta, registrarse ante el INAC como Responsable Técnico al momento de la habilitación, así como cualquier cese, interrupción temporal y la comunicación de los datos de un nuevo profesional. En el mismo sentido, mantener actualizada su información ante el INAC.
Ejecución de Funciones: ejecutar sus funciones de manera efectiva y coordinar con el titular de la carnicería o local de venta para la implementación de medidas preventivas y correctivas necesarias.
Cumplimiento de Normativas: asegurar que se cumplan las normativas establecidas en el Reglamento Nacional de Carnicerías y Locales de Venta y la Resolución #24/063, así como las normas complementarias, modificativas y concordantes. En el mismo sentido, mantenerse actualizado y en pleno conocimiento de toda la normativa aplicable a la Carnicería y el Local de Venta.
Formación y Competencia: contar con la formación requerida en manipulación de alimentos, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Informe Anual: realizar y presentar un informe anual ante el INAC, suscrito por el Responsable Técnico, detallando las actividades, intervenciones y demás acciones realizadas en el período considerado. Incluir en el informe la constancia de la aplicación de POES y BPM, Fichas Técnicas de elaboración y cualquier otra documentación que el INAC considere pertinente. Mantener el informe disponible en la carnicería o local de venta.
Respuesta a Solicitudes del INAC: responder a las solicitudes del INAC y presentar informes con mayor frecuencia si así se requiere.
Colaboración y Coordinación: colaborar y coordinar eficientemente con el titular de la carnicería o local de venta, así como con el personal de INAC, para asegurar el cumplimiento de todas las normativas y estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Firma de la Persona Titular o representante de la empresa

Firma _____

Aclaración _____

Firma del Responsable Técnico designado

Firma _____

Aclaración _____