

Recepción de Huevo Cáscara



D.N.S.FF.AA.

UCAA

D.G.S.G.

Abril 2006

Recepción de huevo cáscara

Organismos Coparticipantes

Ministerio de Defensa Nacional	Ministerio de Economía y Finanzas	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos	Dirección General de Servicios Ganaderos
Gral. Miguel A. Dalmao Director Nacional	Cra. Solange Nogués Directora Ejecutiva	Dr. Francisco Muzio Director General

Autores

Dra. María Estela Barceló
Medicina y Tecnología Veterinaria

Asesora Técnica en Control de Calidad de
Productos de Origen Animal
D.N.S.FF.AA

Dra. Ana Luisa Robano
Medicina Veterinaria

Jefa Sección Habilitaciones,
Departamento Técnico
D.I.A. – D.G.S.G.

Dra. Ma. Luisa Cortabarría, MSc
Medicina y Tecnología Veterinaria
Master en Ciencias de los Alimentos

Jefa Sección Normas Técnicas,
Departamento Técnico
D.I.A. – D.G.S.G.

Coordinadores

Cnel. Luis V. Bachini

Jefe de la División Financiero
Contable
D.N.S.FF.AA.

Cnel. Alfredo Erramún

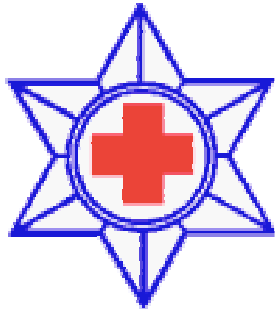
Jefe de la División Financiero
Contable
D.N.S.FF.AA.

Cnel. Juan J. López

Jefe de la División
Abastecimientos
D.N.S.FF.AA.

Compaginación

A/S Lorena Rodríguez – UCAA
Gastón Esmela



M.D.N.
D.N.S.F.F.AA.

Ministerio de Economía y
Finanzas

U.C.A.A.

Unidad Centralizada de
Adquisición de Alimentos



La Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas, la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos y la Dirección General de Servicios Ganaderos, se unen para concertar criterios de su personal técnico en la redacción del presente manual de procedimientos.

Este documento estará sujeto a revisiones periódicas y su aplicación tendrá carácter obligatorio en las adquisiciones realizadas a través de la UCAA.

Agradecimientos:

Los autores y coordinadores agradecen la colaboración a:

Dra. Lilián Perdomo, Profesora Agregada de la Cátedra de Avicultura de la Facultad de Veterinaria, Universidad de la República y Presidenta de AMEVEA (Asociación de Médicos Veterinarios Especialistas en Aves).

Dr. Lucio Soares Netto, Inspector Veterinario del Departamento Establecimientos de Faena, División Industria Animal, Dirección General de Servicios Ganaderos, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Sra. Adriana Martínez, Unidad de Informática de la Dirección General de Servicios Ganaderos, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Sra. Leda Sívoli, Departamento Técnico, División Industria Animal, Dirección General de Servicios Ganaderos, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Tabla de Contenido

I - GENERALIDADES	7
1. DEFINICIONES	7
2. REQUISITOS BÁSICOS PARA LA COMPRA DE HUEVOS FRESCOS.....	7
3. CLASIFICACIÓN	8
II - RECEPCIÓN.....	10
1. DOCUMENTACIÓN.....	10
2. VEHÍCULO DE TRANSPORTE	10
3. RESPONSABLE DE LA ENTREGA.....	11
4. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	12
III - REINSPECCIÓN	13
1. PROCEDIMIENTO GENERAL.....	13
IV - EVALUACIÓN DE DEFECTOS.....	19
1. DEFINICIÓN.....	19
2. CRITERIOS PARA LA CLASIFICACIÓN DE DEFECTOS	20
V - ACEPTACIÓN – RECHAZO.....	22
1. CRITERIOS.....	22
2. REGISTRO DE OBSERVACIÓN / RECHAZO	22
3. REGISTRO DE INCUMPLIMIENTOS.....	25
4. VALORACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO	26
VI - CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA COMPRA DE HUEVO CÁSCARA	27
1. ORIGEN	27
2. OPCIONES DE COMPRA.....	27
3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.....	27

INTRODUCCION

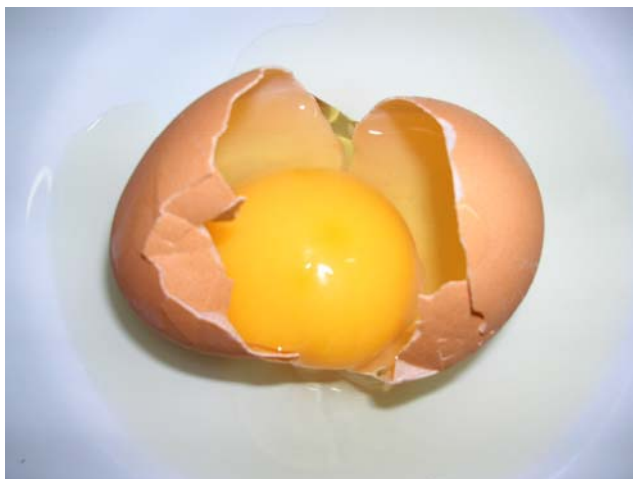
Objetivo

Establecer pautas para uniformizar los criterios utilizados en la recepción de huevo cáscara, a fin de que los consumidores reciban un alimento apto y que los proveedores cuenten con reglas transparentes y equitativas para ofrecer su producto.

Ámbito de aplicación

Este manual está dirigido a los funcionarios encargados de la recepción de los productos adquiridos a través de la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos.

Este documento incluye solamente conceptos básicos y está redactado en términos de fácil comprensión para todas las personas involucradas en la recepción de este alimento.



I - GENERALIDADES

El huevo es el producto generado en el aparato reproductor de las hembras de las especies aviares. En este manual se considera solamente el huevo proveniente de la especie *Gallus domesticus* (gallina).

El huevo está formado por la yema, la clara o albúmina, las membranas y la cáscara.

Los factores a considerar cuando se compran huevos son básicamente la inocuidad, la calidad y el peso. Otros factores a tener en cuenta son el costo y la conveniencia.

1. Definiciones

- 1.1. Huevo. Es el producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar *Gallus domesticus* (gallina). Cuando provenga de otra especie se designará con el nombre de la especie a la que pertenece.
- 1.2. Huevo fresco. Es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre 8 y 15°C y humedad relativa entre 70 y 90%.
- 1.3. Huevo conservado. Es el que ha sufrido un proceso físico o químico con el fin de mantener su aptitud como alimento.
- 1.4. Recepción. A los efectos de este manual, es el conjunto de acciones que apuntan a la admisión del producto.

2. Requisitos básicos para la compra de huevos frescos

- 2.1 Los huevos deben ser producidos en criaderos habilitados por la División Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
- 2.2. Los huevos frescos deben provenir de establecimientos de clasificación, envasado y acopio habilitados por la División Industria Animal, del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
- 2.3. Los huevos deben llegar al lugar de recepción debidamente envasados e identificados.

3. Clasificación

Los huevos se clasifican por tamaño, color y calidad.¹

3.1. Tamaño

Denominación	Masa en gramos / unidad	
	Mínima	Máxima
Jumbo	69	-
Extra grande	62	68
Grande	55	61
Mediano	47	54
Pequeño	42	46

Se admite un margen de un 10% de huevos de masa correspondiente a la escala siguiente inferior con la cual se rotula el envase. Cuando se mezclan huevos de escalas salteadas dentro de un envase, el mismo debe rotularse con la escala correspondiente al menor de los huevos que contiene.

3.2. Color

Código de denominación	Características de la cáscara
X	Totalmente blanca, sin excepción
Y	Marrón en todas sus tonalidades
Z	Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en porcentaje no determinado de cada uno de los tipos

Sólo se permitirán huevos blancos y/o marrones en todas sus tonalidades, no permitiéndose ningún otro color de cáscara que escape a los definidos.

¹ Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994, 5 de Julio de 1994 y sus modificaciones)

3.3. Calidad

Código de especificaciones para cada factor de calidad				
Factor de calidad	Calidad “AA”	Calidad “A”	Calidad “B”	Calidad “C”
Cáscara	Limpia. Intacta, sin roturas y/o astilladuras.	Igual a la categoría “AA”	Ligeramente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser ligeramente anormal.	Moderadamente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser anormal.
Cámara de aire	Hasta 3 mm. Prácticamente regular.	Hasta 5 mm. Prácticamente regular.	Hasta 9 mm. Prácticamente regular.	Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o puede ser trémula.
Clara	Transparente, firme y espesa.	Transparente, bastante firme.	Transparente, menos espesa. Puede estar ligeramente débil.	Puede ser aguada. Puede tener burbujas, débil.
Yema	Redondeada, convexa y casi libre de imperfecciones.	Levantada, redonda, casi sin imperfecciones.	Yema más ancha y aplanada, sin que se rompa la membrana vitelina. Ligeramente ablandada.	Contorno visible. Puede ser aplanada, sin que se rompa la membrana vitelina.

El 90% de los huevos será de la calidad indicada, o corresponderá a la escala inmediatamente superior. Se admitirá un 10% de huevos de una escala inferior. No se permitirán huevos de calidades salteadas.

II - RECEPCIÓN

En el momento de la recepción de los huevos se debe controlar la documentación, el estado de higiene y mantenimiento del vehículo de transporte, presentación del personal encargado de la entrega y el producto propiamente dicho.

1. Documentación

- 1.1. **Pliego de Condiciones.** El control de las condiciones establecidas en el pliego en el momento de la recepción debe asegurar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y comerciales que se fijaron para la aceptación de la mercadería. Las especificaciones pueden modificarse en sucesivas licitaciones, por lo cual el receptor debe mantenerse informado de los cambios.
- 1.2. **Documentación que acompaña al producto.**
 - 1.2.1. **Habilitación del vehículo de transporte,** expedida por la Oficina Bromatológica de la Intendencia Municipal correspondiente.
 - 1.2.2. **Remito** expedido por la empresa proveedora, donde se indica el tipo de mercadería entregada y la cantidad.

2. Vehículo de transporte

Los huevos frescos deben ser conservados a una temperatura entre 8°C y 15°C. Por lo tanto, el vehículo deberá garantizar que se mantenga la temperatura dentro de ese rango durante el transporte de los huevos.

El vehículo de transporte debe presentar condiciones aceptables de mantenimiento e higiene.

3. Responsable de la entrega

La ropa del personal que manipule alimentos debe cumplir con las normas correspondientes establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994).

Ejemplos de no conformidades y acciones a tomar con respecto al vehículo y al responsable de la entrega:

No conformidad	Acción correctiva	Documentación generada
Falta de documentación*	RECHAZO DE LA MERCADERÍA	ACTA de observación o rechazo.
Vehículo en condiciones inadecuadas (caja sucia, oxidada o en malas condiciones)	OBSERVACIÓN	ACTA de observación.
Falta de ropa adecuada del personal de reparto*	Se registra la observación en el acta.	ACTA de observación o rechazo.

***NOTA:** En el caso de que la documentación faltante sea la habilitación del vehículo, se podrá recibir la mercadería y otorgar un plazo breve para que se ponga en regla. Deberá procederse con criterio, teniendo en cuenta cuánto hace que el documento está vencido, así como otros aspectos de las condiciones del vehículo, ya sean higiénicas o de mantenimiento. El mismo criterio deberá manejarse con respecto a la ropa del personal.

4. Presentación del producto

Los huevos frescos deben presentarse acondicionados sobre separadores de cartón o plástico (“maples”), con el polo mayor hacia arriba.

Los maples pueden estar recubiertos por un film de polietileno o acondicionados en cajones de cartón. Los envases no deben presentar roturas y deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

Los envases deben ser de primer uso y no deben permitir que pasen al producto sustancias nocivas, ya sea del medio exterior o del propio material.



La mercadería debe estar identificada con un rótulo que contenga la información que corresponda y cumpla con las condiciones establecidas en los artículos 337 y siguientes del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983). Por ejemplo, debe aparecer en forma clara y legible el número de habilitación del establecimiento de acopio, la razón social, la dirección, la fecha de producción, etc.

III - REINSPECCIÓN

Al momento de la recepción se controla en primer lugar la documentación y en segundo lugar las condiciones del producto. Estas incluyen los aspectos higiénico-sanitarios y los aspectos de calidad comercial.

Se recomienda que el receptor utilice una planilla de recepción con el fin de ordenar la tarea y registrar el proceso y los hallazgos de la reinspección. En la página siguiente se incluye una planilla a modo de ejemplo. La misma puede ser modificada de acuerdo con las necesidades de cada unidad.

1. Procedimiento general

Hasta el momento no existen tablas nacionales específicas para el muestreo en la recepción de huevos que fijen el porcentaje de unidades a examinar. Si bien en algunos países existen normas internas con tablas para el muestreo de huevos para su clasificación, los valores establecidos en las mismas no son extrapolables para los propósitos de este manual. En general, el número total de unidades (N) recibidas por entrega diaria no alcanza al volumen mínimo de lote estipulado en las tablas mencionadas.

Por lo tanto, se establece un criterio basado en la práctica, que se estima coherente con los volúmenes comprados a través de la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos.

1.1 Examen exterior

Se observa en primer lugar la **presentación general** del producto, la higiene (libre de suciedad, insectos o material extraño) del envase y del producto, así como la identificación.

Luego se examina el aspecto exterior de los huevos, comenzando por las características de la **cáscara**. Un huevo de buena calidad debe tener una cáscara íntegra, lisa, sin grietas ni rajaduras. No debe presentar ondulaciones ni anillos de depósitos excesivos de sales de calcio. Debe estar libre de material extraño, manchas y decoloraciones fácilmente visibles. Un huevo se puede considerar limpio aunque presente pequeñas manchas o marcas de las jaulas que no alteren la apariencia general de higiene.

El **color**, que no influye en su calidad, sabor, características al cocinar o valor nutricional, puede ser blanco o marrón en todas sus tonalidades. Debe corresponder con el código de denominación del color que figure en el envase.

PLANILLA DE RECEPCION DE HUEVO CASCARA

FECHA	PROV.	Identificación			
	VEHÍCULO	Nombre del Establecimiento			
HORA	Matrícula:	N° Hab M.G.A.P.:			
	N° Habilitación IM:	Tel.:			
Fecha de Producción:	Condiciones Higiénicas:	N° DE MUESTRAS:			
	Buena Regular Mala				
PROCEDIMIENTO DE REINSPECCIÓN					
CASCARA	INTACTA		PESO PROMEDIO:		HIGIENE:
	SI: %	NO: %			ACEPTABLE NO ACEPTABLE
YEMA	TURGENTE		CENTRAL		CONVEXA
	SI: %	NO: %	SI: %	NO: %	SI: % NO: %
ALBUMINA	SEPARACION DE CLARAS				
	NETA: %	REGULAR: %		MALA: %	
CHALAZAS	CONSERVADAS			CANTIDAD TOTAL:	
	SI: %	NO: %			
OBSERVACIONES:					
Firma Control de Calidad			Producto:		
			Aceptado:	<input type="checkbox"/>	
Firma Control de Cantidad			Rechazado:	<input type="checkbox"/>	
			Firma responsable del Proveedor		
			Contrafirma		
			C.I.		

El **tamaño** de los huevos debe corresponder a las estipulaciones del pliego de condiciones. En general, los huevos más convenientes desde el punto de vista de la relación costo-beneficio son los de tamaño mediano y grande.

1.2 Examen del huevo abierto

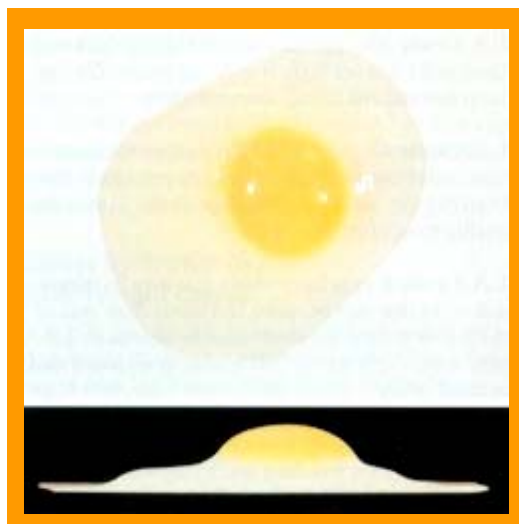
El examen del huevo abierto se realiza seleccionando los huevos al azar y abriéndolos sobre un recipiente adecuado. Se toma una muestra de 0,5% aproximadamente del total recibido.²

Cada uno de los huevos seleccionados para el examen se abre sobre un recipiente plano y limpio, preferentemente de color blanco, que permita visualizar la forma y ubicación de las distintas partes del mismo.

Cuando se casca un huevo fresco, se aprecian dos zonas bien definidas en la clara: una más densa y otra que la rodea, más fluida, pero sin llegar a ser líquida. Tanto la yema como la clara quedan bien recogidas, sin desparramarse.

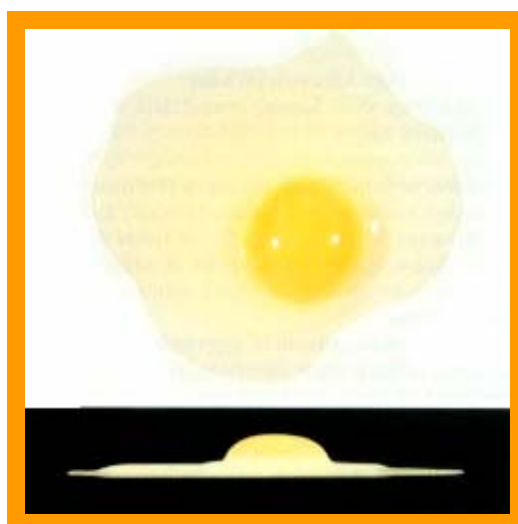
Las manchas rojas que pueden aparecer a veces en la yema no tienen importancia, y se pueden retirar con la punta de un cuchillo limpio.

La clara también puede tener a veces "nubes", que, como las manchas rojas, no alteran la calidad del huevo y además son síntomas claros de frescura.



Huevo con óptimo grado de frescura

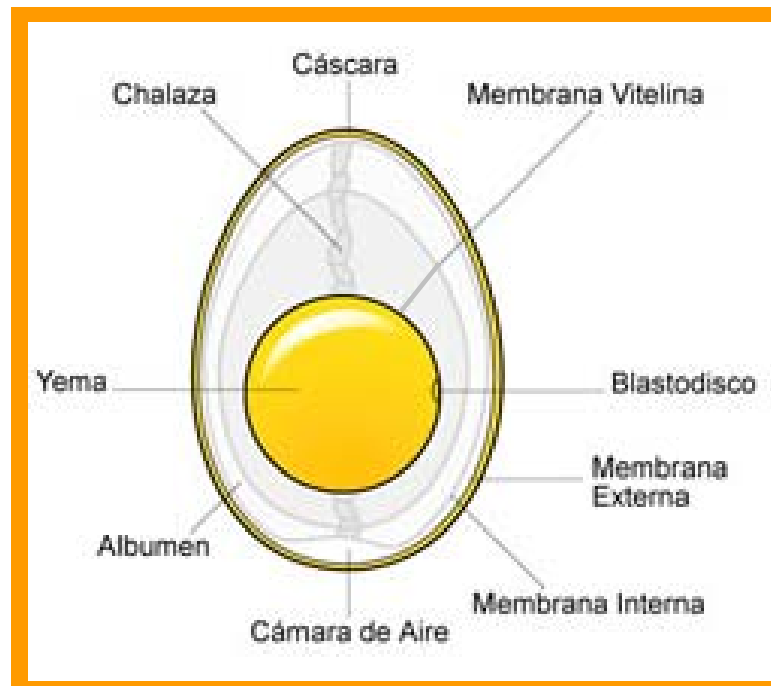
Fuente: USDA



Huevo fresco

² En los lugares de recepción que reciban la mercadería al por menor (de una a tres docenas), no es necesario aplicar el criterio de muestreo establecido en este manual. Se considera suficiente que la persona encargada de la recepción realice una revisión con un criterio de consumo doméstico, controlando sobre todo la identificación del producto y la fecha de producción y de vencimiento. Si lo considera necesario, puede realizar el examen interno de un huevo.

En el huevo se observan las siguientes estructuras:



1.2.1. Clara

La clara (albúmina) consiste en cuatro capas alternadas de consistencia firme y fluida. Tiende a licuarse a medida que el huevo envejece debido a los cambios en la estructura proteica.

La clara debe ser opalescente, estar libre de coloración o cualquier cuerpo extraño flotando en ella. Debe ser espesa y viscosa y debe permitir ver un contorno de la yema bien definido. Se debe visualizar la separación de la clara densa y fluida en forma de un escalón neto.

La albúmina es más opalescente que transparente. La apariencia “nubosa” se debe al dióxido de carbono. A medida que el huevo envejece, el dióxido de carbono se escapa, de manera que la clara de los huevos más viejos es más transparente que la de los huevos más frescos.

La fluidificación de la clara puede deberse a diferentes factores que no necesariamente implican riesgo sanitario. Por lo tanto, ante la presencia de huevos con claras totalmente fluidas o con separación poco visible entre clara fluida y densa, el receptor debe proceder criteriosamente, valorando las características de las demás estructuras en conjunto.

1.2.2. **Chalazas**

Las chalazas son dos ligamentos, formados por condensación de la albúmina. Su función es mantener la yema del huevo suspendida en medio de la clara. Su aspecto es denso y retorcido en el sentido de las agujas del reloj.

Cuanto más prominentes son las chalazas, más frescos son los huevos. Las chalazas no interfieren con la cocción o el batido y no es necesario retirarlas.

1.2.3. **Yema**

Su ubicación es central, la forma redondeada, con límites netos, superficie convexa y firme al tacto.

El color no es indicativo de su contenido nutricional. Por lo tanto puede variar en todas las gamas del amarillo, desde el pálido al intenso.

Ocasionalmente la yema puede presentar manchas rojas, también llamadas “carnosidades”. Contrariamente a la opinión popular, estas pequeñas manchas no indican que el huevo esté fertilizado. En realidad se deben a la ruptura de un vaso sanguíneo de la superficie de la yema durante la formación del huevo o a un accidente similar en la pared del oviducto. Menos del 1% de todos los huevos producidos presentan estas manchas.

Cuando se examina la muestra seleccionada para examen abierto, se debe observar la integridad de la membrana que rodea a la yema (membrana vitelina). En caso de rotura de la misma, se procede al rechazo del producto.

1.2.4. **Cámara de aire**

Se localiza en el polo ancho del huevo. Se forma en las horas posteriores a la puesta, cuando comienza a disminuir la temperatura del huevo. Al enfriarse se produce una contracción de los líquidos en el interior y la membrana interna de la cáscara se separa de la membrana externa, formándose la cámara. El tamaño de la cámara de aire aumenta a medida que el huevo envejece debido a la deshidratación.

INSTRUCTIVO PARA RECEPCIÓN

- 1. Controlar las condiciones del vehículo y la habilitación del mismo**
- 2. Controlar la documentación**
- 3. Controlar los envases secundarios (cajas de cartón)**
- 4. Controlar los envases primarios (maples)**
- 5. Controlar la identificación (rótulo)**
- 6. Controlar la presentación y características externas del producto**
- 7. Controlar las estructuras internas de la muestra seleccionada**
- 8. Controlar la concordancia con el pliego de condiciones técnicas**
- 9. Archivar la documentación**

IV - EVALUACIÓN DE DEFECTOS

1. Definición

Para el propósito de este manual, se considera un defecto todo lo que se aparte de las características aceptables descritas en el capítulo III (Reinspección).

Los defectos pueden ser consecuencia de condiciones higiénico-sanitarias y/o manipulación inadecuada.

Los defectos de huevos cáscara se clasifican en menores, mayores y críticos, dependiendo del riesgo para la salud del consumidor asociado al defecto.

A fin de unificar términos se transcriben a continuación las siguientes definiciones de UNIT (Norma Unit 472-75, Copant 327-72 para inspección por atributos):

- 1.1. **Inspección:** Es el proceso que consiste en medir, examinar, ensayar o comparar de algún modo, la unidad en consideración con respecto a los requisitos establecidos.
- 1.2. **Inspección por muestreo:** Es el procedimiento de inspección que consiste en verificar una o más muestras del lote que se recibe, para determinar la calidad del mismo.
- 1.3. **Defecto:** Es el no cumplimiento en uno sólo o más de los requisitos especificados para una unidad.
- 1.4. **Defecto Menor:** Es el defecto que no reduce materialmente la utilidad de la unidad para el fin al cual está destinada, o que produce una desviación de los requisitos establecidos con pequeño efecto reductor sobre el funcionamiento o uso eficaz de la unidad y que requiere reproceso.
- 1.5. **Defecto Mayor:** Es el defecto que sin ser crítico, tiene la probabilidad de ocasionar una falla o de reducir materialmente la utilidad de la unidad para el fin que se la destina.
- 1.6. **Defecto Crítico:** Es el defecto que puede producir condiciones peligrosas o inseguras para quienes usan o mantienen el producto. Es también el defecto que puede llegar a impedir el funcionamiento o el normal desempeño de una función importante de un producto, del cual depende la seguridad personal.
- 1.7. **Unidad Defectuosa:** Es aquella que tiene uno o más defectos.

2. Criterios para la clasificación de defectos

2.1. Defectos higiénico-sanitarios

		CLASIFICACION
Envase	Envase secundario:	
	1) Integridad, higiene	MENOR o MAYOR (dependiendo de la entidad del defecto)
	Envase primario (maple):	
	1) Integridad	MENOR (rotura que no afecta al producto) MAYOR (rotura que afecta al producto)
	2) Higiene	MENOR (suciedad de poca magnitud) MAYOR (suciedad importante, pero que no afecta al producto) CRITICO (suciedad importante que afecta al producto)
	3) Identificación	MENOR (rótulo mal colocado, doblado, arrugado) MAYOR o CRITICO (ausencia de identificación)
Condiciones higiénico-sanitarias	Producto:	
	1) Cáscara rota o fisurada	MAYOR (sin rotura de las membranas) CRITICO (con rotura de las membranas)
	2) Cáscara sucia	MENOR o MAYOR (dependiendo del tipo y extensión de la suciedad, por ejemplo sangre, materia fecal, grasa industrial, etc.)
	3) Cáscara defectuosa	MAYOR
	4) Olores extraños	CRITICO
	5) Colores extraños	CRITICO

2.2. Defectos de calidad comercial (frescura y peso)

Tamaño o peso	Menor al contratado en más del 10%	MENOR o MAYOR, dependiendo de los perjuicios que ocasione en la Unidad Receptora (por disminución del rendimiento)
Cáscara	Color anormal	MAYOR
	Color diferente al contratado	MENOR
Yema	1) Descentrada y poco turgente	MENOR
	2) Manchas y/o disco germinal muy desarrollado	MAYOR
	3) Rotura de la membrana vitelina	CRITICO
Clara (albúmina)	Totalmente fluida, con desaparición del escalón	MENOR, MAYOR o CRITICO (dependiendo de la cantidad de huevos que presenten el defecto y de la evaluación de las demás estructuras)

V - ACEPTACIÓN – RECHAZO

1. Criterios

- 1.1. Serán rechazados todos los productos que impliquen riesgo para la salud del consumidor o que presenten defectos que, sin comprometer su condición sanitaria, se establezcan como CRITICOS.
- 1.2. Queda a criterio de la Unidad Receptora el posible rechazo de producto que presente defectos MAYORES. El lote se puede aceptar, con observaciones o se puede realizar un rechazo total o parcial del mismo.

2. Registro de Observación / Rechazo

Frente a incumplimientos se aplica el Decreto 342/999 del Poder Ejecutivo, de 26 de octubre de 1999.

Se completa el Acta de Observación / Rechazo (Página 23) en las siguientes situaciones:

- 2.1. Observación: cuando el producto fue aceptado con defectos.
- 2.2. Rechazo: cuando existan incumplimientos comerciales o sanitarios.

Se aclara el motivo de la observación o del rechazo en el ítem “Motivo” que figura en el acta.

El acta se completa en dos vías. El original queda en poder del receptor y el duplicado se le entrega al transportista y oficia como documento de aviso a la empresa proveedora. El original debe comunicarse vía fax dentro de las 48 a 72 horas a la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos (UCAA) para su conocimiento y luego se archiva en las dependencias de la Unidad Receptora.

Se transcribe a continuación la interpretación del mencionado decreto, realizada por la UCAA, donde se explican los procedimientos a seguir frente a situaciones de no conformidad.

PROCEDIMIENTO DE SANCION DE NATURALEZA JURIDICA ADMINISTRATIVA:

- 1) Constancia por parte del Receptor del producto indicando las condiciones técnicas y de higiene. Se debe indicar con claridad la anomalía constatada.
- 2) Su elevación al Jeraarca del Inciso(Ministerio) o Unidad Ejecutora.
- 3) Vista al interesado para que pueda articular su Defensa en virtud de lo dispuesto por el art. 4 (última parte) del Decreto 342/999 de 26 de octubre de 1999.
- 4) La posibilidad del Jeraarca de aplicar la Sanción correspondiente dentro de los parámetros que marca el art.4 del Decreto 342/99 mencionado. Las sanciones administrativas son las establecidas en el art.5 de dicho decreto, es decir: a)advertencia; b)suspensión por un período que en cada caso se determine; c)eliminación de la empresa o entidad como proveedora de la Unidad Ejecutora o del Inciso.
- 5) Notificación de la Resolución.
- 6) Comunicación al Registro General de Proveedores de la Sanción Impuesta para su ingreso al Sistema Integrado de Información Financiera dentro de los 10 días de dictada la Resolución respectiva.

NOTA: La Resolución que dicten las Unidades Ejecutoras o los Incisos, además de las Sanciones Administrativas podrán contener otras sanciones establecidas en los contratos celebrados y en los pliegos de condiciones.

Esc. Edgardo Martínez
Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos

ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO

UNIDAD EJECUTORA

Montevideo, de200...

En el día de la fecha -- se observa
 -- se rechaza

el producto _____

proveniente del establecimiento de acopio _____

por intermedio del proveedor del Estado _____

por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los
Procedimientos de Compras.

Motivo: _____

Firma por Control de Calidad	Firma responsable del Proveedor
Firma por Control de Cantidad	Contrafirma
	C.I.:

3. Registro de incumplimientos

A fin de monitorear la recepción de la información y analizar los resultados de el o los establecimientos, se deberá completar una “Planilla de incumplimientos”.

Planilla de incumplimientos

Nombre de la empresa proveedora

Nombre del establecimiento de acopio, clasificación y empaque.....

N° habilitación del MGAP.....

Fecha	Clasificación de defectos			Problemas comerciales		Valoración del incumplimiento*
	CRÍTICO	MAYOR	MENOR	Peso	Hora de llegada	

*Incumplimiento: LEVE, MODERADO, GRAVE

4. Valoración del incumplimiento

La valoración del incumplimiento se hará teniendo en cuenta el perjuicio que el defecto y/o incumplimiento cause al servicio.

Cualquier incumplimiento puede ocasionar perjuicios al servicio, independientemente de la categorización del defecto. Por ejemplo, un defecto menor puede ocasionar perjuicios graves porque es causa de desabastecimiento.

Ejemplos:

Incumplimiento	Defecto	Valoración del incumplimiento
De horario	No hay	MODERADO a GRAVE (dependiendo del perjuicio que ocasione a la unidad)
El proveedor no respeta los días establecidos	No hay	GRAVE
Vehículo con habilitación vencida	Menor a Crítico (depende del tiempo de vencimiento)	LEVE a GRAVE
Condiciones higiénicas del vehículo	Menor a Crítico	LEVE a GRAVE
Producto en envases sin identificación	Mayor	GRAVE

NOTA: Cuando aparezcan defectos no considerados en este manual, el técnico actuante deberá utilizar un criterio similar al aplicado en el mismo, es decir, basado en las mismas premisas técnicas.

VI - CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA COMPRA DE HUEVO CÁSCARA

1. Origen

Los huevos deben proceder de granjas avícolas habilitadas por la División de Sanidad Animal y de establecimientos de acopio y empaque habilitados por la División Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Deben ser aptos para consumo humano.

Los oferentes acompañarán sus ofertas con fotocopias de la resolución de habilitación de la/s granja/s y del establecimiento de acopio expedidas por las Divisiones Sanidad Animal e Industria Animal, del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

También deberán acompañar sus ofertas con un documento expedido por el Médico Veterinario responsable de la granja, detallando el programa de control de *Salmonella*. En dicho documento deberá figurar el número de registro del veterinario en el Departamento de Campañas Sanitarias de la División Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

El transporte de los productos, directamente desde el establecimiento de empaque, deberá realizarse en vehículos habilitados por la Intendencia Municipal correspondiente. Su carné de habilitación podrá ser solicitado durante las entregas.

2. Opciones de compra

Sólo se aceptarán huevos de gallina **frescos**, de Calidad A, mantenidos y transportados a una temperatura ambiente de 8 a 15°C.

3. Características del producto

Las características de los huevos deberán cumplir con lo establecido en el manual “**Recepción de Huevos Cáscara**”.

El peso por unidad estará comprendido entre 47 y 54 gramos, es decir, las denominaciones de tamaño **mediano** y **grande**.

El color será determinado por cada Unidad Receptora.

NOTA:

1. Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas del Pliego de Compra, podrá ser observado o rechazado.
2. Tanto si es observado como si es rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo” en dos vías, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto, quien conservará una vía, que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
3. Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor. Cuando haya incumplimientos, cada Unidad Receptora tomará las medidas pertinentes de acuerdo al perjuicio ocasionado.
4. En relación a otras condiciones no consideradas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994).
5. Toda cláusula imprecisa, ambigua o contradictoria se interpretará en el sentido más favorable a la Administración.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal. Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983.
2. Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto 315/994, de 5 de julio de 1994.
3. www.ams.usda.gov/spanish/eggsspan.htm
4. Instituto de Estudios del Huevo. España. Madrid.
5. The American Egg Board.
6. Verificación de la calidad del huevo. Pedro A. Redondo Cárdena. Ara de Zootecnia y Producción Animal. Escuela Universitaria Ingeniería Técnica Agrícola. INEA. España. 2003.
7. United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs. United States Department of Agriculture. Agricultural Marketing Service. Poultry Division. April 6, 1995.
8. Seguridad de la producción de huevos y derivados.
9. Part 5: Egg and Egg Products. Section 1: Re-inspection of shell eggs packed for the consumer. FSIS. United States Department of Agriculture. 2006.
10. La producción avícola. Clarence E. Bundy, Ronald V. Diggins. Compañía Editorial Continental S.A. de C.V. México – 1991.
11. Ecología Microbiana de los Alimentos. Vol II. Productos Alimenticios – V . ICMSF – Editorial Acribia, 1985.
12. Instituto del Huevo. México: www.institutodelhuevo.org.mx
13. Cómo comprar huevos. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
14. Productos Avícolas – Huevo fresco de gallina – Especificaciones y métodos de prueba (NMX-FF-079-SCFI-2004)
15. Calidad externa e interna de los huevos no aptos (deformes, pequeños, grandes y rugosos) para la incubación procedentes de reproductoras pesadas. Guerra Casas, L., Cabrera Morales, I. y Trinchet Reyes, J. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad de Camagüey.
16. Decreto 637/970. Diciembre de 1970. Tipificación de huevos para exportación.