

Instituto Nacional de Vitivinicultura

VITIVINICULTURA

Resolución C.3/2011

Norma básica para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura o de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento en los establecimientos elaboradores y fraccionadores de productos de origen vitivinícola.

Mendoza, 3/2/2011

VISTO el Expediente N° S93:0007948/2010, la Ley N° 14.878, las Resoluciones Nros. 80 del Grupo Mercado Común del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) de fecha 11 de octubre de 1996, 587 del MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL DE LA NACION de fecha 1 de setiembre de 1997, 233 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) de fecha 27 de febrero de 1998 y C.34 de fecha 5 de noviembre de 2009 del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Resolución N° 80 del Grupo Mercado Común de MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) de fecha 11 de octubre de 1996 se aprobó el Reglamento Técnico del MERCOSUR referido a las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos inocuos, sanos y saludables destinados al consumo humano, que hayan sido sometidos a algún proceso industrial.

Que por Resolución N° 233 de fecha 27 de febrero de 1998 de SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), impone la obligatoriedad de la implementación de PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) para todos los establecimientos elaboradores, depositarios, fraccionadores, comercializadores y transportadores de alimentos.

Que el citado Reglamento ingresa al CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO a través de la Resolución N° 587 de fecha 1 de setiembre de 1997 del ex MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL, a partir del día 1 de setiembre de 1997.

Que el cumplimiento de una norma básica como BUENAS PRACTICA DE MANUFACTURA o con PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES), por parte de los establecimientos elaboradores, y fraccionadores de productos de origen vitivinícola, conllevaría a una sustancial mejor en la calidad y asimismo, contribuiría a garantizar mejores condiciones de inocuidad alimentaria en este tipo de productos.

Que la totalidad de los establecimientos involucrados en la industria vitivinícola deben cumplir con las mencionadas normas, atento que los productos obtenidos en la misma son utilizados en su totalidad para consumo humano y por lo tanto deben ser inocuos, sanos y saludables.

Que en tal sentido el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) por ser el Organismo de control de la genuinidad y aptitud para el consumo de los distintos productos vitivinícolas, dictó la Resolución N° C.34 de fecha 5 de noviembre de 2009.

Que por la mencionada norma el INV constata el cumplimiento de los requisitos que deben poseer los establecimientos vitivinícolas, conforme a la nómina descripta en el Anexo de la misma.

Que teniendo en cuenta la experiencia llevada hasta la fecha, se ha comprobado la necesidad de actualizar los requisitos requeridos para el cumplimiento de las buenas prácticas, por lo que se hace necesario dictar una normativa específica.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566 y el Decreto 1306/08,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1° — A partir del 1 de enero de 2011, el personal de fiscalización del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA procederá a constatar las condiciones que presenten los establecimientos inscriptos, que estén relacionadas con las exigidas por los protocolos de PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, utilizando para tal fin la nómina que se adjunta como Anexo a la presente resolución.

2° — Si del cumplimiento de la labor especificada en el Punto 1° se constataran incumplimientos respecto de algunas de las condiciones establecidas en la presente, se dejará constancia de la situación en el Legajo de la Empresa, la que contará con un plazo que será establecido por la Jefatura de Delegación, acorde a la naturaleza del incumplimiento.

3° — Las infracciones al presente régimen serán sancionadas conforme lo establece el Artículo 24, incisos a) o i) de la Ley N° 14.878.

4° — Derógase la Resolución N° C.34 de fecha 5 de noviembre de 2009.

5° — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Guillermo D. García.

DATOS DE LA EMPRESA:

Bodega:	
Dirección:	
Localidad:	
Provincia:	
Tel.:	
Fax:	
Email:	
Entrevistados:	
Fecha:	

1. Requisitos Generales del Establecimiento

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Instalaciones: <u>Ambiente y Áreas Externas</u>			
Las áreas externas, ¿son de superficies duras y/o pavimentadas?			
Los edificios, ¿son de construcción sólida y sanitariamente adecuados?			
El diseño, ¿impide la entrada de plagas o contaminantes del medio?			
¿Están en condiciones las puertas, ventanas y claraboyas?			
¿Hay un área especial para el almacenamiento de basura?			
¿Los insumos en el exterior se encuentran ordenados y protegidos?			
Instalaciones: <u>Ambiente y Áreas Internas</u>			
Los pisos, ¿están en buenas condiciones?			
Los pisos, ¿presentan declives hacia rejillas o canaletas?			
Las canaletas, ¿se encuentran sin taponamientos?			
Las paredes, ¿están en buenas condiciones?			
Las ventanas y otras aberturas, ¿evitan la acumulación de suciedad?			
Las ventanas y otras aberturas, ¿están provistas de protección contra plagas?			
Estructuras y accesorios elevados, ¿pueden ser causa de contaminación?			
Insumos, materias primas y productos, ¿están ubicados sobre tarimas?			
Las tarimas, ¿están separadas de las paredes?			
¿Hay materiales, insumos o equipos en desuso en áreas de operación?			
¿Se dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes?			
Los lavamanos y vestuarios, ¿están separados de las zonas de elaboración?			
Los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo, ¿Están bien iluminados y ventilados?			
¿Los sanitarios tienen lavamanos provistos de agua caliente y fría y agentes autorizados de limpieza?			
¿En los sanitarios hay medios higiénicos convenientes para secarse las manos?			
¿Hay avisos indicando el deber de lavarse las manos?			
¿Hay instalaciones adecuadas para lavarse y secarse las manos en las zonas de elaboración?			
¿Hay luz natural y/o artificial adecuada para realizar las tareas?			
Las fuentes de luz de la zona de elaboración, ¿están protegidas?			
¿Se cuenta con ventilación adecuada?			
Los productos devueltos, ¿se ubican en sectores separados e identificados?			
Equipos y utensilios			
Los materiales de equipos, ¿pueden contaminar el producto?			
Los equipos, ¿permiten fácil y completa limpieza y desinfección?			

2. Requisitos de Higiene del Establecimiento

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Conservación			

3. Requisitos Sanitarios y de Higiene del Personal

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Enseñanza de Higiene			
El personal, ¿está debidamente capacitado en aspectos de higiene y seguridad? Las personas, ¿reciben instrucción sobre prácticas de higiene?			
Estado de Salud			
¿Se realizan exámenes médicos al personal?			
Enfermedades contagiosas			
¿Se toman medidas con personas que padecen enfermedades contagiosas?			
¿La reincorporación la autoriza un profesional médico autorizado?			
Lavado de Manos			
El personal, ¿se lava las manos con la frecuencia necesaria?			
¿Hay carteles sobre la obligación de lavarse las manos con frecuencia?			
¿Hay algún control para verificar el cumplimiento de este requisito?			
Higiene personal			
¿El personal cumple con las condiciones de higiene?			
¿Utiliza ropa especial, calzado adecuado?			
Conducta Personal			
En las zonas de elaboración, ¿se evitan prácticas como comer, fumar, beber u otras consideradas antihigiénicas?			

4. Requisitos de Higiene en la Elaboración

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Requisitos aplicables a la materia prima			
¿Se inspeccionan las materias primas antes de ser utilizadas?			
El almacenaje de insumos, ¿evita su deterioro o una posible contaminación?			
Prevención de la contaminación cruzada			
¿Se limpian y desinfectan cuidadosamente los equipos de elaboración?			
Elaboración			
La elaboración, ¿está supervisada por personal técnicamente competente?			
Envasado			
El material para el envasado, ¿se almacena en lugares adecuados?			
En la zona de envasado o llenado, ¿están sólo los recipientes a utilizar?			
El envasado, ¿se hace en condiciones que evitan contaminar el producto?			

5. Almacenamiento y transporte de Materias Primas y Productos Terminados

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
¿Se almacenan y transportan en condiciones que impidan la contaminación?			
Las cargas y descargas, ¿se realizan fuera de los lugares de elaboración?			

