

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

SANIDAD VEGETAL

Resolución 637/2011

Sistema de Control de Frutas y Hortalizas. Objetivos.

Bs. As., 1/9/2011

VISTO el Expediente N° S01:0402251/2010 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, la Ley N° 18.284, los Decretos Nros. 1585 del 19 de diciembre de 1996, 815 del 26 de julio de 1999 y 825 del 10 de junio de 2010; las Resoluciones Nros. 58 del 14 de marzo de 2007 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA PESCA Y ALIMENTOS, 493 del 6 de noviembre de 2001, 240 del 18 de junio de 2003, 249 del 23 de junio de 2003, 513 del 4 de agosto de 2004, 48 del 16 de febrero de 2006, 874 del 19 de diciembre de 2006, 148 del 21 de marzo de 2007, 466 del 9 de junio de 2008, 401 del 14 de junio de 2010, 644 del 14 de septiembre de 2010 y 800 del 13 de septiembre de 2010, todas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA; la Disposición Conjunta N° 1 y N° 41 del 28 de marzo de 2008 de la Dirección Nacional de Protección Vegetal y de la ex Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria respectivamente, la Disposición N° 42 del 31 de marzo de 2008 de la ex Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, todas del citado Servicio Nacional, y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, modificado por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010, establece que las facultades y obligaciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA en materia alimentaria y de contralor higiénico-sanitario se encuadran en lo establecido por el Decreto N° 815 del 26 de julio de 1999.

Que dicha modificación constituye un obligación directa de adaptar el accionar y la normativa de este Servicio Nacional al citado Decreto N° 815/99 que establece el Sistema Nacional de Control de Alimentos, en el cual intervienen las distintas autoridades sanitarias nacionales, provinciales y municipales y donde se disponen las reglas de competencia para determinar el accionar de cada autoridad que interviene en el sistema.

Que el referido Decreto N° 815/99 establece, en su Artículo 13, inciso a), que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA debe ejercer su competencia de acuerdo a lo establecido en el Artículo 2° de la Ley N° 18.284, el cual dispone que dicha Ley y el Código Alimentario Argentino se aplicarán y harán cumplir por la autoridades sanitarias nacionales y provinciales en su respectiva jurisdicción.

Que la definición concreta de dichas competencias, surge de la complementación de lo dispuesto en el Artículo 13, inciso d) del Decreto N° 815/99, que establece que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA es responsable de la fiscalización de los productos de origen vegetal en la etapa de producción y acopio, y el Artículo 3° del Decreto N° 1585/96, modificado por su similar N° 825/10, que dispone que el

SENASA tendrá competencia sobre el control del tráfico federal, importación y exportación de productos, subproductos y derivados de origen vegetal, entre otros.

Que el citado Decreto N° 815/99, en su Artículo 16, establece que las autoridades sanitarias provinciales y municipales son las responsables de aplicar el Código Alimentario Argentino en sus respectivas jurisdicciones y, en el Artículo 19, precisa que dichas autoridades, son las encargadas de realizar los controles en las bocas de expendio, y entre ellas los mercados mayoristas y de concentración de frutas y hortalizas.

Que en consecuencia, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2° de la Ley N° 18.284; en el Artículo 13, inciso d) del Decreto N° 815/99; y en el Artículo 3° del Decreto N° 1585/96, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA es responsable del control y fiscalización de la producción y acopio de los productos de origen vegetal que realicen tráfico federal. El resto de los productos que no efectúan tráfico interjurisdiccional son responsabilidad de las autoridades sanitarias jurisdiccionales provinciales, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y municipales, según corresponda.

Que a los efectos de ejercer el control de los productos de origen vegetal que realizan tráfico federal, resulta de mayor importancia contar con un sistema eficaz de identificación, trazabilidad y rastreabilidad de los mismos, para establecer sin dudas cuando se lleva a cabo el tránsito interjurisdiccional, a los efectos de una aplicación efectiva de la norma.

Que los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas son uno de los puntos neurálgicos para establecer dicho sistema, dado que en los mismos se concentran productos provenientes de distintas provincias, junto con aquellos originados en la misma jurisdicción.

Que es necesario que la autoridad sanitaria nacional establezca y administre registros con el objeto de recolectar información para poder realizar un seguimiento, análisis, diagnóstico y evaluación, como así también identificar, trazar y rastrear los productos de origen vegetal de tráfico federal.

Que de esa manera se podrá contar con los elementos necesarios que permitan diseñar normas, programas y procedimientos, a los efectos de desarrollar un conocimiento más acabado de la situación nacional en relación a las frutas y hortalizas. Dicha información puede ser utilizada por las autoridades provinciales y municipales para conocer y mejorar la situación sanitaria de cada jurisdicción.

Que en este sentido, corresponde establecer un Registro Nacional de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas.

Que la administración de dicho registro corresponde asignarla a la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de este Servicio Nacional, en virtud de las competencias específicas de esta última.

Que por otra parte, el conocimiento, las prácticas y los conceptos referidos a los sistemas de diagnóstico y análisis de presencia de contaminantes químicos y biológicos en productos de origen vegetal evoluciona en forma permanente.

Que la experiencia en la ejecución de dichos sistemas, ha permitido el desarrollo de un mayor conocimiento respecto del funcionamiento de los mismos, generando la necesidad de

introducir cambios y evoluciones en su diseño y estructura a los efectos de lograr una mayor eficacia en su aplicación.

Que es necesario adecuar la normativa vigente a esos nuevos conocimientos, introduciendo los cambios y modificaciones que sugieren las experiencias y evaluaciones realizadas, poniendo especial atención a las prácticas y requerimientos reconocidos a nivel internacional, en especial, las aplicadas en países o grupos de países de alta vigilancia sanitaria.

Que existe desarrollada metodología de reconocimiento internacional para la evaluación del real riesgo al consumidor aplicable a los casos en que los Límites Máximos de Residuos sean superados, por cuanto corresponde incorporar al ordenamiento normativo esa metodología a fin de gestionar adecuadamente dichos riesgos.

Que de acuerdo con los avances de la ciencia y de la técnica y a la aplicación de los conceptos basados en el análisis de riesgo, cuando un Límite Máximo de Residuo es superado, debe realizarse una evaluación de riesgo para establecer el curso de acción o medidas pertinentes a tomarse.

Que los conceptos expresados en los considerandos precedentes, deben incorporarse a la normativa que reglamenta el Sistema de Monitoreo de Residuos y Biológicos en Productos de Origen Vegetal, para que dichos sistemas se adecuen a las prácticas desarrolladas en el ámbito internacional y de esa manera mejorar su eficacia.

Que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, como autoridad sanitaria nacional, pondrá a disposición de las autoridades jurisdiccionales competentes, toda la información y los conocimientos que dispone, a los efectos de facilitar la labor de dichas autoridades en el control de los mercados mayoristas.

Que en este sentido se ha considerado conveniente volcar dicho conocimiento en una normativa con carácter de recomendación que puede ser incorporada a los ordenamientos jurídicos provinciales, y aplicada en los mercados mayoristas por las autoridades competentes.

Que el reordenamiento, actualización, revisión y consolidación de la normativa aplicable en el Organismo, así como la posterior elaboración del Digesto Jurídico del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, constituye una herramienta de gestión estratégica, definida por este Servicio Nacional en la Resolución N° 466 del 9 de junio de 2008.

Que el Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Frescas (SICOFHOR) ha sido definido por la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria como una de las áreas a las que debe darse prioridad en la armonización de su normativa.

Que mediante las Resoluciones Nros. 401 del 14 de junio de 2010 y 800 del 13 de septiembre de 2010, ambas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, se aprobaron el Índice Temático y el Contenido Normativo, respectivamente, de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, correspondientes al Programa de Reordenamiento Normativo de este Organismo.

Que resulta necesario adaptar la nueva normativa consolidada al Índice Temático Normativo del SENASA en el marco de la elaboración del futuro Digesto Jurídico del Organismo.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar la presente medida en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 8º, inciso f) del Decreto 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA
RESUELVE:

SISTEMA DE CONTROL DE FRUTAS Y HORTALIZAS. SICOFHOR
Control de frutas y hortalizas

Artículo 1º — Definición del Sistema: El Sistema de Control de Frutas y Hortalizas (SICOFHOR) es un sistema de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico en frutas y hortalizas.

Art. 2º — Objeto: El sistema tiene el siguiente objeto:

Inciso a) Identificar los actores y productos de la cadena agroalimentaria frutihortícola.

Inciso b) Implementar un programa de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de plaguicidas en los productos frutihortícolas, conforme al Programa propuesto por la Unidad de Monitoreo y Vigilancia de Residuos y Contaminantes Químicos y Microbiológicos del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, en adelante SENASA.

Inciso c) Implementar un Programa de monitoreo para determinar la posible presencia de contaminantes biológicos en los productos frutihortícolas, conforme al Programa propuesto por la Unidad de Monitoreo y Vigilancia de Residuos y Contaminantes Químicos y Microbiológicos del SENASA.

Art. 3º — Alcances: El Sistema se aplica en forma gradual y paulatina en función de:

Inciso a) El procedimiento de análisis de riesgo, el cual constituye un proceso estructurado, con TRES (3) componentes distintos estrechamente vinculados entre sí: evaluación, gestión y comunicación de riesgos, que representan partes esenciales y complementarias de la disciplina general.

Inciso b) Los requerimientos fijados por países a los cuales se exportan los productos involucrados.

Inciso c) La relevancia de los destinos de exportación.

Inciso d) Los criterios de selectividad y oportunidad que se desarrollen.

Inciso e) Las conclusiones e información que genere la propia ejecución del sistema, las cuales conforman la base técnica para la adopción de las medidas sanitarias que contempla la

normativa vigente y que deben ser adoptadas y ejecutadas por la autoridad sanitaria jurisdiccional competente.

Art. 4° — Ambito de aplicación: El SICOFHOR se aplica en todo el territorio de la REPUBLICA ARGENTINA, en el marco de las competencias establecidas por la Ley N° 18.284, el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996 y el Decreto N° 815 del 26 de julio de 1999.

Inciso a) El SICOHOFOR comprende:

Apartado I.- La identificación de todos los productos frutihortícolas.

Apartado II.- La fiscalización de la producción y acopio de frutas y hortalizas que realizan tráfico federal o internacional, conforme el Artículo 2° de la Ley N° 18.284, el Artículo 3° del Decreto N° 1585/96 y el Artículo 13, incisos a) y d) del Decreto N° 815/99.

Apartado III.- La planificación y gestión del Sistema. El SENASA como gestor y administrador del SICOFHOR, debe comunicar a la autoridad sanitaria correspondiente, toda información que produzca el sistema, que genere o pueda generar cuestiones propias de la competencia de cualquier otra autoridad y en su caso dar traslado de las actuaciones pertinentes.

Inciso b) Quedan excluidos del sistema:

Apartado I.- Las frutas y hortalizas que no realizan tráfico federal, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 18.284, y en el Artículo 16 del Decreto N° 815/99.

Apartado II.- Las frutas y hortalizas que se producen en los cordones hortícolas de las ciudades y abastecen a éstas, excepto aquellos que realicen tráfico federal.

Apartado III.- El control de las bocas de expendio (venta directa al público) las frutas y hortalizas, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 19 del Decreto N° 815/99.

Inciso c) El SICOFHOR no establece obligaciones respecto al manejo de plaguicidas y contaminantes biológicos en la producción de frutas y hortalizas.

Art. 5° — Definiciones: A los fines de la presente resolución se entiende por:

Inciso a) ACONDICIONAMIENTO: Traspaso de los productos de UN (1) envase donde estaban contenidos a otro envase, para efectuar el descarte de productos afectados en su calidad comercial (sobremaduración, ataque de patógenos en postcosecha, etc.), para reordenar la uniformidad de los mismos en cada nuevo envase conformado para su lavado o cualquier otro propósito semejante.

Inciso b) CAMARA FRIGORIFICA. Local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de frutas y hortalizas.

Inciso c) ESTABLECIMIENTO DE EMPAQUE: Instalaciones físicas donde se acondicionan frutas y hortalizas frescas con destino a consumo externo o para mercado interno, en los cuales se realizan todas o algunas de las siguientes operaciones: acopio de materias primas, prelimpieza (seco), limpieza (húmeda), lavado, escurrido y centrifugado, secado, clasificación

por tamaño (tamañado), clasificación por calidad comercial, envasado, rotulación, armado de lotes (pellets), almacenamiento, despacho de mercadería y lavado de hortalizas frescas.

Inciso d) ESTABLECIMIENTO MAYORISTA: Sitio dedicado a la manipulación, comercialización, almacenaje, exposición, maduración, entrega a cualquier título de frutas y/u hortalizas para su distribución y/o expendio al por mayor. Están comprendidos dentro del concepto de establecimiento mayorista las categorías y subcategorías definidas en el presente capítulo.

Inciso e) MANIPULACION: Toda actividad concerniente a la correcta ubicación de las mercaderías, su acondicionamiento, del transporte interno y la disposición de los productos en sitios accesibles a los compradores, la correcta exhibición de carteles indicadores, el empleo de las herramientas apropiadas para el movimiento de la mercadería envasada y la adecuada ubicación de envases vacíos y desechos.

Art. 6º — Categorías y subcategorías de establecimientos mayoristas:

Inciso a) Categoría. “MERCADO MAYORISTA O MERCADO CONCENTRADOR”: Establecimiento en el que ingresan frutas y hortalizas que realizan tráfico federal en los que hay varios operadores en unidades funcionales establecidas (“puestos”), para su posterior venta a comerciantes mayoristas, minoristas y consumidores.

Apartado I: Subcategorías del mercado mayorista o concentrador:

Subapartado 1: Subcategoría A: Desde TRESCIENTOS UNA (301) unidades funcionales (“puestos”) o más.

Subapartado 2: Subcategoría B: de CIENTO UNA (101) hasta TRESCIENTAS (300) unidades funcionales (“puestos”).

Subapartado 3: Subcategoría C: hasta CIEN (100) unidades funcionales (“puestos”).

Inciso b) Categoría “DEPOSITO DE FRUTAS Y HORTALIZAS”: Aquel establecimiento con UN (1) único operador, persona física o jurídica, en el que ingresan frutas y hortalizas, que realizan tráfico federal, para su posterior venta a comerciantes mayoristas, minoristas y consumidores sin efectuar acondicionamiento alguno de las mismas, pero sí repastos, cuando se estime conveniente.

Inciso c) Categoría “CENTRO DE REEXPEDICION”: Son aquellos establecimientos donde acondicionan frutas y hortalizas que realizan tráfico federal para su posterior venta a minoristas, o funcionan como centros de abastecimiento de grandes redes de venta al público, de cadenas de locales de comidas, proveedores de comidas preparadas, etc. Se incluye en esta categoría a las denominadas “playas logísticas” de hipermercados y supermercados, en las que no hay acto comercial alguno pero sí distribución a las áreas de exposición y venta al público (sucursales). También se considerarán dentro de esta categoría a los operadores comerciales que estuvieran instalados dentro del ámbito de un mercado mayorista o concentrador, donde se realiza acondicionamiento de frutas y hortalizas.

Art. 7º — Trazabilidad. Todos los establecimientos definidos en los Artículos 5º y 6º de la presente resolución obligatoriamente deben mantener y exigir la trazabilidad y el origen de la mercadería.

REGISTROS

Art. 8° — Registro de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas. Se crea en el ámbito de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (DNICA) del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el Registro Nacional de Identificación Sanitaria de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas. El funcionamiento del registro se rige de acuerdo con los requisitos, procedimientos y condiciones establecidos en la presente resolución. La Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos de la citada Dirección Nacional, es responsable de su administración.

Art. 9° — Obligaciones de inscripción:

Inciso a) Todos los establecimientos definidos y categorizados en la presente resolución, tienen la obligación de inscribirse en el Registro Nacional de Identificación de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas, creado por el Artículo 8° de la misma, y deben cumplir con las condiciones y procedimientos establecidos en la presente resolución.

Inciso b) Las personas físicas o jurídicas que cuenten con más de UN (1) establecimiento bajo la misma titularidad deben inscribir individualmente a cada uno de ellos.

Inciso c) Cada establecimiento debe renovar anualmente su inscripción en el registro, antes del 31 de julio de cada año.

Art. 10. — Requisitos documentales y procedimentales para la inscripción en el registro.

Inciso a) Para personas físicas:

Apartado I: Tipo y número de documento de identidad.

Apartado II: Completar y presentar la solicitud de inscripción con carácter de Declaración Jurada.

Apartado III: Presentar Comprobante autenticado de la Clave Unica de Identificación Tributaria (C.U.I.T.) de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP) y ante la Dirección de Rentas de la jurisdicción o convenio bilateral existente.

Inciso b) Para personas jurídicas:

Apartado I: Completar y presentar la solicitud de inscripción con carácter de Declaración Jurada. Debe estar firmada por el representante legal acreditado o su apoderado en todos sus folios.

Apartado II: Copia de los estatutos sociales, sus modificaciones e inscripciones en los registros correspondientes.

Apartado III: Nómina de los integrantes del órgano de administración con la indicación de los respectivos cargos, fecha de finalización de los mismos y datos personales, incluidos sus respectivos domicilios y copia del acta de la asamblea que los designara.

Apartado IV: Nombre y apellido, número y tipo de documento, domicilio real y cargo de quienes ejerzan la representación legal de la sociedad o cooperativa, debiéndose acompañar la documentación de la que surja la facultad específica para obligarla, o del poder general o especial si correspondiere.

Apartado V: Toda la documentación se presentará en original o en copia certificada por escribano público o Juez de Paz.

Apartado VI: Presentar Comprobante autenticado de la Clave Unica de Identificación Tributaria (C.U.I.T.) de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP) y ante la Dirección de Rentas de la jurisdicción o convenio bilateral existente.

Inciso c) Para los establecimientos.

Apartado I: Ubicación catastral y Plano de Acceso.

Apartado II: Título de Propiedad o Contrato de Alquiler.

Apartado III: Habilitación Municipal.

Art. 11. — Inscripciones anteriores: El Registro creado en el Artículo 8º es continuador de su similar creado por la Resolución Nº 240 del 18 de junio de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Las inscripciones efectuadas en este último se incorporan al registro creado en la presente resolución.

IDENTIFICACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Art. 12. — Establecimientos de empaque: Ingresos y egresos:

Inciso a) Las frutas y hortalizas que ingresen en un establecimiento de empaque, deben provenir de establecimientos inscriptos en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nº 249 del 23 de junio de 2003 y en la Disposición Conjunta Nº 1 y Nº 41 del 28 de marzo de 2008 de la Dirección Nacional de Protección Vegetal y de la ex Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, ambas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, respectivamente.

Inciso b) Los responsables de los empaques deben obligatoriamente establecer sistemas que permitan individualizar el Nº de RENSPA de la mercadería que egresa de dichos establecimientos a los efectos de poder identificar el origen de la misma, para posibilitar su trazabilidad y rastreo.

Art. 13. — Establecimientos Mayoristas:

Inciso a) Las frutas y hortalizas que se comercialicen en los establecimientos mayoristas definidos y categorizados en la presente resolución, deben provenir de establecimientos inscriptos en el RENSPA de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nº 249/03 y en la citada Disposición Conjunta Nros. 1/08 y 41/08 y cumplir con las obligaciones de identificación, rotulado y etiquetado establecidos por la normativa vigente.

Inciso b) Las frutas y hortalizas no pueden ingresar a los mercados mayoristas si no cumplen con las condiciones establecidas en el inciso a) del presente artículo.

Inciso c) Los establecimientos mayoristas son responsables por el cumplimiento de lo establecido en los incisos a) y b) del presente artículo.

Inciso d) La autoridad sanitaria nacional es la responsable de verificar el cumplimiento por parte de los mercados mayoristas, de las obligaciones establecidas en los incisos a), b) y c) del presente artículo.

Art. 14. — Establecimientos Minoristas o de Venta al Público:

Inciso a) Las frutas y hortalizas que se comercialicen en los establecimientos minoristas y/o de venta al público, en adelante establecimientos minoristas, deben provenir de establecimientos inscriptos en el RENSPA de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA N° 249/03 y en la citada Disposición Conjunta N° 1/08 y 41/08, o de establecimientos de empaques y cumplir con las obligaciones de identificación, rotulado y etiquetado establecidos por la normativa vigente.

Inciso b) Las frutas y hortalizas no pueden ingresar a los establecimientos minoristas si no cumplen con las condiciones establecidas en el inciso a) del presente artículo.

Inciso c) Los establecimientos mayoristas y minoristas son responsables por el cumplimiento de lo establecido en los incisos a) y b) del presente artículo.

Inciso d) Las autoridades sanitarias municipales y/o provinciales son responsables de verificar el cumplimiento por parte de los mercados minoristas y de venta al público de lo establecido en los incisos a), b) y c) del presente artículo.

Monitoreo de contaminantes químicos y biológicos.

Condiciones Generales del Monitoreo

Art. 15. — Diseño del monitoreo: El diseño del monitoreo y la metodología a aplicarse, se realiza de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución N° 644 del 14 de septiembre de 2010 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, basándose en los principios generales de criterio científico, validez estadística, progresividad, proporcionalidad y dinamismo, establecidos en el Artículo 4° de la citada resolución.

Art. 16. — Planificación de la gestión del monitoreo:

Inciso a) Definición: La planificación de la gestión del monitoreo es la diagramación de las actividades de monitoreo, a los efectos de que las mismas se ejecuten de acuerdo con las pautas que surgen del diseño realizado por el área competente.

Inciso b) Actividades: Las actividades comprenden la determinación de los lugares, formas, modos, períodos de tiempo y distribución regional que deben cumplirse para su implementación.

Art. 17. — Procedimientos de monitoreo: Los procedimientos de monitoreo pueden realizarse en:

Inciso a) huertas y plantaciones,

Inciso b) establecimientos de empaque y frigoríficos,

Inciso c) puertos, aeropuertos y pasos fronterizos,

Inciso d) establecimientos mayoristas/ Centros de Reexpedición,

Inciso e) cualquier otro sitio que esté comprendido dentro de las competencias de la autoridad Nacional.

Art. 18. — Notificaciones: Una vez definidas las acciones y actividades, la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos debe notificar a las áreas operativas para que estas las ejecuten.

Art. 19. — Métodos de análisis. Los análisis de las muestras se realizan de acuerdo a los métodos reconocidos por el SENASA.

Responsabilidades en la ejecución y planificación del monitoreo:

Art. 20. — Diseño del Monitoreo. Responsabilidad de su ejecución. El diseño del monitoreo establecido en el Artículo 14 de la presente resolución es responsabilidad de la Unidad de Monitoreo y Vigilancia de Residuos y Contaminantes Químicos y Microbiológicos, creada por la Resolución SENASA N° 644/10.

Art. 21. — Planificación de la Gestión del Monitoreo. Responsabilidad de su ejecución. La ejecución de la Planificación de la Gestión del Monitoreo, establecida en el Artículo 15 de la presente resolución es responsabilidad de la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

Art. 22. — Ejecución operativa del monitoreo. La ejecución del procedimiento de toma de muestra y de las medidas de carácter preventivo y definitivo, son responsabilidad de los Centros Regionales.

Muestreo de productos frutihortícolas.

Art. 23. — Procedimiento de toma de muestra.

Inciso a) La cantidad necesaria de producto para extraer muestras, se determina de acuerdo con las normas nacionales e internacionales aplicables indicadas por la Dirección de Fiscalización Vegetal.

Inciso b) Se deben extraer TRES (3) muestras e individualizar las mismas como: Muestra de Laboratorio (ML), Contramuestra 1 (CM 1) y Contramuestra 2 (CM 2).

Inciso c) Todos los envases que contengan las muestras deben garantizar su inviolabilidad y ser firmados por el inspector actuante y el inspeccionado.

Inciso d) Todo el procedimiento de extracción de muestras debe registrarse en un Acta de Toma de Muestra, donde se asentarán las determinaciones analíticas que se solicitan.

Inciso e) En un Anexo del Acta de Toma de Muestra, o en otra acta, debe registrarse las características generales de procedimiento y las causas que llevan a la extracción de las muestras.

Inciso f) El acta debe labrarse por triplicado, el original para el laboratorio, el duplicado para las actuaciones y el triplicado para el interesado.

Inciso g) La Muestra de Laboratorio (ML), conjuntamente con la Contramuestra 1 (CM 1), se deben remitir en forma inmediata a la Coordinación General del Laboratorio Vegetal o al perteneciente a la Red de Laboratorios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Junto con las muestras se debe remitir el Acta de Toma de Muestra original.

Inciso h) La Contramuestra 2 (CM 2) debe quedar en poder del interesado, quien debe conservarla hasta la finalización de las actuaciones.

Art. 24. — Notificación de resultados: Efectuado el análisis, el laboratorio que lo realizó debe notificar el resultado a la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos, con la siguiente información:

Inciso a) protocolo de análisis original; y

Inciso b) Acta de Toma de Muestra original.

Art. 25. — Determinación de resultados: La Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos, a partir de la información que surge del protocolo de análisis notificado, debe determinar la conformidad del resultado respecto a la normativa vigente aplicable al caso en estudio.

Si los valores informados en el protocolo superan el Límite Máximo de Residuos (LMR) establecido por la norma correspondiente, el resultado es “No conforme a Norma”, si no los supera el resultado es “Conforme a Norma”. En la determinación del resultado se debe contemplar la incertidumbre del método.

Art. 26. — Resultado Conforme a Norma: Si el resultado es CONFORME A NORMA, el área operativa, por instrucción de servicio de la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos debe notificar en forma fehaciente el resultado obtenido al responsable del lugar donde fueron extraídas las muestras, adjuntando copia del protocolo de análisis.

El original del protocolo analítico, así como el original del Acta de Toma de Muestra se deben archivar por el término de DOS (2) años.

Art. 27. — Resultado No conforme a Norma: Si el resultado es NO CONFORME A NORMA, el área operativa, por instrucción de la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos debe notificar en forma fehaciente el resultado obtenido al responsable del lugar donde fueron extraídas las muestras y al propietario de la

mercadería, adjuntando copia del protocolo de análisis. En la notificación se debe indicar el plazo que tiene el propietario de la mercadería para solicitar la contraverificación.

Art. 28. — Contraverificación: El propietario de la mercadería dentro de los CINCO (5) días hábiles de notificado puede pedir el análisis de contraverificación (pericia de control).

Art. 29. — Procedimiento de contraverificación:

Inciso a) El pedido de análisis de contraverificación por parte del propietario de la mercadería debe realizarse por un medio fehaciente, ante el área del SENASA que remitió la notificación.

Inciso b) Una vez solicitada la contraverificación, el área que la recibió debe comunicar dicho pedido a la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos, quien debe iniciar su tramitación.

Inciso c) Si transcurren más de CINCO (5) días hábiles de la fecha de notificación sin que se hubiera solicitado el análisis de la contramuestra, se considera que el propietario de la mercadería ha aceptado el resultado comunicado.

Inciso d) Si el propietario de la mercadería hubiere solicitado en tiempo y forma la contraverificación, la Coordinación General de Laboratorio Vegetal le debe notificar fehacientemente el lugar y la hora en que se realizarán los análisis de contraverificación, remitiendo copia de la misma a la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos.

Inciso e) Para la contraverificación se deben analizar la Contramuestra 1 (CM 1) y la Contramuestra 2 (CM 2), en el laboratorio que el SENASA determine.

Inciso f) El propietario de la mercadería o una persona idónea en la materia, que éste designe fehacientemente, o ambos, podrán presentarse en la fecha y hora fijada en el laboratorio donde se realizará el análisis, junto con la muestra CM 2 que se encuentra en su poder, la cual deberá estar en perfecto estado de conservación y manteniéndose las condiciones de seguridad del envase que la contiene.

Inciso g) Si la Muestra de Laboratorio (ML) se analizó en un laboratorio distinto al laboratorio que realizará la pericia del control, el primero debe remitir la Contramuestra 1 (CM 1) a este último, cuando se le solicite.

Inciso h) Realizada la contraverificación, el laboratorio que efectuó la pericia de control debe notificar los protocolos a la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos, la que debe establecer el resultado, de acuerdo con los siguientes criterios:

Apartado I: Si ambos análisis de la Contramuestra 1 (CM 1) y Contramuestra 2 (CM 2) resultan no conforme a norma, se debe considerar resultado final el obtenido en la ML, no conforme a norma.

Apartado II: Si alguno de los resultados obtenidos de la Contramuestra 1 (CM 1) o de la Contramuestra 2 (CM 2) resulta no conforme a norma, se debe considerar resultado final el obtenido en la Muestra de Laboratorio (ML), no conforme a norma.

Apartado III: Si los análisis de la Contramuestra 1 (CM 1) y la Contramuestra 2 (CM 2) resultan conforme a norma, se debe considerar resultado final conforme a norma.

Apartado IV: Ante situaciones no contempladas en los incisos anteriores, la autoridad competente debe resolver la situación de acuerdo al principio de razonabilidad y verdad material y a lo dispuesto en la normativa vigente.

Art. 30. — Resultado de la contraverificación Conforme a norma: Si la contraverificación da como resultado “Conforme a Norma”, se debe notificar al propietario de la mercadería de acuerdo al procedimiento establecido en el Artículo 24 “resultado conforme a norma”.

Art. 31. — Resultado de la contraverificación. No Conforme a Norma: Si la contraverificación da como resultado “No conforme a Norma”, se debe notificar al propietario de la mercadería de acuerdo a lo establecido en el Artículo 25 “resultado no conforme a norma” y se deben aplicar los procedimientos de evaluación de riesgo dispuestos en el Artículo 31.

Art. 32. — Autoridad competente distinta al SENASA. Si de las circunstancias del caso, resultare competente una autoridad sanitaria distinta al SENASA, la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos debe notificar los resultados obtenidos a dicha autoridad, para que ésta adopte las medidas que estime correspondan.

Art. 33. — Conceptualización y bibliografía de referencia para el análisis de riesgo.

Inciso a) Concepto de evaluación de riesgo: La evaluación de riesgo corresponde a un proceso con base científica que identifica el peligro, caracteriza los efectos adversos, evalúa las probabilidades y determina sus consecuencias.

Inciso b) Procedimiento de evaluación de riesgo: Es la primera etapa de un proceso más amplio denominado análisis de riesgo.

Consta de CUATRO (4) pasos:

Identificación del peligro,
caracterización del peligro,
evaluación de la exposición, y
caracterización de riesgos.

Obtenido el resultado, se realiza la correspondiente evaluación de riesgo respecto de dicho resultado, aplicando las técnicas internacionales del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS y la UNION EUROPEA, desarrolladas en el documento GEMS/FOODS Regional Diet del Global Environment Monitoring System/Food Contamination Monitoring and Assessment Programme (GEMS/Food) del Departamento de Seguridad Alimentaria de la ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) y en el documento de la Dirección General de Protección de la Salud y los Consumidores (DG-SANCO) de la Comisión Europea, SANCO/3346/2001 rev.7, respectivamente.

Estos procedimientos y técnicas pueden ser reemplazados y/o modificados, de acuerdo con la evolución del desarrollo científico-técnico.

Inciso c) Alcance de la evaluación de riesgo: Los procedimientos de evaluación de riesgo deben ejecutarse cuando se hubiere obtenido un resultado no conforme a norma.

Los criterios científicos y técnicos aplicados para realizar la evaluación de riesgo indican que el exceder un Límite Máximo de Residuos (LMR), no implica necesariamente un riesgo, puesto que la exposición puede estar por debajo de los parámetros toxicológicos. En consecuencia se debe realizar en cada caso una evaluación de riesgo para determinar las medidas a adoptarse.

Inciso d) Bibliografía de referencia.

Documento de orientación sobre los criterios de notificación de los resultados de residuos pesticidas al sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos SANCO/3346/2001 Rev. 7.
Metodología Internacional de evaluación de riesgo - CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS.
Informe de Seguimiento Anual, UNION EUROPEA, 22/04/03.

Posición Común de la cadena agroalimentaria sobre Límites Máximos de Residuos de productos fitosanitarios – 21 septiembre 2005 Bruselas.

SENASA, Preguntas frecuentes de pesticidas:

<http://www.senasa.gov.ar/contenido.phpto=n&in=781&io=12623>.

Análisis de riesgo relativos a la inocuidad de los alimentos – Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos FAO/OMS 2007.

Medidas Sanitarias

Art. 34. — Medidas sanitarias: La Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos, en virtud de los resultados obtenidos de los procedimientos establecidos en la presente resolución, puede disponer la aplicación de las medidas previstas en el Decreto N° 1585/96, o en la Resolución N° 488 del 4 de junio de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA e instruir al área operativa para que ejecute las mismas. Las medidas preventivas pueden adoptarse en cualquier momento del procedimiento. Las medidas definitivas sólo pueden adoptarse una vez obtenidos los resultados de la evaluación de riesgo.

Art. 35. — Medidas preventivas en otra jurisdicción: Cuando resulte la competencia de una autoridad sanitaria distinta del SENASA, la Dirección de Higiene e Inocuidad de Productos de Origen Vegetal y Piensos en virtud de los resultados obtenidos, puede adoptar medidas de carácter preventivo que considere oportuno, a su solo criterio, las que deben ser ejecutadas por la correspondiente Dirección Regional. Una vez implementadas las medidas, se debe comunicar la situación a la autoridad sanitaria competente y remitirle todas las actuaciones para que continúe su tramitación en dicha jurisdicción.

Art. 36. — Costos y gastos de las medidas: Todos los costos y gastos que genere la ejecución de los procedimientos y medidas sanitarias son a cargo del propietario de la mercadería.

PROGRAMA DE RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO HIGIENICO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Art. 37. — Aprobación. Se aprueba el Programa de Recomendaciones para el Manejo Higiénico Sanitario de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas.

Art. 38. — Carácter no obligatorio del Programa. El Programa de Recomendaciones para el Manejo Higiénico Sanitario de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas no es de aplicación obligatoria y sólo constituye un conjunto de recomendaciones para el manejo de los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas.

Art. 39. — Competencia de las autoridades sanitarias locales. De acuerdo con lo establecido en el Artículo 19 del Decreto N° 815/99, el control higiénico sanitario de los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas es responsabilidad de las autoridades sanitarias provinciales y municipales de cada jurisdicción, aplicándose en los mismos la normativa local correspondiente.

Art. 40. — Incorporación del Programa al ordenamiento jurídico local. Para que el presente programa adquiera carácter obligatorio y se aplique en los establecimientos mayoristas, debe ser incorporado al ordenamiento jurídico de cada jurisdicción, de acuerdo a los procedimientos formales establecidos en cada uno de ellos. Cuando adquiera carácter obligatorio, el responsable de su aplicación es la autoridad sanitaria provincial o municipal respectiva, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 19 del Decreto N° 815/99.

Art. 41. — Responsable técnico. Cada establecimiento mayorista debe contar con un responsable técnico ingeniero agrónomo o profesional con incumbencias en la materia, quien es el encargado del diseño del Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), y que debe continuar vinculado a los fines de supervisar la implementación y el posterior registro de las actividades que son requeridas en el Manual.

Art. 42. — Manual de Procedimientos Estandarizados de Sanitización (POES).

Inciso a) Los Procedimientos Estandarizados de Sanitización (POES) son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento, que se realizan antes, durante y después de las operaciones comerciales.

Inciso b) Cada establecimiento debe contar con el correspondiente Procedimiento Estandarizado de Sanitización (POES).

Art. 43. — Diseño del Manual POES: El Manual POES debe ser diseñado por el responsable técnico. Debe contener los procedimientos adecuados a la categoría, infraestructura y la región donde se halle ubicado el establecimiento. Se debe presentar en una carpeta de tamaño A4. La hoja de encabezamiento debe estar firmada por el titular, su apoderado o representante legal acreditado, como prueba de conformidad, debiendo firmar juntamente con el responsable técnico.

Art. 44. — Contenido del manual POES.

El manual POES debe contemplar los siguientes aspectos:

Inciso a) Plano descriptivo funcional edilicio de áreas comunes y unidades funcionales (puestos).

Inciso b) Documentos escritos que describan instalaciones (provisión de agua, ventilación, servicios sanitarios, almacenaje de productos químicos y utensilios a emplear, etc.).

Inciso c) Documentos escritos de procedimientos que describan las acciones a realizar en áreas funcionales compartidas o individuales de unidades funcionales, incluyendo frecuencias y niveles de aplicación, vinculadas a:

Apartado I: Limpieza y saneamiento.

Apartado II: Control de plagas.

Apartado III: Disposición de desechos.

Apartado IV: Mantenimiento estructural.

Inciso d) Planilla de Registro de Cargo, nombre y firma de personal idóneo actuante, incluyendo tareas de capacitación cumplidas por cada uno.

Inciso e) Planillas de Registro Diario (o de otra periodicidad fija, no mayor a mensual, a criterio del diseñador), de acciones a efectuar y verificar, por unidades funcionales o en todo el ámbito del establecimiento, con datos de fecha, nombre y firma del idóneo actuante. Hallazgos y recomendaciones.

Inciso f) Planilla de verificación de Envases e Identificación de Productos Depositados.

Inciso g) Manifestación expresa y con documentación que la avale, acerca de si todas o algunas de las actividades previstas en los Procedimientos de Sanitización son cumplidas por otras Autoridades sanitarias competentes en la materia.

Art. 45. — Presentación y Aprobación del Manual POES.

Una vez entregado el Manual POES y recepcionado de conformidad por la autoridad correspondiente, se debe emitir la constancia correspondiente; dicha autoridad cuenta con DIEZ (10) días hábiles para formular las observaciones que correspondieren o denegar la aceptación del mismo, situación que debe manifestar por un medio fehaciente y documentado. Caso contrario, el Manual está automáticamente aprobado.

Art. 46. — Procedimiento de visitas e informes de inspección.

Inciso a) Se deben realizar inspecciones periódicas a los establecimientos mayoristas, con el objeto de verificar el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias contenidas en el Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), como así también otras circunstancias que puedan poner en peligro la higiene e inocuidad de los alimentos.

Inciso b) La periodicidad y oportunidad con que se efectuarán esas inspecciones es determinada por la autoridad competente para cada establecimiento en particular, en base a la magnitud del presunto riesgo para el consumo de los alimentos frescos que allí se manipulan y la capacidad operativa disponible.

Inciso c) Las visitas de inspección deben ser documentadas a través de un “Informe de Inspección”, donde se deben volcar todas las no conformidades y hallazgos observados en la “Planilla de Inspección (check list)”, que como Anexo I forma parte de la presente resolución. En dicho Informe de Inspección se deben incluir las medidas correctivas a implementar en el

corto, mediano y largo plazo en el establecimiento que fue sujeto a inspección. Asimismo, se debe labrar un Acta a efectos de dejar constancia de la realización de la visita.

Inciso d) El Informe de Inspección debe ser remitido en forma fehaciente a las autoridades que administren el establecimiento mayorista inspeccionado, en el plazo de TREINTA (30) días corridos contados a partir de la visita de inspección, para que los mismos tomen conocimiento de los hallazgos encontrados y de los plazos dentro de los cuales deberán adoptar las medidas correctivas señaladas, los que pueden ser de TREINTA (30), SESENTA (60), NOVENTA (90) o CIENTO OCHENTA (180) días corridos.

Inciso e) Las autoridades que administren los establecimientos alcanzados por la presente resolución, junto con los responsables técnicos de los mismos, deben comunicar en forma conjunta y por medio fehaciente a la autoridad sanitaria responsable, las medidas que implementen (plan de mejoras) para dar cumplimiento a las observaciones oficiales contenidas en el Informe de Inspección.

Inciso f) El personal de inspección puede verificar en el establecimiento mayorista, cuando lo considere conveniente, el cumplimiento de las medidas correctivas señaladas en el Informe de Inspección.

Art. 47. — Plan anual de monitoreo: Cada mercado mayorista debe implementar un Plan Anual de Monitoreo para detectar la presencia de residuos de plaguicidas y de contaminantes microbiológicos, a través de laboratorios debidamente capacitados.

DISPOSICIONES FINALES

Art. 48. — Infracciones: Los incumplimientos al Sistema de Control de Frutas y Hortalizas son sancionados de acuerdo a los procedimientos y sanciones previstas en el Capítulo VI del Decreto N° 1585/96.

Art. 49. — Planilla de Inspección. Se aprueba el modelo de Planilla de Inspección, que como Anexo forma parte de la presente resolución.

Art. 50. — Abrogación de normas: Se abrogan las Resoluciones Nros. 493 del 6 de noviembre de 2001, 240 del 18 de junio de 2003, 513 del 4 de agosto de 2004, 874 del 19 de diciembre de 2006, 48 del 16 de febrero de 2006, 148 del 21 de marzo de 2007, todas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y la Disposición N° 42 del 31 de marzo de 2008 de la ex Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del citado Servicio Nacional.

Art. 51. — Incorporación al Índice Temático Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA: Se incorpora el texto de la presente resolución, al Libro Tercero, Parte Primera, Título III, Capítulo III, del Índice Temático Normativo del SENASA, aprobado por la Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010 y su complementaria N° 800 del 13 de septiembre de 2010.

Art. 52. — Vigencia: La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 53. — De forma: Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Jorge N. Amaya.

ANEXO

PLANILLA DE INSPECCION