

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución N° 205/2014

Bs. As., 14/5/2014

VISTO el Expediente N° S05:0522203/2013 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, las Resoluciones Nros. 624 del 1 de septiembre de 1997 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, 460 del 14 de diciembre de 1995 y 134 del 11 de marzo de 1996, ambas del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, 1256 del 21 de octubre de 1998 y 718 del 2 de julio de 1999, ambas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es un sistema de gestión enfocado en la prevención de problemas para garantizar la producción de alimentos inocuos.

Que el APPCC utiliza un enfoque metódico y científico para planear, controlar y documentar la producción, manejo y preparación segura de los alimentos.

Que las empresas productoras de alimentos tienen la responsabilidad de producir alimentos inocuos.

Que la norma del Codex Alimentarius (Principios Generales de Higiene de los Alimentos - CAC/RCP 1-1969-Rev 2003) recomienda a los sistemas nacionales de control de inocuidad de alimentos que los productores de los mismos implementen sistemas de prevención y, en su Anexo, propone el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC).

Que no es posible ni económicamente factible analizar todos los alimentos que se producen para garantizar su inocuidad, por lo que es necesaria la prevención basada en riesgos.

Que países que compran nuestros productos exigen como requisito que las empresas implementen y desarrollen el sistema de APPCC.

Que en la REPUBLICA ARGENTINA es conveniente llevar a cabo este sistema en las empresas que elaboren alimentos para consumo nacional, para actualizar nuestro sistema en relación con la tendencia mundial.

Que la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal ha tomado la debida intervención.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que la suscripta es competente para dictar el presente acto en virtud de las atribuciones conferidas por el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

LA PRESIDENTA DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTICULO 1° — Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (APPCC). Aprobación. Se aprueba el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (APPCC) en los establecimientos que elaboren alimentos, bajo jurisdicción de este Servicio Nacional. El mencionado sistema será de aplicación obligatoria:

Inciso a) Para los alimentos elaborados con carne picada o molida y alimentos que se ingieran crudos o listos para consumo directo, a partir de los CIENTO OCHENTA (180) días corridos contados a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.

Inciso b) Para los demás alimentos y piensos a partir de los TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos contados a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.

ARTICULO 2° — Sustitución del Numeral 1.1.11. Se sustituye el Numeral 1.1.11 del Capítulo I “Definiciones Generales” del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4.238 de 19 de julio de 1968, por el siguiente:

Alimentos alterados, contaminados adulterados y falsificados1.1.11 Se entiende por alimentos alterados, adulterados contaminados y falsificados aquellos que responden a las definiciones del Artículo 6°, incisos 5), 6), 7) y 8) del Código Alimentario Argentino, respectivamente.”.

ARTICULO 3° — Incorporación. 1.4 Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Conocido como HACCP por sus siglas en inglés.

Numerales 1.4 y 1.5. Se incorporan los Numerales 1.4 y 1.5 al Capítulo I “Definiciones Generales” del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el citado Decreto N° 4.238/68, los que quedan redactados de la siguiente manera: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de (APPCC)

Análisis de peligros	1.4.1	Proceso de recopilación y evaluación de la información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuales son importantes para la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, sean considerados en el plan del Sistema APPCC.
Controlado	1.4.2	Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
Controlar	1.4.3	Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de APPCC.
Desviación	1.4.4	Situación existente cuando un límite crítico es

incumplido.

Diagrama de flujo	1.4.5	Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
Fase	1.4.6	Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
Límite crítico	1.4.7	Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
Medida correctiva	1.4.8	Acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
Medida de control	1.4.9	Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Peligro	1.4.10	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Plan de APPCC	1.4.11	Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
Punto crítico de control (PCC)	1.4.12	Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Validación	1.4.13	Constatación que los elementos del plan de APPCC, son efectivos.
Verificación	1.4.14	Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.
Vigilar	1.4.15	Llevar a cabo una secuencia planificada de

observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

Análisis de Riesgo	1.5. Proceso que consta de TRES (3) componentes, evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) podrá autorizar modificaciones específicas en las condiciones, requisitos o procedimientos basados en un análisis de riesgo científicamente válido.
Evaluación de riesgos	1.5.1 Designa el proceso que consiste en estimar la probabilidad y las consecuencias biológicas y económicas de la entrada, radicación y propagación de un peligro.
Gestión de riesgos	1.5.2 Designa el proceso de identificación, selección y aplicación de las medidas que permiten reducir el nivel de riesgo.
Comunicación de riesgos	1.5.3 Designa la transmisión y el intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo del proceso de análisis de riesgo.

ARTICULO 4° — Modificación. Capítulo XXXI. Se modifica el nombre del Capítulo XXXI del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el referido Decreto N° 4.238/68, por el de “Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)”.

ARTICULO 5° — Incorporación. Numeral 31.3 del Capítulo XXXI. Se incorpora el Numeral 31.3 al Capítulo XXXI “Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)” del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4.238/68, el que queda redactado de la siguiente forma:

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) Obligaciones.	31.3 Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar, implementar y llevar adelante un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Conocido internacionalmente como HACCP por sus siglas en inglés, Hazard Analysis and Critical Control Points.
Pasos para implementar el APPCC. Contenidos.	31.3.1 Previo a la aplicación del plan APPCC deben tenerse implementadas las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento según los ítems mencionados en el presente capítulo. El proceso de implementación deberá seguir los DOCE (12) pasos que a continuación se describen:

	1. Formación de un equipo de APPCC.
	2. Descripción del producto.
	3. Determinación del uso previsto del producto.
	4. Elaboración de un diagrama de flujo.
	5. Confirmación in situ del diagrama de flujo.
	6. Compilación de una lista de los posibles peligros relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros (PRINCIPIO 1) y examen de las medidas para controlar los peligros identificados.
	7. Determinación de los puntos críticos de control (PRINCIPIO 2).
	8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC (PRINCIPIO 3).
	9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC (PRINCIPIO 4).
	10. Establecimiento de medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado (PRINCIPIO 5).
	11. Establecimiento de procedimientos de comprobación para confirmar o verificar que el Sistema de APPCC funciona eficazmente (PRINCIPIO 6).
	12. Establecimiento de un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y registros apropiados para estos principios y su aplicación (PRINCIPIO 7).
Del Elaborador:	31.3.2 Todo elaborador de alimentos en su plan APPCC, deberá contar con la firma y el compromiso de la más alta autoridad de la empresa, debiendo además definir la política de calidad e inocuidad de dicha empresa. La dirección de éste plan será desempeñada por un profesional competente en la materia.
De la Validación:	31.3.3 Los establecimientos deberán realizar la validación de la efectividad de su plan APPCC. Esta se hará anualmente o cada vez que se realicen cambios estructurales, tecnológicos, o bien se amplíen o modifiquen los conocimientos científicos que exijan la aplicación de nuevos procedimientos de control de peligros. La finalidad de dicha validación será la obtención de pruebas que demuestren que las medidas de control son eficaces.
Archivo de Registros	31.3.4 Todo elaborador de alimentos deberá mantener disponible registros que

documenten el cumplimiento de los procedimientos, de acuerdo con lo estipulado anteriormente. Consistirá en un archivo organizado que dará al elaborador la seguridad de que cada lote fue elaborado de acuerdo a las normas establecidas. Los archivos serán tales que permitan que el Servicio de Inspección Veterinaria verifique el cumplimiento del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, durante un período mínimo de UN (1) año para productos frescos y de DOS (2) años para productos estables (o el tiempo de vida útil del producto cuando este fuera superior a los periodos antes mencionados). Los archivos solicitados en esta sección solo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la inocuidad de los alimentos. Los documentos deberán estar fechados y firmados por responsables de la planta.

Excepciones:	31.3.5 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA emitirá la excepción correspondiente a aquellos establecimientos que así lo considere dada las tecnologías y/o actividades que estos desarrollen. Quedan exceptuadas del Numeral 31.3 y 31.3.1 las granjas con clasificación de huevos y los acopios y clasificación de huevos, siendo para estos rubros voluntario o solo si los destinos de exportación así lo requieran (Numeral 1.1.4.1).
--------------	--

Del Personal oficial	31.3.6 El personal oficial profesional verificará la aplicación del plan APPCC establecido por las empresas.
----------------------	--

De la Capacitación:	31.3.7 Se requiere la capacitación constante del personal de la industria y de la autoridad competente respecto de los principios y las aplicaciones de un sistema de APPCC eficaz.
---------------------	---

ARTICULO 6° — Manuales. La Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, confeccionará los manuales que complementarán la presente resolución y cuya finalidad será la de establecer las pautas necesarias para el desarrollo de los manuales de procedimientos por parte de las empresas elaboradoras de alimentos.

ARTICULO 7° — Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 8° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ing. Agr. DIANA M. GUILLEN, Presidenta, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.