



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

BUENOS AIRES, 2 6 NOV 2015

VISTO el Expediente N° S05:0008243/2015 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, la Ley de Agricultura Familiar N° 27.118, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, las Resoluciones Nros. 759 del 1 de octubre de 2009 y 187 del 29 de abril de 2014, ambas del citado Servicio Nacional, y

CONSIDERANDO:

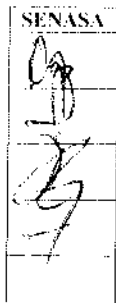
Que la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO) considera que la Agricultura Familiar entraña un gran potencial para aumentar la oferta de alimentos, reducir el desempleo y sacar de la pobreza y desnutrición a la población más vulnerable.

Que la normativa sobre agricultura familiar vino a llenar un vacío legal para avanzar en procesos participativos que fortalecen a sectores de la economía social emergente.

Que esta promoción de oportunidades que permite la Agricultura Familiar no debe ir reñida con la inocuidad y calidad de los alimentos que se elaboran bajo esa modalidad.

Que el Codex Alimentarius establece en el CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE, CAC/RCP 58/2005, que para reducir los riesgos a los consumidores, deben aplicarse medidas específicas basadas en la evaluación de riesgos, prestando atención a la prevención y control de la contaminación, incluidas las zoonosis durante la faena y elaboración.

Que la Resolución N° 759 del 1 de octubre de 2009, modificada por su similar N°





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

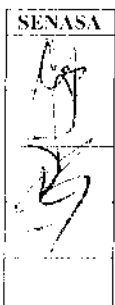
187 del 29 de abril de 2014, ambas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), crea en el ámbito de este Servicio Nacional la Comisión de Agricultura Familiar, considerando que dicho Organismo, asumiendo su compromiso y responsabilidad de velar por la sanidad animal y vegetal y la calidad agroalimentaria de estas producciones, debe intervenir promoviendo normas, sistemas de fiscalización y de certificación para la Agricultura Familiar.

Que, por otra parte, el Numeral 33.5 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, determina que el SENASA pondrá en vigencia, mediante actos resolutivos específicos, los requisitos higiénico-sanitarios mínimos constructivos y de funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal provenientes de la Agricultura Familiar, para su habilitación y certificación.

Que mediante el Numeral 33.6, segundo párrafo del Capítulo XXXIII del citado Reglamento, dispone que el SENASA promoverá a las jurisdicciones provinciales y municipales para que adopten e incorporen a sus propias normativas los requisitos higiénico-sanitarios mínimos constructivos y de funcionamiento que al efecto se establezcan.

Que, asimismo, estipula que su divulgación podrá fortalecerse mediante la capacitación y el asesoramiento a productores, funcionarios provinciales y municipales, siendo estos últimos quienes deberán ejercer el control del funcionamiento de aquellos emprendimientos.

Que el Numeral 33.7 del Capítulo XXXIII del referido Reglamento, establece que los productos, subproductos y derivados de origen animal provenientes de establecimientos de la Agricultura Familiar, podrán realizar tráfico federal cuando las condiciones higiénico-





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

sanitarias y de inocuidad de elaboración y transporte cumplan con las exigencias establecidas en los diferentes capítulos de dicho Reglamento, o cuando reúnan los requisitos que se encuentren explicitados en la normativa específica dictada por este Servicio Nacional.

Que, por lo expuesto, es necesario aprobar la normativa específica que regule los requisitos mínimos para el funcionamiento de establecimientos de faena, chacinados y salazones para la producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal, como así también aquellas directrices que coadyuven a su aplicación correcta y uniforme en todo el Territorio Nacional, e invitar a las jurisdicciones provinciales y municipales a adherir a la presente normativa.

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

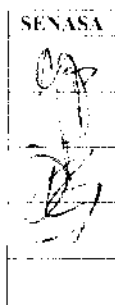
Que la suscripta es competente para dictar el presente acto de conformidad con las facultades conferidas por el Artículo 8º, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

LA PRESIDENTA DEL SERVICIO NACIONAL DE
SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Requisitos Específicos para el Funcionamiento de Establecimientos de Faena para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal. Se aprueban los Requisitos Específicos para el Funcionamiento de Establecimientos de Faena para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal que, como Anexo I, forman parte





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

integrante de la presente resolución.

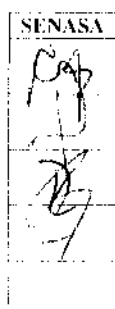
ARTÍCULO 2º.- Directrices para el Funcionamiento de Establecimientos de Faena para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal. Se aprueban las Directrices para el Funcionamiento de Establecimientos de Faena para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal que, como Anexo II, forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º.- Requisitos Específicos para el Funcionamiento de Establecimientos Elaboradores de Chacinados y Salazones para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal. Se aprueban los Requisitos Específicos para el Funcionamiento de Establecimientos Elaboradores de Chacinados y Salazones para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal que, como Anexo III, forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 4º.- Directrices para el Funcionamiento de Establecimientos Elaboradores de Chacinados y Salazones para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal. Se aprueban las Directrices para el Funcionamiento de Establecimientos Elaboradores de Chacinados y Salazones para la Producción de Agricultura Familiar que realicen tráfico federal que, como Anexo IV, forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 5º.- Invitación de adhesión. Se invita a las jurisdicciones provinciales y municipales a que adopten e incorporen a sus propias normativas, como requisitos mínimos de funcionamiento para su habilitación, los requisitos y directrices establecidos en la presente resolución.

ARTÍCULO 6º.- Capacitación y asesoramiento. Se encomienda a los Centros Regionales desarrollar las tareas de capacitación y asesoramiento a productores y funcionarios provincia-





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

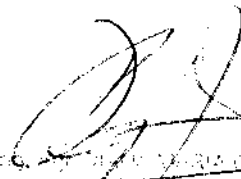
les y municipales, que sean necesarias para fortalecer la divulgación de los requisitos y las directrices aprobadas en la presente resolución.

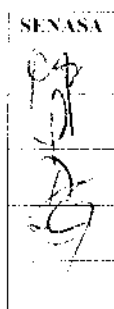
ARTÍCULO 7º.- Incorporación. Se incorpora la presente resolución al Libro Tercero, Parte Primera, Título IV, Capítulo II, Sección 6ª "Procedimientos y Guías de Aplicación" al Índice Temático del Digesto Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobado por la Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010 y su complementaria N° 445 del 2 de octubre de 2014, ambas del citado Servicio Nacional.

ARTÍCULO 8º.- Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 9º.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCIÓN N° 5 9 6


MARÍA GUILLE
DIRECTORA GENERAL
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1º

REQUISITOS ESPECÍFICOS
PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE FAENA
PARA LA PRODUCCIÓN DE AGRICULTURA FAMILIAR
QUE REALICEN TRÁFICO FEDERAL (ANEXO I, Artículo 1º)

Definiciones.

Se entiende por matadero frigorífico de la Agricultura Familiar, en adelante matadero-frigorífico A.F., al establecimiento destinado a la faena de animales de especies permitidas, provenientes o producidas por productores de la Agricultura Familiar, a la planta procesadora definida en el Capítulo I, inciso 1.1.30 del presente Reglamento. Su habilitación corresponde a la autoridad provincial competente y/o al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, cuando incluya el tráfico federal de los productos, subproductos y derivados de la faena.

Limitación de la faena.

Los organismos nacionales y/o provinciales de aplicación, fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad por especie y categoría animal, teniendo en cuenta para ello lo establecido en el Capítulo II, inciso 2.2.28 "Régimen animal – hora".

Régimen —animal-hora 2.2.28

Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen —animal-hora. Se entiende por régimen —animal-hora, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

Requisitos de construcción y condiciones higiénico-sanitarias

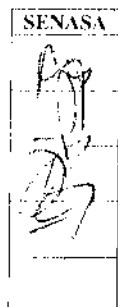
Ubicación: terrenos altos, no inundables, se contemplarán los vientos predominantes de la zona y la orientación de la construcción.

Emplazamiento: se recomienda realizar la construcción de la planta sobre terrenos no inundables.

Encontrarse a una distancia acorde de zonas urbanas, alejada de focos insalubres y otros contaminantes y comunicada con caminos transitables en forma permanente. Disponer de provisión energía y agua en cantidad suficiente.

Vías de acceso: todos los caminos interiores de circulación serán consolidados, aptos para el tránsito de vehículos con dársenas adecuadas para la descarga de animales y la carga de productos comestibles, este último será cubierto con alero protector.

Cerco perimetral: el establecimiento estará circundado en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta faenadora, incluidos bajaderos y corrales





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1°

de descanso, previo a la faena. Podrá ser construido totalmente de mampostería. De no ser así, deberá poseer un murete de este material sobre el nivel del piso y el resto hasta completar la altura reglamentaria de DOS METROS (2 m), podrá disponer de reja o alambre tejido, a los efectos de evitar la entrada de personas ajenas al establecimiento o de alimañas. Las puertas para personas y/o vehículos tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

Documentación sanitaria: los animales a faenar deberán estar provistos de la documentación de tránsito, ajustándose a las Resoluciones SENASA Nros. 356/2008 y 192/2015.

Desembarcadero de hacienda: el desembarcadero o bajadero de hacienda en pie se ajustará a lo establecido en el Capítulo III, inciso 3.1.4., además, la construcción será acorde al bienestar animal.

Corrales: estos establecimientos faenadores deberán poscer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y descanso, con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo de los animales destinados al posterior sacrificio. Dispondrán como mínimo DOS (2) corrales para el fin antes señalado.

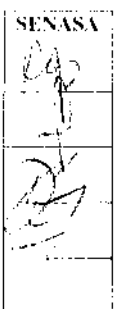
Pisos y desagües: tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del DOS POR CIENTO (2%) hacia la canalización o boca de desagüe, que se encontrarán protegidas por rejillas. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

Vallado de los corrales: el vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos, varillas de hierro u otro material autorizado. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de UN METRO CON OCHENTA CENTÍMETROS (1,80 cm) para bovinos, bubalinos y camélidos, y de UN METRO (1 m) para ovinos, caprinos y porcinos.

Las estructuras arriba mencionadas no deben tener salientes ni aristas punzantes que puedan lesionar a los animales, cumpliéndose de esta manera con las normativas de Bienestar Animal. Bebederos: cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse, ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe.

Limpieza: los corrales, pasillos y mangas utilizados por los animales, deben ser lavados y desinfectados diariamente con posterioridad a las operaciones de faena.

Capacidad de los corrales: el establecimiento contará con corrales suficientes para alojar a los animales a faenar en el lapso de CUARENTA Y OCHO (48) horas, debe tener una receptividad de DOS COMA CINCUENTA METROS CUADRADOS (2,50 m²) por cabeza bovina y





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1º

bubalinos, y UNO COMA VEINTE METROS CUADRADOS (1,20 m²) para ovinos, caprinos y porcinos. En el caso de los camélidos tendrá una medida intermedia.

Los corrales pueden ser multiespecies, mientras reúnan las condiciones necesarias para la especie involucrada, quedando prohibido el uso simultáneo de más de UNA (1) especie en el mismo corral.

De acuerdo al volumen de hacienda, pueden exceptuarse de separación por tropas en corrales.

Lavadero de vehículos: anexo a los corrales, se dispondrá de una playa o lavadero para los vehículos de transporte de hacienda en pie, donde serán lavados y desinfectados para su nueva utilización. El mismo tendrá las siguientes características:

- Contar mínimamente con una pared lateral y piso impermeabilizado.
- Tener un largo, ancho y alto de acuerdo con las dimensiones de los transportes a higienizar.
- La presión de agua del lavado no será menor a una atmósfera.

Sector o playa de necropsia: contará con un sector aislado del lugar de faena que posea piso y bordes perimetrales de cemento Portland, con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe, y techo con un catre metálico destinado a la práctica de necropsias.

Vehículo: el matadero dispondrá de un carro metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable y desinfectable, para el transporte de animales caídos o muertos.

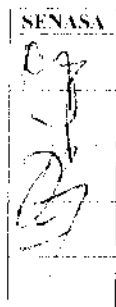
Tratamientos de incombustibles: exceptuando las vísceras aptas, astas, pezuñas y cueros, los materiales incombustibles no pueden salir del establecimiento sin haber recibido alguno de los siguientes tratamientos térmicos:

- Digestor.
- Horno crematorio apto para reducir los materiales incombustibles a cenizas.
- Tratamiento prolongado por ebullición a 100° C.

Si este material a tratar tuviera componentes del sistema nervioso (cerebro, cerebelo, médula oblonga y espinal), por ser material de riesgo de Encefalomiелitis Espongiforme Bovina (MREEB), debe ser procesado en horno crematorio hasta llevarlo a cenizas y luego enterrado dentro del predio del establecimiento.

Duchado de los animales: los vacunos, bubalinos, cerdos y caprinos, deberán ser sometidos a un lavado previo a la faena, con agua potable, para el higienizado del animal (en particular zona perineal y patas). Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera, para lo cual conviene disponer de DOS (2) puertas interpuestas en la manga de conducción a playa de faena, donde se contienen los animales y se los higieniza individualmente.

Playa de faena: la playa de faena estará constituida por un local cerrado, cuya superficie estará sujeta a estudio de planimetría para su posterior aprobación por autoridad competente. Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del UNO Y MEDIO POR CIENTO (1,5%) hacia las bocas o canales de desagüe sifonados.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1º

Las paredes serán de mampostería u otros materiales que reúnan condiciones higiénico-sanitarias. En todos los casos, las superficies deben ser lisas y de fácil lavado, sanitizables y de colores claros.

Ángulos: el encuentro de paredes con pisos y con techos, y paredes entre sí, debe ser de fácil limpieza. Por ejemplo, serán redondeados.

Techo: la cubierta o techo podrá ser de hormigón armado, chapas metálicas u otro material autorizado por la autoridad de control. Cuando el techo o cubierta no sea de mampostería, se recomienda dotar al local con cielorraso de mampostería, metálico o plástico de superficie lisa y plana. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Zonas de playa de faena: la misma deberá contar como mínimo con TRES (3) zonas bien definidas, la primera de CINCO METROS (5 m) de alto y las otras DOS (2) siguientes de TRES METROS (3 m) de altura como mínimo, que permita el paso de las reses suspendidas de una zona a la otra. El nivel del piso de la zona sucia deberá ser inferior al de la zona intermedia y el de esta última por debajo del nivel de la zona limpia. En la zona sucia se procederá a la sujeción, insensibilización y el sacrificio de los animales; en la zona intermedia se realizará el cuereado (excepto los porcinos). En la zona limpia se ejecutarán todas las operatividades de aserrado de pecho y eviscerado, hasta la entrada en la cámara, debe poseer rielera aérea por deslizamiento, desde la sangría inclusive hasta el sector de expedición de reses o medias reses, según corresponda. Cuando se faenan cerdos deberá contar con batea escaldadora ubicada en la zona sucia, sector específico para dicha especie. Con excepción de la insensibilización todas las operaciones deberán efectuarse con la res colgada.

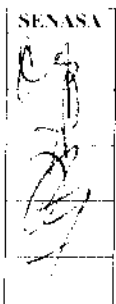
El sangrado en todas las especies se hará con el animal suspendido (colgado) con DOS (2) cuchillos, el primero para incidir únicamente la piel y el segundo grandes vasos. El sangrado se debe realizar de tal forma que se evite el vuelco de la misma a los efluentes generales, debiendo ser recolectada para su posterior tratamiento térmico, previo a su retiro de la planta.

Desuello: los bovinos, bubalinos, camélidos, ovinos y caprinos deberán desollarse por el sistema de riel aéreo, de arriba hacia abajo.

Las especies a faenarse, bovinos, bubalinos, camélidos, ovinos, caprinos y cerdos, podrán hacerlo consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies. Podrá realizarse en días u horarios distintos ajustándose a lo determinado en el Capítulo III, inciso 3.13.11 del presente Reglamento, debiendo, en este último caso, interponerse una adecuada limpieza de toda la playa de faena, al terminar el sacrificio de cada una de ellas.

La recepción e inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las siguientes condiciones.

Eviscerado: al igual que el sangrado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos, otra para el corazón y el hígado y una tercera para pulmones correspondiente a un solo animal. La cabeza se suspenderá de un gancho especial, asegurando la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria previo lavado interno y externo.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1°

Las vísceras, cabeza y la respectiva res, deberán ser inspeccionadas en forma conjunta (simultánea y sincrónica), debiendo ser identificadas cada una de estas partes, a través del sellado numérico para su trazabilidad.

Para el caso de porcinos, ovinos y caprinos, no es necesario separar la cabeza de la carcasa.

Las bandejas mencionadas serán de acero inoxidable u otro material autorizado de fácil lavado y desinfección, y que impida la caída de líquidos y las vísceras contenidas en la misma. Deben estar montadas sobre carros que permitan ubicarse debajo de la res.

Los ganchos, utensilios y bandejas deberán lavarse y luego esterilizarse a OCHENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (82° C), entre animal y animal.

Menudencias: las menudencias podrán prolijarse en la misma playa o, mejor, en local contiguo, sobre mesas de superficies inoxidables, lisas, impermeabilizadas, de fácil limpieza, resistentes a los ácidos. Los intestinos con excepción del duodeno, deberán evacuarse de la playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno crematorio, deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido de ingesta y efectuar la limpieza de los mismos, deberá contarse con un local anexo, construido con las mismas condiciones edilicias de la playa de faena, respetando la circulación de sector sucio a limpio, con personal asignado exclusivamente a cada área.

Lavado de reses y medias reses: se hará por aspersión y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante el uso de escurridores de acero inoxidable. Posteriormente al lavado y escurrido de las reses y medias reses, con mochila u otro dispositivo, se recomienda aplicar productos descontaminantes de superficie de acuerdo a lo establecido en el Capítulo I, inciso 1.6 del presente Reglamento.

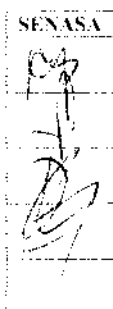
Estampado y sellado: las reses aptas para el consumo serán estampadas en su cara externa, cuartos delanteros y traseros con un sello que identifique el establecimiento. La tinta empleada será aprobada por el SENASA, para tal fin.

El inspector veterinario destacado en la planta de faena aplicará las disposiciones fijadas en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal - Decreto N° 4.238/68 y sus modificatorias.

Desagües: la playa contará con desagües, con cierre tipo sifónico, que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos de acuerdo con los requisitos establecidos por la autoridad jurisdiccional competente.

Ventilación: deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los extractores eólicos.

Aberturas al exterior: las aberturas al exterior deberán contar con protección anti-insectos.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1°

Lavamanos: en la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal y los utensilios. Durante el proceso operativo, se deberá disponer de esterilizadores. Podrán ser fijos o móviles, al menos UNO (1) por sector.

Filtros higiénico-sanitarios: en las entradas o ingresos a las dependencias de elaboración o manipulación de productos comestibles y por donde obligatoriamente debe ingresar el personal, deberán instalarse filtros higiénico-sanitarios (Numeral 8.2.3.k).

(Decreto N° 1.714 del 12 de julio de 1983)

k) A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse filtros higiénico-sanitarios donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden:

Lavabotas equipados con cepillos y detergentes, lavamanos de accionamiento no manual, dosificadores para jabón líquido, toallero con toallas de único uso, descartables y recipientes para residuos.

Provisión del agua: el matadero deberá contar necesariamente con agua potable suministrada por tuberías fijas (caños), permitiéndose el uso de mangueras para el lavado. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable necesaria para la actividad a desarrollarse.

Cueros: el cuero fresco podrá salir diariamente con destino a barraca habilitada o a curtiembre para su posterior procesamiento. Cuando se lo acondicione y conserve en el mismo establecimiento, deberá contar con las instalaciones necesarias para su salazón (barraca). En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso deberá hacerse a una distancia considerable de la planta de faena.

Baño y vestuario: se dispondrá de un local para vestuario, sectorizado para indumentaria de calle/indumentaria de trabajo; con ducha, anexo al mismo, deberá disponer de un sector sanitario, dotado de retrete y mingitorio. Ambos tendrán paredes impermeabilizadas y lavables. En el sanitario se instalará un lavamanos de accionamiento no manual y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso, más recipiente para coleccionar las toallas descartadas.

Sala o playa de oreo: deberá ajustarse a lo establecido en el Capítulo III, incisos 3.3.11, 3.11.1 al 3.11.3 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 4.238/68.

*Exigencias para las
playas de oreo 3.11.1*

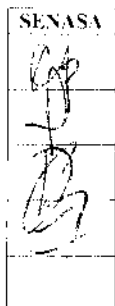
(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).

La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.

b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta tres metros (3 m) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.

c) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro material aprobado por el SENASA o Autoridad competente).





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1°

- d) *Ángulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techos redondeados.*
- e) *Ventilación suficiente.*
- f) *Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.*
- g) *(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983)*
La temperatura de climatización no debe exceder de los diez grados centígrados (10° C).

<i>Rieles</i>	<i>3.11.2</i>	<i>Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas.</i>
<i>Playa de oreo</i>	<i>3.11.3</i>	<i>La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.</i>

Esta playa de oreo podrá ser reemplazada por una cámara frigorífica, teniendo en ambos casos que contar con sus elementos de medición correspondientes (termómetros). Podrá utilizarse sectorizada por especie faenada.

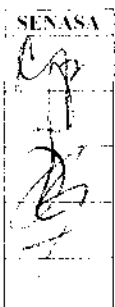
Sangre: estos establecimientos deberán tratar la sangre proveniente de los animales faenados mediante algunos de los procedimientos siguientes:

- Tratamiento térmico específico para este tejido.
- Termoprocesado con el resto de los subproductos incomedibles.

Inspección veterinaria: se ubicará dentro de un local administrativo de la planta, con un sector para uso exclusivo y propio de la autoridad sanitaria, responsable de garantizar la inocuidad de las carnes y menudencias aquí producidas.

Para el caso de la faena de cerdos o equinos, deberá estar equipada con los elementos necesarios para el diagnóstico de triquina por digestión artificial, pudiendo integrar o no el local antedicho.

Deberá contar con un sistema de lavado y aceitado de roldanas.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1º

**AFLUENTES PARA PLANTAS DE FAENA Y/O PROCESADORAS
DE LA AGRICULTURA FAMILIAR
RÉGIMEN DE AFLUENTES, CONDICIÓN DEL AGUA POTABLE**

Se ajustará a lo establecido en el Capítulo IV, incisos 4.3. y 4.3.2. del Reglamento aprobado por el Decreto N° 4.238/68.

Régimen de afluentes

Condición del agua potable 4.3 *El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios, deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.*

Condiciones de las aguas 4.3.2 *El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.*

Disponibilidad de agua.

Se dispondrá de una fuente de agua potable, segura y en cantidad suficiente para las necesidades de funcionamiento del establecimiento en cuestión, con un apropiado sistema de distribución y con protección adecuado contra la contaminación o resguardo sanitario.

Exención de clorinación del agua de consumo.

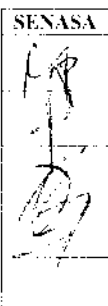
Cuando no haya riesgo de contaminación o crecimiento microbiano en depósito-cisternas y a todo lo largo de la red de distribución, incluidos los grifos ubicados en cada sección o local, el establecimiento faenador y/o procesador podrá solicitar a la autoridad sanitaria de aplicación la exención de contener hipoclorito de sodio u otra sustancia similar.

Periodicidad de análisis del agua de consumo.

Los análisis físico-químicos y bacteriológicos del agua se efectuarán cada SEIS (6) meses. Cuando los valores de los resultados obtenidos a partir de muestras tomadas durante DOS (2) años sucesivos, sean constantes y significativamente menores a los límites establecidos, en el Código Alimentario Argentino, Capítulo XII, podrá reducirse la frecuencia a UNA (1) muestra anual.

Los análisis microbiológicos del agua se efectuarán cada CUATRO (4) meses, si el establecimiento no se provee de agua de red, se tomarán en este mismo intervalo DOS (2) muestras independientes, UNA (1) de la fuente de aprovisionamiento de agua y la otra en forma aleatoria correspondiente a un grifo de la planta.

Laboratorio.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

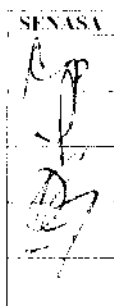
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1°

Los análisis físico-químicos y bacteriológicos podrán ser efectuados en los laboratorios oficiales institucionales dependientes de organismos nacionales, provinciales, municipales, universitarios o en laboratorio de red.

Tratamiento y evacuación de aguas servidas y productos de desechos.

El tratamiento y evacuación de las aguas residuales o efluentes se ajustará a lo establecido en el Capítulo IV del Reglamento aprobado por el Decreto N° 4.238/68.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1º

REGIMEN DE HABILITACIONES

Exigencias del régimen de habilitaciones

Exigencias.

Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) o autoridad jurisdiccional correspondiente, deben cumplir, además, los siguientes requisitos:

Solicitudes: las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas por duplicado ante el SENASA o autoridad jurisdiccional correspondiente y contendrán las siguientes enunciaciones:

- Nombre de las personas, sociedad o ente asociativo que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real, copia o fotocopia del contrato social, si correspondiere, y que se encuentra debidamente registrado en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF/RENOAF).
- Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, Declaración Jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año.
- Limitación de la faena: los organismos nacionales y/o provinciales de aplicación, fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad por especie y categoría animal, teniendo en cuenta para ello lo establecido en el Capítulo II, inciso 2.2.28 "Régimen animal – hora".

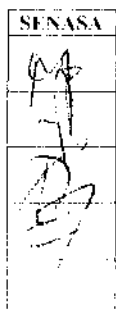
Régimen —animal-hora 2. 2. 28

Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen —animal-hora. Se entiende por régimen —animal-hora, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

- Permiso de radicación otorgado por organismo municipal y/o provincial.
- Permiso provisorio temporal o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad nacional, local (comunal y/o provincial), según corresponda, como así también documentación que avale que se encuentra comprendido en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF).
- Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones de la Resolución N° 302 del 15 de mayo de 2012 del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la Nación, por la cual se creó el Registro Único de Operadores de la Cadena Agroalimentaria (RUCA), se acompañará la inscripción correspondiente.

Documentación que acompaña a la solicitud: la solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

- a) Memoria descriptiva edilicia, de instalaciones y equipamiento del establecimiento.
- b) Memoria descriptiva operativa de la planta, por especialidad.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I, Artículo 1°

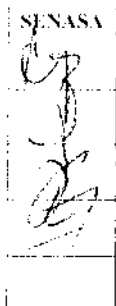
- c) Memoria descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso.
 - d) Plano o croquis de toda la planta en escala visible, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
 - e) Planos o croquis de las obras en escala 1:100, en la medida de lo posible, de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los locales para las distintas operaciones; local o instalación previstos para la inspección veterinaria, si correspondiere. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux.
 - f) Planos o croquis en escala de 1:100, en la medida de lo posible, de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
 - g) Sistemas de eliminación de aguas servidas: para cumplir con este requisito deberá acompañarse un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades, provinciales o municipales competentes. Se considerará satisfecho este requisito con el cumplimiento de lo establecido en el Numeral 2.1.2., inciso f) "*Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad local (comunal y/o provincial), según corresponda*", salvo disposición en contrario de la autoridad interviniente.
- Autorización de volcamiento de efluentes e impacto ambiental, si se considera necesario este último. Debiendo, además, cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento aprobado por el Decreto N° 4.238/68, Capítulo II, incisos del 2.1., al 2.1.3, recomendando hacer las presentaciones y toda la documentación por triplicado.

Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal.

Un profesional veterinario oficial (de Organismo que no intervenga directamente en la fiscalización) o privado, deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SENASA o la autoridad jurisdiccional correspondiente.

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SENASA o la autoridad jurisdiccional correspondiente por intermedio de sus organismos competentes.

Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios como operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.





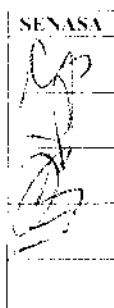
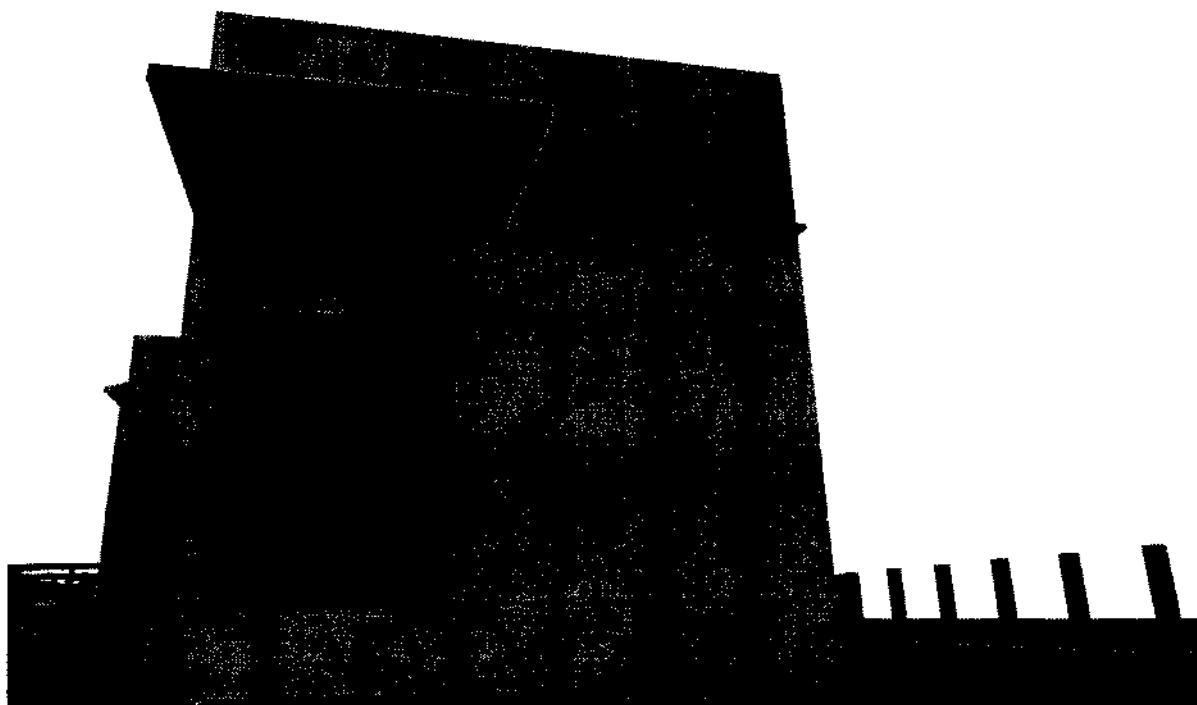
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

**Directrices para el funcionamiento de establecimientos de faena para la producción de
Agricultura Familiar que realicen Tráfico Federal**



senasa



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

DIRECTRICES PARA OPERAR UN MATADERO FRIGORÍFICO DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

Introducción

Cumpliendo con lo establecido en la Resolución SENASA N° 187/2014, de creación de la Coordinación de Agricultura Familiar (SENAF), que busca incorporar nuevos conceptos en la normativa vigente para adecuarla a la "agricultura familiar", ampliando e incluyendo a este sector social-productivo, se han elaborado estas Directrices para mataderos frigoríficos de la agricultura familiar, en lo posible multi-especie.

Están basadas en el **CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius¹**, el **Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal**, el **Código Alimentario Argentino** y la **normativa existente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria**.

Teniendo en cuenta el punto **1. INTRODUCCIÓN** del Código del Codex mencionado precedentemente y a modo ilustrativo se transcriben los párrafos 2 y 3 para entender la importancia de faena, en la Sanidad Animal y el impacto en la Salud Pública.

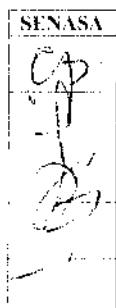
"2. Un enfoque contemporáneo sobre la higiene de la carne basado en el análisis de riesgos requiere que las medidas higiénicas se apliquen a los puntos de la cadena alimentaria cuando tengan mayor valor para reducir los riesgos alimentarios para los consumidores. Ello deberá reflejarse en la aplicación de medidas específicas que estén basadas en la ciencia y en la evaluación de riesgos, prestando más atención a la prevención y control de la contaminación durante todos los aspectos de la producción de la carne y su ulterior elaboración. La aplicación de los principios HACCP es un elemento esencial. La medida del éxito de los programas actuales es una demostración objetiva de los niveles de control de peligros en los alimentos que están relacionados con los niveles requeridos de protección al consumidor, en lugar de concentrarse en medidas detalladas y prescriptivas que producen resultados desconocidos.

3. A nivel nacional, las actividades de la autoridad competente que tiene jurisdicción sobre el matadero (normalmente administraciones veterinarias) persiguen muy a menudo objetivos relacionados con la sanidad animal y la salud pública. Esto es lo que sucede, especialmente, en el caso de la inspección ante-mortem y post-mortem en la que el matadero es un punto clave en la vigilancia de la sanidad animal, incluida las zoonosis. Es importante que se reconozca esta dualidad de funciones independientemente de la organización jurisdiccional y que se integren las actividades pertinentes relacionadas con la salud pública y la sanidad animal."

Por lo tanto, estas Directrices indican las características constructivas, operaciones que deben realizarse para la habilitación, puesta en funcionamiento, como así también el control del Matadero Frigorífico de la Agricultura Familiar y que serán sancionadas mediante resoluciones, para dar fuerza normativa para su aplicación.

Objetivo

¹ http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10196/CXP_058s.pdf





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

- Promover una herramienta para garantizar un alimento de calidad, contribuyendo a la salud pública y por ende al bienestar general.
- Contar con plantas de faena que cumplan en asegurar inocuidad y el inicio de la cadena de frío, y que sirva a las necesidades de la agricultura familiar.

Alcance

Orientado a plantas para la faena de especies animales permitidas de ganado mayor (bovinos, bubalinos y camélidos), y ganado menor (ovinos, caprinos y porcinos).

Destino: Productores pecuarios de la Agricultura Familiar.

Justificación

La calidad higiénica de la carne y de los subproductos comestibles resultantes de la matanza, no dependen del tamaño del matadero, sino de la forma en que han sido tratados los animales antes del sacrificio, y de cómo se han llevado a cabo las operaciones de faenado y el posterior enfriamiento.

Partiendo de la idea que de un pequeño matadero, con instalaciones a su medida, puede obtenerse carne de tan buena calidad higiénica e inocua como en una planta industrial de faena de gran tamaño, es evidente que a los pequeños mataderos de ámbito local, con un volumen de matanza reducido, no podrá exigírseles los mismos requisitos en cuanto a instalaciones o tecnología que a los grandes frigoríficos, aunque si en lo referente a la higiene e inocuidad, las buenas prácticas de manufactura, e inicio de la cadena de frío.

El cumplimiento de buenas prácticas agropecuarias y de manufactura, de la normativa higiénica y las de inspección veterinaria, deben ser las mismas, cualquiera sea el tamaño y la magnitud del matadero.

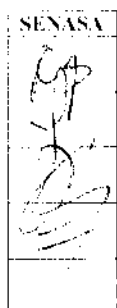
Se debe propender a la faena vertical o aérea, donde todas las operaciones, desde el sacrificio en adelante deben hacerse con el animal suspendido de las extremidades posteriores, esta disposición favorece el desangrado y evita el contacto de la res con el piso, y la consecuente contaminación.

Es fundamental la higiene del personal, en ella se incluyen la higiene corporal, la indumentaria de trabajo, los buenos hábitos y el estado de salud de las personas. Los vestuarios y sanitarios, entre otras cosas, en donde no se consideran estos aspectos ha contribuido a que los seres humanos sean los principales responsables de los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), incluso superando a los insectos (moscas y cucarachas) y roedores (ratas). Sobre este último punto debe instrumentarse el "manejo integrado de plagas".

Como así también, enmarcar en un cerco perimetral a las plantas.

Disponer de agua potable en cantidad suficiente, clorinarla, contar con cisternas de agua bien cerrados, realizar análisis bacteriológicos periódicos y dotar de filtros sanitarios, y asegurar la inspección veterinaria en todas las etapas de faena (ante y post mortem), entre otros, son elementos importantes para asegurar la inocuidad alimentaria.

En definitiva, operar con "Buenas Prácticas Agropecuarias" (BPA), "Buenas Prácticas de Fabricación" (BPF) -ver Anexo II (del Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68), "Manejo Integrado de Plagas" (MIP), "Procedimientos Operativos Estandarizados" (POE), "Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización" (POES) - ver Anexo III (del Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68), permitirá encaminar-





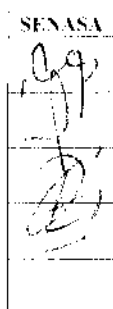
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

se hacia el cumplimiento de las exigencias para garantizar inocuidad a nuestro pueblo. Todo lo expuesto, son los prerequisites para alcanzar posteriormente el "Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control" (HACCP), condición requerida hoy por la normativa nacional (Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68).





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

Definiciones

Para mejor entender las presentes Directrices, se transcriben algunas Definiciones que han sido extraídas de Normas Internacionales acordadas por más de 180 países, en el marco del Codex Alimentarius, como así también de Normas Nacionales, como ser: del Código Alimentario Argentino, aprobado por la Ley 18.284; del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto 4.238/68 y de la Ley 27.118 de Agricultura Familiar, sancionada el 17 de diciembre de 2014.

Agricultor o Agricultora familiar - Definición - según la Ley 27.118² artículo 5º (17 de diciembre de 2014)

Se define como agricultor y agricultora familiar a aquel que lleva adelante actividades productivas agrícolas, pecuarias, forestal, pesquera y acuícola en el medio rural y reúne los siguientes requisitos:

- a) La gestión del emprendimiento productivo es ejercida directamente por el productor y/o algún miembro de su familia;*
- b) Es propietario de la totalidad o de parte de los medios de producción;*
- c) Los requerimientos del trabajo son cubiertos principalmente por la mano de obra familiar y/o con aportes complementarios de asalariados;*
- d) La familia del agricultor y agricultora reside en el campo o en la localidad más próxima a él;*
- e) Tener como ingreso económico principal de su familia la actividad agropecuaria de su establecimiento;*
- f) Los pequeños productores, minifundistas, campesinos, chacareros, colonos, medieros, pescadores artesanales, productor familiar y, también los campesinos y productores rurales sin tierra, los productores periurbanos y las comunidades de pueblos originarios comprendidos en los incisos a), b), c), d) y e).*

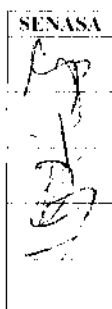
Su Registración en RENAF – según la Ley 27.118 artículo 6º (17 de diciembre de 2014)

Establézcase la obligación por parte de los agricultores y agricultoras familiares de registrarse en forma individual y asociativa, a los efectos de ser incluidos en los beneficios de la presente ley.

Ratifíquese la creación del Registro Nacional de Agricultura Familiar conforme lo dispuesto por resolución 255/07 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, a partir de la sanción de la resolución 25/07 del Mercosur que se considera incorporada a la presente ley. En caso de existencia de otros registros nacionales, provinciales o municipales de agricultores y agricultoras familiares, deberán compartir la información con el RENAF a los fines de conformar una base única de datos a nivel nacional.

Beneficiarios del régimen – según la Ley 27.118 artículo 7º (17 de diciembre de 2014)

Quedan comprendidos en los beneficios de la presente ley los agricultores y agricultoras familiares que desarrollen actividades productivas registradas en el Registro Nacional de Agricultura Familiar.



² <http://www.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/240000-244999/241352/norma.htm>



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

Inspección ante-mortem ³ Todo procedimiento o prueba efectuado por una persona competente a animales vivos con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad y su destino. En el caso de nuestra legislación debe ser veterinario

Inspección post-mortem Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes pertinentes de animales sacrificados con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad y su destino. En el caso de nuestra legislación debe ser veterinario

Inspector oficial ⁵ Persona competente designada, acreditada o reconocida de algún otro modo por la autoridad competente para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne en nombre de la autoridad competente o bajo la supervisión de la misma. En el caso de nuestra legislación debe ser veterinario

Matadero Frigorífico de la Agricultura Familiar

Se entiende por matadero frigorífico de la agricultura familiar en adelante matadero-frigorífico A.F., al establecimiento destinado a la faena de animales de especies permitidas provenientes o producidos por productores de la agricultura familiar, a la planta procesadora definida en el Capítulo I, inciso 1.1.30 del Reglamento aprobado por el Decreto 4238/68. Su habilitación corresponde a la autoridad provincial competente y/o al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, cuando incluya el tráfico federal de los productos, sub-productos y derivados de la faena.

Matadero - Frigorífico 1. 1. 30⁶

(Decreto PEN N° 24 del 19/01/1971)

(Decreto PEN N° 489 del 17/03/1981).

Se entiende por matadero - frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.

PRESENTACIÓN DE LOS ANIMALES PARA LA MATANZA

De este apartado del Código del Codex Alimentarius, se rescata el párrafo "38⁷. *La inspección ante-mortem es una actividad importante previa a la matanza, y en los sistemas de higiene de la carne se deberá utilizar toda la información pertinente sobre los animales presentados para la matanza.*"

PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LOS ANIMALES PRESENTADOS PARA LA MATANZA

De este apartado transcribimos la viñeta iv. *La inspección ante-mortem deberá basarse en la ciencia y en el análisis de riesgos, según las circunstancias, y tener en cuenta toda la información pertinente recibida de la producción primaria.*

CONDICIONES DEL COBERTIZO

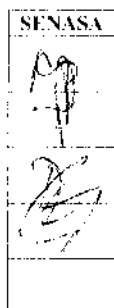
³ Definiciones del CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius

⁴ Idem al anterior

⁵ Idem al anterior

⁶ http://www.senasa.gov.ar/prensa/DNICA/Decreto_4238-68/CAPITULO%20I.pdf

⁷ CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

Sobre el párrafo 40.⁸ Los sistemas de garantía de la calidad aplicados por el operador del establecimiento deberán fomentar la consecución de condiciones apropiadas en los cobertizos de manera permanente.

El operador del establecimiento deberá garantizar unas condiciones del cobertizo que incluyan:

- *unas instalaciones explotadas de manera que se reduzca en la mayor medida posible la suciedad y la contaminación cruzada de los animales con patógenos transmitidos por los alimentos;*
- *un mantenimiento de los animales que no ponga en peligro el estado fisiológico de éstos y que permita una inspección ante-mortem; por ejemplo los animales deberán descansar debidamente, no estar hacinados y estar protegidos de las inclemencias del tiempo cuando sea necesario;*
- *la separación de las diferentes clases y tipos de animales de matanza ; p. ej; la separación de los animales con necesidades especiales de faenado y la separación de animales "sospechosos" que hayan sido identificados como susceptibles de contagiar a otros animales determinados patógenos transmitidos por los alimentos;*
- *sistemas para asegurar que sólo se sacrifican animales suficientemente limpios;*
- *sistemas para asegurar que se han retirado debidamente los piensos antes de la matanza;*
- *el mantenimiento de la identificación de los animales (ya sea individualmente, o por lotes, por ejemplo en el caso de las aves de corral) hasta el momento de la matanza y el faenado; y*
- *la transmisión de la información pertinente sobre animales o lotes de animales con el fin de facilitar la inspección ante y post-mortem.*

Objetivos de diseño del Matadero Frigorífico AF

PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE APLICABLES A LOS ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPO⁹

- i. *Los establecimientos deberán estar ubicados, diseñados y construidos de manera que se reduzca en la mayor medida posible la contaminación de la carne.*
- ii. *Las instalaciones y el equipo deberán estar diseñados, construidos y mantenidos de manera que se reduzca en la mayor medida posible la contaminación de la carne*

- Que tenga bien definido cada sector:

***SECTOR COMESTIBLE**

Entrada y salida de camiones térmicos

***SECTOR INCOMESTIBLE**

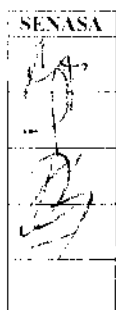
Entrada y salida de camiones de hacienda

- Que sea una planta con fácil interpretación

***PLANTA CON LECTURA LINEAL**

⁸ Idem al anterior

⁹ CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

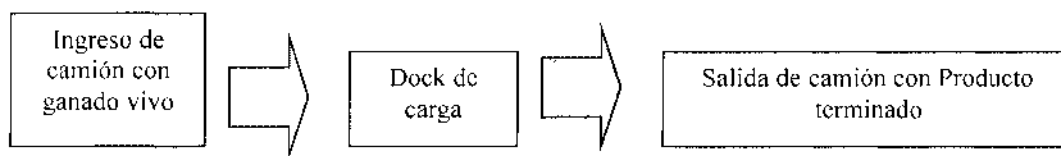
5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

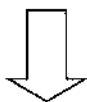
(ANEXO II, Artículo 2º)

- Que el conjunto, en su totalidad, interactúe en todas y cada una de sus partes
- Que respete el “espíritu” del REGLAMENTO aprobado por el Decreto 4238/68¹⁰
- Que haya iluminación natural o artificial apropiada para un control higiénico del proceso;
- Que se prevean instalaciones adecuadas para el almacenamiento seguro de sustancias químicas (por ejemplo materiales de limpieza, lubricantes y tintas de marcar) y otras sustancias peligrosas, de manera que se prevenga la contaminación accidental de la carne
- Que los establecimientos deberán tener una zona apropiada, suficientemente protegida de la contaminación ambiental y capaz de prevenir variaciones adversas de la temperatura, para el despacho de la carne.
- Que todo el equipo que se utilice en las zonas donde se faenan cuerpos de animales o puede haber carne deberá facilitar unas buenas prácticas de higiene. El equipo y los recipientes de las salas o zonas donde se faenan cuerpos de animales o puede haber carne deberán estar diseñados y contruidos de manera que se reduzca al mínimo la contaminación. No se deberá permitir que la carne entre en contacto con el suelo y las paredes o con las estructuras fijas no diseñadas a tal efecto.

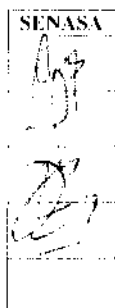
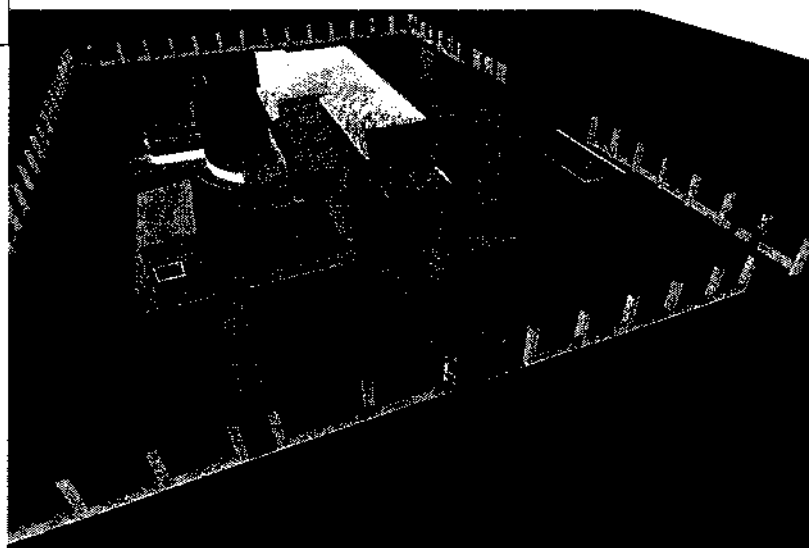
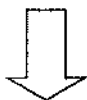
Descripción del proyecto



Bajadero - Corrales



Lavadero de camiones



¹⁰ <http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1732&io=26731>



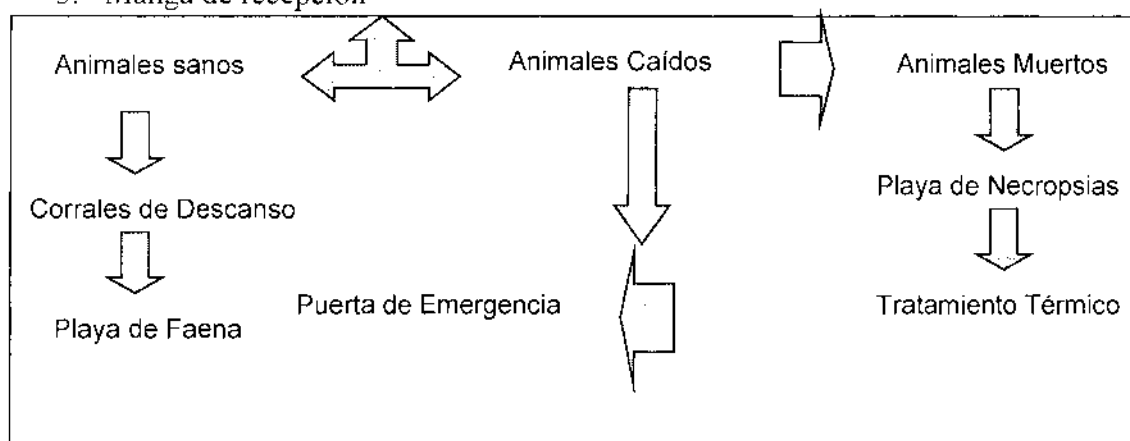
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

Etapas del proceso

1. Entrada de vehículos con ganado en pie
2. Descarga de hacienda
3. Manga de recepción



4. Manga lavadero – Embudo lavado en pie
5. Manga de acceso a playa de Faena
6. Corrales de descanso Multiespecies (bovinos y camélidos – ovinos, caprinos y porcinos)
7. Mangas de ingreso a playa de faena (con lavadero)
8. Zona sucia
9. Zona intermedia
10. Zona limpia
11. Ante Cámara - Cámara Frigorífica
12. Dock de Carga de producto final y Sub Productos Comestibles

CONTROL DEL PROCESO¹¹

88. Muchos aspectos de los procedimientos de matanza y faenado pueden dar lugar a una grave contaminación de la carne, por ejemplo la remoción de la piel o las plumas, la evisceración, el lavado de las canales, la inspección post-mortem, el recortado y la ulterior manipulación en la cadena de frío. En estas circunstancias, los sistemas de control del proceso deberán limitar la contaminación microbiana cruzada al nivel más bajo posible, y reflejar la contribución proporcional de dichos controles a la reducción de los riesgos para la salud humana transmitidos por la carne.

PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN AL CONTROL DEL PROCESO

El operador del establecimiento es el principal responsable de aplicar los sistemas de control del proceso. Cuando se apliquen dichos sistemas, la autoridad competente deberá verificar que cumplan con todos los requisitos relativos a la higiene de la carne.

Procedimientos operativos normalizados de saneamiento (POES)

¹¹ CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

Las características de los POES son:

- *la elaboración por el establecimiento de un programa escrito relativo a los POES donde se describan los procedimientos correspondientes y la frecuencia de su aplicación;*
- *la identificación del personal del establecimiento encargado de la aplicación y el seguimiento de los POES;*
- *la documentación del seguimiento y cualquier medida correctiva y/o preventiva adoptada, que se pondrá a disposición de la autoridad competente con fines de verificación;*
- *medidas correctivas, incluida la forma adecuada de disponer del producto; y*
- *evaluaciones periódicas de la eficacia del sistema por el operador del establecimiento.*

Sistemas de reglamentación

La Argentina, lo realiza a través de la normativa vigente de incumbencia, que en este caso es el Decreto Reglamentario 4238/68 (con sus actualizaciones periódicas) y el Código Alimentario Argentino, basados en la normativa internacional vigente como es el Codex Alimentarius y la OIE.

Actividades de verificación¹²

La autoridad o autoridades competentes deberán llevar a cabo un seguimiento adecuado de las actividades de verificación realizadas por el operador, y la naturaleza e intensidad de ese seguimiento deberán estar basadas en el análisis de riesgos y en el rendimiento. Dicho seguimiento deberá incluir la distribución y venta al por menor de los productos de manera que se mitiguen los riesgos para los consumidores.

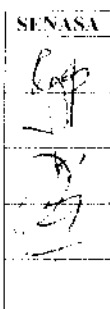
REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE PARA EL CONTROL DEL PROCESO

Los requisitos generales de higiene para el control del proceso deberán incluir, por ejemplo:

- *agua para la limpieza y desinfección de calidad apropiada para el fin a que se destina y utilizada de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de la carne;*
- *una limpieza de las instalaciones y el equipo que incluya el desmontaje de los mismos, cuando sea necesario, la eliminación de todos los residuos, el enjuague de los componentes, la aplicación de un producto de limpieza autorizado, la repetición del enjuague, el nuevo montaje de los componentes y otra desinfección y enjuague, según proceda;*
- *la manipulación y almacenamiento de los recipientes y el equipo de manera que se reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación de la carne;*
- *un montaje de los recipientes o cajas de cartón en salas o zonas donde pueda haber carne, deberá armarse de manera que haya una mínima posibilidad de contaminación; y*
- *un acceso controlado del personal a las zonas de elaboración.*

REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA MATANZA Y EL FAENADO

Solamente se deberá sacrificar o faenar un animal en un matadero si se dispone de una persona competente para llevar a cabo la inspección ante-mortem y post-mortem. En caso de matanzas de emergencia, cuando no se disponga de una persona competente se aplicarán disposiciones especiales establecidas por la autoridad competente para asegurar que la carne sea inocua y apta para el consumo humano.



¹² Idem al anterior



Todos los animales llevados a la zona de matanza deberán ser sacrificados sin demora. Las operaciones de insensibilización, punción y sangrado de los animales no deberán efectuarse a una velocidad superior a aquella a la que puedan admitirse los cuerpos de los animales para su faenado.

Durante las operaciones iniciales de faenado, y teniendo debidamente en cuenta la necesidad de reducir al mínimo la contaminación, se transcriben algunas de ellas:

- *antes de separar de la cabeza cualquier carne destinada al consumo humano, la cabeza deberá limpiarse y, salvo en el caso de los cuerpos de animales escaldados y pelados, desollarse en una medida suficiente para facilitar la inspección y la separación higiénica de las partes especificadas;*
- *los cueros/vellones no deberán ser lavados, descarnados o acumulados en ninguna parte del matadero o establecimiento que se utilice para la matanza o el faenado.*

Durante el faenado, y teniendo debidamente en cuenta la necesidad de reducir al mínimo la contaminación:

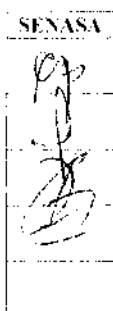
- *cuando se desuellen cuerpos de animales, este proceso deberá completarse antes de la evisceración;*
- *la evisceración deberá efectuarse sin demora;*
- *se deberá prevenir la descarga o derrame de todo material procedente del esófago, buche, estómago, intestinos, cloaca o recto, o de la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero o las ubres;*
- *el estómago y los intestinos y todo el material no comestible procedente de la matanza y/o el faenado de cuerpos de animales deberán ser retirados lo antes posible de la zona de faenado y tratados de manera que se evite la contaminación cruzada de la carne;*
- *los métodos utilizados para eliminar la contaminación visible y microbiana deberán ser de eficacia demostrada y cumplir otros requisitos estipulados por la autoridad competente; y*
- *la materia fecal y de otro tipo deberá ser extraída o eliminada de algún otro modo de las canales de manera que no cause una ulterior contaminación y permita alcanzar los objetivos de rendimiento o los criterios de rendimiento adecuados para el control del proceso.*

Trichinella Sp. *La investigación de TRICHINELLA SPIRALIS en especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/1994).¹³*

En cuanto a los decomisos, donde se depositarán? O tratarán?

Las canales y otras partes pertinentes decomisadas por la persona competente que lleva a cabo la inspección post-mortem como peligrosas o no aptas para el consumo humano deberán ser identificadas según proceda y manipuladas de manera que se evite la contaminación cruzada de la carne de otras canales y partes pertinentes. Se deberá dejar constancia de la razón del decomiso, pudiéndose realizar pruebas de laboratorio confirmatorios si se considera necesario.

¹³ Capítulo XI numeral 11.5.56 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto 4238/68.
<http://www.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verVinculos.do?modo=1&id=33353>





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

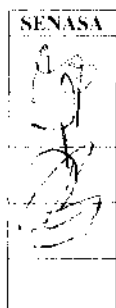
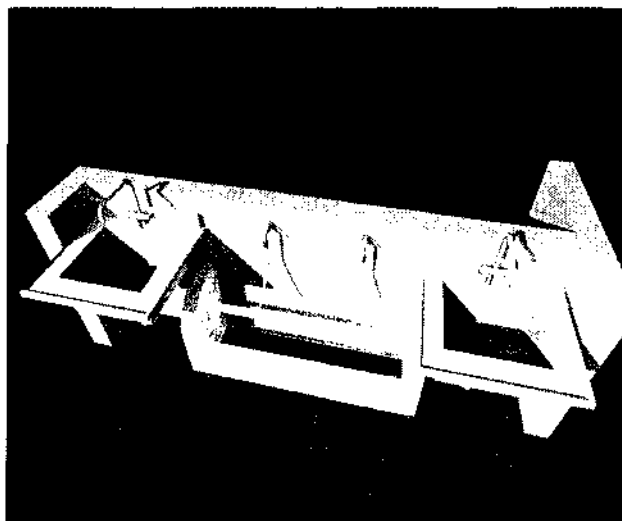
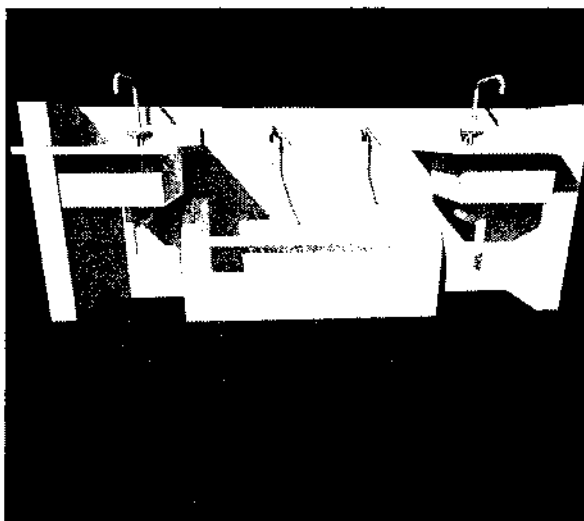
Se depositarán en recipientes apropiados a tal fin para su posterior proceso de desnaturalización.

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho¹⁴

Obligación de cumplir normas Los establecimientos habilitados por el **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** o **Autoridad jurisdiccional correspondiente**, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente. (Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).

Autoridad de aplicación Será responsabilidad de las empresas y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia. (Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).

Filtro Sanitario: A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse —filtros higiénico sanitarios— donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas equipados con cepillos y detergentes, lavamanos de accionamiento no manual, dosificadores para jabón líquido, toallero con toallas de único uso, descartables y recipientes para residuos.



Certificado Sanitario del personal: El personal deberá contar con una libreta sanitaria donde conste que no padecen enfermedades infectocontagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad competente y tendrá una validez máxima de UN (1) año.

Salud de los operarios: No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-

¹⁴ Capítulo IV numerales 4.1 y 4.1.1. del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto 4238/68



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud operario cuestionado.

Indumentaria: Todo personal que trabaje en relación directa con el proceso de faena y actúe en estos ambientes de trabajo, como playa de faena, sector de menudencias y lugares de carga, deberá estar vestido con casaca y pantalones, estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta indumentaria y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable (delantal plástico) o capa de agua (lavador de medias reses).

Ropa de trabajo: Las prendas usadas como ropa de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones.

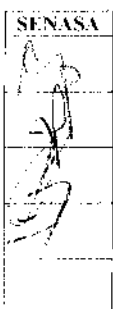
Birretes, gorras o cofias, el personal que trabaja en contacto con las carnes, menudencias, debe llevar la cabeza cubierta con algunos de los elementos mencionados según corresponda, a los efectos de que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán de color blanco, debiendo mantener el mismo régimen de limpieza que blusas, guardapolvos y pantalones antes descriptos.

Calzado, tanto la suela como la capellada y demás partes del mismo deberán ser de goma, plástico u otro material aprobado, siempre de color blanco la capellada y caña si se trata de botas. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.

Cuando la vestimenta y calzado de trabajo hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas, deberán ser cambiadas esterilizadas y después lavadas.

Uso obligatorio de la indumentaria y calzado, toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier dependencia del matadero donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición deberá vestir y calzar la indumentaria reglamentaria.

Así mismo, está prohibido el uso de tabaco en cualquiera de sus formas dentro del establecimiento habilitado.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

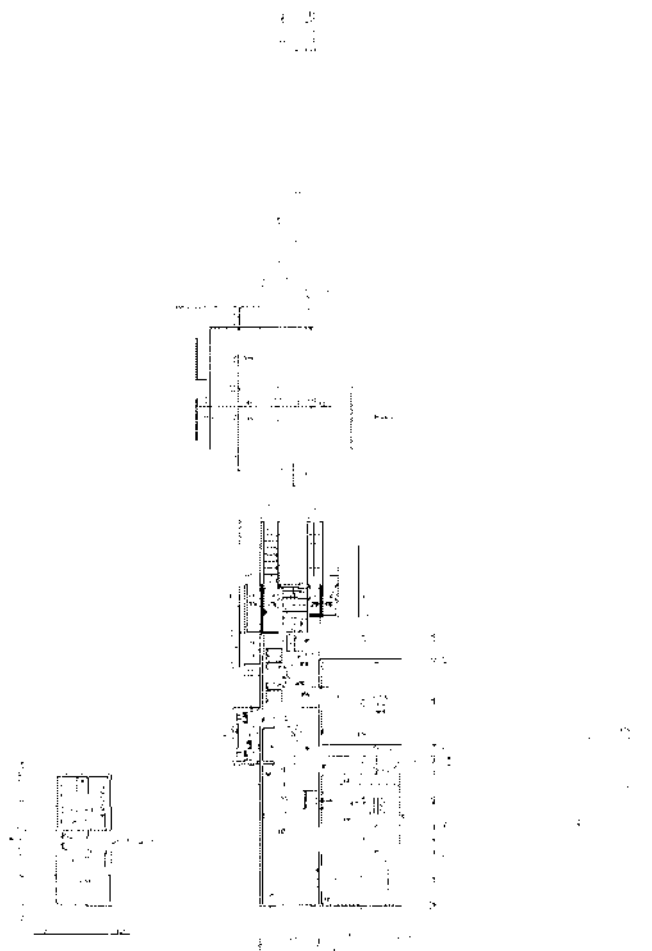
Prototipo

El diseño más aconsejable es de estructura lineal, es decir que, por un extremo del Matadero ingrese el animal vivo y por el otro extremo egresen los productos de la faena y así evitar el entrecruzamiento que puedan provocar contaminaciones cruzadas no deseadas.

Ello no quita que sea factible adaptar construcciones preexistentes o adecuaciones de mataderos que han discontinuado sus tareas (por ej.: Mataderos municipales inactivos que se pueden reciclar y adaptar, teniendo en cuenta estos criterios sanitarios).

Las siguientes imágenes son orientativas y ello no implica que las estructuras deban respetarlas fielmente, pero ayudan a tener una idea que se ajuste a un modelo aconsejable.

Planimetría



REFERENCIAS

ZONA SUCIA E INTERMEDIA PARA GANADO MAYOR

- 1ª Pasarela Noqueador = 0.80m x 3.00m
- 2ª Cajón de Noqueo = 0.90m x 2.60m
- 3ª Parrilla de Caida = 1.50m x 2.60m
- 4ª Pileta de Sangrado = 1.00m x 1.00m
- 5ª Sector cuereado
- 6ª Salida al exterior de cueros

ZONA SUCIA E INTERMEDIA PARA GANADO MENOR

- 1ªB Pasarela Noqueador = 0.80m x 2.10m
- 2ªB cajón de Noqueo = 0.60m x 1.50m
- 3ªB Parrilla de Caida = 1.50m x 2.60m
- 4ªB Pileta de Sangrado = 1.00m x 1.00m
- 5ªB Escaldado
- 6ªB Depilado y Empro lijado

ZONA LIMPIA

- 7ª Gabinete de Cabezas= 2.00m x 0.65m
- 8ª Palco de Eviscerado
- 9ª Salida de Comisos
- 10ª Ingresos Vísceras Verdes
- 11ª Ingreso Cabezas y Vísceras Rojas
- 12ª División de Reses
- 13ª Lavado de 1/2 Reses
- 14ª Lavadero de Zorras
- 15ª Romaneo de 1/2 Reses
- 16ª Cámara Frigorífica

- LM Lava Manos
- LB Lava Botas
- FS Filtro Sanitario

**Matadero Frigorífico
Multiespecies**





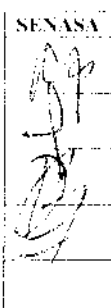
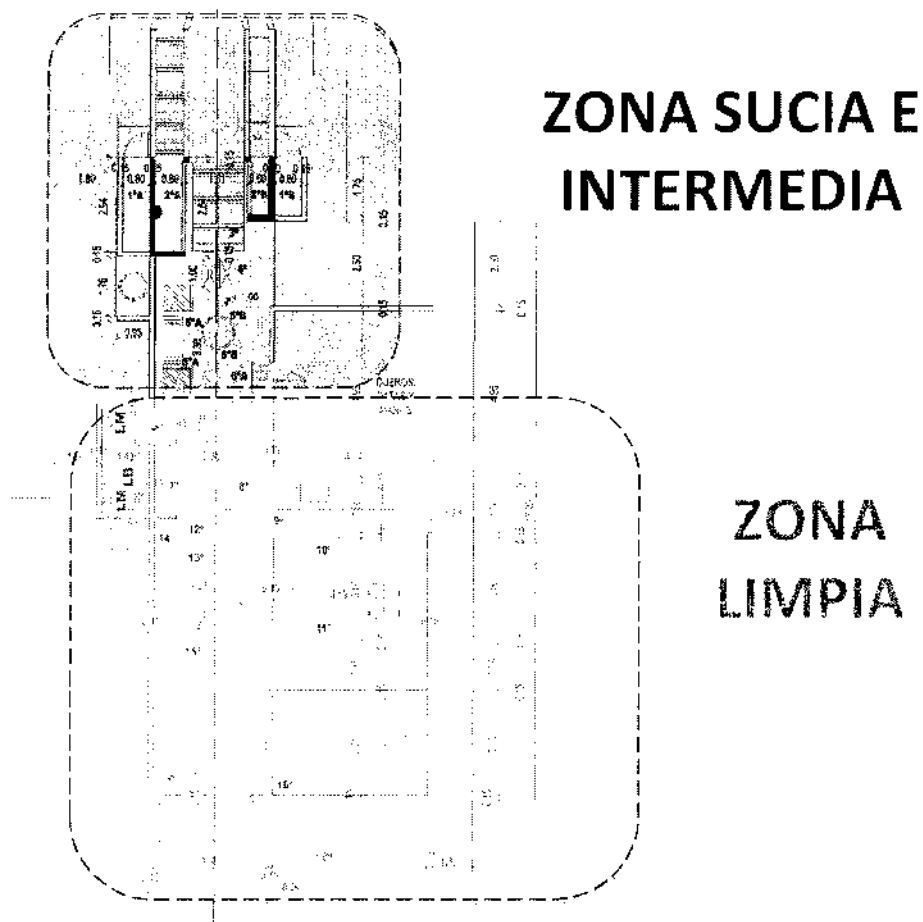
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

Planta General





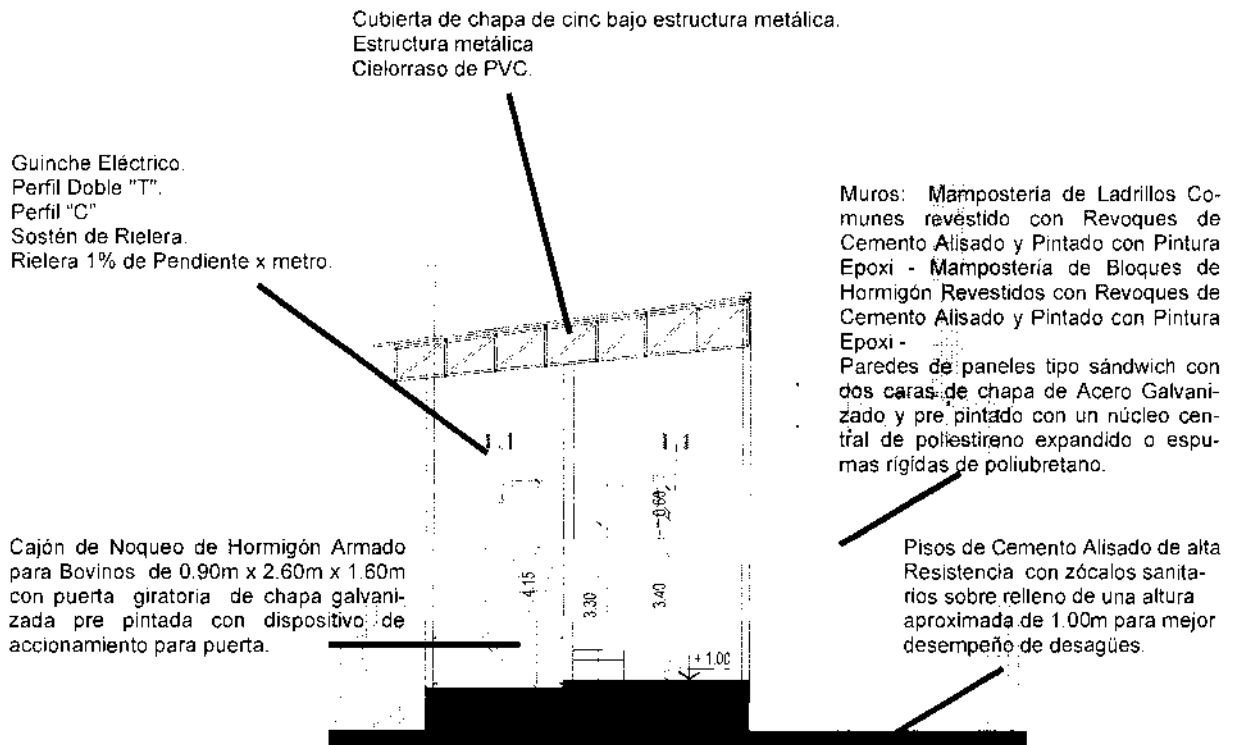
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

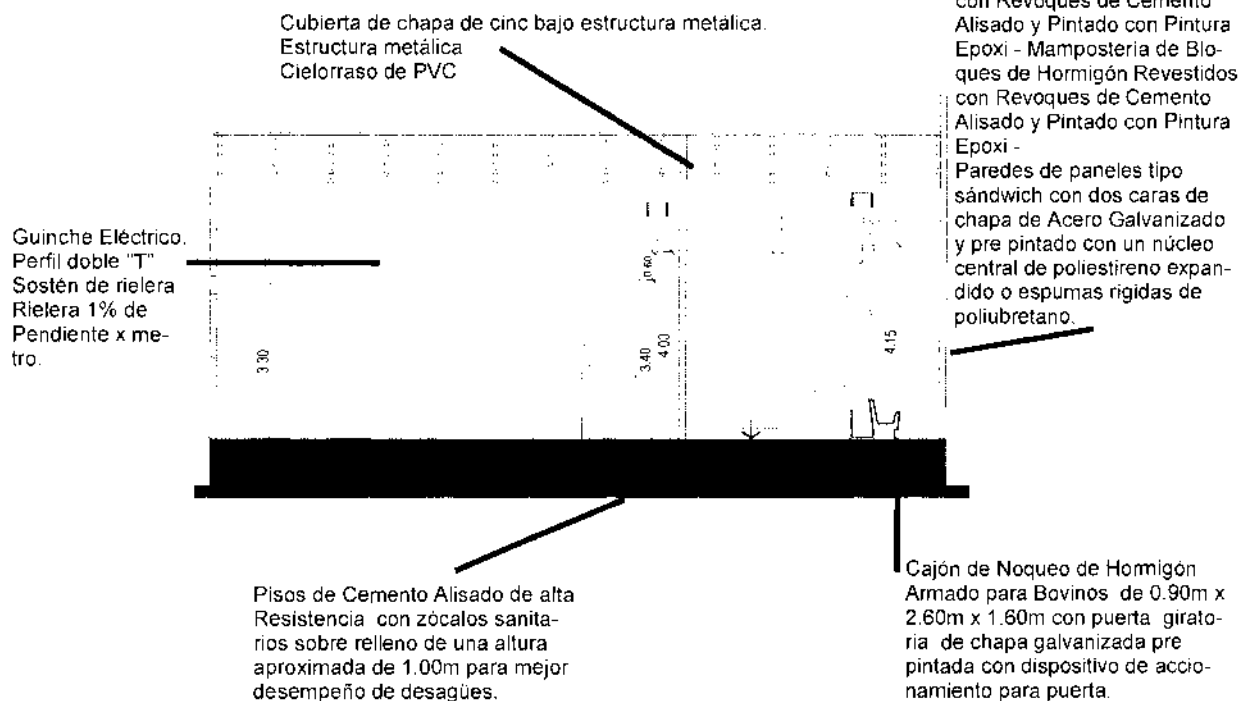
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

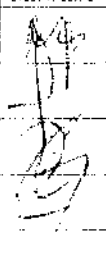
Corte Transversal



Corte Longitudinal



SENASA

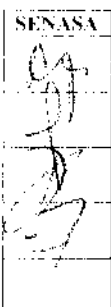
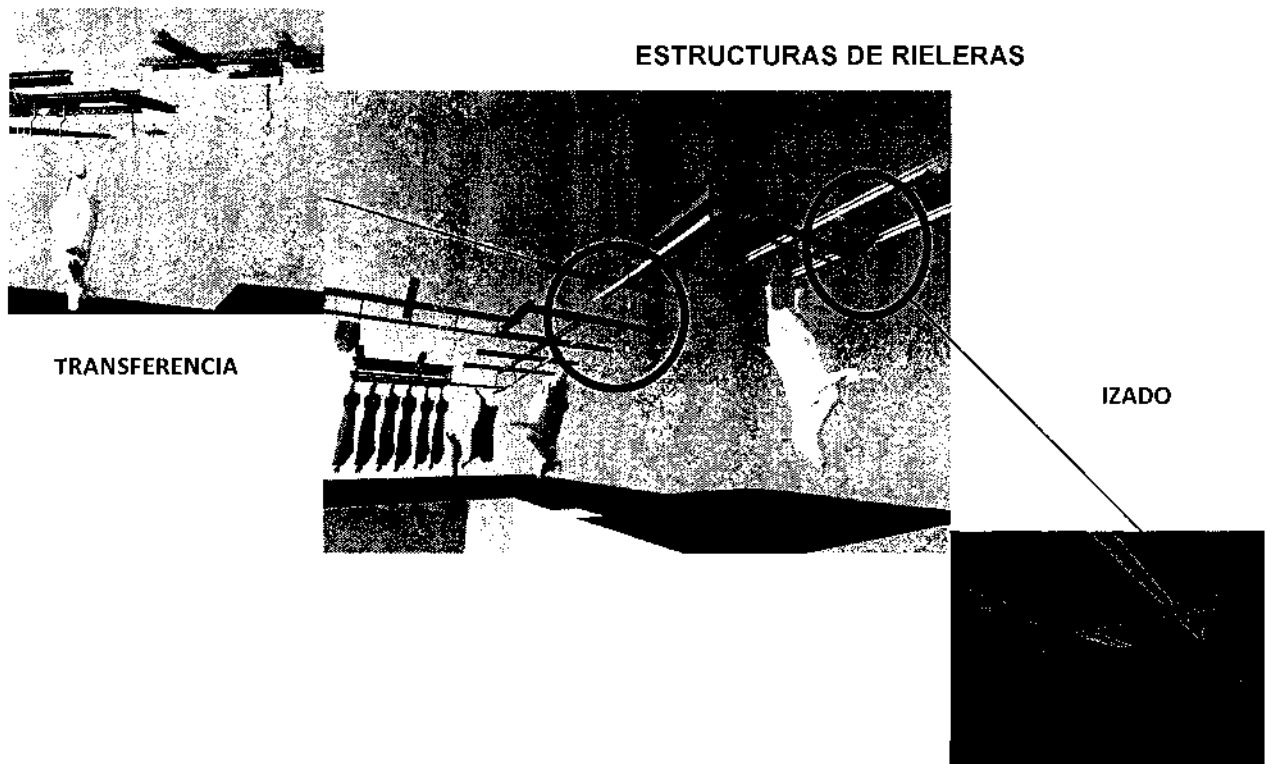
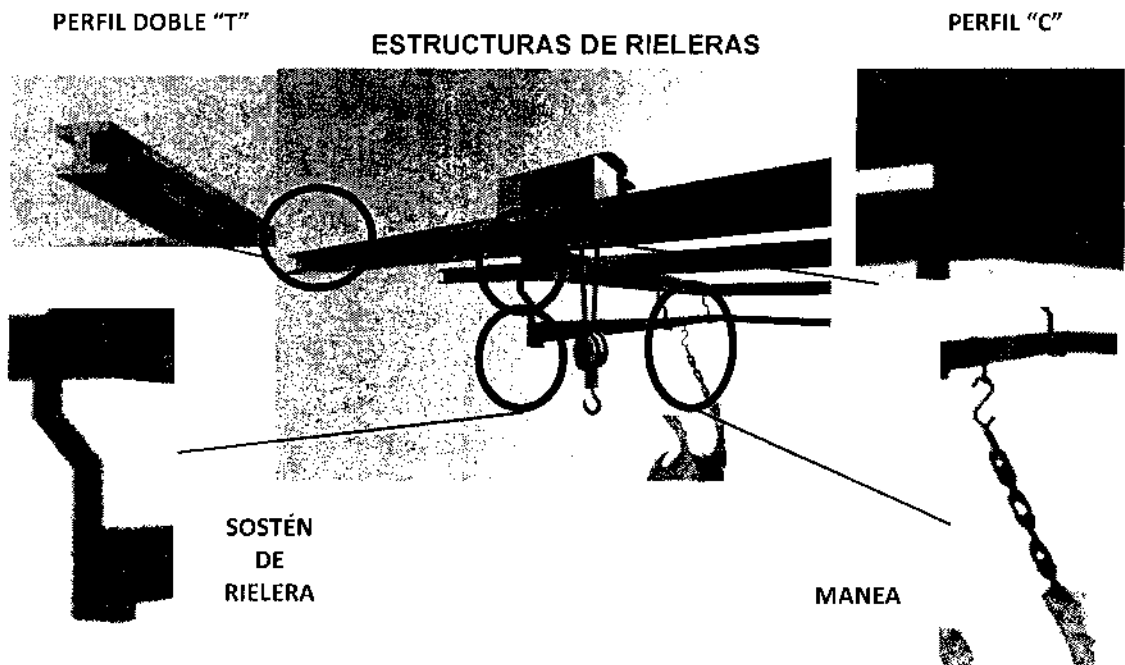




Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)



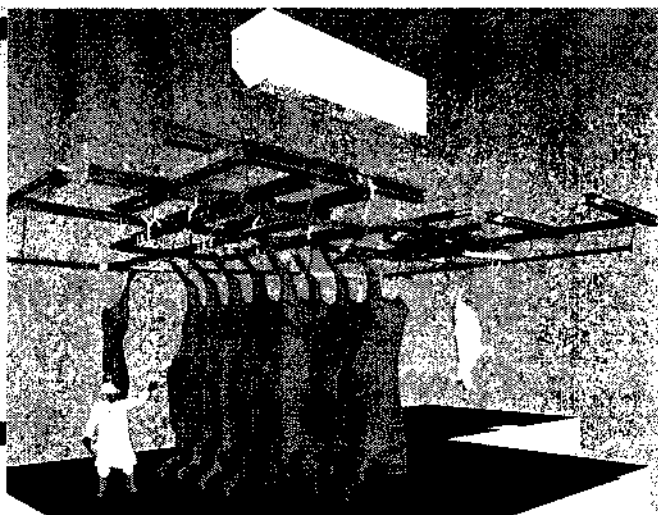
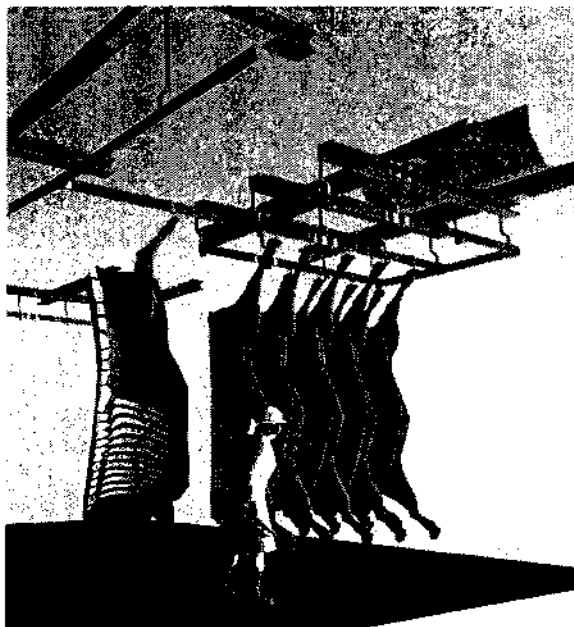


Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

ESTRUCTURAS DE CÁMARAS



SENASA

cop
-
-
-
-



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

RÉGIMEN DE HABILITACIONES

Exigencias del régimen de habilitaciones

Exigencias

Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénicas sanitarias para obtener la habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) o Autoridad jurisdiccional correspondiente, deben cumplir, además, los siguientes requisitos:

Solicitudes

Las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas por duplicado ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) o Autoridad jurisdiccional correspondiente y contendrán las siguientes enunciaciones:

- Nombre de las personas, sociedad o ente asociativo que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real, copia o fotocopia del contrato social, si correspondiere, y que se encuentra debidamente registrado en el REGISTRO NACIONAL DE LA AGRICULTURA FAMILIAR (RENAF);
- Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año;
- Limitación de la Faena: Los organismos nacionales y/o provinciales de aplicación, fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad por especie y categoría animal, teniendo en cuenta para ello lo establecido en el Capítulo II, inciso 2.2.28 "Régimen animal – hora".

Régimen —animal-hora 2. 2. 28

Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen —animal-hora. Se entiende por régimen —animal-hora, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

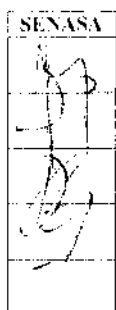
- Permiso de radicación otorgado por organismo municipal y/o provincial.
- Permiso provisorio temporal o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad nacional, local (comunal y/o provincial), según corresponda, como así también documentación que avale que se encuentra comprendido en el REGISTRO NACIONAL DE LA AGRICULTURA FAMILIAR (RENAF).

- Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones de la Resolución N° 302, del 15 de mayo de 2012 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación que creó el Registro Único de Operadores de la Cadena Agroalimentaria (RUCA), se acompañará la inscripción correspondiente.

Documentación que acompaña a la solicitud

La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

- a) Memoria descriptiva edilicia, de instalaciones y equipamiento del establecimiento;
- b) Memoria descriptiva operativa de la planta, por especialidad;





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

- c) Memoria descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso;
- d) Plano o croquis de toda la planta en escala visible, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;
- e) Planos o croquis de las obras en escala UNO EN CIEN (1:100), en la medida de lo posible, de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los locales para las distintas operaciones; local o instalación previstos para la inspección veterinaria, si correspondiere. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux;
- f) Planos o croquis en escala de UNO EN CIEN (1:100), en la medida de lo posible, de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes;
- g) Sistemas de eliminación de aguas servidas: Para cumplir con este requisito deberá acompañarse un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades, provinciales o municipales competentes. Se considerará satisfecho este requisito con el cumplimiento de lo establecido en el Numeral 2.1.2., Inciso f) *Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad local (comunal y/o provincial), según corresponda*, salvo disposición en contrario de la autoridad interviniente.

- Autorización de volcamiento de efluentes e impacto ambiental, si se considera necesario este último. Debiendo además, cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento aprobado por el Decreto N° 4238/68 Capítulo II, incisos del 2.1., al 2.1.3, recomendando hacer las presentaciones y toda la documentación por triplicado.

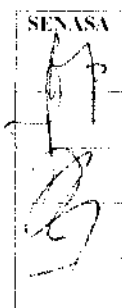
Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal.

Un profesional veterinario oficial (de organismo que no intervenga directamente en la fiscalización) o privado deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA o Autoridad jurisdiccional correspondiente.

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA o Autoridad jurisdiccional correspondiente por intermedio de sus organismos competentes.

Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

UBICACIÓN:





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

Terrenos altos, no inundables, se contemplarán los vientos predominantes de la zona y la orientación de la construcción.

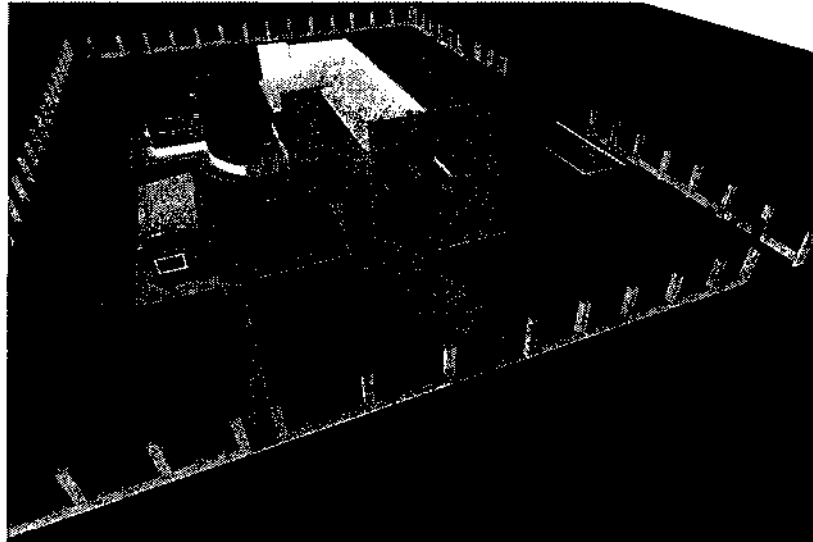
Emplazamiento, se recomienda realizar la construcción de la planta en terreno sobre terrenos no inundables.

Encontrarse a una distancia acorde de zonas urbanas, alejadas de focos insalubres y otros contaminantes. Comunicado a caminos de transitables en forma permanente: disponer de provisión energía y agua en cantidad suficiente.

Vías de acceso, todos los caminos interiores de circulación serán consolidados, aptos para el tránsito de vehículos con dársenas adecuadas para la descarga de animales y la carga de productos comestibles, este último será cubierto con alero protector.

CERCO PERIMETRAL:

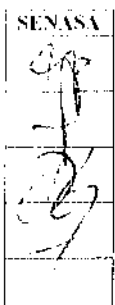
El establecimiento estará circundado en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta faenadora, incluidos bajaderos y los corrales de descanso previo a la faena. Podrá ser construido totalmente de mampostería. De no ser así deberá poseer un murete de este material sobre el nivel del piso, y el resto hasta completar la altura reglamentaria de DOS METROS (2 m.), podrá disponer de reja o alambre tejido, a los efectos de evitar la entrada de personas ajenas al establecimiento o de alimañas. Las puertas para personas y/o vehículos tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.



DOCUMENTACIÓN SANITARIA

Los animales a faenar deberán estar provisto de la documentación de tránsito ajustándose a las Resoluciones SENASA Nros. 356/2008 y 192/2015

DESEMBARCADERO DE HACIENDA: El desembarcadero o bajadero de hacienda en pie se ajustará a lo establecido en el Capítulo III, inciso 3.1.4., además que la construcción será acorde al bienestar animal.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

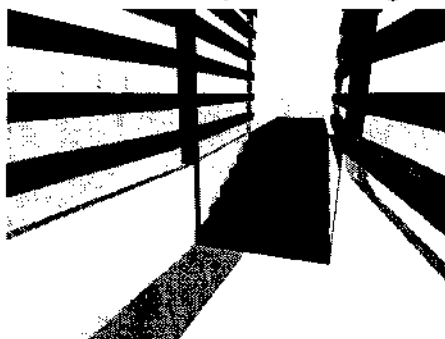
(ANEXO II, Artículo 2°)

Bajadero de hacienda

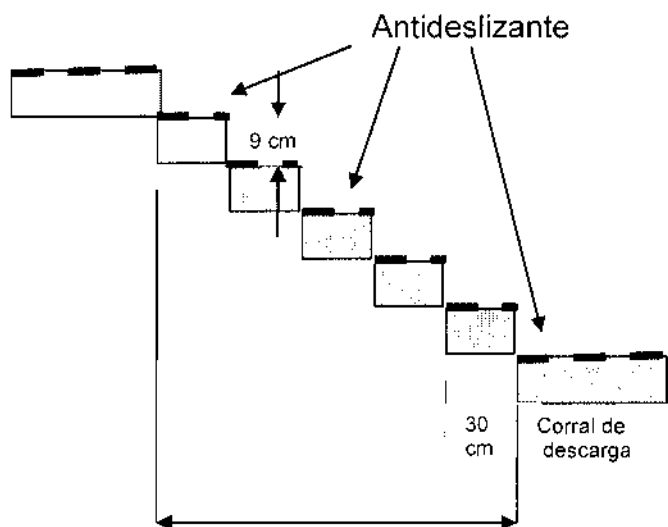


Bajadero de hacienda de mampostería revestido con cemento alisado con dos alturas diferentes.

Rampa de descarga.



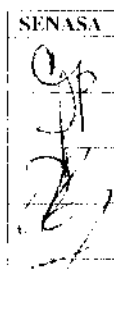
Rampa inclinada de descarga



Rampa de descarga

- Una rampa de descarga bien diseñada
- Para ganado bovino, se recomiendan escalones de 9 cm de altura y 30 cm de ancho. Si el espacio lo permitiera, se puede hacer una rampa más gradual con escalones de 40 cm de ancho.
- Para cerdos, escalones de 7 cm de alto y 25 de ancho funcionarán bien.
- En rampas ajustables, se recomiendan listones transversales a 20 cm

CORRALES: Estos establecimientos faenadores deberán poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y descanso, con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo de los animales destinados al posterior sacrificio. Y dispondrán como mínimo DOS (2) corrales para el fin antes señalado.



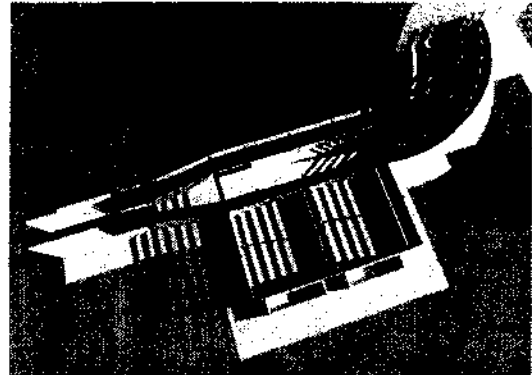
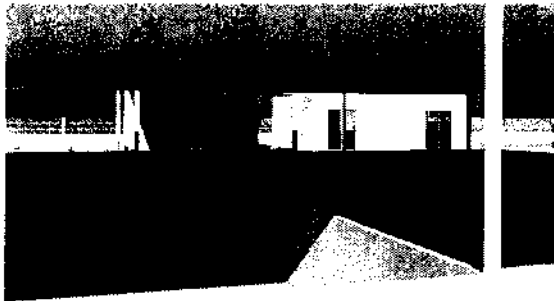


Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

Corrales



Corrales de hacienda: murete perimetral y zócalos sanitarios de mampostería revestido con revoque de cemento alisado de 0.90m de altura y caños usados de petróleo pintados hasta una altura de 2.00m



Pisos y Desagües: Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del DOS (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe, que se encontrarán protegidos por rejillas. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

Pisos de corrales



Corrales de hacienda: sus pisos deben ser antideslizantes evitando caídas de los animales, e impermeables para facilitar su limpieza

SENASA

[Firma manuscrita]

Vallado de los corrales: el vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos, varillas de hierro, u otro material aprobado por el SENASA. Se admitirá que el vallado sea reemplazado



por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable, y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de UN METRO CON OCHENTA CENTÍMETROS (1,80) para bovinos, bubalinos y camélidos, y de UN METRO (1) para ovinos, caprinos y porcinos.

Las estructuras arriba mencionadas no deben tener salientes, ni aristas punzantes que puedan lesionar a los animales, cumpliéndose de esta manera con las normativas de Bienestar animal.

Bebederos: cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse, ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe.

Corrales: los corrales, pasillos y mangas utilizados por los animales, deben ser lavados y desinfectados diariamente con posterioridad a las operaciones de faena.

Capacidad de los corrales: El establecimiento contará con corrales suficientes para alojar a los animales a faenar en el lapso de CUARENTA Y OCHO (48) horas, debe tener una receptividad de DOS CON CINCUENTA METROS CUADRADOS (2,50 m²) por cabeza bovina, bubalinos y UNO CON VEINTE METROS CUADRADOS (1,20 m²) para ovinos, caprinos y porcinos. En el caso de los camélidos tendrá una medida intermedia.

Los corrales pueden ser multi-especies, mientras reúnan las condiciones necesarias para la especie involucrada, quedando prohibido el uso simultáneo de más de una especie en el mismo corral.

De acuerdo al volumen de hacienda, pueden exceptuarse de separación por tropas en corrales.

LAVADERO DE VEHÍCULOS: Anexo a los corrales dispondrá de una playa o lavadero para los vehículos de transporte de hacienda en pie, donde serán lavados y desinfectados para su nueva utilización.

Teniendo las siguientes características:

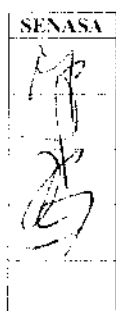
Contar mínimamente con una pared lateral y piso impermeabilizado.

El recinto debe tener un largo, ancho y alto acorde con las dimensiones acordes a los transportes a higienizar.

La presión de agua del lavado no será menor a una atmósfera.

SECTOR O PLAYA DE NECROPSIA: contará con un sector aislado del lugar de faena que posea piso y bordes perimetrales de cemento Pórtland con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe, y techo, con un catre metálico destinado a la práctica de necropsias.

Vehículo: el matadero dispondrá de un carro metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable y desinfectable, para el transporte de animales caídos o muertos.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

Tratamientos de Incomestibles: Exceptuando las vísceras aptas, astas, pezuñas y cueros, los materiales incomestibles no pueden salir del establecimiento sin haber recibido alguno de los siguientes tratamientos térmicos:

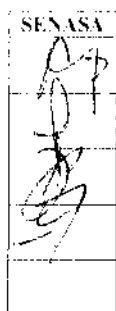
- Digestor.
- Horno Crematorio apto para reducir los materiales incomestibles a cenizas.
- Tratamiento prolongado por ebullición a 100° C.

Si este material a tratar tuviera componentes del sistema nervioso, (cerebro, cerebelo, médula oblonga y espinal), por ser material de riesgo de encefalomiелitis espongiforme bovino, (MREEB), debe ser procesado en horno crematorio, hasta llevarlo a cenizas y luego enterrado dentro del predio del establecimiento.

Duchado de los animales: Los vacunos, bubalinos, cerdos y caprinos, deberán ser sometidos a un lavado previo a la faena, con agua potable, para el higienizado del animal (en particular zona perineal y patas). Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera, para lo cual conviene disponer de DOS (2) puertas interpuestas en la manga de conducción a playa de faena, donde se contienen los animales y se los higieniza individualmente.

Playa de faena: la playa de faena estará constituida por un local cerrado, cuya superficie estará sujeta a estudio de planimetría para su posterior aprobación por autoridad competente. Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del UNO Y MEDIO (1,5) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe sifonados.

Las **paredes** serán de mampostería u otros materiales que reúnan condiciones higiénico-sanitarias. En todos los casos, las superficies, deben ser lisas y de fácil lavado, sanitizables y de colores claros.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

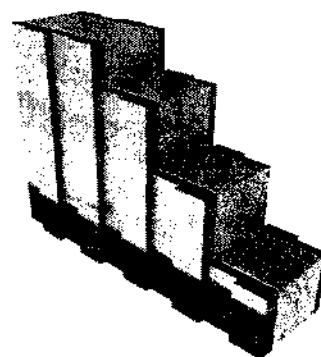
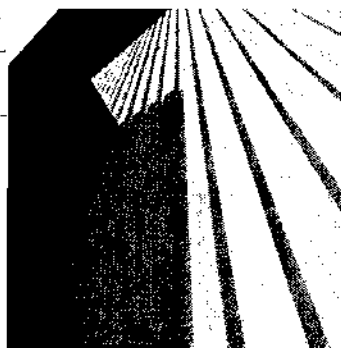
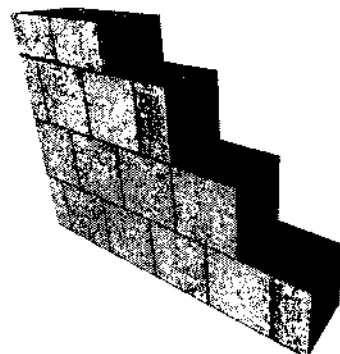
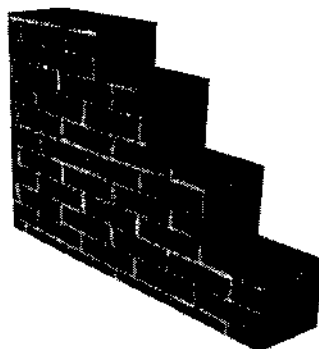
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

Tipos de paredes

Muros: Mampostería de Ladrillos Comunes revestido con Revoques de Cemento Alisado y Pintado con Pintura Epoxi - Mampostería de Bloques de Hormigón Revestidos con Revoques de Cemento Alisado y Pintado con Pintura Epoxi -

Paredes de paneles tipo sándwich con dos caras de chapa de Acero Galvanizado y prepintado con un núcleo central de poliestireno expandido o espumas rígidas de poliuretano.

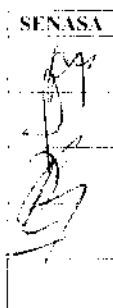


Ángulos: El encuentro de paredes con pisos y con techos, y paredes entre sí, debe ser de fácil limpieza, por ejemplo, serán redondeados.

Techo: la cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, chapas metálicas, u otro material autorizado por la autoridad de control. Cuando el techo o cubierta no sea de mampostería, se recomienda dotar al local con cielorraso de mampostería, metálico o plástico de superficie lisa y plana. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

ZONAS DE PLAYA DE FAENA

La misma deberá contar como mínimo con 3 (TRES) zonas bien definidas, la primera de CINCO METROS (5 m) de alto y las otras dos siguientes de TRES METROS (3 m) de altura como mínimo, que permita el paso de las reses suspendidas de una zona a la otra. El nivel del piso de la zona sucia deberá ser inferior al de la zona intermedia y el de esta última por debajo del nivel de la zona limpia. En la zona sucia se procederá a la sujeción, insensibilización y el sacrificio de los animales; en la zona intermedia se realizara el cuereado (excepto los porcinos). En la zona limpia se ejecutarán todas las operatividades de aserrado de pecho y eviscerado, hasta la entrada en la cámara, debe poseer rielera aérea por deslizamiento, desde la sangría inclusive hasta el sector de expedición de reses o medias reses según corresponda. Cuando se faenan cerdos deberá contar con batea escaldadora ubicada en la zona sucia, sector específico para dicha especie. Con excepción de la insensibilización todas las operaciones deberán efectuarse con la res colgada.





El **sangrado** en todas las especies se hará con el animal suspendido (colgado) con dos cuchillos, el primero para incidir únicamente la piel y el segundo grandes vasos. El sangrado se debe realizar de tal forma que se evite el vuelco de la misma a los efluentes generales, debiendo ser recolectada para su posterior tratamiento térmico, previo a su retiro de la planta.

Desuello: Los bovinos, bubalinos, camélidos, ovinos, caprinos, deberán desollarse por el sistema de riel aéreo, de arriba hacia abajo.

Las especies a faenarse, bovinos, bubalinos, camélidos, ovinos, caprinos y cerdos podrán hacerlo consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies. Podrá realizarse en días u horarios distintos ajustándose a lo determinado en el Capítulo III inciso 3.13.11 del presente Reglamento, debiéndose, en este último caso, interponer una adecuada limpieza de toda la playa de faena, al terminar el sacrificio de cada una de ellas.

La recepción e inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las siguientes condiciones.

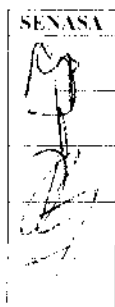
Eviscerado: al igual que el sangrado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos, otra para el corazón y el hígado y una tercera para pulmones correspondiente a un solo animal. La cabeza se suspenderá de un gancho especial, asegurando la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria previo lavado interno y externo. Las vísceras, cabeza y la respectiva res, deberán ser inspeccionadas en forma conjunta (simultánea y sincrónica), debiendo ser identificadas cada una de estas partes, a través del sellado numérico para su trazabilidad.

Para el caso de porcinos, ovinos y caprinos, no es necesario separar la cabeza de la carcaza.

Las bandejas anteriormente mencionadas, serán de acero inoxidable u otro material autorizado de fácil lavado y desinfección, y que impida la caída de líquidos y las vísceras contenidas en la misma. Montadas sobre carros que permitan ubicarse debajo de la res.

Los ganchos, utensilios y bandejas deberán lavarse y luego esterilizarse a OCHENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (82° C), entre animal y animal.

Menudencias: las menudencias podrán prolijarse en la misma playa, sobre mesas de acero inoxidable o mampostería revestida de cemento Portland alisado, o mejor en local contiguo. Los intestinos con excepción del duodeno deberán evacuarse de la playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno crematorio, deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido de ingesta y efectuar la limpieza de los mismos, deberá





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

contarse con un local anexo, construido con las mismas condiciones edilicias de la playa de faena, respetando la circulación de sector sucio a limpio, con personal asignado exclusivamente a cada área.

Lavado de reses y medias reses: se hará por aspersión y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante el uso de escurridores de acero inoxidable.

Posteriormente el lavado y escurrido de las reses y medias reses, con mochila u otro dispositivo, se recomienda aplicar productos descontaminantes de superficie de acuerdo a lo establecido en el Capítulo I, inciso 1.6 del presente Reglamento.

Estampado y sellado: las reses aptas para el consumo serán estampadas en su cara externa, cuartos delanteros y traseros con un sello que identifique el establecimiento. La tinta empleada será aprobada por SENASA, para tal fin.

El inspector veterinario destacado en la planta de faena aplicará las disposiciones fijadas en el "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal"- Decreto N° 4.238/68, y sus modificatorias.

Desagües: La playa contará con desagües, con cierre tipo sifónico, que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos de acuerdo con los requisitos establecidos por la Autoridad jurisdiccional competente.

Ventilación: deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los extractores eólicos.

Aberturas al exterior: las aberturas al exterior, deberán contar con protección anti-insectos.

Lavamanos: en la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal y los utensilios. Durante el proceso operativo se deberá disponer de esterilizadores. Podrán ser fijos o móviles, al menos uno por sector.

Filtros higiénicos sanitarios: Las entradas o ingresos a las dependencias de elaboración o manipulación de productos comestibles y por donde obligatoriamente debe ingresar el personal deberán instalarse filtros higiénico – sanitarios (numeral 8.2.3.k).

k) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).

A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse —filtros higiénicos sanitarios— donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden:

Lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método aprobado por el SENASA) o Autoridad competente, con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas de único uso, descartables.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

Provisión del agua: el matadero deberá contar necesariamente con agua potable suministrada por tuberías fijas (caños), permitiéndose el uso de mangueras para el lavado. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable necesaria para la actividad a desarrollarse.

Cueros: El cuero fresco podrá salir diariamente con destino a barraca habilitada, o a curtiembre para su posterior procesamiento. Cuando se lo acondicione y conserve en el mismo establecimiento deberá contar con las instalaciones necesarias para su salazón (barraca). En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso debe hacerse a una distancia considerable de la planta de faena.

Baño y vestuario: se dispondrá de un local para vestuario, sectorizado para indumentaria de calle/indumentaria de trabajo; con ducha, anexo al mismo, deberá disponer de un sector sanitario, dotado de retrete y mingitorio. Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el sanitario se instalará un lavamanos de accionamiento no manual y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso, más recipiente para coleccionar las toallas descartadas.

Sala o playa de oreo: deberá ajustarse a lo establecido en el Capítulo III Inciso 3.3.11, 3.11.1 al 3.11.3 del Reglamento aprobado por el Decreto 4238/68.

Exigencias para las
playas de oreo

3.11.1

(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).

La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

- a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
- b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta tres metros (3 m.) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
- c) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro material aprobado por el SENASA o Autoridad competente).
- d) Ángulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techos redondeados.
- e) Ventilación suficiente.
- f) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.
- g) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983)
La temperatura de climatización no debe exceder de los diez grados centígrados (10°C).

Rieles

3.11.2

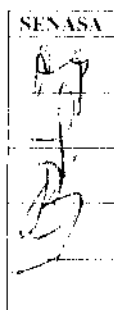
Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas.

Playa de oreo

3.11.3

La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.

Esta playa de oreo podrá ser reemplazada por un cámara frigorífica, teniendo en ambos casos que contar con sus elementos de medición correspondientes (termómetros). Podrá utilizarse sectorizada por especie faenada.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

Sangre: estos establecimientos deberán tratar la sangre proveniente de los animales faenados mediante algunos de los procedimientos siguientes:

- Tratamiento térmico específico para este tejido.
- Termoprocesado con el resto de los subproductos incomedibles.

Inspección Veterinaria: esta contará dentro de un local administrativo de la planta, con un sector para uso exclusivo y propio de la autoridad sanitaria, responsable de garantizar la inocuidad de las carnes y menudencias aquí producidas.

Para el caso de la faena de cerdos o equinos deberá, estar equipada con los elementos necesarios para el diagnóstico de triquina por digestión artificial, pudiendo integrar o no el local antedicho.

Deberá contar con un sistema de lavado y aceitado de roldanas.

AFLUENTES PARA PLANTAS DE FAENA Y/O PROCESADORAS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

RÉGIMEN DE AFLUENTES CONDICIÓN DEL AGUA POTABLE

Se ajustará a lo establecido en el Capítulo IV inciso 4.3. y 4.3.2. del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68.

Régimen de afluentes

<i>Condición del agua potable</i>	4.3	<i>El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios, deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.</i>
-----------------------------------	-----	---

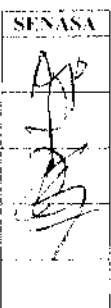
<i>Condiciones de las aguas</i>	4.3.2	<i>El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.</i>
---------------------------------	-------	--

DISPONIBILIDAD DE AGUA

Se dispondrá de una fuente de agua potable, segura y en cantidad suficiente para las necesidades de funcionamiento del establecimiento en cuestión, con un apropiado sistema de distribución, y con protección adecuado contra la contaminación o resguardo sanitario.

EXENCIÓN DE CLORINACIÓN DEL AGUA DE CONSUMO

Cuando no haya riesgo de contaminación o crecimiento microbiano en depósito-cisternas y a todo lo largo de la red de distribución, incluidos los grifos ubicados en cada sección o local, el





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

establecimiento faenador y/o procesador podrá solicitar a la autoridad sanitaria de aplicación la exención de contener hipoclorito de sodio u otra sustancia similar.

PERIODICIDAD DE ANÁLISIS DEL AGUA DE CONSUMO

Los análisis físico – químicos y bacteriológicos del agua se efectuarán cada SEIS (6) meses. Cuando los valores de los resultados obtenidos a partir de muestras tomadas durante DOS (2) años sucesivos, sean constantes y significativamente menores a los límites establecidos, en el Código Alimentario Argentino Capítulo XII., podrá reducirse la frecuencia a UNA (1) muestra anual.

Los análisis microbiológicos del agua se efectuaran cada CUATRO (4) meses, si el establecimiento no se provee de agua de red, se tomarán en este mismo intervalo DOS (2) muestras independientes, una de la fuente de aprovisionamiento de agua, y la otra en forma aleatoria correspondiente a un grifo de la planta.

LABORATORIO

Los análisis físico - químicos y bacteriológicos podrán ser efectuados en los laboratorios oficiales institucionales dependientes de organismos nacionales, provinciales municipales, universitarios, o en laboratorio de red.

TRATAMIENTO Y EVACUACIÓN DE AGUAS SERVIDAS Y PRODUCTOS DE DESECHOS.

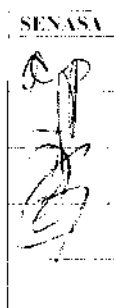
El tratamiento y evacuación de las aguas residuales o efluentes se ajustará a lo establecido en el capítulo IV del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68.

http://www.senasa.gov.ar/prensa/DNICA/Decreto_4.238-68/CAPITULO%20IV.pdf

TRANSPORTES

Medio de transporte. Definición Se entiende por medio de transporte, a los fines de este Reglamento, a todo sistema utilizado para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal fuera del establecimiento. (Resolución N° 110 del 21 de enero de 1993 del ex-SENASA)

Medio de transporte registrado Bajo esta denominación se encuadran los vehículos que por las características particulares del producto a transportar, deberán contar con equipamiento especialmente acondicionado. Estos vehículos serán habilitados, registrados e inspecciona-





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

dos por el SENASA. (Resolución N° 315 del 25 de octubre de 1995 del ex-SENASA) o por Autoridad local.

Medio de transporte. Exigencias Todo medio de transporte (carrocerías o cajas, fijas o móviles, contenedores, camiones playos, semi-remolques, cisternas, bodegas, vagones y otros) que concorra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal aun establecimiento, deberá contar con habilitación otorgada por el SENASA (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA) o Autoridad competente local..

Documentación oficial El medio de transporte tendrá una documentación oficial que acredite su habilitación y que el transportista deberá presentar cada vez que le sea requerida por el SENASA u otra autoridad competente. (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA).

Revestimiento interior El revestimiento interior deberá ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, de fácil higienización, que no haga cesión de componentes a la carga, no atacable por los ácidos grasos; las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presenten saliencias ni depresiones que dificulten la higienización. El piso será de características similares al revestimiento y además antideslizante. En los medios en que se transporten productos de la pesca, el piso tendrá acañaduras longitudinales que permitan el escurrimiento de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente.

Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad. El sistema de bisagras tendrá un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto. De tener soportes de rieles y gancheras, serán de material resistente a la corrosión. La iluminación interior de las cajas de carga deberá tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados. (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA).

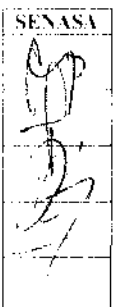
Rieles de los medios de transporte Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deberán contar con rieles y gancheras de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal, que impida el contacto con el piso. (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA).

BIENESTAR ANIMAL

Bienestar Animal Se entiende por Bienestar Animal al estado, en el cual se encuentran satisfechas las necesidades con relación al hábitat de modo de no afectar la integridad física y de comportamiento de los animales. Se deben entonces, encontrar garantizados el alojamiento adecuado, el trato responsable y el sacrificio humanitario.

RÉGIMEN DE SANCIONES

1 De las acciones de vigilancia, monitoreo, controles, auditorias, procesos de habilitación de los establecimientos y autorización de los productos elaborados o procesados y/o denuncias que resulten en el incumplimiento de las obligaciones establecidas, seguirán el siguiente proceso:





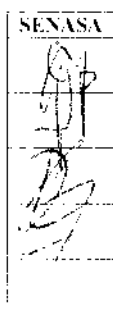
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

- 1.1 Las tramitaciones se llevarán de acuerdo al procedimiento administrativo establecido por la Ley 18284 (Código Alimentario Argentino) y/o Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68 o por la Ley Provincial u Ordenanza que corresponda.
- 1.2 Si de las actuaciones realizadas se comprobaran incumplimiento a la Ley o norma correspondiente, será sancionado con la suspensión y/o clausura del establecimiento, según la gravedad de la infracción que será considerada por la Autoridad competente.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

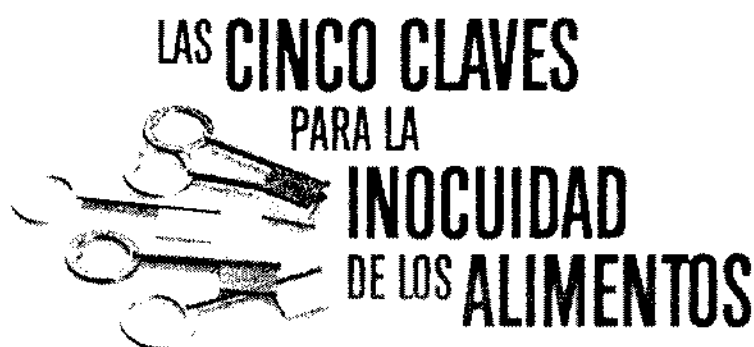
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

ANEXO I

LAS CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Para dar mayor claridad al mensaje de estas Directrices, transcribimos aquí "Las Cinco Claves de para la Inocuidad de los Alimentos" de la Organización Mundial de la Salud (OMS)

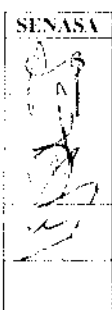


La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos. Aunque los gobiernos de todo el mundo se están esforzando al máximo por aumentar la salubridad del suministro de alimentos, la existencia de enfermedades de transmisión alimentaria sigue siendo un problema de salud significativo tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo.

Se ha calculado que cada año mueren 1,8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya causa puede atribuirse en la mayoría de los casos a la ingesta de agua o alimentos contaminados.

Una preparación adecuada de los alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos. A principios de los años noventa, la OMS formuló las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos, que se tradujeron y reprodujeron ampliamente. No obstante, se hizo evidente la necesidad de elaborar algo más simple y de aplicación más general. Tras casi un año de consultas con expertos en inocuidad de los alimentos y en comunicación de riesgos, la OMS presentó en 2001 el póster Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. En este póster se incluyen todos los mensajes de las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos bajo encabezamientos más simples y fáciles de recordar, además de detallarse las razones que subyacen a las medidas propuestas.¹⁵



¹⁵ Texto e imágenes extraídas del Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos <http://www.google.com.ar/url?sa=t&rcf=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAAhUKE->



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)



CLAVE 1



Información básica	¿Por qué?
• Lávese las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación • Lávese las manos después de ir al baño • Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos • Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales	Aunque la mayoría de los microorganismos no provoca enfermedades, los microorganismos peligrosos están presentes ampliamente en el suelo, el agua, los animales y las personas. Estos microorganismos se encuentran en las manos, los paños de limpieza y los utensilios, especialmente las tablas de cortar, y el menor contacto puede conllevar su transferencia a los alimentos y provocar enfermedades de transmisión alimentaria.

SENASA

http://www.who.int/foodsafety/publications/mer%2Fmanual_keys_es.pdf&ei=1ZN5VdjMLYeSyASXmICIAQ&usg=AFQjCNHCho5W9n0_5AFVRJ8xsqw3etMEIav

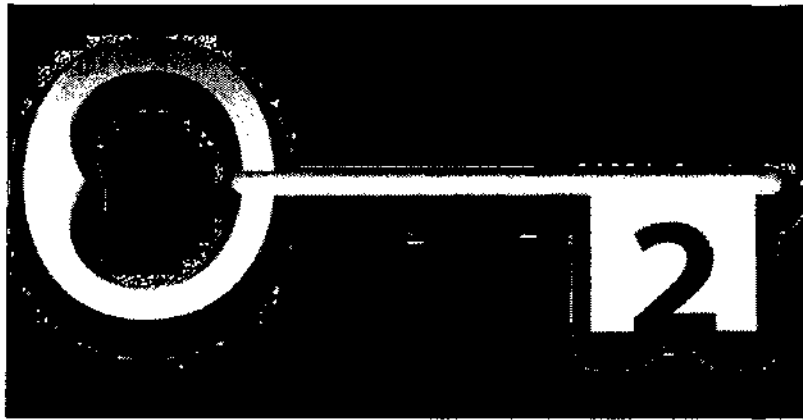


Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

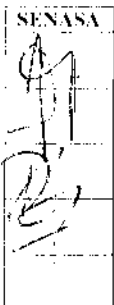
(ANEXO II, Artículo 2°)



CLAVE 2



Información básica	¿Por qué?
• Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos • Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos • Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados	Los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)



CLAVE 3



♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Información básica	¿Por qué?
• Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado • Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse de que han alcanzado los 70°C. En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de un termómetro • Recaliente completamente los alimentos cocinados	Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. Existen alimentos cuya cocción requiere una atención especial, como la carne picada, los redondos de carne asada, los trozos grandes de carne y las aves enteras.

SENASA

[Firma manuscrita]

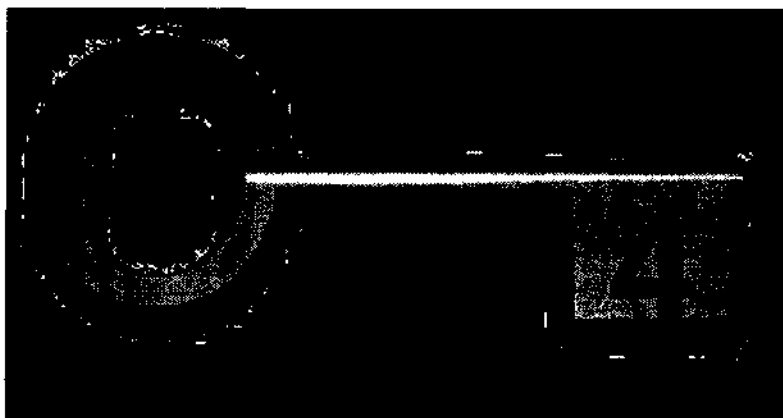


Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

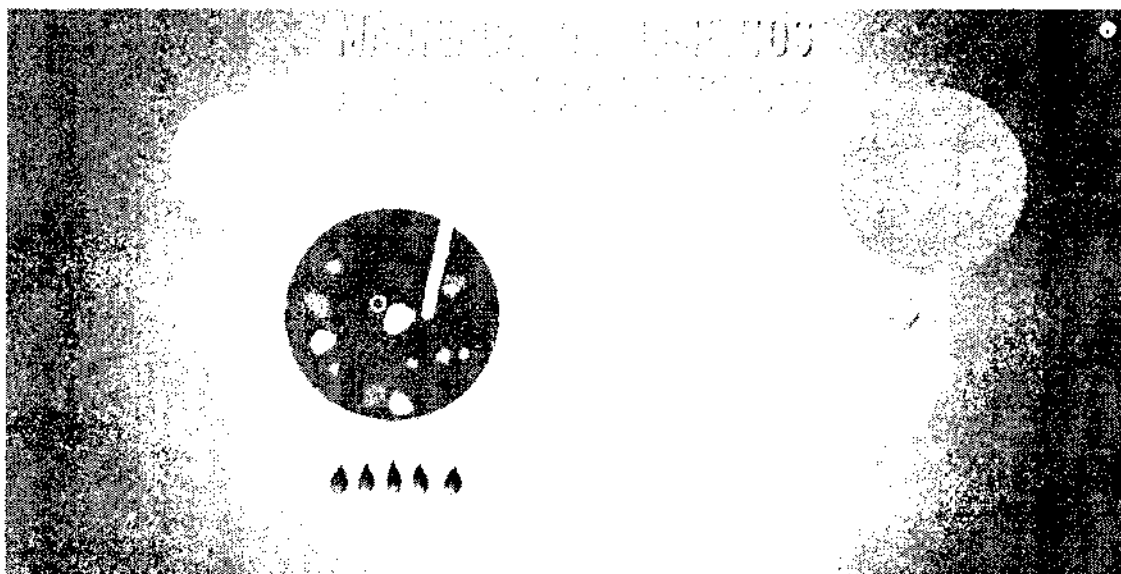
5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)



CLAVE 4



Información básica	¿Por qué?
• No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas • Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C) • Mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir • No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador • No descongele los alimentos a temperatura ambiente	Los microorganismos se pueden multiplicar con mucha rapidez si los alimentos se conservan a temperatura ambiente. A temperaturas inferiores a los 5°C o superiores a los 60°C, el crecimiento microbiano se ralentiza o se detiene. Algunos microorganismos peligrosos pueden todavía crecer por debajo de los 5°C.

SENASA

CP
B
/



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

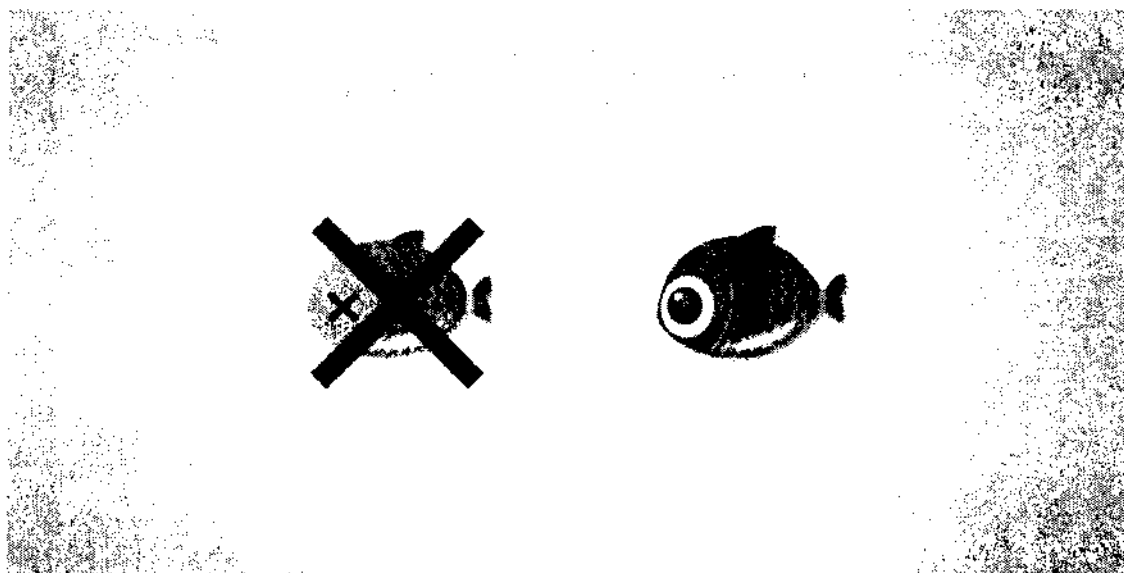
5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)



CLAVE 5:



Información básica	¿Por qué?
• Use agua segura o trátela para que lo sea • Seleccione alimentos sanos y frescos • Elija alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada • Lave la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas • No utilice alimentos caducados	Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. Se pueden formar sustancias químicas tóxicas en alimentos dañados y mohosos. El cuidado en la selección de las materias primas y la adopción de medidas simples como el lavado y el pelado pueden reducir el riesgo.

SENASA

MP
D
E



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

ANEXO II

del CAPITULO XXXI

(Res. SENASA N° 233 del 27 de febrero de 1998 incorpora el capítulo)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) (Res. SENASA N° 205 del 14 de mayo de 2014)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

Buenas prácticas de manufactura: Obligaciones. 31. 1 Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) que se mencionan a continuación.

Alcance 31. 1. 1 Ningún establecimiento desarrollará sus actividades y/o depositará y/o expedirá alimentos en contravención a lo establecido en el presente capítulo.

Diseño y construcción de los locales de elaboración.

Su mantenimiento. 31. 1. 2 Los locales de elaboración, serán diseñados, construidos y mantenidos para:

- a. Permitir que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas.
- b. Permitir la efectiva limpieza de todas las superficies.
- c. Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de sus materias primas. El diseño y construcción de los edificios para la elaboración de alimentos incorporarán lineamientos que prevengan peligros que puedan afectar adversamente la seguridad de los alimentos. Estos lineamientos comprenden: adecuadas condiciones ambientales, permitir una correcta limpieza y desinfección, minimizar la incorporación de materias extrañas, evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales y permitir a los empleados cumplir con sus tareas sin afectar negativamente la higiene de los alimentos.

Regularmente se deberán efectuar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio y del equipamiento. A estos efectos deberá existir un plan de mantenimiento programado, que deberán presentar a la Autoridad Sanitaria al comienzo de cada año.

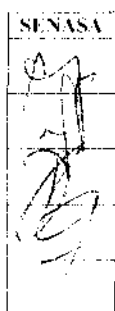
En los capítulos específicos se describen los delineamientos de ingeniería sanitaria, correspondientes a las distintas actividades que incluyen los conceptos vertidos precedentemente.

Equipamiento 31. 1. 3 El equipamiento utilizado en la elaboración de alimentos será diseñado, construido, mantenido, accionado y preparado para:

- a. Permitir una efectiva limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- b. Prevenir la contaminación de alimentos, sus materias primas e ingredientes por microorganismos cuya cantidad y/o tipo puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y por agentes físicos o químicos ajenos a su composición.

31.1.3.1 Asimismo deberán cumplir:

- a. Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manipuleo de alimentos y que puedan estar en contacto con alimentos serán de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies serán lisas y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no puedan ser





adecuadamente sanitizados y/o pueden dejar partículas en los alimentos están prohibidos, excepto se haya demostrado previamente que su uso no es una fuente de contaminación.

b. Todo el equipamiento y utensilios serán diseñados y contruidos para permitir la adecuada limpieza y desinfección.

c. Todos los instrumentos que sean utilizados para medir y registrar deberán ser identificados y calibrados conforme a procedimientos normalizados contra patrones rastreables a patrones nacionales e internacionales.

d. Todos los recipientes donde se coloquen productos incomedibles deberán ser de fácil limpieza y desinfección o descartables. En todos los casos deberán ser apropiadamente identificados.

Del Personal 31. 1. 4 Los establecimientos deberán:

a) Establecer prácticas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración de productos en forma higiénica.

b) Proporcionarán al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración de alimentos sanos y seguros.

c) El personal encargado de la elaboración de alimentos deberá conocer sus obligaciones respecto de la seguridad de los mismos. A tal efecto deberá estar en conocimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados e interpretar su aplicación.

31.1.4.1 Asimismo deberán cumplimentar prácticas higiénicas y de la indumentaria:

El establecimiento instruirá por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénico y uso de la indumentaria adecuada.

Las normas establecerán por lo menos:

a. Enfermedades transmisibles: Ninguna persona, que padezca heridas infectadas, infecciones de piel, úlceras o diarrea, puede trabajar en áreas de manipuleo de alimentos o en lugares donde exista la posibilidad de que directa o indirectamente contamine los alimentos. Por lo tanto el personal deberá denunciar su condición al Servicio Médico del Establecimiento.

b. Lastimaduras: Cualquier persona que tenga una lastimadura o herida no podrá manipular alimentos o tocar superficies que están en contacto con los alimentos hasta que la lastimadura esté totalmente protegida con un protector impermeable firmemente asegurado.

c. Lavado de manos: Todas las personas que tengan contacto directo con los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, se lavarán y desinfectarán sus manos antes de comenzar el trabajo y después de manipular cualquier material que pueda contaminar los alimentos o superficies que están en contacto con ellos.

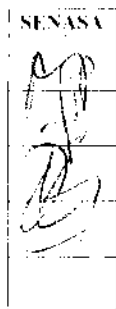
d. Aseo y comportamiento personal: Toda persona a cargo del área de manipuleo de alimentos impondrá un alto grado de aseo del personal, durante el proceso de elaboración, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.

e. En las áreas de manipuleo de alimentos, los efectos y adornos personales, serán quitados antes de iniciar las tareas y no serán guardados en las áreas de elaboración ni en los bolsillos de las ropas de los operarios.

f. Cualquier actitud que pueda contaminar los alimentos, como comer, fumar, mascar está prohibido en área de manipuleo de alimentos.

Del Elaborador 31. 1. 5 Todo elaborador de alimentos:

a) establecerá procedimientos que aseguren que los productos elaborados no constituyen un riesgo para la salud, incluyendo:





a.1. instrucciones documentadas estableciendo normas de producción;
a.2. monitoreo y control de adecuadas características de elaboración, cuando la ausencia de dicho monitoreo y control pueden afectar adversamente la seguridad del producto. Los resultados de este monitoreo y control deberá documentarse y hallarse a disposición del Servicio de Inspección;

b) comprobar el cumplimiento de estos procedimientos; y

c) verificar periódicamente que estos procedimientos son completos y eficaces.

Para asegurar que el alimento no constituya un riesgo para la salud, se desarrollarán pautas de elaboración para alcanzar niveles de seguridad aceptables en el producto final.

El elaborador establecerá procedimientos escritos adecuados al proceso y producto a elaborarse; el tipo y extensión de este escrito será acorde a la complejidad del proceso, y se arbitrarán los medios para que todo el personal comprometido tenga conocimiento integral de dichos procedimientos.

Almacenamiento y Transporte 31.1.6 No se almacenará o transportará alimentos en condiciones que puedan permitir:

a) la contaminación del alimento,

b) la rápida proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; o

c) el deterioro o daño en el envase.

31.1.6.1 Los productos alimenticios que llegan al consumidor deben distribuirse de manera tal que no comprometa la seguridad del producto. Tal condición debe mantenerse en todo el sistema de distribución. Para ello deberá cumplir:

a. El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte deberá ser practicada para prevenir la contaminación de productos alimenticios con materiales químicos, microbiológicos u otros.

b. Los productos alimenticios, almacenados y distribuidos, refrigerados o congelados serán mantenidos a las temperaturas indicadas para prevenir la proliferación de microorganismos. La temperatura de depósito y transporte para productos refrigerados y/o congelados deberá ser monitorizada.

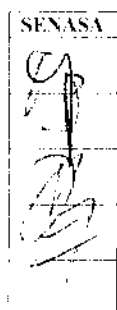
c. Los productos alimenticios serán depositados y transportados minimizando los daños físicos y protegiendo al producto de situaciones que puedan dañar la integridad del envase o contenedor.

d. El transporte de productos alimenticios se efectuará preferentemente en transportes destinados solo para alimentos. Cuando se utilicen transportes para diversos usos, los procedimientos para la carga de alimentos se ajustarán al Capítulo XXVIII del presente Reglamento.
http://www.senasa.gov.ar/prensa/DNICA/Decreto_4238-68/CAPITULO%20XXVIII.pdf

e. Los elaboradores o depósitos que reciban un embarque de materias primas o alimentos verificarán, previo a su ingreso, que éstos fueron almacenados y transportados de acuerdo con estas reglamentaciones.

Archivo de Registros 31. 1. 7 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. Estos registros contendrán además la información originada a partir de quejas del consumidor para permitir un rápido retiro del mercado





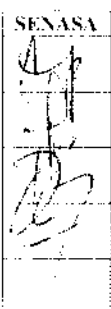
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2º)

del lote, si fuera necesario. Los archivos serán tales que permita que el Servicio de Inspección Veterinaria verifique el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura durante un período determinado. Los archivos solicitados en esta sección solo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la seguridad de los alimentos.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

ANEXO III

del CAPITULO XXXI

(Res. SENASA N° 233 del 27 de febrero de 1998 incorpora el capítulo)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) (Res. SENASA N° 205 del 14 de mayo de 2014)

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

Obligaciones. 31. 2 Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento.

Un empleado responsable del establecimiento, técnicamente capacitado, debe comprobar la aplicación del mismo y documentar el cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) e indicar las acciones correctivas tomadas para prevenir la contaminación del producto o su alteración. Esta documentación escrita deberá estar siempre disponible para su verificación por parte del Servicio de Inspección Veterinaria.

Estructura de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

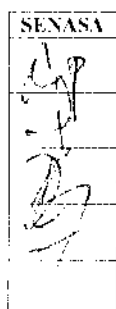
31. 2. 1 La estructura de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) será desarrollada por los establecimientos y deberá detallar procedimientos de saneamiento diarios que utilizarán antes (saneamiento preoperacional) y durante (saneamiento operacional) las actividades, para prevenir la contaminación directa de los productos o su alteración.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) estarán firmados y fechados por un responsable con suficiente autoridad, o por el más alto nivel gerencial del establecimiento.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) deberán estar firmados, fechados y presentados ante la Autoridad que a tal efecto determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) O Autoridad competente, mal momento del inicio de su aplicación y ante cualquier modificación introducida al mismo deberá procederse de idéntica forma.

Saneamiento preoperacional 31. 2. 2 Consiste en procedimientos que deben dar como resultado ambientes, utensilios y equipamientos limpios antes de empezar la producción. Estos estarán libres de cualquier suciedad, deshecho de material orgánico, productos químicos u otras sustancias perjudiciales que pudieran contaminar el producto alimenticio. Los procedimientos establecidos de saneamiento preoperacional detallan los pasos sanitarios diarios, de rutina para prevenir la contaminación directa del producto, los que deben incluir como mínimo, la limpieza de superficies de los equipos y utensilios que entrarán en contacto con los alimentos. Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento preoperacional, deberá incluir:

a) Identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, con el nombre comercial, principio activo, n° de lote a utilizar, y nombre del responsable de efectuar las diluciones cuando éstas sean necesarias.





b) Descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza, la identificación de los productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza. Los desinfectantes se utilizan para reducir o destruir bacterias que podrían haber sobrevivido al proceso de limpieza.

Saneamiento operacional 31. 2. 3 En el saneamiento operacional se deberá describir los procedimientos sanitarios diarios que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación directa de productos o la alteración. Los procedimientos establecidos para el saneamiento operacional deben dar como resultado un ambiente sanitario para la elaboración, almacenamiento o manejo del producto.

Los procedimientos establecidos durante el proceso deberán incluir:

- La limpieza de equipos y utensilios y desinfección durante los intervalos en la producción.
- Higiene del personal: hace referencia a la higiene, de las prendas de vestir externas y guantes, cobertores de cabello, lavado de manos, estado de salud, etc.
- Manejo de los agentes de limpieza y desinfección en áreas de elaboración de productos. Los establecimientos con procesamientos complejos, necesitan procedimientos sanitarios adicionales para asegurar un ambiente apto y para prevenir contaminación cruzada.

Implementación y monitoreo 31. 2. 4 En los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se deberán identificar a los empleados del establecimiento (nombre y apellido y cargo) responsables de la implementación y mantenimiento de estos Procedimientos. Los empleados designados comprobarán y evaluarán la efectividad de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y realizarán las correcciones cuando sea necesario. La evaluación puede ser realizada utilizando uno o más de los siguientes métodos:

- a. Organoléptico sensorial (vista, tacto, olfato)
- b. Químico (determinación rápida de concentración)
- c. Microbiológico (análisis de superficie por método de hisopado o esponjeo).

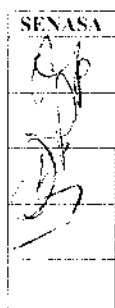
Los establecimientos deberán especificar el método, frecuencia y proceso de archivo de los registros asociados al monitoreo.

El monitoreo preoperacional deberá como mínimo evaluar y documentar la correcta limpieza de superficies en contacto con los alimentos, ya sea de equipos y/o utensilios, los que van a ser utilizados al inicio de la producción.

El monitoreo de saneamiento operacional deberá como mínimo documentar aquellas acciones que identifiquen y corrijan instancias o circunstancias de contaminación directa del producto a través de fuentes ambientales o prácticas de los empleados, y las operaciones para prevenirlos o corregirlos.

Todos estos registros de monitoreo, tanto preoperacional como operacional, incluyendo las acciones correctivas para prevenir la contaminación directa o alteración de los productos, deben ser archivados por el establecimiento y estar a disposición de los funcionarios del Servicio de Inspección Veterinaria.

Acciones correctivas 31. 2. 5 Cuando ocurran desviaciones en las operaciones sanitarias establecidos en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), se deberán tomar acciones correctivas para prevenir la contaminación directa de productos o alteración. Se deberán proveer instrucciones a los empleados responsables de la implementación





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO II, Artículo 2°)

para documentar las acciones correctivas. Estas acciones deben ser registradas y archivadas convenientemente.

Metodología para verificar el cumplimiento y la eficacia de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Verificación por auditorías internas 31. 2. 6 Será responsabilidad primaria de los establecimientos verificar que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) sean cumplimentados y que los mismos sean eficaces. En caso de que se detecten no conformidades a los requerimientos deberá de inmediato comenzar a ejecutar acciones correctivas. La verificación del cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se hará por medio de auditorías internas por parte del establecimiento y serán llevadas a cabo por personal idóneo, especialmente capacitado y entrenado para desarrollar dicha tarea y con autoridad suficiente para solicitar y conseguir acciones correctivas de cumplimiento efectivo. A tales efectos se deberá:

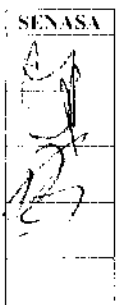
- a) identificar al o a los funcionarios responsables de las tareas de auditoría interna describiendo funciones, autoridad y dependencia en la organización.
- b) establecer la frecuencia máxima de las mismas.
- c) desarrollar la/s práctica/s documentada/s para auditar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- d) llevar registros sobre los hallazgos y observaciones (no conformidades) encontradas en las auditorías internas así como las medidas correctivas implementadas o en vías de implementación.
- e) archivar y mantener disponibles los registros antes mencionados para la autoridad competente.

Verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) mediante técnicas analíticas 31.2.6.1

Será responsabilidad primaria de las empresas la implementación de verificaciones analíticas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a partir de técnicas microbiológicas sobre las materias primas e ingredientes, equipos, utensilios y superficies. En función de lo expuesto el establecimiento deberá:

- a) identificar los parámetros analíticos y sus respectivas tolerancias.
- b) identificar los planes de muestreo.
- c) identificar y documentar los métodos analíticos.
- d) identificar el responsable de tales determinaciones y capacitar al personal.
- e) llevar y guardar los registros de la actividad.

Estos requisitos deberán documentarse en un procedimiento. Si como resultado de la verificación analítica se encontraran evidencias de que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) no son eficaces, se deberá de inmediato investigar las causas de tal situación, implementando medidas correctivas como ser la modificación o corrección de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) involucrados en la no conformidad.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

**REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE
ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE CHACINADOS Y SALAZONES
PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR QUE REALICEN TRÁFICO FEDERAL**

Definiciones

Las definiciones de los chacinados y salazones de la Agricultura Familiar, se ajustarán a lo establecido en los Capítulo XV Inciso 15.1 y Capítulo XVI Inc. 16.1 y 16.1.1 al 16.1.9 del presente reglamento.

Del Tránsito

Los establecimientos de la Agricultura Familiar que elaboren chacinados y salazones, cuando cumplan con los presentes requisitos mínimos, podrán solicitar la habilitación de la autoridad provincial competente y/o del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), cuando incluya el tráfico federal de los productos, subproductos y derivados de estas elaboraciones.

Requisitos de construcción y condiciones higiénico sanitarias

Los establecimientos elaboradores de chacinados y salazones de la Agricultura Familiar, deberán cumplir con los requisitos constructivos e higiénico sanitarios que a continuación se detallan.

Aislamiento

Deberán hallarse alejados de focos insalubres y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.

Acceso, carga y descarga

Las áreas de circulación interna serán consolidadas, aptas para el tránsito de rodados, con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos con un alero protector.

Condiciones del edificio

Las distintas superficies interiores de la planta, deberán estar construidas por materiales de superficies lisas, atóxicas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros. Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del DOS PORCIENTO (2%) como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de flujos se hará por cierre sifónico.

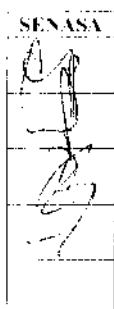
Paredes y techos: ángulos

Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser de fácil limpieza, como por ejemplo: redondeados.

Luminarias

Serán estancas y con protección anti estallido.

Aberturas





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

Todas las aberturas estarán protegidas con telas anti-insectos. Las puertas serán de cierre automático.

Iluminación

La iluminación de la sala de elaboración será natural y/o artificial, permitiendo operatividad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de DOSCIENTAS (200) unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

Los artefactos lumínicos serán estancos, con protección antiestallido.

Ventilación

Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a las partes que haya que limpiar o sustituir.

Disponibilidad y condiciones del agua

Se dispondrá de una fuente de agua potable, segura y en cantidad suficiente para las necesidades de funcionamiento del establecimiento, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

Desinfección del agua de consumo. Exención.

Cuando no haya riesgo de contaminación o crecimiento microbiano a todo lo largo de la red de distribución, incluidos los grifos de consumo, el elaborador podrá solicitar a la autoridad sanitaria la exención de contener desinfectante residual.

Periodicidad de análisis del agua de consumo

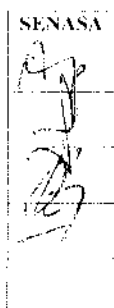
Los análisis **físico-químicos** del agua se efectuarán cada SEIS (6) meses. Cuando los valores de los resultados obtenidos a partir de muestras tomadas durante al menos DOS (2) años sucesivos, sean constantes y significativamente menores de los límites establecidos, podrá reducirse la frecuencia a UNA (1) muestra anual.

Los análisis **microbiológicos** del agua se efectuarán cada CUATRO (4) meses. Si el establecimiento no se provee de agua de red, se tomarán DOS (2) muestras independientes cada vez, una de la fuente de aprovisionamiento de agua y la otra correspondiente a un grifo del establecimiento. Cuando los valores de los resultados obtenidos a partir de muestras tomadas durante al menos DOS (2) años sucesivos, determinen que el agua utilizada en el establecimiento no entraña un riesgo para la salud de los consumidores, podrán reducirse los muestreos al CINCUENTA POR CIENTO (50 x 100).

Laboratorios

Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en laboratorios de organismos o instituciones oficiales, como así también la toma y remisión de las muestras al laboratorio. Es dable aclarar las responsabilidades que tiene el elaborador en relación con el agua; aun cuando el monitoreo sea responsabilidad del organismo.

Agua potable. Excepción





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

Los establecimientos quedan exceptuados de emplear agua potable para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios.

Circuitos de agua no potable

Cuando se utilice agua no potable para los fines autorizados por este reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aun accidentalmente puedan mezclarse con los de agua potable.

Recorrido de cañerías

No se permitirá el paso de cañerías de agua no potable y/o residuales a través de los ambientes donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho

Obligación de cumplir normas

Los establecimientos habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA o Autoridad jurisdiccional correspondiente, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente. (Resolución N° 155 del 04 de enero de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL).

Autoridad de aplicación

Será responsabilidad de los establecimientos y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia. (Resolución N° 155/93 del SENASA).

Colaboración de SENASA para con organismos competentes

Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA o Autoridad competente local, el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del servicio de inspección y/o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.

Identificación de cañerías. Código de colores. Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable Rojo

Vapor de agua

Naranja

Combustibles (líquidos y gases)

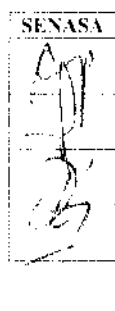
Amarillo

Aire comprimido

Azul

Electricidad

Negro





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

Vacío	Castaño
Agua fría	Verde
Agua caliente	Verde con franjas color naranja
Productos comestibles	Blanco
Productos incomedibles	Violeta
Productos peligrosos	Gris
Amoníaco	Gris c/franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además inscribir la palabra amoníaco.
Cloaca	Gris c/franja violeta

Estos colores podrán estar indicados sobre la propia cañería o en carteles anexos a las mismas, a modo de referencia y de manera que resulte fácil su identificación.

Dependencias

Los establecimientos deberán contar con las áreas o dependencias necesarias para la elaboración de sus productos en las condiciones higiénico sanitarias exigidas precedentemente, de conformidad con los procesos y técnicas empleadas en los mismos.

Dependencias, eximición

Los establecimientos estarán eximidos de contar con áreas o dependencias, cuando el índole de su producción así lo justifiquen, con aprobación de la Autoridad competente.

Instalaciones: capacidad

Las instalaciones estarán acordes, en superficie y capacidad, con la producción.

Filtro Sanitario

A la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse "filtros higiénico-sanitarios" donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, equipado con cepillos y detergente para la higiene del calzado; lavamanos con canillas de accionamiento no manual, dosificadores para jabón líquido, toalleros con toallas de único uso descartables y recipientes para residuos.

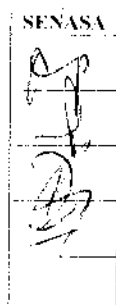
Despostadero

El Despostadero debe reunir las mismas condiciones establecidas en las Salas de Elaboración. A los fines de la presente resolución, el despostado de las materias primas se considerará parte de los procesos de elaboración, pudiéndose realizar ambos en el mismo sector, pero no en forma simultánea. Debiendo mediar entre ambos procesos, el lavado e higiene de las instalaciones.

La temperatura de la carne no debe superar los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7 °C) en ninguna etapa del proceso.

Sala de elaboración

Friso





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta DOS METROS CON CINCUENTA CENTÍMETROS (2,5 m) de altura como mínimo, de material impermeable; de color claro, atóxico; de superficie lisa; de fácil lavado; resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

Parte de la pared sin friso

Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

Picos de agua

La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente. Deberán estar instalados a menos de CINCUENTA CENTÍMETROS (50 cm) del piso, para evitar su consumición como bebidas o ser incorporado en la elaboración de alimentos.

Aditivos

Los aditivos se almacenarán en locales o armarios separados y cerrados; en recipientes cerrados (para evitar contaminación de aromas o de la humedad ambiente) identificados, de materiales inoxidables y de fácil limpieza o en sus recipientes originales. Y su manipulación solo debe ser realizada por persona idónea y autorizada por el elaborador.

Lavado de utensilios

Las instalaciones para el lavado de utensilios y elementos laborales deberán contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.

Desinfección de utensilios

Tendrán instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a OCHENTA Y DOS (82 °C), o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

Rotulado y Envasado primario

El rotulado y envasado primario de las mercaderías se realizará dentro de esta sala cuando, las características del producto y/o del proceso lo justifiquen. Y siempre que el mismo no represente riesgo de contaminación.

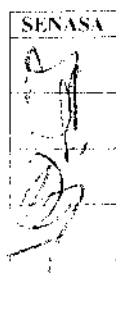
Desnaturalización de comisos

Los decomisos deberán ser desnaturalizados por alguno de los métodos contemplados en el Reglamento aprobado por el Decreto 4.238 del 19 de julio de 1968 y de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria. De preferencia, se utilizarán productos antisépticos o desinfectantes cuando corresponda (por ej.: azul de metileno).

Temperatura

Las materias primas y productos en elaboración, crudos, de origen animal, refrigerados, en ningún caso superarán los SIETE (7 °C).

Desperdicios incombustibles





(ANEXO III, Artículo 3º)

Los huesos y otros desperdicios incomedibles deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas de elaboración, para evitar su acumulación.

Los recipientes para depositar los huesos y otros desperdicios incomedibles, deberán estar provistos de cierre, ser resistentes, de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección, de colores claros y construidos en material inoxidable.

Los recipientes para transporte de huesos y desperdicios deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados.

Sector de cocción

En el sector de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

Secaderos, ahumaderos y estufas

Las paredes de los secaderos, ahumaderos y estufas, en sus caras interiores, serán de materiales de superficies lisas, de fácil lavado y de colores claros.

Rotulación, Embalaje y Expedición.

El área destinada al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Cámaras frigoríficas

Definición

Se entenderán por cámaras frigoríficas las instalaciones construidas con material aislante térmico (cámaras frigoríficas propiamente dichas, heladeras, congeladores -"freezer"- y similares), destinadas a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

Revestimientos interiores

Las instalaciones frigoríficas estarán revestidas interiormente con materiales impermeables, lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y de colores claros. En casos de poseer pisos transitables, los mismos deberán ser antideslizantes, no atacables por los ácidos grasos, provistos de pendientes y desagües que eviten el acumulo de líquidos.

Iluminación

Estarán provistas de iluminación artificial. Su capacidad lumínica será de CUARENTA A SESENTA (40 a 60) unidades luz y con protección anti estallido.

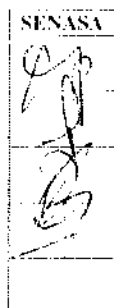
Ventilación

La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

Alarma interna

Las cámaras frigoríficas, cuando corresponda, deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal, al igual que su apertura.

Limpieza, pintado y desinfección





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SENASA. La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la inspección veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

Capacidad

Las cámaras frigoríficas tendrán una capacidad de almacenamiento adecuada a los volúmenes de producción del establecimiento.

Rieles para ovinos y porcinos

Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de CINCUENTA CENTÍMETROS (50 cm), y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del suelo.

Rieles. Separación para reses vacunas

Los rieles destinados a reses de la especie vacuna estarán a una distancia mínima entre sí de OCHENTA CENTÍMETROS (80 cm) y se hallarán a no menos de SESENTA CENTÍMETROS (60 cm) de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del suelo.

Estanterías

Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado.

Almacenaje de las carnes y derivados.

No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de material lavable, que faciliten la aireación.

Prohibición de depositar productos envasados y sin envasar

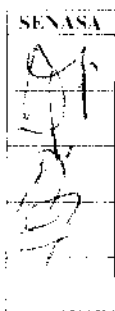
No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados, envasados, con carnes, productos, subproductos o derivados, sin envasar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o se lleve a cabo de modo tal que el material de envasado y el modo de almacenamiento no puedan ser fuente de contaminación para los alimentos.

Disposición de las reses en los rieles

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten "hueso con hueso y carne con carne".

Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.





Contralor ambiental. Termómetro

Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima.

Sistemas de refrigeración

Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

Protección contra el goteo de agua de condensación

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo, sobre los productos almacenados.

Prohibición de volver a congelar

Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Prohibición de volver a refrigerar

Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

Baños y vestuarios

Vestuarios. Requisitos

El personal de los establecimientos, deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso y separados de las dependencias de producción.

Los servicios sanitarios y vestuarios podrán estar en un mismo espacio físico.

En el caso de pocas personas, el baño este anexo al/ los vestuario/s, pero independiente. De esa manera lo aprovecha todos, incluyendo a la Insp. Veterinaria.

b) Las paredes deben estar recubiertas hasta DOS METROS CON CINCUENTA CENTÍMETROS (2,5 m) de altura como mínimo, de material impermeable, de color claro, de superficie lisa y de fácil lavado.

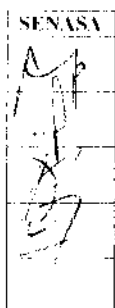
c) Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado.

d) El encuentro entre paredes y de éstas con el piso y el techo serán de fácil limpieza y mantenidos en buen estado.

f) El techo será de material liso y de fácil limpieza.

g) Las aberturas estarán protegidas con telas anti insectos. Las puertas serán de cierre automático.

h) Ventilación. Deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

- i) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de CIEN (100) unidades luz.
- j) Los vestuarios contarán con asientos para el personal en cantidad suficiente, con facilidades para la sectorización de la ropa y calzado: de calle y trabajo.

Baños. Requisitos

Anexo a los vestuarios estarán los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos generales que los vestuarios.

Dispondrán de retrete de pedestal, lavatorio con accionamiento no manual, con agua fría o fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso u otro sistema de secado que brinde garantías higiénicas y recipiente para residuos.

La descarga de los lavatorios deberán ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico.

Baños. Cantidad

Cuando el grupo de trabajadores este conformado por un máximo de CINCO (5) personas con estrechos lazos de parentesco, podrán disponer de UN (1) baño provisto retrete de pedestal, lavatorio y facilidades para la higiene personal y UN (1) vestuario.

Cuando el grupo de trabajadores este conformado por un máximo de DIEZ (10) personas, podrán disponer de UN (1) baño provisto retrete de pedestal, lavatorio y facilidades para la higiene personal y vestuarios separados por sexo cuando corresponda.

Cuando el grupo de trabajadores este conformado por más de DIEZ (10) personas, dispondrán de: baños y vestuarios separados según el sexo de los usuarios.

En este último caso, los baños dispondrán de lavatorios, a razón de una unidad por cada TREINTA (30) personas, UN (1) mingitorio cada TREINTA (30) trabajadores o fracción y UN (1) retrete cada VEINTE (20) trabajadores o fracción para el personal masculino. Y UN (1) retrete cada QUINCE (15) trabajadoras o fracción. En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás.

Libreta Sanitaria o Certificado de Salud

Las personas que trabajen en el establecimiento deberán munirse de Libreta Sanitaria o un Certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, que deberá ser extendido por la autoridad oficial de la jurisdicción donde se encuentre instalado y tendrá la validez que esta determine.

Salud de los trabajadores

No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infectocontagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del trabajador cuestionado.

Indumentaria

Toda persona que trabaje en relación directa con productos alimenticios, o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con camisas, chaquetas o guardapolvos blancos o de colores claros u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca o de colores claros y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Indumentaria para los operarios, será acorde a las tareas, asegurando condiciones de higiene y seguridad.

Ropa de trabajo

Las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones.

Uso de birretes, gorras o cofias

El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, que cubran la totalidad del cabello.

Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca o de colores claros y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

Calzado

Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero o de goma u otro material fácilmente higienizable. En ambientes donde las condiciones especiales lo exijan se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.

Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria

A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso de tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles deberán estar equipados con indumentaria reglamentaria.

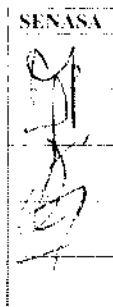
Higienización del personal

El personal que circule por un filtro sanitario para ingresar a un área de trabajo, lavará obligatoriamente su calzado y manos.

El personal que por exigencias fisiológicas concurra a las dependencias sanitarias, lavará obligatoriamente sus manos antes de retirarse.

Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y no les está permitido usar las uñas pintadas durante su labor.

Inspección Veterinaria





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

Deberá proveerse al Servicio de Inspección Veterinaria de instalaciones apropiadas para desarrollar sus tareas técnico administrativas. Quedan eximidos estos establecimientos de poseer Oficina y Baño para uso exclusivo del servicio de Inspección Veterinaria.

Elementos laborales

Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

Máquinas y piezas

Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, de material inoxidable.

Metales sintéticos

Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.

Implementos y utensilios

Estos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización.

Piletas

Las piletas deben ser contruidas de material impermeable y de superficie lisa, sus desagües deben estar conectados a la red de efluentes y provistos de cierres sifónicos.

Secadero

Se dispondrá de un lugar específico para el secado y estacionado de los productos. Los materiales utilizados en los secaderos serán aquellos que aseguren las condiciones de temperatura y humedad para garantizar un buen secado.

Aberturas serán de fácil limpieza y estarán protegidas con tela antinsectos o cortinas de aire.

Ventilación

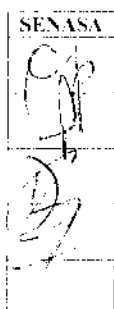
Deberá proveerse de una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, y la condensación de vapor

Evacuación de efluentes

Las salas de elaboración deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento en buen estado de funcionamiento.

Filtro Higiénico Sanitario

Antes de ingresar a la sala de elaboración se deberá contar con un sector con agua fría o fría y caliente, con accionamiento no manual, para el lavado de botas y manos, provistos de





elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos.

Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración

Uso de las mezclas

Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de CUATRO A CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (4 a 5 °C) en el interior de la masa.

Uso de mezclas en caso de rupturas

Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Tripas: tiernización

Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometida a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

Tripas. Infestación

Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de CINCO (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Parafina, cera, barniz

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el SENASA.

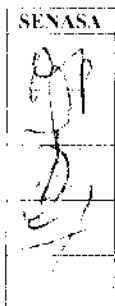
Papeles de plomo

Los papeles de plomo o de estaño demasiado plumífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

Celofanes

En las envolturas de embutidos, puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Aceites





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a SETENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (72 °C), por un lapso mínimo de TREINTA MINUTOS (30 min).

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

Indicación de colorantes

Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.

Prohibiciones

No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no incluidos en el Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68 o en su defecto en el Código Alimentario Argentino.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este reglamento.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Carne de quijada

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Ineptitud de los chacinados

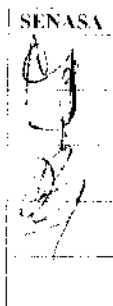
Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

Lista de ingredientes

En la rotulación de los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, debe figurar la lista de ingredientes, salvo cuando se trata de alimentos de un único ingrediente. Dicha lista figurará precedida de la expresión "ingredientes": o "ingr.": y se ajustará a las siguientes especificaciones:

- a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (expresado en m/m);
- b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con DOS (2) o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis en orden decreciente de proporciones (en m/m);





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3º)

- c) Si un producto compuesto constituye menos del VEINTISIETE PORCIENTO (27%) del alimento no será necesario declarar los ingredientes componentes, excepto los aditivos alimentarios que se declararán siempre;
- d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes, almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";
- f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine un peso de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

Prohibición de tipificar.

Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar.

Modificación de los componentes

No podrá modificarse la composición de los chacinados sin previa autorización de la Autoridad competente.

Materias grasas

En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el CINCUENTA PORCIENTO (50%) de la masa del producto terminado.

Elaboración de grasas

Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.

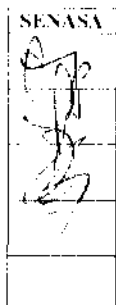
Aguas en los chacinados

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos calculada sobre producto desgrasado, será el SETENTA Y CINCO PORCIENTO (75%). En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos la cantidad máxima de agua permitida será del SESENTA Y CINCO PORCIENTO (65%).

Agua y hielo

Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del CINCO PORCIENTO (5%) del peso total de la masa.

Agua y hielo en chacinados cocidos





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3º)

En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el VEINTICINCO PORCIENTO (25%) del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del SETENTA Y OCHO PORCIENTO (78%) de agua.

Amiláceos

En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un CINCO PORCIENTO (5%) del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al TRES PORCIENTO (3%) en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el DIEZ PORCIENTO (10%).

Acido sulfuroso

Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

Aserrín, prohibición

Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Productos comprendidos en las salazones de la Agricultura Familiar

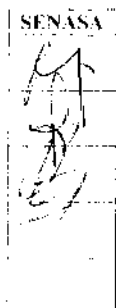
Se ajustarán a lo establecido en el Capítulo XV¹ del presente reglamento.

Productos comprendidos en los Embutidos de la Agricultura Familiar

Se ajustarán a lo establecido en el Capítulo XVI² del presente reglamento.

Productos comprendidos en los Chacinados no embutidos de la Agricultura Familiar

Se ajustarán a lo establecido en el Capítulo XVI³ del presente reglamento.



1, 2 y 3

¹ http://www.senasa.gov.ar/prensa/DNICA/Decreto_4238-68/CAPITULO%20XVI.pdf



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO III, Artículo 3°)

RÉGIMEN DE HABILITACIONES **Exigencias del régimen de habilitaciones**

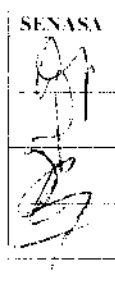
Régimen de habilitaciones:

La solicitud de habilitación para un establecimiento de la agricultura familiar deberá cumplimentar con:

- a.-** Las exigencias higiénico sanitarias del establecimiento, detalladas en la presente resolución.
- b.-** Las solicitudes deberán presentarse por escrito en duplicado y acompañado de:

- * Identidad de las personas físicas o jurídicas que realizan la solicitud, con su correspondiente acreditación, y domicilio.
 - * Permiso provisorio temporal o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad nacional, local (comunal y/o provincial), según corresponda.
 - * Constancia de inscripción en el Registro Nacional de Agricultura Familiar o Registro Nacional de Organizaciones de la Agricultura Familiar del MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERÍA Y PESCA.
 - * Actividad o actividades para la que se solicita habilitación.
 - * Declaración jurada de volumen de faena/ depósito/ elaboración, diaria o mensual.
 - * Una memoria descriptiva edilicia, de las instalaciones y del equipamiento.
 - * Una memoria descriptiva operativa de la planta y del movimiento de la o las personas que desarrollan funciones en el establecimiento.
 - * Croquis del establecimiento en su conjunto donde consten las vías de acceso, calles, y detalle del establecimiento, indicando todas sus instalaciones, dimensiones, aberturas, instalación de agua y sanitaria, y desagües.
 - * El *responsable técnico* del establecimiento deberá avalar dicha presentación.
- Podrán ser responsables técnicos de los establecimientos de elaboración, los profesionales y técnicos de carreras afines que acrediten la incumbencia de título habilitante correspondiente. (*Ing. Alimentos, Técnicos en alimentos, bromatólogos, Lic en tecnología de alimentos, Veterinarios, entre otros*).

Una vez habilitado el establecimiento, cualquier modificación deberá ser comunicada al SENASA, y solicitar la correspondiente autorización.





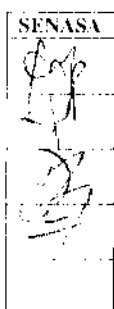
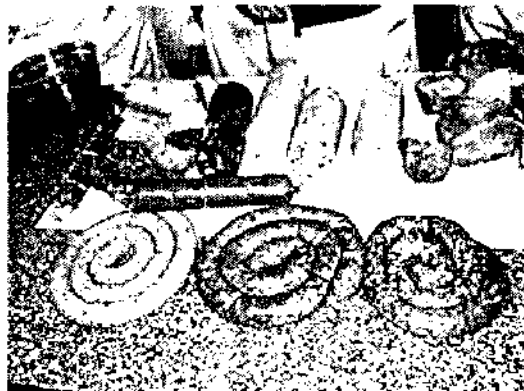
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

DIRECTRICES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE CHACINADOS Y SALAZONES PARA LA PRODUCCIÓN DE AGRICULTURA FAMILIAR QUE REALICEN TRÁFICO FEDERAL



senasa



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

**Directrices para operar un
ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE
CHACINADOS Y/O SALAZONES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR**

Introducción

Cumpliendo con lo establecido en la Resolución N° 187/2014 del SENASA, de creación de la Coordinación de Agricultura Familiar (SENAF), que busca incorporar nuevos conceptos en la normativa vigente para adecuarla a la "agricultura familiar", ampliando e incluyendo a este sector social-productivo, se han elaborado estas Directrices para Establecimiento Elaborador de Chacinados y/o Salazones de la agricultura familiar.

Está basado en el CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius¹, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, el Código Alimentario Argentino y la normativa existente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

Teniendo en cuenta la 1. **INTRODUCCIÓN** del Código del Codex mencionado precedentemente y a modo ilustrativo se transcriben los párrafos 2 y 3 para entender la importancia de faena, en la Sanidad Animal y el impacto en la Salud Pública.

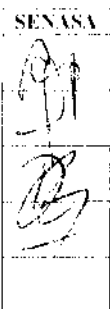
"2. *Un enfoque contemporáneo sobre la higiene de la carne basado en el análisis de riesgos requiere que las medidas higiénicas se apliquen a los puntos de la cadena alimentaria cuando tengan mayor valor para reducir los riesgos alimentarios para los consumidores. Ello deberá reflejarse en la aplicación de medidas específicas que estén basadas en la ciencia y en la evaluación de riesgos, prestando más atención a la prevención y control de la contaminación durante todos los aspectos de la producción de la carne y su ulterior elaboración. La aplicación de los principios HACCP es un elemento esencial. La medida del éxito de los programas actuales es una demostración objetiva de los niveles de control de peligros en los alimentos que están relacionados con los niveles requeridos de protección al consumidor, en lugar de concentrarse en medidas detalladas y prescriptivas que producen resultados desconocidos.*

3. *A nivel nacional, las actividades de la autoridad competente que tiene jurisdicción sobre el Establecimiento Elaborador de Chacinados y/o Salazones (normalmente administraciones veterinarias) persiguen muy a menudo objetivos relacionados con la sanidad animal y la salud pública. Esto es lo que sucede, especialmente, en el caso de la inspección ante-mortem y post-mortem en la que el matadero es un punto clave en la vigilancia de la sanidad animal, incluida las zoonosis. Es importante que se reconozca esta dualidad de funciones independientemente de la organización jurisdiccional y que se integren las actividades pertinentes relacionadas con la salud pública y la sanidad animal.*"

Por lo tanto, estas Directrices indican las características constructivas, operaciones que deben realizarse para la habilitación, puesta en funcionamiento, como así también el control del Establecimiento Elaborador de Chacinados y/o Salazones de la Agricultura Familiar y que serán sancionadas para dar fuerza normativa para su aplicación.

Objetivo

¹ http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10196/CXP_058s.pdf





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

- Promover una herramienta para garantizar un alimento de calidad, contribuyendo a la salud pública y por ende al bienestar general.
- Contar con plantas de elaboradoras de Chacinados y/o Salazones que cumplan en asegurar inocuidad y el inicio de la cadena de frío, y que sirva a las necesidades de la agricultura familiar.

Alcance

Orientado a establecimientos elaboradores de Chacinados y/o Salazones.

Destino: Productores pecuarios de la Agricultura Familiar.

Justificación

La calidad higiénica de la carne y de los subproductos comestibles resultantes de la elaboración, no dependen del tamaño del Establecimiento Elaborador de Chacinados y/o Salazones, sino de la forma en que han sido tratados antes de la producción, y de como se han llevado a cabo las operaciones y el posterior acondicionamiento.

Partiendo de la idea que de un pequeño establecimiento, con instalaciones a su medida, puede obtenerse productos de tan buena calidad higiénica e inocua como en una planta industrial de gran tamaño, es evidente que a los pequeños establecimientos de ámbito local, con un volumen de producción reducido, no podrá exigírseles los mismos requisitos en cuanto a instalaciones o tecnología que a los grandes establecimientos, aunque si en lo referente a la higiene e inocuidad, las buenas prácticas de manufactura, e inicio de la cadena de frío o acondicionamiento.

El cumplimiento de buenas prácticas agropecuarias y de manufactura, de la normativa higiénica y las de inspección veterinaria, deben ser las mismas, cualquiera sea el tamaño y la magnitud del establecimiento.

Se debe propender a que todas las operaciones, desde el ingreso de las materias primas en adelante deben hacerse evitando el contacto con el piso o paredes y la consecuente contaminación.

Es fundamental la higiene del personal, en ella se incluyen la higiene corporal, la indumentaria de trabajo, los buenos hábitos y el estado de salud de las personas. Los vestuarios y sanitarios, entre otras cosas, en donde no se consideran estos aspectos ha contribuido a que los seres humanos sean los principales responsables de los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), incluso superando a los insectos (moscas y cucarachas) y roedores (ratas). Sobre este último punto debe instrumentarse el "manejo integrado de plagas".

Como así también, enmarcar en un cerco perimetral a las plantas.

Disponer de agua potable en cantidad suficiente, clorinarla, contar con cisternas de agua bien cerradas, realizar análisis bacteriológicos periódicos y dotar de filtros sanitarios, y asegurar la inspección veterinaria en todas las etapas, son elementos importantes para asegurar la inocuidad alimentaria.

En definitiva, operar con "Buenas Prácticas Agropecuarias" (BPA), "Buenas Prácticas de Fabricación" (BPF) – ver Anexo II (del Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68), "Manejo Integrado de Plagas" (MIP), "Procedimientos Operativos Estandarizados" (POE), "Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización" (POES) – ver Anexo III (del Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68), permitirá encaminarse hacia el cumplimiento de las exigencias para garantizar inocuidad a nuestro pueblo. Todo lo expuesto, son los prerrequisitos para alcanzar posteriormente el "Análisis de Riesgo y Pun-

SENASA

[Firma manuscrita]



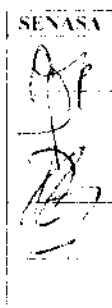
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

tos Críticos de Control" (HACCP), condición requerida hoy por la normativa nacional (Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68).





Definiciones

Para mejor entender las presentes Directrices, se transcriben algunas Definiciones que han sido extraídas de Normas Internacionales acordadas por más de 180 países, en el marco del Codex Alimentarius, como así también de Normas Nacionales, como ser: del Código Alimentario Argentino, aprobado por la Ley 18.284; del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto 4.238 del 19 de julio de 1968 y de la Ley 27.118 de Agricultura Familiar, sancionada el 17 de diciembre de 2014.

Agricultor o Agricultora familiar - Definición - según la Ley 27.118² del 17 de diciembre de 2014 en su Artículo 5º:

Se define como agricultor y agricultora familiar a aquel que lleva adelante actividades productivas agrícolas, pecuarias, forestal, pesquera y acuícola en el medio rural y reúne los siguientes requisitos:

- a) La gestión del emprendimiento productivo es ejercida directamente por el productor y/o algún miembro de su familia;*
- b) Es propietario de la totalidad o de parte de los medios de producción;*
- c) Los requerimientos del trabajo son cubiertos principalmente por la mano de obra familiar y/o con aportes complementarios de asalariados;*
- d) La familia del agricultor y agricultora reside en el campo o en la localidad más próxima a él;*
- e) Tener como ingreso económico principal de su familia la actividad agropecuaria de su establecimiento;*
- f) Los pequeños productores, minifundistas, campesinos, chacareros, colonos, medieros, pescadores artesanales, productor familiar y, también los campesinos y productores rurales sin tierra, los productores periurbanos y las comunidades de pueblos originarios comprendidos en los incisos a), b), c), d) y e).*

Su Registración en RENAF – según la Ley 27.118 del 17 de diciembre de 2014 en su Artículo 6º:

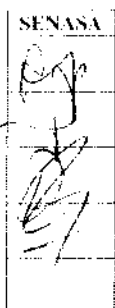
Establézcase la obligación por parte de los agricultores y agricultoras familiares de registrarse en forma individual y asociativa, a los efectos de ser incluidos en los beneficios de la presente ley.

Ratifíquese la creación del Registro Nacional de Agricultura Familiar conforme lo dispuesto por resolución 255/07 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, a partir de la sanción de la resolución 25/07 del Mercosur que se considera incorporada a la presente ley. En caso de existencia de otros registros nacionales, provinciales o municipales de agricultores y agricultoras familiares, deberán compartir la información con el RENAF a los fines de conformar una base única de datos a nivel nacional.

Beneficiarios del régimen – según la Ley 27.118 artículo 7º (17 de diciembre de 2014)

Quedan comprendidos en los beneficios de la presente ley los agricultores y agricultoras familiares que desarrollen actividades productivas registrados en el Registro Nacional de Agricultura Familiar.

² <http://www.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/240000-244999/241352/norma.htm>





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Inspector oficial ³ *Persona competente designada, acreditada o reconocida de algún otro modo por la autoridad competente para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne en nombre de la autoridad competente o bajo la supervisión de la misma.*

REQUISITOS DE CONSTRUCCION Y CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

Los establecimientos elaboradores de chacinados y salazones de la Agricultura Familiar, deberán cumplir con los requisitos constructivos e higiénico sanitarios que a continuación se detallan.

Aislamiento

Deberán hallarse alejados de focos insalubres y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.

Acceso, carga y descarga

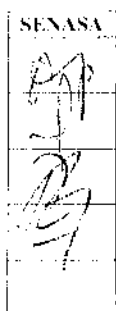
Las áreas de circulación interna serán consolidadas, aptas para el tránsito de rodados, con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos con un alero protector.

Condiciones del edificio

Las distintas superficies interiores de la planta, deberán estar construidas por materiales de superficies lisas, atóxicas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros. Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de fluentes se hará por cierre sifónico.

Paredes y techos: ángulos

Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser de fácil limpieza, como por ejemplo: redondeados.



³ Definiciones del CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius

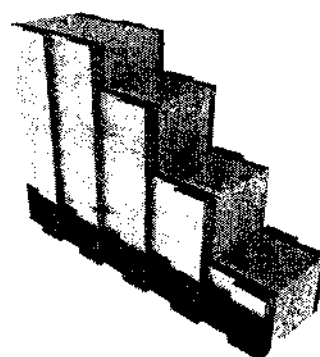
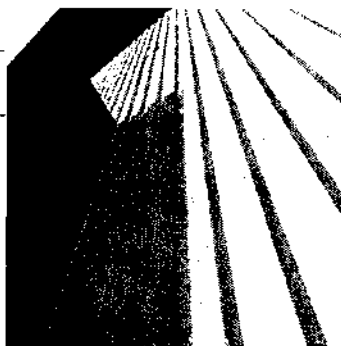
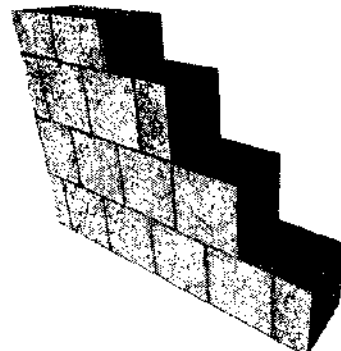
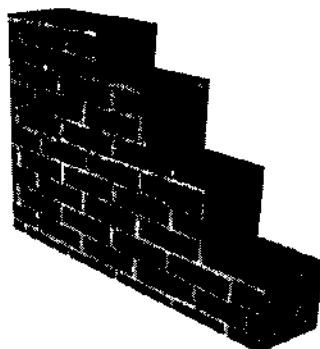


(ANEXO IV, Artículo 4º)

Tipos de paredes

Muros: Mampostería de Ladrillos Comunes revestido con Revoques de Cemento Alisado y Pintado con Pintura Epoxi - Mampostería de Bloques de Hormigón Revestidos con Revoques de Cemento Alisado y Pintado con Pintura Epoxi -

Paredes de paneles tipo sándwich con dos caras de chapa de Acero Galvanizado y prepintado con un núcleo central de poliestireno expandido o espumas rígidas de poliuretano.



Luminarias

Serán estancas y con protección anti estallido.

Aberturas

Todas las aberturas estarán protegidas con telas anti-insectos. Las puertas serán de cierre automático.

Iluminación

La iluminación de la sala de elaboración será natural y/o artificial, permitiendo operatividad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de DOSCIENTAS (200) unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

Los artefactos lumínicos serán estancos, con protección antiestallido.

Ventilación

Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a las partes que haya que limpiar o sustituir.

Disponibilidad y condiciones del agua

Se dispondrá de una fuente de agua potable, segura y en cantidad suficiente para las necesidades de funcionamiento del establecimiento, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Desinfección del agua de consumo. Exención.

Cuando no haya riesgo de contaminación o crecimiento microbiano a todo lo largo de la red de distribución, incluidos los grifos de consumo, el elaborador podrá solicitar a la autoridad sanitaria la exención de contener desinfectante residual.

Periodicidad de análisis del agua de consumo

Los análisis **físico-químicos** del agua se efectuarán cada SEIS (6) meses. Cuando los valores de los resultados obtenidos a partir de muestras tomadas durante al menos DOS (2) años sucesivos, sean constantes y significativamente menores de los límites establecidos, podrá reducirse la frecuencia a UNA (1) muestra anual.

Los análisis **microbiológicos** del agua se efectuarán cada CUATRO (4) meses. Si el establecimiento no se provee de agua de red, se tomarán dos muestras independientes cada vez, una de la fuente de aprovisionamiento de agua y la otra correspondiente a un grifo del establecimiento. Cuando los valores de los resultados obtenidos a partir de muestras tomadas durante al menos DOS (2) años sucesivos, determinen que el agua utilizada en el establecimiento no entraña un riesgo para la salud de los consumidores, podrán reducirse los muestreos al CINCUENTA POR CIENTO (50 x 100).

Laboratorios

Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados gratuitamente en laboratorios de organismos o instituciones oficiales, como así también la toma y remisión de las muestras al laboratorio. Es dable aclarar las responsabilidades que tiene el elaborador en relación con el agua; aun cuando el monitoreo sea responsabilidad del organismo.

Agua potable. Excepción

Los establecimientos quedan exceptuados de emplear agua potable para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios.

Circuitos de agua no potable

Cuando se utilice agua no potable para los fines autorizados por este reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aun accidentalmente puedan mezclarse con los de agua potable.

Recorrido de cañerías

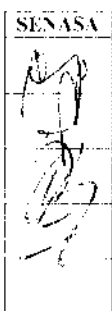
No se permitirá el paso de cañerías de agua no potable y/o residuales a través de los ambientes donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho⁴

Obligación de cumplir normas

Los establecimientos habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA o Autoridad jurisdiccional correspondiente, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deberán presentar

⁴ Capítulo IV numerales 4.1 y 4.1.1. del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto 4238/68





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente. (Resolución N° 155 del 4 de enero de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL).

Autoridad de aplicación

Será responsabilidad de los establecimientos y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia. (Resolución N° 155/93 del ex-SENASA).

Colaboración de SENASA para con organismos competentes

Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA o Autoridad competente local, el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del servicio de inspección y/o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.

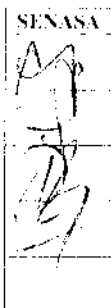
Identificación de cañerías. Código de colores. Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el (SENASA para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable	Rojo
Vapor de agua	Naranja
Combustibles (líquidos y gases)	Amarillo
Aire comprimido	Azul
Electricidad	Negro
Vacío	Castaño
Agua fría	Verde
Agua caliente	Verde con franjas color naranja
Productos comestibles	Blanco
Productos incomedibles	Violeta
Productos peligrosos	Gris
Amoníaco	Gris c/franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además inscribir la palabra amoníaco.
Cloaca	Gris c/franja violeta

Estos colores podrán estar indicados sobre la propia cañería o en carteles anexos a las mismas, a modo de referencia y de manera que resulte fácil su identificación.

Dependencias

Los establecimientos deberán contar con las áreas o dependencias necesarias para la elaboración de sus productos en las condiciones higiénico sanitarias exigidas precedentemente, de conformidad con los procesos y técnicas empleadas en los mismos.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Dependencias, eximición

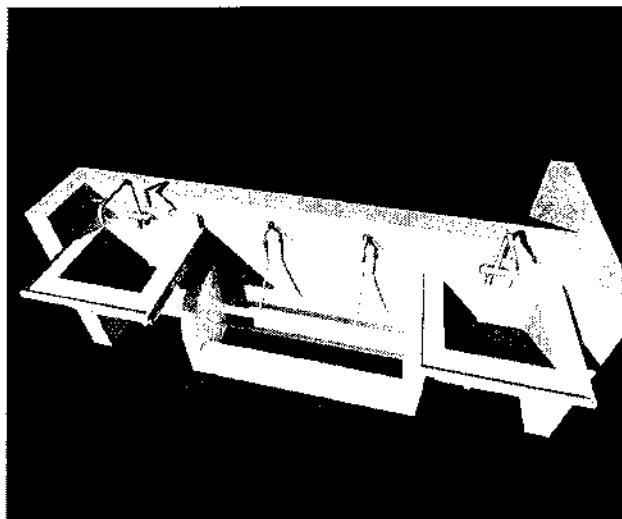
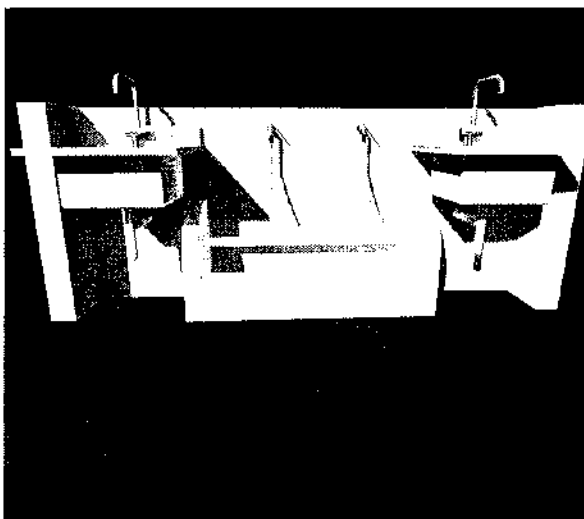
Los establecimientos estarán eximidos de contar con áreas o dependencias, cuando el índole de su producción así lo justifiquen, con aprobación de la Autoridad competente

Instalaciones: capacidad

Las instalaciones estarán acordes, en superficie y capacidad, con la producción.

Filtro Sanitario

A la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse "filtros higiénico-sanitarios" donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, equipado con cepillos y detergente para la higiene del calzado; lavamanos con canillas de accionamiento no manual, dosificadores para jabón líquido, toalleros con toallas de único uso descartables y recipientes para residuos.



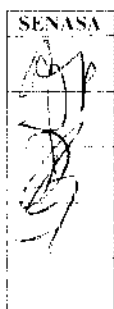
Despostadero

El Despostadero debe reunir las mismas condiciones establecidas en las Salas de Elaboración. A los fines de la presente Directriz, el despostado de las materias primas se considerará parte de los procesos de elaboración, pudiéndose realizar ambos en el mismo sector, pero no en forma simultánea. Debiendo mediar entre ambos procesos, el lavado e higiene de las instalaciones. Debe estar climatizada a una temperatura que no debe exceder los DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C)

Sala de elaboración

Friso

En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta DOS METROS CON CINCUENTA CENTÍMETROS (2,5 m) de altura como mínimo, de material impermeable; de color claro, atóxico; de superficie lisa; de fácil lavado; resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Parte de la pared sin friso

Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

Picos de agua

La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente. Deberán estar instalados a menos de CINCUENTA CENTÍMETROS (50 cm) del piso, para evitar su consumición como bebidas o ser incorporado en la elaboración de alimentos.

Aditivos

Los aditivos se almacenarán en locales o armarios separados y cerrados; en recipientes cerrados (para evitar contaminación de aromas o de la humedad ambiente) identificados, de materiales inoxidables y de fácil limpieza o en sus recipientes originales. Y su manipulación solo debe ser realizada por persona idónea y autorizada por el elaborador.

Lavado de utensilios

Las instalaciones para el lavado de utensilios y elementos laborales deberán contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.

Desinfección de utensilios

Tendrán instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a OCHENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (82 °C), o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

Rotulado y Envasado primario

El rotulado y envasado primario de las mercaderías se realizará dentro de esta sala cuando, las características del producto y/o del proceso lo justifiquen. Y siempre que el mismo no represente riesgo de contaminación.

Desnaturalización de comisos

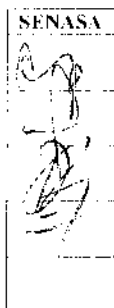
Los decomisos deberán ser desnaturalizados por alguno de los métodos contemplados en el Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68 y de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria. De preferencia, se utilizarán productos antisépticos o desinfectantes cuando corresponda (por ej.: azul de metileno).

Temperatura

Las materias primas y productos en elaboración, crudos, de origen animal, refrigerados, en ningún caso superarán los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7 °C).

Desperdicios incomedibles

Los huesos y otros desperdicios incomedibles deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas de elaboración, para evitar su acumulación.





(ANEXO IV, Artículo 4°)

Los recipientes para depositar los huesos y otros desperdicios incomedibles, deberán estar provistos de cierre, ser resistentes, de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección, de colores claros y contruidos en material inoxidable.

Los recipientes para transporte de huesos y desperdicios deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados.

Sector de cocción

En el sector de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

Secaderos, ahumaderos y estufas

Las paredes de los secaderos, ahumaderos y estufas, en sus caras interiores, serán de materiales de superficies lisas, de fácil lavado y de colores claros.

Rotulación, Embalaje y Expedición.

El área destinada al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Cámaras frigoríficas

Definición

Se entenderán por cámaras frigoríficas las instalaciones contruidas con material aislante térmico (cámaras frigoríficas propiamente dichas, heladeras, congeladores - "freezer" - y similares), destinadas a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

Revestimientos interiores

Las instalaciones frigoríficas estarán revestidas interiormente con materiales impermeables, lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y de colores claros. En casos de poseer pisos transitables, los mismos deberán ser antideslizantes, no atacables por los ácidos grasos, provistos de pendientes y desagües que eviten el acumulo de líquidos.

Iluminación

Estarán provistas de iluminación artificial. Su capacidad lumínica será de CUARENTA A SESENTA (40 a 60) unidades luz y con protección anti estallido.

Ventilación

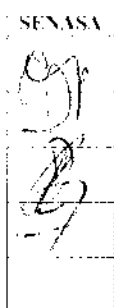
La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

Alarma interna

Las cámaras frigoríficas, cuando corresponda, deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal, al igual que su apertura.

Limpieza, pintado y desinfección.

Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SENASA. La limpieza, pintado y





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

desinfección se efectuará cada vez que lo determine la inspección veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

Capacidad

Las cámaras frigoríficas tendrán una capacidad de almacenamiento adecuada a los volúmenes de producción del establecimiento.

Rieles para ovinos y porcinos

Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de CINCUENTA CENTÍMETROS (50 cm), y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del suelo.

Rieles. Separación para reses vacunas

Los rieles destinados a reses de la especie vacuna estarán a una distancia mínima entre sí de OCHENTA CENTÍMETROS (80 cm) y se hallarán a no menos de SESENTA CENTÍMETROS (60 cm) de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del suelo.

Estanterías

Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado.

Almacenaje de las carnes y derivados.

No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de material lavable, que faciliten la aireación.

Prohibición de depositar productos envasados y sin envasar

No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados, envasados, con carnes, productos, subproductos o derivados, sin envasar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o se lleve a cabo de modo tal que el material de envasado y el modo de almacenamiento no puedan ser fuente de contaminación para los alimentos.

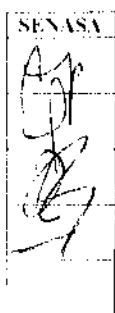
Disposición de las reses en los rieles

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten "hueso con hueso y carne con carne".

Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

Contralor ambiental. Termómetro





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima.

Sistemas de refrigeración

Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

Protección contra el goteo de agua de condensación

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo, sobre los productos almacenados.

Prohibición de volver a congelar

Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Prohibición de volver a refrigerar

Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

Baños y vestuarios

Vestuarios. Requisitos

El personal de los establecimientos, deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso y separados de las dependencias de producción.

Los servicios sanitarios y vestuarios podrán estar en un mismo espacio físico.

En el caso de pocas personas, el baño este anexo al/ los vestuario/s, pero independiente. De esa manera lo aprovecha todos, incluyendo a la Inspección Veterinaria.

b) Las paredes deben estar recubiertas hasta DOS METROS CON CINCUENTA CENTÍMETROS (2,5 m) de altura como mínimo, de material impermeable, de color claro, de superficie lisa y de fácil lavado.

c) Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado.

d) El encuentro entre paredes y de éstas con el piso y el techo serán de fácil limpieza y mantenidos en buen estado.

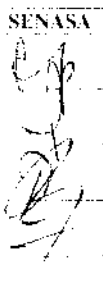
f) El techo será de material liso y de fácil limpieza.

g) Las aberturas estarán protegidas con telas anti insectos. Las puertas serán de cierre automático.

h) Ventilación. Deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

i) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de CIEN (100) unidades luz.

j) Los vestuarios contarán con asientos para el personal en cantidad suficiente, con facilidades para la sectorización de la ropa y calzado: de calle y trabajo.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Baños. Requisitos

Anexo a los vestuarios estarán los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos generales que los vestuarios.

Dispondrán de retrete de pedestal, lavatorio con accionamiento no manual, con agua fría o fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso u otro sistema de secado que brinde garantías higiénicas y recipiente para residuos.

La descarga de los lavatorios deberán ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico.

Baños. Cantidad

Cuando el grupo de trabajadores este conformado por un máximo de CINCO (5) personas con estrechos lazos de parentesco, podrán disponer de UNO (1) baño provisto retrete de pedestal, lavatorio y facilidades para la higiene personal y UNO (1) vestuario.

Cuando el grupo de trabajadores este conformado por un máximo de DIEZ (10) personas, podrán disponer de UN (1) baño provisto retrete de pedestal, lavatorio y facilidades para la higiene personal y vestuarios separados por sexo cuando corresponda.

Cuando el grupo de trabajadores este conformado por más de DIEZ (10) personas, dispondrán de: baños y vestuarios separados según el sexo de los usuarios.

En este último caso, los baños dispondrán de lavatorios, a razón de una unidad por cada TREINTA (30) personas. Un mingitorio cada TREINTA (30) trabajadores o fracción y 1 retrete cada VEINTE (20) trabajadores o fracción para el personal masculino. Y UN (1) retrete cada QUINCE (15) trabajadoras o fracción. En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás.

Libreta Sanitaria o Certificado de Salud

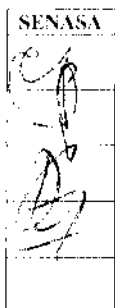
Las personas que trabajen en el establecimiento deberán munirse de Libreta Sanitaria o un Certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, que deberá ser extendido por la autoridad oficial de la jurisdicción donde se encuentre instalado y tendrá la validez que esta determine.

Salud de los trabajadores

No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infectocontagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del trabajador cuestionado.

Indumentaria

Toda persona que trabaje en relación directa con productos alimenticios, o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con camisas, chaquetas o guardapolvos blancos o de colores claros u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca o de colores claros y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Indumentaria para los operarios, será acorde a las tareas, asegurando condiciones de higiene y seguridad.

Ropa de trabajo

Las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones.

Uso de birretes, gorras o cofias

El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, que cubran la totalidad del cabello.

Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca o de colores claros y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

Calzado

Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero o de goma u otro material fácilmente higienizable. En ambientes donde las condiciones especiales lo exijan se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.

Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria

A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso de tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles deberán estar equipados con indumentaria reglamentaria.

Higienización del personal

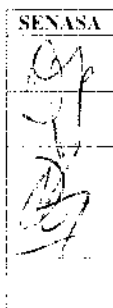
El personal que circule por un filtro sanitario para ingresar a un área de trabajo, lavará obligatoriamente su calzado y manos.

El personal que por exigencias fisiológicas concorra a las dependencias sanitarias, lavará obligatoriamente sus manos antes de retirarse.

Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y no les está permitido usar las uñas pintadas durante su labor.

Inspección Veterinaria

Deberá proveerse al Servicio de Inspección Veterinaria de instalaciones apropiadas para desarrollar sus tareas técnico administrativas. Quedan eximidos estos establecimientos de poseer Oficina y Baño para uso exclusivo del servicio de Inspección Veterinaria.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Elementos laborales

Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

Máquinas y piezas

Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, de material inoxidable.

Metales sintéticos

Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviendo, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.

Implementos y utensilios

Estos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización.

Piletas

Las piletas deben ser contruidas de material impermeable y de superficie lisa, sus desagües deben estar conectados a la red de efluentes y provistos de cierres sifónicos.

Secadero

Se dispondrá de un lugar específico para el secado y estacionado de los productos. Los materiales utilizados en los secaderos serán aquellos que aseguren las condiciones de temperatura y humedad para garantizar un buen secado.

Aberturas serán de fácil limpieza y estarán protegidas con tela antinsectos o cortinas de aire.

Ventilación

Deberá proveerse de una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, y la condensación de vapor

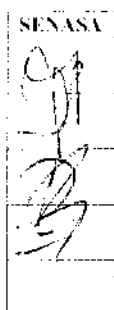
Evacuación de efluentes

Las salas de elaboración deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento en buen estado de funcionamiento.

Filtro Higiénico Sanitario

Antes de ingresar a la sala de elaboración se deberá contar con un sector con agua fría o fría y caliente, con accionamiento no manual, para el lavado de botas y manos, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos.

Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

Uso de las mezclas

Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de CUATRO A CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (4 a 5 °C) en el interior de la masa.

Uso de mezclas en caso de rupturas

Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Tripas: tiernización

Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometida a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

Tripas. Infestación

Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de CINCO (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Parafina, cera, barniz

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el SENASA.

Papeles de plomo

Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

Celofanes

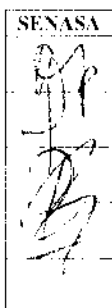
En las envolturas de embutidos, puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por el SENASA.

Accites

Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a SETENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (72 °C), por un lapso mínimo de TREINTA MINUTOS (30 min).

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

Indicación de colorantes





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.

Prohibiciones

No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no incluidos en el Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68 o en su defecto en el Código Alimentario Argentino.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este reglamento.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Carne de quijada

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Ineptitud de los chacinados

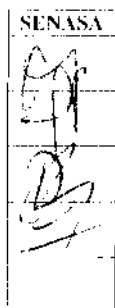
Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

Lista de ingredientes

En la rotulación de los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, debe figurar la lista de ingredientes, salvo cuando se trata de alimentos de un único ingrediente. Dicha lista figurará precedida de la expresión "ingredientes": o "ingr.": y se ajustará a las siguientes especificaciones:

- a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (expresado en m/m);
- b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis en orden decreciente de proporciones (en m/m);
- c) Si un producto compuesto constituye menos del VEINTISIETE PORCIENTOS (27%) del alimento no será necesario declarar los ingredientes componentes, excepto los aditivos alimentarios que se declararán siempre;
- d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes, almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituído. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";
- f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine un peso de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

Prohibición de tipificar.

Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar.

Modificación de los componentes

No podrá modificarse la composición de los chacinados sin previa autorización de la Autoridad competente.

Materias grasas

En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el CINCUENTA PORCIENTO (50%) de la masa del producto terminado.

Elaboración de grasas

Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.

Aguas en los chacinados

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos calculada sobre producto desgrasado, será el SETENTA Y CINCO PORCIENTO (75%). En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos la cantidad máxima de agua permitida será del SESENTA Y CINCO PORCIENTO (65%).

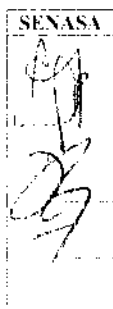
Agua y hielo

Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del CINCO PORCIENTO (5%) del peso total de la masa.

Agua y hielo en chacinados cocidos

En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el VEINTICINCO PORCIENTO (25%) del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del SETENTA Y OCHO PORCIENTO (78%) de agua.

Amiláceos





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un 5% del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al 3% en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el DIEZ PORCIENTO (10%).

Acido sulfuroso

Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

Aserrín, prohibición

Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Productos comprendidos en las salazones de la Agricultura Familiar

Se ajustarán a lo establecido en el Capítulo XV⁵ del presente reglamento.

Productos comprendidos en los Embutidos de la Agricultura Familiar

Se ajustarán a lo establecido en el Capítulo XVI⁶ del presente reglamento.

Productos comprendidos en los Chacinados no embutidos de la Agricultura Familiar

Se ajustarán a lo establecido en el Capítulo XVI⁷ del presente reglamento.

PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE APLICABLES A LOS ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPO⁸

- i. Los establecimientos deberán estar ubicados, diseñados y contruidos de manera que se reduzca en la mayor medida posible la contaminación de la carne.
- ii. Las instalaciones y el equipo deberán estar diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se reduzca en la mayor medida posible la contaminación de la carne

- Que tenga bien definido cada sector:

***SECTOR COMESTIBLE**

Entrada y salida de camiones térmicos

***SECTOR INCOMESTIBLE**

- Que sea una planta con fácil interpretación

***PLANTA CON LECTURA LINEAL**

- Que el conjunto, en su totalidad, interactué en todas y cada una de sus partes

- Que respete el “espíritu” del REGLAMENTO aprobado por el Decreto 4238/68⁹
- Que haya iluminación natural o artificial apropiada para un control higiénico del proceso;

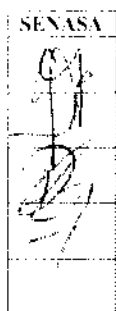
⁵ http://www.senasa.gov.ar/prensa/DNICA/Decreto_4238-68/CAPITULO%20XV.pdf

⁶ http://www.senasa.gov.ar/prensa/DNICA/Decreto_4238-68/CAPITULO%20XVI.pdf

⁷ Idem al anterior

⁸ CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius

⁹ <http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1732&io=26731>





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

- Que se prevean instalaciones adecuadas para el almacenamiento seguro de sustancias químicas (por ejemplo materiales de limpieza, lubricantes y tintas de marcar) y otras sustancias peligrosas, de manera que se prevenga la contaminación accidental de la carne
- Que los establecimientos deberán tener una zona apropiada, suficientemente protegida de la contaminación ambiental y capaz de prevenir variaciones adversas de la temperatura, para el despacho de la carne.

Recomendaciones para una correcta elaboración de alimentos:

- Provisión de materias primas:
- Temperaturas de trabajo: Carne fresca menor o igual a DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10° C) reglamentariamente, ideal menor o igual a SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).
- Conservación y almacenamiento: mantenga las carnes en cámaras o heladeras en todo momento, a una temperatura menor o igual a CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (5 °C), evite la contaminación cruzada.
- Asegúrese de que no existan variaciones de temperatura durante el almacenamiento, no se deben abrir las puertas de la heladera constantemente.
- Manipulación de alimentos: lave sus manos antes de tocar los alimentos. Pique la carne en el momento de la elaboración y evite el almacenamiento de carne ya picada.
- Lavado de manos: Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos deberá lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa.
- Se colocarán avisos que indiquen la obligatoriedad de lavarse las manos.
- Personas que elaboran o faenan: deberán contar con carnet sanitario, y mantener la higiene personal.
- Limpieza: realice tareas de limpieza y desinfección diariamente de instalaciones, equipos y utensilios que se utilizan.
- El personal debe tener conocimientos de la importancia de la contaminación y sus riesgos, debiendo estar capacitados en técnica de limpieza.

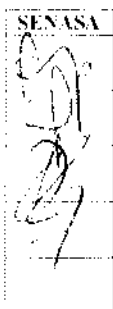
Capacitación del personal:

Se deberá asegurar que todas las personas que manipulen alimentos reciban la capacitación instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de alimentos, higiene personal y y limpieza de las instalaciones

Higiene: Las instalaciones de las salas de elaboración de chacinados deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento.

Limpieza y desinfección:

- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar identificados y guardados en lugar adecuado, fuera de las áreas de elaboración de alimentos.
- Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada, deberán limpiarse las paredes, pisos y desagües, así como todas las estructuras auxiliares y equipamiento utilizado.
- Los baños y vestuarios deberán mantenerse limpios.
- Las vías de acceso y patios situados en las inmediaciones, deberán mantenerse limpios.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

CONTROL DEL PROCESO¹⁰

Muchos aspectos de los procedimientos pueden dar lugar a una grave contaminación de la carne, por ejemplo: el recortado y la ulterior manipulación en la cadena de frío. En estas circunstancias, los sistemas de control del proceso deberán limitar la contaminación microbiana cruzada al nivel más bajo posible, y reflejar la contribución proporcional de dichos controles a la reducción de los riesgos para la salud humana transmitidos por la carne.

PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN AL CONTROL DEL PROCESO

El operador del establecimiento es el principal responsable de aplicar los sistemas de control del proceso. Cuando se apliquen dichos sistemas, la autoridad competente deberá verificar que cumplan con todos los requisitos relativos a la higiene de la carne.

Procedimientos operativos normalizados de saneamiento (POES)

Las características de los POES son:

- *la elaboración por el establecimiento de un programa escrito relativo a los POES donde se describan los procedimientos correspondientes y la frecuencia de su aplicación;*
- *la identificación del personal del establecimiento encargado de la aplicación y el seguimiento de los POES;*
- *la documentación del seguimiento y cualquier medida correctiva y/o preventiva adoptada, que se pondrá a disposición de la autoridad competente con fines de verificación;*
- *medidas correctivas, incluida la forma adecuada de disponer del producto; y*
- *evaluaciones periódicas de la eficacia del sistema por el operador del establecimiento.*

Ver también el ANEXO III

Sistemas de reglamentación

La Argentina, lo realiza a través de la normativa vigente de incumbencia, que en este caso es el Decreto Reglamentario 4.238/68 (con sus actualizaciones periódicas) y el Código Alimentario Argentino, basados en la normativa internacional vigente como es el Codex Alimentarius

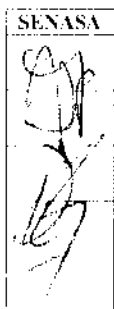
Actividades de verificación¹¹

La autoridad o autoridades competentes deberán llevar a cabo un seguimiento adecuado de las actividades de verificación realizadas por el operador, y la naturaleza e intensidad de ese seguimiento deberán estar basadas en el análisis de riesgos y en el rendimiento. Dicho seguimiento deberá incluir la distribución y venta al por menor de los productos de manera que se mitiguen los riesgos para los consumidores.

REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE PARA EL CONTROL DEL PROCESO

Los requisitos generales de higiene para el control del proceso deberán incluir, por ejemplo:

- *agua para la limpieza y desinfección de calidad apropiada para el fin a que se destina y utilizada de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de la carne;*
- *una limpieza de las instalaciones y el equipo que incluya el desmontaje de los mismos, cuando sea necesario, la eliminación de todos los residuos, el enjuague de los componentes,*



¹⁰ CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005 del Codex Alimentarius

¹¹ Idem al anterior



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

la aplicación de un producto de limpieza autorizado, la repetición del enjuague, el nuevo montaje de los componentes y otra desinfección y enjuague, según proceda;

- la manipulación y almacenamiento de los recipientes y el equipo de manera que se reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación de la carne;
- un montaje de los recipientes o cajas de cartón en salas o zonas donde pueda haber carne, deberá armarse de manera que haya una mínima posibilidad de contaminación; y
- un acceso controlado del personal a las zonas de elaboración.

Trichinella Sp. La investigación de *TRICHINELLA SPIRALIS* en especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/1994).¹²

Por lo tanto las carnes a ser utilizadas - de especies susceptibles - deben haber pasado previamente por el método autorizado para la investigación de Trichinellosis

En cuanto a los decomisos, donde se depositarán? O tratarán?

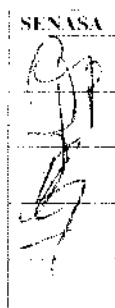
Las canales y otras partes pertinentes decomisadas, por la persona competente que lleva a cabo la inspección, como peligrosas o no aptas para el consumo humano deberán ser identificadas según proceda y manipuladas de manera que se evite la contaminación cruzada. Se deberá dejar constancia de la razón del decomiso, pudiéndose realizar pruebas de laboratorio confirmatorios si se considera necesario.

Se depositarán en recipientes apropiados a tal fin para su posterior proceso de desnaturalización.

Prototipo de Establecimiento Elaborador

El diseño más aconsejable es de estructura lineal, es decir que, por un extremo del Establecimiento ingresen las materias primas y por el otro extremo egresen los productos y así evitar el entrecruzamiento que puedan provocar contaminaciones cruzadas no deseadas.

Ello no quita que sea factible adaptar construcciones preexistentes o adecuaciones de establecimientos que han discontinuado sus tareas (por ej.: establecimientos inactivos que se pueden reciclar y adaptar, teniendo en cuenta estos criterios sanitarios).



¹² Capítulo XI numeral 11.5.56 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. aprobado por Decreto 4238/68



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

RÉGIMEN DE HABILITACIONES

Exigencias del régimen de habilitaciones

Régimen de habilitaciones:

Las mismas deberán ser sencillas, de fácil acceso y cumplimiento por parte de los agricultores familiares y que facilite el acceso a una habilitación.

Básicamente, la solicitud de habilitación para un establecimiento de la agricultura familiar deberá cumplimentar con:

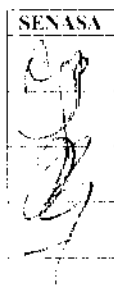
- a.- Las exigencias higiénico sanitarias del establecimiento, detalladas en la presente Directriz.
- b.- Las solicitudes deberán presentarse por escrito en duplicado y acompañado de:

- * Identidad de las personas físicas o jurídicas que realizan la solicitud, con su correspondiente acreditación, y domicilio.
- * Permiso provisorio temporal o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad nacional, local (comunal y/o provincial), según corresponda.
- * Constancia de inscripción en el RENAFA o RENOAF.
- * Actividad o actividades para la que se solicita habilitación.
- * Declaración jurada de volumen de faena/ depósito/ elaboración, diaria o mensual.
- * Los establecimientos de la agricultura familiar estarán exentos de pagar la tasa de habilitación, depósitos de garantías y capital de giro.
- * Una memoria descriptiva edilicia, de las instalaciones y del equipamiento.
- * Una memoria descriptiva operativa de la planta y del movimiento de la o las personas que desarrollan funciones en el establecimiento.
- * Croquis del establecimiento en su conjunto donde consten las vías de acceso, calles, y detalle del establecimiento, indicando todas sus instalaciones, dimensiones, aberturas, instalación de agua y sanitaria, y desagües.
- * El *responsable técnico* del establecimiento deberá avalar dicha presentación.
Podrán ser responsables técnicos de los establecimientos de elaboración, los profesionales y técnicos de carreras afines que acrediten la incumbencia de título habilitante correspondiente. (*Ing. Alimentos, Técnicos en alimentos, bromatólogos, Lic en tecnología de alimentos, Veterinarios, entre otros*).

Una vez habilitado el establecimiento, cualquier modificación deberá ser comunicada al SENASA, y solicitar la correspondiente autorización.

TASAS y Aranceles: Las tasas por servicios de inspección, inscripción, habilitación, guías de traslado de animales, habilitación de productos, habilitación de vehículos u otros aranceles, serán a **costo cero** para la agricultura familiar, que se acrediten como tal en el RENAFA o RENOAF

Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones de la Resolución N° 302/2012 del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, se acompañará la inscripción en el Registro Único De Operadores de la Cadena Agroalimentaria (RUCA, también estarán exentos del pago de RUCA y otros.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA o Autoridad jurisdiccional correspondiente por intermedio de sus organismos competentes.

Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

TRANSPORTES

Medio de transporte. Definición Se entiende por —medio de transporte, a los fines de este Reglamento, a todo sistema utilizado para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal fuera del establecimiento. (Res. N° 110 del 21 de enero de 1993 del ex-SENASA)

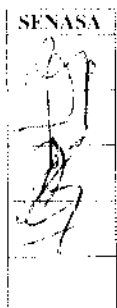
Medio de transporte registrado Bajo esta denominación se encuadran los vehículos que por las características particulares del producto a transportar, deberán contar con equipamiento especialmente acondicionado. Estos vehículos serán habilitados, registrados e inspeccionados por el SENASA. (Resolución N° 315 del 25 de octubre de 1995 del ex-SENASA) o por Autoridad local.

Medio de transporte. Exigencias Todo medio de transporte (carrocerías o cajas, fijas o móviles, contenedores, camiones playos, semi-remolques, cisternas, bodegas, vagones y otros) que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal aun establecimiento, deberá contar con habilitación otorgada por el SENASA (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA) o Autoridad competente local.

Documentación oficial El medio de transporte tendrá una documentación oficial que acredite su habilitación y que el transportista deberá presentar cada vez que le sea requerida por el SENASA u otra autoridad competente. (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA).

Revestimiento interior El revestimiento interior deberá ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, de fácil higienización, que no haga cesión de componentes a la carga, no atacable por los ácidos grasos; las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presenten saliencias ni depresiones que dificulten la higienización. El piso será de características similares al revestimiento y además antideslizante. En los medios en que se transporten productos de la pesca, el piso tendrá acañaladuras longitudinales que permitan el escurrimiento de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente.

Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad. El sistema de bisagras tendrá un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto. De tener soportes de rieles y gancheras, serán de material resistente a la corrosión. La iluminación interior de las cajas de carga deberá tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados. (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA).





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

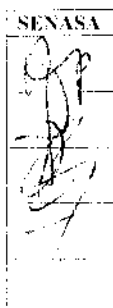
(ANEXO IV, Artículo 4º)

Rieles de los medios de transporte Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deberán contar con rieles y gancheras de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal, que impida el contacto con el piso. (Resolución N° 110/93 del ex-SENASA).

RÉGIMEN DE SANCIONES

1 De las acciones de vigilancia, monitoreo, controles, auditorías, procesos de habilitación de los establecimientos y autorización de los productos elaborados o procesados y/o denuncias que resulten en el incumplimiento de las obligaciones establecidas, seguirán el siguiente proceso:

- 1.1 Las tramitaciones se llevarán de acuerdo al procedimiento administrativo establecido por la Ley 18284 (Código Alimentario Argentino) y/o Reglamento aprobado por el Decreto 4.238/68 o por la Ley Provincial u Ordenanza que corresponda.
- 1.2 Si de las actuaciones realizadas se comprobaran incumplimiento a la Ley correspondiente, será sancionado con la suspensión y/o clausura del establecimiento, según la gravedad de la infracción que será considerada por la Autoridad competente.



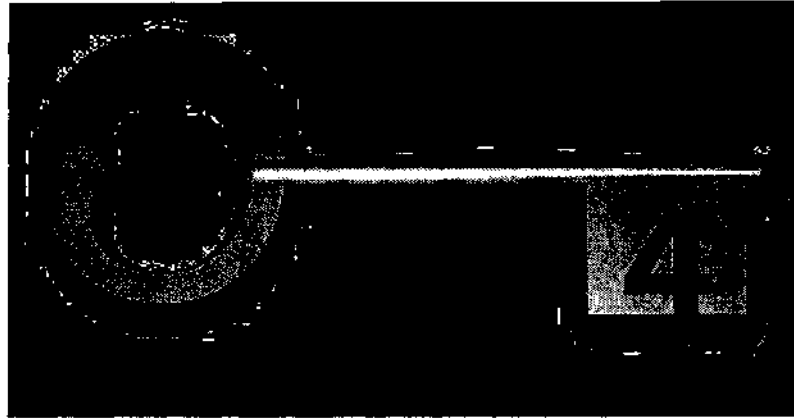


Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

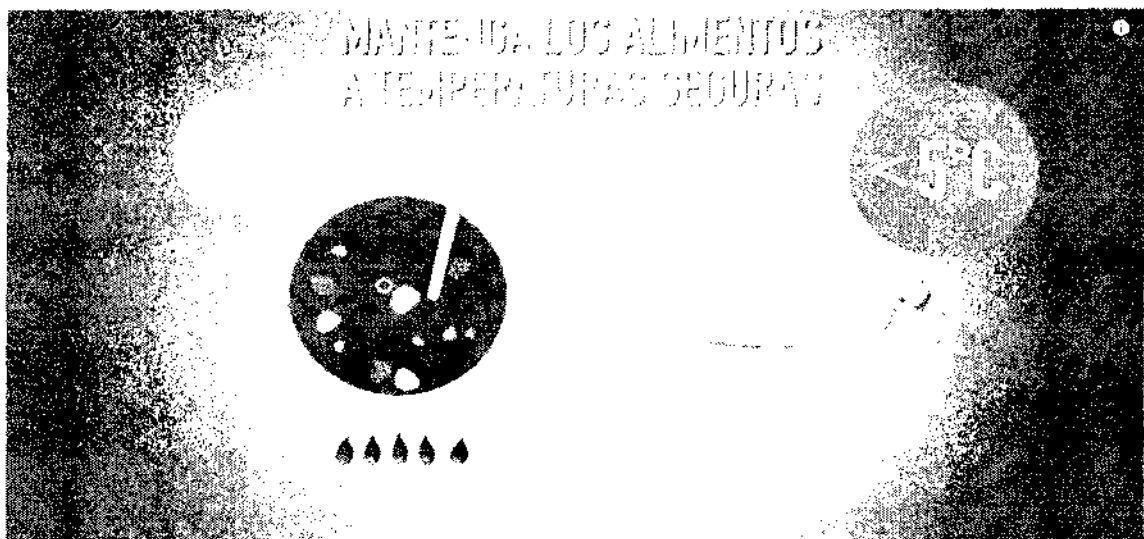
596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

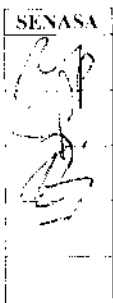
(ANEXO IV, Artículo 4°)



CLAVE 4



Información básica	¿Por qué?
• No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas • Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C) • Mantenga la comida muy caliente (a más de 60 °C) antes de servir • No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador • No descongele los alimentos a temperatura ambiente	Los microorganismos se pueden multiplicar con mucha rapidez si los alimentos se conservan a temperatura ambiente. A temperaturas inferiores a los 5 °C o superiores a los 60 °C, el crecimiento microbiano se ralentiza o se detiene. Algunos microorganismos peligrosos pueden todavía crecer por debajo de los 5 °C.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

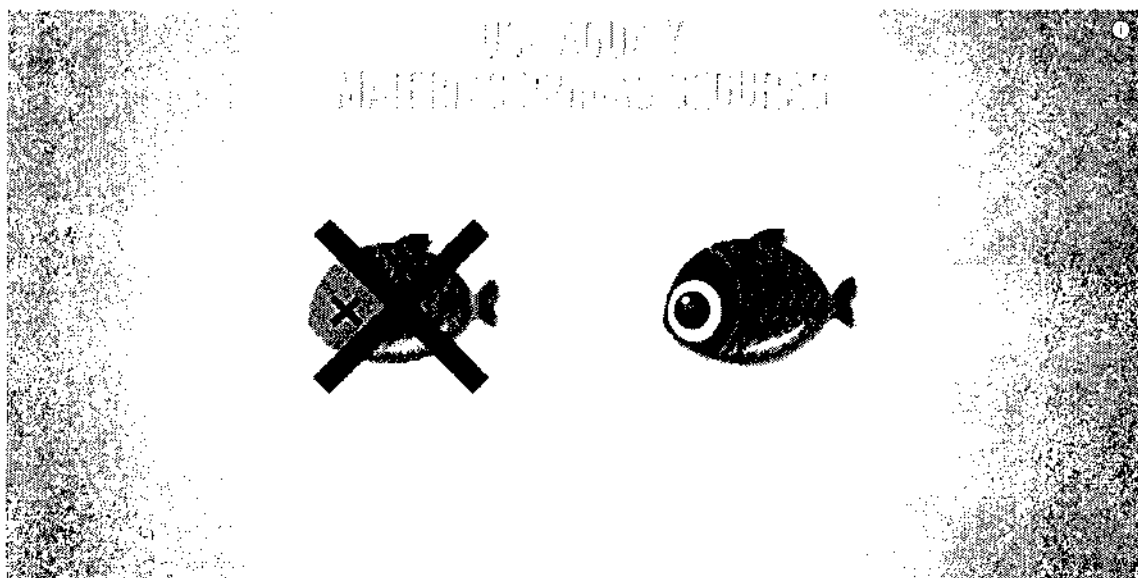
5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)



CLAVE 5:



Información básica	¿Por qué?
• Use agua segura o trátela para que lo sea • Seleccione alimentos sanos y frescos • Elija alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada • Lave la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas • No utilice alimentos caducados	Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. Se pueden formar sustancias químicas tóxicas en alimentos dañados y mohosos. El cuidado en la selección de las materias primas y la adopción de medidas simples como el lavado y el pelado pueden reducir el riesgo.

SENASA

50
25
7



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

ANEXO II

del CAPITULO XXXI

(Res. N° 233 del 27 de febrero de 1998 del SENASA incorpora el capítulo)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) (Res. N° 205 del 14 de mayo de 2014 del SENASA)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

Buenas prácticas de manufactura: Obligaciones. 31. 1 Todos los establecimientos donde se hacen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) que se mencionan a continuación.

Alcance 31. 1. 1 Ningún establecimiento desarrollará sus actividades y/o depositará y/o expedirá alimentos en contravención a lo establecido en el presente capítulo.

Diseño y construcción de los locales de elaboración.

Su mantenimiento. 31. 1. 2 Los locales de elaboración, serán diseñados, construidos y mantenidos para:

- Permitir que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas.
- Permitir la efectiva limpieza de todas las superficies.
- Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de sus materias primas. El diseño y construcción de los edificios para la elaboración de alimentos incorporarán lineamientos que prevengan peligros que puedan afectar adversamente la seguridad de los alimentos. Estos lineamientos comprenden: adecuadas condiciones ambientales, permitir una correcta limpieza y desinfección, minimizar la incorporación de materias extrañas, evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales y permitir a los empleados cumplir con sus tareas sin afectar negativamente la higiene de los alimentos.

Regularmente se deberán efectuar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio y del equipamiento. A estos efectos deberá existir un plan de mantenimiento programado, que deberán presentar a la Autoridad Sanitaria al comienzo de cada año.

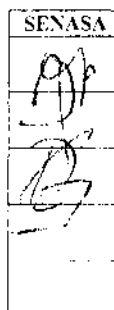
En los capítulos específicos se describen los delineamientos de ingeniería sanitaria, correspondientes a las distintas actividades que incluyen los conceptos vertidos precedentemente.

Equipamiento 31. 1. 3 El equipamiento utilizado en la elaboración de alimentos será diseñado, construido, mantenido, accionado y preparado para:

- Permitir una efectiva limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- Prevenir la contaminación de alimentos, sus materias primas e ingredientes por microorganismos cuya cantidad y/o tipo puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y por agentes físicos o químicos ajenos a su composición.

31.1.3.1 Asimismo deberán cumplir:

- Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manipuleo de alimentos y que puedan estar en contacto con alimentos serán de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies serán lisas y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no puedan ser





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

adecuadamente sanitizados y/o pueden dejar partículas en los alimentos están prohibidos, excepto se haya demostrado previamente que su uso no es una fuente de contaminación.

b. Todo el equipamiento y utensilios serán diseñados y contruidos para permitir la adecuada limpieza y desinfección.

c. Todos los instrumentos que sean utilizados para medir y registrar deberán ser identificados y calibrados conforme a procedimientos normalizados contra patrones rastreables a patrones nacionales e internacionales.

d. Todos los recipientes donde se coloquen productos incomedibles deberán ser de fácil limpieza y desinfección o descartables. En todos los casos deberán ser apropiadamente identificados.

Del Personal 31. 1. 4 Los establecimientos deberán:

a) Establecer prácticas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración de productos en forma higiénica.

b) Proporcionarán al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración de alimentos sanos y seguros.

c) El personal encargado de la elaboración de alimentos deberá conocer sus obligaciones respecto de la seguridad de los mismos. A tal efecto deberá estar en conocimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados e interpretar su aplicación.

31.1.4.1 Asimismo deberán cumplimentar prácticas higiénicas y de la indumentaria:

El establecimiento instruirá por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénico y uso de la indumentaria adecuada.

Las normas establecerán por lo menos:

a. Enfermedades transmisibles: Ninguna persona, que padezca heridas infectadas, infecciones de piel, úlceras o diarrea, puede trabajar en áreas de manipuleo de alimentos o en lugares donde exista la posibilidad de que directa o indirectamente contamine los alimentos. Por lo tanto el personal deberá denunciar su condición al Servicio Médico del Establecimiento.

b. Lastimaduras: Cualquier persona que tenga una lastimadura o herida no podrá manipular alimentos o tocar superficies que están en contacto con los alimentos hasta que la lastimadura esté totalmente protegida con un protector impermeable firmemente asegurado.

c. Lavado de manos: Todas las personas que tengan contacto directo con los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, se lavarán y desinfectarán sus manos antes de comenzar el trabajo y después de manipular cualquier material que pueda contaminar los alimentos o superficies que están en contacto con ellos.

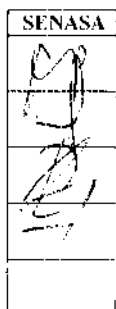
d. Aseo y comportamiento personal: Toda persona a cargo del área de manipuleo de alimentos impondrá un alto grado de aseo del personal, durante el proceso de elaboración, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.

e. En las áreas de manipuleo de alimentos, los efectos y adornos personales, serán quitados antes de iniciar las tareas y no serán guardados en las áreas de elaboración ni en los bolsillos de las ropas de los operarios.

f. Cualquier actitud que pueda contaminar los alimentos, como comer, fumar, mascar está prohibido en área de manipuleo de alimentos.

Del Elaborador 31. 1. 5 Todo elaborador de alimentos:

a) establecerá procedimientos que aseguren que los productos elaborados no constituyen un riesgo para la salud, incluyendo:





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

a.1. instrucciones documentadas estableciendo normas de producción;
a.2. monitoreo y control de adecuadas características de elaboración, cuando la ausencia de dicho monitoreo y control pueden afectar adversamente la seguridad del producto. Los resultados de este monitoreo y control deberá documentarse y hallarse a disposición del Servicio de Inspección;

b) comprobar el cumplimiento de estos procedimientos; y

c) verificar periódicamente que estos procedimientos son completos y eficaces.

Para asegurar que el alimento no constituya un riesgo para la salud, se desarrollarán pautas de elaboración para alcanzar niveles de seguridad aceptables en el producto final.

El elaborador establecerá procedimientos escritos adecuados al proceso y producto a elaborarse; el tipo y extensión de este escrito será acorde a la complejidad del proceso, y se arbitrarán los medios para que todo el personal comprometido tenga conocimiento integral de dichos procedimientos.

Almacenamiento y Transporte 31.1.6 No se almacenará o transportará alimentos en condiciones que puedan permitir:

a) la contaminación del alimento,

b) la rápida proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; o

c) el deterioro o daño en el envase.

31.1.6.1 Los productos alimenticios que llegan al consumidor deben distribuirse de manera tal que no comprometa la seguridad del producto. Tal condición debe mantenerse en todo el sistema de distribución. Para ello deberá cumplir:

a. El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte deberá ser practicada para prevenir la contaminación de productos alimenticios con materiales químicos, microbiológicos u otros.

b. Los productos alimenticios, almacenados y distribuidos, refrigerados o congelados serán mantenidos a las temperaturas indicadas para prevenir la proliferación de microorganismos. La temperatura de depósito y transporte para productos refrigerados y/o congelados deberá ser monitoreada.

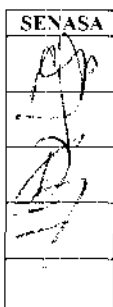
c. Los productos alimenticios serán depositados y transportados minimizando los daños físicos y protegiendo al producto de situaciones que puedan dañar la integridad del envase o contenedor.

d. El transporte de productos alimenticios se efectuará preferentemente en transportes destinados solo para alimentos. Cuando se utilicen transportes para diversos usos, los procedimientos para la carga de alimentos se ajustarán al Capítulo XXVIII del presente Reglamento. http://www.senasa.gov.ar/prensa/DNICA/Decreto_4238-68/CAPITULO%20XXVIII.pdf

e. Los elaboradores o depósitos que reciban un embarque de materias primas o alimentos verificarán, previo a su ingreso, que éstos fueron almacenados y transportados de acuerdo con estas reglamentaciones.

Archivo de Registros 31. 1. 7 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. Estos registros contendrán además la información originada a partir de quejas del consumidor para permitir un rápido retiro del mercado





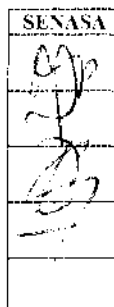
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

del lote, si fuera necesario. Los archivos serán tales que permita que el Servicio de Inspección Veterinaria verifique el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura durante un período determinado. Los archivos solicitados en esta sección solo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la seguridad de los alimentos.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

ANEXO III

del CAPITULO XXXI

(Res. N° 233 del 27 de febrero de 1998 del SENASA incorpora el capítulo)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) (Res. N° 205 del 14 de mayo de 2014 del SENASA)

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

Obligaciones. 31. 2 Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento.

Un empleado responsable del establecimiento, técnicamente capacitado, debe comprobar la aplicación del mismo y documentar el cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) e indicar las acciones correctivas tomadas para prevenir la contaminación del producto o su alteración. Esta documentación escrita deberá estar siempre disponible para su verificación por parte del Servicio de Inspección Veterinaria.

Estructura de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

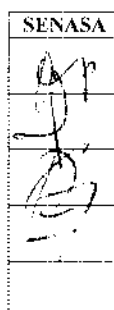
31. 2. 1 La estructura de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) será desarrollada por los establecimientos y deberá detallar procedimientos de saneamiento diarios que utilizarán antes (saneamiento preoperacional) y durante (saneamiento operacional) las actividades, para prevenir la contaminación directa de los productos o su alteración.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) estarán firmados y fechados por un responsable con suficiente autoridad, o por el más alto nivel gerencial del establecimiento.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) deberán estar firmados, fechados y presentados ante la Autoridad que a tal efecto determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) O Autoridad competente, mal momento del inicio de su aplicación y ante cualquier modificación introducida al mismo deberá procederse de idéntica forma.

Saneamiento preoperacional 31. 2. 2 Consiste en procedimientos que deben dar como resultado ambientes, utensilios y equipamientos limpios antes de empezar la producción. Estos estarán libres de cualquier suciedad, deshecho de material orgánico, productos químicos u otras sustancias perjudiciales que pudieran contaminar el producto alimenticio. Los procedimientos establecidos de saneamiento preoperacional detallan los pasos sanitarios diarios, de rutina para prevenir la contaminación directa del producto, los que deben incluir como mínimo, la limpieza de superficies de los equipos y utensilios que entrarán en contacto con los alimentos. Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento preoperacional, deberá incluir:

a) Identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, con el nombre comercial, principio activo, n° de lote a utilizar, y nombre del responsable de efectuar las diluciones cuando éstas sean necesarias.





b) Descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza, la identificación de los productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza. Los desinfectantes se utilizan para reducir o destruir bacterias que podrían haber sobrevivido al proceso de limpieza.

Saneamiento operacional 31. 2. 3 En el saneamiento operacional se deberá describir los procedimientos sanitarios diarios que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación directa de productos o la alteración. Los procedimientos establecidos para el saneamiento operacional deben dar como resultado un ambiente sanitario para la elaboración, almacenamiento o manejo del producto.

Los procedimientos establecidos durante el proceso deberán incluir:

- La limpieza de equipos y utensilios y desinfección durante los intervalos en la producción.
- Higiene del personal: hace referencia a la higiene, de las prendas de vestir externas y guantes, cobertores de cabello, lavado de manos, estado de salud, etc.
- Manejo de los agentes de limpieza y desinfección en áreas de elaboración de productos. Los establecimientos con procesamientos complejos, necesitan procedimientos sanitarios adicionales para asegurar un ambiente apto y para prevenir contaminación cruzada.

Implementación y monitoreo 31. 2. 4 En los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se deberán identificar a los empleados del establecimiento (nombre y apellido y cargo) responsables de la implementación y mantenimiento de estos Procedimientos. Los empleados designados comprobarán y evaluarán la efectividad de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y realizarán las correcciones cuando sea necesario. La evaluación puede ser realizada utilizando uno o más de los siguientes métodos:

- a. Organoléptico sensorial (vista, tacto, olfato)
- b. Químico (determinación rápida de concentración)
- c. Microbiológico (análisis de superficie por método de hisopado o esponjeo).

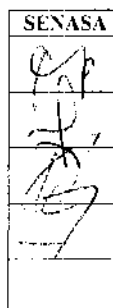
Los establecimientos deberán especificar el método, frecuencia y proceso de archivo de los registros asociados al monitoreo.

El monitoreo preoperacional deberá como mínimo evaluar y documentar la correcta limpieza de superficies en contacto con los alimentos, ya sea de equipos y/o utensilios, los que van a ser utilizados al inicio de la producción.

El monitoreo de saneamiento operacional deberá como mínimo documentar aquellas acciones que identifiquen y corrijan instancias o circunstancias de contaminación directa del producto a través de fuentes ambientales o prácticas de los empleados, y las operaciones para prevenirlos o corregirlos.

Todos estos registros de monitoreo, tanto preoperacional como operacional, incluyendo las acciones correctivas para prevenir la contaminación directa o alteración de los productos, deben ser archivados por el establecimiento y estar a disposición de los funcionarios del Servicio de Inspección Veterinaria.

Acciones correctivas 31. 2. 5 Cuando ocurran desviaciones en las operaciones sanitarias establecidos en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), se deberán tomar acciones correctivas para prevenir la contaminación directa de productos o alteración. Se deberán proveer instrucciones a los empleados responsables de la implementación





para documentar las acciones correctivas. Estas acciones deben ser registradas y archivadas convenientemente.

Metodología para verificar el cumplimiento y la eficacia de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

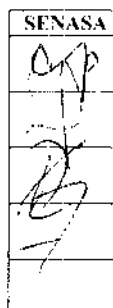
Verificación por auditorías internas 31.2.6 Será responsabilidad primaria de los establecimientos verificar que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) sean cumplimentados y que los mismos sean eficaces. En caso de que se detecten no conformidades a los requerimientos deberá de inmediato comenzar a ejecutar acciones correctivas. La verificación del cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se hará por medio de auditorías internas por parte del establecimiento y serán llevadas a cabo por personal idóneo, especialmente capacitado y entrenado para desarrollar dicha tarea y con autoridad suficiente para solicitar y conseguir acciones correctivas de cumplimiento efectivo. A tales efectos se deberá:

- a) identificar al o a los funcionarios responsables de las tareas de auditoría interna describiendo funciones, autoridad y dependencia en la organización.
- b) establecer la frecuencia máxima de las mismas.
- c) desarrollar la/s práctica/s documentada/s para auditar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- d) llevar registros sobre los hallazgos y observaciones (no conformidades) encontradas en las auditorías internas así como las medidas correctivas implementadas o en vías de implementación.
- e) archivar y mantener disponibles los registros antes mencionados para la autoridad competente.

Verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) mediante técnicas analíticas 31.2.6.1 Será responsabilidad primaria de las empresas la implementación de verificaciones analíticas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a partir de técnicas microbiológicas sobre las materias primas e ingredientes, equipos, utensilios y superficies. En función de lo expuesto el establecimiento deberá:

- a) identificar los parámetros analíticos y sus respectivas tolerancias.
- b) identificar los planes de muestreo.
- c) identificar y documentar los métodos analíticos.
- d) identificar el responsable de tales determinaciones y capacitar al personal.
- e) llevar y guardar los registros de la actividad.

Estos requisitos deberán documentarse en un procedimiento. Si como resultado de la verificación analítica se encontraran evidencias de que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) no son eficaces, se deberá de inmediato investigar las causas de tal situación, implementando medidas correctivas como ser la modificación o corrección de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) involucrados en la no conformidad.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

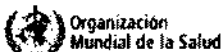
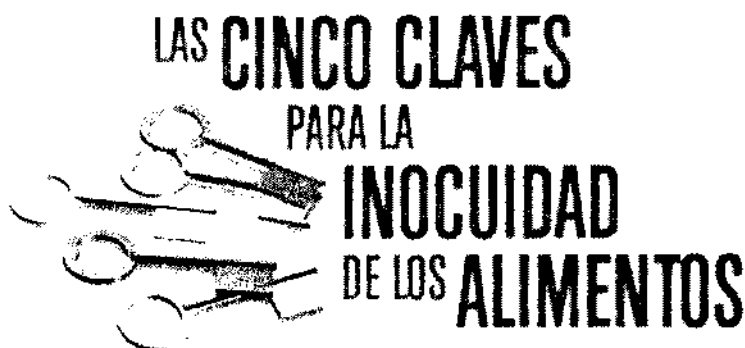
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)

ANEXO I

LAS CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Para dar mayor claridad al mensaje de estas Directrices, transcribimos aquí "*Las Cinco Claves de para la Inocuidad de los Alimentos*" de la Organización Mundial de la Salud (OMS)

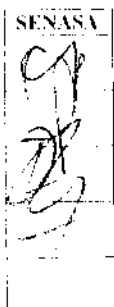


La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos. Aunque los gobiernos de todo el mundo se están esforzando al máximo por aumentar la salubridad del suministro de alimentos, la existencia de enfermedades de transmisión alimentaria sigue siendo un problema de salud significativo tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo.

Se ha calculado que cada año mueren 1,8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya causa puede atribuirse en la mayoría de los casos a la ingesta de agua o alimentos contaminados.

Una preparación adecuada de los alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos. A principios de los años noventa, la OMS formuló las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos, que se tradujeron y reprodujeron ampliamente. No obstante, se hizo evidente la necesidad de elaborar algo más simple y de aplicación más general. Tras casi un año de consultas con expertos en inocuidad de los alimentos y en comunicación de riesgos, la OMS presentó en 2001 el póster Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. En este póster se incluyen todos los mensajes de las Diez reglas de oro para la prepa-





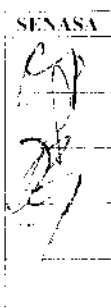
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)

ración de alimentos inocuos bajo encabezamientos más simples y fáciles de recordar, además de detallarse las razones que subyacen a las medidas propuestas.¹³



¹³ Texto e imágenes extraídas del Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos
http://www.google.com.ar/url?sa=t&rect=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAAahUKE-wiY697h5YfGAhUHCZIKHReMABE&url=http%3A%2F%2Fwww.who.int%2Ffoodsafety%2Fpublications%2Fconsu-mer%2Fmanual_keys_es.pdf&ei=1ZN5VdjMLYeSyASXmICIAQ&usq=AFQjCNHCho5W9n0_5AFVRJ8xsqw3eIMELw



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

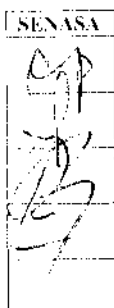
(ANEXO IV, Artículo 4°)



CLAVE 1



Información básica	¿Por qué?
• Lávese las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación • Lávese las manos después de ir al baño • Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos • Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales	Aunque la mayoría de los microorganismos no provoca enfermedades, los microorganismos peligrosos están presentes ampliamente en el suelo, el agua, los animales y las personas. Estos microorganismos se encuentran en las manos, los paños de limpieza y los utensilios, especialmente las tablas de cortar, y el menor contacto puede conllevar su transferencia a los alimentos y provocar enfermedades de transmisión alimentaria.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

596

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4º)



CLAVE 2



Información básica	¿Por qué?
• Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos • Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos • Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados	Los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.

SENASA



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

5 9 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

(ANEXO IV, Artículo 4°)



CLAVE 3



Información básica	¿Por qué?
• Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado • Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse de que han alcanzado los 70 °C. En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de un termómetro • Recaliente completamente los alimentos cocinados	Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70 °C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. Existen alimentos cuya cocción requiere una atención especial, como la carne picada, los redondos de carne asada, los trozos grandes de carne y las aves enteras.

SENASA

Op
X
37