

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Resolución 31/2016

Mendoza, 12/10/2016

VISTO el Expediente N° S93:0010037/2015 del Registro del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, las Leyes N° 14.878 y 18.284, las Resoluciones Nros. 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR), 587 de fecha 1 de setiembre de 1997 del ex-MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL, 233 de fecha 27 de febrero de 1998 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) y C.3 de fecha 3 de febrero de 2011 de este Organismo, y

CONSIDERANDO:

Que por las actuaciones citadas en el Visto se tramita la modificación de la Resolución N° C.3 de fecha 3 de febrero de 2011 del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), la cual establece que el personal de fiscalización de este Organismo procederá a constatar las condiciones que presenten los establecimientos inscriptos, que estén relacionadas con las exigidas por los protocolos de PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

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

Que el precitado Reglamento Técnico del MERCOSUR ingresó al CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO a través de la Resolución N° 587 de fecha 1 de setiembre de 1997 del ex-MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL, a partir del día 14 de mayo de 1998.

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

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

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

Que por aplicación de la referida Resolución N° C.3/11, el INV viene realizando en todas las bodegas, fábricas de espumoso, fábricas de mosto y fábricas de otros productos de la REPÚBLICA ARGENTINA, los relevamientos, controles y requerimientos de cumplimiento, que el Anexo I de la mencionada resolución indica.

Que teniendo en cuenta la experiencia lograda hasta la fecha, se ha podido comprobar la necesidad de actualizar, adaptar y estimular a las empresas vitivinícolas, para que profundicen su accionar hacia procedimientos y protocolos de los procesos que resulten más seguros, confiables y tratables en el tiempo, para obtener productos inocuos y saludables.

Que el interés de esta norma es también, maximizar y fortalecer la más alta capacitación del personal de cada una de las áreas o lugares de trabajo en las empresas vitivinícolas.

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

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y el Decreto N° 155/16,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1° — A partir del día de la publicación en el Boletín Oficial de la REPÚBLICA ARGENTINA, el personal de fiscalización del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA procederá a constatar las condiciones que presenten los establecimientos inscriptos como bodegas, fábricas de espumoso, fábricas de mosto y fábricas de otros productos, en relación con las exigencias establecidas por los protocolos de PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, utilizando para tal fin la nómina o grilla de entrevista que se adjunta como Anexo a la presente resolución.

ARTÍCULO 2° — Los criterios de valoración que se utilizarán para las verificaciones en los establecimientos han sido agrupados en: OBLIGATORIO - SIETE (7) ítems, MUY NECESARIO - SESENTA Y NUEVE (69) ítems y NECESARIO - VEINTINUEVE (29) ítems.

Se ha fijado para los criterios OBLIGATORIO un puntaje unitario de UNO COMA SEISCIENTOS ONCE (1,611), para los criterios MUY NECESARIO un puntaje unitario de UNO (1) y para los criterios NECESARIO un puntaje unitario de CERO COMA SESENTA Y OCHO (0,68).

Habida cuenta que existen criterios que no resultan aplicables a la totalidad de los establecimientos y a los efectos de los estudios de cumplimiento, solo serán considerados aquellos puntos que resulten aplicables, para cada empresa.

ARTÍCULO 3° — Si de la realización de la labor especificada en el Artículo 1° se constataran incumplimientos, respecto de algunas de las condiciones establecidas en los requisitos obligatorios de la presente, se dejará constancia de la situación en el Legajo Electrónico del inscripto, y se dispondrá la suspensión temporal de las actividades del establecimiento, con arreglo de lo estipulado en Resolución N° C.18 de fecha 15 de mayo de 2009.

ARTÍCULO 4° — Los establecimientos que requieran su inscripción en este Organismo, en concordancia con las pautas establecidas mediante la Resolución N° C.18/09, se habilitarán solamente cuando cumplan con la totalidad de los ítems consignados en el Anexo de la presente resolución, agrupados como de cumplimiento “OBLIGATORIO”.

ARTÍCULO 5° — El Departamento Informática y Comunicaciones dependiente de esta Presidencia efectuará los ajustes y desarrollos necesarios en los Sistemas para un adecuado registro y explotación de la información resultante de la aplicación de la presente norma, como también confeccionará un Sistema de Alarmas que permita mantener la continuidad y seguimiento de los inscriptos observados con no conformidades.

ARTÍCULO 6° — Derógase la Resolución N° C.3 de fecha 3 de febrero de 2011.

ARTÍCULO 7° — Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese. — Ing. Agr. CARLOS RAÚL TIZIO MAYER, Presidente, Instituto Nacional de Vitivinicultura.

ANEXO A LA RESOLUCIÓN N° C. 31/16

ANEXO A LA RESOLUCIÓN N° C. 31/16

1.	REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
1.1	Condiciones externas		
1.1.1	Los establecimientos aseguran que los contaminantes externos, como por ejemplo, humo, polvo u otros, no constituyan un riesgo para los alimentos producidos. No deben estar emplazados en zonas inundables salvo que se tomen las medidas de seguridad apropiadas.	MUY NECESARIO	Verificar que la bodega no está ubicada en zonas expuestas a olores objetables: humo, polvo, gases desconocidos. Debe estar alejada de zonas propensas a inundaciones.
1.1.2	Los establecimientos deben asegurar que los contaminantes externos, como por ejemplo, malezas, basura, escombros, no constituyan un riesgo por polución, para los alimentos producidos.	MUY NECESARIO	Verificar que el perímetro de la bodega esté libre de malezas u otros, como ser basura o escombros donde puedan proliferar insectos, roedores que terminen ingresando al establecimiento.
1.1.3	Las vías y zonas utilizadas en el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral son de superficie dura y/o pavimentada, apta para el tránsito rodado. Se dispone de desagües que permitan su adecuado mantenimiento.	NECESARIO	Las vías de tránsito de camiones que se encuentren dentro del cerco perimetral de la bodega deben ser de superficie dura o pavimentada. La calzada debe ser de por lo menos UN METRO (1 m), en el contorno de la bodega y de libre tránsito. Para estos casos, el pavimento no debe ser reemplazado por ripio. Para el sector de lagares, el ancho mínimo de calzada debe ser tal que pueda contener íntegramente a los camiones que transportan la uva, también debe ser dura o de pavimento.
1.1.4	El establecimiento posee instalaciones eléctricas y de agua en el exterior, para los casos de instalaciones móviles. Dichas instalaciones son adecuadas y seguras.	MUY NECESARIO	Para poder lograr la instalación de laboratorio móvil, plantas de fraccionamiento móvil o para otros servicios, se deberá verificar que las condiciones mínimas previstas para el abastecimiento de electricidad, agua, luz, pendientes, desagües, etc., sean las que alcancen la máxima prestación en calidad y seguridad.
1.1.5	El área externa del establecimiento está iluminada con sistemas que no atraigan insectos.	NECESARIO	Verificar que la iluminación externa sea con lámparas de sodio, las mismas no atraen insectos. Las luminarias externas

			deben estar ubicadas lejos de las aberturas.
1.2 Construcción e instalaciones internas			
1.2.1	Los edificios e instalaciones son de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento de las instalaciones deben ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.	MUY NECESARIO	Los edificios son sólidos y los materiales con que se adecuan las superficies son de materiales permitidos, como son las pinturas epoxi, el cemento pulido y la pintura sanitaria.
1.2.2	Para las instalaciones se tiene en cuenta la disposición de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.	NECESARIO	Los sectores para realizar las diferentes tareas deben contar con espacio suficiente para que el personal pueda trabajar con comodidad y seguridad.
1.2.3	El diseño de las instalaciones es tal que permita el fácil acceso para una limpieza adecuada y debe facilitar la debida inspección de la higiene.	MUY NECESARIO	Verificar que las instalaciones están distribuidas de modo que permiten el fácil acceso para una limpieza adecuada.
1.2.4	Las ventanas y aberturas, son diseñadas de manera tal que impidan la entrada de plagas, insectos u otros contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor, entre otros.	MUY NECESARIO	La construcción no debe permitir la entrada de plagas y otros contaminantes del medio como: humo, polvo, vapor, etc. Las aberturas, deberán estar cubiertas mediante cortinas sanitarias y/o protección contra entrada de plagas, pájaros, insectos. Proteger los vidrios con cinta, para retener las fracciones de vidrio, en caso de rotura de los mismos. Las protecciones deberán ser livianas, desmontables y de fácil limpieza. Revisar entrepisos, techos, sótanos y el edificio en general, para corroborar que no haya ingresos no deseados.
1.2.5	Deben estar separados los sectores susceptibles de causar contaminación cruzada. Las operaciones pueden realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado. Debe garantizar, además, condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y almacenamiento del producto terminado. Las zonas limpias y las sucias deben estar debidamente delimitadas e identificadas.	NECESARIO	Deben estar separados los sectores de: Recepción y molienda de uva. Fermentación y tratamientos de vinos nuevos. Vinos en preparación para el embotellado y planta de embotellado. Deben contarse con cañerías fijas (ductos) y mangueras exclusivas para los distintos procesos.
1.2.6	En la zona de manipulación de alimentos los pisos son de material resistente al tránsito, impermeables, no absorbentes, lavables y	MUY NECESARIO	Los pisos deben tener una pendiente que asegure la total evacuación del agua de limpieza y los residuos líquidos. Los pisos deben ser de superficies lisas (sin

	antideslizantes. No tienen grietas y son fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos escurren hacia las bocas de los sumideros (de tipo sifón o similar) e impiden su acumulación en los pisos.		grietas) y un buen sistema de desagües, protegidos con rejillas. Los materiales deben ser de concreto o piso antideslizante, protegidos con pintura epoxi, cemento pulido u otro material autorizado para uso alimenticio.
1.2.7	Las paredes son de material sólido, resistente y revestidos con materiales o pinturas no absorbentes y lavables. Las paredes son de color claro, lisas y sin grieta. Fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos y entre las paredes y los techos o cielorrasos, son de fácil limpieza.	MUY NECESARIO	Verificar que el material de construcción de las paredes, techos, sus terminaciones (sócalos) y revestimientos están contruidos en material adecuado. Acondicionados con pintura epoxi, pintura uso alimenticio, cemento pulido y acorde la consigna lo requiere
1.2.8	Las líneas de evacuación de residuos de elaboración del establecimiento, están diseñados de modo de no contaminar los alimentos	MUY NECESARIO	Los sistemas de eliminación de escobajo, orujo, materiales de trabajo como: tierra filtrante, clarificantes, perlita, etc. no se hacen pasando directamente por encima o a través de los sectores de elaboración o conservación de vinos. Deben tener una buena circulación y evacuación para impedir la contaminación cruzada.
1.2.9	Los techos están contruidos/acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos. Son fáciles de limpiar.	MUY NECESARIO	Verificar que los techos no desprendan partículas, especialmente en áreas cercanas a las bocas de las piletas o tanques. No debe haber indicios de presencia de mohos, óxido o productos de la condensación en los techos.
1.2.10	Las escaleras fijas, los montacargas y las estructuras auxiliares (como plataformas, escaleras de mano y rampas) están contruidas y ubicadas de manera tal que no sean una posible causa de contaminación.	NECESARIO	Los materiales para la fabricación de: montacargas, escaleras y estructuras auxiliares elevadas, no deben generar riesgos de contaminación para el producto en trabajo, debido al desprendimiento de partículas, óxido, derrame, condensación o goteo.
1.2.11	En las zonas de manipulación de los alimentos todas las estructuras y los accesorios elevados están instalados de manera tal que se evite la contaminación directa a o indirecta de los alimentos, de la materia prima y del material de envase, por condensación y goteo. No deben entorpecer las operaciones de limpieza.	NECESARIO	Los accesorios y estructuras elevados tales como cintas transportadoras, ductos de producto, plataformas, ductos de agua fría y/o caliente, no deben entorpecer las operaciones de limpieza.
1.2.12	Regularmente se deben realizar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio. Debe haber evidencia de que se	NECESARIO	Debe existir un plan escrito de tareas de mantenimiento del edificio y un registro de todos los trabajos realizados.

	realiza tal mantenimiento.		
1.2.13	Los alojamientos, los vestuarios y los cuartos de aseo del personal del establecimiento están completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tienen acceso ni comunicación directa con ellas.	MUY NECESARIO	El establecimiento debe contar con vestuarios y cuartos de aseo localizados en lugares separados de las zonas de trabajos. Solo los vestuarios podrían tener comunicación directa con las zonas de trabajo para evitar que los operarios pasen previamente por sectores sucios, lo que podría producir contaminación cruzada.
1.2.14	Los insumos, las materias primas y los productos terminados se ubican sobre tarimas o encastrados, separados de las paredes, para permitir la correcta higienización de la zona.	MUY NECESARIO	Verificar que existan sectores dentro del establecimiento destinados al almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados, que permita su correcta higienización. Verificar que el almacenamiento se realice correctamente, sobre tarimas, separadas de la pared a no menos de SESENTA CENTÍMETROS (60 cm). Se permite el almacenamiento de botellas en el exterior siempre que las mismas se encuentren protegidas de posibles contaminantes (sobre pallets, con el film protector sin aberturas y con la cubierta superior que protege las bocas de las botellas).
1.2.15	Las instalaciones eléctricas son adecuadas y seguras y están debidamente protegidas. Están empotradas las instalaciones eléctricas o se encuentran en el exterior. De estar en el exterior, están perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos. No hay cables colgando en las zonas de manipulación de alimentos.	MUY NECESARIO	Los tableros eléctricos deben poseer tapas de protección, disyuntores diferenciales y llaves térmicas. No deben estar sueltos ni descubiertos los cables de corriente eléctrica. Los toma corrientes, enchufes e interruptores cercanos a las zonas de elaboración están protegidos para evitar que se mojen o humedezcan durante la elaboración o saneamiento del sector. Se recomienda una inspección periódica y registro de los sistemas eléctricos.
1.2.16	La conexión de gas GLP (Gas Licuado de Petróleo) dentro del establecimiento es adecuada y segura. Se deben adoptar las máximas medidas de seguridad para evitar peligros de fugas de gas y explosión.	MUY NECESARIO	Verificar que las instalaciones de gas y sus accesorios, estén en buenas condiciones. Todas las líneas de distribución de gas y accesorios se recomiendan una inspección anual.
1.3 Abastecimiento y empleo de agua			
1.3.1	Se dispone de una fuente de agua segura y potable, con protección adecuada contra la contaminación. Para uso industrial y consumo humano.	OBLIGATORIO	El agua que se utiliza en bodega debe ser POTABLE, tanto para uso industrial, como para consumo humano. Si el agua es de red se debe verificar la boleta de pago y medidor/conexión. El agua de otra fuente, deberá contar con

			Controles físico-químicos y microbiológicos con vigencia no mayor de UN (1) año, para asegurar su condición de POTABLE y se deberá potabilizar (ej. clorar) y llevar registro del procedimiento.
1.3.2	Se dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución.	MUY NECESARIO	Verificar que la cantidad de agua potable y su presión de servicio sea suficiente para poder realizar las tareas de higiene y saneamiento en forma eficiente. La presión del agua, debe permitir realizar tareas de higiene profunda de paredes, canaletas (arrastre de sólidos depositados) y pisos.
1.3.3	En caso de almacenamiento de agua, se dispone de instalaciones apropiadas y en condiciones adecuadas, con protección contra la contaminación.	MUY NECESARIO	Verificar que los tanques y reservorios de agua, tienen tapa y no presentan roturas, con el fin de evitar filtraciones o ingresos de contaminantes.
1.3.4	En caso de almacenamiento de agua, se realiza periódicamente la limpieza de los tanques cisterna y de las cañerías de distribución.	MUY NECESARIO	Debe existir un plan de limpieza y mantenimiento de las redes de agua y los tanques, reservorios, etc. Constatar el registro de la aplicación real de dicho plan de limpieza y mantenimiento.
1.3.5	Los establecimientos disponen de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual se mantiene, en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación son lo suficientemente grandes para soportar cargas máximas y están contruidos de manera tal que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable. En el caso que se requiera, según requisitos legales, reglamentarios u otros, se efectúa el tratamiento previo de los efluentes evacuados.	MUY NECESARIO	El sistema de evacuación y/o tratamiento de efluentes debe cumplir con la legislación vigente. Debe contar con habilitación de plantas de tratamientos o habilitación de desagües específicos dados por los organismos respectivos provinciales o municipales, según corresponda.
1.3.6	El vapor y nieve carbónica utilizada en contacto directo con alimentos o superficies, no contiene ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o pueda contaminar el alimento. Debe provenir de agua potable y fuente segura de anhídrido carbónico.	OBLIGATORIO	Si se utiliza vapor y/o nieve carbónica en el establecimiento. Que la nieve carbónica provenga de un proveedor confiable. Evaluar si el vapor viene de una caldera o de un generador eléctrico de vapor. Solo se podrá utilizar para desinfección vapor originado por vaporización eléctrica.
1.3.7	El agua no potable —cualquiera sea su origen— que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no	OBLIGATORIO	Solo aplicable si existieran circuitos de agua potable y no potable (recirculada u otros orígenes) en el establecimiento. En este caso debe haber una clara identificación de las cañerías, las cuales

	relacionados con alimentos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas, preferentemente por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable. El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento se trata y mantiene en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud de los consumidores.		deben estar físicamente separadas y claramente identificadas ambas redes de agua. Si se usa agua recirculada en la bodega, en cuyo caso, debe existir una planta de tratamiento aprobada para tal fin y un procedimiento escrito de cómo se realiza dicho tratamiento. Si se utiliza agua recirculada, debe quedar documentado e indicar cuál es dicha agua, a fin de que no se mezcle con el agua potable.
1.4 Instalaciones para higiene			
1.4.1	Todos los establecimientos disponen de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseos adecuados, convenientemente situados para garantizar la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares están bien iluminados y ventilados. Junto a los retretes se dispondrán los lavabos, de tal manera que el personal tenga que pasar por ellos al volver a la zona de manipulación. Las instalaciones disponen de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.	MUY NECESARIO	Los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo deben estar bien iluminados y ventilados. La cantidad de baños debe ser suficiente según el número de personas que trabajan en el establecimiento [como regla general se considera un inodoro y un lavatorio por cada DIEZ (10) trabajadores de cada sexo]. Deben tener un buen sistema de eliminación de aguas residuales. Los lavamanos deben estar ubicados cerca de los retretes de modo que el personal deba pasar por ellos antes de volver a la zona de manipulación.
1.4.2	Los lavamanos cuentan con agua fría o fría/caliente y están provistos de productos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarlas. Los dispositivos son preferiblemente de accionamiento indirecto para evitar el contacto manual, por ser una fuente importante de contaminación.	MUY NECESARIO	Verificar que los lavamanos cuenten con agua fría o fría/caliente y jabón adecuado para lavarse las manos.
1.4.3	Para el secado de manos no se usan toallas de tela. Los lavamanos con sistemas de secado de manos por aire caliente o utilizan toallas de papel. En caso de usar toallas de papel, hay un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas, con una reposición periódica adecuada.	MUY NECESARIO	Corroborar que para el secado de manos se cuente con toallas de papel descartables o sistema de secado por aire caliente. No debe usarse toallas de tela porque pueden producir contaminación de una persona a otra.
1.4.4	Los sanitarios poseen papel higiénico en cantidad adecuada y su reposición se realiza en forma	MUY NECESARIO	Los sanitarios poseen papel higiénico en cantidad adecuada y hay un sistema de reposición que asegure su presencia.

	periódica.		
1.4.5	Hay instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipos de trabajo. Están construidas con materiales resistentes a la corrosión, que se puedan limpiar fácilmente y están provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o agua fría y agua caliente en cantidades suficientes. Estas instalaciones no se utilizan para el lavado de manos.	NECESARIO	Verificar que la limpieza y lavado industrial de utensilios o herramientas manuales se realiza en lugar especialmente destinado a ese fin, con suficiente dotación de agua potable. No se usan para la limpieza, las mismas instalaciones que se usan para el lavado de manos.
1.5 Iluminación y ventilación			
1.5.1	Los locales de los establecimientos tienen una iluminación (natural y/o artificial) que posibilita la realización de las tareas y no afecta la higiene de los alimentos. La iluminación no altera los colores.	NECESARIO	Verificar que el establecimiento posee luz adecuada para realizar las diversas tareas. Se recomienda utilizar lámparas de luz amarilla o las denominadas “luz de día”, para que no altere los colores y se cuente con un rango amplio de radiación luminosa.
1.5.2	Existe una protección adecuada de las fuentes de iluminación que se encuentran en zonas de elaboración y en las zonas de manipulación del producto.	MUY NECESARIO	Las protecciones de las luminarias deben ser compactas, a fin de evitar que cualquier partícula de vidrio pueda caer sobre la uva, mosto, vino o cualquier insumo o maquinaria de elaboración o fraccionamiento.
1.5.3	Hay ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. La corriente de aire va de una zona limpia a una zona sucia. Las aberturas de ventilación tienen protecciones y sistemas que les permitan evitar el ingreso de agentes contaminantes. Las protecciones se mantienen en buenas condiciones de limpieza y están incluidas en el plan de limpieza vigente.	MUY NECESARIO	Revisar las ventilaciones de los recintos como: almacenamiento de productos o insumos (especialmente polvos o líquidos que vaporizan fácilmente), sector de insumos de laboratorio, embotelladoras que utilizan Dicarbonato de Dimetilo (DMDC). Revisar los recintos y zonas de fermentación alcohólica para que tengan sistemas de ventilación y extracción de anhídrido carbónico.
1.6 Productos no conformes			
1.6.1	Los productos devueltos, no conformes y potencialmente no conformes; se ubican en sectores separados e identificados hasta tanto se determine su destino.	NECESARIO	Puede tratarse de insumos adquiridos por la bodega (ejemplo: enológicos, insumos de embotellados). Pueden ser productos de línea del establecimiento, no conformes por parte del cliente. Los productos no conformes se deben almacenar en un sector separado e identificado hasta tanto se determine su destino y cumplir con la normativa vigente.

1.7 Equipos y utensilios			
1.7.1	<p>Todo equipo y utensilios empleados en la zona de manipulación de alimentos o que pueda entrar en contacto con ellos es de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores, es no absorbente, resistente a la corrosión, capaz de tolerar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies son lisas y están exentas de hoyos, grietas u otras imperfecciones que puedan afectar la higiene de los alimentos o ser fuente de contaminación. No se usa madera ni otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente según los procedimientos documentados de la organización elaboradora del alimento.</p>	MUY NECESARIO	<p>Verificar que los equipos usados durante todo el proceso de elaboración, conservación y fraccionamiento, están fabricados con materiales lisos, no absorbentes e inertes al mosto y al vino; como así también a los detergentes y desinfectantes utilizados en condiciones normales de trabajo. No se usa madera u otros materiales absorbentes en la fabricación o aplicación, donde haya que mantener la higiene en forma constante. Excepto las barricas o maderas alternativas, que tienen un tratamiento particular.</p>
1.7.2	<p>Todo equipo y utensilios empleados en la zona de manipulación de alimentos es capaz de tolerar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.</p>	MUY NECESARIO	<p>Deben ser fácil y sencillo desmontaje para la higienización y desinfección de los equipos y equipamientos de molienda y recepción de uva, bombas, plantas de embotellado y/o fraccionamiento, caños y ductos que se utilizan en los diferentes sectores de los establecimientos.</p>
1.7.3	<p>Los equipos deben estar en perfecto estado de mantenimiento de modo de poder efectuar la labor correctamente. Debe haber evidencia de que se realiza tal mantenimiento.</p>	MUY NECESARIO	<p>Debe haber una lista de los equipos y maquinaria que requieren mantenimiento regular y con frecuencia. Especialmente aquellos equipos que tienen un uso temporario como son las maquinarias de vendimia. Debe haber un registro de estas tareas de mantenimiento.</p>
1.7.4	<p>Los dispositivos de control y de medición utilizados en el establecimiento deben estar calibrados y funcionando correctamente.</p>	NECESARIO	<p>Verificar que los dispositivos de control de presión, temperatura y otros, usados en operaciones diversas del establecimiento estén calibrados y monitoreados durante las tareas. Debe haber registro de dichas calibraciones.</p>
1.7.5	<p>Las materias no comestibles y desechos provenientes de actividades de elaboración y manipuleo se almacenan en recipientes de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable. Son de fácil limpieza y eliminación de contenido. Sus estructuras y tapas garantizan que</p>	MUY NECESARIO	<p>Los recipientes que contienen los desechos de producción originados en las operaciones de la elaboración o fabricación, deben ser adecuados para tal fin, de fácil limpieza y eliminación de su contenido.</p>

	no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y utensilios empleados para materias no comestibles o desechos están marcados indicando su uso.		
1.7.6	En el caso de locales refrigerados, están provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.	MUY NECESARIO	Debe existir un control eficaz de la temperatura (en algunos casos también, humedad) de todas las operaciones y procesos como: fermentación alcohólica, fermentación malo-láctica, zona de tratamiento por frío, sala de barricas y vinos embotellados.
2.	REQUISITOS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
2.1 Conservación			
2.1.1	Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües se mantienen en buen estado de conservación y funcionamiento. Las salas están exentas de vapor, polvo, humo y agua de lavado u otras sustancias que puedan contaminar los alimentos durante su elaboración.	OBLIGATORIO	Verificación visual del estado de conservación general, higiene, mantenimiento y el orden del establecimiento. Comprobar que no haya problemas de infiltración, humedad, movimiento de napas freáticas.
2.2 Limpieza y desinfección			
2.2.1	El establecimiento asegura su limpieza y desinfección a través de un programa aprobado vigente. Los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) son de carácter obligatorio según la Resolución N° 233/98 del SENASA. Se recomienda ver también la Norma IRAM 14203:2004, de carácter voluntario, que menciona cómo aplicar los POES a las industrias alimentarias.	MUY NECESARIO	Verificar la existencia de POES que describan de manera clara y precisa: qué, dónde, cuándo, cómo y con qué se realizan las tareas de limpieza y desinfección. Frecuencias y momentos para realizarlas. Diaria, semanal durante y/o entre las operaciones que se lleva a cabo en la bodega. Debe haber una persona encargada de supervisar su ejecución y valorizar la calidad del trabajo. Registro de realización con información completa.
2.2.2	El personal está capacitado en técnicas de limpieza y desinfección y están disponibles los registros de dicha capacitación.	MUY NECESARIO	Debe haber un registro de capacitación del personal en tareas de higiene, acondicionamiento de material y desinfección. El registro debe incluir nombres de las personas capacitadas, tema abordado, fecha de la capacitación, nombre del capacitador.
2.2.3	Para impedir la contaminación de los alimentos, tanto la zona de manipulación de alimentos, como los equipos y utensilios se limpian con la frecuencia necesaria y se	MUY NECESARIO	Verificar que exista POES de limpieza de los equipos de elaboración: despalladoras, escurridores, prensas hidráulicas y neumáticas, bombas, cañerías fijas y móviles para el traslado

	desinfectan siempre que las circunstancias así lo exijan.		del vino/mosto, equipos de frío/refrigerantes y serpentines y placas de refrigeración, filtros, línea de embotellado, etc.
2.2.4	Se eliminan los residuos de los agentes de limpieza que quedan en la superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos mediante un lavado minucioso con agua potable antes que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.	MUY NECESARIO	El procedimiento de limpieza de equipos y maquinarias que están en contacto con la uva/vino/mosto, prevé una tarea de verificación de que no han quedado residuos de agentes de limpieza en la superficie (por ejemplo uso de papel indicador de pH).
2.2.5	Los equipos y los utensilios, se limpian o desinfectan con agua y productos de limpieza o con desinfectantes o soluciones de éstos. Los detergentes y desinfectantes son convenientes para el fin perseguido. Todos los productos de limpieza y desinfección que se apliquen cumplen con la legislación vigente.	MUY NECESARIO	Verificar la existencia de POES de limpieza y desinfección de piletas, tanques de fermentación, en el cual se indique los productos permitidos y condiciones de trabajo para realizar estas tareas en cada sector. También se requerirá protocolo de manejo de barriles, toneles o recipientes de madera.
2.2.6	En los procedimientos de limpieza y desinfección, no se utilizan sustancias odorizantes ni desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos, a fin de evitar su contaminación y que no se enmascaren los olores.	NECESARIO	Verificar que no se usan en los procedimientos de limpieza, sustancias que contengan compuestos odorantes, que podrían contaminar los alimentos o modificar y/o contaminar a los componentes naturales de los productos vitivinícolas.
2.2.7	Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada, o cuantas veces sea conveniente y (de acuerdo con el plan de limpieza aprobado y vigente), se limpian adecuadamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.	OBLIGATORIO	Verificar que están correctamente limpios los pisos, canaletas, incluidos los desagües, estructuras auxiliares y paredes. No hay agua acumulada. Solo hay suciedad generada por el propio trabajo de la jornada.
2.2.8	Los vestuarios y cuartos de aseo se mantienen limpios, como así también sus vías de acceso y los patios en las inmediaciones de éstos.	MUY NECESARIO	Verificar que los vestuarios y cuartos de aseo se mantienen limpios. Deben existir POES de limpieza de cuartos de aseo, vestuarios y baños, una planilla en la cual consten los horarios en los cuales se realiza cada limpieza y desinfección y el nombre de la persona que realizó dicha tarea.
2.2.9	Los equipos o utensilios que ya no se utilizan se encuentran alejados de la zona de elaboración y/o fraccionamiento.	MUY NECESARIO	En las zonas de elaboración/fraccionamiento no debe haber presencia de equipos o utensilios en desuso, los mismos deben ser retirados del sector, repararse para su

			reuso en caso de que presenten roturas.
2.2.10	Las canaletas están diseñadas de modo que no se produzcan taponamientos y no permitan la entrada de plagas.	MUY NECESARIO	Las canaletas deben estar construidas de modo que no se produzcan taponamientos y que el líquido pueda fluir correctamente. No debe haber indicios de acumulación de líquidos residuales dentro de la bodega o planta. Las canaletas no deben permitir la entrada de roedores u otras plagas.
2.3 Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos			
2.3.1	Se dispone de medios para el almacenamiento de residuos y materiales no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas y con ello se evite la contaminación de materias primas, insumos, personas, alimento, agua potable, equipos y edificios o vías de acceso a los locales.	MUY NECESARIO	Verificar la existencia de un contenedor externo u otro sistema de eliminación de basura, situado alejado de la zona de operaciones del establecimiento. Verificar que se impide el acceso de plagas a la zona de los contenedores externos, esto se puede dar por cumplido si dichos contenedores tienen tapa.
2.3.2	Los residuos se manipulan de manera tal que se evite la contaminación de los alimentos, sus ingredientes, sus aditivos y del agua potable. Se retiran de la zona de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario (por lo menos una vez al día). Inmediatamente después de la evacuación de los residuos, los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que hayan entrado en contacto con ellos, se limpian y desinfectan según un plan establecido, como así también el lugar de su almacenamiento.	MUY NECESARIO	Verificar que hay basureros en cantidad suficiente y en todos los sectores de afluencia de personal. Estos solamente deberían guardar la basura del día. Debe haber un POES escrito para la limpieza de basureros y contenedores externos de basura y una persona designada responsable de hacer cumplir dicho procedimiento. Además se deben contar con sectores o zonas para alojar aquellos residuos provenientes de embalajes de botellas, corchos, cápsulas que llegan al establecimiento para el envasado.
2.4 Ausencia de animales domésticos			
2.4.1	Se impide la entrada de animales domésticos en todas las instalaciones y zonas anexas afectadas al proceso productivo. Estos animales a veces utilizados para la seguridad de la bodega o pertenecientes al sereno de la misma, no deben, bajo ninguna circunstancia, acceder al establecimiento ya que pueden acarrear consigo futuros focos de infección.	MUY NECESARIO	Se impide la entrada de animales domésticos a todos los sectores del establecimiento. En los casos que existan animales por un tema de seguridad, los mismos deberán estar contenidos en recintos específicos durante la jornada laboral.
2.5 Sistema de control de plagas			

2.5.1	Se aplica un programa eficaz, eficiente y continuo de control de plagas.	MUY NECESARIO	Verificar la ausencia de roedores, insectos, aves, o nidos respectivos, en el establecimiento. Verificar que los cebos, venenos estén distribuidos en recipientes (trampas) diseñados para tal fin y cumplan su misión en forma efectiva.
2.5.2	Los establecimientos y las zonas circundantes se inspeccionan periódicamente de modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.	MUY NECESARIO	Debe existir un plan escrito para el control de plagas que garantice que se inspeccionan y controlan todas las zonas pasibles de contaminación. Debe haber una persona encargada de su cumplimiento y un registro de las actividades que se desarrollan al respecto.
2.5.3	En el caso de que alguna plaga invada los establecimientos, se adoptan medidas inmediatas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos autorizados para su uso en la industria alimentaria, sólo se aplican bajo la supervisión directa de personal capacitado en el uso de esos agentes y en los riesgos para la salud que pueden originar los residuos retenidos en el producto.	MUY NECESARIO	Verificar que el personal que realiza la tarea de control de plagas, ya sea propio o contratado, esté debidamente entrenado y capacitado. Esto se puede constatar con un registro de capacitación del operario o en caso de una empresa contratada deberá estar presente la habilitación de la misma que la autorice a realizar dicha tarea.
2.5.4	Se emplean plaguicidas sólo en los casos que no se puedan aplicar con eficacia otras medidas de prevención. Antes de aplicar plaguicidas se tiene cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Luego de la aplicación se siguen los procedimientos apropiados según el producto aplicado para asegurar la limpieza minuciosa del equipo y los utensilios que pudieran haberse contaminado, con el fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos. La desinfección interna en el establecimiento no se realiza durante las etapas de producción.	MUY NECESARIO	Si se usan plaguicidas o insecticidas, para el control de plagas, deberá existir un listado de los mismos y verificar que estén aprobados por la legislación vigente. Debe estar contemplado su uso en el procedimiento escrito del establecimiento. El procedimiento deberá contemplar la manera de proteger los equipos, maquinaria y producto final del establecimiento mientras se usan los plaguicidas en sectores internos de la bodega o fábrica.
2.6 Almacenamiento de sustancias peligrosas y contaminantes			
2.6.1	Los plaguicidas, solventes u otras sustancias que puedan representar un riesgo para la salud se conservan en su envase original con su rótulo que informe sobre su toxicidad y	OBLIGATORIO	Los productos usados en las tareas de limpieza, desinfección de la bodega, control de plagas, y demás productos contaminantes y/o peligrosos son almacenados correctamente en un

	modo de empleo. Estos productos se almacenan en salas separadas o en armarios cerrados con llave, ambos separados de la zona de manipulación de alimentos, especialmente destinados al efecto. Son distribuidos o manipulados solo por personal autorizado y debidamente capacitado, o por personas bajo estricta supervisión del personal competente. Se mantienen registros de las sustancias peligrosas que posea el establecimiento.		depósito claramente identificado, alejado de la zona de producción y accesible solo para personal autorizado. Los productos deben guardarse en sus envases originales e identificados con sus respectivos rótulos. Debe haber una persona encargada y autorizada de dicho depósito y su contenido.
2.7 Ropa y efectos personales			
2.7.1	No se depositan ropas ni otros efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos, los mismos se guardan en las áreas establecidas a tal fin. En el caso puntual de abrigos, podrán ubicarse en percheros perfectamente señalizados colocados en zonas estratégicas cercanas a la de elaboración pero que no aporten ningún tipo de contaminación ni estorben en las tareas de rutina.	NECESARIO	Verificar que no hay ropas, ni el personal lleva efectos personales a zonas operativas. Verificar que existan percheros cerca a los sectores de trabajo para dejar los abrigos, ubicados de tal manera de que no estorben en las tareas de rutina.
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y DE HIGIENE PERSONAL	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
3.1 Enseñanza de higiene			
3.1.1	La dirección del establecimiento toma las acciones necesarias para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una capacitación adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.	NECESARIO	Verificar que se ha capacitado en temas de higiene personal e higiene en la zona de manipulación de materias primas y productos. Debe haber registro de capacitaciones brindadas en este tema, o evidencia de que se les ha informado.
3.2 Estado de salud			
3.2.1	Las personas que están en contacto con los alimentos durante su trabajo se realizan los exámenes médicos que fija la legislación vigente previo a su ingreso y en forma periódica. Se efectúan exámenes médicos adicionales según corresponda, teniendo en cuenta sus condiciones clínicas o epidemiológicas.	MUY NECESARIO	Debe verificarse la existencia de contrato con una Aseguradora de Riesgo del Trabajo (ART), encargada de cumplir con los requisitos legales en cuanto a estado de salud de los operarios del establecimiento, exámenes médicos realizados, etc.
3.2.2	La Dirección toma las medidas necesarias para que las personas	NECESARIO	Debe haber un procedimiento escrito de cómo proceder ante el caso de

	que padecen alguna enfermedad infecto-contagiosa o condición que pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean portadores de tales enfermedades, no tengan acceso a ninguna zona de manipulación o elaboración de alimentos. Toda persona afectada o que se sospeche de estarlo, deberá comunicarlo inmediatamente a la Dirección del establecimiento, y su reincorporación será autorizada por un profesional médico.		enfermedades del personal, el mismo deberá asegurar de que la persona que ha padecido una enfermedad no reingresa al trabajo a menos de que esté expresamente autorizado por certificado médico.
3.2.3	Toda persona afectada con lesiones o heridas externas no debe trabajar en zona de manipulación o en otra área en la que haya posibilidad de contaminación del alimento. En el caso de que se les autorice a seguir trabajando, los vendajes de las heridas son adecuados e impermeables y no están en contacto directo con los alimentos.	NECESARIO	Debe haber un procedimiento escrito o indicación explícita mediante carteles indicativos de prohibición de entrar en la zona de elaboración y/o manipulación a todas aquellas personas que posean heridas externas o lesiones.
3.3 Lavado de manos			
3.3.1	Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos se lava las manos de manera frecuente y eficaz con agentes de limpieza y desinfección autorizada, y con agua potable fría o fría y caliente, de acuerdo con un procedimiento escrito y documentado.	MUY NECESARIO	Constatar que haya un procedimiento escrito visible para todo el personal que explique el correcto lavado de manos, comunicado en carteles indicativos donde el personal pueda leer fácilmente. Después de haber manipulado material contaminado, y siempre que las manos se vuelvan un factor contaminante.
3.4 Higiene personal			
3.4.1	Toda persona que esté trabajando en la zona de manipulación de alimentos mantiene una esmerada higiene personal, en todo momento durante el trabajo lleva ropa protectora, calzado adecuado, cofias y barbijos cuando sea. Estos elementos son lavables (a menos de que sean descartables) y se mantienen limpios, de acuerdo con la naturaleza del trabajo que se desempeñe.	MUY NECESARIO	Verificar que el personal use ropa adecuada al trabajo que realiza. Verificar que la misma está en buenas condiciones y se encuentre limpia. Verificar el adecuado uso por parte del operario de los elementos de protección personal.
3.4.2	Si se emplean guantes para manipular los alimentos u otros productos de elaboración, los mismos se mantienen en perfectas condiciones de higiene y de conservación.	NECESARIO	Verificar que los guantes usados por el personal están sanos y limpios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente toda vez que sea necesario.

3.4.3	El personal no se retira de la empresa con el uniforme de trabajo ni transita por otras áreas de la empresa que puedan causar una contaminación cruzada, ni ingresa en las áreas de manipulación con ropa personal. El responsable designado asegura que los uniformes estén limpios y disponibles para el personal que lo necesite. Están delimitadas las zonas limpias y las sucias.	MUY NECESARIO	Verificar que el personal no ingresa al establecimiento con ropa personal. Verificar que el personal que se desempeña en zonas sucias no circula por las zonas limpias de fraccionamiento o conservación del vino/mosto.
3.4.4	Para la manipulación de materias primas y la elaboración de alimentos, el personal se quita todos los objetos personales de adorno (anillos, colgantes, relojes, pulseras) y mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas.	MUY NECESARIO	Deben existir carteles indicadores advirtiendo de la prohibición del uso de objetos personales (anillo, reloj, pulsera, etc.) para que esta medida de seguridad e higiene este visible en todos los sectores y para todo el personal.
3.5 Conducta personal			
3.5.1	En las zonas donde se manipulen o elaboren alimentos no se efectúan tareas que puedan dar lugar a la contaminación de éstos. No se come, fuma, saliva ni se realizan prácticas antihigiénicas.	MUY NECESARIO	Debe haber carteles indicadores visibles para todo el personal, donde se instruya respecto a las restricciones para comer, fumar, salivar, ni la realización de acciones antihigiénicas. Corroborar los lugares adaptados para que se pueda almorzar y/o fumar en los horarios que le sea permitido al personal realizar estas actividades.
3.6 Visitantes			
3.6.1	Este concepto incluye a toda persona que no pertenezca a las áreas o sectores que manipulen alimentos (clientes, proveedores, operarios de otros sectores, visitantes en general). Se toman adecuadas precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a su manipulación. Las precauciones incluyen el uso de ropas protectoras. Los visitantes cumplen las disposiciones establecidas en esta norma.	NECESARIO	Verificar que el establecimiento puede proveer a los visitantes la vestimenta adecuada para poder visitar sectores críticos de la producción o fraccionamiento. Debe existir un procedimiento escrito de cómo deben proceder las visitas que ingresan a la bodega o fábrica, el cual se les deberá informar a los visitantes al momento de ingresar al establecimiento.
3.7 Supervisión			
3.7.1	Se asigna específicamente personal determinado como supervisor competente, el cual tendrá la responsabilidad del cumplimiento y verificación por parte de todo el	NECESARIO	Verificar que exista una nómina de personal encargado de supervisar y hacer cumplir los requisitos sanitarios y de higiene personal (Punto 3 de la presente lista de verificación). Debe

	personal de los requisitos establecidos en el Punto 3 de la presente norma.		estar actualizada dicha nómina.
4.	REQUISITOS GENERALES DE LAS MATERIAS PRIMAS	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
4.1 Áreas de procedencia de las materias primas			
4.1.1	Se produce, cultiva, cosecha y extraen alimentos destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de sustancias potencialmente nocivas no provoque la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Las materias primas alimenticias están protegidas contra la contaminación por residuos de origen animal, doméstico, industrial y/o agrícola. El agua utilizada para riego en los diversos procesos productivos no constituye, a través de los alimentos, riesgo para la salud del consumidor.	NECESARIO	Este punto se puede dar por cumplido si existen certificados de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) de los proveedores de uva de la bodega. Si no existe dicho certificado, para dar por cumplido este punto, la bodega debe tener un registro de los productores que entregan uva con la ubicación de la propiedad y constancia de que, personal de la bodega ha visitado el predio y constatado que se cumple con lo requerido en este punto.
4.1.2	Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos, o físicos a la materia prima son aplicadas solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que estos agentes representan para la salud. Tales medidas son aplicadas de conformidad con las recomendaciones de los organismos oficiales competentes.	NECESARIO	Si no existe certificado de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), el establecimiento debe solicitar un cuaderno de campo a los proveedores de uva, en el cual conste el detalle de los productos aplicados, fecha de aplicación, carencias, dosis y técnico responsable de la aplicación. Los productos utilizados deben ser los permitidos en el país.
4.2 Cosecha, producción y extracción			
4.2.1	Los métodos y procedimientos para la cosecha, producción y extracción son higiénicos, sin constituir un peligro potencial para la salud ni provocar la contaminación de los productos. El equipamiento y los recipientes que son utilizados en los procesos productivos son de material inalterable que permite la limpieza y la desinfección de sus superficies. Se usan envases fabricados con materiales aprobados por la legislación vigente. Aquellos recipientes y	NECESARIO	Si no existe certificado de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), debe haber un registro donde conste la visita de personal de la bodega ha inspeccionado al productor en el momento de cosecha y ha constatado de que los métodos usados en ella son higiénicos y adecuados, y no contaminantes para la uva. Que los recipientes usados para la cosecha están limpios y son aptos para una fácil higiene o limpieza.

	equipamientos que hayan sido utilizados con materias tóxicas no deben ser usados posteriormente para contener alimentos, ingredientes, o insumos o entrar en contacto con ellos. Se deben tomar las medidas necesarias para que la materia prima no se contamine química, física o microbiológicamente o por otras sustancias indeseables		
4.3 Transporte de la materia prima			
4.3.1	Los medios para transportar alimentos, materias primas e insumos son adecuados y de materiales que permitan su limpieza, desinfección y desinfestación y cumplen con la legislación vigente.	MUY NECESARIO	Los transportes son adecuados para trasladar sustancias alimenticias según normativa legal en vigencia.
4.3.2	Los vehículos de transporte de materia prima están en buenas condiciones de higiene y se limpian frecuentemente. El saneamiento de los vehículos es fundamental para cerrar el círculo de higiene en el proceso de elaboración.	MUY NECESARIO	Se debe constatar que el establecimiento cuente con un lugar adecuado donde se puedan lavar los transportes una vez descargada la uva/vino. Debe haber constancia de que los vehículos se lavan (por ejemplo: existencia del certificado correspondiente emitido a cada transportista). En el caso de uso de carpas en los camiones que transportan uva a granel las mismas deben ser lavadas una vez que ha sido descargada la uva.
5.	REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
5.1 Requisitos aplicables a la materia prima			
5.1.1	Las materias primas o ingredientes se inspeccionan y clasifican antes de llevarlos a la línea de elaboración y de ser necesario se efectúan ensayos de laboratorio adecuados. El establecimiento no acepta ninguna materia prima o ingrediente que contengan parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.	MUY NECESARIO	Independientemente de las DJIU (Declaración Jurada de Ingreso de Uva) y Formulario MV 02, movimientos de vinos de traslado que exige el INV. Debe constar un registro de recepción de la uva para evaluar elementos diferentes a la misma (piedras, tierra, hojas). Se deberá dejar constancia de existir, la presencia de plagas o enfermedades (oídio, peronóspora, botritis), control de Grado Brix y su pesada. Para la recepción de vino o mosto por traslado se hará un protocolo específico.
5.1.2	Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento se	MUY NECESARIO	Se entiende por materias primas e insumos de elaboración a todos los productos y elementos que se usan

	<p>mantienen en condiciones que eviten su deterioro y estén protegidos contra la contaminación. Se asegura la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes. Se recomienda comprobar que la forma de almacenamiento y el espacio destinado a los insumos satisfagan las especificaciones establecidas por el proveedor, las que deben estar disponibles para su aplicación por el personal del depósito. Se recomienda disponer de claras y precisas instrucciones de higiene de esa área. Deben estar protegidos de polvo, humedad y otras sustancias contaminantes y disponerse sobre tarimas apilados y separados de las paredes al menos SESENTA CENTÍMETROS (60 cm), de manera de no ser un obstáculo para la limpieza del depósito.</p>		<p>durante el proceso de elaboración (insumos enológicos: levaduras, ácido tartárico, material filtrante, etc.). Debe haber un control de stock de estos productos, indicando si tienen vencimiento. Deben estar almacenados correctamente, según las especificaciones brindadas por el proveedor, en lugar seco, ventilado y alejado de cualquier fuente de contaminación. Los insumos identificados como alérgenos (clarificantes proteicos, Metabisulfito de Potasio) deben estar almacenados preferentemente en gabinetes con carteles que impidan ser manipulados por operarios no autorizados para tal fin.</p>
--	--	--	---

5.2 Prevención de la contaminación cruzada

5.2.1	Se toman medidas eficaces para evitar la contaminación del alimento por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en cualquier etapa del proceso de elaboración.	MUY NECESARIO	Verificar que el vino/mosto/uva no se contamina con otras sustancias por contacto directo o indirecto. Los auto-elevadores usados en zonas internas del establecimiento no deben contaminar por emanación de gases de combustión.
5.2.2	Las personas que manipulan materias primas o productos semielaborados no entran en contacto con ningún producto final hasta que no se hayan cambiado toda la ropa protectora y cumplan con los requisitos de higiene.	MUY NECESARIO	Constatación de que el personal que trabaja en sectores de elaboración y fraccionamiento, no trabaja en otros sectores del establecimiento (taller mecánico, sector de descarga, etc.) a menos que haya tomado todas las medidas de higiene que correspondan.

5.3 Elaboración

5.3.1	La elaboración de los alimentos es realizada por personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.	OBLIGATORIO	Presencia de un técnico profesional con título habilitante, según normativa del INV.
5.3.2	Todas las operaciones del proceso de producción, incluido el envasado se realizan sin demoras y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de alteraciones del alimento en cualquiera de sus etapas de elaboración. La	NECESARIO	Verificar que el proceso de producción y el de envasado se realicen sin demoras, ya que podría conllevar a la contaminación de la uva/vino producido. Debe haber un procedimiento escrito de trabajo.

	elaboración se realiza según un procedimiento escrito.		
5.4 Envasado			
5.4.1	El material es apropiado para el producto a envasar según las condiciones previstas de almacenamiento, y no transmite al producto sustancias perjudiciales en una medida que exceda los límites aceptables según la legislación vigente y las especificaciones propias. Confiere una protección apropiada contra la contaminación. Se tratan los envases con sumo cuidado, según un procedimiento adecuado, para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.	MUY NECESARIO	Verificar que los insumos usados en el proceso de envasado (corchos, tapones industriales, envases Tetra Pak, etc.), cuenten con la debida aprobación del INV.
5.4.2	Los envases y recipientes no fueron utilizados previamente para ningún otro fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto envasado.	MUY NECESARIO	Verificar que los envases utilizados para el producto terminado sean nuevos. Para el caso de envases retornables, debe haber evidencia (maquinarias, instalaciones, etc.) de que han sido sometidas a un proceso de limpieza que asegure su higiene, en cuyo caso deberá constar un procedimiento de limpieza de los envases y un registro del cumplimiento de dicho procedimiento.
5.4.3	Los envases rotos o defectuosos se deben almacenar en lugar destinado a este fin. Debe existir un procedimiento a seguir en caso de rotura de botellas, el cual debe estar escrito y debe ser conocido y comprendido por todo el personal.	MUY NECESARIO	Debe existir un procedimiento a seguir en caso de rotura de botellas, especialmente cuando se está embotellando, que asegure que se toman todas las medidas necesarias para que el envase final no quede con restos de vidrio. Este procedimiento debe ser conocido por todo el personal del sector de fraccionamiento. Debe haber un registro de rotura de botellas.
5.4.4	Los envases y recipientes son inspeccionados antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados. En la zona de envasado y llenado solo permanecen los envases o recipientes que se van a utilizar.	MUY NECESARIO	Verificar visualmente que los envases están limpios y en buen estado. En el área de envasado, solo permanecen los envases que se van a utilizar
5.4.5	El envasado se hace en condiciones que evitan contaminar el producto, según un procedimiento documentado.	MUY NECESARIO	Debe haber un procedimiento escrito de envasado, que describa las operaciones que se llevan a cabo desde las filtraciones del vino hasta la puesta en caja.
5.4.6	Se siguen las prácticas que rigen las	MUY	Si se contrata un fraccionamiento móvil,

	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) en el caso de tercerizar el fraccionamiento.	NECESARIO	se deberá verificar que el mismo cumpla con los requisitos de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) expresados en esta lista de verificación.
5.5 Dirección y supervisión			
5.5.1	Los tipos de control y de supervisión dependen del volumen y del carácter de la actividad de elaboración y de los tipos de alimentos que se traten. La Dirección tiene conocimiento suficiente sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y una supervisión eficaz.	NECESARIO	Debe haber constancia de que la Dirección conoce los principios y prácticas de higiene implementados en el establecimiento, con un Manual de Procedimientos firmado por la Dirección.
5.6 Documentos y registros			
5.6.1	Se mantienen procedimientos y registros apropiados de la elaboración, producción, almacenamiento y distribución, conservándolos durante un período de tiempo mayor al de la vida útil del alimento.	MUY NECESARIO	Existencia de registros actualizados con los datos de todo el proceso de elaboración, almacenamiento y distribución del producto final.
5.6.2	Se mantienen registros adecuados de las sustancias utilizadas en el establecimiento durante el proceso de elaboración.	MUY NECESARIO	Existencia de registros actualizados de todos los agregados utilizados, en los procesos de elaboración de cada partida.
5.6.3	Se encuentra redactado el Manual de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) y su aplicación efectiva.	MUY NECESARIO	Hay en el establecimiento un Manual de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) y/o compendio que incluya todos los procedimientos y registros que se llevan a cabo en el establecimiento que sea de fácil consulta.
6.	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS TERMINADOS	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
6.1	Las materias primas, los insumos y los productos terminados se almacenan y conservan en condiciones tales que impidan su contaminación física, química y biológica, se efectúan controles tales que protejan al alimento elaborado contra la contaminación, su deterioro y eviten la aparición de un riesgo para el consumidor.	MUY NECESARIO	Verificar que los métodos de conservación y almacenamiento sean los apropiados para preservar el producto final. Verificar que los controles que se realizan durante la conservación son adecuados para poder detectar cualquier posible contaminación del vino/mosto. Dichos controles deben estar debidamente registrados y documentados, indicando la persona que los llevó a cabo y las medidas correctivas realizadas en caso de haber detectado alguna anomalía. En

			el caso de uso de barricas de madera para la conservación del vino, se debe verificar que las mismas se encuentren en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuado de temperatura y humedad en la sala de barricas.
6.2	Durante el almacenamiento se efectúa una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo, y se cumplan con las especificaciones aplicables.	MUY NECESARIO	Debe haber un responsable encargado de realizar los controles al producto final, previo a su expedición, que informe puntualmente sobre cualquier problema encontrado. Debe haber un procedimiento a seguir previo a liberar el producto final en el cual deben constar los tipos de controles a efectuar y se debe registrar todos los datos obtenidos.
6.3	Los vehículos de transporte realizan las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos para evitar su contaminación debido a la presencia de aire contaminado por gases de combustión. Se evita, durante el transporte, la posible contaminación con otros agentes.	NECESARIO	Verificar que la zona de carga del producto final esté lo suficientemente alejada de la zona de elaboración, de modo que dicha zona no se contamine con los humos de combustión de los vehículos.
6.4	El vehículo de transporte es adecuado para el tipo de producto transportado. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, cuentan con medios adecuados que permiten verificar el mantenimiento de la temperatura y la humedad adecuada.	MUY NECESARIO	El vehículo que transporta el producto final debe estar en condiciones óptimas de limpieza para transportar vino/mosto. En el caso de transporte a granel, deberá contar con la habilitación correspondiente del INV.
7.	CONTROL DE ALIMENTOS	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
7.1	El laboratorio que posee el establecimiento cumple con las condiciones técnicas y de higiene para realizar los análisis correspondientes.	NECESARIO	El laboratorio del establecimiento, en el cual se realizan los análisis al vino/mosto durante su elaboración, conservación y envasado cumple con la normativa vigente y está a cargo de personal capacitado. Se encuentra en buenas condiciones de higiene, ordenado y limpio y cuenta con el equipamiento necesario para realizar los análisis que corresponda.
7.2	Se realizan los análisis de laboratorio al producto final según legislación vigente, a los efectos de asegurar la elaboración de	MUY NECESARIO	Debe haber evidencia escrita de que la bodega realiza los análisis necesarios en laboratorios habilitados para cumplir con la legislación vigente. No se incluye

	alimentos aptos para el consumo.		la obligatoriedad de realizar análisis en laboratorios del INV.
8.	OTROS REQUISITOS DE CALIDAD	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
8.1 Evaluación de proveedores			
8.1.1	Se establecen criterios documentados de evaluación y de aceptación de los proveedores. Los niveles de control que se ejercen sobre los proveedores dependen de la naturaleza y del uso de cada material. Los insumos que están en contacto con el producto son controlados más rigurosamente que cualquier otro que no intervenga directamente en la producción del alimento. Se mantienen actualizados los registros del cumplimiento de las especificaciones establecidas para ellos. Está la compra de materias primas y de todo otro producto vinculado con la elaboración del alimento, contemplada o incluida en alguna forma de especificaciones documentadas que tengan en cuenta la variabilidad inherente de estos productos y contemplen la necesidad de incluir controles especiales de la organización y del cliente y el cumplimiento de los requisitos legales vigentes.	NECESARIO	Es recomendable que exista un criterio escrito de selección de proveedores, el cual debe estipular los requisitos que deben cumplir para ser aceptados por el establecimiento. Hace referencia a todo tipo de proveedor, no solo de materia prima, también de productos enológicos, mobiliario, etc. Se recomienda que los proveedores estén bajo un sistema de implementación de normas de calidad.
8.2 Satisfacción al cliente			
8.2.1	Se cuenta con un sistema de atención al cliente, mediante el cual se reciban sus sugerencias o reclamos y se les dé alguna respuesta satisfactoria. Se lleva un registro de los mensajes telefónicos, de encuestas de satisfacción del cliente, de planillas de reclamos o de cualquier otra información relacionada con las respuestas al cliente.	NECESARIO	Se recomienda tener un registro de reclamos y sugerencias a disposición de los clientes en el cual deben figurar datos como: fecha del reclamo, persona y empresa que lo realiza, motivo del mismo, identificación del lote y análisis LC o AE acciones propuestas para solucionarlo y fecha de solución.
8.3 Trazabilidad			
8.3.1	Se tienen registros de trazabilidad del producto.	MUY NECESARIO	Existencia evidente de un sistema de trazabilidad de todo el proceso de elaboración, almacenaje y distribución del producto final. Se recomienda que el sistema de trazabilidad en ambos

			sentidos (materia prima - producto y producto a materia prima), se ensaye al menos una vez al año.
--	--	--	--