

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución 662/2016

Buenos Aires, 11/11/2016

VISTO el Expediente N° S05:0074722/2015 del Registro del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, 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, la Resolución N° 71 del 7 de febrero de 2014 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que los moluscos bivalvos utilizan la filtración para alimentarse y mantener el tenor hídrico necesario para sobrevivir fuera de su ámbito natural y, en muchos casos, deben ser trasladados a distancias considerables para su comercialización, lo que puede provocar deshidratación y pérdida de calidad del producto.

Que para mantener sus características vitales óptimas pueden y deben utilizarse nuevos procesos de industrialización que implican la utilización de nuevos equipos y dependencias.

Que la creación de la categoría de Centro de Expedición Móvil permitiría mejorar de manera sustancial las condiciones de comercialización y posibilitar la instalación de capacidad de elaboración y expedición de moluscos bivalvos vivos en zonas de producción de regiones aisladas geográficamente, donde la infraestructura es de escaso desarrollo o no se encuentra en condiciones de uso.

Que por tratarse de productos frescos vivos, esta tecnología contribuye a disminuir el estrés de los animales y mantener el producto en óptimas condiciones para ser comercializado vivo, mejorando los tiempos para su acondicionamiento y distribución, además de reducir sus costos de producción.

Que por la Resolución N° 71 del 7 de febrero de 2014 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA se crea la categoría de Centro de Expedición Móvil para la elaboración y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos.

Que la citada Resolución N° 71/14, en su Artículo 6°, encomienda a la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria para que establezca los requisitos necesarios y definitivos para la incorporación de la categoría de Centro de Expedición Móvil para la elaboración y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos, en el Capítulo XXIII 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.

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

Que la presente medida se dicta en virtud de lo dispuesto por el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1° — Incorporación. Se incorpora en el Capítulo XXIII 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, la categoría de Centro de Expedición Móvil para la elaboración y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos que, como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2° — Vigencia. La presente resolución comenzará a regir a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3° — Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Méd. Vet. JORGE DILLON, Presidente, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

ANEXO

CENTRO DE EXPEDICIÓN MÓVIL PARA LA ELABORACIÓN Y PUESTA EN EL MERCADO DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (RESOLUCIÓN SENASA N° 71/2014)

Centro		de	Expedición
Móvil (CEM). Creación	23.26.1	Se crea la categoría de Centro de Expedición Móvil (en adelante CEM) para la elaboración y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos.	
CEM. Definición	23.26.2	Son las estructuras modulares, habilitadas por la autoridad competente, capaces de ser trasladadas entre diferentes zonas de producción y/o dentro de una misma zona, para realizar las operaciones de elaboración y expedición descriptas en los subsiguientes numerales, y cuya producción debe ser comercializada únicamente dentro del ámbito de competencia que determine la autoridad habilitante.	
Punto Fijo. Definición	23.26.3	Son aquellos espacios físicos definidos y otorgados por las autoridades competentes (provincial o municipal, según la jurisdicción que corresponda), para la instalación del CEM, que provean los servicios y condiciones requeridas para su funcionamiento.	
Condiciones para la habilitación del CEM	23.26.4	1) Los moluscos bivalvos para procesar deben provenir de zonas clasificadas y con reconocimiento como categoría “A” según lo establecido en la Resolución N° 829 del 5 de diciembre de 2006 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.	

		2) La capacidad máxima de producción debe limitarse a la relación entre las tareas de elaboración que se realicen mediante labor manual o mecanizada, los turnos de tarea diaria y la capacidad máxima de almacenaje. 3) No se debe realizar expedición de otras especies que no sean moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y/o gasterópodos marinos. 4) El CEM debe operar en el emplazamiento reconocido como Punto Fijo.
Equipamiento	23.26.5	El CEM debe contar con: 1) Un área de proceso que disponga de la capacidad suficiente para la realización de las siguientes actividades de producción de manera higiénico-sanitaria: recepción, elaboración (clasificación, selección, limpieza y envasado) y depósito. Esta sala debe contar con lavamanos. Previo al ingreso a esta sala, se deberá pasar por un filtro sanitario. 2) Un depósito térmico, con capacidad de refrigeración para producto terminado, que se encuentre en línea al proceso. 3) Baño equipado con lavamanos, ducha e inodoro, para uso por parte de los operarios, autocontrol sanitario y autoridades competentes, incluyendo el servicio de inspección veterinaria. Este debe contar con los elementos correspondientes a su uso en buen estado de higiene, mantenimiento y funcionalidad. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse con las manos. Debido a las características del equipo, se permite el uso de baño químico. Anexo al baño y separado de las áreas de elaboración por un filtro sanitario, se contará con un área para vestuarios. Si el CEM se encuentra anexo a una planta habilitada, podrá utilizar las instalaciones de baños y vestuarios próximos, y al ingreso a la sala deberá estar instalado el mencionado filtro sanitario. En caso de conexión a red cloacal y/o pozo ubicado en el Punto Fijo, se deberá contar con la debida autorización de la autoridad medioambiental competente y realizar estudios de impacto ambiental periódicos como medida de monitoreo. 4) Comedor y oficina, permitiendo su diseño en un mismo ambiente. Puede ser compartido entre los operarios para el refrigerio entre horarios de trabajo, el responsable del autocontrol sanitario y la autoridad de aplicación que corresponda, a efectos de contar con un lugar que permita realizar las mínimas tareas administrativas y de control, supervisión y/o auditoría. En este sitio, en lugar adecuado y seguro, debe encontrarse a resguardo, la documentación sanitaria que corresponda al historial de cada partida o lote elaborado y que avala su certificación sanitaria, expedida desde el CEM. 23.19.5 (Resolución ex-SENASA N° 533 del 10 de mayo de 1994). 5) Recipientes apropiados con tapa para depositar los desechos resultantes de la elaboración, ubicados convenientemente en sitios

		aprobados a tal fin, para su debido tratamiento y disposición final. 6) Paredes, pisos y cielorrasos contruidos con materiales impermeables, resistentes a los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección, que no desprendan sustancias tóxicas que puedan incorporarse al alimento, y un diseño que permita la fácil higienización y saneamiento. 7) Instalaciones, maquinarias y utensilios de trabajo que respondan a las exigencias higiénico-sanitarias establecidas por la autoridad sanitaria habilitante y de acuerdo a lo establecido para las buenas prácticas de elaboración de estos productos. 8) Una reserva de agua dulce certificada y/o aprobada por la autoridad jurisdiccional competente, para uso del personal que se desempeñe en dicha instalación o bien para la limpieza de las mismas. Se debe contemplar la realización de controles físico-químicos y microbiológicos periódicos de la reserva de agua a fin de asegurar su aptitud para el consumo humano y contar con los registros correspondientes. En caso de ser utilizada agua de mar, ésta debe reunir las condiciones establecidas en el numeral 23.24.1.8 del presente reglamento y provenir de la misma zona de producción (categoría A). Su recambio se debe realizar de manera de mantener a los bivalvos en temperaturas cercanas a las del momento de su extracción del medio natural y toda vez que se considere necesario en función de su condición sanitaria. 9) Una operatividad que se ajuste a los procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POE), permitiendo una correcta higienización y saneamiento de las instalaciones, equipos, herramientas y utensilios. La implementación de los Programas de Higiene y Saneamiento estarán a cargo de un responsable técnico, director técnico o veterinario de registro según corresponda, dependiendo de la autoridad competente habilitante.
Aptitud para consumo humano	23.26.6	La totalidad de los productos procesados en los CEM debe dar cumplimiento a lo establecido en los requisitos de higiene para la extracción y comercialización de moluscos bivalvos, según el Capítulo XXIII, numeral 23.24.4 de este reglamento.
Condiciones de embalado, rotulado, conservación, almacenamiento, transporte	23.26.7	La totalidad de los productos procesados en los CEM debe dar cumplimiento a lo establecido a tal fin en el Capítulo XXIII, numerales 23.24.6.5 al 6.8 del presente reglamento, en relación a las condiciones de embalado, rotulado, conservación, almacenamiento y transporte.