

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

SANIDAD VEGETAL

Resolución 28/2005

Apruébase el Manual de Procedimientos para Inspección de Bodegas.

Bs. As., 7/2/2005

VISTO el Expediente N° 002.655/2004 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que a través del Artículo 38 del Decreto N° 660 del 24 de junio de 1996 se estableció la fusión del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, constituyendo el actual SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, el que asumiera las competencias, facultades, derechos y obligaciones de los organismos fusionados; entre ellas, las atribuciones en materia de policía y certificaciones de calidad y sanidad, de acuerdo a las normas emergentes de la Ley de Granos aprobada por el Decreto-Ley N° 6698 de fecha 9 de agosto de 1963.

Que por Resolución N° 1075 del 12 de diciembre de 1994 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS se aprobaron las normas de calidad, muestreo y metodología para granos y subproductos dictadas por la ex-JUNTA NACIONAL DE GRANOS.

Que la Norma XXIII del texto citado precedentemente establece que en toda exportación de granos no podrá darse comienzo al embarque, hasta tanto el inspector del organismo que actúe como Autoridad de Aplicación haya certificado la conformidad de los medios de transporte que se utilizan para el traslado de dicha mercadería, que deberán hallarse limpios, sanos, secos y sin olores objetables.

Que, asimismo, la norma mencionada prevé que en caso de procederse al rechazo de los medios de transporte por encontrarse en estado deficiente, el personal responsable de los mismos arbitrará las medidas necesarias para su acondicionamiento, debiendo presentar certificados de las tareas realizadas cuando corresponda, solicitando también la nueva inspección para su aprobación.

Que a fin de lograr mayor transparencia y efectividad en los procedimientos llevados a cabo por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, en la inspección de bodegas, es necesario contar con un manual al efecto.

Que teniendo en cuenta que la inspección oficial obligatoria previa a la carga será la que indefectiblemente autorice el inicio de ésta, se impone la creación de un Tribunal Técnico que inter venga en grado de apelación ante una eventual disconformidad que pudiera plantear el usuario con respecto al resultado de la inspección.

Que el Consejo de Administración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA ha tomado conocimiento de la presente normativa, no encontrando reparos que formular.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS, dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente resolución se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas en función de lo dispuesto por el Artículo 8º, inciso e) del Decreto N° 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 680 de fecha 1 de septiembre de 2003 y en el Decreto N° 25 de fecha 27 de mayo de 2003, modificado por su similar N° 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1º — Apruébase el "Manual de Procedimientos para Inspección de Bodegas", así como los Formularios identificados como "Inspección de Bodegas y Autorizaciones de Embarque", "Informe Técnico" y "Supervisión de Bodegas" que, como Anexos I, II, III y IV, respectivamente, forman parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Autorízase a la Dirección Nacional de Protección Vegetal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, a realizar las modificaciones que fueran necesarias al Manual que se aprueba en el Artículo 1º del presente acto.

Art. 3º — Créase el "Tribunal Técnico de Apelación en Inspección de Bodegas" cuya formación y procedimiento se establecen en el Anexo V que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Miguel S. Campos.

ANEXO I

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCION DE BODEGAS

1. Solicitud de Inspección de Bodegas-Trámite Administrativo.

1.1. Inspección de bodegas previa a la carga:

La mencionada acción queda comprendida dentro de la Solicitud de Inspección de Exportación presentada por el exportador, la cual incluye inspección de bodegas y control fitosanitario y de calidad del producto.

1.2. Inspección requerida por terceros:

En este caso particular, el usuario, generalmente agencias marítimas, deberá presentar una Solicitud de Inspección de Bodegas en la oficina de la dependencia correspondiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, con una antelación mínima de SEIS HORAS (6.00 hs.) hábiles antes de la carga de la bodega. La oficina respectiva brindará el servicio dentro de las posibilidades de contar con el personal en ese momento y lugar.

2. Nominación del Personal y Comienzo de Tareas.

2.1. Para realizar la tarea solicitada se nominará, como mínimo, a DOS (2) Inspectores.

2.2. Los Técnicos designados se presentarán en el buque en el horario solicitado por el usuario. Al abordar la nave, los Técnicos/Inspectores del citado Servicio Nacional se presentarán al responsable (agencia marítima, capitán o primer oficial) exhibiendo la credencial que los acredite como tales.

3. Inspección de Bodegas.

3.1. Se dará comienzo a la inspección propiamente dicha cuando una autoridad del buque indique que todo se halla en condiciones y que se cuenta con la necesaria iluminación natural o artificial. Se deberá presentar a los inspectores un plan de carga del buque, consignando, además, la última carga y origen.

3.2. El personal de inspección, al descender a las distintas bodegas, indefectiblemente deberá hacerlo acompañado por UN (1) representante del buque, quien indicará en qué condiciones se hallan las escalas y cuáles de ellas utilizar.

3.3. Realizada la inspección se procederá según corresponda:

3.3.1. Aprobación: procederá cuando se reúnan todos los requisitos exigidos por la presente norma.

3.3.2. Objeciones: procederán cuando se trate de inconvenientes que puedan ser subsanados por tareas de escasa relevancia. Se debe entender por tareas de escasa relevancia las que no demanden más de UNA (1) hora de actividad y que puedan ser cumplimentadas por el personal de a bordo (barrer pisos, secar ángulos, desprender algún cascarón, etcétera). El Inspector permanecerá a bordo, aprobando una vez superado el motivo de la observación.

3.3.3. Rechazo: procederá cuando se presenten situaciones que el Inspector considere que son de relevancia y no solucionables en ese momento.

4. Certificación de Inspección de Bodegas.

4.1. Aprobada la bodega luego de la inspección se emitirá el formulario de "Inspección de Bodegas y Autorizaciones de Embarque" correspondiente, según el modelo que obra como Anexo II de la presente norma, indicando claramente hora y día de la aprobación.

4.2. Rechazada la bodega luego de la inspección se emitirá el formulario de "Inspección de Bodegas y Autorizaciones de Embarque", según el modelo que obra como Anexo II de la presente resolución, con la palabra "RECHAZO", el cual acompañará al formulario "Informe Técnico", según el modelo que obra como Anexo III de la presente resolución.

Cuando el motivo de rechazo obedezca a la presencia de insectos vivos no se podrá reinspeccionar hasta SEIS (6) horas posteriores a la finalización de las tareas de desinfección, y luego de DOS (2)

horas de ventilación. Asimismo, se prohíbe proceder a la carga de bodega con restos de cuerpos extraños, por ejemplo, resto de vegetales.

Cuando el motivo de rechazo obedezca a cualquier otra causa no se podrá reinspeccionar hasta transcurridas CUATRO (4) horas de efectuado el mismo, salvo autorización expresa del responsable del servicio.

5. Supervisión de Inspección de Bodegas.

Será realizada por el responsable del área o por quien éste designe en su ausencia o por razones de servicio que así lo aconsejen.

El responsable se hará presente en la rada o en el muelle al momento de la carga. En ambos casos, se cumplimentará el Formulario de Supervisión, según el modelo que obra como Anexo IV de la presente norma; éste será de uso interno, se confeccionará en cada oportunidad que el supervisor chequee bodegas y se archivará en el expediente que dio origen a la tarea.

6. Motivos de Rechazo y Acciones a Implementar.

6.1. Serán motivos de rechazo:

6.1.1. Presencia de insectos vivos:

La inspección oficial deberá impedir el embarque de los granos y subproductos que porten plagas factibles de propagarse en los países de destino. Dichas plagas producen degradación de la mercadería manifestada por granos picados, fermentaciones o aumento de temperatura de la masa almacenada.

En el caso de bodegas los insectos vivos se hallan frecuentemente en restos de cargas anteriores, debajo de cascarones de óxido, ventilaciones, tapas de sentinas y límites de planos.

Determinada la existencia de insectos vivos se rechazará la bodega indicando al comando del buque que deberá efectuar la desinsectación, con posterior entrega a la inspección del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA del correspondiente certificado de desinsectación que tiene que ser emitido por empresas registradas en ese Organismo, indicando principios activos del producto utilizado, dosis, etcétera.

Por otra parte, en ningún caso se podrá volver a inspeccionar las bodegas hasta pasadas las SEIS (6) horas de finalizada la desinsectación, adicionando DOS (2) horas para una adecuada aireación posterior. A los efectos de la presente normativa se entiende bajo la denominación genérica de insecto o arácnido vivo a todo ejemplar en cualquier estado de desarrollo que pueda afectar al grano y a sus subproductos.

6.1.2. Cascarones de óxidos:

Proceden del deterioro del material de las paredes de las bodegas llegando, en algunas oportunidades, a formar una capa de aproximadamente TRES MILIMETROS (3mm.) a CINCO MILIMETROS (5mm.), la que según las condiciones de la bodega puede hallarse firmemente adherida o ser de fácil desprendimiento.

Se determinará la magnitud del problema ejerciendo leve presión de la palma de la mano enguantada sobre la cáscara de óxido no desprendible o elemento similar y sobre la cáscara de óxido desprendible ejerciendo un simple contacto manual. Será de rechazo cuando la cantidad de cascarones

desprendibles sea relevante, debiendo prestar especial atención al cielo de la bodega, ya que al arribar a destino quedan depositados en la parte superior de la troja del grano.

No se debe confundir cascarones de óxido con escamas de pintura vieja cuyo volumen de desprendimiento no es significativo.

6.1.3. Humedad:

Puede deberse a condensación, agua de lavado y/o filtración. En las DOS (2) primeras situaciones, si la superficie es pequeña o forma una delgada capa sobre las paredes de la bodega, se indicará al personal del buque que proceda a su secado y se habilitará la bodega. Si la superficie afectada es significativa y se forman hilos de agua sobre las paredes y charcos en los planos, se procederá al rechazo.

En casos de filtración la misma puede provenir de perforaciones en tanques de lastre; esto se advierte por la presencia de un hilo de agua con charco en la parte inferior, no pudiendo aprobarse la bodega hasta tanto se subsane la avería.

6.1.4. Óxido desprendible:

En ocasiones, sobre las paredes de las bodegas, generalmente de lastre, se forman grumos de óxido debido a la acción del agua del mar. Si la cantidad de grumo es significativa se desprenderá con una suave presión.

6.1.5. Olores objetables:

Los olores comercialmente objetables provocan un deterioro en la mercadería. Procederá el rechazo si el olor persiste con gran intensidad aún con las tapas abiertas y luego de adecuada aireación.

Los principales olores objetables se corresponden con cargas de harinas de pescado, guano, productos químicos, azufre, sentinas por falta de limpieza, etcétera.

6.1.6. Pintura fresca:

En caso de existir pintura fresca se debe evaluar la superficie afectada. La pintura fresca persiste en este estado en aristas, intersección de planos y laterales de bodega y zonas características de acumulación.

Si la superficie es pequeña, se observará y se deberá esperar a que se haya secado la pintura. Si por el contrario la superficie afectada fuere significativa se rechazará de inmediato.

6.1.7. Residuos de cargas anteriores:

Al respecto, son numerosas las cargas que transportan los barcos tipo Bulk Carrier: mineral de hierro, carbón, azufre, fertilizantes, azúcar, alúmina, harinas de pescado, etcétera.

Los granos residuales también son objetables. Si la limpieza de bodegas es deficiente queda una cantidad variable de estos productos, pudiendo provocar contaminación de las mercaderías transportadas. En todos los casos se debe evaluar la cantidad de residuos presentes. Si la cantidad no es significativa y se encuentra en lugares accesibles, se solicitará al personal de a bordo su rápida limpieza.

Si se encontrara poca cantidad en sitios de difícil acceso se solicitará la limpieza hasta una altura razonable de CINCO METROS (5m.), en tanto el remanente no sea de importancia.

Cuando por el contrario se encuentre gran cantidad, se procederá al rechazo.

6.1.8. Bodegas con carga parcial:

Se indagará si proviene de puertos argentinos con intervención oficial; de ser así, se habilitará y continuará la carga salvo que la nueva inspección detecte problemas específicos que pudieran comprometer la sanidad y calidad. En este caso puntual no se autoriza su carga.

Si la carga parcial proviene de puertos extranjeros o puertos nacionales sin intervención oficial se deben efectuar caladas regulares en la masa almacenada. De comprobarse que la misma presenta insectos vivos se debe rechazar y fumigar obligatoriamente, utilizando los servicios de una firma inscripta en el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

6.1.9. Roedores y sus excrementos:

De encontrarse excrementos de roedores en las bodegas se procederá al rechazo debiendo dar inmediata intervención al MINISTERIO DE SALUD.

6.1.10. Otros:

Causas que pudieran presentarse y alterar la calidad y condición y/o inocuidad de la mercadería:

6.1.10.1. Cierre defectuoso de tapas.

6.1.10.2. Separaciones deficientes.

6.1.10.3. Pérdida de hidráulicos.

6.1.10.4. Aguas surgentes de sentinas.

6.1.10.5. Almacenaje de materiales riesgosos.

En aquellos casos en que se presenten situaciones que no se hallen contempladas en los puntos anteriores, serán evaluadas por la inspección actuante.

En todos los casos, excepto en el de presencia de insectos vivos y carga parcial deteriorada, corresponde considerar que la observación realizada debe ser de una magnitud tal que llegare a perjudicar la condición y calidad de la mercadería, en forma total o parcial.

7. Separación de Cargas en una misma Bodega:

A fin de separar las cargas en una (1) misma bodega se sugiere la conveniencia de utilizar un lienzo doble cordón de bolsas a los costados.

En las bodegas de los buques en los que hayan de cargarse o donde se hayan cargado granos y/ o subproductos no podrán acomodarse otras mercaderías que, por sus características, puedan atentar contra la sanidad, calidad y/o condición de la carga.

Los productos declarados orgánicos y/o transgénicos no podrán cargarse en bodegas con productos que no detenten la misma condición.

ANEXO II

REPUBLICA ARGENTINA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Oficina Local

INSPECCION DE BODEGAS Y AUTORIZACIONES DE EMBARQUE

Vessel Holds Inspection and loading Authorization

Puerto
Port

Se autoriza a la Firma:
Do authorize the firm

No se autoriza a la firma:
Do not authorize the firm

A cargar en el vapor:.....
The load in the vessel

Fondeando en/por estación.....
Berth at

Los siguientes granos.....
The following grains

Habiéndose constatado que las bodegas/ los vagones Nros.
Having been checked that holds N°

.....
y escotillas se encuentran en condiciones para recibir y transportar el grano
and hatches are suitable to receive and carry the grain

.....
se encuentran en las condiciones establecidas en la Resolución ex-SAGyP N° 1075/94
are in the conditions required by Resolution N° 1075/94.

Observaciones:.....
Remarks

Fecha y Hora.....
Date and Hour

Nota: Tachar lo que no corresponda

.....
Sello SENASA

.....
Firma y Sello

.....
Firma y Sello

ANEXO III

ANEXO IV

SUPERVISION DE BODEGAS

BUQUE:

UBICACION:

Fecha:

Hora:

INSPECTORES:

SUPERVISOR:

[illegible]

BODEGA N°	SECTOR	Insectos	Cáscara de	Filtración	Humedad	Oxido	Clor	Resto Cargas	Otros	Observación
			Oxido					Anteriores		
2	Plano									
	Tapas									
	Cuadernas									
	Babor									
	Estribor									
	Proa									
	Popa									
3	Plano									
	Tapas									
	Cuadernas									
	Babor									
	Estribor									
	Proa									
	Popa									
4	Plano									
	Tapas									
	Cuadernas									
	Babor									
	Estribor									
	Proa									
	Popa									
5	Plano									
	Tapas									
	Cuadernas									
	Babor									
	Estribor									
	Proa									
	Popa									
6	Plano									
	Tapas									
	Cuadernas									
	Babor									
	Estribor									
	Proa									
	Popa									
7	Plano									
	Tapas									
	Cuadernas									
	Babor									
	Estribor									
	Proa									
	Popa									

Firma y Sellos:

TRIBUNAL TECNICO DE APELACION EN INSPECCION DE BODEGAS

Todo usuario (agencia marítima o exportador) que manifestare disconformidad con los resultados de la inspección podrá solicitar, dentro de un plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas de producido el rechazo, la reconsideración de las medidas tomadas, interponiendo un escrito dirigido al responsable del Servicio pidiendo la constitución del Tribunal Técnico de Apelación en Inspección de Bodegas.

El citado Tribunal estará integrado por TRES (3) técnicos; DOS (2) de ellos pertenecientes al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y el tercero restante propuesto por el interesado recurrente.

Si transcurridos QUINCE MINUTOS (15 min.) de la hora establecida para la reunión el representante del interesado no se hiciera presente, el Tribunal se integrará con un tercer miembro oficial. Lo mismo ocurrirá si el interesado no designara representante.

De igual manera se procederá si el Tribunal Técnico de Apelación en Inspección de Bodegas asentará sus resoluciones en el correspondiente acta, la que será rubricada por todas las partes.

La decisión emanada del referido Tribunal será de carácter inapelable. La votación será directa y el resultado se alcanzará por simple mayoría.