

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

FRUTOS FRESCOS

Resolución 493/2001

Apruébase el "Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos". Creación del Comité Técnico Asesor Frutihortícola.

Bs. As., 6/11/2001

VISTO el expediente N° 20.342/2000 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Resolución N° 788 del 14 de noviembre del 2000 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, y

CONSIDERANDO:

Que conforme las facultades conferidas por el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), debe entender en la fiscalización de la calidad agroalimentaria, asegurando la aplicación del Código Alimentario Argentino (CAA), para los productos de su competencia.

Que el Decreto N° 815 del 26 de julio de 1999 establece en su artículo 12 que el SENASA será el encargado de asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino para los productos del Anexo II del mencionado Decreto.

Que por Resolución N° 788 del 14 de noviembre de 2000 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, se aprueba el "Programa de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Consumo de los Productos Frutihortícolas".

Que es de vital importancia el fomento de la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en las distintas etapas de producción, elaboración, almacenamiento y comercialización.

Que el Codex Alimentarius contiene disposiciones en forma de códigos de prácticas, directrices y recomendaciones destinadas a establecer los requisitos que han de cumplir los alimentos para garantizar al consumidor productos alimenticios sanos y genuinos, que no hayan sido adulterados y que estén debidamente etiquetados y presentados, con el objeto de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio.

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

Que el suscripto es competente para dictar la presente medida en virtud de lo dispuesto por el artículo 8°, inciso i) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 de fecha 1° de abril de 2001.

Por ello,

**EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA**

RESUELVE:

Artículo 1° — Aprobar el "Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos" que se instrumentará por etapas definidas en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución, y de acuerdo a los lineamientos del "Programa de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Consumo de los Productos Frutihortícolas", aprobado por Resolución N° 788 del 14 de noviembre del 2000 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION.

Art. 2° — Crear en el ámbito del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el Comité Técnico Asesor Frutihortícola, que incluirá a representantes del sector, actuando como un espacio de discusión de propuestas a la problemática específica de la actividad frutihortícola, en aspectos relacionados con identificación, calidad y condiciones higiénicosanitarias.

Art. 3° — El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, celebrará convenios con organismos públicos nacionales, provinciales y municipales y el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires o sus reparticiones dependientes, así como con organismos internacionales o entidades privadas nacionales o extranjeras, para asegurar el efectivo cumplimiento de los objetivos de la presente resolución, tal como lo establece el artículo 13 del Decreto N° 815 del 26 de julio de 1999.

Art. 4° — La Unidad Ejecutora del Sistema de Control aprobado por el artículo 1° de la presente resolución, será la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria (DNFA). La DNFA instrumentará la aplicación gradual de las Etapas del Sistema de Control por producto o grupo de productos, en el ámbito provincial, municipal y/o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, mediante Planes de Acción, de acuerdo a las necesidades y prioridades del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Art. 5° — Sin perjuicio de lo señalado en el artículo 3°, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, podrá concurrir para cumplir la presente resolución en todo el territorio del país asistiendo a los organismos locales, supervisando su ejecución y requiriéndoles la aplicación de las sanciones previstas en las normativas de cada jurisdicción, pudiendo disponer por sí, la clausura preventiva de los establecimientos cuando razones de salud pública lo justifiquen.

Art. 6° — Cuando se detectaren situaciones de riesgo comprobado para la salud humana o para la sanidad vegetal, el funcionario actuante podrá disponer en forma inmediata las interdicciones que correspondan sobre los productos o establecimientos fiscalizados.

Art. 7° — Las restricciones a que hace referencia el artículo precedente, no podrán exceder las SETENTA Y DOS (72) horas de la fecha de su efectiva notificación, pudiéndose prorrogar por otro término igual, menor o mayor, en caso que la autoridad sanitaria competente, entienda que existen razones que justifiquen la medida. Dicha prórroga deberá notificarse al interesado en forma fehaciente.

Art. 8° — Cuando la autoridad sanitaria nacional clausure preventivamente un establecimiento, informará a la autoridad sanitaria local la medida adoptada y las razones que la motivaron, requiriendo su intervención para la aplicación de las sanciones que pudieran corresponder. La autoridad sanitaria local comunicará a la autoridad sanitaria nacional, cuando de acuerdo a las normas y reglamentaciones en vigor hayan desaparecido las causas que la provocaron, a fin de considerar el levantamiento de la clausura respectiva.

Art. 9° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Bernardo G. Cané.

ANEXO

SISTEMA DE CONTROL DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS FRESCOS

INTRODUCCION:

Previo a la implementación de cada una de las etapas del nuevo Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos existirá una Fase de Información, Sensibilización, Difusión y Capacitación que alcanzará a los actores del sistema de producción y comercialización frutihortícola.

Toda la información surgida de la ejecución de las Etapas del Sistema de Control deberá ser compilada, generando una base de datos que actuará como soporte estadístico del Sistema, a partir del cual se pueda extraer parámetros que permitan evaluar el grado de cumplimiento de la normativa vigente.

FASE DE INFORMACION, SENSIBILIZACION, DIFUSION Y CAPACITACION:

La intención de esta fase previa a la implementación de cada Etapa del Sistema de Control, es hacer extensivos sus objetivos y cursos de acción, apuntando a la concientización de sus actores en las distintas etapas de producción y comercialización de productos frutihortícolas frescos, actualizando conceptos de identidad y calidad de la mercadería de acuerdo a la normativa vigente, así como de condiciones higiénico-sanitarias de la misma, según corresponda.

El SENASA dictará los cursos de capacitación y entrenamiento que se consideren necesarios para el adiestramiento del personal que realizará las inspecciones, si el mismo no fuese del Organismo.

El SENASA pone especial énfasis en la adecuada ejecución de esta fase, que coadyuvará a lograr el cumplimiento de las sucesivas Etapas del Sistema de Control.

INSTRUMENTACION DEL SISTEMA DE CONTROL POR ETAPAS:

PRIMER ETAPA:

IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS FRESCOS:

Objetivo: A través de la correcta identificación de la mercadería, tener la posibilidad de conocer en forma inmediata su especie; zona de producción o país de origen; firma empacadora, productora o importadora, y categoría-grado de selección; generando así un mecanismo de trazabilidad confiable para el producto.

Propósito: Lograr la correcta identificación de los productos según sean de producción nacional o importados, indicando la calidad comercial de los mismos.

SEGUNDA ETAPA:

DETERMINACION DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS FRESCOS:

Objetivo: Corroborar que la calidad comercial especificada en el rótulo, según lo establecido en la Primera Etapa de este Sistema de Control, coincida con la calidad del producto al cual pertenece dicha identificación. De esta manera, el consumidor podrá tener acceso a dicha información y así poder optar entre distintas calidades de un mismo producto.

Propósito: Lograr la correcta diferenciación de calidad comercial de los productos.

TERCER ETAPA:

DETERMINACION DE PRESENCIA DE RESIDUOS EN LOS PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS FRESCOS:

Objetivo: Determinar la presencia de residuos de pesticidas prohibidos o por encima del límite máximo permitido por la legislación vigente.

Propósito: Fomentar la incorporación del concepto de inocuidad de los alimentos en las prácticas agrícolas, logrando productos seguros para el consumo humano.

CUARTA ETAPA:

DETERMINACION DE PRESENCIA DE CONTAMINANTES MICROBIOLOGICOS EN LOS PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS FRESCOS:

Objetivo: Determinar la presencia de patógenos microbianos, que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Propósito: Minimizar el riesgo de dispersión de enfermedades transmitidas por los alimentos, propendiendo a sumar esfuerzos para la correcta integración de la agricultura con la industria alimentaria, asegurando la inocuidad de los alimentos en las etapas de producción, comercialización y consumo, protegiendo la salud de los consumidores.