

Instituto Nacional de Vitivinicultura

VITIVINICULTURA

Resolución C.34/2009

Norma básica para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura o de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento en los establecimientos elaboradores y fraccionadores de productos de origen vitivinícola.

Mza., 5/11/2009

VISTO el Expediente N° S93:0005197/2009, las Resoluciones N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), N° 587 del MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL DE LA NACION de fecha 1 de setiembre de 1997, N° 233 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) de fecha 27 de febrero de 1998, la Ley Nacional de Vinos N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), se aprobó el Reglamento Técnico del MERCOSUR referido a 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 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 citado Reglamento ingresa al CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO a través de la Resolución N° 587 de fecha 1 de setiembre de 1997 del ex MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL, a partir del día 1 de setiembre de 1997.

Que el cumplimiento de una norma básica como BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA o con 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 la función específica del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA es el control de la genuinidad y aptitud para el consumo de los distintos productos vitivinícolas.

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

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566 y el Decreto N° 1306/08,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1° — A partir de la entrada en vigencia de la presente, el personal de fiscalización 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 Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

2° — Si del cumplimiento de la labor especificada en el Punto 1° se constataran incumplimientos respecto de algunas de las condiciones establecidas en la nómina que se adjunta como Anexo, se dejará constancia de la situación en el Legajo de la empresa, la que contará con un plazo que será establecido por la Jefatura de Delegación acorde a la naturaleza del incumplimiento.

3° — Las infracciones al presente régimen serán sancionadas conforme lo establece el Artículo 24, incisos a) o i) de la Ley N° 14.878.

4° — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Guillermo D. García.

ANEXO A LA RESOLUCION N° C. 34/09

DATOS
EMPRES

DE

LA

Bodega:	
Dirección:	
Localidad:	
Provincia:	
Tel.	
Fax	
Email	
Entrevistados	
Fecha:	

1. Requisitos Generales del Establecimiento

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Instalaciones: Ambientes y Áreas externas			
Las áreas externas, ¿son de superficies duras y/o pavimentadas?			
Los edificios ¿son de construcción sólida y sanitariamente adecuados?			
El diseño, ¿impide la entrada de plagas o contaminantes del medio?			
¿Están en condiciones las puertas, ventanas y claraboyas?			
¿Hay un área especial para el almacenamiento de basura?			
¿Los insumos en el exterior se encuentran ordenados y protegidos?			
Instalaciones: Ambientes y Áreas Internas			
Los pisos, ¿están en buenas condiciones?			
Los pisos, ¿presentan declives hacia rejillas o canaletas?			
Las canaletas, ¿se encuentran sin taponamientos?			
Las paredes, ¿están en buenas condiciones?			
Las ventanas y otras aberturas: ¿evitan la acumulación de suciedad?			
¿Están provistas de protección contra plagas?			
Estructuras y accesorios elevados, ¿pueden ser causa de contaminación?			
Insumos, materias primas y productos, ¿están ubicados sobre tarimas?			
Las tarimas, ¿están separadas de las paredes?			
¿Hay materiales, insumos o equipos en desuso en áreas de operación?			
¿Se dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes?			
Los lavamanos y vestuarios ¿están separados de las zonas de elaboración?			
Los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo: ¿Están bien iluminados y ventilados?			
¿Tienen lavamanos provistos de agua caliente y fría y agentes autorizados de limpieza?			
Hay medios higiénicos convenientes para secarse las manos.			
¿Hay avisos indicando el deber de lavarse las manos?			
¿Hay instalaciones adecuadas para lavarse y secarse las manos en las zonas de elaboración?			
¿Hay elementos adecuados para secarse las manos?			
¿Hay luz natural y/o artificial adecuada para realizar las tareas?			
Las fuentes de luz de la zona de elaboración, ¿Están protegidas?			
¿Se cuenta con ventilación adecuada para evitar el calor excesivo?			
Los productos devueltos, ¿se ubican en sectores separados e identificados?			
Equipos y utensilios			
Los materiales de equipos ¿pueden contaminar el producto?			
Los equipos, ¿permiten fácil y completa limpieza y desinfección?			

2. Requisitos de Higiene del Establecimiento

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Conservación			
Las instalaciones ¿están en buen estado de conservación y funcionamiento?			
Las salas, ¿están exentas de polvo, humo y agua?			
Limpieza y desinfección			
¿Las zonas de elaboración se limpian con la frecuencia necesaria?			
En salas de elaboración ¿Se dispone de recipientes para residuos?			
¿Se dispone de un plan de higiene y POES?			
¿Todo el edificio se mantiene en buenas condiciones de higiene?			
Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos			
¿Se retiran de la zona de elaboración por lo menos una vez por día?			
Ausencia de animales domésticos			
¿Se impide la entrada de animales?			
Sistemas de control de plagas			
¿Se aplica un programa eficaz y continuo de control de plagas?			
Almacenamiento de sustancias peligrosas			
Los plaguicidas u otras sustancias peligrosas, ¿están bien identificados?			
¿Se almacenan en lugares separados a fin de evitar alguna contaminación?			
Ropa y efectos personales			
¿Se depositan ropas o efectos personales en las zonas de elaboración?			

3. Requisitos Sanitarios y de Higiene del Personal

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Enseñanza de Higiene			
Las personas ¿reciben instrucción sobre prácticas de higiene?			
Estado de Salud			
¿Se realizan exámenes médicos al personal?			
Enfermedades contagiosas			
¿Se toman medidas con personas que padecen enfermedades contagiosas?			
¿La reincorporación la autoriza un profesional médico autorizado?			
Lavado de Manos			
El personal ¿se lava las manos con la frecuencia necesaria?			
¿Hay carteles sobre la obligación de lavarse las manos con frecuencia?			
¿Hay algún control para verificar el cumplimiento de este requisito?			
Higiene personal			
¿Es bueno el estado higiénico del personal?			
¿Utiliza ropa especial, calzado adecuado?			
¿La indumentaria personal se guarda en los vestuarios?			
Conducta Personal			
En las zonas de elaboración ¿hay prácticas como comer, fumar, etc.?			

4. Requisitos de Higiene en la Elaboración

Requisitos	Conf.	No C.	Observaciones
Requisitos aplicables a la materia prima			
¿Se inspeccionan las materias primas antes de ser utilizadas?			
El almacenaje de insumos ¿evita su deterioro o una posible contaminación?			
Prevención de la contaminación cruzada			
¿Se limpian y desinfectan cuidadosamente los equipos de elaboración?			
Elaboración			
El personal, ¿está debidamente capacitado?			
La elaboración, ¿está supervisada por personal técnicamente competente?			
Envasado			

