

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Resolución 48/2006

Apruébase un procedimiento que deberá ser aplicado por el personal de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria para verificar las condiciones higiénico-sanitarias con las que operan los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas frescas.

Bs. As., 16/2/2006

VISTO el Expediente Nº S01:0311931/2005 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Ley Nº 18.284, el Decreto Nº 815 del 26 de julio de 1999, las Resoluciones Nros. 788 del 14 de noviembre de 2000 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, 493 del 6 de noviembre de 2001, 240 del 18 de junio de 2003, 513 del 4 de agosto de 2004, todas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución Nº 493 del 6 de noviembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, se creó el "Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos (SICOFHOR)", y por su similar Nº 240/2003 se creó el "Registro Nacional de Identificación Sanitaria de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas Frescas".

Que conforme lo dispuesto por ésta última, los Establecimientos dedicados a la manipulación, comercialización, almacenaje, exposición y/o entrega a cualquier título de frutas y hortalizas para su distribución y/o expendio al por mayor, deben en forma obligatoria inscribirse en el mentado Registro e implementar medidas higiénico-sanitarias mediante la instrumentación de un Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), que debe ser elaborado a tal fin.

Que la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, según el artículo 1º de la Resolución SENASA Nº 240/03, es la responsable de gestionar el Registro citado en el considerando precedente y, al mismo tiempo, verificar el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias establecidas en los Manuales de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) que tales establecimientos deben en forma obligatoria presentar para su aprobación ante este Servicio Nacional, con carácter previo a su implementación.

Que a fin de verificar que las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos registrados se correspondan con las aprobadas en el Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) respectivo, es menester realizar visitas de inspección periódicas a los mismos para que se instale un proceso de mejora continua, que contribuya al progresivo fortalecimiento de la seguridad e inocuidad de los alimentos frescos con que operan.

Que, asimismo, resulta necesario verificar "in situ" las instalaciones y el funcionamiento desde el punto de vista operativo de los establecimientos mayoristas sujetos a esta obligación, para así constatar otras circunstancias que puedan poner en eventual peligro la inocuidad y salubridad de los alimentos que allí se comercialicen, teniendo en cuenta para ello lo establecido en el Capítulo II del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que por razones operativas y con el objeto de lograr un mejor seguimiento de las actividades desarrolladas en el marco del Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), es necesario diseñar un procedimiento operativo específico para tal fin.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 8º, inciso h) del Decreto Nº 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar Nº 680 del 1º de septiembre de 2003.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1º — Apruébase el procedimiento operativo denominado "Visitas e Informes de Inspección" y la "Planilla de Verificación (check list)" que como Anexos I y II, respectivamente, forman parte de la presente resolución. El referido procedimiento deberá ser aplicado por el personal de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria para verificar las condiciones higiénico-sanitarias con las que operan los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas frescas, incluidos en el Registro Nacional Mayorista de Establecimientos de Frutas y Hortalizas Frescas, creado por Resolución Nº 240 del 18 de junio de 2003 y su modificatoria Nº 513 del 4 de agosto de 2004, ambas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Art. 2º — Autorízase a la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria a modificar los Anexos de la presente norma si lo considerara pertinente.

Art. 3º — El incumplimiento total o parcial de las medidas exigidas mediante el informe sobre la visita de inspección, como así también la negativa a proporcionar informes o la inexactitud de los mismos o su presentación fuera de término, la presentación de documentación apócrifa, o proferir injurias, insultos o agravios a los inspectores, así como dificultar, impedir o trabar la acción de los mismos por parte del titular del establecimiento y/o del Responsable Técnico y/o del explotador del espacio comercial (puestero), será imputado como infracción a la presente resolución.

Art. 4º — Los infractores a la presente resolución serán pasibles de las sanciones previstas en el Capítulo 6 del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Jorge N. Amaya.

ANEXO I

PROCEDIMIENTO OPERATIVO "VISITAS E INFORMES DE INSPECCION"

1º — Facúltase a la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria (DNFA) para que, a través de la Dirección de Fiscalización Vegetal, proceda a realizar inspecciones periódicas a los establecimientos mayoristas registrados ante este Servicio Nacional, con el objeto de verificar el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias contenidas en el Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), como así también otras circunstancias que puedan poner en peligro la higiene e inocuidad de los alimentos.

2º — La periodicidad y oportunidad con que se efectuarán esas inspecciones será determinada por la Dirección de Fiscalización Vegetal (DFV) para cada establecimiento en particular, en base a la magnitud del presunto riesgo para el consumo de los alimentos frescos que allí se manipulan y la capacidad operativa disponible.

3º — Las visitas de inspección deberán ser documentadas a través de un "Informe de Inspección", donde se volcarán todas las no conformidades y hallazgos observados en el Anexo II "Planilla de Verificación (check list)". En dicho Informe de Inspección se incluirán las medidas correctivas a implementar en el corto, mediano y largo plazo en el establecimiento que fue sujeto a inspección. Asimismo, se deberá labrar un Acta a efectos de dejar constancia de la realización de la visita.

4º — El Informe de Inspección deberá ser remitido en forma fehaciente a las autoridades que administren el establecimiento mayorista inspeccionado, en el plazo de TREINTA (30) días corridos contados a partir de la visita de inspección, para que los mismos tomen conocimiento de los hallazgos encontrados y de los plazos dentro de los cuales deberán adoptar las medidas correctivas señaladas, los que podrán ser de TREINTA (30), SESENTA (60), NOVENTA (90) o CIENTO OCHENTA (180) días corridos.

5º — Las autoridades que administren los establecimientos alcanzados por la presente resolución, junto con los responsables técnicos de los mismos, deberán comunicar en forma conjunta, por medio fehaciente a la Dirección de Fiscalización Vegetal, dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, las medidas que implementen (plan de mejoras) para dar cumplimiento a las observaciones oficiales contenidas en el Informe de Inspección.

6º — El personal de inspección del SENASA podrá verificar en el establecimiento mayorista, cuando lo considere conveniente, el cumplimiento de las medidas correctivas señaladas en el Informe de Inspección.

ANEXO II

Visitas de Inspección para verificar la implementación del Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas frescas
Resolución SENASA Nº 240/03 y modificatoria Nº 513/04

Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones
Acceso/Playas de Estacionamiento	B R M	
Calles externas	B R M	
Calles internas	B R M	
Pisos/Paredes	B R M	
Techos/Aberturas	B R M	
Luminarias/Ventilación	B R M	
Unidades funcionales	B R M	
Playa libre	B R M	
Análisis de agua potable (certificados)	SI - NO	
Tanques de agua (mantenimiento)	SI - NO	
Desagües (mantenimiento)	SI - NO	
Sistema Eléctrico (Estado)	B R M	
Señalización	SI - NO	
Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones
Espacios verdes	B R M	
Otros (uso de tarimas, matafuegos, etc.)		
¿Se cumplen los plazos del plan de obras?	SI - NO	
¿Se registran?	SI - NO	
Limpieza y sanitización	Se registran?	Observaciones
Acceso/Playas de Estacionamiento	SI - NO	
Calles externas	SI - NO	
Calles internas	SI - NO	
Sector de contenedores de desechos	SI - NO	
Unidades funcionales	SI - NO	
Playa libre	SI - NO	
Limpieza y sanitización	Se registran?	
Paredes internas	SI - NO	
Techos/Aberturas de la nave	SI - NO	
Sanitarios	SI - NO	
Sector Administrativo	SI - NO	
Cámaras Frigoríficas	SI - NO	

Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones
Lugares de acopio de elementos de limpieza	SI - NO	
Otros (cantina, laboratorio, etc.)	SI - NO	
Control de plagas		Observaciones
¿Se realiza control Preventivo?	SI - NO	
Croquis de ubicación de cebos	SI - NO	
¿Se realiza vigilancia y monitoreo?	SI - NO	
¿Se realiza control químico?	SI - NO	
Control de Plagas		Observaciones
¿Se realiza control de aves?	SI - NO	
Presencia de perros y/o gatos	SI - NO	
Certificados de la empresa	SI - NO	
Manejo de desechos		Observaciones
¿Existen cestos en unidades funcionales?	SI - NO	
Retiro de desechos de unidades funcionales y playa libre	SI - NO	
Estado del lugar donde se depositan los desechos (contenedores)	B R M	
¿Se registra el retiro de desechos del establecimiento?	SI - NO	
Registros		Observaciones
¿Se llevan registros de todos los procedimientos?	SI - NO	

Otras consideraciones:

Lugar y fecha:

Realizada por:

En presencia de: