

MANUAL DE ORIENTACIÓN PARA EL EMPRENDEDOR ALIMENTICIO

Introducción

El presente trabajo fue realizado para dar respuestas a las preguntas más habituales que realizaban los emprendedores a la **Subsecretaría de la Pequeña, Mediana y Microempresa**, a la hora de iniciar una actividad productiva alimenticia, o en los casos de aquellos que están en actividad al realizar alguna gestión. Así mismo, se establecieron algunos criterios mínimos para concretar este trabajo:

- 1) Procurar que el emprendedor del rubro alimenticio reciba orientación general en un solo volumen.
- 2) Que los contenidos ofrecidos reúnan información sobre los principales organismos responsables, sus direcciones postales y electrónicas, teléfonos, páginas web, así como leyes, decretos y resoluciones que regulan cada actividad.
- 3) Que tenga un lenguaje claro y entendible para todos.
- 4) Que de una idea de los pasos a dar y de los costos de los trámites, autorizaciones o habilitaciones.

Tanto los valores de tasas, alícuotas, aranceles, etc., leyes, decretos, resoluciones, disposiciones, etc., citadas en el presente trabajo, corresponden a los datos aportados por los organismos dependientes de las distintas jurisdicciones del estado. El objetivo del presente trabajo es proveer orientación a los emprendedores, razón por la que se han tomado recaudos para que los mismos puedan actualizar toda la información acerca de las modificaciones que puedan producirse. En este sentido, se incluyen las direcciones, teléfonos y correos electrónicos de cada organismo, para que puedan realizar consultas.

El presente trabajo se circunscribe en la Política de la **Subsecretaría de la Pequeña, Mediana y Microempresa**, de facilitar la orientación y el apoyo al emprendedor, como así también unificar en un solo lugar, la información que se encuentra dispersa en cada organismo público, de modo que el emprendedor lo tenga al alcance de su mano y minimicen los pasos que debe dar.

Por otra parte estamos conscientes de que es un primer aporte y no pretende tener absolutamente todo lo que se necesita. No obstante esta limitación, se trató de incluir material útil para las principales actividades de la producción de la industria de la alimentación. Especialmente esta dedicado a todos los microemprendedores que con su esfuerzo honesto crean trabajo genuino en nuestra Provincia de Buenos Aires.

El presente trabajo fue realizado por el **Ingeniero Pablo Marcelo Charras**, Técnico perteneciente a la **Dirección Provincial de Desarrollo Productivo Local y Microempresas**.

Dirección: 50 N° 786 entre 10 y 11 (1900) La Plata
Teléfono: (0221) 4214979 , 4895737 ; 4215476, 4215609.,4213315
Dirección electrónica: pablomcharras@hotmail.com

Índice

- 1- **Habilitación de establecimientos y productos alimenticios** Página 2
- 2- **PRODUCTOS CARNICOS** Página 10
- 2-1 **Habilitación de despostaderos** Página 10
- 2-2 **Habilitación de fábrica de chacinados y salazones** Página 12
- 2-3 **Habilitación de chacinados frescos categoría C** Página 13
- 2-4 **Habilitación de mataderos frigoríficos** Página 15

2-5	Habilitación de remates de carnes y cámara frigorífica	Página 16
2-6	Habilitación de establecimientos dedicados a la elaboración de productos pesqueros	Página 17
3-	PRODUCTOS LACTEOS	Página 20
3-1	Habilitación de tambo fábrica de masa para muzarella	Página 20
3-2	Habilitación e inscripción de establecimientos elaboradores de productos lácteos	Página 22
3-3	Habilitación e inscripción de establecimiento depósito de productos lácteos	Página 23
3-4	Requerimientos higiénicos- sanitarios de plantas lácteas	Página 24
4-	PRODUCTOS APÍCOLAS	Página 25
4-1	Como realizar trámites apícolas	Página 25
5-	HERRAMIENTAS PARA LA COMPETITIVIDAD	Página 36
5-1	Análisis de peligro y puntos críticos de control en alimentos	Página 36
5-2	Homologar o certificar (HACCP)	Página 42
5-3	Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento en alimentos (POES)	Página 43
5-4	Buenas prácticas de manufactura en alimentos	Página 48
5-5	Recomendación para manipulación de alimentos	Página 60
5-6	Certificar ISO 9000	Página 61
5-7	Marcas	Página 63
5-8	Obtención de código de barras para productos alimenticios	Página 68
5-9	Envases y materiales en contacto con los alimentos	Página 69
5-10	Rotulación de productos alimenticios	Página 72
6-	TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Página 76
6-1	Habilitación de transportes de productos alimenticios	Página 76

1-Habilitación de Establecimientos y Productos Alimenticios

¿Se deben inscribir el establecimiento y los productos?

Sí, todos los establecimientos y productos deben registrarse.

¿Cómo se inician los trámites para registrar un establecimiento? (R.N.E)

1) Deberá constituirse legalmente la empresa (unipersonal, sociedad de hecho, S.A, S.R.L, etc).

2) Con declaración de Contrato Social o de formación de Sociedad, deberá habilitar el Establecimiento productor.

3) Dicha habilitación se tramita en los respectivos 135 Municipios, en las regiones sanitarias correspondientes y en la Oficina de Alimentos dependiente del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires cito en calle 51 N° 1120 entre 17 y 18, planta baja, oficina 7 (1900) La Plata, teléfono 0221- 4292805

Link: www.ms.gba.gov.ar/sitios/alimentos/donde-se-tramita-el-rne

Se puede iniciar el trámite de habilitación de establecimiento en los respectivos 135 Municipios, en las regiones sanitarias correspondientes o en la Oficina de Alimentos dependiente del Ministerio de Salud de la Provincia de Bs. As. **Consultar ante la Oficina de Alimentos la tramitación vía Web.** (R.N.E. on line).

Una vez que el establecimiento queda habilitado, tiene una validez de cinco años. La normativa vigente que rige es la Resolución Ministerial 1353/15.

Requisitos a presentar para inscripción de establecimientos de productos alimenticios

1) Nota de solicitud ante la Autoridad Sanitaria correspondiente con: domicilio, localidad y partido, indicando número de teléfono, mail y horario de atención.

2) Si el trámite se inicia ante la Oficina de Alimentos, proceder a timbrar la nota de solicitud por \$143 ante el Banco de la Provincia de Buenos Aires.

- 3) Comprobante de pago de la tasa correspondiente (pago de módulos según los metros cuadrados del establecimiento y porcentaje de distancia).
- 4) Completar las planillas de inscripción de establecimiento por duplicado (on line).
- 5) Comprobante de pago de servicio de agua de red, o en caso de tener agua de pozo, análisis físico químico y bacteriológico realizado por un ente oficial. Aquellos establecimientos que comercializan agua, presentar certificado de prefactibilidad de recursos hídricos realizado por un ente oficial.
- 6) Constancia de inscripción ante A.F.I.P.
- 7) Constancia de inscripción ante ARBA.
- 8) Fotocopia autenticada de localización/radicación y permiso de funcionamiento otorgado por el municipio o habilitación municipal definitiva.
- 9) Fotocopia de DNI, en caso de solicitud presentada por personas físicas, o del contrato social debidamente inscripto, en caso de personas jurídicas.
- 10) Poder autenticado del apoderado.
- 11) Título de propiedad o contrato por el que acredite el carácter de ocupante legal con certificación de firmas de las partes.
- 12) Para registrar como importador – exportador, adjuntar fotocopia de constancia de inscripción ante aduana.
- 13) Si elabora alimentos libres de gluten, deberá presentar manual de BPM específico para ese rubro.
- 14) Si elabora lácteos o miel: presentar habilitación de Senasa o Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires. Si elabora cárnicos habilitación de Senasa.

Senasa

Dirección Nacional De Fiscalización Agroalimentaria
Dirección De Fiscalización De Productos De Origen Animal
Paseo Colon 367 (1063) Capital Federal
Teléfonos:(0054-11) 4121- 5000 o 0800-999-2386
Web:www.senasa.gov.ar

Ministerio De Agroindustria De La Provincia De Buenos Aires

Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Calle 12, esquina 51, Torre I, Piso 6º, CP (1900) La Plata.
Web:www.maa.gba.gov.ar

Productos lácteos

Dirección de Fiscalización Pecuaria y Alimentaria
Departamento de Contralor de Industrias Lácteas
Teléfonos: (0221) 4295200 interno 85269 FAX: 0221 4295210
Email: induslac@maa.gba.gov.ar

Productos Cárnicos

Dirección Provincial de Carnes, Departamento Industrias Cárnicas.
Teléfonos (0221) 4295343
Email: carnicas@maa.gba.gov.ar

15) Certificado ético profesional original del director técnico que se desempeña como tal, expedido por el colegio provincial respectivo, en caso que corresponda.

16) Croquis de instalaciones consignando con carácter de declaración jurada, los metros cuadrados cubiertos, con detalle y descripción de las áreas productivas, ubicación de equipos y maquinarias.

17) Breve descripción del proceso elaborativo (especificar los productos que elabora)

18) Diagrama de flujo (plantas y/o líneas de elaboración).

19) Listado de equipamiento e instalaciones (memorias)

20) Circuito (LAYOUT) de los procesos de producción.

21) Circuito (LAYOUT) de personas.

22) Circuito (LAYOUT) de residuos.

A SABER:

- a) Todas las copias deben estar autenticadas o presentar originales y copias para ser autenticadas en el departamento.
- b) Si los establecimientos se encuentran funcionando al momento de la solicitud de RNE, el personal debe contar con libretas sanitarias con cursos de manipuladores de alimentos oficiales.

Link: www.ms.gba.gov.ar/sitios/alimentos/que-documentación-se-necesita-para-la-inscripcion-de-rne

Aranceles de inscripción de establecimientos

De acuerdo a los metros cuadrados del establecimiento, cuando se solicita R.N.E. (Registro Nacional de Establecimiento) deberá abonar los siguientes aranceles:

- a) Hasta 100 m² 1,8 módulos, de 101m² a 250m² 2,5 módulos, de 251m² a 500m² 3,6 módulos.
- b) De 501m² a 750m² 5 módulos, de 751m² a 1000m² 7,2 módulos, de 1001m² a 1250m² 9,9 módulos.
- c) De 1251m² a 1500m² 12,6 módulos, de 1501m² a 1750m² 18,9 módulos, más de 1750, 27 módulos.
- d) Duplicación de documentación de RNE, abona 1 módulo
- e) Cambio de rubro y ampliación, abona 2 módulos; cambio de razón social, abona 3 módulos; cambio de director técnico abona 2 módulos; tareas de asesoramiento, abona 2 módulos.

VALOR BASICO DEL MODULO \$ 1116

Cuenta N° 1696/2 del Banco de la Provincia de Buenos Aires. Sucursal 2000.

Una vez que el establecimiento queda habilitado con R.N.E., se puede dar comienzo a la inscripción de los productos.

Para comercializar dentro de la Provincia de Buenos Aires (excepto ciudad de Buenos Aires), no necesita R.N.E., para este caso deberá tener la Habilitación Municipal Definitiva y el P.A.M.S. (Producto Aprobado por el Ministerio de Salud).

Para comercializar en todo el País se necesita el R.N.P.A. (Registro Nacional de Producto Alimenticio). Para obtener el R.N.P.A. es requisito indispensable contar con, R.N.E.

Inscripción de productos alimenticios

¿Cómo se inician los trámites para registrar un producto?

- a) En el Municipio respectivo, salvo que no sea un Municipio descentralizado.

Municipio Descentralizado: Es aquel Municipio que posee convenio con el Laboratorio Central de Salud

Pública de la Pcia. de Bs As.

b) En el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires, calle 526 entre 10 y 11 (1900) La Plata.

Teléfonos:

Conmutador: 0221 - 4211347

Oficina de Asesoramiento Técnico Telefax 0221 - 4839160

Departamento de Análisis Bromatológico Telefax 0221 - 4249892

Departamento de Inscripción de Productos de Consumo 0221 - 4825830

Condiciones a tener en cuenta para el inicio de los trámites (Asesoría Técnica del Laboratorio central de Salud Pública)

Si usted inicia el trámite en un Municipio Descentralizado abona arancel simple (el que fija la Ley)

Si usted inicia el trámite en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires, pero su empresa esta instalada dentro del ejido de un Municipio Descentralizado abona arancel doble. En este caso es conveniente iniciar el trámite en su Municipio; porque abonará arancel simple (el que fija la Ley).

Si su empresa esta instalada dentro del ejido de un Municipio no Descentralizado (sin convenio con el Laboratorio Central de Salud Pública), debe inscribir el producto en el Laboratorio Central de Salud Pública abonando arancel simple.

Link:www.ms.gba.gov.ar/sitios/alimentos/como-inscribir-un-producto

Cuánto cuesta la inscripción de cada producto? (Asesoría Técnica del Laboratorio Central de Salud Pública)

Cada producto tiene un arancel preestablecido y regulado por el Decreto Provincial 2207/85 y sus modificaciones y actualizaciones. Pero de acuerdo al Decreto Provincial 2558/99 se tiene en cuenta lo siguiente:

Las Microempresas cuando así lo requieran, podrán abonar los aranceles de inscripción de productos en forma fraccionada en hasta 48 cuotas mensuales, iguales y consecutivas, no inferiores a \$30 cada una.

Para la incorporación al sistema, las microempresas deberán presentar ante el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires un certificado que las acredite como tales, expedido por el Ministerio de Producción de la Provincia de Bs. As., Dirección Provincial de la Pequeña, Mediana y Microempresa, cito en calle 50 N° 786 de la Ciudad de La Plata, Teléfono (0221) 4214979 ; 4895737

Las PYMES, cuando así lo requieran, podrán abonar los aranceles de inscripción de productos en forma fraccionada en hasta 12 cuotas mensuales, iguales y consecutivas no inferiores a \$60 cada una. Para la incorporación al sistema deberán presentar ante el Laboratorio Central de Salud Pública un certificado que las acredite como tales expedido por el Ministerio de Producción, de la Provincia de Bs. As., Dirección Provincial de la Pequeña, Mediana y Microempresa cito en calle 50 y N° 786 de la Ciudad de La Plata, Teléfono (0221) – 4214979 ; 4895737.

Se incluye en las excepciones de pago de aranceles establecidos en el Art 14º del Decreto 2207/85 a los Talleres Protegidos de Producción, cuyo personal esté constituido por un mínimo de 70% de discapacitados físicos o mentales.

Se deroga el cobro de arancel por Tránsito Federal (Artº 9 Decreto 2207/85).

Ejemplos de pago de aranceles de algunos productos alimenticios (Municipio descentralizado)

Ejemplo 1 Un fabricante de productos de panadería (galletitas, alfajores, etc) debería pagar por producto un total de \$ 2727

Hasta 5 productos por expedientes

Ejemplo Nº 2 Un fabricante de chacinados frescos (embutidos o no) debería pagar por producto el arancel total de \$ 2727

Hasta 5 productos por expediente

Ejemplo Nº 3 Un fabricante de chacinados cocidos debería pagar por producto el arancel total de \$ 2727
Hasta 5 productos por expedientes

Ejemplo Nº 4 Un fabricante de productos lácteos (Ej: quesos) en general debería pagar por producto el arancel total de \$ 2727
Hasta 5 productos por expediente.

Ejemplo Nº 5 Un fabricante de dulces de frutas (mermeladas) debería pagar por producto el arancel total de \$ 1957
Hasta 5 productos por expediente.

Envases

Ajuntar aprobación del material de envase plástico posterior al año 1996, declarando en anexo I, para el caso de productos bromatológicos.

Existen dos posibilidades:

Comprar el envase al fabricante o proveedor y solicitar la documentación correspondiente a los análisis realizados por el Organismo Oficial (INTI, SENASA, LABORATORIO CENTRAL DE SALUD PUBLICA DE LA PCIA. DE BS. AS., ETC.). El INTI emite certificado de aptitud bromatológica (migración total, específica e infrarrojo).

Diseñar y fabricar el envase propio, debiendo luego realizar la inscripción del envase en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Pcia. De Bs. As. En este caso el productor debe abonar el costo de los análisis. En este caso el productor también debe contar con el R.N.E.

SENASA:

Dirección De Laboratorio y Control Técnico
Avenida Fleming 1653 (1640) Martínez, Buenos Aires.
Teléfonos: Directos (011) 48360300

INTI: Instituto Nacional de Tecnología Industrial.

Sede Central (Parque Tecnológico Miguelete)
Dirección: Colectora Avenida General Paz 5445 entre Albarelos y Avenida de los Constituyentes.
San Martín. Teléfonos: (5411) 4724-6200/6300/6400 o 0800-444-4004
Web: www.inti.gov.ar

En ambos casos puede inscribir el envase en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires sin cargo alguno.

¿Preciso un gestor?

La inscripción de los productos puede realizarla el Propietario de la Firma, Apoderado o Director Técnico en caso de contar con él.

No es necesario la designación de un gestor

¿Preciso Director Técnico?

En general no, salvo que elabore productos lácteos a partir de leche cruda, aditivos alimentarios, alimentos libre de gluten, suplementos dietarios o aguas de bebida, etc. Para casos puntuales consultar ante la Oficina de Alimentos dependiente del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

¿Qué documentación se debe presentar?

Nota de presentación dirigida a la Autoridad Municipal o al Director del Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires, según corresponda.

Anexo I (uno por expediente). Datos que contiene el Anexo I:

a1) Firma comercial que presenta el producto.

a2) Nombre y tipo del establecimiento elaborador.

- a3)** Dirección correspondiente al establecimiento elaborador.
- a4)** Indicar si los productos se venden al mostrador o envasados.
- a5)** En caso de ser envasado declarar el tipo de material empleado.
- a6)** Materias primas empleadas, dejando como constancia el nombre y domicilio del proveedor.

Anexo II ,por duplicado (en productos bromatológicos) y por triplicado en el resto de los productos. Datos que contiene el Anexo II:

- b1)** Designación reglamentaria propuesta al producto (ejemplo Pan de Soja).
- b2)** Elaborado por
- b3)** Marca.
- b4)** Fórmula cuali - cuantitativa porcentual del producto en orden decreciente incluyendo los aditivos empleados.
- b5)** Breve descripción del proceso elaborativo.
- b6)** Condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado y período durante el cual se mantiene inalterable.
- b7)** Controles que efectúa el elaborador sobre el producto.
- b8)** Especificación del material de envase (que cumplimente los requisitos legales).

Declaración jurada de inscripción: Disposición N° 1226/92, firmada por apoderado, responsable de la empresa o director técnico si corresponde donde declara bajo juramento que los datos consignados en los anexos I y II son veraces y que se compromete a elaborar el producto en la forma en que se detalla, manteniendo inalterables tanto sus componentes como su proceso de elaboración, envases y rótulos. Se presentará una por cada producto autenticada por Escribano Público o Juez de Paz o Autoridad Competente.

Proyecto de rótulo. Datos que contiene el rótulo:

- c1)** Razón social
- c2)** Domicilio del establecimiento elaborador
- c3)** Expediente de habilitación municipal N°, o R.N.E. N° (según corresponda).
- c4)** Número de certificado del producto según las siglas que correspondan.
P.A.M.S. N° (para ámbito provincial)
R.N.P.A. N° (para tránsito federal).
- c5)** Denominación y Marca del producto.
- c6)** Contenido neto.
- c7)** Fecha de envasado.
- c8)** Consumir preferentemente antes de fecha.
- c9)** Nómima de ingredientes en orden decreciente de sus porcentajes.
- c10)** Todo otro dato que sea obligatorio según el tipo de producto.

El proyecto de rótulo debe ser presentado por duplicado (en productos bromatológicos) y por cuadruplicado en el resto de los productos. No llevan rótulos los de venta al mostrador.

- Se deberá adjuntar en caso que un artículo del Código Alimentario Argentino lo requiera los protocolos analíticos correspondientes (en el caso de productos dietéticos, para colocación de claims en el rótulo según el artículo 235 5º).
- En el caso de uso de aditivos alimentarios, agregar rótulos donde figure dosis y usos del aditivo.
- Para los productos dietéticos libre de gluten (art1382bis y 1383 del Código Alimentario Argentino), se deberá presentar la declaración jurada de B.M.P.(Buenas Prácticas de Manufactura) firmada por el director técnico actuante y autenticada, junto con el protocolo analítico de libre de gluten emitido por organismo oficial.

Constancia de Registro. Confeccionada en el municipio o Departamento IPC (Laboratorio Central de Salud Pública Pcia. de Bs As). Es donde se vuelcan los datos de la empresa, la habilitación, datos de los apoderados y el director técnico si lo hubiera. Consta de los siguientes datos:

- d1)** Nombre de la sociedad
- d2)** Domicilio
- d3)** Teléfono
- d4)** Integrantes
- d5)** Plazo de duración
- d6)** Inscripción en AFIP (recibo último pago).
- d7)** Inscripción en Ingresos Brutos (recibo último pago. En caso de estar exento, presentar constancia de exención).
- d8)** Habilitación del establecimiento:
 - a) Documento presentado (habilitación municipal o R.N.E. según corresponda).
 - b) Número
 - c) Otorgado por
 - d) Expediente
 - e) Fecha de habilitación
 - f) A nombre de
 - g) Domicilio
 - h) Tipo y rubro
- d9)** Mandato
 - a) Otorgado por
 - b) A favor de
 - c) D.N.I.
 - d) Domicilio Apoderado
 - e) Fecha de otorgación y función autorizante
- d10)** Dirección Técnica
 - a) Nombre, D.N.I.
 - b) Título (fotocopia autenticada)
 - c) Matrícula (pago al día otorgada por el colegio profesional respectivo)
 - d) Otorgada por
 - e) Fecha

Link: www.ms.gba.gov.ar/sitios/alimentos/documentación-necesaria-para-iniciar-el-tramite-de-inscripcion-de-productos

Requisitos a presentar para la confección de la Constancia de Registro (sin costos)

Sociedad Anónima o S.R.L.

Debe presentar lo siguiente:

Fotocopia autenticada del estatuto de la empresa

Última acta de asamblea donde se designa autoridades (Presidente y Vicepresidente).

D.G.I. AFIP (último pago)

Ingresos Brutos (en caso de presentar Convenio Multilateral, deberá contar con domicilio fiscal en la Pcia. de Bs.As.; caso contrario consultar documentación a presentar) (último pago).

En caso de estar exento, presentar Constancia de Exención.

El trámite en la Sociedad Anónima lo puede realizar el Presidente, Vicepresidente, Apoderado Director Técnico.

El trámite en la S.R.L. lo puede realizar él o los Socios Gerentes, Apoderados o Director Técnico.

Sociedad de Hecho

Debe presentar lo siguiente:

Fotocopia autenticada de los D.N.I. de los Socios.

D.G.I. AFIP (último pago)

Ingresos Brutos (en caso de presentar Convenio Multilateral, deberá contar con domicilio fiscal en la Pcia. de Bs. As., caso contrario, consultar documentación a presentar) (último pago).

En caso de estar Exento, presentar Constancia de Exención.

El trámite lo puede realizar los integrantes en conjunto, uno de los socios en carácter de apoderado, Apoderado o Director Técnico.

Unipersonal

Debe presentar lo siguiente:

Fotocopia autenticada del D.N.I. del dueño de la empresa.

D.G.I, AFIP. (último pago)

Ingresos Brutos (en caso de presentar Convenio Multilateral, deberá contar con domicilio fiscal en la Pcia. de Bs. As.; caso contrario consultar documentación a presentar) (último pago).

En caso de estar exento, presentar Constancia de Exención.

El trámite lo puede realizar el dueño de la empresa, Apoderado o Director Técnico.

Director Técnico

Deberá presentar:

Fotocopia autenticada del Título.

Matrícula con pago al día otorgada por el Colegio respectivo de la Pcia. de Bs. As. (en caso de que el establecimiento elaborador esté en dicha jurisdicción).

Los Ingenieros y los químicos, deberán presentar la documentación anexa otorgada por sus colegios profesionales.

Toda la documentación que nos es original deberá ser autenticada por la Autoridad Sanitaria Competente o por Escribano.

Apoderados

Deberán presentar Poder o Carta Poder ante Escribano Público o Juez de Paz, en caso de ser un Escribano de otra jurisdicción, deberá ser pasado por el Colegio de Escribanos respectivo.

Se deberán presentar cartas cruzadas de aceptación entre apoderados y directores técnicos en caso de haber y la empresa.

¿Cuánto demora el trámite?

El trámite para la inscripción de productos debe ser resuelto por la Autoridad Sanitaria dentro de los 30 días hábiles de recepcionado. Si el trámite por cualquier motivo no hubiera sido resuelto, la empresa podrá comercializar el producto con el número de Expediente bajo su propio riesgo, excepto que la Autoridad Sanitaria hubiere realizado objeciones o solicitado ampliación de la documentación, en cuyo caso no corre el plazo de los 30 días.

Cantidad de productos inscriptos por expediente (Municipal)

En un trámite normal de inscripción de productos, pueden presentarse hasta 5 productos diferentes por expediente.

Validez de los certificados

La validez de los certificados de aprobación de productos bromatológicos es de 5 años. Vencido dicho plazo de 5 años el certificado caducará automáticamente si el interesado no se presenta a tiempo solicitando por escrito su actualización.

Reinscripción de productos

Los aranceles que requieran los trámites de reinscripción de productos solicitados antes del vencimiento fijado en 5 años (6 meses antes) y hasta el día en que vencen. El trámite de reinscripción podrá ser solicitado seis meses antes del vencimiento

Trámites con carácter de urgencia

Los trámites que se requieran con carácter de urgente, una vez aceptados por el Laboratorio Central de Salud Pública, se les otorgará Trámite Preferencial, debiéndose abonar el doble del arancel total de la tramitación. A tal efecto el Organismo arbitrará los medios para diferenciar las actuaciones. En este tipo de trámite solo podrá presentarse un solo producto por expediente.

Para dar de baja un producto

Deberá realizarse por el expediente original, devolviendo el Certificado de Inscripción y rótulos aprobados, **sin costo alguno**.

Reglamentación Del Pago En Cuotas

Existe el Decreto 2558 del 24/9/99 según el cual se dispone el pago de los aranceles en cuotas para

PYMES y Microempresas y se deroga el arancel del Tránsito Federal.

Instrucciones Para El Pago En cuotas

Dirigirse al Municipio

Firmar un convenio con el Municipio indicando el monto total de los aranceles y el número de cuotas y monto de cada una.

Formas de Pago:

Boleta única ínter sucursales para la cuenta n° 1529/7 del laboratorio Central de Salud Pública, dirigido a casa matriz La Plata sucursal receptora N° 2000 del Banco de la Provincia de Buenos Aires. (no devenga comisión).

Ínter depósito en efectivo para la cuenta N° 1529/7 dirigido a casa Matriz La Plata sucursal receptora N° 2000 (sumándole al importe de aranceles \$ 2,50 en concepto de comisión por ínter depósito).

Pago en el Banco Provincia, Casa Matriz La Plata, boleta de depósito en efectivo a la cuenta anteriormente mencionada.

Adjuntar la primera cuota al expediente (original de pago)

Los montos estarán a cargo del solicitante y son orientativos, debiendo sumarlo al total depositado en cada ocasión de realizarlo.

El Municipio autentificará una fotocopia del comprobante de pago que se envía a este Laboratorio.

La fotocopia autenticada le quedará al titular del certificado, y le servirá como comprobante ante la autoridad que lo requiera.

Entregar personalmente en ventanilla de Tesorería o enviar por correo el pago original especificando el número de expediente, razón social, domicilio, número de cuotas y monto total, para abrir el registro en Tesorería del Laboratorio Central de Salud Pública.

En el certificado de inscripción constará que será válido presentando la fotocopia autenticada por el Municipio, del comprobante de pago, o el pago original.

Al cancelar la deuda el municipio deberá enviar el certificado de inscripción original en el expediente por el cual se inició el trámite, para dejar constancia en el certificado de la cancelación de la deuda.

LA FALTA DE PAGO DE 3 CUOTAS CONSECUTIVAS SIGNIFICARÁ LA CANCELACIÓN DEL CERTIFICADO DE COMERCIALIZACIÓN

2-PRODUCTOS CARNICOS

2-1 Habilitación de Despostaderos

Solicitud de Habilitación de Establecimientos, Etapas y Requisitos

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la Dirección Provincial de Carnes dentro del Departamento Industrias Cárnicas, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico – sanitarias, establecidas en la ley Provincial Sanitaria de carnes, N° 11123, sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97, y Disposiciones complementarias.

1) Toda empresa interesada deberá completar en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSPRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página www.maa.gba.gov.ar) y adjuntar la documentación que seguidamente se detalla:

2) Planos de la obra del establecimiento, copias heliográficas en escala 1: 100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según Ley N° 12490, Artículo N° 31.

3) Memoria descriptiva edilicia, del establecimiento, por duplicado, detallando características constructivas de cada sector ;pisos, paredes, techos, etc) (firmada por profesional actuante y propietario o apoderado). Deberán ser visadas por el colegio correspondiente al profesional firmante, según Ley N° 12490, Artículo 31.

- 4)** Memoria descriptiva operativa, por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración, manufactura y/o almacenaje) y la circulación del personal. (firmada por el propietario o apoderado).
- 5)** Tasa de reposición de fojas (timbrado provincial) del Banco de la Provincia de Buenos Aires. La boleta de pago deberá generarse a través de la página www.maa.gba.gov.ar
- 6)** Talón que acredite el pago en concepto de Tasa por Estudio y Aprobación de Planos y Memorias. La boleta de pago deberá generarse a través de la página www.maa.gba.gov.ar
- 7)** Certificado de localización, radicación, zonificación o habilitación municipal que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendidos a nombre de la firma que lo peticionó. (fotocopia legalizada por escribano público y juez de paz).
- 8)** Certificado de Categorización extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS), el que debe iniciarse a través del municipio de radicación del establecimiento (Ley 11459 y Decreto Reglamentario 1601/89 y sus modificaciones Decreto N° 1741/96) (fotocopia autenticada por escribano público o juez de paz). Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible, sito en calle 12 y 53 Torre II Piso 14. TE: 0221- 4295548. Web:www.opds.gba.gov.ar.
- 9)** Permiso precario de vuelco de efluentes, puede iniciarse el trámite con el empadronamiento en el BUDURH otorgado por la Autoridad del Agua, calle 5 N° 366 (entre 39 y 40) La Plata, TE: (0221) – 4229215/4211921/4225929/4240310. Página web. www.ada.gba.gov.ar (Autoridad del Agua). Los establecimientos sitios en partidos pertenecientes a la cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza- Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 774 – 6° Piso CABA – TE: 011 – 50719307) (fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz).
- 10)** Acta de constitución de la firma, inscrita en el Organismo de Contralor correspondiente. Si es unipersonal, copia del documento de identidad (fotocopia autenticada por escribano público o juez de paz).
- 11)** Título de propiedad y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro instrumento que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento . En el primer caso, podrá suplirse la escritura por el Certificado de Dominio el que no debe exceder los 45 días (fotocopia legalizada por Escribano Público o Juez de Paz)
- 12)** Inscripción en A.F.I.P., e Ingresos Brutos (ARBA) que contemple las actividades a habilitar
- 13)** Declara Jurada estimativa expresada en Kg del movimiento de mercadería por año calendario.
- 14)** Una vez obtenido el N° de expediente, se deberá abonar la tasa de habilitación para los rubros a desarrollar. La boleta de pago debe generarse a través de la página Web: www.maa.gba.gov.ar
- 15)** Libro de actas de 200 folios para registrar las inspecciones.
- 16)** Libro de movimiento de Entradas y Salidas de 24 columnas.
- 17)** Una vez obtenida su habilitación se deberá suscribir un contrato con un Médico Veterinario inscripto en el registro Provincial de médicos Veterinarios Bonaerenses (Decreto 1323/04), (0221 – 4295450)
- 18)** Si el trámite se efectúa a través de terceros, deberá presentar una nota de autorización certificada por escribano público o juez de paz

Toda la documentación deberá presentarse ante la mesa de entrada de la Dirección Provincial de Carnes dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires sito en calle 12

entre 50 y 51 6º piso, de la ciudad de La Plata.
Teléfono 0221 -4295200(int 85333 – 95343)
Teléfono Fax: 0221- 4295343
Correo electrónico: carnicas@maa.gba.gov.ar
Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

2-2 Habilitación de Fabricas de Chacinados y Salazones

Solicitud de Habilitación de Establecimientos, Etapas y Requisitos

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la Dirección Provincial de Carnes dentro del Departamento Industrias Cárnicas, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico – sanitarias, establecidas en la ley Provincial Sanitaria de carnes, N° 11123, sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97, y Disposiciones complementarias.

- 1) Toda empresa interesada deberá completar en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSPRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página www.maa.gba.gov.ar) y adjuntar la documentación que seguidamente se detalla:**
- 2)** Planos de la obra del establecimiento, copias heliográficas en escala 1: 100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (firmados en original, por propietario o apoderado y profesional actuante). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la ley N° 12490, artículo N° 31
- 3)** Memoria descriptiva edilicia, del establecimiento, por duplicado, detallando características constructivas de cada sector; pisos, paredes, techos, etc (firmada por profesional actuante y propietario o apoderado). Deberán ser visadas por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12490, Artículo N° 31.
- 4)** Memoria descriptiva operativa por duplicado detallando el o los procesos operativos (de elaboración, manufactura y/o almacenaje) y la circulación del personal (firmada por el propietario o apoderado).
- 5)** Tasa de reposición de fojas (timbrado provincial) del Banco de la Provincia de Buenos Aires. La boleta de pago debe generarse a través de la página www.maa.gba.gov.ar
- 6)** Talón que acredite el pago de en concepto de Tasa por Estudio y Aprobación de Planos y Memorias. La boleta de pago debe generarse a través de la página www.maa.gba.gov.ar
- 7)** Certificado de localización, radicación, zonificación o habilitación municipal que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendidos a nombre de la firma que lo petitionó. (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).
- 8)** Certificado de Categorización extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS), el que debe iniciarse a través del municipio de radicación del establecimiento (Ley 11459 y Decreto Reglamentario 1601/89 y sus modificaciones Decreto N° 1741/96) (fotocopia autenticada por escribano público o juez de paz). Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible, sito en calle 12 y 53 Torre II Piso 14. TE: 0221- 4295548. Web:www.opds.gba.gov.ar.
- 9)** Permiso precario de vuelcos de efluentes, puede iniciarse el trámite con el empadronamiento en el BUDURH otorgado por la Autoridad del Agua. Calle 5 N° 366 (entre 39 y 40) TE: (0221) – 4229215/ 4211921/4225929/4240310, La Plata.. Página web: www.ada.gba.gov.ar (Autoridad del Agua). Los establecimientos sito en partidos pertenecientes a la cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 774 – 6º Piso CABA –

TE: 011 – 50719307) (fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz).

- 10) Acta de constitución de la firma inscripta en el órgano contralor correspondiente Si es unipersonal, copia del documento de identidad. (fotocopia autenticada por escribano público o juez de paz).
- 11) Título de propiedad y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro instrumento que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento. En el primer caso, podrá suplirse la escritura por el Certificado de Dominio el que no debe exceder los 45 días (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).
- 12) Inscripción en AFIP y en ARBA (Ingresos Brutos) que contemple las actividades a habilitar.
- 13) Declara Jurada estimativa expresada en Kg del volumen de producto/s elaborados por año calendario.
- 14) Una vez obtenido el número de expediente, se deberá abonar la tasa de habilitación para los rubros a desarrollar. La boleta de pago deberá generarse a través de la página de Internet: www.maa.gba.gov.ar
- 15) Los establecimientos deberán, una vez obtenida la Habilitación Provincial, tramitar la inscripción de los productos elaborados en el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires. Enviando posteriormente fotocopia de los certificados otorgados.
- 16) Libro de actas de 200 folios para registrar las inspecciones.
- 17) Libro de movimiento de entradas y salidas de 24 columnas.
- 18) Una vez obtenida su habilitación se deberá suscribir un contrato con un Médico Veterinario inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses (Decreto N° 1323/04) (0221 – 4295450)
- 19) Si el trámite se efectúa a través de terceros, deberá presentar una nota de autorización certificada por escribano público o juez de paz.

Toda la documentación deberá presentarse ante la mesa de entradas de la Dirección Provincial de Carnes dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos sito en calle 12 entre 50 y 51, 6º piso, de la ciudad de La Plata
Teléfono. 0221 – 4295200 (int 85333 – 95343).
Teléfono Fax: 0221 - 4295343
Correo electrónico: carnicas@maa.gba.gov.ar
Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

2-3 Habilitación de Fabrica de Chacinados Frescos Categoría "C"

Solicitud De Habilitación De Establecimientos, Etapas y Requisitos

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la Dirección Provincial de Carnes dentro del Departamento Industrias Cárnicas, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico – sanitarias, establecidas en la ley Provincial Sanitaria de carnes, N° 11123, sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97, y Disposiciones complementarias.

- 1) **Toda empresa interesada deberá completar en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSPRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página www.maa.gba.gov.ar) y adjuntar la documentación que seguidamente se detalla:**
- 2) Plano de la obra del establecimiento, copia heliográfica en escala 1: 100, por duplicado, de cada uno

de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (firmados en original, por propietario o apoderado y profesional actuante). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12490, Artículo N° 31.

3) Memoria descriptiva edilicia, del establecimiento, por duplicado detallando características constructivas de cada sector; pisos, paredes, techos, etc (firmada por profesional actuante y propietario o apoderado). Deberán estar visada por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12490, Artículo N° 31.

4) Memoria descriptiva operativa por duplicado, detallando el o los procesos operativos(de elaboración, manufactura y/o almacenaje) y la circulación del personal, (firmada por el propietario o apoderado).

5) Tasa de reposición de fojas (timbrado provincial) del Banco de la Provincia de Buenos Aires. La boleta de pago deberá generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar

6) Talón que acredite el pago en concepto de Tasa por Estudio y Aprobación de Planos y Memorias. La boleta de pago deberá generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar

7) Certificado de localización, radicación, zonificación o habilitación Municipal que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendidos a nombre de la firma que lo petitionó. (fotocopia legalizada por escribano publico o juez de paz).

8) Permiso precario de vuelco de efluentes, otorgado por Autoridad Municipal u Organismo Competente (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).

9) Acta de constitución de la firma inscripta en el órgano de contralor correspondiente. Si es unipersonal, copia del documento de identidad. (fotocopia autenticada por escribano público o juez de paz).

10) Título de propiedad y/o contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro instrumento que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento. En el primer caso podrá suplirse la escritura por el Certificado de Dominio el que no debe exceder los 45 días (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).

11) Inscripción en A.F.I.P y en ARBA (Ingresos Brutos) que contemplen las actividades a habilitar.

12) Declara Jurada estimativa expresada en Kg del volumen de producto/s elaborados por año calendario.

13) Una vez obtenido el número de expediente, se deberá abonar la tasa de habilitación para los rubros a desarrollar. La boleta deberá generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar

14) Los establecimientos deberán una vez obtenida la Habilitación Provincial, tramitar la inscripción del producto en el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, enviando posteriormente fotocopia de los certificados otorgados.

15) Libro de actas de 200 folios para registrar las inspecciones.

16) Si el trámite se efectúa a través de terceros, deberá presentar una nota de autorización certificada por escribano público o juez de paz.

Toda la documentación deberá presentarse ante la mesa de entradas de la Dirección Provincial de Carnes dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires sito en calle 12 entre 50 y 51, 6° piso, de la ciudad de La Plata
Teléfono: 0221 – 4295200 (int 85333 – 95343).

Teléfono Fax : 0221 - 4295343

Correo electrónico: carnicas@maa.gba.gov.ar

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

2-4 Habilitación de Mataderos Frigoríficos

Solicitud de Habilitación de Establecimientos, Etapas y Requisitos

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la Dirección Provincial de Carnes dentro del Departamento Industrias Cárnicas, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico – sanitarias, establecidas en la ley Provincial Sanitaria de carnes, N° 11123, sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97, y Disposiciones complementarias.

1) Toda empresa interesada deberá completar en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSPRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página www.maa.gba.gov.ar) y adjuntar la documentación que seguidamente se detalla:

2) Planos de la obra del establecimiento, copias heliográficas en escala 1: 100, por duplicado, de cada uno de los sectores del establecimiento (productivos, corrales, etc), con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de las rieleras y personal, etc. (firmados en original, por propietario o apoderado y profesional actuante). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12490, Artículo 31.

3) Memoria descriptiva edilicia, del establecimiento, por duplicado, detallando características constructivas de cada sector; pisos, paredes, techos, etc, (firmada por profesional actuante y propietario o apoderado). Deberán ser visadas por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12490, Artículo 31.

4) Memoria descriptiva operativa, por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración, manufactura y/o almacenaje) y la circulación del personal. (firmada por el propietario o apoderado).

5) Tasa de reposición de fojas (timbrado provincial) del Banco de la Provincia de Buenos Aires. La boleta de pago debe generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar

6) Talón que acredite el pago en concepto de Tasa por Estudio y Aprobación de Planos y Memorias. La boleta de pago debe generarse a través de la página:www.maa.gba.gov.ar

7) Certificado de localización, radicación, zonificación o habilitación Municipal que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendidos a nombre de la firma que lo petitionó. (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).

8) Certificado de Categorización extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS) el que debe iniciarse a travez del municipio de radicación del establecimiento (Ley 11459 y Decreto Reglamentario N° 1601/89 y sus modificaciones Decreto N° 1741/96) (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz). Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible, sito en calle 12 y 53 Torre II Piso 14. TE: 0221- 4295548. Web:www.opds.gba.gov.ar.

9) Permiso precario de vuelco de efluentes, puede iniciarse el trámite con el Empadronamiento en el BUDURH otorgado por la Autoridad del Agua, calle 5 N °366 (entre 39 y 40) La Plata TE: (0221) – 4229215/4211921/4225929/4240310. Página web: www.ada.gba.gov.ar (Autoridad del Agua). Los establecimientos sito en partidos pertenecientes a la cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 774 – 6° Piso CABA – TE: 011 – 50719307) (fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz).

10) Acta de constitución de la firma inscripta en el órgano contralor correspondiente. Si es unipersonal, copia del documento de identidad (fotocopia autenticada por escribano público o juez de paz).

- 11) Título de propiedad y/o contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro instrumento que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento. En el primer caso, podrá suplirse la escritura por el Certificado de Dominio el que no debe exceder los 45 días (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz)
- 12) Inscripción en AFIP y en ARBA (Ingresos Brutos) que contemplen las actividades a habilitar.
- 13) Una vez obtenido el N° de expediente, se deberá abonar la tasa de habilitación para los rubros a desarrollar. La boleta de pago debe generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar
- 14) Una vez obtenida la habilitación deberá contar con Servicio de Inspección Veterinaria Oficial conforme la legislación vigente.
- 15) Libro de actas de 200 folios para registrar las inspecciones.
- 16) Libro de Movimiento de Hacienda y de Carne de 24 columnas.
- 17) Declaración Jurada de faena mensual.
- 18) Si el trámite se efectúa a través de terceros, deberá presentar una nota de autorización certificada por escribano público o juez de paz.

Toda la documentación deberá presentarse ante la mesa de entradas de la Dirección Provincial de Carnes dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, sito en calle 12 entre 50 y 51 6º piso, de la ciudad de La Plata.

Teléfono:4295200 (int 85333 – 95343).

Teléfono Fax: 0221 - 4295343.

Correo electrónico: carnicas@maa.gba.gov.ar

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

2-5 Habilitación de Remates de Carnes y/o Cámaras Frigoríficas

Solicitud de Habilitación de Establecimientos, Etapas y Requisitos

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la Dirección Provincial de Carnes dentro del Departamento Industrias Cárnicas, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico – sanitarias, establecidas en la ley Provincial Sanitaria de carnes, N° 11123, sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97, y Disposiciones complementarias.

- 1) **Toda empresa interesada deberá completar en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSPRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página www.maa.gba.gov.ar) y adjuntar la documentación que seguidamente se detalla:**
- 2) Planos de la obra del establecimiento, copias heliográficas en escala 1: 100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (firmados en original, por propietario o apoderado y profesional actuante). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la ley n° 12490, artículo n° 31.
- 3) Memoria descriptiva edilicia, del establecimiento, por duplicado, detallando características constructivas de cada sector; pisos, paredes, techos, etc) (firmada por profesional actuante y propietario o apoderado). Deberán ser visadas por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la ley N° 12490, artículo 31.

- 4) Memoria descriptiva operativa por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración, manufactura y/o almacenaje), y la circulación del personal (firmada por el propietario o apoderado).
- 5) Tasa de reposición de fojas (timbrado provincial) del Banco de la Provincia de Buenos Aires. La boleta de pago debe generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar.
- 6) Talón que acredite el pago en concepto de tasa por estudio y aprobación de planos y memorias. La boleta de pago debe generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar
- 7) Certificado de localización, radicación, zonificación o habilitación municipal que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendidos a nombre de la firma que lo petitionó. (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).
- 8) Permiso precario de vuelco de efluentes, otorgado por Autoridad Municipal u Organismo Competente (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).
- 9) Acta de constitución de la firma inscripta en el órgano contralor correspondiente.. Si es unipersonal, copia del documento de identidad. (fotocopia autenticada por escribano público o juez de paz).
- 10) Título de propiedad y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro instrumento que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento. En el primer caso, podrá suplirse la escritura por el certificado de dominio el que no debe exceder los 45 días. (fotocopia legalizada por escribano público o juez de paz).
- 11) Inscripción en A.F.I.P y en ARBA (Ingresos Brutos) que contemplen las actividades a habilitar.
- 12) Declaración jurada estimativa expresada en Kg, del volumen de producto/s almacenados por año calendario.
- 13) Una vez obtenido el N° de expediente, se deberá abonar la tasa de habilitación para los rubros a desarrollar. La boleta de pago debe generarse a través de la página: www.maa.gba.gov.ar
- 14) Libro de actas de 200 folios para registrar las inspecciones.
- 15) Libro de movimientos de entradas y salidas de 24 columnas
- 16) Si el trámite se efectúa a través de terceros, deberá presentar una nota de autorización certificada por escribano público o juez de paz.
- 17) Una vez obtenida su habilitación se deberá suscribir un contrato con un medico Veterinario inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses (Decreto 1323/04). (0221) 4295450.

Toda la documentación deberá presentarse ante la mesa de entradas de la Dirección Provincial de Carnes dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, sito en calle 12 entre 50 y 51, 6º piso, de la ciudad de La Plata.

Teléfono: 0221 – 4295200 (int 85333 – 95343)

Teléfono Fax: 0221 - 4295343.

Correo electrónico: carnicas@maa.gba.gov.ar

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

2-6 Tramites de habilitación y Registro de establecimientos dedicados a la elaboración de productos pesqueros

¿ Qué es?¿ y de que se trata?

Habilitación y registro de establecimientos pesqueros de acuerdo a las condiciones higiénico sanitarias y de operatividad establecidas en la ley Provincial de Pesca N° 11477 y su Decreto reglamentario N° 3237/95.

¿ Para quién es?

Personas físicas o jurídicas

Artículo 14° Decreto-Ley 7647/70. Los representantes o apoderados acreditarán su personería desde la primera intervención que hagan a nombre de sus mandantes, o con carta- poder con firma autenticada por la justicia de paz, o por escribano público.

¿ Que necesito para hacer el trámite?

Toda empresa interesada deberá dirigirse a la Dirección de actividades Pesqueras, para solicitar la habilitación y cumplimentar los siguientes requisitos.

- 1) Nota de solicitud con los siguientes enunciados: nombre de la firma que solicita el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real, domicilio del establecimiento, teléfono – mail y actividad o actividades para las que se solicita habilitación, firmadas por el responsable o apoderado.
- 2) En caso de sociedades presentar contrato- estatuto social y acta de asamblea de distribución de cargos actualizada. Si es una empresa unipersonal acompañar con 1º y 2º hoja del documento de identidad.
- 3) Constancia de inscripción en AFIP e Ingresos Brutos.
- 4) Contrato de alquiler sellado y con firmas certificadas y/o título de propiedad
- 5) Capital de giro con firma del profesional certificada por el colegio de Ciencias Económicas de la Provincia de Buenos Aires.
- 6) Declaración jurada de volúmenes de producción, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año firmado por el responsable.
- 7) Certificado de aptitud ambiental (ley 11459 radicación Industrial)
- 8) Certificado de Habilitación Municipal
- 9) Plano de ubicación de planta escala 1:2000 con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vía de acceso, cursos de agua próximo, pozos de agua próximos, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables. Firmado por los responsables y visado por el ente de colegiación correspondiente (ley 12490, artículo 31).
- 10) Plano de obra en escala 1:100 de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, comodidades sanitarias para el personal, ubicación de equipos, distribución de los departamentos para las distintas operaciones. Estos planos deberán completarse con mas detalles cuando así se lo solicite. Cuando haya ventiladores y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techo de escala 1:100 para la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux, firmado por los responsables y visado por el ente de la colegiación correspondiente (Ley 12490, artículo 31).
- 11) Plano de corte de la planta en escala 1:100 de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas del piso, paredes y techos, altura libre de los ambientes, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas. Firmado por los responsables y visado por el ente de la colegiación

correspondiente (Ley 12490, artículo 31).

12) Memoria descriptiva constructiva del establecimiento, de las instalaciones y equipamiento, firmada por el responsable.

13) Memoria descriptiva de las actividades a realizarse por especialidad, de la operatividad de personal, movimiento de materia prima, producto y residuos, firmada por el responsable de la explotación.

14) Plano de instalación sanitaria escala 1:100 con ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalaciones sanitarias internas y disposiciones previstas para la evacuación final de efluentes, ubicación y medidas de las tuberías de agua, perfil de los canales principales de evacuación de efluentes. Firmado por los responsables y visado por el ente de la colegiación correspondiente (Ley 12490, artículo 31).

15) Memoria descriptiva del sistema de evacuación de aguas servidas y productos de desecho.

16) Certificado de aprobación de sistema de eliminación de aguas servidas.(permiso de vuelco de efluentes Ley 5965).

17) Libro de inspección (libro de actas de 200 folios útiles) para ser rubricado por esta Dirección.

18) Inspección previa a la habilitación higiénica sanitaria en la que se procede a categorizar el establecimiento y se establece el monto de la tasa de habilitación correspondiente.

La documentación solicitada se presentará como fotocopias simples autenticadas ante Registro Público de Comercio, Juez de Paz o Escribano Público, o en su defecto se concurrirá a esta dependencia con la documentación original y fotocopia de la misma para ser legalizada por autoridad administrativa.

Artículo 21º Decreto-Ley 7647/70. Cuando se invoque el uso de una firma social deberá acreditarse la existencia de la sociedad acompañándose el contrato respectivo, o copia certificada por escribano público o autoridad administrativa. Cuando se trate de sociedades irregulares o de hecho, la representación deberán firmarla todos los socios a nombre individual, indicando cual de ellos continuará vinculado a su trámite.

Ley 12490, artículo 31º: CONTROL DE DOCUMENTACION. Ningún organismo de los tres poderes (ejecutivo, legislativo y Judicial) provincial, municipal, mixto o privado y empresas en general, darán curso o aprobación a ninguna documentación técnica relativa al ejercicio de las profesiones matriculadas en los Entes de Colegiación citados en el artículo 2º de esta Ley, que carezca de la constancia de haber sido controlado previamente por el Ente de Colegiación que corresponda, del cumplimiento de las normas provisionales con el depósito de los aportes correspondientes a los honorarios percibido por dicho ejercicio profesional.

¿Cuánto demora en hacerlo?

No se genera demora en la recepción de la documentación requerida.

¿Cuánto demora en obtenerlo?

La habilitación definitiva depende de la obtención del certificado de Habilitación Municipal.

¿Como recibo el resultado o producto del trámite?

En el establecimiento a través de los inspectores o en esta dependencia, Dirección de Actividades Pesqueras, cito en calle Mitre 2853, Ciudad de Mar del Plata.

¿Cuánto cuesta?

Las tasas de habilitación y registro varían según la categoría del establecimiento:

- (1) Categoría A: Consultar tasa de habilitación y Registro en la Autoridad de Aplicación
- (2) Categoría B: Consultar tasa de habilitación y Registro en la Autoridad de Aplicación
- (3) Categoría C: Consultar tasa de habilitación y Registro en la Autoridad de Aplicación

- (1) Pertenecen a esta categoría los establecimientos autorizados para elaborar productos frescos o congelados para consumo. Deberán contar con las dependencias exigidas en el reglamento mas las correspondientes a los sistemas de congelación.
- (2) Pertenecen a esta categoría los establecimientos autorizados para elaborar productos frescos para consumo.
- (3) Pertenecen a esta categoría los establecimientos autorizados para elaborar productos con destino a establecimientos autorizados para elaborar productos con destino a convenir su proceso de elaboración e inspección, en otros establecimientos habilitados.

Para imprimir la boleta de pago, entrar en la página web: www.maa.gba.gov.ar, entrar en Guías de Trámites, Habilitación y Registro de Establecimientos Pesqueros, y clicar en el icono tasas.

El pago de las tasas de habilitación y registro se efectúa en Banco de la Provincia de Buenos Aires. La tasa de habilitación se paga por única vez, la tasa de registro tiene vigencia de un año calendario

¿ Dónde lo puedo hacer?.

Personalmente en la Dirección de Actividades Pesqueras.
Mitre 2853, Mar del Plata.

Horario de atención.

De lunes a viernes de 8 a 20 Hs, y sábados de 9 a 14 Hs.
Te: 0223- 4932528
FAX: 0223- 4921298.

Trámites relacionados

Organismo Provincial para el desarrollo Sostenible.
Calle 12 entre 53 y 54, piso 14.
La Plata. Te: 0221 – 4295548.

Autoridad del Agua
Calle 5 N° 366, entre 39 y 40. Piso 6
La Plata. Te: 0221-4229215 /4211921/4225929/4240310/4213498
Municipios correspondientes.

Organismo responsable

Ministerio de Agroindustria
Dirección de Actividades Pesqueras.
Mitre 2853, Mar del Plata.
www.maa.gba.gov.ar

Link:

<http://sistemas.gba.gov.ar/consulta/guiatramites/tramite.php?tramite=7450%20%20%20&mrio=8>

3-PRODUCTOS LACTEOS

3-1 Habilitación e Inscripción de Tambo Fábrica de Masa para Muzzarella

Ley N° 11089./91- Decreto Reglamentario N° 83/91

Para la habilitación e inscripción de tambo fábrica de maza para muzzarella deberá presentarse la siguiente documentación:

Las fotocopias deberán presentarse autenticadas por Escribano Público o Juez de Paz

- 1)** Solicitud de inscripción y habilitación. Con carácter de declaración jurada (con firma certificadas por escribano público o juez de paz)
- 2)** Dos fotocopias de Plano de obras del Tambo-Fábrica (2), en escala 1:100, indicando aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas y destino final de afluentes, ubicación y características constructivas de los corrales.
- 3)** Dos (2) fotocopias de Plano en escala 1:100 de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes, techos, altura libre de los ambientes. Los planos de los puntos anteriores deben ser firmados por el profesional matriculado actuante, propietario y visado por el colegio profesional respectivo, de acuerdo a lo determinado en los artículos 31 y 32 de la ley N° 12490.
- 4)** Memorias descriptivas (2 ejemplares de c/u)
 - a) edilicia, detallando características constructivas de la planta (paredes, pisos, techos, etc.) de cada sector, referenciado con el plano presentado. Firmado por el profesional competente, firmado por el propietario y visado por el colegio profesional respectivo de acuerdo a lo determinado en los artículos 31 y 32 de la Ley N° 12490.
 - b) operativa detallando los procesos de elaboración de los productos que elabora. Las mismas deberán estar firmadas por el interesado.
- 5)** Protocolo de Análisis Físico Químico y Bacteriológico de Agua, realizado por Laboratorio Oficial. Deberá actualizar el análisis bacteriológico cada 6 meses y el Físico Químico cada un año. Deberá contener el diagnóstico final bien legible POTABLE o APTO para consumo humano de acuerdo a los parámetros del código Alimentario Argentino.
- 6)** Fotocopia del título de propiedad o informe de dominio o contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento (fotocopia autenticada por juez de paz o escribano público, con firmas certificadas).
- 7)** Fotocopia del contrato social.. En caso de ser unipersonal o Sociedad de hecho deberá presentar fotocopia del D.N.I. del o los titulares.
- 8)** Fotocopia de inscripción en A.F.I.P. e Ingresos Brutos.(sin legalizar)
- 9)** Fotocopia del certificado de radicación Municipal, certificada por Escribano Público o Juez de Paz.
- 10)** Fotocopia del Certificado de Registro de Tambo, ante la Dirección Provincial de Ganadería. TE: 0221 – 4295350 int 85271. (depleche@maa.gba.gov.ar)
- 11)** Original o Fotocopia del Certificado libre de Tuberculosis y Brucelosis del rodeo (Deberá actualizarse cada 6 meses si esta en saneamiento).
- 12)** Un libro de actas para ser rubricado de 200 folios.
- 13)** Papel sellado del Banco Provincia equivalente a la iniciación del trámite. La boleta para el pago de la tasa deberá ser emitida desde la página del Ministerio de Agroindustria, www.maa.gba.gov.ar en Guía de trámites del MAA, ingresando por el trámite de referencia en el icono de las tasas.

La documentación deberá presentarse en el Ministerio de Agroindustria, Departamento Contralor de Industrias Lácteas.

Calle 12 esquina 51, Torre I, 6º Piso, C.P. 1900 - La Plata.

Te: (0221) – 4295200 interno 85269

Fax: (0221) – 4295210.

E- mail: induslac@maa.gba.gov.ar

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

3-2 Habilitación e Inscripción de Establecimiento Elaborador de productos Lácteos

Para la habilitación e inscripción de establecimiento elaborador de productos lácteos deberá presentarse la siguiente documentación:

Las fotocopias deberán presentarse autenticadas por Escribano Público o Juez de Paz

- 1) Solicitud de inscripción y habilitación. Con carácter de declaración jurada (con firma certificadas por escribano público o juez de paz)
- 2) Dos (2) fotocopias del plano de la planta en escala 1:100, ajustados a las normas IRAM, indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, iluminación y ventilación, certificado por el profesional competente, firmado por el propietario y visado por el colegio profesional respectivo de acuerdo a lo determinado por los artículos 31 y 32 de la Ley N° 12490.
- 3) Fotocopia de Autorización de Vuelco de Efluentes Líquidos Industriales. Autoridad del Agua, Departamento de Vertidos. cito en calle 5 N° 366 (entre 39 y 40) La Plata. Teléfonos: (0221) – 4211921/4225929/4240310. La normativa vigente al respecto es la Ley 5965.
Página web: www.ada.gba.gov.ar
- 4) Memorias descriptivas (2 ejemplares de c/u)
 - a) edilicia, detallando características constructivas de la planta (paredes, pisos, techos, etc.) de cada sector **referenciado con el plano presentado**. Firmado por el profesional competente y visado por el colegio profesional respectivo de acuerdo a lo determinado por los artículos 31 y 32 de la Ley N° 12490.
 - b) operativa, detallando los procesos de elaboración de cada uno de los productos que elabora. Las mismas deberán estar firmadas por el interesado.
- 5) Fotocopia del Protocolo de Análisis Físico Químico y Bacteriológico del Agua vigente, realizado por Laboratorio oficial, en el que conste diagnóstico final bien legible POTABLE o APTO para consumo humano, de acuerdo al código Alimentario Argentino. Deberá actualizar el análisis Bacteriológico cada 6 meses y el Físico Químico cada año.
- 6) Constancia de matrícula activa del Profesional Director Técnico y fotocopia de su Documento Nacional de Identidad.
- 7) Fotocopia del título de propiedad o informe de dominio o contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento (fotocopia autenticada por juez de paz o escribano público, con firmas certificadas).
- 8) Fotocopia del contrato social, certificada por Escribano Público ó Juez de Paz. En caso de ser unipersonal o Sociedad de hecho deberá presentar fotocopia del D.N.I del o los titulares
- 9) Fotocopia del certificado de Radicación Municipal.
- 10) Fotocopia de Constancia de Categorización Industrial (Ley N° 11.459).
- 11) Fotocopia de inscripción en A.F.I.P e Ingresos Brutos (sin legalizar)

12) Un libro de actas para ser rubricado de 200 folios.

13) Papel sellado del Banco Provincia equivalente a la iniciación del trámite. La boleta para el pago de la tasa deberá ser emitida desde la página del Ministerio de Agroindustria, www.maa.gba.gov.ar en Guía de trámites del MAA, ingresando por el trámite de referencia en el icono de las tasas.

14) Se deberá acreditar una suma variable según litros de leche procesados en concepto de tasa de inscripción de establecimiento elaborador de productos lácteos. La boleta para el pago de la tasa deberá ser emitida desde la página del Ministerio de Agroindustria, www.maa.gba.gov.ar, en guía de trámites del MAA, ingresando por el trámite de referencia, en el icono de las tasas.

La documentación deberá presentarse en el Ministerio de Agroindustria, Departamento Contralor de Industrias Lácteas, sito en calle 12 esquina 51, Torre I, piso 6º Código Postal 1900 La Plata.

Teléfono: (0221) – 4295200 interno 85269

Teléfono: 4295210.

E-mail: induslac@maa.gba.gov.ar

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

3-3 Habilitación e Inscripción de Establecimiento Depósito de Productos Lácteos

Para la habilitación e inscripción de establecimiento depósito de productos lácteos deberá presentarse la siguiente documentación:

Las fotocopias deberán presentarse autenticadas por Escribano Público o Juez de Paz

1) Solicitud de inscripción y habilitación. Con carácter de declaración jurada (con firma certificadas por escribano público o juez de paz)

2) Dos (2) fotocopias del plano de planta en escala 1:100, ajustados a las normas IRAM, indicando las dependencias y ubicación de los equipos de instalaciones, iluminación, ventilación, indicando recorrido de la mercadería. Zona de carga y descarga. Firmado por el profesional competente, por el propietario y visado por el colegio profesional respectivo de acuerdo en lo determinado en los artículos 31 y 32 de la Ley N° 12490.

3) Memorias descriptivas (2 ejemplares de c/u):

a) edilicias, detallando características constructivas de la planta (paredes, pisos, techos, etc.) de cada sector, **referenciado con el plano presentado**. Firmado por el profesional competente y visado por el colegio profesional respectivo, según la Ley N° 12490 en sus artículos 31 y 32.

b) operativa, detallando recorrido de la mercadería y del personal. Zona de carga y descarga. Firmadas por el interesado.

4) Fotocopia del título de propiedad o informe de dominio o contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento (firmas certificadas por Juez de Paz o Escribano Público).

5) Fotocopia del contrato social. En caso de ser unipersonal o Sociedad de Hecho debería presentar fotocopia del D.N.I. del o los titulares.

6) Fotocopia del certificado de Radicación Municipal.

7) Fotocopia de inscripción en A.F.I.P. e Ingresos Brutos.(sin legalizar)

8) Un libro de actas para ser rubricado de 200 folios.

9) Papel sellado del Banco Provincia equivalente a la iniciación del trámite. La boleta para el pago de la tasa deberá ser emitida desde la página del Ministerio de Agroindustria, www.maa.gba.gov.ar en Guía de

trámites del MAA, ingresando por el trámite de referencia en el icono de las tasas

10) Se deberá acreditar la tasa en concepto de inscripción de establecimiento depósito de productos lácteos. La boleta para el pago de la tasa deberá ser emitida desde la página del Ministerio de Agroindustria, www.maa.gba.gov.ar, en Guías de Trámites del M.A.A., ingresando por el trámite de referencia, en el icono de las tasas.

La documentación deberá presentarse en el Ministerio de Agroindustria, Departamento Contralor de Industrias Lácteas, sito en Calle 12 esquina 51, Torre I, 6º Piso, C.P. 1900 - La Plata.

Te: (0221) – 4295200, interno 85269

Fax: (0221) – 4295210.

E-mail:induslac@maa.gba.gov.ar

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

3-4 Requerimientos Higiénico - Sanitarios y Edilicios para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

Se deberá tener en cuenta los siguientes requerimientos edilicios e higiénico sanitarios para los establecimientos elaboradores de productos lácteos.

Instalaciones:

- Las vías de accesos y patios situados en las inmediaciones del establecimiento y que sean partes de estos, deberán ser de superficie dura y/o pavimentada y mantenerse limpios.
- Pisos de materiales resistentes al tránsito, impermeables, lavables, antideslizantes, no deberán poseer grietas, de fácil limpieza y desinfección. Los ángulos de unión entre piso y pared deberán ser redondeados.
- Paredes construidas o revestidas de material lavable y no absorbente, de colores claros. Los ángulos entre las paredes y cielorrasos deberán ser redondeados y de fácil limpieza. Friso impermeable hasta 1,80 mts.
- Techos o cielorrasos construidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, de fácil limpieza.
- Aberturas deberán ser de material no absorbente y fácil limpieza. Cuando comuniquen al exterior deberán poseer protección antiplaga, de fácil limpieza.
- Iluminación natural o artificial. Las fuentes de luz artificial que se encuentran sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de sus fases deben estar protegidas contra roturas.
- Instalaciones eléctricas deberán ser empotradas, o exteriores recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos, no aceptándose cables colgantes.
- Ventilación natural y/o mecánica, que impida la acumulación y condensación de vapores.
- Equipos y utensilios empleados deben ser de materiales no atacables por la leche, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, no absorbentes y de fácil limpieza.
- Complejo sanitario deberá estar separado de los locales de trabajo. Vestuarios con armarios para los operarios. Baños con retretes separados de los vestuarios, lavabos con agua fría y caliente, jabón y toalla descartables.
- En la manipulación de los alimentos solo deberá utilizarse agua potable. Se deberá disponer de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.
- Los desechos deberán retirarse de la zona de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y por lo menos una vez al día. Inmediatamente después de la evacuación de los desechos, los recipientes y zonas de almacenamiento deberán limpiarse y desinfectarse.

Higiene de las Instalaciones y Equipamientos

- Una limpieza y desinfección completa de las instalaciones y los equipos forma parte esencial de las operaciones efectuadas en una industria láctea.
- La limpieza esta referida a la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables.

- La desinfección es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o método físico adecuados del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, aun nivel que no da lugar a contaminación del alimento que se elabora.
- El saneamiento involucra ambas operaciones.

Para garantizar la higiene de los lugares de trabajo y el equipamiento instalado se recomienda tener en cuenta los siguientes detalles:

- 1) Designar un responsable para realizar las tareas de limpieza.
- 2) Poseer un lugar apropiado y seguro para guardar los productos y elementos de limpieza.
- 3) Limpiar el equipamiento, implementos e instalaciones después de realizar el trabajo diario.

Para hacer una limpieza general se deberán tener en cuenta las siguientes etapas:

1) Pre limpieza (eliminación de la suciedad grosera con agua)

Este procedimiento elimina el 95% de los sólidos y aumenta la efectividad del proceso de higiene. Inmediatamente después de terminado el ciclo de producción se debe proceder a la eliminación de la suciedad grosera con agua, ya que, en caso contrario los residuos de leche se secarían y se pegarían a la superficie, lo que hace más difícil la limpieza.

Los residuos grasos son mas fácilmente eliminados si el agua de enjuague es caliente (60°C).

El enjuague debe continuar hasta que el agua que sale sea clara, ya que cualquier partícula de suciedad aumentará el consumo de detergentes e inactiva el cloro que puedan contener los mismos.

2) Limpieza Principal (emulsionar o disolver la suciedad con el uso de detergentes).

La solución de detergentes alcalinos elimina completamente la grasa para que la solución ácida pueda atacar las incrustaciones formadas durante el uso y posteriormente al ciclo alcalino. La solución ácida no funciona bien ante una barrera grasa.

Con el objeto de conseguir resultados satisfactorios con una determinada solución detergente es necesario tener en cuenta o controlar lo siguiente:

- Concentración del detergente.
- Temperatura del detergente. En general la efectividad de una solución detergente aumenta cuando se incrementa la temperatura.
- Efecto mecánico sobre las superficies limpias. En la limpieza manual se utilizan cepillos con el objeto de conseguir un efecto mecánico de raspado. En los sistemas mecanizados de limpiezas de tubería, depósito y otros equipos, el efecto mecánico lo realiza el propio detergente utilizando mayor velocidad de tránsito.
- Duración de la limpieza.

3) Enjuague

Después del lavado con detergentes, las superficies deben ser enjuagadas con agua durante el tiempo suficiente para eliminar cualquier resto de detergente.

4) Desinfección química o térmica.

Cuando se procede a un lavado correcto con soluciones detergentes alcalinas y ácidas se consigue que el equipo este no solamente química y físicamente limpio sino hasta un alto nivel bacteriológicamente limpio.

El efecto de limpieza bacteriológico puede mejorarse aún más por la desinfección.

Las sustancias químicas utilizadas pueden ser: Amonio cuaternario, hipoclorito de sodio, peróxido de hidrógeno, etc.

La desinfección térmica se realiza a través de ebullición, agua caliente, vapor.

4- PRODUCTOS APICOLAS

4-1 ¿Cómo hacer tramites apícolas?

¿Como registrar un establecimiento apícola?

¿Qué es? ¿De que se trata?

Son registros provinciales que como primer medida, le generan la seguridad a cada ciudadano de la propiedad de sus colmenas que tiene en actividad. En segundo lugar a partir de las leyes nacionales y sus correspondientes provinciales, los productores que no accedan a estos registros verán impedida su posibilidad de comercializar sus producciones.

Las normativas que los amparan son las siguientes: Ley 10081/83, Decreto 4248/91, Ley 10699/88, Decreto 499/91, Resolución 1018/93 (Registro de Marcas de Productores Apícolas).

¿Para quién es?

Para productores apícolas

¿Quién lo puede realizar?

El trámite no es necesariamente personal, lo pueden realizar terceros, asimismo la documentación puede ser presentada en nuestras oficinas o enviar por carta al Área de Registros de Establecimientos Apícolas, Dirección de Fiscalización Pecuaria y Alimentaria.

¿Qué necesito para hacer el trámite?

Fotocopia del D.N.I., declaración jurada de los colmenares, con la respectiva certificación de zonificación municipal, pago de tasa y timbrado. Los formularios e indicaciones de trámite se debe retirar de la sede del Área de Registros de Establecimientos Apícolas, Dirección de Fiscalización Pecuaria y Alimentaria, sito en calle 12 esquina 51, Torre I, Piso 5 de la Ciudad de La Plata u obtenerlos de la página web del Ministerio de Agroindustria de la Pcia. de Bs. As.. Web:www.maa.gba.gov.ar

¿Cuánto demoro en hacerlo?

Es a la entrega satisfactoria de todo lo requerido (demora tanto como la carga de datos en la base electrónica.

¿Cuanto demoro en obtenerlo?

Ídem al punto anterior

¿Como recibo el resultado o producto del trámite?

En mano en el lugar de tramitación, por correo certificado o a través de las secretarías u oficinas de producción de los respectivos municipios.

¿Cuánto cuesta?

Consultar aranceles con la autoridad

¿Dónde lo puedo hacer?

En calle 12 esquina 51, Torre I piso 5 de la Ciudad de La Plata.

Horario de atención

De 10 Hs a 14 Hs, de lunes a viernes.

Horario y/o días y/o periodos de menor concurrencia

Sin restricciones

Canal de relación: ampliación de información, seguimiento y reclamo

Te: 0221-4295205 Ing. Agr. Ariel Guardia López

Organismo Responsable

Area Registros de Establecimientos Apícolas. Responsable Ing. Agr. Ariel Guardia López Te: 0221-4295205.

Página web: maa.gba.gov.ar, correo electrónico: registrosapicolas.maiba@gmail.com

Link:

<http://sistemas.gba.gov.ar/consulta/guia tramites/tramite.php?tramite=7073%20%20%20&mrrio=8>

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

¿Cómo registrar salas de extracción de miel?

¿ Que es ?¿De que se trata?

Son registros provinciales que como primer medida, le generan la seguridad de la propiedad a cada ciudadano del establecimiento que tienen en actividad. En segundo lugar a partir de las leyes nacionales y sus correspondientes provinciales, los productores apícolas que no registren el paso de sus producciones por este tipo de establecimiento, verán complicada la venta a mercado interno y la exportación de sus productos. La normativa que lo ampara es la resolución MAA 939/03, y la resolución 870/06 sala de extracción de miel.

¿Para quién es?

Para productores apícolas, empresas de servicio y fraccionadores.

¿Quien lo puede realizar?

El trámite no es necesariamente personal, lo pueden realizar terceros, asimismo la documentación puede ser presentada en nuestras oficinas o enviar por carta al Área de registros Apícolas, Dirección de Fiscalización Pecuaria y Alimentaria. El solicitante al momento del inicio debe poseer la mayoría de edad o emancipación.

¿ Que necesito para hacer el trámite?

Toda la documentación detallada en el Artículo 6º de la Resolución 939/03 del Ministerio de Asuntos Agrarios. Iniciando el trámite con una nota de solicitud de habilitación al titular del Area o Dirección de Fiscalización Pecuaria y Alimentaria y timbrado mínimo. Los formularios e indicaciones de trámite se pueden obtener en la sede del Área de Registros de Establecimientos Apícolas, sito en calle 12, esquina 51, torre I , piso 5º de la Ciudad de La Plata.

¿Cuánto demora en hacerlo?

La inscripción del establecimiento se concreta a la entrega satisfactoria de todo lo requerido (demora tanto como la carga de datos en la base electrónica). Las constancias de habilitación se entregan a posteriori de la aprobación satisfactoria de las condiciones higiénico sanitarias del establecimientos por parte de la inspección.

¿Cuánto demora en obtenerlo?

Ídem al punto anterior.

¿Cómo recibo el resultado o producto del trámite?

En mano en el lugar de tramitación, por correo certificado o a través de las secretarías u oficinas de producción de los respectivos municipios.

¿Cuánto cuesta?

Consultar aranceles con la autoridad de aplicación.

¿Dónde lo puedo hacer?

En calle 12 esquina 51 Torre I, Piso 5º Área de Registros de Establecimientos Apícolas.

¿Horario de atención?

De 10 Hs. a 14Hs. de Lunes a Viernes.

Horario y/o días y/o periodos de menor concurrencia

Sin restricciones

Canal de relación: ampliación de información, seguimiento y reclamo

Te: 0221- 4295205 Ing. Agr. Ariel Guardia López.

Organismo responsable

Área Registros de Establecimientos Apícolas. Responsable Ing. Agr. Ariel Guardia López Te: 0221-4295205

Correo electrónico: registrosapicolas.maiba@gmail.com

Página web: www.maa.gba.gov.ar

Link:

<http://sistemas.gba.gov.ar/consulta/guiatramites/tramite.php?tramite=7071%20%20%20&mrio=8>

Link: <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>

Ministerio de Agroindustria de la Nación

La apicultura argentina se encuentra regida por diversas normas y se requieren determinados trámites para comercializar productos apícolas, trasladarse o instalar una planta de extracción o fraccionamiento en el territorio nacional.

A continuación se detallan los trámites más frecuentes que debe realizar todo productor apícola:

- 1) Pasos a seguir para instalar y habilitar los establecimientos apícolas
- 2) Registro en el RENSPA
- 3) Despacho de colmenas
- 4) Proveer patrones y muestras certificadas para análisis de residuos de medicamentos y contaminantes
- 5) Pasos a seguir para inscribirse como exportador
- 6) Inscribir en el registro de exportadores e importadores de productos apícolas
- 7) Certificar el origen y sanidad de miel y derivados apícolas con destino a exportación
- 8) Certificar la calidad y sanidad de productos apícolas con destino a exportación

- 9) Autorizar la importación de productos apícolas
- 10) Autorizar envases y equipamientos en contacto con alimentos
- 11) Etiquetado de la miel
- 12) Inscribir un laboratorio en la Red Nacional de Laboratorios Autorizados.
- 13) Propóleos
- 14) Productos con agregado de propóleos

1) Pasos a seguir para instalar y habilitar los establecimientos apícolas

- Deberá obtener las especificaciones edilicias para la planta en el Municipio donde desea instalarse. En el Capítulo II del Código Alimentario Argentino se encuentran las características generales con las que debe contar una fábrica o comercio de alimentos. En el caso específico de los productos apícolas se encuentra en vigencia la Resolución N°220/95 del SENASA la cual establece las condiciones edilicias de las plantas de extracción, fraccionamiento, depósito o acopio de estos productos.

- Documentación necesaria para obtener la habilitación:

- Nota dirigida al Director del organismo habilitador (Municipio o Ministerio de Salud provincial) informando sobre la intención de instalar una industria alimentaria. El Ministerio de Salud Provincial otorgará el N° RNE (Registro Nacional de Establecimientos), que habilita la instalación.

- Copia del plano de la planta.

- Detalle de la naturaleza del proyecto (tipo de empresa, productos a elaborar, sistema de tratamientos de efluentes, etc.).

- Fotocopia del C.U.I.T. del propietario.

- Fotocopia del contrato social, si se trata de una Razón Social.

- Además, para cada producto que vaya a elaborar debe obtener el N° RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios) en el - - Municipio al cual pertenece la empresa, que lo habilita para la comercialización en todo el país.

- Documentación necesaria:

- Datos del titular del producto (propietario)

- Datos del director técnico, cuando el proceso de elaboración lo requiera

- Marca propuesta y denominación según el Código Alimentario Argentino

- Condiciones y período de conservación del producto

- Composición y técnicas de elaboración

- Volumen y peso neto de la unidad de venta

- Descripción de los materiales del envase y autorización para su uso

- Indicación del establecimiento propio o de terceros donde se ha de elaborar o fraccionar el producto.

- Análisis físico-químico y/o bacteriológico del producto en un laboratorio habilitado a tal fin.

- Los dos primeros dígitos del Registro indican la provincia que lo otorgó. (Por ej.: 02 corresponde a la provincia de Buenos Aires).

- Si el trámite se realiza en la Capital Federal, el registro se denomina RMPA (Registro Municipal de Productos Alimenticios).

- Si la comercialización se realizará sólo dentro del territorio provincial debe gestionar el número de registro PAMS (Producto Aprobado por el Ministerio de Salud de la provincia correspondiente).

Resumiendo: para instalar una planta productora, fraccionadora, etc. y comercializar en el mercado interno deberá contar con:

- RNE o RMPA RPPA .

- Una vez la planta ha sido habilitada por el Municipio y/o Gobierno Provincial se debe realizar la habilitación nacional en el SENASA.

- Para realizar el trámite de habilitación, debe dirigirse a la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas de SENASA

- El arancel, de acuerdo al tipo de establecimiento a habilitar se detalla a continuación :

Establecimientos de extracción de miel :

- Habilitación e inscripción: Es arancelado (consultar costo en SENASA)

- Transferencia o baja: Es arancelado (consultar costo en SENASA)

Establecimientos acopiadores y depósitos

- Habilitación e inscripción: Es arancelado (consultar costo en SENASA)
- Transferencia o baja: Es arancelado (consultar costo en SENASA)

Establecimientos procesadores y fraccionadores

- Habilitación e inscripción: Es arancelado (consultar costo en SENASA)
- Transferencia o baja: Es arancelado (consultar costo en SENASA)

Establecimientos de Extracción y/o Acopiadores y Depósitos y/o Procesadores y Fraccionadores de miel

- Habilitación e inscripción: Es arancelado (consultar costo en SENASA)
- Transferencia o baja: Es arancelado (consultar costo en SENASA)

Toda la documentación deberá presentarse por duplicado y debidamente firmada por el titular o en su defecto por apoderado legal, debidamente acreditado, mediante autorización certificada por escribano público nacional o juez de paz.

La documentación deberá presentarse en la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) en Av. Paseo Colón 367 6ºp. - Contrafrente (1063) Ciudad de Bs. As. - Tel: (0054-11) 4121-5157/5164, o 0800-999-2386

2) Registro en el RENSPA

Donde se realiza: Senasa: oficina de Chivilcoy, consultas al número. (02346) - 428392

Horario de atención: de lunes a viernes de 7:00 a 14:00 hs.

Documentación requerida:

- Declaración Jurada.

Para nuevos Productores:

- Documento de identidad.

En caso de tratarse de sociedades legalmente constituidas, copia del testimonio constitutivo de la misma.

- Título de propiedad o contrato de arrendamiento y/o aparecería.

- CUIT

- Acreditación de titularidad de hacienda con vacunaciones cumplimentadas (si en el acto incorpora la hacienda).

- Permiso Sanitario para Tránsito de animales (si en el acto incorpora animales)

¿Quién puede efectuarlo?: Titular, y/o apoderado.

¿Es arancelado?: No

Duración: En el acto.

Documentación que se otorga: Credencial RENSPA (Registro Nacional Sanitario del Productor Pecuario)

3) Despacho de colmenas

Donde se realiza: Comisión Local de SENASA de su jurisdicción.

Horario de atención: de lunes a viernes de 7:00 a 14:00 hs.

Documentación requerida:

- RENSPA

- Solicitud de inspección y de emisión del certificado.

Quién puede efectuarlo: Titular, representante y/o apoderado.

¿Es arancelado?: SI

Duración: 48 - 72 horas.

Documentación que se otorga:

- P.S.T.A./D.T.A.

4) Proveer patrones y muestras certificadas para análisis de residuos de medicamentos y contaminantes.

Donde se realiza: Av. Fleming 1653, (1640) Martínez, Buenos Aires, Tel.: (011) 48360300

Dirección de Laboratorios y Control Técnico - SENASA. Coordinación Laboratorio Animal

Horario de atención: de 8:30 a 14:30 hs.

Documentación requerida:

- Nota del interesado, detallando el tipo y concentración de muestra/patrón.

¿Quién puede efectuarlo?: cualquier persona física o jurídica.

¿Es arancelado?: Sí.

Duración: Depende del tipo de patrón/muestra solicitado.

Documentación que se otorga:

- Certificado donde constan datos de la muestra/patrón y su concentración/es.

5) Pasos a seguir para inscribirse como exportador

El primer requisito para realizar una operación de exportación es inscribirse en el Registro de la Dirección General de Aduanas -ex Administración Nacional de Aduanas-. Este trámite se realiza una sola vez y es válida para efectuar operaciones de exportación y/o importación. El número de inscripción obtenido lo habilita para operar a través de cualquier Aduana del país.

Pueden inscribirse personas físicas o jurídicas y los trámites de exportación pueden ser realizados por el Despachante de Aduana.

Documentación necesaria:

- Nota dirigida al señor Director General de Aduanas solicitando dar trámite a la inscripción como exportador.

- Tres ejemplares del Formulario OM-1228-E Declaración Jurada. Si el trámite no es realizado por el interesado, las firmas deberán estar autenticadas por un Escribano Público.

- El Estatuto Social y/o Poder, si se trata de una Razón Social.

- Copia del C.U.I.T. En la presentación deberá contar con el original, a efectos de que la Aduana certifique la copia.

- Original y copia del último recibo de pago de Aportes Previsionales del que suscribe como exportador. El original será devuelto ante la presentación.

- Si desea exportar un producto determinado (por ejemplo, miel fraccionada con marca) deberá conocer: La posición arancelaria del producto a comercializar (Miel es 0409)

- El régimen de reintegros dispuesto por el Estado para cada producto (5,4 % miel a granel y 12% miel fraccionada)

- El régimen de exención del IVA e Ingresos Brutos. Todas las mercaderías exportadas están exentas de impuestos.

- Los requisitos sanitarios, aranceles u otros aspectos exigidos por el país de destino.

Si Usted desea obtener información sobre perfiles de mercado para determinados productos alimenticios puede recurrir a la Fundación Exportar, a las Cámaras de Comercio o a las Embajadas y Consulados instalados en Argentina.

6) Inscribir en el registro de exportadores e importadores de productos apícolas

Donde se realiza:

Presentación de documentación: Paseo Colón 367, 5 Piso.

Retiro de constancia de inscripción: Paseo Colón 367, 5 Piso.

Horario de atención: de 9:30 a 13:00 y 14:00 a 16:00 hs.

Documentación requerida:

- Solicitud de inscripción por nota en papel membretado de la firma.
- Constancia de inscripción ante la ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANA.
- Constancia de inscripción ante la AFIP.
- Copia del Contrato o Estatuto Social de la firma.
- En el caso de ser unipersonal se adjuntará Certificado Policial de domicilio real.

¿Quién puede efectuarlo?: Titular, representante y/o apoderado.

¿Es arancelado?: Si

Servicios Requeridos: Decide el usuario ante la urgencia de la operación.

Duración: Setenta y dos (72) a noventa y seis (96) horas.

7) Certificar el origen y sanidad de miel y derivados apícolas con destino a la exportación

Donde se realiza: SENASA: Paseo Colón 367, PB. (1063) Buenos Aires

Tel.: (0054-11) 4121-5157/5164, o 0800-999-2386

Coordinación de Certificación de Productos Lácteos y Apícolas

Horario de atención: de 9:30 a 13:00 y 14:00 a 16:00 hs . Para retiros de certificados con carácter de urgente el mismo se extiende hasta las 19:00 hs.

Documentación requerida:

- Presentación del aviso de embarque debidamente conformado por la firma exportadora.
- Presentación de la matriz del permiso de embarque de la Dirección Nacional de Aduanas.
- Confirmación de aviso de embarque (primer ítem), fecha y hora de ingreso de la mercadería a exportar a zona portuaria, paso fronterizo o depósito fiscal para su verificación.
- Declaración Jurada Zoosanitaria, y cumplimiento de embarque para la emisión del certificado definitivo.

¿Quién puede efectuarlo?: Titular, representante y/o apoderado.

¿Es arancelado?: Si,

Servicios Requeridos: Decide el usuario ante la urgencia de la operación.

Duración: Presentación matriz del permiso de embarque (segundo ítem): al momento de su presentación.

- Declaración Jurada Zoosanitaria (cuarto ítem): cuarenta y ocho (48) a setenta y dos (72) horas. Con carácter de urgente plazo máximo veinticuatro (24) horas.

Documentación que se otorga:

Certificado Zoosanitario

8) Certificar la calidad y sanidad de productos apícolas con destino a la exportación

Donde se realiza: Paseo Colón 367 P.B., (1063) Capital Federal - Tel.: (0054-11) 4121-5157/5164, O 0800-999-2386

Coordinación de Certificación de Productos Lácteos y Apícolas

Horario de atención: de 9:30 a 13 y 14 a 16 hs. Para retirar certificación con carácter de urgente el mismo se extiende hasta las 19:00 hs.

Documentación requerida:

- Presentación de solicitud de certificación en papel membretado de la firma interesada, indicando el

carácter de la misma. De acuerdo al carácter de la misma podrá ser solicitada documentación adicional.

¿Quién puede efectuarlo?: Titular, representante y/o apoderado.

¿Es arancelado?: No, de solicitar copias adicionales consultar arancel.

Servicios Requeridos: Decide el usuario ante la urgencia de la operación.

Duración: de cuarenta y ocho (48) a setenta y dos (72) hs. Con carácter de urgente plazo máximo veinticuatro (24) hs

Documentación que se otorga:

- Certificado de calidad para exportación

9) Autorizar la importación de productos apícolas

Donde se realiza: Presentación de documentación: Paseo Colón 367 PB. (Mesa de Entradas) (1063) Capital Federal - Tel. (0054-11) 4121-5157/5164.

Coordinación de Certificación de Productos Lácteos y Apícolas

Horario de atención: de 9:30 a 13:00 y 14:00 a 16:00 hs.

Documentación requerida:

- Presentación del Anexo I o II según corresponda, debidamente conformado por la firma importadora, a ser estudiada por el Área de Certificación de Lácteos y Apícolas y la Coordinación de Importación de Productos.

- El resto de la documentación a presentar deberá estar de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 630/94.

¿Quién puede efectuarlo?: Titular, representante y/o apoderado.

¿Es arancelado?: No

Servicios Requeridos: Decide el usuario ante la urgencia de la operación.

Duración: Plazo máximo TREINTA (30) días.

Documentación que se otorga:

Autorización de importación

10) Autorizar envases y equipamiento en contacto con alimentos

Donde se realiza: Av. Fleming 1653, (1640) Martínez, Buenos Aires - Tel./ (011) 4836-0030 o 011 – 48361114/16/17/21 interno 119/120.

Dirección de Laboratorios y Control Técnico. Coordinación Laboratorio Animal

Horario de atención: martes de 8:30 a 12:00 hs y de 13:00 a 14:00 hs. y jueves de 8:30 a 12:00 hs.

Documentación requerida:

Formularios: ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. (FE 2).

¿Quién puede efectuarlo?:

Los trámites deben ser realizados por Personal con poder por parte de la empresa, debidamente acreditado .

Las consultas deben ser realizadas por Profesionales ó Técnicos con poder por parte de la empresa, debidamente acreditado .

Nota A efectos de salvaguardar la confidencialidad de los trámites, no se aceptarán consultas telefónicas respecto al estado de los mismos.

¿Es arancelado?: Si. Los valores más bajo se relacionan con la aprobación de un material y los más altos con envases completos de varios colores.-

Duración: Promedio 30 a 90 días, dependiendo del producto.

Documentación que se otorga:

Resolución de autorización de uso, en establecimientos habilitados por SENASA.

11) Etiquetado de la miel

El Código Alimentario Argentino establece las condiciones que deben reunir las etiquetas de los alimentos, para el caso de venta de miel fraccionada.

La siguiente información debe constar en todo alimento envasado que se expenda en nuestro país.

- Denominación y marca del alimento
- Establecimiento elaborador y razón social del mismo.
- Números de registro correspondiente (RNE, RNP, RPPA, RNPA, N° SENASA o el que corresponda)
- País de origen, si el mismo fuese importado
- Identificación del lote
- Ingredientes según su peso, de mayor a menor, excepto que se trate de un alimento con un único ingrediente.
- Contenido neto
- Fecha de vencimiento. No es obligatorio para algunos alimentos tales como vinos, vinagres, azúcar, frutas y hortalizas frescas, productos de panadería y pastelería que se consuman dentro de las 24 hs de elaborados, caramelos y pastillas, entre otros.
- Modo apropiado de uso y precauciones a tener en cuenta.

Además, se puede adicionar la siguiente información de carácter no obligatorio:

- Designación de calidad
- Información nutricional

12) Inscribir un Laboratorio en la Red Nacional de Laboratorios Autorizados

Donde se realiza: Av. Fleming 1653, (1640), Martínez, Buenos Aires. Tel: (011) 4836-0300
Dirección de Laboratorios y Control Técnico. Coordinación Laboratorio Animal. Oficina de la Red de Laboratorios

Horario de atención: de lunes a viernes de 9:00 hs a 12:00 hs

Documentación requerida:

- Los requisitos técnico administrativos son arancelados y deberán ser solicitados en la Oficina de la Red de Laboratorios en el horario de atención o por correo (Formularios de Inscripción, Directivas y Requisitos Técnicos)

¿Quién puede efectuarlo?: Cualquier persona física o jurídica, personalmente o por correo.

¿Es arancelado?: Si. dependiendo del rubro analítico solicitado.

Duración: Varía según el rubro analítico solicitado y de acuerdo al cumplimiento de los requisitos técnico administrativos por parte del interesado.

Documentación que se otorga:

Certificado de autorización para emitir resultados con validez oficial en el rubro analítico solicitado.

13) PROPOLEOS

A continuación se detallan los requisitos necesarios para la venta externa de propóleos. En el SENASA se realizan los trámites relacionados con la exportación de "propóleos en bruto":

Solicitud de "Autorización de Embarque":

Este trámite se realiza en la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas - SENASA, quien organiza los procedimientos de muestreo (Toma de muestras) de aquellas partidas destinadas al comercio exterior.

Asimismo esta Coordinación inspecciona y fiscaliza el funcionamiento de las plantas de extracción, acopio, fraccionamiento, y depósito productos apícolas para su habilitación e inscripción en el Registro correspondiente.

Esta actividad está reglamentada por la Resolución SENASA N°220/95 de Establecimientos Apícolas, que especifica los requisitos edilicios e higiénico-sanitarios a los que deben ajustarse las plantas apícolas para su funcionamiento, como así también se enumera la documentación que debe presentarse para tramitar la habilitación.

Con la Autorización de Embarque se realiza la Toma de Muestra que se remite al Laboratorio Central de SENASA.

El Laboratorio realiza los análisis de calidad según el país de destino.

En productos apícolas, la Coordinación General de Análisis de Productos Alimenticios y Conexos, del Laboratorio del SENASA en Martínez, realiza determinaciones físico químicas de los mismos. Además se hacen determinaciones microbiológicas, recuento de hongos y levaduras e investigación de presencia de esporas de *Paenibacillus larvae* (Loque americana).

También, esta Coordinación es la encargada de los trámites de autorización de los envases contenedores de los productos apícolas y conexos (pinturas, detergentes, desinfectantes, utensilios) utilizados por la industria en los procesos de elaboración (no se autorizan equipamientos).

El Laboratorio Central emite el resultado de los análisis que son enviados a la Dirección de Tráfico Internacional.

Cuando el exportador tiene la confirmación del embarque debe notificar a esa Coordinación para ser verificado.

Para cumplir con las exigencias de los países importadores de productos apícolas, esta área extiende los certificados zoonosanitarios y de aptitud para el consumo humano, que acompañan el producto en cuestión para su ingreso al país de destino.

A los efectos de cotejar la veracidad de los datos que contienen los certificados, la misma Dirección de Tráfico Internacional, realiza la verificación del embarque respectivo en el paso fronterizo.

- Emisión del Certificado de Exportación.

Para mayor información: dirigirse a SENASA:
Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal
Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas
Av. Paseo Colón 367 - 6° piso - (1063)
Tel: (0054-11) 4121 -5157/5164.o 0800-999-2386
Dirección de Tráfico Internacional
Av. Paseo Colón 367 - P.B.
Tel. (0054-11) 4121-5000, o 0800 -999-2386
Coordinación de Laboratorios
Av. Fleming 1653 - Martínez (1460) Pcia de Bs. As.
Tel.: (011) 4836-0300

14) Productos con agregados de Propóleos

En el caso específico para los productos elaborados a base de propóleos, los organismos que

intervienen se detallan a continuación, según el tipo de producto:

Caramelo y Miel con propóleos:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).
Avenida de Mayo Nº 869, Ciudad Autónoma de Buenos Aires Te: 5411-4340-0800/54-11-5252-8200.
www.anmat.gov.ar
Direcciones de Bromatología Provinciales

Tintura de Propóleos

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).
Avenida de Mayo Nº 869, Ciudad Autónoma de Buenos Aires Te: 5411-4340-0800/54-11-5252-8200.
www.anmat.gov.ar

Como medicamento (se registra como Fitoterápico)

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).
Avenida de Mayo Nº 869, Ciudad Autónoma de Buenos Aires Te: 5411-4340-0800/54-11-5252-8200.
www.anmat.gov.a

5 HERRAMIENTAS PARA LA COMPETITIBILIDAD

5-1 Análisis de peligro y puntos críticos de control en alimentos (HACCP)

Los alimentos no discriminan a ningún consumidor. En esta afirmación radica la importancia de producir alimentos sanos, nutritivos y agradables. Sin embargo, cada persona tiene gustos particulares.

Ante el proceso de globalización vivido actualmente la industria alimentaria se encuentra condicionada a modificar su actitud hacia el mercado. El hecho de contar con información disponible en todo momento y de diversos orígenes provoca un cambio en el proceso de toma de decisiones.

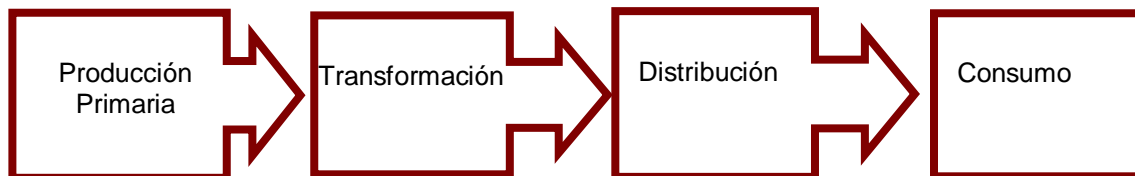
Por su parte la facilidad que brindan las comunicaciones hace más fluidos y ágiles los contactos y compromisos comerciales, aumentando la efectividad de los negocios. De esta manera, se ponen de manifiesto las condiciones de oferta y demanda de productos, permitiendo una ajustada respuesta a las necesidades de consumo.

En este ambiente surge la calidad como un elemento de distinción de los productos. La calidad de un producto alimenticio está determinada por: el cumplimiento de los requisitos legales y comerciales, la satisfacción del consumidor y la producción en un ciclo de mejora continua.

En cuanto a las características requeridas por los consumidores, las mismas pueden agruparse en las directamente relacionadas con el producto y las atinentes a la transacción comercial. La inocuidad, el valor nutricional y los factores relacionados con el gusto del consumidor pertenecen a la primera categoría y pueden relacionarse con las propiedades implícitas del producto. En cambio, las características correspondientes al segundo grupo, como la genuinidad, el valor agregado al producto y la disponibilidad son las que estimulan el acto de compra por parte del consumidor.

Para alcanzar la calidad requerida por los clientes es necesario ejecutar una serie de pasos ordenados a través de la cadena agroalimentaria.

Cadena agroalimentaria



Sin embargo, a lo largo de la cadena agroalimentaria pueden ir sumándose fallas que lleven a obtener un producto diferente al deseado por el consumidor y por la misma empresa. Las fallas pueden ocurrir

durante:

- La producción de las materias primas,
- La recolección o faena,
- La transformación industrial,
- El transporte,
- La venta,
- El almacenamiento
- Y el empleo final.

Para el caso de los alimentos las fallas más importantes son las relacionadas con la inocuidad. Estas fallas pueden evitarse realizando controles eficientes que permitan prevenirlas.

El control es un tema a tener muy en cuenta. El nuevo concepto de control considera todas las acciones que apuntan a prevenir la ocurrencia de errores en el proceso de producción de alimentos seguros.

Aquí surge como predominante la idea de la prevención desde la producción de materias primas, lo cual se relaciona directamente con la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

Entonces, al hablar de prevención se hace referencia a los riesgos que se corren en toda cadena agroalimentaria. Riesgo es la probabilidad de que un agente contaminante, presente en un determinado alimento, cause daño a la salud humana. Los contaminantes pueden ser de origen físico, químico o microbiológico y son identificados como peligros en las diferentes etapas como puede verse a continuación:

La dotación de contaminantes que la materia prima y los ingredientes incorporan al proceso puede representar un peligro. Por otra parte, las condiciones del establecimiento elaborador, así como las condiciones mismas de elaboración, también pueden introducir peligros. Y, finalmente, la contaminación externa puede ser una tercera fuente de peligros.

El sistema de prevención de peligros para la inocuidad de alimentos sugerido por codex alimentarius y aceptado internacionalmente como un parámetro de referencia es el denominado análisis de peligros y puntos de control críticos (haccp, sigla en inglés).

El sistema haccp garantiza la inocuidad de los alimentos mediante la ejecución de una serie de acciones específicas.

Como primera medida es necesario conformar el equipo haccp que será el responsable de adaptar el modelo conceptual a la realidad y de diseñar el plan para la implementación de este sistema. Dicho equipo puede estar conformado por personal de la empresa o externo a la misma. La única condición es que sea un grupo interdisciplinario con muchos conocimientos sobre la empresa y su forma de producción.

Entre sus funciones básicas se encuentran la descripción del producto y su forma de uso, la realización de un diagnóstico de las condiciones de distribución, y la identificación y caracterización de los consumidores del producto.

Por otra parte, el equipo haccp es quien elabora el diagrama de flujo de la línea de producción sobre la que se observarán los puntos de control críticos. Esta actividad parece de menor importancia, pero de la correcta adecuación del diagrama a la realidad depende el desenvolvimiento exitoso del sistema haccp.

El sistema haccp considera 7 principios:

Principio 1



- Identificar los posibles peligros asociados con la producción de alimentos en todas las fases, desde la producción primaria hasta el punto de venta.
- Evaluar la probabilidad de que se produzcan peligros e identificar las medidas preventivas para su control.

En este principio el equipo haccp debe enumerar todos los peligros biológicos, químicos o físicos que pueden producirse en cada fase y analizar cada uno de ellos. Es necesario observar la significación de los mismos mediante la evaluación de su gravedad y probabilidad de ocurrencia.

Luego, el equipo debe determinar qué medidas preventivas pueden aplicarse para eliminar los peligros o reducir sus consecuencias a niveles aceptables. A veces, puede ocurrir, que sea necesario más de una medida preventiva para controlar un peligro específico y que con una determinada medida preventiva se pueda controlar más de un peligro.

En la aplicación de este principio, se hace necesario identificar las materias primas, ingredientes y/o alimentos que puedan contener algún tipo de contaminante (físico, químico y/o biológico), y por otro lado, identificar las condiciones que pudieran facilitar la supervivencia o multiplicación de gérmenes.

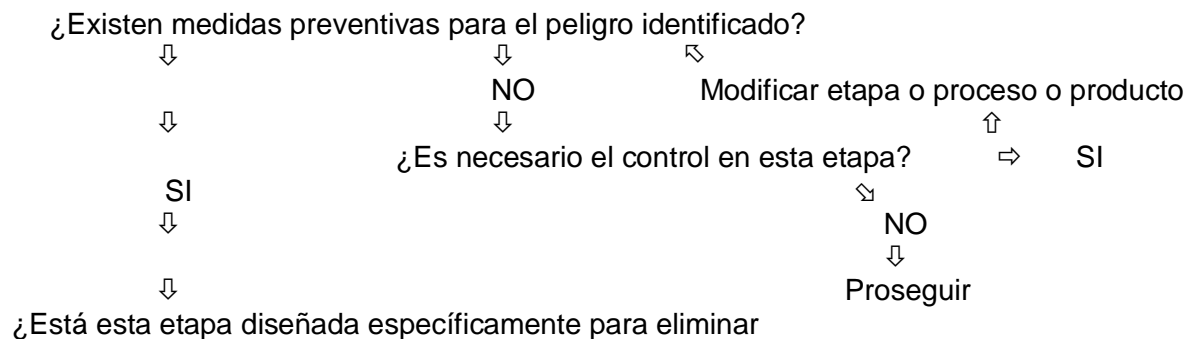
Finalmente, debe realizarse el análisis del proceso en su conjunto, desde la recepción de las materias primas, el proceso de elaboración, el almacenamiento, la distribución, hasta el momento en que el alimento es utilizado por el consumidor. De este modo, se logra determinar la posibilidad de supervivencia o multiplicación de los microorganismos y de contaminación con agentes físicos o químicos.

Principio 2

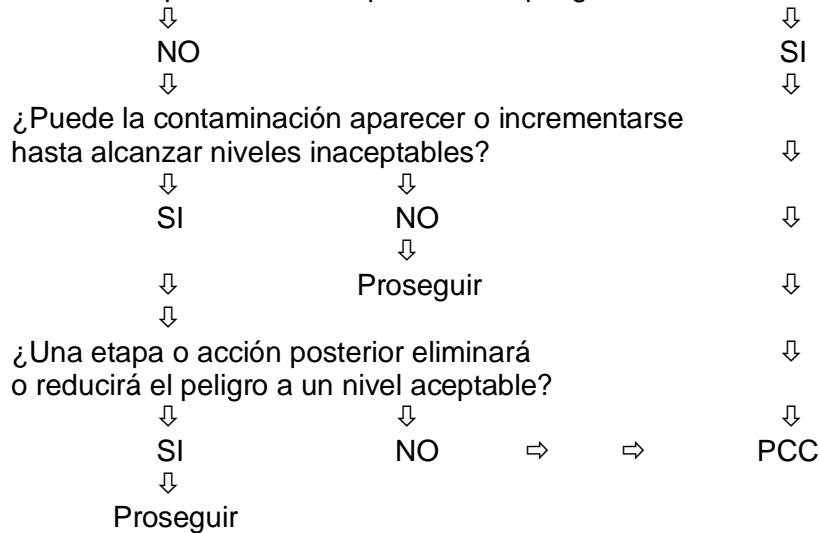
- Determinar las fases operacionales que pueden controlarse para eliminar peligros o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan.
- Identificar puntos de control críticos (pcc) en el proceso.

La determinación de un pcc en el sistema haccp se ve facilitada por la aplicación de un árbol de decisiones. La aplicación del árbol de decisiones de pcc ayuda a determinar si una fase en particular es un pcc. El mencionado árbol es aplicable sólo a aquellas etapas que representan un peligro significativo de acuerdo a lo determinado en el principio 1.

Árbol de decisión



o reducir la posibilidad de aparición del peligro hasta un nivel aceptable?



Si se determina la existencia de un peligro en una fase y no existe ninguna medida preventiva que permita controlarlo, debe realizarse una modificación del producto o proceso que permita incluir la correspondiente medida preventiva.

Principio 3

- Establecer los límites críticos de cada uno de los pcc que aseguren que están bajo control.

Este principio requiere la especificación de los límites críticos para cada medida preventiva. En ciertos casos, puede establecerse más de un límite crítico para una determinada fase.

Los límites críticos son los niveles o tolerancias prescritas que no deben superarse para asegurar que el pcc es controlado efectivamente. Si cualquiera de los parámetros referentes a los puntos de control está fuera del límite crítico, el proceso se encuentra fuera de control.

Por otra parte, las medidas preventivas están asociadas a esos límites críticos que funcionan como frontera de seguridad.

Para definir el límite y estado para un producto o proceso, suelen utilizarse parámetros objetivos como son: tiempo y temperatura, nivel de humedad, ph, actividad acuosa, cloro disponible, especificaciones microbiológicas y otras. Asimismo, pueden considerarse parámetros organolépticos como aspecto, aroma, color, sabor y textura.

Principio 4

- Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los pcc mediante ensayos u observaciones programados.

El monitoreo o vigilancia es la medición u observación programada de un pcc en relación con sus límites críticos. Los procedimientos de vigilancia deben ser capaces de detectar una pérdida de control en el pcc.

Lo ideal es que la vigilancia proporcione esta información a tiempo para que se adopten medidas correctivas con el objeto de recuperar el control del proceso antes de que sea necesario rechazar el producto.

La información obtenida a través de la vigilancia o monitoreo debe ser evaluada por una persona responsable, debidamente entrenada y con el poder de decisión suficiente para aplicar medidas correctivas. El responsable de la vigilancia debe conocer la técnica de monitoreo de cada medida preventiva, entender la importancia del monitoreo, completar las planillas de registro y firmarlas.

En el caso que la vigilancia no sea continua, su frecuencia debe ser programada de modo de garantizar que el pcc esté bajo control y disminuir al mínimo el riesgo. En todos los casos, deben existir planes que contengan frecuencias y métodos de observación.

La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los pcc, deben efectuarse con rapidez, porque se refieren a procesos continuos y no hay tiempo para realizar análisis prolongados. Frecuentemente se prefieren mediciones físicas y químicas dado que funcionan como indicadores del estado microbiológico del producto.

En este principio es recomendable que la persona que realice la vigilancia y el encargado del examen firmen todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los pcc. Asimismo, estos registros y documentos se utilizan para cumplir con principio 6 y 7 referidos a la verificación y el establecimiento de registros y documentos, respectivamente.

Principio 5

- Establecer las medidas correctivas que habrán de adoptarse cuando la vigilancia o el monitoreo indiquen que un determinado pcc no está bajo control o que existe una desviación de un límite crítico establecido.

Con el fin de corregir las desviaciones que pueden producirse debe formularse un plan de medidas correctivas específicas para cada pcc del programa haccp.

Las medidas correctivas deben aplicarse cuando los resultados de la vigilancia indican una tendencia hacia la pérdida de control en un pcc y deben ser dirigidas a restablecer el control del proceso antes que la desviación dé lugar a una pérdida de la inocuidad.

Estas medidas se refieren a los procedimientos que deben realizarse sobre el proceso y al destino de los productos afectados por la desviación. Las mencionadas medidas deben estar claramente definidas previamente y la responsabilidad de aplicarlas debe recaer en un responsable que conozca el proceso y comprenda acabadamente el sistema haccp.

Cuando indefectiblemente se produce una desviación de los límites críticos establecidos, los planes de medidas correctivas deben corresponderse con:

- Tener definido con antelación cuál será el destino del producto rechazado
- Corregir la causa del rechazo para tener nuevamente bajo control el pcc
- Llevar el registro de medidas correctivas que se han tomado ante una desviación del pcc.

Este principio también debe ser documentados. El registro de las desviaciones en planillas u hojas de control en las que se identifiquen los pcc y las medidas correctivas es lo que permite tener la documentación adecuada cuando se presenta una situación similar. Asimismo es recomendable archivar, por el plazo que se considere adecuado, la documentación como parte de los registros dispuestos en el principio 7.

Principio 6

- Establecer procedimientos de verificación, incluidos ensayos y procedimientos complementarios, para comprobar que el sistema haccp está trabajando adecuadamente.

Se deben establecer procedimientos que permitan verificar que el programa haccp funciona correctamente. Se pueden utilizar métodos, procedimientos y ensayos de vigilancia y comprobación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis. La frecuencia de la verificación debe adecuarse a la dinámica del sistema de producción.

Como actividades de verificación se pueden mencionar:

- Examen del haccp (sistema y responsabilidades) y de sus registros
- Examen de desviaciones y del destino del producto.
- Operaciones para determinar si los pcc están bajo control.
- Validación de los límites críticos establecidos.

Principio 7

- Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados a los principios haccp y a su aplicación.

Para aplicar el programa haccp es fundamental contar con un sistema de registro eficiente y preciso. Esto considera la elaboración de un manual que incluya la documentación sobre todos los procedimientos del programa.

Así, pueden llevarse registros de:

- Responsabilidades del equipo haccp
- Modificaciones introducidas al programa haccp
- Descripción del producto a lo largo del procesamiento
- Uso del producto
- Diagrama de flujo con pcc indicados
- Peligros y medidas preventivas para cada pcc
- Límites críticos y desviaciones
- Acciones correctivas

De lo descrito hasta este punto se deduce que la clave para el buen funcionamiento de un sistema haccp es el personal. La concientización de cada uno de los empleados en la línea de producción, así como de las personas responsables del mantenimiento, la provisión de insumos y el despacho de productos es un elemento indispensable.

Cada involucrado debe tener pleno conocimiento de la importancia que tiene su rol en la producción y en la prevención. También, es importante que en cada uno de los eslabones de la cadena agroalimentaria las personas estén comprometidas en el objetivo de producir un alimento inocuo, desde las primeras etapas.

Los beneficios de la implementación de un sistema haccp son consecuencia del aseguramiento de la inocuidad de los alimentos producidos. Un primer efecto se observa en la reducción de los costos por daños a los consumidores. En segundo término y desde el punto de vista comercial, se cuenta con una herramienta de marketing que puede utilizarse para mejorar el posicionamiento de la empresa en el mercado. Y en tercer lugar, se logra eficientizar el funcionamiento de la empresa .

Finalmente, tras la implementación de un sistema haccp la empresa está en condiciones de brindar respuestas oportunas a los cambios en las necesidades de los consumidores. De esta manera, se logra acceder a un ciclo de mejora continua que ubica a la empresa en una posición de privilegio.

Fuente: Boletín de Difusión emitido por:
Programa Calidad de los Alimentos Argentinos
Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria - SAGPyA

5-2 Homologar o Certificar un Sistema HACCP

El haccp o sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control apunta a prevenir contaminaciones que puedan causar daño a los consumidores y permite garantizar la inocuidad de los alimentos. En la unión europea y en los estados unidos el haccp es obligatorio para los elaboradores de alimentos. En el mercado internacional constituye una exigencia que se materializa en forma de barreras al comercio.

El sistema se basa en la identificación de peligros potenciales para la inocuidad de los alimentos, su control a través de medidas preventivas y el continuo monitoreo de las mismas. Los exportadores de alimentos necesitan contar, además, con garantías de inocuidad en sus procesos mediante el aval del estado o de certificadoras de reconocimiento internacional. En nuestro país, aunque el haccp no es obligatorio, el SENASA homologa los sistemas para productos elaborados de origen animal. Para el resto de los alimentos el aval sólo puede conseguirse a través de una certificadora privada.

El procedimiento

Antes de iniciar un proceso de homologación o certificación, la empresa debe implementar el sistema. Esto puede ser realizado por el personal de la firma, aunque para agilizar el proceso es recomendable la colaboración de un asesor externo.

El SENASA evalúa, verifica y observa la correspondencia de los procedimientos que se llevan a cabo en planta con el plan haccp presentado por la empresa. Este proceso implica una auditoría in situ y el costo del servicio es el correspondiente al viático del auditor. La homologación del SENASA tiene la misma validez que la de otros países.

En febrero de 1998, 5 empresas contaban con certificados haccp y 150 plantas se encontraban homologadas por el SENASA.

Las certificadoras privadas tienen procedimientos y costos diferentes. En general, están acreditadas por los gobiernos de los países de la unión europea o el de los estados unidos.

La certificación incluye una preauditoría opcional y una propiamente dicha. El procedimiento se basa en comparar el estándar con el que trabaja la certificadora y el sistema documentado por la empresa, y de este último con la gestión, la operatoria y las técnicas realmente aplicadas. Luego de un plazo acordado entre la empresa y la certificadora, en el que deben realizarse todos los ajustes necesarios, se procede a certificar el sistema haccp.

Durante los tres años aproximados de validez del certificado, se realizan auditorías de seguimiento. Estas pueden ser anuales o semestrales, dependiendo de la modalidad de la certificadora, de la

complejidad de los procesos auditados y del comportamiento de la empresa certificada.

Costos de la certificación

Se determina en función de distintas circunstancias:

- Simultaneidad de la certificación con una ISO
- Tamaño de la empresa
- Número de procesos a certificar
- Complejidad de los mismos
- Número de empleados y turnos de trabajo

Estas variables influyen en la cantidad de días necesarios para la auditoría y, por lo tanto, en el costo de la certificación y el seguimiento.

El costo mínimo puede integrarse de la siguiente manera:

- Preauditoría opcional: 1 día
- Auditoría de certificación: 2 días
- Auditoría de seguimiento: 2 auditorías de 1 día

El listado de empresas certificadoras se halla a disposición de las empresas en:

SENASA

Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria

Av. Paseo Colón 367

Ciudad de Buenos Aires

Te: (0054-11) 4121-5000 o 0800-999-2386

Página web: senasa.gov.ar

5-3 Procedimientos Operativos Estandarizados De Saneamiento (POES)

El mantenimiento de la higiene en una planta procesadora de alimentos es una condición esencial para asegurar la inocuidad de los productos que allí se elaboren.

Una manera eficiente y segura de llevar a cabo las operaciones de saneamiento es la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

¿Que son los POES?

Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración.

El tema de los POES está actualmente muy vigente dada su obligatoriedad como consecuencia de la Resolución N° 233/98 de SENASA que establece lo siguiente:

"Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento.

La nueva resolución no impone procedimientos específicos de saneamiento, solo establece un método para asegurar el mejor cumplimiento de los ya existentes.

En cada etapa de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo son necesarias prácticas higiénicas eficaces.

El sabor, olor y mantenimiento de la calidad de la leche pueden ser influenciados por las prácticas higiénicas en la sala de ordeño.

La conservación de la calidad de frutas y verduras frescas puede depender de las condiciones higiénicas

de las cajas y envases que se utilizan para la recolección y el transporte.

Así, se podrían mencionar muchos más ejemplos de la influencia de la higiene en la calidad de los productos alimenticios.

Asimismo la aplicación de POES es un requerimiento fundamental para la implementación de sistemas que aseguren la calidad de los alimentos.

Para la implantación de los POES, al igual que en los sistemas de calidad, la selección y capacitación del personal responsable cobra suma importancia. Al leer los cinco tópicos que consideran los POES entenderá esta afirmación.

Cada establecimiento debe tener un plan escrito que describa los procedimientos diarios que se llevarán a cabo durante y entre las operaciones, así como las medidas correctivas previstas y la frecuencia con la que se realizarán para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos.

Primero

El énfasis de este tópico está puesto en la prevención de una posible contaminación directa o adulteración del producto. Por ello cada establecimiento tiene la posibilidad de diseñar el plan que desee, con sus detalles y especificaciones particulares.

Las plantas deben desarrollar procedimientos que puedan ser eficientemente realizados, teniendo en cuenta la política de la dirección, el tamaño del establecimiento, y la naturaleza de las operaciones que se desarrollan.

También deben prever un mecanismo de reacción inmediato frente a una contaminación.

Cada POES debe estar firmado por una persona de la empresa con total autoridad in situ o por una persona de alta jerarquía en la planta. Debe ser firmado en el inicio del plan y cuando se realice cualquier modificación.

Los encargados de la inspección del plan deben exigir que el personal lleve a cabo aquellos procedimientos establecidos y actúe si se producen contaminaciones directas de los productos.

Segundo

Las plantas tienen flexibilidad para determinar quien será la persona a cargo siempre y cuando tenga autoridad in situ.

Los POES deben identificar procedimientos de saneamiento pre operacionales y deben diferenciarse de las actividades de saneamiento que se realizarán durante las operaciones.

La importancia de este punto radica en que la higiene constituye un reflejo de los conocimientos, actitudes, políticas de la dirección y los mandos medios. La mayoría de los problemas asociados con una higiene inadecuada podrían evitarse con la selección, formación activa, y motivación del equipo de limpieza.

Tercero

Los procedimientos pre operacionales son aquellos que se llevan a cabo en los intervalos de producción y como mínimo deben incluir la limpieza de las superficies, de las instalaciones, y de los equipos y utensilios que están en contacto con alimentos. El resultado será una adecuada limpieza antes de empezar la producción.

Este tópico puede generar muchas preguntas a la industria, en lo que se refiere al detalle con el cual se deben especificar estos procedimientos. Las empresas deben detallar minuciosamente la manera de limpiar y desinfectar cada equipo y sus piezas, en caso de desarmarlos. Si lo desean, también pueden describir la metodología para desarmar los equipos.

La limpieza está referida a la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables. La desinfección es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no de lugar a contaminación del alimento que se elabora.

El saneamiento involucra ambas operaciones.

- Mesada (ejemplo referente a una fábrica de pastas).
- Lavar, enjuagar, desinfectar, enjuagar y secar.
- Amasadora

Desarmar y quitar las paletas y el recipiente de amasado. Lavar, enjuagar, desinfectar, enjuagar y secar cada parte.

Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento pre operacional incluyen la identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, y la descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza. Se detallarán también las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza.

La efectividad de los procedimientos de saneamiento pre operacionales se determinará a través de la verificación y no a través de procedimientos de evaluación.

La comprobación o monitorización está basada en inspecciones para determinar que parece o huele a limpio y que se están llevando a cabo aquellas operaciones incluidas en el plan.

La confirmación o verificación requiere pruebas microbiológicas de áreas determinadas de las superficies donde se manipulan los productos o de los equipos. Se pueden realizar también pruebas del producto terminado o del diagrama de flujo, lo que implicaría sacar muestras del producto en elaboración en las distintas etapas del proceso y asociar el nivel de higiene de los equipos y del ambiente de producción con el nivel de contaminación del producto en dicha instancia.

Los agentes de limpieza y desinfección que se manejen en las áreas de elaboración no deben ser un factor de contaminación para los productos.

Los procedimientos de saneamiento operacional, se realizarán durante las operaciones. Deben ser descriptos al igual que los procedimientos pre-operacionales y deben, además, hacer referencia a la higiene del personal en lo que hace al mantenimiento de las prendas de vestir externas (delantales, guantes, cobertores de cabello, etc), al lavado de manos, al estado de salud, etc. También debe considerarse que durante los intervalos en la producción, es necesario realizar la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

La empresa debe identificar los individuos que son responsables de la implementación y del mantenimiento diario de las actividades de saneamiento que fueron descriptas en el plan. Todos aquellos establecimientos que desarrollen procesos complejos, necesitarán algunos procedimientos adicionales para prevenir contaminaciones cruzadas y asegurar un ambiente apto.

Cuarto

El personal designado será además el que realizará las correcciones del plan, cuando sea conveniente. Los establecimientos deben tener registros diarios que demuestren que se están llevando a cabo los procedimientos de sanitización que fueron delineados en el plan de POES, incluyendo las acciones correctivas que fueron tomadas.

Según este punto la empresa no tiene necesidad de identificar a los empleados que llevarán a cabo las tareas de limpieza incluidas en el plan de saneamiento.

Quinto

No hay ningún requerimiento en lo que respecta al formato.

Los registros pueden ser mantenidos en papel o de cualquier otra manera que resulte accesible al personal que realiza las inspecciones.

En líneas generales, una planta elaboradora debería disponer, como mínimo, de los siguientes POES:

- Saneamiento de manos.
- Saneamiento de líneas de producción (incluyendo hornos y equipos de envasado).
- Saneamiento de áreas de recepción, depósitos de materias primas, intermedios y productos terminados.
- Saneamiento de silos, tanques, cisternas, tambores, carros, bandejas, campanas, ductos de entrada y extracción de aire.
- Saneamiento de líneas de transferencia internas y externas a la planta.
- Saneamiento de cámaras frigoríficas y heladeras.
- Saneamiento de lavaderos.
- Saneamiento de lavabos, paredes, ventanas, techos, zócalos, pisos y desagües de todas las áreas.
- Saneamiento de superficies en contacto con alimentos, incluyendo, básculas, balanzas, contenedores, mesadas, cintas transportadoras, utensilios, guantes, vestimenta externa, etc.
- Saneamiento de instalaciones sanitarias y vestuarios.
- Saneamiento del comedor del personal.

Ejemplo de POES

Página 1 de

FIDEOS KOK S.A

Procedimiento de Limpieza y Sanitización

Sector : Fideos Moñito

Código: POES/ FM 009 Fecha de Emisión:.../.../...

Supera al de Fecha: .../.../...

Gerencia de Aseguramiento de la Calidad

Preparado por:..... Aprobado por:

Firma: Firma:

I. Objetivo

Realizar la limpieza y desinfección del sector mediante un procedimiento escrito y validado.

II. Responsabilidades

Poner lo que corresponda

III. Frecuencia

Ver la frecuencia establecida en cada una de las zonas.

IV. Materiales y equipos

1. Agua potable controlada.
2. Aspiradora de polvo.
3. Cepillos, espátulas, esponjas, secador y mopas sanitarias.
4. Detergente/desengrasante alcalino (consignar marca y concentración)
5. Desinfectante (polvo) (consignar marca).
6. Desinfectante solución (consignar marca y concentración).
7. Desinfectante espuma (consignar marca y concentración).

V. Normas de seguridad.

1. Asegurarse de que la producción esté completamente detenida y se haya cortado la alimentación eléctrica.
2. Cubrir adecuadamente motores, tableros de control e instrumentos con bolsas de polietileno para proteger al operario de eventuales daños físicos y evitar la entrada de agua en motores, engranajes y otros sitios riesgosos.
3. Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y gafas de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos.

4. Usar gafas protectoras durante todas las operaciones de lavado y sanitización.

VI. Zonas de limpieza

A los efectos de la limpieza y desinfección las zonas están divididas del siguiente modo:

Zona 1 : circuito de tanques de huevo líquido y líneas de transferencia fijas.

Zona 2 : amasadora, premezclador y dosificadores.

Zona 3 : máquina de pasta.

Zona 4 : envasadora.

Zona 5 : sector preparación de materias primas.

Paredes, pisos, ventanas, rejillas y desagües.

VII. Procedimiento

Retirar manualmente, primero de las maquinarias, luego de los pisos, todos los residuos grandes, como restos de pasta, fideos y materiales de envase.

Depositarlos en un receptáculo rotulado "desechos".

Zona 1: tanques de huevo y líneas de transferencia

Frecuencia: cada vez que termina la producción.

Procedimiento:

1.1 vaciar el sistema para eliminar restos de huevo de los tanques y de las cañerías.

1.2 llenar los tanques de huevo con agua potable a temperatura ambiente y proceder al pre - lavado del sistema haciendo recircular el agua por todo el sistema.

Cortar la recirculación recién cuando el agua de enjuague a la salida se vea completamente límpida.

1.3 llenar los tanques hasta la mitad de su volumen con agua potable y agregar x litros de detergente en solución.

Agitar para homogeneizar y recircular durante 40 minutos.

1.4 cortar la recirculación y desagotar las aguas de lavado vaciando todo el sistema.

1.5 limpiar a fondo las válvulas, agitadores y el exterior de los tanques usando detergente en solución y esponja sanitaria.

Evitar que el detergente seque sobre las superficies. Para ello, proceder al enjuague con agua potable antes de que hayan transcurrido 20 minutos de aplicado el detergente.

1.6 pasar cuidadosamente una mopa embebida con solución desinfectante. (usar desinfectante espuma en los lugares de difícil acceso)

1.7 cargar los tanques con agua potable hasta la mitad de su volumen, agregar x kilos de desinfectante en polvo en cada tanque y agitar hasta disolución completa.

1.8 proceder a lavar el sistema haciendo recircular la solución por todo el circuito durante 15 minutos.

1.9 cortar la recirculación y desagotar las aguas vaciando el sistema.

1.10 finalizada la tarea el supervisor inspeccionará el sector para controlar que los equipos hayan quedado perfectamente limpios.

1.11 el supervisor procederá a completar y firmar la planilla registro de limpieza.

Zona 2: amasadora, premezclador y dosificado

Zona 3: máquina de pasta

Zona 4: envasadora

Zona 5: sector preparación de materias primas

Pisos, paredes, ventanas, rejillas y desagües de todas las zonas

Frecuencia:

Una vez terminada la producción de cada sector y luego de la limpieza de los equipos.

Procedimiento:

- 1.1 pasar la aspiradora por debajo de todas las máquinas y túneles de secado.
- 1.2 barrer escrupulosamente los pisos con escobillón.
- 1.3 pasar una mopa humedecida con solución desinfectante, comenzando con las paredes y ventanas y Terminando por los pisos.
- 1.4 el supervisor deberá realizar una inspección para corroborar la perfecta limpieza.
- 1.5 el supervisor deberá completar y firmar la planilla registro de limpieza.

Luego de realizada la limpieza y desinfección de los equipos colgarles una etiqueta con la leyenda: " listo para usar" fecha:../../...

Una de las características invaluable de la aplicación de los poes, es la posibilidad de responder inmediatamente frente a fallas en la calidad de los productos, debidas a un problema de higiene. Sin olvidar que un buen procedimiento de saneamiento, tiende a minimizar la aparición de tales fallas.

Entonces, más allá de la obligatoriedad de los poes, es indispensable entender que la higiene determina un conjunto de operaciones que son parte integrante de los procesos de fabricación y que, por ello son complementarios de las buenas prácticas de manufactura (BPM). Así, la eficacia de un poes depende sólo del procedimiento y los agentes de saneamiento utilizados.

5-4 Buenas Practicas De Manufactura (BPM)

Los consumidores exigen, cada vez, más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional (Código Alimentario Argentino) y del Mercosur que consideran formas de asegurarla. El Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo N° II la obligación de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.

Dada esta situación, aquellos que estén interesados en participar del mercado Global deben contar con las BPM.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimiento, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.
- Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

Incumbencias Técnicas De Las Buenas Prácticas De Manufactura

Materias Primas

La calidad de las Materias Primas no deben comprometer el desarrollo de las Buenas Prácticas.

Si se sospecha que las materias primas son inadecuadas para el consumo, deben aislarse y rotularse claramente, para luego eliminarlas. Hay que tener en cuenta que las medidas para evitar contaminaciones química, física y/o microbiología son específicas para cada establecimiento elaborador.

Las Materias Primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes. El depósito debe estar alejado de los productos terminados, para impedir la contaminación cruzada. Además, deben tenerse en cuentas las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación.

El transporte debe prepararse especialmente teniendo en cuenta los mismos principios higiénico-sanitarios que se consideran para los establecimientos.

Establecimientos

Dentro de esta incumbencia hay que tener en cuenta dos ejes:

- Estructura
- Higiene

Estructura

El establecimiento no tiene que estar ubicado en zonas que se inundan, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases, luz y radiación que pueden afectar la calidad del producto que elaboran.

Las vías de tránsito interno deben tener una superficie pavimentada para permitir la circulación de camiones, transportes internos y contenedores.

En los edificios e instalaciones, las estructuras deben ser sólidas y sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables. Las aberturas deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.

Asimismo, deben existir tabiques o separaciones para impedir la contaminación cruzada. El espacio debe ser amplio y los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada sección, para impedir la contaminación cruzada. Además, debe tener un diseño que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección.

El agua utilizada debe ser potable, ser provista a presión adecuada y a la temperatura necesaria. Asimismo, tiene que existir un desagüe adecuado.

Los equipos y los utensilios para la manipulación de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores. Las superficies de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Se recomienda evitar el uso de maderas y de productos que puedan corroerse.

La pauta principal consiste en garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

Higiene

Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben estar rotuladas con un etiquetado bien visible y ser almacenadas en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas autorizadas.

Personal

Aunque todas las normas que se refieran al personal sean conocidas es importante remarcarlas debido a que son indispensables para lograr las BPM.

Se aconseja que todas las personas que manipulen alimentos reciban capacitación sobre "Hábitos y manipulación higiénica higiénica". Esta es responsabilidad de la empresa y debe ser adecuada y

continua.

Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos, no solamente previamente al ingreso, sino periódicamente.

Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que comunicarlo inmediatamente a su superior.

Por otra parte, ninguna persona que sufra una herida puede manipular alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta su alta médica.

Es indispensable el lavado de manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado, con agua potable y con cepillo. Debe realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de haber manipulado material contaminado y todas las veces que las manos se vuelvan un factor contaminante. Debe haber indicadores que obliguen a lavarse las manos y un control que garantice el cumplimiento.

Todo el personal que esté de servicio en la zona de manipulación debe mantener la higiene personal, debe llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos deben ser lavables o descartables. No debe trabajarse con anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de materias primas y alimentos.

La higiene también involucra conductas que puedan dar lugar a la contaminación, tales como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. Asimismo, se recomienda no dejar la ropa en el producción ya que son fuertes contaminantes.

Higiene en la Elaboración

Durante la elaboración de un alimento hay que tener en cuenta varios aspectos para lograr una higiene correcta y un alimento de Calidad.

Las materias primas utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas. Todas las materias primas deben ser inspeccionadas antes de utilizarlas, en caso necesario debe realizarse un ensayo de laboratorio. Y como se mencionó anteriormente, deben almacenarse en lugares que mantengan las condiciones que eviten su deterioro o contaminación.

Debe prevenirse la contaminación cruzada que consiste en evitar el contacto entre materias primas y productos ya elaborados, entre alimentos o materias primas con sustancias contaminadas. Los manipuladores deben lavarse las manos cuando puedan provocar alguna contaminación. Y si se sospecha una contaminación debe aislarse el producto en cuestión y lavar adecuadamente todos los equipos y los utensilios que hayan tomado contacto con el mismo.

El agua utilizada debe ser potable y debe haber un sistema independiente de distribución de agua recirculada que pueda identificarse fácilmente.

La elaboración o el procesado debe ser llevada a cabo por empleados capacitados y supervisados por personal técnico. Todos los procesos deben realizarse sin demoras ni contaminaciones. Los recipientes deben tratarse adecuadamente para evitar su contaminación y deben respetarse los métodos de conservación.

El material destinado al envasado y empaque debe estar libres de contaminantes y no debe permitir la migración de sustancias tóxicas. Debe inspeccionarse siempre con el objetivo de tener la seguridad de que se encuentra en buen estado. En la zona de envasado sólo deben permanecer los envases o recipientes necesarios.

Deben mantenerse documentos y registros de los procesos de elaboración, producción y distribución y

conservarlo durante un período superior a la duración mínima del alimento.

Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final

Las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege de la alteración y de posibles daños del recipiente. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección periódica de productos terminados. Y como ya se puede deducir, no deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas.

Los vehículos de transporte deben estar autorizados por un organismo competente y recibir un tratamiento higiénico similar al que se da al establecimiento. Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuente con medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada.

Control de Procesos en la Producción

Para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos.

Los controles sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Para verificar que los controles se lleven a cabo correctamente, deben realizarse análisis que monitoreen si los parámetros indicadores de los procesos y productos reflejan su real estado. Se pueden hacer controles de residuos de pesticidas, detector de metales y controlar tiempos y temperaturas, por ejemplo.

Lo importante es que estos controles deben tener, al menos, un responsable.

Documentación

La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles.

Además, permite un fácil y rápido rastreo de productos ante la investigación de productos defectuosos. El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo la historia de los alimentos desde la utilización de insumos hasta el producto terminado, incluyendo el transporte y la distribución.

Hasta aquí, se ha explicado en qué consisten las Buenas Prácticas de Manufactura. Y en esta segunda parte, se plantea una Guía para la Aplicación de las BPM.

Esta guía se ha organizado en seis bloques temáticos. La agrupación por bloques pretende facilitar la implementación de las diferentes medidas en forma progresiva. Sólo hay que recordar que los puntos tratados en una etapa no deben olvidarse en la siguiente.

Los bloques programados son:

- 1 - Contaminación por Personal
- 2 - Contaminación por Error de Manipulación
- 3 - Precauciones en las Instalaciones para Facilitar la Limpieza y Prevenir la Contaminación
- 4 - Contaminación por Materiales en Contacto con Alimentos
- 5 - Prevención de la Contaminación por Mal Manejo de Agua y Desechos
- 6 - Marco Adecuado de Producción.

La idea es trabajar durante cada etapa con determinado grupo de medidas, capacitando al personal acerca de las mismas y realizando, desde el nivel gerencial, los cambios necesarios en la empresa.

Al comenzar con el período de trabajo se deberá hacer un relevamiento de la situación de la empresa con respecto al bloque temático que corresponda para, de esta manera, conocer los puntos que requerirán especial atención. Para facilitar esta tarea se adjunta con cada bloque un cuestionario guía. El mismo también debería realizarse al final del período para evaluar los logros obtenidos y los puntos que deben seguir siendo mejorados.

Cada bloque de trabajo se presenta con recomendaciones para la aplicación de las diferentes medidas y puntos concretos en los que el responsable debería focalizar su acción. Además, se adjunta una serie de frases que pueden ser de utilidad para la confección de posters o carteles para colocar en las distintas áreas del establecimiento o distribuir entre los empleados.

Un aspecto común a todos los bloques de trabajo es la supervisión, la documentación y el registro de datos. Es importante supervisar que las operaciones se estén desarrollando en forma adecuada cumpliendo con las BPM, garantizando de esta manera la calidad del producto elaborado. También se deben documentar en forma apropiada los distintos procesos, las indicaciones para la elaboración, la recepción de materia prima y material de empaque, y la distribución del producto, así como las anomalías y otros datos de interés. El objetivo es poder conocer la historia de un lote producido.

Primer Bloque

Contaminación por Personal

Teniendo en cuenta que la base del éxito de un programa de calidad es la capacitación del personal, resulta adecuado comenzar a implementar las medidas relacionadas con el mismo.

En este bloque el implementador debería enfatizar sobre la importancia que tiene el personal en los procesos de elaboración de un producto. El mismo debería concientizar a sus empleados acerca de su papel primordial en la elaboración del alimento. Asimismo, sería importante incluir en la capacitación conceptos sobre higiene en la manipulación de alimentos, controles sobre el estado de salud de los empleados, evitando que aquellos con enfermedades contagiosas o heridas estén en contacto con los alimentos.

Por otra parte, también sería conveniente que la empresa facilite la ropa de trabajo para el personal y que se encargue de la limpieza de la misma al final de cada jornada.

En cuanto al personal, se espera un cambio de actitud como consecuencia de haber comprendido el por qué de los cuidados a tener para garantizar la calidad alimentaria.

Estos son algunos de los puntos sobre los que se deberá trabajar en la capacitación:

- El personal no debe ser un foco de contaminación durante la elaboración.
- El personal debe realizar sus tareas de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- La ropa de calle debe depositarse en un lugar separado del área de manipulación
- Los empleados deben lavar sus manos ante cada cambio de actividad, sobre todo al salir y volver a entrar al área de manipulación.
- Se debe usar la vestimenta de trabajo adecuada.
- No se debe fumar, ni salivar, ni comer en las áreas de manipulación de alimentos.
- El personal que está en contacto con materias primas o semielaboradas no debe tratar con el producto final a menos que se tomen las medidas higiénicas.
- Se deben tomar medidas similares para evitar que los visitantes se conviertan en un foco de contaminación: vestimenta adecuada, no comer durante la visita, etc.

Frases para el personal

- Quítese las alhajas antes de comenzar a trabajar.
- Deje ropa de calle en los vestuarios.
- Use ropa de trabajo adecuada: cofia, calzado, guantes de colores claros.
- Si usa guantes no olvide cambiarlos o limpiarlos como si se tratara de sus propias manos.
- No fumar, No comer, No salivar.
- En caso de tener alguna herida tápela con material impermeable.
- Lavase las manos con conciencia cada vez que entre a la zona de trabajo.
- Lávese las manos con agua caliente y jabón.
- No toque al producto semielaborado o terminado después de tocar la materia prima sin lavarse las manos.

Cuestionario

- ¿El personal conoce la importancia que tiene en el proceso de elaboración de alimentos?
- ¿Qué entienden los empleados por calidad de producto?
- ¿Los empleados se sienten responsables de la calidad del producto elaborado?
- ¿El personal dispone de instrucciones claras para desempeñar sus tareas en forma higiénica?
- ¿Existe dentro del establecimiento un área para depositar la ropa de calle y los efectos personales?
- ¿Está separada de las líneas de elaboración?
- ¿Se realizan controles del estado de salud de los empleados?
- ¿Se toma alguna medida con los empleados que presentan enfermedades contagiosas?
- ¿Se instruye al personal sobre las prácticas de elaboración higiénica de alimentos?
- ¿El personal que presenta heridas sigue trabajando?
- ¿Se toman medidas para evitar que las heridas entren en contacto con alimentos?
- ¿El personal tiene el hábito de lavar sus manos antes de entrar en contacto con el alimento? ¿Entiende la importancia de lavar las manos después de hacer uso del sanitario y después de trabajar con materias primas o semielaboradas?
- ¿Sabe como realizar un buen lavado de manos?
- ¿El personal dispone de ropa adecuada para realizar sus tareas?
- ¿Se controla que esta ropa esté limpia?
- ¿El personal hace uso de su cofia, calzado de seguridad, botas y guantes?
- ¿Estas protecciones están limpias y en buenas condiciones de uso?
- ¿El personal tiene una conducta aceptable en las zonas de manipulación de alimentos? por ejemplo: no fuma, no saliva, no come.
- ¿El personal que manipula al producto en distintas fases de elaboración lava sus manos y cambia su vestimenta o guantes entre etapa y etapa?
- ¿Hay algún encargado de supervisar las conductas del personal y sus condiciones higiénicas?

Segundo Bloque

Contaminación por Error de Manipulación

Es importante destacar que aunque se comience a trabajar con un nuevo bloque temático no se deben olvidar las medidas aplicadas en la etapa anterior. Se deberían seguir reforzando las mismas, continuando con la capacitación del personal.

En este bloque se intentarán combatir los errores durante las diversas operaciones con alimentos desde la obtención de la materia prima hasta el producto terminado, incluyendo también el almacenamiento y transporte de los diversos ingredientes. Para esto el responsable del establecimiento debe dar a los empleados las instrucciones claras y precisas de las tareas a realizar valiéndose, por ejemplo, del uso de carteles.

Los temas a tratar en la capacitación son los siguientes:

- Se deben tener cuidados en las etapas de manipulación y obtención de materias primas ya que es imposible obtener un producto de buena calidad si partimos de materia prima de mala calidad.
- Se deben evitar en todo momento los daños a los productos (elaborados, semielaborados, terminados) que pueden ser perjudiciales para la salud.
- Se deben controlar los distintos elementos que ingresan a la línea para que no sean fuente de contaminación. Por ejemplo, controlar que estén libres de parásitos, que no se encuentren en mal estado, etc.
- Se debe prevenir la contaminación cruzada durante la elaboración, evitando el contacto o cruce de materiales en diferentes estados de procesamiento.
- Se debe capacitar al personal sobre las tareas a realizar, supervisarlos, y brindarle la ayuda necesaria para corregir las fallas.
- Se deben evitar las demoras durante las distintas etapas, ya que el producto semielaborado puede contaminarse durante estos períodos.
- Se deben también controlar los vehículos de transporte, las operaciones de carga y descarga, los recintos y condiciones de almacenamiento, evitando que se transformen estas etapas de manipulación

en focos de contaminación.

Frases para personal

- Trabaje según las instrucciones recibidas.
- Controle que las operaciones se estén realizando en los tiempos y condiciones previstos.
- Avise sobre irregularidades en la línea.
- Evite el contacto entre materias primas, productos semielaborados, y productos finales.
- No pase de un lugar sucio a un lugar limpio del establecimiento.
- Controle la limpieza, temperatura, y condiciones generales de las cámaras de almacenamiento.
- Verifique la limpieza de los vehículos de transporte.
- Respete los tiempos de carga y descarga.

Cuestionario

- ¿El personal dispone de instrucciones claras sobre cómo llevar a cabo las operaciones que le corresponden?
- ¿Cuenta con carteles en las zonas de elaboración con recomendaciones para realizar las tareas en forma adecuada?
- ¿Los métodos de obtención, almacenamiento y transporte de materia prima garantizan productos de buena calidad para comenzar la elaboración?
- ¿Se protege a las materias primas obtenidas de la contaminación y de posibles daños?
- ¿Se dispone de algún lugar para almacenar y evitar de esta manera la contaminación de los subproductos?
- ¿Se evita la contaminación de producto por insumos crudos o semielaborados?
- ¿Se controla la higiene de materias primas antes de llevarlas a la línea de elaboración? ¿Se evita la entrada de insumos con parásitos, descompuestos, o en mal estado?
- ¿Existe algún tipo de supervisión de las tareas que realizan los empleados? ¿Se informan los problemas que se presentan durante la producción y que ponen en peligro la calidad del producto?
- ¿Se evitan las demoras entre las sucesivas etapas del proceso?
- ¿Existen cuellos de botella, es decir acumulación de producto esperando ser procesado en alguna etapa?
- ¿Tiene cámaras destinadas al almacenamiento de los productos en distintos estadios de elaboración por separado?
- ¿Se controla que las condiciones de almacenamiento sean las adecuadas para prevenir la contaminación y daños de los productos?
- ¿Cuenta con un recinto separado de la zona de producción destinado al almacenamiento de sustancias peligrosas, como ser plaguicidas, solventes, etc?
- ¿Los recintos de almacenamiento refrigerados están provistos de un termómetro para registrar las temperaturas?
- ¿Se controla que la temperatura sea la adecuada?
- ¿Se toma nota si se observa alguna anomalía en las temperaturas?
- ¿Se realiza algún control de los vehículos utilizados para el transporte de materias primas y productos elaborados?
- ¿Se verifica la temperatura del transporte?
- ¿Se supervisan las operaciones de carga y descarga?
- ¿Se limpian los vehículos después de cada operación de transporte?

Tercer Bloque

Precauciones en las Instalaciones para facilitar la Limpieza y Prevenir la Contaminación

En los bloques anteriores se intentó evitar la contaminación del producto por parte del personal, ya sea por falta de higiene del mismo como por errores en la conducción de sus tareas. Las medidas correctivas en general resultaban de fácil implementación ya que la base era la capacitación de los empleados. En este punto se comenzarán a corregir los defectos de las instalaciones, con lo cual, si bien la capacitación y participación del personal siguen teniendo gran importancia, se requerirá adoptar otro tipo de acciones suplementarias para llevar a cabo las modificaciones necesarias en el establecimiento elaborador.

En este punto el responsable deberá hacer las modificaciones necesarias para prevenir la contaminación y facilitar la limpieza de las instalaciones. Se recomienda comenzar por las medidas que implican menor inversión como ser el uso de tarimas para apilar productos y facilitar las operaciones de limpieza. En este bloque se debe también idear un plan de limpieza especificando los productos a usar, la periodicidad con la que se realizará y como se supervisará.

Luego se deberá comenzar a modificar las instalaciones para facilitar la limpieza por ejemplo, azulejando, redondeando las uniones entre paredes, cambiando los recubrimientos por materiales no absorbentes, usando pintura impermeable, etc. También se deberán separar las máquinas para evitar los lugares de difícil acceso para limpiar. Los empleados deben entender la razón de una buena limpieza y deben ser los responsables de realizarla en forma eficiente. Cada uno será el encargado de mantener limpio su lugar de trabajo.

Temas a tratar en la capacitación correspondiente al bloque:

- Se deben separar físicamente las operaciones que puedan dar lugar a contaminación cruzada.
- Los vestuarios y baños deben estar separados de las líneas de elaboración y deben mantenerse siempre limpios.
- No se deben usar materiales que dificulten la limpieza, por ejemplo la madera.
- Se deben redondear los rincones, y evitar las pilas de productos que dificulten la limpieza.
- Se debe facilitar la limpieza mediante paredes impermeables y lavables (azulejadas, por ejemplo). Asimismo, se debe controlar que - las paredes no tengan grietas, sean lisas y estén pintadas con material claro no absorbente que permita detectar la suciedad.
- Se deben mantener limpias las vías de acceso para evitar el ingreso de suciedad al establecimiento.
- Se debe tener un lugar adecuado para guardar todo los elementos necesarios para la limpieza y desinfección y evitar que los mismos se mezclen con los elementos usados en la producción.
- Para lograr que los operarios se laven las manos hay que tener instalaciones para dicho fin en los lugares de elaboración, con elementos adecuados para el lavado, desinfección y secado de las manos.
- Se deben limpiar los utensilios y las instalaciones cada vez que sea necesario y al terminar la jornada de trabajo. Es importante enjuagar con agua potable al finalizar las tareas de limpieza para no dejar restos de detergentes u otros agentes que puedan contaminar al alimento.

Frases para personal

- Mantenga limpias las instalaciones.
- Mantenga limpio su ámbito de trabajo.
- Controle que no queden restos de material de limpieza después del enjuague.
- Limpie correctamente. Preste especial atención a los rincones de difícil acceso.
- Use los elementos de limpieza indicados.
- Arroje los residuos en el lugar correspondiente.

Cuestionario:

- ¿La disposición de los equipos dentro del establecimiento facilita las operaciones de limpieza y permite que se realice la inspección de la higiene, o ayuda a ocultar la suciedad?
- ¿Las paredes son de colores claros que permiten ver la suciedad? ¿Están recubiertas con materiales impermeables que faciliten su limpieza?
- ¿Las escaleras, montacargas y accesorios elevados entorpecen las operaciones de limpieza?
- ¿Cuenta con instalaciones para que el personal lave sus manos en la zona de elaboración?
- ¿Los vestuarios y sanitarios del personal se hallan separados del área de elaboración?
- ¿Se mantienen limpios?
- ¿Los productos almacenados se hallan sobre tarimas apilados lejos de las paredes, o constituyen un obstáculo para la limpieza?
- ¿Se evitan los materiales absorbentes en las instalaciones?
- ¿Se evita el uso de mesadas de madera?
- ¿Cuenta con un programa de limpieza y desinfección que garantiza la higiene de las instalaciones?
- ¿Se limpian los equipos como mínimo antes y después de comenzar la producción?
- ¿Hay un encargado de supervisar la limpieza del establecimiento?

- ¿Los empleados cuentan con las instrucciones para realizar la limpieza en forma adecuada?
- ¿Existe un lugar para almacenar los productos de limpieza sin que estos constituyan una fuente de contaminación para el producto?
- ¿Se controla que no queden restos de productos de limpieza en las máquinas y utensilios luego de limpiarlos?

Cuarto Bloque

Contaminación por Materiales en contacto con Alimentos

Esperamos que hayan tenido numerosos logros con los puntos tratados anteriormente. Una vez más les recordamos que no dejen de aplicar y supervisar las medidas implementadas hasta el momento.

En este bloque se pondrá especial atención en evitar que los alimentos se contaminen a causa de los materiales con los que están en contacto. Puede tratarse de envases, material para empaque final, recipientes para producto semielaborado, superficies de equipos, etc. El responsable del establecimiento deberá realizar los cambios de equipos y utensilios necesarios para evitar aquellos materiales que puedan introducir contaminación por contacto con el producto. También deberá realizar los controles necesarios para garantizar que se está trabajando con los materiales de empaque adecuados. Los empleados deberán garantizar el buen almacenamiento de los envases, su inspección previa al uso, y el no usarlos para fines inadecuados (por ejemplo, guardar productos de limpieza, o sobras de material en proceso).

Algunos tópicos para tener en cuenta son:

- Los recipientes que puedan ser reutilizados deben ser limpiados y desinfectados. No se deben volver a usar aquellos que contuvieron sustancias tóxicas.
- Se debe intentar que todos los equipos y utensilios que entran en contacto con alimentos no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Se deben evitar superficies absorbentes que puedan contribuir a la contaminación del producto.
- Se debe higienizar todo el material y recipientes que hayan entrado en contacto con materia prima y productos semielaborados antes de que entre en contacto con el producto final. De esta forma se evitará contaminación cruzada del alimento.
- Se debe almacenar correctamente el material de envase, evitando su contaminación.
- El material de envase no debe ser un foco de contaminación para el producto final. Se debe controlar que no transmita sustancias tóxicas al producto y que lo proteja adecuadamente de contaminación externa.
- No se deben usar los envases para fines para los que no fueron diseñados, por ej. guardar productos de limpieza en envase vacíos de producto final.
- Se deben inspeccionar los envases antes de usarlos.
- Se debe realizar el envasado en condiciones que no permitan la contaminación del alimento.

Frases para personal

- Limpie el equipo y utensilios antes de que entren en contacto con el alimento.
- No use los envases para fines para los que no fueron diseñados.
- Revise el material del envase antes de utilizar.
- Guarde los envases en el lugar designado para su almacenamiento.
- Evite que el producto final entre en contacto con materiales que fueron utilizados con materias primas o con productos semielaborados.

Cuestionario

- ¿Sus empleados saben que el material en contacto con los alimentos puede constituir un foco de contaminación?
- ¿El material usado para envases es inocuo para la salud?
- ¿Existe pasaje de sustancias del material al producto?
- ¿Se controla el material de empaque antes de ser usado en la producción?
- ¿Se reutilizan algunos materiales de empaque?
- ¿Son limpiados adecuadamente antes de su reutilización?

¿Se limpian y desinfectan los equipos y utensilios que estuvieron en contacto con materia prima o con material contaminado antes de que los mismos entren en contacto con productos no contaminados?
¿Se dispone de un lugar adecuado para almacenar el material de empaque? ¿Este recinto está libre de contaminación? ¿Se mantiene limpio y ordenado?
¿Los empleados usan los envases con otros fines? (por ejemplo, guardan en ellos restos de producto, materias primas no procesadas, materiales de limpieza, etc.)
¿El envasado se realiza en condiciones que evitan la contaminación del producto? ¿Los empleados son conscientes de que cualquier contaminante que ingrese en el momento del envasado llegará con el producto al consumidor?

Quinto Bloque

Prevención de la Contaminación por mal Manejo de Agua y Deshechos

En esta oportunidad presentaremos el anteúltimo bloque de trabajo tratando los temas relacionados con el manejo de agua y de efluentes. Es importante tener la seguridad de que las medidas anteriormente implementadas sigan funcionando adecuadamente antes de continuar avanzando en la implementación.

En este punto se prestará especial atención a todo lo que es el buen manejo de agua y desechos para evitar la contaminación del producto. Como punto fundamental el responsable del establecimiento deberá garantizar un suministro suficiente de agua potable y un sistema adecuado de evacuación de efluentes; este último deberá ser claramente explicado y visible para evitar que el empleado no sepa qué hacer con los residuos. Deberá además implementar algún plan de análisis periódicos para garantizar la potabilidad del agua. El empleado por su parte deberá cumplir con las indicaciones correspondientes al manejo de agua y efluentes.

En este caso se considerarán los siguientes puntos para programar la capacitación interna:

- En las áreas de obtención de materias primas se debe evitar la contaminación por agua y por desechos como excrementos, residuos agrícolas o industriales.
- Se debe controlar el abastecimiento de suficiente agua potable tanto en el establecimiento como en las zonas de obtención de materia prima.
- Tanto el hielo como el vapor que tengan contacto con el alimento no deben presentar contaminantes.
- Se debe evitar el contacto de agua potable con agua no potable usada para extinguir incendios, por ejemplo.
- Todas las operaciones de limpieza se deben realizar con agua potable.
- El sistema de evacuación de residuos debe evitar la larga residencia de los mismos en el establecimiento.
- Se debe evitar la contaminación del abastecimiento de agua por efluentes.
- Se debe disponer de algún lugar determinado dentro del establecimiento para almacenar la materia prima en mal estado, los desechos y los productos que presenten alguna no conformidad. Este lugar debe estar aislado y correctamente señalado.
- Se debe evitar el acceso de plagas al lugar de almacenamiento de desechos.
- Se debe evitar la acumulación de desechos en el establecimiento.
- Se debe evitar que los desechos tanto líquidos como sólidos entren en contacto con alimentos, y que se crucen durante las etapas de elaboración.
- El agua recirculada debe ser tratada de manera que no constituya un foco de contaminación.

Frases para el personal

- Limpie con agua potable.
- Deposite los residuos en los lugares adecuados.
- Evite que entre en contacto el producto elaborado con los residuos.
- Elimine de la línea de elaboración la materia prima en mal estado.
- Retire los desechos del lugar de trabajo en forma periódica para evitar que se acumulen grandes cantidades.

Cuestionario

- ¿Entiende el personal que el agua que entra en contacto con el alimento, si no es potable, puede ser un foco de contaminación para el producto?
- ¿Se dispone de abundante suministro de agua potable en todas las etapas del proceso productivo, desde la obtención de las materias primas hasta la obtención del producto final?
- ¿Se realizan en forma periódica análisis al agua suministrada para asegurar su potabilidad?
- ¿Se controla que el vapor y hielo que entran en contacto con alimentos no contengan contaminantes?
- ¿Existe recirculación de agua durante el proceso de elaboración?
- ¿Antes de reutilizar el agua se realiza un tratamiento adecuado de la misma para garantizar que no contaminará al producto?
- ¿El agua recirculada se canaliza por un sistema de cañerías separado?
- ¿Se evita que las materias primas entren en contacto con desechos industriales y de animales y con cualquier otra sustancia que pudiera contaminarlas?
- ¿Se separan las materias primas inadecuadas que pudieran resultar un foco de contaminación durante la elaboración?
- ¿Se cuenta en el establecimiento con un sistema de evacuación de efluentes?
- ¿Cuenta con desnivel que facilite el escurrimiento de aguas residuales?
- ¿Posee sistema de alcantarillado?
- ¿Se eliminan en forma periódica los desechos del establecimiento elaborador evitando que éstos se acumulen y contaminen al producto elaborado?
- ¿Se cuenta con suficientes recipientes para depositar los desechos?
- ¿Se encuentran en lugares visibles?
- ¿Se dispone de recintos para almacenar los productos dañados y los desechos antes de eliminarlos?
- ¿Estos recintos están separados de las líneas de elaboración?
- ¿Evitan el ingreso de plagas que atacan los residuos?

Sexto Bloque

Marco Adecuado de Producción

En los bloques anteriores hemos tratado los temas que se solucionaban con esfuerzo y cambios de actitud por parte del personal, siempre con el apoyo y dirección de un responsable. En cambio, en esta última etapa las medidas correctivas a implementar dependen en mayor proporción de las decisiones de las autoridades de la empresa en lo que respecta a inversiones para solucionar posibles problemas existentes.

En este período de trabajo se intentará introducir todos los cambios necesarios para que los alimentos se produzcan en forma adecuada, desde la obtención de la materia prima hasta la distribución de los mismos. En este punto es probable que el responsable del establecimiento deba realizar algún tipo de inversión para introducir las mejoras necesarias a las instalaciones con las que ya cuenta. Se deberá además implementar un programa de control de plagas. El empleado, por su parte, tendrá en este punto la responsabilidad de conservar y mantener en forma adecuada las instalaciones donde realiza su trabajo.

Algunos puntos a tratar son:

- Se deben evitar las áreas inadecuadas de obtención de materia prima.
- Se deben evitar las áreas inadecuadas para ubicar el establecimiento. Esto no implica el tener que relocalizar un establecimiento que se encuentra mal ubicado.
- Se deben acondicionar las vías de tránsito interno y perimetrales para que éstas no constituyan foco de contaminación.
- Las instalaciones deben facilitar las operaciones de limpieza y deben permitir sectorizar la producción para separar las operaciones que puedan causar contaminación cruzada.
- Se debe contar con medidas como la protección en las ventanas o presión interna positiva para evitar el ingreso de insectos y contaminantes al establecimiento.
- Se debe evitar el ingreso de animales domésticos a las zonas de elaboración.
- La disposición interna de los equipos y la iluminación deben facilitar la inspección de la higiene del establecimiento.
- Los pisos deben ser de material resistente, no deben presentar grietas, deben ser fáciles de limpiar. Se

debe contar con desnivel en los pisos para facilitar el escurrido de efluentes. Las paredes deben estar revestidas de material no absorbente y al igual que los pisos deben ser fáciles de limpiar. Los techos deben ser provistos de algún dispositivo para evitar la caída de condensados a la línea de elaboración.

- La iluminación no debe alterar los colores, debe facilitar la inspección, y debe contar con algún tipo de protección para evitar la caída de vidrio al producto en caso de estallido.

- Debe contarse con la ventilación adecuada.

- Las instalaciones deben ser cuidadas correctamente para evitar su rápido deterioro.

- Se debe contar con un programa eficaz de control de plagas. Los productos usados para eliminarlas no deben entrar en contacto con el producto.

Frases para el personal

- No permita el ingreso de animales al establecimiento.

- Avise en caso de detectar presencia de plagas.

- Cuide las instalaciones.

- Notifique cuando se registre algún daño en las instalaciones.

- Mantenga cerradas las protecciones contra insectos de las ventanas.

- Evite el contacto de los plaguicidas con los alimentos.

Cuestionario

¿Se controla que las materias primas provengan de zonas adecuadas para la producción?

¿Se encuentran alejadas de fuentes de contaminación ya sea de origen animal, industrial, etc?

¿Las instalaciones se hallan en zonas libres de olores y contaminación?

¿En caso de no estar bien ubicadas, se toman las precauciones necesarias para evitar la contaminación del establecimiento por fuentes externas?

¿Se cuenta con buena ventilación dentro del establecimiento?

¿Las aberturas cuentan con dispositivos para prevenir la entrada de polvo e insectos (mosquiteros, presión de aire positiva en el interior del establecimiento)?

¿Las paredes están recubiertas de material impermeable para facilitar la limpieza?

¿Son de colores claros que permitan visualizar la suciedad?

¿Los pisos tienen el declive correspondiente para facilitar la evacuación de efluentes?

¿Son de materiales resistentes al tránsito dentro del establecimiento y a los líquidos que pueden volcarse?

¿Se controla que los drenajes estén libres de suciedad y que no constituyan un foco de entrada de insectos?

¿El establecimiento se halla bien iluminado?

¿Se cuenta con protección de los artefactos eléctricos para evitar restos de vidrio en la línea de elaboración en caso de estallido de alguno de ellos?

¿Las instalaciones eléctricas se hallan bien resguardadas evitando la presencia de cables sueltos?

¿Se intenta iluminar los rincones donde tiende a acumularse suciedad?

¿Se instruye al personal sobre el buen trato que deben dar a las instalaciones para lograr su buena conservación

¿La empresa cuenta con un programa de control de plagas?

¿Se verifica que los productos usados son adecuados para la industria alimentaria?

¿Se evita la contaminación del producto por los residuos de plaguicidas?

¡¡Y recuerde:

el éxito de la implementación de las BPM se debe en gran parte a la existencia de un Sistema Adecuado de Documentación que permita seguir los pasos de un producto desde el ingreso de las materias primas hasta la distribución del producto final!!

Fuente: Boletín de Difusión
Buenas Prácticas de Manufactura

5-5 Recomendaciones Para Manipuladores De Alimentos

Para alcanzar un producto inocuo y apto para el consumo humano se brindan las siguientes sugerencias a tener en cuenta para la manipulación de alimentos:

Salud

Las personas que deban mantener contacto con alimentos durante su trabajo deberán someterse a exámenes médicos previo al ingreso y periódicamente. Las personas que se sepa o sospeche que padecen enfermedad que pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean sus portadores, no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos si existiera la probabilidad de contaminación directa o indirecta de estos. Ninguna persona que tenga cortaduras o heridas deberá seguir manipulando alimentos hasta que se determine su incorporación por determinación profesional.

Higiene

Toda persona que trabaje en un área de manipulación de alimentos deberá mantener una adecuada higiene personal.

Durante el trabajo se deberá llevar ropa protectora adecuada: pantalón, delantal, botas, cofia, barbijo. La ropa debe estar limpia y de colores claros.

El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos.

Dejar la ropa de calle en los vestuarios, utilice la ropa de trabajo exclusivamente para tal fin.

Deberá retirarse todos y cualquier objeto de adorno (anillos , relojes, etc.).

Deberán lavarse las manos de manera minuciosa con preparados convenientes para esta limpieza, agua fría y/o caliente, con cepillo para uñas y secando con toallas descartables.

La dicha rutina deberá realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.

No fumar, beber, comer y/o salivar en ningún sector de manipuleo de alimentos.

Los visitantes deben cumplir con todo lo indicado anteriormente.

Requisitos De Higiene En La Elaboración

Aplicables a la materia prima:

Deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones.

Deberán almacenarse en locales limpios y secos, mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación, y reduzcan al mínimo los daños.

Las materias primas rechazadas deberán ser segregadas, identificadas y mantenidas en un área determinada, separadas de productos, equipamiento, utensilios y líneas de elaboración.

Prevención de la contaminación cruzada

Evitar la contaminación del material alimenticio por contacto directo o indirecto con material en las fases iniciales del proceso.

Lavarse las manos cuidadosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.

El equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

Almacenar en lugares separados el producto y la materia prima.

Evite circular desde un sector limpio a un sector sucio.

Aplicables al lugar de elaboración

Para facilitar las tareas de limpieza se recomienda:

Pisos impermeables y lavables

Paredes claras lisas y sin grietas

Rincones redondeados
Empleo del agua

En la manipulación de los alimentos solo deberá utilizarse agua potable. Se deberá disponer de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

Manipulación, almacenamiento y eliminación de desechos

Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.

Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados deberán limpiarse y desinfectarse.

La zona de almacenamiento de desechos deberá limpiarse y desinfectarse.

Conservación

Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento.

Las salas deberán estar exentas de vapor, polvo, humo y agua sobrante

5-6 Como Hacer Para Certificar ISO 9000

Certificar las Normas ISO 9000?

Las ISO-9000 son normas internacionales relacionadas con la gestión y aseguramiento de la calidad. Constituyen una serie de estándares propuestos por la Organización Internacional de Estandarización (ISO).

Certifican el sistema de gestión de la calidad de los procesos productivos de bienes o servicios, para que la empresa logre satisfacer los requerimientos de sus clientes. Las ISO 9000 permiten estandarizar la gestión de cualquier tipo de proceso, pero no aseguran la calidad e inocuidad de los productos. Por ello, la empresa deberá incorporar en primer término, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o el Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP) para, posteriormente, incluir normativas que permitan mejorar su capacidad organizacional.

Los sistemas de calidad constituyen una herramienta para la mejora continua y una inversión a largo plazo. El punto inicial para su implementación es documentar los procesos y gestiones que se realizan y luego tomar las medidas necesarias para optimizarlos. La certificación de las normas ISO 9000 permite a la empresa una notable reducción de los costos, una mayor productividad y un mejor control de la gestión interna y externa. Todo ello incide favorablemente en el posicionamiento y la competitividad de los productos y servicios y en la aceptación y respeto por parte de sus clientes.

Si bien la adopción de las ISO 9000 es voluntaria, los países europeos, son muy exigentes con sus empresas respecto de este tipo de certificaciones.

¿Con qué norma deberá certificar?

ISO 9000: Describe los fundamentos de los sistemas de gestión de la calidad y especifica la terminología para los sistemas de gestión de la calidad.

ISO 9001: especifica los requisitos para los sistemas de gestión de calidad aplicables a toda la organización que necesite demostrar su capacidad para proporcionar productos que cumplan los

requisitos de sus clientes y los reglamentarios que le sean de aplicación y su objetivo es aumentar la satisfacción al cliente.

ISO 9004: Proporciona directrices que consideran tanto la eficacia como la eficiencia del sistema de gestión de calidad. El objetivo de esta norma es la mejora del desempeño de la organización y la satisfacción de los clientes y de otras partes interesadas.

ISO 19011: Proporciona orientación relativa a las auditorías de sistemas de gestión de la calidad y de gestión ambiental.

¿Cómo certificar la norma ISO 9001?

- 1.- El primer paso es implementar la norma que posteriormente será certificada.
- 2.- Las empresas consultoras especializadas realizan ésta tarea en la misma empresa. Es muy importante corroborar su experiencia en el rubro, mediante referencias suministradas por otras compañías que hubieran requerido el servicio.
- 3.- El listado de consultoras se puede obtener en el SENASA, o en el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), este último ubicado en la calle Perú 552/556 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Teléfono: 5411 - 43460600. Página web: www.iram.org.ar
- 4.- La implementación de la norma puede llevar de 6 a 12 meses de acuerdo a la cantidad de procesos y gestiones incluídas en la gestión de la firma que certificará las ISO 9000.
- 5.- La siguiente etapa es elegir la empresa certificadora de la norma, distinta de la que la implementó.
- 6.- La certificación es realizada por organizaciones acreditadas internacionalmente. El listado de las mismas puede solicitarse en los organismos e instituciones ya mencionados para las consultoras que implementan la norma.
- 7.- La misma empresa certificadora puede otorgar distintos certificados de acuerdo al mercado de destino de los productos o servicios a comercializar e instrumentar varios certificados para un mismo proceso.
- 8.- La certificadora realiza una pre-auditoría para evaluar los puntos de la norma que ya se cumplieron y los que aún no han alcanzado la meta propuesta. La empresa cuenta con 3 a 6 meses para corregir los errores o faltas detectadas.
- 9.- Una vez efectuada la rectificación, la certificadora emite el certificado de registro donde consta que el sistema de calidad de la empresa concuerda con los modelos definidos en las normas ISO.
- 10.- La certificación tiene una validez de 3 años y cada 6 meses la certificadora realiza una auditoría para asegurar que el sistema de calidad se desarrolle en forma adecuada.

¿Cuánto cuesta la implementación y certificación?

En general depende de la envergadura de la empresa, de la cantidad de empleados y de la cantidad de localizaciones de plantas que posea la misma.

Para mayor información dirigirse a:

Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM).

Calle Perú 552/556, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Te: 54-11 43460600.

Página web: www.iram.org.ar

Las Microempresas o Pymes cuando así lo requieran, tendrán un 20% de descuento en certificación de normas de calidad IRAM (aplica solo a nuevas certificaciones).

Para acceder al beneficio anteriormente mencionado, las Microempresas y PYMES, deben estar inscriptas en el Registro Provincial de Microempresas y PYMES, cito en calle 50 N° 786 de la Ciudad de La Plata, Te: 0221- 4214979 – 4895737.

Bureau veritas. Certificación.

Te: 011-4000-8118/19.

Definición

Una marca es todo signo con capacidad distintiva. Con esta definición nuestra ley deja abierta la puerta para el registro de todo signo identificatorio que sirva para diferenciar productos y servicios de los de la competencia. La marca es un signo individualizante, un elemento de comunicación dirigido hacia el consumidor que procura despertar en el mismo, necesidades o deseos.

Una marca puede consistir por ejemplo, en una palabra, un dibujo, una frase publicitaria, un packaging, un envase o envoltorio y todo otro indicador para diferenciar. La aptitud de una marca para ser registrada, está dada por su originalidad y por su capacidad distintiva.

Clasificación

Las marcas pueden ser clasificadas según distintos criterios a saber:

a) Por su significado

1) **Marcas sin significado:** Son aquellas que no tienen un significado específico, no se las puede encontrar en los diccionarios de ningún idioma, han sido creadas para ser marcas. Son las denominadas acuñadas.

2) **Marcas con significado:** Estas marcas se encuentran en el diccionario, poseen un significado. Son denominadas significativas.

b) Por su capacidad distintiva

El nivel de asociación del signo marcario con el producto o signo que distingue, o con sus características define el grado de fantasía de la marca.

1) **Marcas abstractas:** Son aquellas marcas que no se asocian en absoluto al producto (o servicio) o a sus características, es decir que tienen un grado total de fantasía. Estas, a su vez, pueden ser acuñadas (es decir sin significado de diccionario, por ejemplo Exxon) o con sentido conceptual (por ejemplo Jirafa).

Las marcas significativas abstractas se denominan Marcas Arbitrarias, y están constituidas por palabras del diccionario que no tienen ninguna relación con el producto o servicio que identifican. Los nombres de cosas, animales, flores, fenómenos atmosféricos, son usados como marcas arbitrarias.

A diferencia de las acuñadas abstractas, las arbitrarias no descalifican la registración o el uso por parte de terceros en diferentes rubros.

2) **Marcas sugestivas:** Otro nivel de fantasía es el de las marcas sugestivas. Tal como su nombre lo indica, son marcas que sugieren algún beneficio o atributo del producto o servicio que identifican sin describirlo. Generan un proceso mental de asociación indirecta, pero sin hacer ningún tipo de evocación, permitiendo que el consumidor logre las asociaciones.

3) **Marcas evocativas:** Constituyen otro tipo de marcas de fantasía. Son las que hacen alguna alusión al producto (o servicio) o a sus características, permitiendo que el consumidor las asocie rápidamente. Existen nombres que pueden cumplir las dos funciones concurrentemente (sugerir y aludir), como por ejemplo Dolex. En este caso el sufijo Lex se asocia en alguna medida con medicamento, mientras que el prefijo Dol evoca la palabra dolor, por lo que la asociación sería un remedio para aliviar el dolor.

4) **Marcas indicativas:** Hay marcas que están formadas por una indicación de producto o actividad y una palabra clave. Por ejemplo Banco Río lleva la indicación Banco (palabra genérica no apropiable) y el vocablo distintivo Río. Se dice que este tipo de marcas son indicativas, siempre que el componente indicativo vaya acompañado de un elemento distintivo, el conjunto marcario es registrable y protegible.

5) **Marcas descriptivas:** Son las que describen directamente al producto o servicio que identifican o a sus características y atributos.

Existen marcas acuñadas que tienen un alto componente de descripción, pero que aun conservan cierto grado de fantasía que les permite mantener su capacidad marcaria. Telecom describe prácticamente a la actividad de telecomunicaciones, pero el truncamiento de esta última palabra le otorga fantasía.

6) **Genéricos:** Son aquellos cuyo grado de fantasía es nulo, es decir son signos sin capacidad distintiva. Constituyen términos o dibujos usuales necesarios, utilizados para referirse a cualquier producto o servicio y en consecuencia no son apropiables.

Por ejemplo, no se puede utilizar la palabra chocolate para identificar un alimento, ni camisa para distinguir indumentaria o banco para una institución bancaria.

C) Por su estado

1) **Marcas registradas:** Son aquellas que han obtenido su registro en el organismo respectivo (en nuestro país en el I.N.P.I., Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, que es la Autoridad de aplicación de la Ley de Marcas ,LEY 22362 y Decreto Reglamentario 558/81, modificado por el 1141/03), siendo un organismo que funciona, en calle Paseo Colon 717 planta baja Capital Federal, Teléfono:Línea gratuita 0800-222 INPI (4674), web: www.inpi.gov.ar, luego de haber pasado por el trámite correspondiente.

Link: www.inpi.gov.ar/index.php?id=123&criterio=3

El titular de una marca registrada posee la propiedad y uso exclusivo de la misma. La protección registral de una marca es otorgada conforme a nuestra Ley de Marcas y Designaciones por 10 años, contados a partir de su fecha de concesión, y es renovable indefinidamente por lapsos idénticos. Dicha protección alcanza a todo el país.

El uso de signos (registrada) y de MR (marca registrada) son optativos, ya que nuestra ley no obliga a ello.

El titular de una marca registrada puede ser tanto una persona física como jurídica. La marca forma parte de su patrimonio.

Si el titular es una persona física y fallece, la misma pasa a formar parte de su acervo sucesorio, es decir será heredada por sus sucesores legítimos.

El uso exclusivo de una marca implica poder excluir de la misma a cualquier tercero que pretenda usarla sin autorización.

Ambos derechos (la propiedad y el uso exclusivo) le otorgan a su titular la posibilidad de licenciarla, es decir de obtener un beneficio económico manteniéndola sin transferirla dentro de la esfera de su propiedad.

3) **Marcas de hecho:** Son aquellas marcas que han sido usadas durante un tiempo razonable pero que nunca se registraron o que si lo hicieron, no se renovaron.

D) Por su capacidad de protección legal

1) **Marcas fuertes:** Cuanto mayor sea la capacidad distintiva y diferenciadora de una marca, mayor será su fortaleza, situación ésta que favorecerá su protección legal.

La mayor competitividad de nuestros tiempos conduce a que economías fuertes tengan marcas fuertes.

2) **Marcas débiles:** A este tipo de categoría pertenecen las marcas muy evocativas, y descriptivas con algo de fantasía. La protección legal de las marcas débiles no es sencilla ya que no se podrá evitar que los competidores registren o usen marcas similares. También se consideran marcas débiles las formadas por letras, números o siglas.

E) Por su forma de expresión

1) **Marcas denominativas:** Son nombres, sin escritura particular, sin diseño. Elementos nominales. Obviamente pueden estar constituidos por letras y números.

2) **Marcas figurativas:** Consisten en imágenes gráficas solamente.

3) **Marcas mixtas:** Es una combinación de elementos nominales y gráficos.

F) Por su ámbito de uso

1) **Marcas nacionales:** Son aquellas que identifican productos y/o servicios dentro de nuestro país y no son utilizadas fuera de su frontera.

2) **Marcas internacionales:** Tienen presencia en diferentes países, con mayor o menor reconocimiento.

G) Por su aplicación

1) **Marcas de productos:** Se aplican para distinguir productos de cualquier índole.

2) **Marcas de servicios:** Se aplican para distinguir servicios.

H) Por su función de protección

1) **Marcas activas:** Son aquellas cuyo registro tiene como objetivo principal proteger una marca para identificar los productos o servicios específicos a los cuales se aplica o se tiene planificado aplicar.

2) **Marcas defensivas:** Son las que están registradas en clases diferentes a las correspondientes a los productos o servicios a los cuales se aplica específicamente. El propósito de las mismas es ampliar la cobertura del registro marcario, a fin de evitar que prosperen solicitudes de registro de marcas similares o idénticas por parte de terceros en estos rubros.

I) Por su grado de reconocimiento en el público

1) **Marcas desconocidas:** Son las que no se han posesionado en la memoria del consumidor por falta de publicidad o por falta de tradición. Es decir, el consumidor no les ha dado un significado marcario.

2) **Marcas recordables:** A la hora de la decisión de compra o contratación tienen presencia en el consumidor, ya sea por reconocimiento al verla exhibida o por experiencias personales con el producto o servicio que identifican, así como por sensaciones percibidas mediante la publicidad o la experiencia heredada.

3) **Marcas reconocidas:** Son aquellas cuya presencia es fuerte en el consumidor, que ya posee información sobre las mismas. Todas ellas tienen un grado de recordación espontánea, en general como consecuencia de una intensa y adecuada publicidad. Estas marcas gozan de reputación, confiabilidad y garantía de calidad.

J) Por su composición:

1) **Marcas simples:** Están constituidas por un solo elemento (es decir, una palabra o un dibujo simple).

2) **Marcas compuestas:** Son aquellas que presentan varios elementos (palabras o varios dibujos).

K) Por su capacidad de garantía

Marcas de certificación: Son las que se colocan en los productos que han utilizado en su elaboración determinadas materias primas o procesos, siguiendo normas de fabricación establecidas y ajustándose a estrictos controles de calidad por parte del titular de la marca. Por ejemplo Teflón es una marca registrada de Dupont; los fabricantes que la aplican a sus productos se han ajustado a los requisitos mencionados.

Registro y protección

Signos registrables

Una marca es registrable si reúne ciertos requisitos que hacen en buena medida a su existencia como

tal:

1) debe tener capacidad distintiva. No debe existir una marca registrada (o solicitada con anterioridad) similar y confundible, o idéntica a ella en el rubro para el cual se solicita su registro.

Sin embargo puede existir otra marca idéntica o similar en otras clases, perteneciente a otros titulares, siempre que no haya conexidad o superposición de rubros.

2) Su registro debe ser factible conforme la ley de nuestro país, es decir no debe encontrarse incurso en algún impedimento o prohibición de la ley.

Deber ser lícita.

Proceso de Registración

a) Solicitante de una marca: El solicitante de una marca puede ser una persona física o jurídica o varias de ellas. En este último caso tendrán la copropiedad de la marca según los porcentajes que ellas mismas establezcan al solicitarla. El requisito especial que nuestra ley exige es que esa persona o personas tengan interés legítimo.

El interés legítimo se interpreta como cualquier utilidad o beneficio en relación al solicitante, no solo en lo que se refiere a la perspectiva de obtener una ventaja económica sino también a cualquier otro rédito que se proyecte en su esfera individual.

Indudablemente, el interés legítimo estaría dado principalmente por la intención de usar la marca que se solicita.

Asimismo, son requisitos con relación a las personas físicas, ser mayor de edad o emancipada y ser capaz de administrar sus bienes.

b) Proceso de registración: A continuación se definen las etapas a seguir para obtener el registro de una marca:

1) Búsqueda.

2) Presentación de la Solicitud de Marca.

3) Publicación en el Boletín de Marcas.

4) Búsqueda de Antecedentes de la Oficina de Marcas.

5) Oposiciones.

6) Resolución de la Solicitud.

1) Búsqueda: La realización de una búsqueda previa adecuada permitirá tener una visión mas clara sobre la posibilidad de obtener el registro de la marca que se pretende.

Para efectuar una búsqueda de antecedentes marcarios se debe precisar el alcance de la misma, es decir cuales son los productos o servicios a proteger, a fin de determinar las clases del nomenclador que abarcará. Aquí es de considerar lo expresado anteriormente sobre la posible conexión existente entre algunas clases del nomenclador y de la extensión de la cobertura pretendida en el caso del registro de marcas defensivas.

2) Presentación de la solicitud: Una vez verificados los antecedentes y luego de efectuar el análisis correspondiente, se procede a completar la solicitud de registro para presentarla ante el I.N.P.I. con los datos referentes al solicitante, a la marca pretendida y al autorizado para tramitar.

Completados todos los datos de la solicitud, esta se presenta en el I.N.P.I. acompañando cuatro ejemplares de la misma (un original y tres copias).

Ante su presentación, previo pago de la tasa fiscal y arancel de publicación correspondientes, le es colocada la fecha y hora de presentación y un número de acta bajo el cual el expediente tramitará hasta su concesión.

En el caso de que la marca sea mixta o figurativa se acompañarán - en un sobre - cuatro facsímiles del diseño, los que se destinan a la publicación de la marca.

La fecha y hora de presentación revisten gran importancia porque fijan la prelación en las presentaciones. Esto implica que frente a marcas similares, o en algún caso idénticas, solicitadas en clases iguales o conexas tendrá prioridad la presentada primero en el tiempo.

3) Publicación de la solicitud: La solicitud marcaria presentada en el I.N.P.I., conforme los requisitos establecidos, es publicada en el Boletín de Marcas. Existiendo alguna observación sobre las formalidades en la presentación de la solicitud, la Oficina de Marcas planteará una vista por admisión a

fin de que sea contestada por el titular de la misma.

Si las cuestiones de forma están en orden, la solicitud es publicada tal como fuera presentada, es decir en forma denominativa, mixta o figurativa, a fin de que terceros tomen conocimiento de las marcas que se requieren y tengan la oportunidad de objetarlas.

La publicación se efectúa por única vez en el Boletín de Marcas, el que aparece todos los miércoles.

4) Búsqueda de Antecedentes: En esta etapa del trámite la búsqueda es efectuada por el mismo I.N.P.I. que indica los antecedentes existentes que considera confundibles con la marca solicitada. El I.N.P.I. posee facultades para otorgar o denegar una solicitud marcaria en resguardo no sólo de los intereses del solicitante sino también del consumidor. Asimismo el I.N.P.I. efectúa el examen de fondo de la solicitud a fin de determinar si la misma es registrable y si se encuentra enmarcada dentro de lo que la ley establece.

De las observaciones efectuadas por la Oficina de Marcas, se corre vista al solicitante a fin de que haga su descargo.

5) Oposiciones: A partir de la fecha de la publicación de la solicitud en el Boletín de Marcas, existe un plazo de 30 días corridos para que aquellos que consideran que la marca solicitada es confundible con alguna de su propiedad interpongan oposición a la pretensión marcaria. La oposición es la forma que tiene el titular de una marca registrada de ejercer su derecho de propiedad impidiendo que se avance sobre el mismo.

La presentación de la oposición traba el trámite de registro de la marca solicitada.

Por su parte, el titular de la solicitud marcaria objetada por un tercero, a fin de lograr el retiro de la oposición, procurará agotar la vía administrativa planteando al oponente alguna propuesta de limitación de su solicitud, para distinguir dentro de la clase sólo algunos productos o servicios, o firmando una carta comprometiéndose a no ampliar su registro a otros productos o clases. Es decir tratará de lograr una solución amistosa evitando llegar a la instancia judicial para resolver el diferendo.

Si este intento fracasa, sin embargo, podrá recurrir a acciones legales. En forma previa al juicio se debe convocar a una audiencia de mediación en la cual se procurará acercar a las partes para lograr el acuerdo. Si en esta etapa tampoco se arriba a una solución, queda expedita la vía judicial.

El plazo para presentar el retiro administrativo de la protesta en el I.N.P.I. o en su defecto iniciar las acciones judiciales pertinentes, vence al año de la notificación fehaciente de la protesta recibida por el solicitante. La finalidad del juicio por cese de oposición es que la misma sea considerada judicialmente infundada y retirada.

Si no se logra el retiro administrativo o no se inician las acciones judiciales correspondientes, o si la oposición se encontrara fundada judicialmente, la solicitud de marca en cuestión se declarará abandonada.

6) Resolución de la solicitud: El I.N.P.I. independientemente de que las oposiciones interpuestas a la solicitud de marcas hayan sido retiradas, tiene la autoridad para denegarla o concederla en base al exámen que de la misma efectúe.

La resolución que concede el registro de una marca otorga a su titular la propiedad y el uso exclusivo de la misma por 10 años contados a partir de la fecha de concesión y renovables indefinidamente en el tiempo por lapsos idénticos.

La renovación de la marca debe efectuarse dentro de los 60 días anteriores a la fecha de su vencimiento. La misma se realiza en forma idéntica a como ha sido concedida, esto significa que no pueden alterarse elementos que la componen, ya que en dicho caso estaríamos frente a una nueva marca.

A fin de requerir la renovación, es requisito indispensable haber usado la marca dentro de los 5 años anteriores a la fecha de su vencimiento en por lo menos una de las clases en las que la marca esta registrada.

Costos orientativos para registrar una marca

- 1) Para mayor información sobre costos, consultar en el sitio (Web:www.inpi.gov.ar), y clicar la parte de aranceles.

5-8 Obtención De Códigos De Barra Para Sus Productos

¿Que Es El Código De Barras?

El código de barras no es sino una asignación convencional de valores numéricos para la identificación de productos industriales, simbolizados de tal modo que pueden ser leídos ópticamente mediante dispositivos electrónicos, pero contando asimismo con una versión escrita en caracteres corrientes, para su reconocimiento por los seres humanos (de hecho cuando falla la lectura automática, el operador de la caja puede digitar la secuencia numérica en su teclado, obteniendo el mismo resultado pretendido).

En otras palabras, dicho código es un número identificatorio, tal como el D.N.I. Dada su utilización generalizada, su valor se encuentra normalizado, a cuyos fines existen entidades de jurisdicción nacional e internacional.

La Estructura Del Código De Barras

El código de barras anteriormente referido, responde a una convención denominada EAN - 13 ; está compuesto por 13 dígitos, distribuidos en 4 campos :

- a) los 3 primeros identifican al país.
- b) Los 4 siguientes identifican a la empresa productora.
- c) Los 5 posteriores identifican al artículo (para esa empresa).
- d) Finalmente, 1 dígito verificador (sirve para detectar errores de lectura).

Así es que, cuando un paquete de yerba mate incluye el código 7790060054963

Se interpreta :

779 = argentina

0060 = Establecimiento productor MRDLPSA

05496 = Yerba mate marca CH, gusto tradicional, presentación paquete de 500 gramos.

3 = Dígito verificador (resulta de una fórmula que combina los valores numéricos precedentes).

Las empresas que requieran la codificación de sus productos mediante códigos de barra deben inscribirse en GS1 Argentina (Asociación Argentina de Codificación de Productos Comerciales), representante de EAN INTERNATIONAL en Argentina, de la siguiente manera:

A) Pasos a seguir para la identificación de productos con códigos de barras GS1.

A1) Si ya sos socio de GS1 Argentina:

1) Podes dar de lata vos mismos tus productos en GS1 Argentina y obtener tu código de barras (GTIN) ingresando al **Panel del Asociado**, de la página web:gs1.org.ar. Para ello deberás tener un usuario y contraseña. Si no lo tenes o no te lo acordas, tramítalo haciendo clic en el botón naranja Regístrate que se encuentra en el ángulo superior derecho de la pagina web antes citada o en Olvidó su contraseña? para crear una nueva contraseña, ingresando el mail registrado.

2) Si te quedaron dudas o necesitas asistencia personalizada, puedes comunicarte con el Departamento de Atención al Asociado en donde encontrarás un equipo dispuesto a ayudarte. Tus consultas podés realizarlas telefónicamente al número 0114556-4700 o por mail a la siguiente dirección abm@gs1.org.ar

A2) Si no sos socio de GS1 Argentina:

1) Tenés que registrarte como usuario haciendo clic en el botón naranja Regístrate que se encuentra en el ángulo superior derecho de la página web antes citada.

2) Una vez que hayas tramitado tu usuario y contraseña, deberás ingresar y hacer clic en el botón Inscribí tu Empresa. Una vez completado el formulario electrónico y habiendo adjuntado la información solicitada, se te informará vía mail la cuota anual que deberás abonar para inscribirte como socio Adherente y codificar tus productos.

3) Si estas de acuerdo con la cuota y abonas la misma procedemos a la inscripción de tu empresa. Una vez que GS1 te otorgue el número de identificación de producto (GTIN), deberás imprimir la simbología que representará gráficamente a dicho número, para ello:

a) Podes dirigirte a cualquier imprenta o algunos de nuestros proveedores de tecnología homologados como Socios Auspiciantes para que te generen la impresión de tu código de barras.

b) Imprimir tu código de barras vos mismo, mediante equipamientos de impresión que elegirás de acuerdo al substrato en donde lo imprimirás. Para orientarte mejor, te proponemos descargar la Guía de Verificaciones y también te ofrecemos nuestro servicio Gratuito de Verificaciones que te ayudará a evitar equivocaciones a la hora de imprimir tu código de barras.

Si te quedaron dudas, contactarse con GS1 Argentina, enviando un mail a: abm@gs1.org.ar y si querés saber mas acerca de la calidad de lectura de tus códigos, envía un mail a: identificación@gs1.org.ar

Link: www.gs1.org.ar/Site/Soporte/sacarCodigoDeBarras.html

Reducción de aranceles para Microempresas y PYMES

El trámite de afiliación como socio adherente en GS1 Argentina tiene un costo que va en relación con el nivel de facturación de la empresa que solicita el alta, el rubro de la misma y el nivel de uso que le dará al Sistema de Codificación GS1. La cuota anual que se abona puede variar de acuerdo a la envergadura de la empresa.

La reducción en el arancel del sistema de Código de Barras: GS1 Argentina (Asociación Argentina de Codificación de productos Comerciales), establece reducciones para las empresas inscriptas en los registros sobre la cuota base durante el primer año de inscripción como socio adherente a la misma. Para acceder al beneficio anteriormente mencionado, las Microempresas y PYMES, deben estar inscriptas en el Registro Provincial de Microempresas y PYMES, cito en calle 50 N° 786 de la Ciudad de La Plata, Te: 0221- 4214979 – 4895737.

La implementación del sistema código de barras posibilitará la inserción de Microempresas y PYMES en los canales de distribución masivos, tanto en el país como en el exterior.

Debido a la sencillez del trámite no es necesario contratar gestores.

Consultas por Códigos de Barra:

Calle Fraga N° 1326

Ciudad de Buenos Aires CABA

Te: (54-11) 45564700/45564757/45564758

Mail: info@gs1.org.ar

Web: gs1.org.ar

5-9 Envases Y Materiales En Contacto Con Alimentos

Crterios Generales sobre Envases y Equipamiento en contacto con Alimentos

Reglamentación de acuerdo al Código Alimentario Argentino

Esta reglamentación se aplica a envases y equipamientos alimentarios que entran en contacto con alimentos durante su producción, su elaboración, su fraccionamiento, su almacenamiento, su

distribución, su comercialización y su consumo.

No se incluyen en la misma los materiales que forman una unidad con los alimentos y se consumen con ellos (por ejemplo, la corteza de ciertos quesos, tripas naturales de algunos embutidos, recubrimientos de frutas).

Terminología

- Envase alimentario: es el artículo que esta en contacto directo con los alimentos destinado a contenerlos desde su fabricación hasta su entrega al consumidor con la finalidad de protegerlos de agentes externos de alteración y de contaminación, así como de adulteración.
- Equipamiento alimentario: es todo artículo en contacto directo con alimentos que se usa durante la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos. Se incluye con esta denominación recipientes, maquinarias, cintas transportadoras, cañerías, aparatos. Accesorios, válvulas, utensilios y similares.
- Revestimiento: es una sustancia o producto aplicado sobre la superficie de envases o equipamientos alimentarios cuya finalidad es protegerlos y prolongar su vida útil.
- Migración: es la transferencia de componentes desde el material en contacto con los alimentos hacia dichos productos, debido a fenómenos fisicoquímicos.
- Migración total o global: es la cantidad de componentes transferida desde los materiales en contacto con los alimentos, hacia los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.
- Migración específica: Es la cantidad de un componente no polimérico particular de interés toxicológico transferida desde los materiales en contacto con los alimentos a los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.
- Límite de migración total o global: es la cantidad máxima admisible de componentes del material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.
- Límite de migración específica: Es la cantidad máxima admisible de un componente específico del material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.
- Limite de composición: Es la cantidad máxima admisible de un componente particular de interés toxicólogo en el material en contacto con los alimentos.
- Simulante: Es un producto que imita el comportamiento de un grupo de alimentos que tienen características parecidas.

Criterios generales

Los envases y equipamientos que estén en contacto con los alimentos deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura para que las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total específica, tales que:

- a) puedan presentar un riesgo para la salud humana
- b) ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con los alimentos se registrarán por los siguientes principios:

- a) deberán estar incluidos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que han probado ser fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos.
- b) En algunos casos, para alimentos específicos podrán efectuarse restricciones de uso.
- c) deberán seguir criterios de pureza compatibles con su utilización.
- d) Deberán cumplir con el límite de migración total establecido y con los límites de migración específica establecidos para ciertos componentes o grupos de componentes.

Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que muestren evidencias de apertura intencional salvo los casos especialmente previstos.

Los envases y equipamientos que se hallen en contacto con los alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene y estar contruidos o revestidos con materiales resistentes, tanto al producto a elaborar, como a los procesos y productos utilizados en su limpieza e higienización.

Clasificación de materiales

De acuerdo al Código Alimentario Argentino, se reconocen los siguientes tipos de materiales que componen los envases y equipamientos alimentarios:

- a) Materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos.
- b) Celulosas regeneradas
- c) Elastómeros y cauchos
- d) Papeles y cartones
- e) Cerámicas
- f) Vidrio
- g) Metales y aleaciones
- h) Madera incluido el corcho
- i) Productos textiles
- j) Ceras de parafina y ceras microcristalinas
- k) Otros

Los materiales antes mencionados o combinaciones de los mismos estarán sujetos a Normativas Específicas del Código Alimentario Argentino. En esas reglamentaciones específicas se indican los materiales que se podrán utilizar en contactos con los alimentos, así como también si es necesaria la autorización previa de la Autoridad Sanitaria.

Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como el nitrógeno, bióxido de carbono u otros permitidos por la Autoridad Sanitaria Nacional, no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

Queda permitido el empleo de envases de retorno en los casos específicos en que lo autoriza las normas del Código Alimentario Argentino:

- a) Envases de vidrio (ver reglamentación específicas)
- b) De hojalata para galletitas (ver reglamentación de envases y equipamientos metálicos)
- c) Plásticos para bebidas analcohólicas carbonatadas (ver reglamentación específica)
- d) Sifones plásticos (ver reglamentación para soda)
- e) Envases para agua de bebida (ver reglamentaciones para agua de bebida envasada)

Los mencionados envases presentarán su superficie interior sin zonas de difícil acceso a los agentes limpiadores, debiendo desecharse cuando mostraren alteraciones que hagan perder la finalidad de protección del contenido y su condición de bromatológicamente aptos.

Los establecimientos inscriptos o a inscribirse que hagan uso de envases de retorno deberán contar obligatoriamente con un área y equipamiento especial destinado a la limpieza e higienización de los

mismos, así como de un adecuado proceso y control de calidad de los envases utilizados, aprobados ambos por la Autoridad Sanitaria Competente.

Queda prohibido también cerrar los envases y/o recipientes de productos alimenticios con tapones ya usados y envasar productos no alimenticios en envases de productos alimenticios.

5-10 Rotulación de Productos Alimenticios

Rotulación: Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento. También se considera rotulación, toda inscripción, leyenda, imagen, o materia descriptiva o gráfica incluida en el interior del envase.

Aprobación de la rotulación

Toda rotulación, así como el texto de los prospectos o instrucciones que se acompañan al producto, debe ser previamente aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente en lo que se refiere exclusivamente a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino.

Ambito de aplicación (Art.1 del Código Alimentario Argentino)

Las siguientes disposiciones se aplicarán a la rotulación de los alimentos que se produzcan, fraccionen y comercialicen envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores. En los casos particulares de alimentos modificados, nutricos, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal, se rotularán además, de acuerdo a disposiciones especiales.

Información Obligatoria

A menos que se indique otra cosa en el Código Alimentario Argentino o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- a) Denominación de venta del alimento
- b) Listas de ingredientes
- c) Contenidos netos
- d) Identificación del origen
- e) Identificación del lote
- f) Fecha de duración mínima
- g) Preparación e instrucciones de uso del alimento

Denominación de venta del alimento

Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) Cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones.
- b) Se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en el inciso anterior.

Lista de ingredientes

Salvo que se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión Ingredientes o Ingr.

Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial

El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación.

Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo.

Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes y a continuación de los mismos; cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación del otro, agrupándolos por función.

Contenidos netos

Definición: Es la cantidad de producto libre de su envase

En la rotulación se deberá indicar el contenido neto (cantidad nominal) en unidades del Sistema Internacional (SI) de acuerdo a:

- a) Los productos alimenticios que se presentan en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa.
- b) Los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen. El volumen podrá expresarse en litros y sus subunidades.
- c) Los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen.
- d) Los productos alimenticios que por sus características principales son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.
- e) Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos, precedidos de las expresiones:
 - 1) Para masa contenido neto, cont. neto, peso neto.
 - 2) Para volumen: contenido neto, cont. neto, volumen neto.
 - 3) Para número de unidades: Cantidad de unidades, contiene.
 - 4) No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique: venta al peso.

Identificación del origen

Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor o fraccionador (según corresponda), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la Autoridad Competente. Se considerarán válidos como nombre y dirección:

- 1) La mención del nombre, dirección del titular del producto y código postal y/o
- 2) La mención del domicilio legal de la razón social y código postal y/o
- 3) La mención de la dirección del establecimiento elaborador, fraccionador y código postal y/o
- 4) El nombre de la localidad cuando su sola mención permita localizar el lugar donde se encuentra el establecimiento y código postal.

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: Fabricado en..., producto..., industria.... llenando el espacio en blanco con el nombre del país.

Identificación del lote

Definición: Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o

fraccionador en un espacio de tiempo determinado, bajo condiciones esencialmente iguales

Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento.

El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

Fecha de duración mínima

Definición: Es la fecha en que bajo las condiciones de conservación establecidas por el elaborador en el rótulo, expira el período durante el cual el producto es comercializable. Esta fecha se considerará equivalente a la fecha de vencimiento.

La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- a) consumir antes de.....
- b) válido hasta.....
- c) validez.....
- d) vence.....
- e) vencimiento.....
- f) consumir preferente antes de.

Preparación e instrucciones del producto

Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

Presentación y distribución de la información obligatoria

Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulos, la denominación o la denominación y la marca del alimento, nombre del país de origen, su calidad, pureza o mezcla, la cantidad nominal/contenido neto del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el dibujo alegórico, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

La información obligatoria deberá estar redactada en idioma castellano, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos de otros idiomas.

En los rótulos de los productos alimenticios destinados exclusivamente a la exportación, podrán consignarse todas las leyendas en idioma extranjero.

“La rotulación de los alimentos se efectuará exclusivamente en el establecimiento dónde este se fabricó o envasó, el cual estará debidamente habilitado por la autoridad sanitaria competente para su elaboración o fraccionamiento.

Queda prohibida la salida de productos sin rotular del establecimiento donde se elaboró o fraccionó.

Solamente se podrá emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

Para el caso de los productos alimenticios a los que se les ha fijado patrones de calidad, los mismos deberán ser incluidos en la rotulación.

Rotulación nutricional

Definición: Es toda inscripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales.

El rotulado nutricional será optativo para todos los demás alimentos.

El rotulado nutricional no deberá dar a entender que los alimentos presentados con tal rótulo tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

El rotulado nutricional comprende dos componentes:

- a) La declaración de nutrientes
- b) La información nutricional complementaria

Declaración de nutrientes: Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información cuantitativa siguiente:

- a) Valor energético
- b) Los nutrientes siguientes:
 - 1) proteínas
 - 2) glúcidos
 - 3) lípidos
 - 4) fibra alimentaria

La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según exigencia del Código Alimentario Argentino.

Optativamente podrán declararse otros nutrientes.

Información nutricional complementaria: Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no solo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, lípidos, glúcidos y fibra alimentaria, así como su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera declaración de propiedades nutricionales:

- a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes
- b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional
- c) la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes, o del valor energético, en la etiqueta, cumpliendo con reglamentación en particular para ese alimento.

Cuando se autorice la mención de Información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de glúcido, deberá incluirse además la cantidad total de azúcares. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de glúcidos(s).

Cuando se autorice la mención de Información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados de conformidad a lo estipulado en la sección 16.1.1.4.5 del Código Alimentario Argentino.

Además de la declaración obligatoria indicada en las subsecciones 16.1.1.1.1 y 16.1.1.1.2, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A del Código Alimentario Argentino.

Nutrientes: Es cualquier sustancia consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a) proporcione energía; y/o

- b) es necesario para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

- Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento. No se incluyen los polialcoholes.
- Fibra alimentaria: Es cualquier material comestible de origen vegetal que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano determinado según el método enzimático-gravimétrico.
- Lípidos o materia grasa: Son todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.
- Glúcidos o carbohidratos o hidratos de carbono: Son todos los glúcidos metabolizados por el ser humano incluidos los polialcoholes.
- Proteínas: Corresponde al contenido de nitrógeno total(kjeldahl) multiplicado por el factor correspondiente según el tipo de alimento.
- Ácidos grasos saturados: Son los ácidos grasos sin doble enlace expresados como ácidos grasos libres.
- Ácidos grasos monoinsaturados: Son los ácidos con un doble enlace cis, expresados como ácidos grasos libres.
- Ácidos grasos poliinsaturados: Son los ácidos con dobles enlaces cis - cis separados por grupo metileno, expresados como ácidos grasos.

Aclaración

Para exportar a MERCOSUR consultar las siguientes resoluciones:

- a) Mercosur/GMC/Resolución N° 36/93
- b) Mercosur/GMC/Resolución N° 72/97
- c) Mercosur/GMC/Resolución N° 18/94
- d) Mercosur/GMC/Resolución N° 6/94
- e) Mercosur/GMC/Resolución N° 21/94

6- TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

6-1 Habilitación de Transporte de Productos Alimenticios

Transportes

En el caso de la habilitación de transportes, las habilitaciones se realizan de acuerdo al tipo de producto:

- Alimentos de Origen animal: SENASA
- Otros alimentos: puede realizarse la habilitación en los municipios

Habilitar Un Transporte Para Productos, Subproductos Y Derivados De Origen Animal.

Requisitos exigidos:

Se deberá cumplir con el Decreto 4238/68, Capítulo 28 del SENASA que establece que los vehículos que transporten productos o subproductos de origen animal para establecimientos con habilitación nacional, deberán contar con equipamiento especialmente acondicionado, y ser habilitados por el SENASA.

La habilitación se relaciona con las características de la caja de carga, contenedor o cisterna y con los sistemas de enfriamiento.

Al solo efecto de la determinación del pago del arancel se establecen las siguientes categorías:

- A) Isotérmico con equipo mecánico de frío. Comprende a la categoría A, definida en Numeral 28.3 (Decreto N° 4238/1968).

B) Isotérmico sin equipo mecánico de frío que podrá ser acondicionado adicionalmente con refrigerantes autorizados, según los requerimientos de conservación del producto a transportar. Comprende a las Categorías B y C, definidas en el Numeral 28.3 (Decreto N° 4238/1968).

C) Vehículos utilitarios equipados con caja cerrada tipo furgón. Comprende la Categoría D, definida en el Numeral 28.3 (Decreto N° 4238/1968).

Quien puede efectuarlo: Público en general.

Es arancelado: Si.

Documentación que se otorga: Carnet de habilitación.

Dónde se realiza: En los Centros Regionales o en Casa Central

Casa Central

Paseo Colón 367 - 6° Piso contrafrente, (1063) Capital Federal

Te: (0054-11) 4121-5000, o 0800-999-2386

Horario de atención. Lunes a Viernes de 10Hs a 13Hs y de 14Hs a 17Hs

Link: <http://www.senasa.gov.ar/tramites/transportes-habilitacion-de-transporte-de-sustancias-alimenticias>

Ambito Provincial

- Si se trata de productos o subproductos de origen animal, la habilitación del transporte se hará vía SENASA siguiendo sus códigos y tarifas.
- Si no es un producto de origen animal, la habilitación puede hacerse en la Municipalidad.
- De cualquier modo, mediante la inspección del vehículo se obtendría el Certificado pertinente
- La mayoría de los municipios reconoce el certificado emitido por los demás.