

REGLAMENTO DE INOCUIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS VEGETALES DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

CAPITULO I Parte general

SECCIÓN 1 Prescripciones iniciales

1.1.1. Ámbito de aplicación. El presente Reglamento es de aplicación obligatoria en el territorio de la República Argentina, para todos los establecimientos que empaacan, acondicionan, manipulan, almacenan, refrigeran, congelan, trituran, muelen, secan, deshidratan, desverdizan, maduran, y/o comercializan frutas, hortalizas, aromáticas (especias o condimentos vegetales), semillas comestibles, hongos, algas y vegetales para infusión, que realizan tráfico federal o internacional.

1.1.2. Exclusiones. Quedan excluidos del alcance del presente Reglamento, los locales o establecimientos de venta directa al público (bocas de expendio), según lo establecido en el Artículo 16 y 19 del Decreto N° 815 del 26 de julio de 1999.

1.1.3. Objeto. El presente Reglamento tiene como objeto, establecer el conjunto de obligaciones, regulaciones, procesos, procedimientos, controles, registros y condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos comprendidos en el ámbito de aplicación de la presente resolución.

1.1.4. Finalidad. La presente Norma Técnica tiene como finalidad regular en forma uniforme y homogénea, a través de una base normativa única y obligatoria, las actividades comprendidas en su ámbito de aplicación, para procurar la inocuidad y la calidad suficiente de los productos vegetales involucrados, así como la identidad y la trazabilidad de los mismos.

1.1.5. Responsabilidad sobre los establecimientos. Todo establecimiento debe estar bajo responsabilidad de una persona humana o jurídica, que a los efectos de la presente normativa se denomina firma.

1.1.6. Titularidad. La firma es la titular de la inscripción del establecimiento y es la responsable de cumplir todas las obligaciones y requisitos establecidos en la presente norma. Una firma puede tener bajo su responsabilidad más de un establecimiento.

1.1.7. Autoridad de Aplicación. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria a través de la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal, de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, es la autoridad de aplicación del presente Reglamento.

1.1.8. Facultades de la autoridad de aplicación. La autoridad de aplicación está facultada a:

- a) Realizar la interpretación del presente Reglamento y establecer los requisitos, criterios y alcances del mismo, ante situaciones que así lo requieran, cuando esa autoridad lo considere necesario, a su sola decisión, a petición de otras áreas del SENASA o de terceros.
- b) Establecer los procedimientos para la realización de las inscripciones y, fiscalizaciones de los establecimientos alcanzados por el presente Reglamento Técnico.
- c) Realizar los controles de gestión necesarios, para supervisar el cumplimiento armónico de las actividades establecidas por la presente Reglamento, que se ejecutan a través de los Centros Regionales del SENASA.
- d) Administrar controlar los sistemas informáticos que se aplican en las actividades comprendidas en el presente Reglamento.
- e) Planificar, disponer y ordenar las actividades de control que deben ejecutarse a través de los Centros Regionales del SENASA, correspondientes al lugar de radicación de los establecimientos.
- f) Diseñar y organizar actividades de capacitación y entrenamiento sobre las temáticas comprendidas por el presente Reglamento para ser brindadas a funcionarios del SENASA o Entes Sanitarios relacionadas con la ejecución de la presente Reglamento.
- g) Administrar el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales, y otorgar los números de inscripción o la identificación que corresponda de los establecimientos en dicho registro.

1.1.8.1. Coordinaciones Regionales. Las Coordinaciones Regionales del SENASA son las responsables de llevar adelante todas las actividades operativas de fiscalización para controlar el cumplimiento del presente reglamenta así como las actividades de verificaciones y controles relacionadas con mantenimiento anual y vigencia de las inscripciones de los establecimientos en el Registro Nacional de Establecimientos de

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

Productos Vegetales.

1.1.9. Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales.

Se mantienen los Registros de Empacadores, de Establecimientos de Empaque y de Frigoríficos de Frutas y Hortalizas creados por el artículo 1° de la Resolución N°48 del 30 de septiembre de 1998 de la Ex Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca; el Registro de Personas Físicas y Jurídicas que Desarrollan Actividades de Molienda, Secado, Almacenamiento y Empaque de Especies y Condimentos Vegetales creado por el artículo 1° de la Resolución N° 676 del 6 de octubre de 2006 de la Ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos y el Registro de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas creado por el artículo 8° de la Resolución N°637 del 1 de septiembre de 2011 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria; los cuales continúan vigentes y se unifican en un único registro que en adelante se denominará Registro Nacional de Establecimiento de Productos Vegetales.

1.1.10. Inscripciones anteriores. Las inscripciones existentes en los registros referidos en el numeral **1.1.9.**, al momento de entrada en vigor de la presente resolución, se mantienen vigentes y pasan a integrar el Registro Nacional de Establecimiento de Productos Vegetales..

1.1.11. Medidas preventivas y/o definitivas. Las medidas preventivas y/o definitivas que se consideren necesarias tomar por parte de los funcionarios del SENASA, se adoptaran y ejecutaran de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. O la que en un futuro la reemplace.

- a) Cuando se aplique una medida preventiva, se debe labrar el acta de constatación correspondiente, donde se mencione la irregularidad incurrida, se decida la medida preventiva, se notifique a la firma la obligación de regularización en un plazo determinado por el SENASA y se impute las posibles infracciones, de corresponder.

1.1.12. Identificación de los establecimientos. Los establecimientos regulados por esta Norma Técnica se identifican en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales de manera única e inequívoca cada uno, según lo desarrollado en el Sistema Único de Registros de Senasa.

SECCIÓN 2

Definiciones

1.2.1. Definiciones. A los fines de la aplicación e interpretación del presente Reglamento, se definen los siguientes términos:

Acondicionamiento: Es el procesamiento del producto en el establecimiento de empaque y se compone de todo o alguno de los siguientes procesos, según el producto: limpieza (seca o húmeda), selección, desinfección, aplicación de sustancias protectoras, clasificación por calidad, clasificación por tamaño, envasado, rotulado, palletizado. En el caso de molinos de especias o condimentos vegetales, el acondicionamiento se refiere a la limpieza, triturado, molienda, envasado y rotulado.

Agua potable: Es el agua que cumple con las especificaciones establecidas en el Art. 982 del Código Alimentario Argentino (CAA) establecido por la Ley 18.284 y su Decreto Reglamentario N° 2126 del 30 de junio de 1971.

Contaminación Cruzada: Introducción o presencia de sustancias contaminantes (físicas, químicas o bacteriológicas) externas a los alimentos, causada por un mal manejo de las actividades o los procesos productivos.

Descarte: Es el producto eliminado en el proceso de acondicionamiento y no se considera desperdicio, porque tiene condiciones para otro destino como la industria, entre otros.

Desverdizado/Maduración: Cambio del color de la piel de los productos, realizado en la etapa de poscosecha, generado por la aplicación de sustancias exógenas específicas, en condiciones controladas de temperatura y humedad relativa o lo que la tecnología establezca con sus avances, de acuerdo al tipo de producto vegetal.

Establecimiento: se entiende por establecimiento a todo lugar físico donde se desarrolle algún proceso, almacenamiento o comercialización de productos vegetales definidos en las presentes resoluciones.

Estación de empaque: Es el lugar dentro del sitio de producción o predio en el que se ubican todos los elementos necesarios para realizar el empaque de frutas y hortalizas.

Estación sanitaria: Es el lugar donde se ubican los sanitarios para el personal de cosecha y empaque a campo.

Manipulación de envases: Son las operaciones que se efectúan sobre el envase que contiene el producto vegetal sin tocar este último durante el procesamiento,

almacenamiento, estiba, transporte y comercialización.

Manual de Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES): Son los procesos que describen las tareas de saneamiento que se realizan antes, durante y después del procesamiento u operaciones comerciales llevados a cabo con los productos vegetales.

Productos vegetales: Se consideran productos vegetales a las frutas (frescas, congeladas, desecadas / deshidratadas y secas), las hortalizas (frescas, congeladas, desecadas /deshidratadas), las legumbres frescas, las aromáticas (frescas y desecadas/deshidratadas), las semillas comestibles sin procesar (naturales), los hongos (frescos o deshidratados), las algas y los vegetales para infusión.

RENSPA: Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria establecido por la Resolución del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria N° 423 del 22 de septiembre de 2014 o la que en un futuro la reemplace.

Repaso: Acción de eliminar del envase de comercialización de la mercadería, las unidades deterioradas o con defectos y proceder a su reemplazo con aquellas en condiciones adecuadas, de la misma partida, con las mismas especificaciones de calidad y origen y manteniendo la trazabilidad. No involucra el cambio de envase ni de identificación o rótulo de la mercadería.

Trasvasado: Colocación o fraccionamiento del producto empacado en otro envase, igual o distinto del envase original, manteniendo las especificaciones del rotulado de origen y agregando la identificación del establecimiento donde se procedió a realizar este proceso para mantener la trazabilidad.

CAPITULO II

Establecimientos

SECCIÓN 1

Tipos de establecimientos.

Los establecimientos alcanzados por la presente Reglamento se clasifican de la siguiente forma según las actividades que realizan:

2.1.1 Establecimiento de empaque: Local en donde se realiza el proceso de empaque de productos vegetales. El proceso, sin ser excluyente, puede contemplar las siguientes etapas: preselección, lavado, desinfección, secado, tratamientos especiales (aplicación de ceras, fungicidas y/o antiescaldantes, entre otros), selección, clasificación por calidad, clasificación por tamaño, envasado, identificación, rotulado y paletizado.

2.1.2. Establecimiento de empaque a campo: Predio de cultivo o sitio dentro del predio de cultivo donde se realiza el proceso de empaque de productos vegetales de producción propia. El proceso, sin ser excluyente, puede incluir las siguientes etapas: cepillado, lavado, desinfección, secado, tratamientos especiales, selección, clasificación por calidad, clasificación por tamaño, empaque, rotulado y paletizado.

Los establecimientos de empaque a campo sólo pueden procesar para el mercado interno. En caso de considerar un destino de exportación, se analizará el proceso a fin de determinar la factibilidad.

2.1.3. Establecimiento de empaque de uva “bajo parral”: Predio de cultivo o sitio dentro del predio de cultivo donde se realiza el proceso de empaque de uva de mesa. El proceso incluye las siguientes etapas: selección del racimo, clasificación por calidad, tamañado, empaque, rotulado y paletizado.

2.1.4. Establecimientos de molienda: Local donde se realizan las actividades de triturado, molienda, almacenamiento y empaque de especias o condimentos vegetales.

2.1.5. Establecimiento frigorífico: Local con una o varias cámaras en las que se mantienen los productos vegetales en condiciones de temperatura y humedad controladas y adecuadas para el producto almacenado, con o sin control de la composición de la atmósfera.

El frigorífico puede estar integrado o no al establecimiento de empaque.

2.1.6. Establecimiento de congelado: Local con una o varias cámaras donde se puede congelar la mercadería, incluyendo o no lavado, selección, clasificación y/o almacenamiento a temperaturas de congelación apropiadas para el producto vegetal considerado.

2.1.7. Establecimiento de pre empaque: Local de almacenamiento temporario en el que la mercadería que proviene de cosecha se mantiene en condiciones ambientales no controladas, a la espera de ser procesados en el establecimiento de empaque. Con la autorización de la autoridad de aplicación pueden envasar los productos vegetales, seleccionados a campo, en envases autorizados e identificados quedando limitado al mercado.

2.1.8. Establecimiento de desverdizado / maduración: Local con una o varias cámaras en el cual se realiza el proceso de eliminación del color verde de la piel del fruto, la homogeneización de la apariencia y/o mediante el cual se alcanza la madurez organoléptica del fruto.

La cámara puede estar integrada o no al establecimiento de empaque.

2.1.9. Establecimiento de secado: Sitio al aire libre donde se lleva a cabo el proceso de secado de los productos alcanzados por esta norma, puede estar integrado o no a un empaque/molino.

2.1.10. Establecimiento de deshidratado: Local donde se lleva a cabo el proceso de deshidratado de los productos, utilizando hornos que emplean distintos tipos de energía, puede estar integrado al empaque/molino.

2.1.11. Mercado mayorista: Sitio que alberga a puestos permanentes y puestos transitorios de venta de productos vegetales a mayoristas, minoristas y consumidores. La firma titular del mercado es responsable del cumplimiento de las condiciones edilicias y de higiene de los espacios comunes establecidos por la presente norma. Según la cantidad de puestos que congregan, se dividen en:

Categoría A: Mercado que cuenta con CIENTO UNO (101) o más puestos.

Categoría B: Mercado que cuenta con hasta CIEN (100) puestos.

2.1.12. Depósito: Local dedicado a la manipulación y almacenamiento de productos vegetales envasados, sin efectuar acondicionamiento de los mismos, pero donde se puede llevar a cabo solo el repaso mercadería.

2.1.13. Centro de Reexpedición/Playa Logística: Local dedicado a la manipulación y almacenamiento de productos vegetales envasados, sin efectuar acondicionamiento de los mismos, pero donde se puede llevar a cabo el repaso y trasvase de la mercadería.

A solicitud del interesado, la autoridad de aplicación puede autorizar el fraccionamiento o trasvase de productos a envases que faciliten la distribución. En

dicho caso se debe verificar las condiciones del área donde se desarrolla dicho proceso y el método de etiquetado utilizado para conservar toda la información del rótulo de origen, además de identificación del centro de reexpedición.

2.1.14. Unidad funcional de comercialización mayorista (puesto): Espacio ubicado en el ámbito de un Mercado Mayorista, claramente delimitado e identificado, dedicado a la compra, venta y tenencia de frutas, hortalizas y demás productos alcanzados por el presente Reglamento, que se puede individualizar de los otros espacios similares.

El titular del puesto está vinculado en forma contractual con el mercado y es responsable de las condiciones higiénicas sanitarias del puesto y del mantenimiento de la inocuidad de los productos que comercializa o se encuentran en el puesto. Se diferencian dos categorías:

- a) **Puesto permanente.** Unidad funcional ubicada en un sector fijo del Mercado Mayorista.
- b) **Puesto transitorio. Playa libre.** Unidad funcional ubicada en un sector temporario del Mercado Mayorista.

2.1.15. Intermediario de frutas y hortalizas: Figura registral que recibe atributos de un establecimiento a fin de poder comprar y vender mercadería, entre los eslabones de la cadena agroalimentaria frutihortícola, utilizando un medio de transporte propio o de terceros.

SECCIÓN 2

Obligaciones de los establecimientos.

2.2.1. Cumplimiento de la normativa. Para la inscripción y verificación anual de la inscripción en el Registro, y el desarrollo de las actividades comprendidas en la presente resolución, los establecimientos deben cumplir con las exigencias documentales, técnicas, de funcionamiento, procedimientos y de cualquier otro tipo, establecidas del presente Reglamento.

2.2.2. Inscripción. Todos los establecimientos mencionados en la Sección 1 del presente Capítulo 2, para desarrollar las actividades comprendidas en la presente Reglamento, deben estar inscritos en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales y renovar su inscripción una vez vencido el plazo.

2.2.3. Regularización gradual. En caso de que al momento de la inscripción o verificación anual de la inscripción en el Registro, los establecimientos, no cumplieran con algunos de los requisitos exigidos por la presente normativa, y dichos faltantes no comprometan la inocuidad de los productos vegetales, la autoridad de aplicación puede

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

requerir la realización, por parte del establecimiento, de un cronograma para la implementación de la totalidad de los requisitos faltantes, aprobar el mismo y controlar la ejecución de su cumplimiento.

2.2.4. Suspensión. Si no se cumpliera con el plan propuesto y aprobado en el tiempo establecido, se suspenderá la inscripción del Registro, sin necesidad de notificación previa alguna, como medida preventiva, de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca hasta que se verifiquen las condiciones requeridas por el presente Reglamento, no pudiendo realizar el establecimiento, ninguna de las actividades previstas por la presente resolución, mientras dure la suspensión.

2.2.5. Responsabilidad de los productos. Las firmas titulares de los establecimientos que lleven a cabo todas o algunas de las actividades reguladas en la presente resolución, son responsables de garantizar la seguridad e inocuidad de los productos, procesos y actividades que desarrollan y que están bajo su control, de acuerdo a lo establecido en el artículo 3° y 4° de la Ley 27233.

2.2.6. Trazabilidad. Las firmas titulares de los establecimientos deben establecer en todas las etapas de las actividades que se encuentran bajo su control, un sistema de trazabilidad eficaz que permita identificar el origen y el destino de los productos vegetales.

2.2.7. Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufacturas. Obligatoriedad. Es obligatoria la implementación de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y Agrícolas (BPA), de acuerdo a lo que se determine en los requisitos específicos de cada tipo de establecimiento comprendido en el presente Reglamento y en base a lo establecido en el Artículo 154 **tris** del Código Alimentario Argentino (C.A.A.)

2.2.8. Responsable Técnico (RT).

Los establecimientos comprendidos en el ámbito de la presente Resolución, a excepción de los puestos y los intermediarios de frutas y hortalizas, tienen la obligación de contar con un Responsable Técnico.

- a) La Autoridad de Aplicación puede eximir a un establecimiento de la obligación de contar con un Responsable Técnico, fundando dicha exención en la evaluación de riesgo que se realice sobre el mismo, teniendo en cuenta para ello, el producto que se opera en el establecimiento, el proceso, las instalaciones, la escala, la ubicación, y/o cualquier otro tipo de situación o condición que la autoridad considere.
- b) La decisión que disponga la eximición de contar con un Responsable Técnico debe quedar debidamente formalizada y en la misma deben expresarse los fundamentos que la motivaron.

2.2.9. Cooperación con las autoridades. Los firmas responsables de los

establecimientos tienen la obligación de cooperar con la autoridad de aplicación en las actividades de control, permitiendo el acceso a los establecimientos, dependencias relacionadas con los mismos y con la actividad que este desarrolla, así como facilitar y poner a disposición de dicha autoridad, cuando esta lo solicite, toda la información y documentación relacionada con los procesos que desarrolla y las actividades relacionadas con el establecimiento o con las firmas responsables.

2.2.10. Obligación de denuncia: Las firmas responsables de los establecimientos están obligadas a denunciar ante el SENASA, cualquier situación o circunstancia que constituya o pueda constituir un riesgo a la salud pública y/o a la inocuidad de los productos vegetales; Reglamento

2.2.11. Tasas, costos gastos y aranceles. Las firmas responsables de los establecimientos están obligadas a abonar las tasas, aranceles, costos y gastos previstos por la presente resolución y el resto de la normativa aplicable, para la realización de trámites, procedimientos, inspecciones, inscripciones, renovaciones de inscripciones, toma, remisión y recepción de muestras y contraverificaciones y cualquier otro gasto o costo que surgiere por la ejecución y cumplimiento de la presente Reglamento y del resto de la normativa aplicable.

2.2.12. Arancel anual por el mantenimiento del registro. Todos los establecimientos deben abonar el arancel anual para el mantenimiento de la inscripción en el registro.

a) El arancel anual tiene como finalidad, junto con el resto de los aranceles, costos y gastos, solventar el sistema de control higiénico sanitario y de inocuidad, establecido por el presente Reglamento.

2.2.13. Falta de pago. La falta de pago en tiempo y forma, del arancel anual produce las siguientes efectos en el marco de lo establecido por la Resolución N° 709 del 18 de septiembre de 1997 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria:

a) Suspensión en el registro. Se suspende en forma automáticamente la inscripción del establecimiento en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales, sin necesidad de ninguna notificación o intimación previa alguna, no pudiendo desarrollar el establecimiento ninguna de las actividades para las que fue inscripto mientras dure la suspensión indicada.

b) Impedimento de la tramitación. Impide la tramitación de la inscripción o verificación anual de esta en el registro hasta que ser regularice el pago.

c) Baja de la inscripción. Si transcurriere un año sin que el arancel fuera abonado en su totalidad, contando días corridos a partir del día posterior a la fecha de vencimiento de la primera cuota impaga, automáticamente se dará de baja la inscripción de este último, sin necesidad de ninguna notificación o intimación previa alguna.

CAPITULO III

Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales

SECCIÓN 1

Condiciones Generales de Inscripción

3.1.1. Otorgamiento de la inscripción. El otorgamiento de la inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales, su vigencia y mantenimiento, está condicionado a la verificación del cumplimiento de las condiciones, requisitos y procedimientos establecidos en el presente Marco Normativo.

3.1.2. Registro.

- a) **Inscripción** Para inscribir un establecimiento en el Registro se deben cumplimentar con los requisitos detallados en la Sección 2 y 3 del presente capítulo.
- b) **Vigencia:** La vigencia y mantenimiento en el registro de la inscripción, está supeditada y condicionada a la aprobación de la verificación anual, cuyo procedimiento se establece en la sección 2 y 3 del presente reglamento.

3.1.3. Verificación Anual provisoria. En circunstancias excepcionales, debidamente justificadas, la Autoridad de aplicación puede autorizar en forma provisoria la verificación anual.

3.1.4. Suspensión preventiva del registro Todo establecimiento puede ser suspendido del registro, como medida precautoria o preventiva en los términos de lo establecido en la Resolución del Ministerio de Agricultura y Pesca N° 38 del 3 de diciembre de 2012:

- a) ante un posible riesgo sanitario
- b) ante presunto incumplimiento de la normativa vigente
- c) debido a la falta de pago del arancel anual, en los términos establecidos en el numeral 2.2.12 de la presente norma técnica.

3.1.5. Otras causales de suspensión. La suspensión de la inscripción en el registro también puede originarse como consecuencia de una sanción aplicada por el SENASA, como conclusión de un trámite sumarial por infracción a la norma vigente

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

3.1.6. Ejecución de la suspensión. Modalidades.

- a) a) Las suspensiones referidas en los numerales 3.1.4 y 3.1.5 se hacen efectivas mediante el bloqueo en el sistema de registro y en los demás sistemas interoperables del SENASA, en forma automática sin necesidad de interpelación o notificación previa alguna. Una vez adoptada la medida, deberá ser notificada oportunamente a la parte interesada.
- b) Mientras dure las suspensiones previstas en los numerales 3.1.5 y 3.1.6 el establecimiento no puede desarrollar ninguna de las actividades para las que estaba inscripto.
- c) Una vez levantada la suspensión, se restablece la condición que ostentaba antes de ser suspendida, sin necesidad de volver a cumplimentar el procedimiento de inscripción establecida en la presente norma técnica.

3.1.7 Cancelación de un establecimiento inscripto: La cancelación de un establecimiento en el Registro, se opera cuando se revoca definitivamente su inscripción, a partir de la cual éste no podrá desarrollar ninguna de las actividades para las cuales estaba inscripto.

3.1.8. Causales de la cancelación. La cancelación de la inscripción de los establecimientos, puede originarse por las siguientes causales:

- a) A solicitud de la firma responsable del establecimiento.
- b) Como sanción aplicada por el SENASA, como conclusión de un trámite sumarial por infracción a la normativa vigente.
- c) Cuando la suspensión prevista en el numeral 3.1.4 se extienda por más de un año.
- d) Cuando un establecimiento no hubiere renovado su inscripción en el registro, habiendo transcurrido el plazo previsto en el numeral 3.1.2. inciso a)

3.1.8. Ejecución de la cancelación. La cancelación de la inscripción se ejecuta en forma automática, sin necesidad de notificación o interpelación previa alguna.

Una vez adoptada la medida, deberá ser notificada oportunamente a la parte interesada.

- a) Para volver a desarrollar las actividades, el establecimiento debe inscribirse nuevamente en el registro, cumplimentando otra vez con todo el procedimiento de inscripción establecido en el presente marco normativo.

3.1.9. Transferencia de la inscripción. La inscripción de un establecimiento en el registro, otorgada de acuerdo a lo establecido en la presente norma técnica, puede ser transferida de una firma a otra, de acuerdo a las condiciones y procedimientos establecidos en la sección 4 del presente capítulo.

La transferencia de la inscripción de un establecimiento, traslada a la firma adquirente, toda la responsabilidad respecto del cumplimiento de la presente norma técnica por parte del establecimiento involucrado.

3.1.10. Habilitaciones provinciales y/o municipales: La forma y el alcance de las habilitaciones provinciales comunales y/o municipales, es competencia exclusiva de los organismos locales competentes. El carácter definitivo o provisorio de las mismas, así como

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

cualquier otra circunstancia que se mencione en la habilitación, no debe condicionar el trámite de inscripción, siempre que de dicha habilitación surja la autorización para desarrollar, en un determinado predio o inmueble, las actividades solicitadas.

3.1.11. Titularidad de la habilitación provincial y/o municipal. No se requiere que el titular de la habilitación provincial o municipal, sea el mismo titular del establecimiento que solicito la habilitación para desarrollar las actividades aquí reglamentadas, siempre que de la misma surja que el inmueble o predio que constituye el establecimiento, este habilitado o autorizado para realizar las actividades comprendidas en la presente Norma Técnica.

- a) Si la habilitación provincial y/ o municipal consta a nombre de otra firma, distinta al titular del establecimiento que se pretende inscribir o renovar en el Registro por esta resolución, esta circunstancia no impide el otorgamiento de la inscripción prevista en la presente resolución.
- b) La identificación de las personas responsables del cumplimiento de la legislación provincial y/o municipal, es de exclusiva competencia e interés de las provincias y/o municipios, y ajenas a las competencias y recursos de este Servicio Nacional.

3.1.12. Demora de la acreditación provincial y/o municipal. Ante la demora para obtener, por parte de los organismos provinciales y/o municipales, la habilitación municipal o la acreditación del inicio del trámite correspondiente, se tendrá por cumplida dicha obligación, con la presentación por parte de la firma interesada, de los comprobantes que acrediten que se ha comunicado en forma fehaciente a los organismos provinciales y/o municipales competentes, que en el inmueble o locación en cuestión, se vana desarrollar las actividades reglamentadas por el presente Marco Normativo, a los efectos de que los organismos provinciales y/o la municipalidad tome conocimiento de dichas circunstancias y actúe de acuerdo a su competencia y jurisdicción.

3.1.14. Cambios y modificaciones en las condiciones de registro. Los cambios referidos a la ampliación o modificación de rubros, cambios edilicios, de estructura, de índole jurídica respecto de la firma titular del establecimiento, o cualquier otro cambio sustancial en las condiciones de registro que se realicen en los establecimientos con posterioridad a la inscripción, deben ser comunicados al SENASA.

- a) La misma comunicación debe ser realizada cuando los cambios se refieran a la constitución de la firma titular del establecimiento y respecto a documentación presentada oportunamente.
- b) Las modificaciones deben ser comunicadas al SENASA en un plazo no mayor a los TREINTA (30) días de haberse producido.
- c) Junto con la comunicación deben solicitar la aprobación de las modificaciones comunicadas, si correspondiere.

3.1.15. Aprobación de las modificaciones en las condiciones de registro. Trámite. Las modificaciones referidas en el numeral **3.1.14** deben tramitarse por el mismo procedimiento establecido para la inscripción del establecimiento en el Registro, con las

debidas adaptaciones a las cuestiones tratadas.

3.1.16. Inexistencia de deudas. Para obtener la inscripción o verificación anual en el registro, es condición necesaria acreditar la inexistencia de deudas con el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, de la firma responsable y del establecimiento mismo, que solicita la inscripción o verificación anual, de acuerdo a lo establecido por la Resolución N° 709 del 18 de septiembre de 1997 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, o la que la reemplace en el futuro.

SECCIÓN 2

Requisitos documentales, para la inscripción y verificación anual de los establecimientos

3.2.1. Documentación.

Para la inscripción en el Registro se deben agregar la siguiente documentación, según corresponda:

3.2.1.1. Para personas jurídicas:

- a) Contrato social.
- b) Constancia de inscripción en los organismos y/o autoridades que registran a las personas jurídicas en cada jurisdicción.
- c) Documentación que acredite la designación de las actuales autoridades de la sociedad.
- d) Documentación que acredite la designación de los apoderados, si correspondiere.
- e) Declaración Jurada de la ubicación del Establecimiento o RENSPA cuando correspondiere.

3.2.1.2. Persona humana:

- a) Documento de identidad.
- b) Constancia de inscripción de la CUIT/CUIL.
- c) Acreditación de la tenencia del establecimiento por parte de la firma responsable: Título de propiedad, contrato de alquiler, comodato, inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productos Agropecuarios (RENSPA), cuando correspondiere, o cualquier otra documentación que acredite la tenencia, o el derecho de uso y explotación del mismo.

3.2.1.3. Sociedad de hecho:

- a) Carta compromiso de los integrantes.
- b) Demás documentos exigido para las personas humanas.

3.2.2. Trámite TAD. Validación.

En los procedimientos de inscripción y verificación anual iniciados a través del procedimiento de Trámite a Distancia, (TAD) o el sistema que lo reemplace oportunamente, no se requerirá la documentación que ya estuviere validada por dicha plataforma.

3.2.3. Domicilio electrónico. Todas las firmas deben constituir un domicilio electrónico por medio de la plataforma digital oficial y/o casilla de correo electrónico, en carácter de Declaración Jurada, donde se tendrán por válidas todas las notificaciones realizadas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), de acuerdo a lo establecido en el ARTICULO 23 BIS de la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

3.2.4. Documentos técnicos: Se deben presentar los siguientes documentos técnicos, según tipo de establecimiento:

- a) Croquis del terreno o imagen satelital referenciada o polígono de RENSPA, según corresponda, ubicando el lugar que ocupa el establecimiento, sus vías de acceso y principales edificios vecinos.
- b) Croquis de cada uno de los sectores del establecimiento, con indicación de instalaciones y equipos, ventanas y puertas o portones. Flujo de ingreso/egreso del personal e ingreso/egreso de los productos.
- c) Memoria descriptiva física-edilicia (provisión de agua, ventilación, servicios sanitarios, almacenaje de productos químicos y utensilios a emplear, etc.).
- d) Análisis físico químico y bacteriológico del agua utilizada en el establecimiento, tanto para el procesamiento de los productos como para la higiene y consumo del personal. El análisis microbiológico no debe tener una antigüedad mayor de seis meses y el físico químico no mayor a un año al momento de la solicitud de inscripción o verificación anual.

El SENASA, ante circunstancias justificadas, como la composición natural del agua de abastecimiento en una zona, eventos naturales que pueden alterar la misma, puede admitir el empleo de agua con características diferentes a las especificaciones químicas y físico/químicas establecidas por el Art. 982 del CAA, cuando la composición del agua de la zona lo hiciera necesario y siempre que no se comprometa la inocuidad del producto.

- e) Constancia de habilitación municipal o acreditación de inicio del trámite en los términos del numeral 3.1.11, 3.1.12 y 3.1.14 de la presente resolución.

3.2.5. Memoria descriptiva de operaciones y procesos: La memoria descriptiva debe contener:

- a) Diagrama de flujo del proceso llevado a cabo para cada uno de los productos

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

vegetales, señalando el área sucia y el área limpia, de corresponder Descripción detallada de los procedimientos: instructivos para realizar las operaciones y actividades que se realizan en los procesos.

b) Registros de los procedimientos vigentes.

c) Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES): Los POES debe contener los siguientes procedimientos de:

1. limpieza y saneamiento de los sectores del establecimiento y de los equipos,
2. control de plagas,
3. disposición de desechos o residuos,
4. mantenimiento estructural.

3.2.6. Designación Responsable Técnico. La designación del responsable técnico debe ser acreditada mediante:

- a) Nota firmada por el titular del establecimiento, o su representante, designando al profesional que se desempeña como Responsable Técnico, indicando nombre, apellido y CUIT/CUIL del mismo.
- b) Nota del Profesional designado, aceptando las funciones de Responsable Técnico.
- c) Se puede presentar una nota conjunta.

3.2.7. Certificado de Libre deuda. Debe agregarse un certificado de libre deuda con el organismo por parte de la firma responsable del establecimiento y de este último, si correspondiere, el cual debe ser gestionado por el área del SENASA donde tramita el expediente de inscripción o verificación anual.

3.2.8. Libro de actas: La firma deberá contar con un libro de actas con el fin de dejar asentadas las actividades realizadas en las inspecciones. Los puestos e intermediarios de frutas y hortalizas se encuentran eximidas de contar con esta documentación.

3.2.9. Documentación observada: En caso que el área técnica evaluadora emita observaciones sobre la documentación adjuntada, se debe solicitar a la firma la solución de la observación.

De no responderse en 30 días corridos a la solicitud, se considera desistido el trámite, procediéndose al archivo de las actuaciones.

3.2.10. Documentación para la Verificación anual. Para cumplimentar el procedimiento de verificación anual se debe presentar la siguiente documentación:

- a) análisis de agua actualizado,
- b) comprobante de pago del correspondiente arancel,
- c) comprobante de libre deuda con el SENASA,

- d) declaración jurada informando si establecimiento o la firma responsable de este experimento cambios (documentales, edilicios o de proceso) respecto a las condiciones de inscripción o de la verificación anual anterior. Si se informa algún cambio de las condiciones, se debe presentar la documentación pertinente que acredite la nueva situación informada.

SECCIÓN 3

Procedimiento de inscripción y verificación anual

3.3.1. Inicio del trámite. Los trámites de inscripción y de verificación anual se deben realizar a través de la plataforma digital oficial que la Autoridad de Aplicación oportunamente defina y publique en el sitio web oficial.

3.3.2. Forma de tramitación: Los trámites establecidos en el presente Reglamento, se deben realizar aplicando las herramientas tecnológicas existentes, y las que se vayan desarrollando en el futuro, observando siempre el marco de las obligaciones y condiciones previstas en la presente Reglamento.

3.3.3. Documentación e información. Para iniciar la inscripción o verificación anual se debe adjuntar toda la documentación prevista en la sección 2 del presente capítulo para cada tipo de trámite.

3.3.4. Inspecciones del establecimiento

3.3.4.1. Inspección del establecimiento para la inscripción en el Registro. Una vez adjuntada y evaluada la documentación obligatoria prevista en la Sección 2 del presente Capítulo, el Centro Regional actuante del Senasa debe realizar una visita de inspección al establecimiento verificar el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en la presente Reglamento.

3.3.4.2. Inspección para la verificación anual. Una vez por año el SENASA debe realizar, al menos, una visita de inspección de las instalaciones, para verificar y evaluar el mantenimiento de las condiciones edilicias e higiénicas sanitarias del establecimiento y sus procesos, y la vigencia de la documentación, según los requisitos del presente reglamento.

3.3.4.3. Funcionarios. Las inspecciones deben ser realizada por personal del Centro Regional correspondiente a la ubicación del establecimiento.

3.3.4.4. **Formulario de Inspección.**

- a) **Utilización.** El personal actuante debe realizar la inspección de inscripción/verificación anual , completando el “Formulario de Inspección para la inscripción y verificación anual en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Vegetales”, que debe encontrarse disponible en el Sistema de Gestión de Aplicaciones (SIGAPP) del SENASA o en el que en el futuro lo reemplace.
- b) **Tipos de formulario.** Se debe utilizar el formulario correspondiente a cada tipo de establecimiento.
- c) **Contenido.** El contenido del formulario debe contemplar únicamente las exigencias establecidas en el presente Reglamento y puede ser modificado por la autoridad de aplicación, de acuerdo a los avances que se registren en las técnicas y conocimientos en materia de inocuidad y calidad, observando siempre el marco de las obligaciones y condiciones previstas en la presente resolución.
- d) **Disponibilidad en la página web.** La autoridad de aplicación debe mantener disponible en la página web del SENASA, la última versión de los formularios, para información de los usuarios.

3.3.5. Informe de inspección. Evaluación. Realizada la inspección, los funcionarios del Centro Regional actuante, deben emitir una evaluación técnica en el mismo formulario de inspección donde se expresen claramente los resultados de la misma

3.3.6. Aceptación de la inscripción. Cuando la inspección realizada concluya que se cumplen los requisitos establecidos por la presente resolución, en el informe se debe recomendar la inscripción o verificación anual de la inscripción del establecimiento.

3.3.7.Rechazo de la inscripción. Cuando concluya que no se cumplen con las condiciones exigidas, se debe recomendar en el informe, el rechazo de la inscripción o verificación anual y se debe notificar al interesado que debe cumplimentar las condiciones que faltan, para poder inscribir al establecimiento y que no puede realizar ninguna de las actividades contempladas en la presente Reglamento.

3.3.8 Plan de mejoras. Cuando se verifique en la inspección, que las condiciones requeridas por la presente resolución estuvieren cumplimentadas, pero se detectaron determinadas inconsistencia que no afecten la inocuidad del producto y por las cuales correspondería realizar mejoras en el proceso, instalaciones o desempeño de los operarios, se recomendará la inscripción del establecimiento y simultáneamente se indicará un plan de trabajo y actividades con acciones y fechas estimadas; como parte del informe de inspección.

3.3.9. Situación en el registro. Cuando se cumplimente el procedimiento para la inscripción o verificación anual de un establecimiento, se procederá a inscribir en el registro al mismo o a mantener vigente su inscripción, según corresponda.

3.3.10. Otorgamiento de la inscripción. Notificación. Una vez inscripto en el Registro, el Centro Regional actuante, debe notificar fehacientemente a la firma involucrada el otorgamiento de la inscripción.

SECCIÓN 4

Transferencia de la inscripción

3.4.1. Procedimiento para transferir la inscripción en el Registro. La transferencia de la inscripción de un establecimiento, a otra firma, debe realizarse de acuerdo al siguiente procedimiento:

- a) El titular de la inscripción debe manifestar mediante un escrito la intención de transferir la titularidad de la misma, indicando la firma a la que la transfiere y los datos que individualizan al establecimiento.
- b) La firma a la que se le transfiere la inscripción, debe aceptar la transferencia mediante una nota similar, en la cual debe consignar el nombre de la firma transferente, los datos del establecimiento y el número de registro del mismo.
- c) La firma a la que se le transfiere la inscripción debe presentar la documentación requerida a las firmas titulares de los establecimientos, que se menciona en la Sección 2 del presente Capítulo.
- d) Libre deuda con el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de ambas firmas involucradas en la transferencia.
- e) La firma que transfiere no debe presentar ninguna otra documentación referida a sí misma ni respecto del establecimiento, por ya haber sido agregada dicha documentación al momento de la inscripción.
- f) Las firmas intervinientes deben acreditar su personería en las presentaciones que realicen.
- g) La transferencia debe ser aprobada por el área técnica competente, previo análisis de la documentación aportada, sin que corresponda la realización de ningún tipo de visita al establecimiento, por ya estar este debidamente habilitado.
- f) Una vez aprobada la transferencia, esta se debe formalizar en los términos previstos en el numeral **3.3.9** y **3.3.10**, manteniéndose la identificación en el registro del establecimiento, otorgado oportunamente.

3.4.2. Subsistencia de responsabilidad. Hasta que no se haya otorgado la transferencia, subsisten todas las obligaciones y responsabilidades del titular de la inscripción.

CAPITULO IV

Condiciones de funcionamiento de los establecimientos

SECCIÓN 1

Condiciones de funcionamiento para establecimientos de empaque, cámaras de desverdizado o maduración, cámaras frigoríficas, cámaras de congelado y establecimientos de molienda.

4.1.1. Obligatoriedad. Los establecimientos de empaque, cámaras de desverdizado o maduración, cámaras frigoríficas, cámaras de congelado y establecimiento de molienda, deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionamiento para poder desarrollar las actividades para las que fueron inscriptos en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos de Origen Vegetal y para poder mantener su vigencia en el mismo.

4.1.2 .Emplazamiento.

- a) Los establecimientos o locales donde se ejerza la actividad de empaque, almacenamiento en frío, congelado, desverdizado/maduración o molienda, deben estar situados en zonas libres de frecuentes contaminaciones aéreas (humo, polvo en exceso y olores fuertes o penetrantes) y no estar expuestas a inundaciones y/o escurrimientos de áreas linderas, u otros factores que pudieran llegar a perjudicar la inocuidad de los alimentos procesados o almacenados.
- b) En caso que los establecimientos registrados, que a la entrada en vigencia de la presente resolución, se encuentren emplazados en zonas expuestas a los factores enumerados, deben implementar las medidas necesarias y suficientes para mitigar los posibles efectos de esos factores o circunstancias.

4.1.3. Exterior del establecimiento y vías de tránsito.

- a) El área exterior de los establecimientos debe estar despejada, limpia, ordenada, libre de encharcamientos y de cualquier tipo de elementos acumulados ajenos

a la tarea que se desarrolla en el establecimiento y permitir en todo momento la circulación fluida de vehículos, autoelevadores y/o personal, según corresponda al proceso que se esté realizando.

- b) En lugares descampados, áreas rurales o cuando el local esté vecino o próximo a un cultivo, debe existir un cerco o barrera perimetral, artificial o natural, para la sectorización o delimitación del área de operaciones del mismo.
- c) Las vías de tránsito del establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral o área de influencia, deben tener una superficie consolidada, pavimentada y/o mantenida de manera que sea apta para el tránsito de rodados sin que se levante demasiado polvo que pueda comprometer la higiene e inocuidad del producto.

4.1.4. Edificio e instalaciones.

El diseño, la disposición del conjunto, la comunicación entre los distintos sectores, la construcción y las dimensiones de los establecimientos, deben disponerse de forma que permitan permitir la circulación fluida de los productos en sus distintas etapas.

- a) Los establecimientos y sus instalaciones deben estar diseñados de manera que las operaciones se realicen en forma higiénica, disminuyendo cualquier riesgo de contaminación de los productos vegetales que se procesan, reciben, acondicionan, almacenan y despachan.
- b) Los ambientes destinados a la recepción, limpieza, desinfección, clasificación, embalaje, almacenamiento y tránsito interno deben tener las dimensiones acordes a la actividad, al volumen de producto a procesar y estar, cuando corresponda, separados o sectorizados por diferentes medios eficaces, para evitar contaminación cruzada.
- c) En función del tipo de proceso, deben contar con una separación entre la zona sucia de la zona limpia.
- d) El techo, el piso y las paredes, deben estar contruidos con materiales no porosos, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección.
- e) El piso debe ser de un material resistente al tránsito, estar en buenas condiciones, sin grietas u otros daños significativos que dificulten el movimiento de la mercadería o puedan ser fuente de contaminación y tener una pendiente adecuada hacia los desagües o sumideros, para la evacuación del agua de limpieza.
- f) Las puertas y ventanas deben tener superficies preferiblemente lisas, contruidas con materiales impermeables, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección.
- g) Las ventanas deben estar provistas de elementos de protección contra el ingreso de insectos, pájaros u otros animales. Estas protecciones se deben mantener íntegras y limpias.
- h) Los portones o puertas cuando se genere una luz entre el piso y la base de los mismos, deben tener un burlete de protección contra la entrada de plagas.
- i) Cuando corresponda, se deben colocar cortinas que ayuden a mantener el asilamiento entre los distintos sectores y con el exterior.
- j) Los establecimientos deben contar con las instalaciones de servicios necesarias

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

para el desempeño de la actividad: agua potable, instalación eléctrica, etc.

4.1.5. Ventilación.

- a) La ventilación del establecimiento debe ser tal que evite el calor excesivo, la condensación de vapor de agua, la acumulación de polvo y favorezca la verificación anual del aire.
- b) Cuando se disponga de un sistema de ventilación, forzada o no, la dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

4.1.6. Iluminación e instalaciones eléctricas.

- a) Todos los sectores del establecimiento deben tener la iluminación necesaria y suficiente para llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una.
- b) Los artefactos de luz artificial que se encuentren sobre la zona de manipulación de los alimentos, deben estar protegidas para evitar que ante roturas accidentales, se desparramen los restos sobre el producto o ser luminarias antiestallido (led).
- c) La calidad e intensidad de la luz utilizada deberá permitir la correcta visualización de las características del producto y no alterar el color natural de los mismos.
- d) Las instalaciones eléctricas pueden ser empotradas o exteriores y en este último caso, estar perfectamente recubiertas, sujetas (no sueltas) y limpias, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos.

4.1.7. Equipos utilizados en el sector de proceso o almacenamiento y elementos auxiliares.

- a) La línea de proceso, independientemente de su complejidad, debe estar diseñada para que el producto una vez ingresado al proceso, tenga un sentido de avance desde la zona sucia hacia la limpia o desde el volcado al embalado.
- b) El equipo debe estar en buenas condiciones de mantenimiento y su diseño debe ser tal que facilite la limpieza y desinfección de los distintos módulos o sectores del mismo.
- c) El material constructivo de la línea de proceso no debe transmitir sustancias tóxicas, ni olores o sabores extraños al producto y soportar sin degradarse repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- d) Los engranajes, cadenas, etc., si los hubiera en la línea de proceso, deben estar convenientemente protegidos.
- e) Los elementos auxiliares como plataformas, escaleras, rampas, deberán estar construidas y situadas de manera que no sean causa de contaminación.
- f) No se debe ubicar dentro del sector de proceso elementos, equipos, vehículos, neumáticos, tablas de madera, envases rotos o en desuso, o cualquier otra cosa ajena al proceso de empaque.

4.1.8. Instalaciones sanitarias.

- a) Las instalaciones para la higiene del personal, sanitarios y vestuarios, deben estar separados de las zonas de manipulación de los productos. No deben tener acceso o comunicación directa, sino a través de un corredor sanitario.
- b) En los sanitarios, como así también en instalaciones para el lavado de manos que pudiera haber en distintos sectores se debe disponer de suficiente agua potable (punto 3.2.4 inciso e), dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos e insumos adecuados como jabón líquido, toallas de único uso o equipos de secado por aire, papel sanitario y recipientes para los residuos.
- c) Los sanitarios deben estar limpios, ordenados, ventilados, con los recipientes de residuos no desbordados y con la cartelería específica para ese sector referida al mantenimiento de la higiene, procedimiento de lavado de manos, y además tener visible la planilla de registro de limpieza y desinfección de los mismos (fecha y hora, nombre y firma del responsable de la ejecución de la tarea).

4.1.9. Áreas auxiliares:

- a) **Sala de descanso, comedor o matera.** Debe estar convenientemente sectorizada o separada del área de proceso, almacenamiento o tratamiento del producto.
- b) **Vestuario.** Debe contener lockers o percheros para que el personal deje sus efectos personales y estar en un sector señalizado, separado del área de proceso, almacenamiento y tratamiento del producto del producto.

4.1.10. Depósito de agroquímicos y coadyuvantes de tecnología:

- a) El depósito de agroquímicos y coadyuvantes de tecnología empleados en el proceso debe ser un lugar específico, bajo llave, señalizado, con suficiente iluminación, limpio, ordenado y con disponibilidad de materiales absorbentes o de contención tales como aserrín, arena y similares, para utilizar en caso de derrames.
- b) En este lugar debe estar visible la cartelería indicativa de la peligrosidad de los productos que allí se almacenan, la prohibición de la entrada a personas no autorizadas, los teléfonos del responsable y de emergencia, bomberos, así como cualquier otra información de interés.
- c) Manejo de los productos empleados en el proceso:
 - c.1) Las sustancias empleadas en el acondicionamiento del producto, como ceras, fungicidas, aditivos, detergentes y otros, o las destinadas al tratamiento de desverdizado maduración, deben estar autorizados por Senasa para el producto vegetal y el uso previsto.
 - c.2) Los productos agroquímicos se deben mantener en los envases, con los marbetes completos y limpios, no vencidos y con las hojas de seguridad, de corresponder.
 - c.3) Los envases de producto en uso o que no se estén usando, no deben dejarse

en otro lugar que no sea el depósito correspondiente.

4.1.11. Depósito de materiales y envases.

El depósito de materiales y envases de empaque debe ser un lugar específico, separado del sector de empaque/molienda/almacenamiento propiamente dicho, y debe estar limpio, ordenado, identificado y libre de plagas. Asimismo los envases se deben ubicar separados del piso sobre tarimas o pallets.

4.1.12. Depósito para el guardado de productos y elementos de limpieza.

El depósito para el guardado de productos y elementos de limpieza del establecimiento debe ser un lugar específico, separado del sector de empaque, molienda y almacenamiento debiendo mantenerse limpio, ordenado, identificado y libre de plagas.

4.1.13. Sector para los desechos o desperdicios sólidos del proceso:

- a) Los desechos o desperdicios sólidos que se generan en el proceso deben ser retirados oportunamente del establecimiento.
- b) Mientras los desechos esperan su retiro del establecimiento se mantendrán en el sector asignado en recipientes con talas y en condiciones que garanticen que no se produzcan pérdidas de luidos, ni emanaciones y faciliten la limpieza y eliminación del contenido
- c) Los equipos y los utensilios empleados para los desechos y desperdicios deben estar identificados de manera de impedir su utilización en el procesamiento de los productos.
- d) Los recipientes para desperdicios en el interior del sector de empaque/molienda/almacenamiento deben estar identificados como tales, incluso cuando se utilicen bins o cajones, y no deben estar desbordados de basura en ningún momento.

4.1.14. Sector para el descarte.

El descarte se debe mantener en un lugar apropiado de manera de evitar su contaminación o deterioro y de minimizar el riesgo de aparición de plagas, hasta su retiro del establecimiento.

4.1.15. Abastecimiento de agua.

- a) Los establecimientos deben disponer de agua potable (punto 3.1.4 inciso e), en cantidad adecuada para el volumen de producto que procesan, la limpieza de los equipos e instalaciones en contacto con el producto y la higiene del personal.
- b) El sistema de abastecimiento y distribución del agua tiene que estar en condiciones adecuadas, que eviten la contaminación del fluido.
- c) En caso de almacenar el agua para utilizarla en el proceso de producción, los servicios sanitarios, y demás actividades que la requieran, se debe disponer de

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

instalaciones apropiadas (tanque y cañerías de distribución), las que deben ser sometidas a limpieza y desinfección periódica. Este procedimiento puede llevarlo a cabo personal de la misma firma o tercerizarlo, cualquiera sea el caso debe llevar registro y constancias del procedimiento.

- d) El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con los alimentos, debe circular por tuberías separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal sin sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4.1.16. Sector de espera para el producto -que entra al proceso o que ya está embalado. Los productos que ingresan para proceso o los productos terminados se deben ubicar en lugares limpios y ordenados. Los envases se deben ubicar sobre tarimas o pallets separados del piso y de las paredes.

4.1.17. Sistema para la evacuación de efluentes y aguas residuales.

- a) El sistema de desagüe, para la eliminación de las aguas de limpieza y desinfección de las instalaciones y/o aguas residuales del proceso, debe ser apropiado, de modo tal de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, envases y fuentes de agua potable, así como impedir la emisión de olores.
- b) Las rejillas y/o canaletas de evacuación deben estar sin obstrucciones y limpias en todo momento.

4.1.18. Personal

- a) El ingreso del personal al establecimiento se debe hacer a través de un pasillo o corredor sanitario o una entrada distinta a la del producto a procesar o almacenar
- b) El personal debe ingresar al área de proceso con la ropa adecuada para la tarea que desarrolla.
- c) El personal debe contribuir con su propia higiene individual y deben disponer de la vestimenta apropiada según sus tareas, vg. delantal, cofia, gorro barbijo, guantes, calzado resistente, camperas de abrigo, etc.
- d) Está prohibido el uso de objetos personales que puedan perjudicar a la mercadería o al mismo operario como anillos, pulseras, cadenas, teléfonos celulares y similares.
- e) Está prohibido comer, beber, mascar, fumar y salivar en el lugar de trabajo.
- f) El personal en contacto con los productos vegetales deben estar capacitados en manipulación higiénica de alimentos y tener las constancias de la capacitación recibida.
- g) El establecimiento debe proveer de la capacitación mencionada en el inciso h) y debe conservar, para requerimiento de las autoridades, los registros de las capacitaciones recibidas por cada uno de los operarios.

4.1.19. Señalética. Cartelería.

- a) Los establecimientos deben tener recomendaciones visuales o cartelería específica en todas las áreas del mismo: sanitarios, depósito de agroquímicos, depósito de envases, sector de empaque propiamente dicho, en lugares visibles tanto para el personal como para el público en general.
- b) La cartelería debe tener el mensaje apropiado al lugar donde se ubique y siempre en relación al mantenimiento de la higiene personal, procedimiento de lavado de manos, inocuidad del alimento que se procesa, limpieza y orden.

4.1.20. Control de plagas.

- a) Es obligatoria la implementación de un plan de control integrado de plagas contra roedores, insectos y aves, con planos, procedimientos, hojas de seguridad de los productos que se utilizan y registros auditables.
- b) Los cebos o trampas deben estar identificados para poder ubicarse en el plano y bien señalizados. Se mantendrán limpios y con la sustancia activa, de corresponder.

4.1.21. Presencia de animales.

No se permitirá la presencia de ningún tipo de animal doméstico o silvestre dentro de las instalaciones de los establecimientos.

4.1.22. Mantenimiento de la higiene en edificios e instalaciones. Los establecimientos, en los distintos sectores del interior, deben estar limpios, ordenados, en buen estado de conservación y sin presencia de elementos ajenos a la actividad que se desarrolla en los mismos.

SECCIÓN 2

Condiciones de funcionamiento para mercados mayoristas, centros de reexpedición, depósitos, puestos permanentes (operador comercializador) y puestos de playa libre

4.2.1. Obligatoriedad. Los establecimientos de comercialización mayorista: mercados mayoristas, centros de reexpedición, depósitos mayoristas, puestos permanentes y puestos de playa libre deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionamiento, según corresponda, para poder desarrollar las actividades para las que fue inscripto en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos de Origen Vegetal y mantener su vigencia en el mismo.

4.2.2. Emplazamiento del establecimiento mayorista.

Los establecimientos de comercialización mayoristas deben estar situados en zonas libres de contaminaciones aéreas, humo, polvo en exceso, olores fuertes o penetrantes y no estar expuestos a inundaciones y/o escurrimientos de áreas linderas.

- a) En caso de que los establecimientos registrados se encuentren en zonas expuestas a los factores enumerados u otros que pudieran llegar a perjudicar la inocuidad de los alimentos, debe implementar las medidas necesarias, suficientes y/ o correctivas para mitigar los posibles efectos de esos factores o circunstancias.

4.2.3. Exterior del establecimiento de comercialización mayorista y vías de tránsito interno.

- a) El establecimiento debe contar con un cerco perimetral o separación física que delimite el área de funcionamiento del mercado mayorista, centro de reexpedición o depósito.
- b) Las vías de tránsito dentro del predio del establecimiento (perímetro o área de influencia), que se encuentran fuera de los locales donde se manipula la mercadería (naves), deben tener una superficie consolidada o pavimentada y en buen estado de mantenimiento.
- c) Las áreas dentro del predio del establecimiento, que se encuentran fuera de los locales donde se manipula la mercadería (naves) deben estar limpias, ordenadas, libres de encharcamientos y permitir en todo momento la circulación fluida de los vehículos y personas.
- d) Las áreas dentro de los locales donde se manipula la mercadería (naves) deben estar limpias, ordenadas, libres de encharcamientos y permitir en todo momento la circulación fluida de los autoelevadores y personas.

4.2.4. Edificio e instalaciones.

4.2.4.1. Establecimiento mayorista.

Los establecimientos de comercialización mayoristas (mercado, depósitos y centros de reexpedición) y sus instalaciones deben reunir condiciones tales que las operaciones se realicen en forma higiénica, disminuyendo cualquier riesgo de contaminación de los productos vegetales que se reciben, manipulan, acomodan, estiban, almacenan y despachan.

- a) El techo, el piso y las paredes, deben estar contruidos con materiales de fácil limpieza y desinfección.
- b) El piso debe ser de un material resistente al tránsito, y estar en buenas condiciones, sin grietas u otros daños significativos que puedan ser fuente de contaminación o acumulación de residuos y tener una pendiente adecuada hacia los desagües o sumideros para el escurrido del agua de limpieza.
- c) Las puertas, portones y ventanas deben tener superficies preferiblemente lisas, contruidas con materiales impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Las ventanas deben estar provistas de elementos de protección contra el ingreso de pájaros u otros animales a fin de minimizar las posibilidades de ingreso. Estas protecciones se deben mantener íntegras y limpias.

- d) Los establecimientos de comercialización mayorista deben contar con un sector asignado para los contenedores de residuos en espera de su retiro. Este espacio debe estar separado de las áreas de comercialización, limpio, identificado y exclusivo para tal fin.
- e) Los establecimientos deben estar limpios, ordenados y en buen estado de conservación
- f) Los establecimientos de comercialización mayorista deben contar con las instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad como agua potable, instalación eléctrica, conexión a internet y demás condiciones necesarias y contar una oficina o lugar apropiado para el personal del SENASA con acceso a internet.

4.2.4.2. Puestos

- a) El techo, el piso y las paredes o divisorias de los distintos sectores del puesto, incluidos los subsuelos o sótanos, en caso de contar con ellos, deben estar contruidos con materiales de fácil limpieza y desinfección.
- b) Los puestos deben estar limpios y ordenados.
- c) En caso de contar con una cámara de frio, la misma debe estar contruida con materiales aislantes, controles de temperatura, debe estar limpia y libre de mohos.
- d) Los puestos deben contar con un lugar específico para almacenar los envases y pallet que no contengan mercaderías o vacíos, separado del sector de comercialización propiamente dicho, limpio, ordenado y libre de plagas.

4.2.5. Ventilación.

La ventilación del establecimiento debe ser tal que evite el calor excesivo, la condensación de vapor de agua, la acumulación de polvo y que favorezca la renovación del aire.

4.2.6. Iluminación e instalaciones eléctricas.

- a) El establecimiento debe tener la iluminación necesaria y suficiente para llevar acabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una.
- b) Los artefactos de luz artificial deben estar protegidas o ser luminarias antiestallido (led) para evitar que, ante roturas accidentales, se desparramen los restos sobre el producto
- c) La calidad e intensidad de la luz utilizada deberá permitir la correcta visualización de las características del producto y no alterar el color natural de los mismos.
- d) Las instalaciones eléctricas pueden ser empotradas o exteriores y en este último caso, estar perfectamente recubiertas, sujetas, no sueltas y limpias, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos.

4.2.7. Instalaciones sanitarias de establecimiento mayorista.

- a) Las instalaciones para la higiene deben estar completamente separados de las zonas de manipulación de la mercadería. Deben disponer de: suficiente agua potable, dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos e insumos adecuados como

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

jabón líquido, toallas de único uso o de equipos de secado por aire, papel sanitario para el aseo de los operarios, clientes, operadores y personas en general y recipientes para los residuos.

- b) Los sanitarios deben estar limpios, ordenados, ventilados, con los recipientes de residuos no desbordados y con la cartelera específica para ese sector referida al mantenimiento de la higiene, el procedimiento de lavado de manos y demás acciones.
- c) El registro de la limpieza de los sanitarios debe exhibirse en el propio sanitarioo estar disponible ante su requerimiento y debe indicar como mínimo: lugar, fecha y hora, nombre y apellido y firma del responsable de realizar la limpieza.

4.2.8. Abastecimiento de agua.

- a) El sistema de abastecimiento y distribución del agua potable (punto 3.2.4 inciso d) debe ser tal que evite lacontaminación del fluido.
- b) En caso de almacenar el agua para los sanitarios u otros usos, se debe disponer de instalaciones apropiadas como tanque y cañerías e distribución, las que deben ser sometidas a limpieza y desinfección periódica, registrada y documentada.

4.2.9. Evacuación de efluentes y aguas residuales para establecimiento mayorista

- a) El sistema de desagüe, para la eliminación de las aguas de limpieza y desinfección de las instalaciones debe evitar el riesgo de contaminación de la mercadería, los envases y la fuente de agua potable, así como impedir laemisión de olores.
- b) Las rejillas y/o canaletas de desagüe deben estar destapadas y limpias en todo momento

4.2.10. Señalética. Cartelería.

- a) Los establecimientos deben contar con recomendaciones visuales o cartelera específica en todas las áreas del mismo, sanitarios, depósito de elementos de limpieza, residuos, y demás, en lugares visibles para el personal y para el público que asiste al mismo.
- b) La cartelera debe tener el mensaje apropiado al lugar donde se ubique y siempre enrelación al mantenimiento de la higiene personal, procedimiento de lavado de manos, inocuidad del alimento que se manipula, así como cualquier otra recomendación pertinente.
- c) El certificado de inscripción con el número de registro de Senasa debe estar visible en el establecimiento y en cada uno de los puestos.

4.2.11. Control de plagas y presencia de animales

- a) En el establecimiento de comercialización mayorista se debe implementar un plan de control integrado de plagas contra roedores, insectos y aves, con planos, procedimientos, hojas de seguridad de los productos que se utilizan y registros auditables.
- b) Los cebos o trampas deben estar identificados para poder ubicarse en el plano y bien señalizados. Se deben mantener limpios y con la sustancia activa, de corresponder.
- c) . Se debe evitar la presencia de cualquier tipo de animal doméstico o silvestre dentro de las instalaciones, áreas de almacenamiento y comercialización de los productos

4.2.12. Áreas auxiliares. Establecimiento mayorista, mercado, centro de reexpedición o depósito.

- a) La sala de descanso o comedor, cuando hubiera, debe estar convenientemente sectorizada o separada del área de desarrollo de las actividades propias del establecimiento.
- b) Los productos y elementos de limpieza del establecimiento y equipos deben estar almacenados en un lugar específico, separado del sector donde se desarrollan las actividades de comercialización propiamente dicha, el cual debe estar limpio, ordenado y correctamente identificado.
- c) Sector destinado como banco de alimentos: En caso de contar con este sector la mercadería no debe mezclarse con los residuos ni los descartes, ya que esta mercadería que se retira de la venta todavía conserva su aptitud para el consumo y puede ser destinada a programas de disminución de pérdidas, bancos de alimentos o comedores comunitarios.

4.2.13. Acomodamiento de los productos en los puestos

- a) Los envases conteniendo la mercadería a comercializar deben ubicarse sobre tarimas u otros elementos como bines, que permitan separarlos del piso por lo menos 10 cm, dejando espacio suficiente con las paredes no menos de 20 cm.
- b) No se admite la ubicación de los productos directamente sobre el piso, incluidas sandías, melones, zapallos, así como bolsas, cajas, y cualquier otro envase similar que los contenga.
- c) Queda prohibido la colocación de mercadería en los pasillos o fuera de la zona asignada al puesto.

4.2.14. Productos no vegetales

Los productos no contemplados en el ámbito de aplicación de la presente resolución Cap 1, Sección 1, punto 1.1.1. y que no presenten ningún tipo de incompatibilidad o que no alteren ni pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (frutas y hortalizas), deben comercializarse en un espacio debidamente separado a fin de evitar la contaminación cruzada (en otro puesto o en el mismo debidamente separado).

4.2.15. Manejo de residuos dentro del local de comercialización

- a) Las unidades funcionales (puestos) de los mercados mayoristas como los espacios de almacenamiento de centros de reexpedición y depósitos, deben tener recipientes para los residuos generados durante la actividad, los que deben estar identificados, poseer tapa y no estar desbordados en ningún momento.
- b) La mercadería que se retira de la venta pero que todavía conserva su aptitud para el consumo y puede ser destinada a programas de disminución de pérdidas, bancos de alimentos o comedores comunitarios, no debe mezclarse con los residuos ni los descartes de mercadería indicados en el punto a).

4.2.16. Trabajadores o personal de los puestos

- a) Las personas que realizan tareas en las unidades funcionales (puestos) y depósitos deben contribuir con su propia higiene personal y deben disponer de vestimenta apropiada y limpia.
- b) Está prohibido, fumar y salivar en el lugar de trabajo.

SECCIÓN 3

Condiciones de funcionamiento para establecimientos de empaque a campo.

4.3.1. Obligatoriedad. Los establecimientos de empaque a campo o de acondicionamiento primario deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionamiento para poder desarrollar las actividades para las que fue inscripto en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos de Origen Vegetal y mantener su vigencia en el mismo.

4.3.2. Productos a empacar Los establecimientos de empaque a campo solo pueden empacar productos declarados en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) del Servicio Nacional de Sanidad Calidad Agroalimentaria, reglamentado por la resolución N° 423 del 22 de septiembre de 2014 del Servicio Nacional referido, o la que en un futuro la reemplace y cosechados en el mismo predio productivo.

4.3.3. Emplazamiento.

Los establecimientos de empaque a campo deben estar situados en zonas libres de contaminaciones aéreas (humo, polvo en exceso y olores fuertes o penetrantes) frecuentes y no expuestas a inundaciones y/o escurrimientos de áreas linderas.

- a) En caso de que los establecimientos registrados, que a la entrada en vigencia de la presente resolución se encuentren en zonas expuestas a los factores enumerados u otros, que pudieran llegar a perjudicar la inocuidad de los alimentos trabajados, deben implementarse las medidas necesarias y suficientes para mitigar los posibles efectos de esos factores o circunstancias.

4.3.4. Condiciones del predio de cosecha y empaque.

El establecimiento, predio o lote de cosecha debe estar limpio y libre de cualquier tipo de residuos orgánico e inorgánico por ejemplo basura, restos vegetales, envases rotos, vehículos en desuso, neumáticos, envases de agroquímicos vacíos, que pudiera perjudicar la higiene e inocuidad del producto cosechado y empacado.

4.3.5. Instalaciones sanitarias.

- a) En el establecimiento de empaque a campo se pueden utilizar los sanitarios de la vivienda, cuando ésta se encuentre cercana al lugar donde se están desarrollando las tareas de empaque o bien emplear instalaciones específicas fijas o móviles, distribuidas estratégicamente en el predio de cosecha-empaque con el fin de evitar largos recorridos de los operarios para acceder a ellos.
- b) Los sanitarios se deben mantener limpios y contar con lavabos que dispongan de agua potable, jabón líquido, toallas de papel u otro medio higiénico para el secado, papel sanitario y recipiente para los residuos.
- c) La evacuación de las aguas servidas generadas debe realizarse de manera tal que no genere un riesgo de contaminación para el producto para el personal del establecimiento o para el ambiente.

4.3.6. Áreas Anexas

a) **Instalaciones mínimas:** Si se dispone de instalaciones mínimas en el predio, como: piletas, mesadas, tinglado con piso de cemento, para revisar, lavar, refrescar o reparar la mercadería embalada o mantenerla protegida de las condiciones ambientales hasta su despacho, las mismas deben estar limpias y ordenadas, sin elementos ajenos a la tarea.

b) Sector para el resguardo de los envases de cosecha y/o de comercialización

Los establecimientos deben tener un sector, cubierto y protegido, para mantener resguardados de las condiciones ambientales, contaminaciones y plagas los envases de cosecha o comercialización vacíos.

Los envases empleados en la cosecha-empaque deben estar limpios, libres de cualquier tipo de residuo, sin roturas y durante la tarea no deben estar apoyados directamente sobre el suelo.

c) Sector para desechos o desperdicios sólidos del proceso

El sector para los desechos o desperdicios que están en espera para ser retirados del establecimiento o bien ser empleados en algún proceso de transformación (compostaje), deben mantenerse en contenedores y ubicarse en un lugar que no perjudiquen la inocuidad del producto, y no produzcan la contaminación del agua potable, de los materiales de empaque o del equipo.

4.3.7. Abastecimiento de agua

- a) Los establecimientos deben disponer de agua potable, en cantidad adecuada para el volumen de producto que procesan, la limpieza de los equipos e instalaciones en contacto con el producto y la higiene del personal.
- b) El sistema de abastecimiento y distribución del agua tiene que estar en condiciones adecuadas, que eviten la contaminación del fluido.
- c) En caso de almacenar el agua para utilizarla en el proceso de producción, los servicios sanitarios, y demás actividades que la requieran, se debe disponer de instalaciones apropiadas (tanque y cañerías de distribución), las que deben ser sometidas a limpieza y desinfección periódica.

4.3.8. Animales domésticos y silvestres

- a) Se prohíbe la presencia de animales domésticos en el predio de cosecha.
- b) Se deben implementar medidas disuasivas para espantar a las aves u otros animales

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

silvestres cuando estén en una cantidad que pueda llegar a perjudicar la inocuidad del producto.

- c) Los animales de trabajo solo podrán emplearse en tareas o prácticas alejadas en el tiempo de la cosecha (preparación de suelo, por ejemplo) y deberán mantenerse sanos, vacunados y desparasitados.

SECCIÓN 4

Condiciones de funcionamiento para establecimientos de empaque de uva a campo o “bajo parral”.

4.4.1. Obligatoriedad. Los establecimientos de empaque de uva a campo o “bajo parral” deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionamiento para poder desarrollar las actividades para las que fue inscripto en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos de Origen Vegetal y mantener su vigencia en el mismo.

4.4.2. Emplazamiento.

Los establecimientos de empaque de uva de mesa a campo o “bajo parral” deben estar situados en zonas libres de contaminaciones aéreas como humo, polvo en exceso y olores fuertes o penetrantes y no estar expuestas a inundaciones y/o escurrimientos de áreas linderas.

- a) En caso de que los establecimientos registrados, que a la entrada en vigencia de la presente resolución, se encuentren en zonas expuestas a los factores enumerados en el párrafo anterior u otros, que pudieran llegar a perjudicar la inocuidad de los alimentos trabajados, deben implementar las medidas necesarias y suficientes para mitigar los posibles efectos perjudiciales de los mismos.

4.4.3. Condiciones del predio de cosecha y empaque.

El establecimiento, predio o lote de cosecha de uva de mesa debe estar limpio y libre de cualquier tipo de residuos orgánico e inorgánico por ejemplo basura, restos vegetales, envases rotos, vehículos en desuso, neumáticos, envases de agroquímicos vacíos, que pudiera perjudicar la higiene e inocuidad del producto cosechado y empacado.

4.4.4. Estaciones sanitarias: Las estaciones sanitarias se deben disponer estratégicamente en el predio con el fin de evitar largos recorridos del personal para

acceder a ellos y deben mantenerse limpias permanentemente. Cada estación sanitaria debe contar con:

- a) baños químicos o cualquier otro sistema que facilite el tratamiento de las aguas servidas y su evacuación higiénica, de forma tal que no genere un riesgo de contaminación para el producto, para el personal o para el ambiente.
- b) lavabos que dispongan de agua potable, jabón líquido, toallas de papel, papel sanitario y recipiente para los residuos,
- c) botiquín de primeros auxilios completo o bien elementos para los primeros auxilios que pueden ser llevados por el jefe o encargado de cuadrilla a modo de botiquín portátil.

4.4.5 Áreas anexas.

Para efectuar el empaque de la uva a campo o “bajo parral” se deben disponer y ubicar estratégicamente en el predio de cosecha las siguientes instalaciones:

4.4.5.1. Estaciones de empaque: Las estaciones de empaque deben estar distribuidas estratégicamente en el cuadro de cosecha, en cantidad adecuada a la producción y el cantidad de cosecheros, a fin de que la fruta no esté expuesta demasiado tiempo a las condiciones ambientales, mientras espera ser empacada. Cada estación de empaque debe disponer como mínimo de:

- a) una mesa trasladable en buen estado de conservación, fabricada con materiales de fácil lavado y desinfección, de estructura resistente, con un área de trabajo y altura conveniente que permita al operario desarrollar la tarea de empaque con comodidad,
- b) materiales de empaque como bolsas de polietileno, sacos uveros, planchas generadoras de dióxido de azufre, o similares,
- c) balanza,
- d) recipiente para residuos con capacidad proporcional a los desechos producidos durante el empaque en cada estación.

4.4.5.2. Lugares de descanso dentro del predio: cuando el personal pase toda la jornada de trabajo en la finca, se debe tener un lugar de descanso a la sombra, con mesas, bancos, recipientes para los residuos y disponibilidad de agua potable fresca.

4.4.5.3. Sector para desechos o desperdicios sólidos del proceso: El sector para los desechos o desperdicios que están en espera para ser retirados del establecimiento o bien ser empleados en algún proceso de transformación (compostaje) deben mantenerse en contenedores y ubicarse en un lugar que no perjudiquen la inocuidad del producto y no produzcan la contaminación del agua potable, de los materiales de empaque, del equipo.

4.4.5.4. Sector para el resguardo de los envases de empaque: Los establecimientos deben tener un sector, cubierto y protegido para mantener los envases vacíos, resguardados de las condiciones ambientales, contaminaciones y plagas

4.4.6. Abastecimiento de agua

El agua empleada para la bebida o higiene del personal debe ser potable (punto 3.2.4. inciso d).

4.4.7. Personal: el personal de los establecimientos de empaque de uva a campo o “bajoparral” deben:

- a) tener calzado cerrado y vestimenta limpia y liviana, que cubra los brazos y las piernas,
- b) mantener el cabello corto o atado cuando sea largo, y cubierto con gorras o cofias,
- c) conservar las manos con uñas cortas, sin anillos, pulseras, relojes o cualquier otro tipo de elemento que pudiera resultar dañoso para el producto,
- d) poseer el equipo o las herramientas necesarias para su trabajo, en buenas condiciones para el desarrollo de la tarea,
- e) evitar comer, beber, mascar, fumar o salivar en el lugar de trabajo.

4.4.8. Animales domésticos y silvestres

- a) Se prohíbe la presencia de animales domésticos en el predio de empaque de uva bajo parral.
- b) Se deben implementar medidas disuasivas para espantar a las aves u otros animales silvestres cuando estén en una cantidad que pueda llegar a perjudicar la inocuidad del producto.

SECCIÓN 5

Condiciones de funcionamiento para establecimientos de secado o deshidratado

4.5.1. Obligatoriedad. Los establecimientos de secado y los establecimientos de deshidratados deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionamiento para poder desarrollar las actividades para las que fueron inscriptos en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos de Origen Vegetal y para poder mantener su vigencia en el mismo.

4.5.2. Emplazamiento.

- a) Los establecimientos de secado deben estar situados en zonas libres de frecuentes contaminaciones aéreas como humo, polvo en exceso y olores fuertes o penetrantes y no expuestas a inundaciones y/o escurrimientos de áreas linderas.
- b) En caso de que los establecimientos registrados que a la entrada en vigencia de la presente resolución se encuentren en zonas expuestas a los factores enumerados u otros, que pudieran llegar a perjudicar la inocuidad de los alimentos trabajados, debe implementar las medidas necesarias y suficientes para mitigar los posibles efectos de esos factores o circunstancias.

4.5.3. Predio del establecimiento de secado o deshidratado. En el área correspondiente al predio desecado o deshidratado, el establecimiento debe:

- a) contar con un cerco perimetral o separación física que delimite el área de

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

funcionamiento del secadero.

- b) estar despejadas, limpias, ordenadas, libres de encharcamientos, malezas y de materiales ajenos a la propia actividad.
- c) impedir el acceso los animales domésticos ni silvestres. Se deben tomar las medidas disuasivas para minimizar los riesgos de contaminación que pudieran generar los animales silvestres.
- d) tener un sector asignado para los contenedores de residuos en espera de su retiro. Este espacio debe estar separado de las áreas de secado y los recipientes deben estar identificados y resguardados de las plagas y animales

4.5.4. Local e instalaciones. Los secaderos, sus instalaciones y equipos deben reunir condiciones tales que las operaciones se realicen en forma higiénica, disminuyendo cualquier riesgo de contaminación de los productos vegetales.

4.5.5. Instalaciones sanitarias.

- a) Las instalaciones para la higiene, sanitarios fijos o portátiles, deben estar completamente separados de las zonas de manipulación de la mercadería.
- b) Deben disponer de suficiente agua potable, de dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos e insumos adecuados (jabón líquido, toallas de único uso o de equipos de secado por aire y papel sanitario) y recipientes para los residuos
- c) Los sanitarios deben estar limpios, ordenados, aireados, con los recipientes de residuos no desbordados y con la cartelera específica para ese sector (mantenimiento de la higiene, procedimiento de lavado de manos, etc.)

4.5.6. Áreas auxiliares. Los secaderos deben contar, con todas o algunas de las áreas anexas que a continuación se indican

- a) Lugar de descanso, el que debe estar convenientemente sectorizado o separado del área de desarrollo de las actividades propias del establecimiento de secado.
- b) Sector de espera para el producto que entra al proceso (secado) o que ya está procesado.
- c) Sector para mantener los productos que ingresan al proceso o los productos terminados se debe ubicar en lugares limpios y ordenados.

4.5.7. Manejo del producto previo y con posterioridad al secado o deshidratado.

Los productos previo al proceso y una vez secados o deshidratados, a la espera de tener un destino (empaque, industria, etc.), no se pueden ubicar directamente sobre el piso, sino que deberán contenerse en envases de distintos materiales y características, en buen estado, que permitan preservar la mercadería limpia y resguardada de las condiciones ambientales que pudieran deteriorarla. Según las características del envase se deben ubicar sobre tarimas o pallet, para separarlos del piso, dejando espacio suficiente con las paredes.

4.5.8. Personal

- a) El personal deben contribuir con su propia higiene personal y deben disponer de vestimenta apropiada y limpia.
- b) Está prohibido comer, beber, mascar, fumar y salivar en el lugar de trabajo.

4.5.9. . Señalética. Cartelería.

- a) Los establecimientos deben contar con recomendaciones visuales o cartelería específica en todas las áreas del mismo (sanitarios, sector asignado a envases vacíos, depósito de elementos de limpieza, etc.), en lugares visibles para los trabajadores.
- b) La cartelería debe tener el mensaje apropiado al lugar apropiado al lugar donde se ubique y siempre en relación al mantenimiento de la higiene personal, procedimiento de lavado de manos inocuidad del alimento que se manipula, etc.

4.5.10. Control de plagas y presencia de animales

- c) En el establecimiento de secado se debe implementar un plan de control integrado de plagas contra roedores, insectos y aves, con planos, procedimientos, hojas de seguridad de los productos que se utilizan y registros auditables.
- d) Los cebos o trampas deben estar identificados para poder ubicarse en el plano y bien señalizados y deben mantenerse limpios y con la sustancia activa, de corresponder.

4.5.11. Condiciones específicas para establecimientos de secado artificial o deshidratado.

4.5.11.1. Edificio e instalaciones

- a) El techo, el piso y las paredes, deben estar contruidos con materiales de fácil lavadoy desinfección.
- b) El piso debe ser de un material resistente al tránsito y estar en buenas condiciones, sin grietas u otros daños significativos que puedan ser fuente de contaminación o acumulación de residuos,
- c) Tener una pendiente adecuada hacia los desagües o sumideros para el escurrido del agua de limpieza.
- d) La iluminación debe ser la necesaria y suficiente para llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una.
- e) Los artefactos de luz artificial deben estar protegidas o ser luminarias antiestallido (led), para evitar que, ante roturas accidentales, se desparramen los restos sobre el producto
- f) Debe disponer de instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad (agua potable, instalación eléctrica, etc.).
- g) El sistema de desagüe, para la eliminación de las aguas de limpieza y desinfección de las instalaciones debe evitar el riesgo de contaminación de la mercadería, los envases y la fuente de agua potable, así como impedir la emisión de olores.
- h) Las rejillas y/o canaletas de desagüe deben estar limpias y sin obstrucciones.

4.5.11.2. Depósito de almacenamiento de elementos y productos de limpieza. Se debe contar con un lugar específico para almacenamiento de productos y equipo de limpieza, separado del sector donde se desarrollan las actividades específicas de

secado propiamente dicho, el cual debe estar limpio, ordenado y correctamente identificado

4.5.12. Condiciones específicas para los establecimientos de secado al aire libre o natural.

El proceso de secado natural puede realizarse sobre el suelo o bien sobre camastroselevados del suelo.

- a) Cuando el proceso de secado se realice sobre el suelo, los sectores o franjasdel mismo donde se apoye el producto, deben tener ripio, piedra bola u otros elementosy deben estar cubiertos con media sombra o red de malla fina para que el producto se pueda mantener en buenas condiciones de higiene.
- b) Cuando el proceso se lleve a cabo sobre camastros de distintos materiales, éstosdeberán estar limpios, en buen estado de conservación, sin alambres sueltos, clavos, madera astillada ni cualquier objeto o sustancia similar.

SECCIÓN 6

Condiciones de funcionamiento para establecimientos depreempaque.

4.6.1. Obligatoriedad. Los establecimientos pre empaque deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionamiento para poder desarrollar las actividades para las que fue inscripto en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos de Origen Vegetal y mantener su vigencia en el mismo.

4.6.2. Emplazamiento.

Los establecimientos de preempaque deben estar situados en zonas libres de contaminaciones aéreas (humo, polvo en exceso y olores fuertes o penetrantes) frecuentes y no expuestas a inundaciones y/o escurrimientos de áreas linderas.

- a) En caso de que los establecimientos registrados, que a la entrada en vigencia de la presente resolución se encuentren en zonas expuestas a los factores enumerados u otros, que pudieran llegar a perjudicar la inocuidad de los alimentos trabajados, deben implementarse las medidas necesarias y suficientes para mitigar los posibles efectos de esos factores o circunstancias.

4.6.3. Condiciones del establecimiento de pre empaque.

El establecimiento de pre empaque debe estar limpio y libre de cualquier tipo de residuos orgánico e inorgánico por ejemplo basura, restos vegetales, envases rotos, vehículos en desuso, neumáticos, envases de agroquímicos vacíos, que pudiera perjudicar la higiene e inocuidad del producto cosechado en espera de su traslado al

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

empaque o a la industria (caso específicos a mercado)

4.6.4. Productos almacenados: Los productos almacenados en el establecimiento de preempaque deben estar contenidos en envases adecuados e identificados que impidan la posible contaminación cruzada y se pueda seguir la trazabilidad del producto

4.6.5. Instalaciones sanitarias.

- a. Los sanitarios se deben mantener limpios y contar con lavabos que dispongan de agua potable, jabón líquido, toallas de papel u otro medio higiénico para el secado, papel sanitario y recipiente para los residuos.
- b. La evacuación de las aguas servidas generadas debe realizarse de manera tal que no genere un riesgo de contaminación para el producto, para el personal, o para el ambiente.

4.6.6. Sector para desechos o desperdicios sólidos del proceso.

El sector para los desechos o desperdicios que están en espera para ser retirados del establecimiento o bien ser empleados en algún proceso de transformación (compostaje), deben mantenerse en contenedores y ubicarse en un lugar que no perjudiquen la inocuidad del producto, y no produzcan la contaminación del agua potable, de los materiales de empaque o del equipo.

4.6.7. Abastecimiento de agua.

El agua empleada para la bebida e higiene del personal debe ser potable.

4.6.8. Animales domésticos y silvestres.

- a) Se prohíbe la presencia de animales domésticos en el local de preempaque
- b) Se deben implementar medidas disuasivas para espantar a las aves u otros animales silvestres cuando estén en una cantidad que pueda llegar a perjudicar la inocuidad del producto.

SECCIÓN 7

Condiciones de funcionamiento para Intermediario de Frutas y Hortalizas.

4.7.1. Obligatoriedad. Los intermediarios de frutas y hortalizas, según están definidos en la presente norma técnica, deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionamiento para poder desarrollar las actividades para las que fue inscripto en el

Registro Nacional de Establecimientos de Productos de Origen Vegetal y mantener su vigencia en el mismo.

4.7.2.El intermediario de frutas y hortalizas debe:

- a) Adquirir o proveerse de productos exclusivamente en establecimientos registrados en el Senasa y con inscripción vigente.
- b) Asegurarse que todos los envases que traslada estén debidamente identificados (rótulos), en cumplimiento de la norma vigente.
- c) Velar por las condiciones en las que se realiza el traslado de los productos a fin de conservar la inocuidad y las propiedades de calidad de los mismos.
- d) No descargar parte o el total de la carga en un sitio o local para su almacenamiento temporario y luego continuar con el traslado originario.
- e) Utilizar y/o contratar medios de transporte para el traslado de los productos, cuyas cajas de carga (Unidades de Transporte de Alimentos) se ajusten a lo establecido en el Art. 154 bis del Código Alimentario Argentino.
- f) Descargar los productos transportados en establecimientos debidamente registrados en el Senasa, con inscripción vigente, o en comercios caracterizados como “minoristas”, cumpliendo con las obligaciones de índole sanitaria y fiscal establecidas por otras autoridades con competencia en la materia.
- g) Acompañar los productos transportados con la documentación sanitaria y fiscal según corresponda (DTV-e, Guía Frutihortícola, Remito, etc.).
- h) Cumplir con todas las obligaciones establecidas por las normativas de índole fitosanitaria debidamente reglamentadas sobre los productos transportados (tratamientos cuarentenarios, intervenciones oficiales de las cargas, etc.).
- i) El intermediario de frutas y hortalizas no puede ser el 1º destino de mercadería importada proveniente de un puesto de control de frontera ni puede actuar como procedencia de mercadería destinada a un puesto de control de frontera para su exportación.
- j) El intermediario no podrá operar por cuenta y orden de terceros y debe ser el tenedor/adquirente de la mercadería que traslada.

CAPITULO V

Responsable Técnico

SECCIÓN 1

Parte general

5.1.1. Responsable Técnico. Definición Se entiende por Responsable Técnico de establecimientos de Productos Vegetales, al profesional designado por el establecimiento, que actúa como representante técnico e interlocutor válido entre el organismo y el responsable del establecimiento.

5.1.2. Obligatoriedad. Los establecimientos deben contar con un único Responsable Técnico, a los efectos de la ejecución del presente Reglamento.

5.1.3. Cumplimiento del presente Reglamento. Para ejercer las funciones de Responsable Técnico de Establecimientos de Productos Vegetales, el profesional debe cumplir todos los requisitos y obligaciones establecidos en la presente Reglamento.

5.1.4. Profesiones habilitadas. La función de Responsable Técnico debe ser desempeñada por un profesional universitario con título de Ingeniero Agrónomo, o profesional graduado en carreras universitarias de grado, con incumbencias afines con las actividades contempladas en el presente Reglamento.

5.1.5. Carreras Afines. Cuando se trate de profesiones universitarias afines, corresponde a la autoridad de aplicación, determinar si las mismas, contemplan las exigencias y actividades establecidas en la presente Reglamento, para que el profesional pueda desempeñarse en la dirección técnica de un establecimiento.

5.1.6. Agricultura familiar: En los establecimientos de agricultura familiar el titular del mismo puede desempeñarse como responsable técnico sin necesidad de cumplir con los requisitos exigidos en el 5.1.4., debiendo acreditar para ello solamente, la capacitación suficiente para desempeñar dicho rol y solo puede ejercerlo en el predio del cual es titular del registro.

5.1.7. Cantidad de establecimientos a cargo de un Responsable Técnico.

Los responsables técnicos pueden desarrollar sus tareas en hasta 5 (cinco) establecimientos, no pudiendo desempeñarse en más cantidad de establecimientos, sin la previa autorización de la autoridad de aplicación.

5.1.8. Cuando algún profesional solicitare desempeñarse en un número mayor de al indicado en el numeral **5.1.7**, la autoridad de aplicación dispondrá la cantidad de establecimientos que podrá tener a cargo, teniendo en cuenta los siguientes criterio de riesgo:

- a) tipo de actividad,
- b) cantidad de operarios,
- c) tipo y variedad de productos,
- d) volumen de producción,
- e) métodos y procesos utilizados,
- f) mayor o menor manipulación,
- g) horario de funcionamiento,
- h) antecedentes higiénico sanitarios,
- i) distancia entre los establecimientos

5.1.9. Responsable Técnico. Simultaneidad de tareas. El Responsable Técnico podrá ejercer simultáneamente las tareas de control de calidad y de inocuidad, en el establecimiento.

5.1.10. Incompatibilidades. El ejercicio de las funciones de Responsable Técnico es incompatible con el ejercicio de funciones oficiales propias de las competencias establecidas en el presente Reglamento, sin perjuicio de otras causas de incompatibilidad que pudieran surgir del ordenamiento legal vigente.

5.1.11. Cese del Responsable Técnico. Reemplazo. En caso de cesación o interrupción de las actividades del Responsable Técnico, el establecimiento no puede seguir desarrollando ninguna actividad reglamentada por el presente Reglamento, hasta que no designe un nuevo Responsable Técnico.

5.1.12. - Actualización anual de los datos del Responsable Técnico. Los establecimientos tienen la obligación de informar anualmente los datos de su actual Responsable Técnico, a los efectos de que el SENASA cuente con información actualizada respecto de la dirección técnica de los mismos.

5.1.13. Obligaciones del Responsable Técnico. Son obligaciones del Responsable Técnico:

- a) Actuar como representante técnico ante el SENASA y ser el interlocutor válido entre este y los responsables del Establecimiento,
- b) Informar y requerir a los responsables del establecimiento, los recursos y personal necesarios para que los procesos que se llevan a cabo en el establecimiento, cumplan con lo establecido en el presente Reglamento y que los productos, cumplan con los requisitos de inocuidad y calidad
- c) Implementar y verificar las Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, así como los procedimientos que correspondan, para el cumplimiento de las mismas.
- d) Firmar con el responsable del establecimiento los Manuales de Buenas Prácticas de

IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

Manufacturas y los Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento.

- e) Facilitar todo requerimiento que el inspector del SENASA solicite.
- f) Cumplimentar las medidas correctivas que indique el inspector del SENASA, a fin de responder a las observaciones y no conformidades de este último.
- g) Refrendar toda la documentación necesaria, incluidos los sistemas de documentación electrónica, referida a los productos que se procesan en el establecimiento
- h) Implementar los muestreos y análisis físico, químico y microbiológico que establezca el SENASA para los productos que se procesan en el establecimiento, verificando que cumplan con la normativa vigente.
- i) Coordinar con los funcionarios del SENASA, las inspecciones, auditorias y controles de gestión y participar de las mismas.
- j) Mantener actualizados los datos que oportunamente le sean solicitados.

5.1.14. Responsabilidad Del Responsable Técnico. El Responsable Técnico, es responsable, únicamente, de cumplir con las obligaciones establecidas en el numeral **5.1.13**, en el desempeño de su tarea.

5.1.15.- Cese de funciones como Responsable Técnico de Establecimiento.

5.1.16. Cuando el Responsable Técnico dejare de desempeñar funciones en un determinado establecimiento, la desvinculación debe ser comunicada en forma fehaciente al Centro Regional, en un plazo no mayor a las 72 horas de haberse producido el cese.

5.1.17. El instrumento que comunica la desvinculación debe ser firmado por el propio profesional o por el representante de la firma en la que el profesional desempeñaba funciones.

5.1.18.- Cuando la desvinculación sea presentada por el Responsable Técnico, debe presentar también constancia que comunico la desvinculación a la firma en la que prestaba servicios.

5.1 19. Las funciones de Responsable Técnico cesan en el momento de presentación o recepción del instrumento donde se comunica la desvinculación del profesional con la firma del establecimiento.

5.1.20. El Centro Regional debe informar a la Autoridad de Aplicación la desvinculación.

SECCIÓN 2

Capacitación

5.2.1. Actividades de capacitación.

La autoridad de aplicación dispondrá la realización de actividades de capacitación para los Responsables Técnicos, con el objeto de instruir y perfeccionar a dichos profesionales en el conocimiento de las materias propias de su función y en el conocimiento del presente Reglamento, pudiendo establecer el carácter obligatorio de las mismas.

5.2.2.- Cuando disponga que las actividades tienen carácter obligatorio, el cumplimiento de las mismas, es condición necesaria y excluyente, para desempeñar las funciones de Responsable Técnico.

5.2.3.- Las actividades de capacitación, pueden ser impartidas en forma exclusiva por el SENASA, en forma conjunta por el SENASA y entidades públicas o privadas, o pueden ser realizadas en instituciones o entidades externas al organismo y ser validadas por el SENASA, como aptas para cumplir con las necesidades de capacitación requeridas para mantener la inscripción en el registro.

5.2.4.- En todos los casos, las actividades deben estar organizadas y autorizadas por la Autoridad de aplicación.

5.2.5.- La Autoridad de aplicación puede notificar el cronograma de actividades obligatorias, en la casilla de correo electrónico declarada por el profesional o por el medio que considere conveniente, por ejemplo, sitio web de SENASA.

5.2.6. A los profesionales que asistan a las actividades de capacitación, se les otorgará los correspondientes certificados que acrediten su asistencia, y en caso de corresponder, la aprobación de las mismas.

5.2.7. La falta de cumplimiento por parte del responsable técnico de las actividades de capacitación que la autoridad de aplicación establezca como obligatorias, faculta a esta a establecer la prohibición para que dicho profesional continúe desempeñándose como Responsable Técnico, en cualquier establecimiento. El personal del SENASA afectado a las actividades establecidas en el presente Reglamento, puede participar de las actividades de capacitación, previa obtención de la correspondiente autorización, por parte de la autoridad de aplicación.

5.2.8. Especialización. A partir del desarrollo de las actividades de capacitación, la autoridad de aplicación puede establecer categorías de especialización, referidas a las actividades específicas que desempeñan los Directores Técnicos, las cuales constituirán condición obligatoria para desempeñar las tareas.

SECCIÓN 3

Sanciones y medidas preventivas,

5.3.1. Incumplimientos. Procedimiento. Cuando se constaten situaciones que presuntamente, constituyan incumplimientos de las obligaciones que establece el presente Reglamento en el desempeño de las funciones de Responsable Técnico, el funcionario actuante deberá labrar un acta constatando la situación e iniciar el correspondiente procedimiento administrativo para establecer si hubo un incumplimiento a las normas referidas.

5.3.2. Prohibición de desempeñar funciones. Sanción. En caso que el procedimiento administrativo concluya que existió un incumplimiento por parte del Responsable Técnico, se podrá aplicar únicamente la sanción que prohíba desempeñar las funciones de Responsable Técnico en cualquier establecimiento, por el tiempo que establezca la sanción. No puede aplicarse ninguna otra sanción que la mencionada baja del registro.

5.3.3. Notificación de sanción. Cuando la Autoridad de Aplicación aplique a un Directo Técnico la sanción referida en el numeral 5.3.2., comunicará fehacientemente dicha situación al interesado, y al establecimiento donde desempeñaba funciones.

5.3.4. Reemplazo RT. En caso que el Responsable Técnico fuera objeto de la aplicación e las sanciones previstas en el numeral 5.3.2. , el establecimiento debe designar un reemplazante en forma inmediata, cumpliendo con el procedimiento establecido en el presente Reglamento.

5.3.5. Suspensión precautoria o preventiva. Ante cualquier acción, comportamiento, o situación en que estuviera involucrado el Responsable Técnico, que a criterio de la autoridad de aplicación, constituya un presunto incumplimiento al presente Reglamento, dicha autoridad puede suspender al profesional involucrado en los términos establecidos por la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. por el tiempo que dure la medida, sin perjuicio. de iniciar el correspondiente procedimiento administrativo para establecer la existencia de infracciones a la normativa vigente.

- a) A los efectos de la suspensión precautoria o preventiva, se debe labrar el Acta de Constatación donde se acredite el incumplimiento observado y notificarlo indicando la obligación de regularización en un plazo determinado por el SENASA. La notificación debe indicar las irregularidades observadas, sugerir el modo de regularización y los plazos para su cumplimiento.
- b) La suspensión preventiva impide desempeñar la función de Responsable Técnico, solamente en el establecimiento donde se generó la situación que motivo dicha medida, hasta tanto se aclarare la situación que la generó.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2024-93811857-APN-DIYCPOV#SENASA

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Viernes 30 de Agosto de 2024

Referencia: ANEXO I

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 45 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2024.08.30 15:36:46 -03:00

Gabriel Andrés Amura
Director
Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL
ELECTRÓNICA - GDE
Date: 2024.08.30 15:36:46 -03:00