

2021

Directrices para aplicar en los establecimientos comunitarios

Recomendada por CONAL - Acta n° 138

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina

*Recomendada su implementación por la
Comisión Nacional de Alimentos (CONAL),
Acta N° 138, reunión ordinaria del
día 1° de diciembre de 2020.*



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción	4
Definición de Establecimiento Comunitario	4
Obligatoriedad de las BPA	4
Obligatoriedad de las BPM	5
Responsabilidades ante la Autoridad Sanitaria	5
Del Responsable Técnico	5
Anexos	6
Anexo I: Tabla de actividades designadas	6
Anexo II: Herramientas para el abordaje de responsabilidades conjuntas	9
Anexo III: Lineamientos Básicos para la Gestión Interna del Establecimiento Comunitario	9

INTRODUCCIÓN

La Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) ha encomendado al Grupo de Trabajo ad hoc "Agricultura Familiar" la elaboración del presente documento, en el marco de la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de la definición de Establecimientos Comunitarios, como aporte a clarificar conceptos y de esta forma contribuir a la implementación de dicho artículo.

Estos espacios podrán considerarse como un modelo adecuado para: intercambiar saberes, compartir información, implementar Buenas Prácticas y/o demás herramientas que contribuyan a obtener un alimento inocuo. Se trata también de una guía de convivencia comunitaria.

Estas directrices están dirigidas tanto a elaboradores como a autoridades sanitarias y se propone que sean un medio y no un fin en sí mismo, con el objeto de cooperar a clarificar las consideraciones establecidas en el artículo 152 tris, sobre las responsabilidades y al mismo tiempo, aportar elementos y/o herramientas para la organización del funcionamiento de los establecimientos comunitarios.

DEFINICIÓN DE ESTABLECIMIENTO COMUNITARIO

De acuerdo al articulado: "Se entiende por establecimiento comunitario al ámbito de uso compartido en donde dos o más elaboradores pueden realizar, de manera simultánea o no, la elaboración, el fraccionamiento, el envasado, el almacenamiento y/o la comercialización de alimentos".

La posibilidad de llevar a cabo procesos en simultáneo, deberá ser evaluado tanto por los responsables como por la autoridad Sanitaria, teniendo en cuenta las actividades que se pretenden realizar y las categorías y rubros de alimentos, la superficie del establecimiento, el riesgo asociado a los procesos, la cantidad de elaboradores involucrados, los volúmenes de producción y cualquier otra consideración, priorizando la inocuidad de los productos.

OBLIGATORIEDAD DE CUMPLIMIENTO DE BPA (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS)

Las materias primas con las que se provean los diferentes elaboradores, deberán cumplimentar con los aspectos básicos y fundamentales de las Buenas Prácticas Agrícolas, entendiendo a las mismas como: "Las prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios" (artículo 154 tris).

OBLIGATORIEDAD DE CUMPLIMIENTO DE BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)

Este establecimiento referido en el artículo 152 tris, del Código Alimentario Argentino, deberá cumplimentar con el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, establecidos en la Resolución GMC N°80/96 (incorporada al CAA por la Resolución MSyAS 587/97).

RESPONSABILIDADES ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA

El artículo 152 tris, determina que “Las responsabilidades ante la Autoridad Sanitaria dispuestas en el presente Código serán **asumidas conjuntamente entre el/los titulares del establecimiento, el/los elaborador/es de los productos y el responsable técnico**”.

Teniendo en cuenta lo establecido en el articulado, en el ANEXO I se incorpora una tabla de “Actividades designadas”, en la cual se tienen en cuenta las responsabilidades establecidas en el Código Alimentario Argentino, para cada una de estas figuras y cómo éstas pueden ser abordadas acorde a la organización de un Establecimiento Comunitario.

DEL RESPONSABLE TÉCNICO

De acuerdo a lo establecido por el articulado, “Podrá ser un Técnico, Técnico Superior o Profesional, que, a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitado para cumplir con las funciones definidas en el presente Código Alimentario Argentino”.

ANEXOS

ANEXO I

Tabla de actividades designadas en la gestión interna del Establecimiento Comunitario

Referencias

De acuerdo a las actividades, se propusieron 3 situaciones en orden creciente:

- En **blanco** y "1": con **menor** responsabilidad.
- Color **verde claro** y "2": con responsabilidad **media**.
- Color **verde más oscuro** y "3": con **mayor** responsabilidad.

Actividades dispuestas en el CAA para un establecimiento "común"	Directriz 152 tris Establecimiento Comunitario		
	Titular	Elaboradores	Responsable Técnico
ART. 16 - TITULAR			
1. Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene.	2	2	2
2. Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado.	1	3	2
3. Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio.	1	3	2
4. Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando correspondiere.	3	3	2
5. Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, control y conservación de los mismos.	3	2	2
El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en el presente Código.	2	2	2

ART. 17 – DIRECTOR TÉCNICO (cuando se requiera)	Titular	Elaboradores	Responsable Técnico
1. Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación.	1	1	3
2. Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico, siendo responsable que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.	1	1	3
3. Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.	1	2	3
ART. 18 – Locales de las Fábricas y Comercios de alimentos	Titular	Elaboradores	Responsable Técnico
10. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas y fábricas son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase , no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad.	1	3	2
14. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos.	2	2	2

ART. 18 TRIS – Toda persona física o jurídica, que posea un establecimiento en el cual se realicen actividades de elaboración, industrialización, fraccionamiento, distribución, importación y/o comercialización es responsable de:	Titular	Elaboradores	Responsable Técnico
Implementar un sistema de retiro, planificado y documentado, que asegure el retiro efectivo de los productos que pudieran resultar de riesgo para la salud de los consumidores y/o en infracción.	2	2	2
Ejecutar todo retiro de productos de acuerdo con dicho procedimiento.	2	3	2
ARTÍCULO 19	Titular	Elaboradores	Responsable Técnico
A los efectos del presente Código los propietarios, los directores y los gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento, lo que no libera de responsabilidad a los operarios culpables o cómplices.	2	2	2
ARTÍCULO 20	Titular	Elaboradores	Responsable Técnico
Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal.	1	3	2
ARTÍCULO 21	Titular	Elaboradores	Responsable Técnico
1. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos , en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS , expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.	2	3	2
3. Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET.	2	3	2

ANEXO II

Herramientas para el abordaje de responsabilidades conjuntas

Establecer entre los responsables un contrato/convenio/carta acuerdo/otros, en donde cada una de las partes asuma su responsabilidad, conocimiento del reglamento de funcionamiento y sanciones, asimismo esto debe ser solicitado por la Autoridad Sanitaria para avalar el cumplimiento de que las responsabilidades son asumidas de forma conjunta, tal como lo establece el articulado.

Este documento, firmado por cada elaborador, deberá contemplar como mínimo:

- ▶ Ubicación (ciudad y provincia).
- ▶ Datos personales de los actuantes y Rol (titular, responsable técnico y/o elaborador).
- ▶ Datos del Establecimiento (RNE).
- ▶ Detalle de:
 - Funciones y responsabilidades de las partes.
 - Derechos y obligaciones de las partes.
 - Actividades/Rubros/Categorías de alimentos y Atributos (de corresponder), que deben ser compatibles con el RNE habilitado.
 - Sanciones por incumplimientos.

ANEXO III

Lineamientos Básicos para la Gestión Interna del Establecimiento Comunitario

Se sugiere para la organización del establecimiento implementar un reglamento de funcionamiento teniendo en cuenta como mínimo los siguientes Ítems:

1. Condiciones de la sala y turnos

- ▶ Establecer un sistema de turnos de acuerdo a los rubros: día/s, hora de ingreso y tiempo de permanencia. Detallar procedimiento para la designación del turno.
- ▶ Establecer un registro de inasistencia a fin de monitorear la fecha de elaboración de los lotes.
- ▶ Establecer cantidad máxima de personas adentro de la sala.
- ▶ Establecer cómo debe recibir la sala un elaborador y cómo debe entregarla al finalizar su turno.
- ▶ Establecer un régimen de sanciones para los casos de incumplimientos.

2. De la limpieza

- ▶ Establecer un sistema operativo de limpieza y desinfección antes y después de cada proceso, determinando los responsables de cada área (espacios comunes, baños maquinarias y superficies).

3. Manejo integrado de plagas (MIP)

- ▶ Establecer un procedimiento para el control de plagas previo diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo.
- ▶ Disponer de un programa de monitoreo y mantenimiento.
- ▶ Establecer las responsabilidades del personal del E.C. y del personal subcontratado (terceros).
- ▶ Llevar los registros correspondientes sobre aplicación de productos y verificación.
- ▶ Mantener debidamente identificados, rotulados y almacenados los productos y elementos que se utilizan para el MIP.

4. Manejo de Residuos

- ▶ Establecer un procedimiento para la manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos, previa clasificación según material y procedencia.
- ▶ Determinar la zona para disponer los desechos para evitar la contaminación con los alimentos en sus diferentes etapas, desde la recepción hasta su expedición.

5. De las materias primas e insumos

- ▶ Establecer un procedimiento para el almacenamiento de la materia prima que incluya: forma de almacenamiento (recipientes, etc.), tiempo máximo de almacenamiento, identificación de espacios de guardado para cada elaborador, registro, entre otros.

6. De los equipos y utensilios

- ▶ Desarrollar instrucciones de uso y mantenimiento de todos los equipos y utensilios de la sala y que estén al alcance de los elaboradores.

7. De la Elaboración

- ▶ Indicar qué procedimientos deben realizarse en presencia del Responsable Técnico.
- ▶ Detallar qué procedimiento se realiza de acuerdo a tiempo y/o espacio.
- ▶ Indicar todos los Registros que deben completarse durante la elaboración.
- ▶ Establecer un sistema que asegure la trazabilidad de todos los productos que se elaboren en la Sala.

8. De los Productos Elaborados

- ▶ Detallar procedimiento de liberación de lote teniendo en cuenta que debe incluir algún indicativo (sello, faja, etc.) propio de la sala, de acuerdo a la cantidad de unidades elaboradas en la misma. Llevar los registros correspondientes.

9. Documentación y Registros

- ▶ Certificados de RNE y de los RNPA vigentes.
- ▶ Nómina de elaboradores habilitados para hacer uso de la sala, con su carnet de manipulador vigente.
- ▶ Constancia de declaración jurada de aceptación del reglamento de la sala firmada por cada elaborador.
- ▶ Manuales de BPM, POES, MIP y retiro de alimentos del mercado.
- ▶ Planillas y documentación que permita la trazabilidad de todos los productos que se elaboren en la sala.
- ▶ Actas, auditorías, monitoreos y todo tipo de documentación emitidos por la Autoridad Sanitaria.

anmat



Ministerio de Salud
Argentina