
GUÍA PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE **EMPAQUES DE FRUTAS Y HORTALIZAS** DE PRODUCCIÓN FAMILIAR Y COOPERATIVA

NORMA COMENTADA Y MEDIDAS DE GRADUALIDAD



DIRECCIÓN NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

COORDINACIÓN DE AGRICULTURA FAMILIAR
UNIDAD DE PRESIDENCIA

 **senasa**

Autoridades

Ing. en Prod. Agrop. Ricardo L. Negri

Presidente

Ing. Agr. Guillermo Luis Rossi

Vicepresidente

Méd. Vet. Jorge Dal Bianco

Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

Lic. Lucía González Espinoza

Coordinación de Agricultura Familiar

Equipo técnico

Ing. Agr. Teófilo Isla

Lic. Lucía González Espinoza

Tec. Sup. Uriel Cababie

Revisión técnica

Ing. Agr. Silvia Elda Santos

Ing. Agr. Beatriz Campana

Ing. Agr. Florencia Demarco

Estilo y corrección de textos, diseño e infografías

David Burin

Incluir - Instituto para la Inclusión Social y el Desarrollo Humano Asoc. Civil

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	4
INTRODUCCIÓN	5
FUNDAMENTACIÓN Y ANTECEDENTES.....	7
ASPECTOS A TENER EN CUENTA SEGÚN REGIÓN GEOGRÁFICA	14
LOS REQUISITOS Y SU PRIORIDAD.....	17
AUTOCHEQUEO	37
EL TRÁMITE DE REGISTRO Y HABILITACIÓN	43
CASOS PRÁCTICOS	55
MARCO NORMATIVO VIGENTE	63

AGRADECIMIENTOS

- A los técnicos de los Centros Regionales y referentes de agricultura familiar del Senasa, en especial al Ing. Agr. Víctor Hugo Ruiz, Adela Surigaray y la Ing. Agr. Antonella Giussani..
- A los técnicos de la Secretaria de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial, en particular a la coordinación provincial de Corrientes, y a su técnico Ing. Agr. Cesar De Micheli.
- Al “Programa Proyectos Especiales de Inclusión Socio Económica en Áreas Rurales” (PISEAR) de la DIPROSE, Secretaria de Gobierno de Agroindustria de la Nación.
- Y especialmente a las Organizaciones de Productores Familiares y Cooperativas por sus importantes aportes y buena predisposición para el intercambio de ideas.

CONTACTO

- Agradecemos sus sugerencias para mejorar esta guía. También nos interesa conocer distintos modos en que fue utilizada y los resultados que se obtuvieron. Pueden hacer llegar sus relatos y comentarios a: senaf@senasa.gob.ar

INTRODUCCIÓN



“

La presente Guía se propone para que sea más fácil comprender y cumplir con los requisitos incluidos en las normas para registrar y habilitar establecimientos donde se acondicionen y empaquen hortalizas frescas en forma familiar, comunitaria o cooperativa.

De forma gradual los productores familiares podrán realizar las mejoras necesarias en los establecimientos para fortalecer la producción y el abastecimiento de alimentos sanos y de calidad, así como la inserción en diversos canales de comercialización.

”



FUNDAMENTACION Y ANTECEDENTES “PONIÉNDONOS DE ACUERDO”

La Coordinación de Agricultura Familiar de SENASA, y su Comisión de trabajo interinstitucional SENAF, viene trabajando sobre las condiciones sanitarias y de inocuidad de la producción hortícola. Este trabajo es tanto interno, dentro del SENASA, como con otras instituciones públicas de distintas áreas y niveles y organizaciones de productores familiares y cooperativas.

En conjunto y luego de un proceso de diagnóstico y evaluación de las diversas tareas de la producción frutihortícola, se identifica que la etapa de pos-cosecha, acondicionamiento y empaque resulta ser un “Punto Crítico” de la inocuidad. Asimismo, la manipulación de las hortalizas es parte del enfoque integral de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que recientemente se han incorporado al Código Alimentario Argentino y de la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas a nivel regional (Res. Mercosur N° 80/96).

Por otra parte, dicho diagnóstico también reconoce las dificultades que encuentra el sector hortícola familiar y cooperativo para alcanzar la habilitación según lo exigido por la norma de “Establecimientos de Empaques y Frigoríficos de Frutas Hortalizas” (Resolución SAGPyA N° 48/98, que incluimos más adelante, en el apartado 6, Marco Normativo vigente).

En la actualidad encontramos un reducido número de establecimientos de este tipo habilitados, si se toma en cuenta el volumen estimado que se comercializa a nivel nacional y la centralidad de este tipo de productor en el sector hortícola.



Al mismo tiempo, los establecimientos de empaque tienen un rol clave en la implementación del Documento de Tránsito Vegetal electrónico (DTVe). Al ser puntos de convergencia de los flujos comerciales de frutas y hortalizas, su registro y habilitación representa un avance en la formalización de la cadena y en la utilización de la trazabilidad con fines sanitarios.

Como contrapartida, indagamos en las experiencias regionales del territorio y encontramos numerosos ejemplos exitosos dónde los productores familiares organizados, para lograr mayor escala de producción y calidad para la comercialización, consiguieron construir y habilitar establecimientos de empaque.

Puede ocurrir que al leer la norma y sus requisitos, parecen ser tantos que –para este sector de productores familiares o asociados de pequeña escala– el resultado es paralizante. Sin embargo, los

requisitos que deben cumplir las construcciones, los pasos del proceso de habilitación y los documentos que se deben presentar según la norma vigente podrían ser realizados, tramitados y presentados en etapas, de forma gradual. Para ello es importante conocer que existen *requisitos mínimos indispensables* para garantizar la inocuidad en el proceso de manipulación y acondicionamiento que sí o sí se deben cumplir desde el comienzo. Luego, y en los plazos acordados, se inicia un proceso de *mejora continua* indispensable para sostener dicha habilitación.

En Octubre de 2017¹ se realizaron dos jornadas de debate y trabajo en torno al tema empaques hortícolas. Participaron de las discusiones organizaciones del sector Cooperativo y productores de la Agricultura Familiar. Además de acordar la necesidad de la presente guía, durante el encuentro se concertaron criterios de inocuidad, se compartieron modos de interpretar las normativas de higiene y seguridad, características climáticas regionales que condicionan esas interpretaciones y nociones de gradualidad y mejora continua.

1. Estas jornadas fueron organizadas por el SENASA, con apoyo del Proyecto de Inclusión Socio-Económica de Áreas Rurales (PISEAR), y junto con la Dirección de Producción Vegetal del Ministerio de Producción de la provincia de Corrientes y la delegación provincial de la Secretaría de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación.



Foto: Inauguración de galpón de empaque en Paraje Desmochado, Bella Vista, Corrientes. Fuente: Municipalidad de Bella Vista

El enfoque técnico de trabajo adoptado para abordar estos temas de inocuidad alimentaria y salud pública está basado en tres aspectos complementarios fundamentales, acordados a nivel internacional y destacados por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como se puede ver en el Gráfico 1.

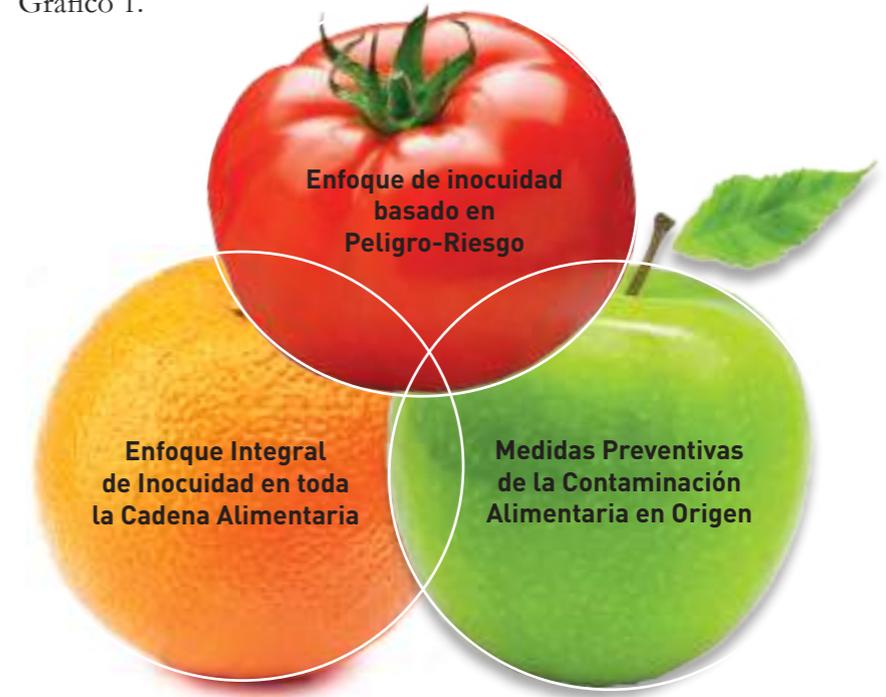


Gráfico 1. Tres aspectos acordados a nivel internacional para abordar temas de inocuidad alimentaria y salud pública

A continuación explicaremos estos tres enfoques:



La inocuidad es la garantía de que un alimento no va a causar enfermedades en el consumidor. A medida que aumenta la escala de producción es más difícil asegurar la inocuidad de forma absoluta. Por esta razón, la estrategia de control sanitario se basa en prevenir los posibles peligros sanitarios. Es mayor el riesgo sanitario cuando es más probable que esos peligros ocurran, por eso se habla de un **enfoque de Inocuidad basado en Peligro-Riesgo**.

En el caso de los establecimientos de empaque de hortalizas los peligros aparecen al manipular, acondicionar, almacenar, etc. En cada uno de estos pasos, hay múltiples factores que pueden generar mayor riesgo: utilizar agua contaminada, no contar con instalaciones adecuadas para que los trabajadores se higienicen, no contar con buena protección para evitar el posible acceso de animales

y alimañas, o no disponer de recipientes para los residuos ni contar con un sistema para su procesamiento y acumularlos en zonas del establecimiento, son algunos ejemplos de entre otros muchos.

Pero además de los peligros sanitarios que puede haber en el establecimiento de empaque, también es posible que los productos que llegan ya vengan contaminados desde su origen, o se contaminen durante el transporte. Por eso las **medidas preventivas de la contaminación alimentaria en origen** son un aspecto clave en la inocuidad de los alimentos; y más aún, en los de consumo en fresco.

Para prevenir estas contaminaciones se deben utilizar como marco estratégico las recomendaciones basadas en los principios de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en los sistemas de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP es la sigla en inglés).

Una vez que los productos están contaminados es casi imposible sanearlos y además, lo que se podría hacer para lograrlo suele ser difícil de implementar y costoso para el productor. Esto quiere decir que hay que evitar que productos contaminados ingresen al establecimiento de empaque: en todo caso es necesario modificar la forma en que se está produciendo en las fincas de los productores asociados (un paso previo en la cadena alimentaria).

Pero esto no sólo es importante para la salud de la población. Vamos que, en el gráfico, el tercer enfoque propone **pensar la inocuidad de manera integral, abarcando toda la cadena alimentaria**.

Según la ley 27.233 si un alimento está contaminado deben hacerse responsables solidariamente desde el productor primario hasta el comercio minorista, incluyendo a todos los eslabones intermedios: acopiadores, industrializadores, transportistas, mayoristas. Si bien el productor agropecuario tiene la responsabilidad de asegurar alimentos sanos, es necesaria una cadena continua de medidas y controles aplicados por todos los eslabones, incluido el consumidor. Para ello, la trazabilidad de los alimentos es fundamental.



Foto: La acumulación de residuos es una fuente de contaminación importante.

Foto: Las condiciones de acopio inciden en la calidad de las frutas y verduras.



¿PARA QUÉ ELABORAMOS ESTA GUÍA?

El objetivo principal de esta “Guía para la habilitación de Establecimientos de Empaques de Frutas y Hortalizas de producción Familiar y Cooperativa” es brindar una herramienta de uso voluntario para que los pequeños productores asociados puedan comprender el fundamento técnico, el por qué de los requisitos exigidos en la norma, y así facilitar que la norma se cumpla.

También es una herramienta para acordar entre los productores y los técnicos de los organismos de control los criterios y prioridades que se respetarán en el proceso de mejora continua. Esto permitirá diseñar un plan con acciones y tiempos para concretar gradualmente los cambios necesarios de forma definitiva y así habilitar los establecimientos de empaque.

Las condiciones que la norma incluye para la habilitación de estos establecimientos permiten:

- Mejorar y mantener la **calidad** de las frutas y hortalizas para su comercialización, y
- prevenir la propagación de plagas que afectan a la producción agrícola del país mediante el resguardo fitosanitario.

¿QUE CONTENIDOS TIENE LA GUÍA?

Por una parte, informa sobre los requisitos que establece la norma vigente² para habilitar empaques fruti-hortícolas.

Y a continuación presenta una propuesta de mejora continua “gradual” al indicar cuáles requisitos resultan básicos y mínimos para iniciar la gestión de habilitación ante el SENASA, y cuáles corresponden a etapas subsiguientes y pueden incluirse en un plan de mejora continua acordado con el agente de SENASA.

Por último, una ficha de “autocontrol”, una Guía de Trámites para conocer los pasos administrativos que se deben dar al solicitar la registración y habilitación; y dos buenos “casos prácticos” del territorio para compartir y ejemplificar experiencias.

2. Resolución SAGPyA 48/98.

¿A QUIEN ESTÁ DIRIGIDA?

La presente Guía está dirigida principalmente a técnicos que prestan asistencia al sector de la producción familiar y cooperativa, ya sea desde áreas productivas de gobiernos locales, provinciales y nacionales como desde las mismas organizaciones de productores hortícolas del país. En particular está destinada a la actividad hortícola que abastece el mercado interno de alimentos frescos.

¿CÓMO UTILIZAR LA PRESENTE GUÍA?

La presente Guía no establece una “receta” para lograr la habilitación de establecimientos de empaque frutihortícolas, sino que explica y fundamenta los requisitos que pide la normativa que se cumplan, y propone criterios para alcanzarlos a través de la mejora continua, de forma tal que se logre mantener la habilitación de los mismos.

Intentamos responder las siguientes preguntas para cada uno de los requisitos que exige la normativa y que, eventualmente, serán constatados mediante una vista y un informe realizados por un agente del SENASA para el registro y habilitación del establecimiento:

- ¿Qué es este requisito? ¿Qué significa?
- ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
- ¿Qué hay que hacer para cumplir con el requisito?

¿QUÉ QUEREMOS DECIR CON “GRADUALIDAD” EN EL CUMPLIMIENTO?

Para que se entienda la explicación, y con el espíritu de establecer criterios para un plan de mejora continua, hicimos una “jerarquización” de los requisitos: identificamos en rojo los más importantes, los que se deben cumplir primero, en naranja y amarillo los de mediano apremio y finalmente en verde los de menor urgencia. Sin embargo cada situación, según el territorio donde esté ubicado el acopio y según el tipo de frutas y verduras que se acopien, requiere de un análisis específico que podría alterar el orden que le damos en esta guía a cada requisito.

De forma general, existen exigencias en la norma que resultan “mínimas e indispensables” para reducir en forma aceptable los ries-



gos para la salud en el Empaque y permitir entonces el inicio de la gestión del registro y habilitación del establecimiento y, de este modo, que los productos puedan ser más competitivos en el mercado al mantener y mejorar la inocuidad y calidad del producto.

De esta forma, de modo gradual, en etapas de trabajo sucesivas y pautadas, cada establecimiento podrá ir cumpliendo todos los requisitos exigidos por la norma, al emprender un proceso de “mejora continua” que permitirá:

- obtener la habilitación oficial otorgada por el Organismo de control,
- formalizar la operatoria comercial,
- lograr mejores resultados productivos, comerciales y organizativos.

Incluimos además una **autoevaluación** organizada como una serie de preguntas de chequeo para poder dimensionar en qué medida se está cumpliendo cada requisito y conocer así el estado de situación de cada Empaque, así como el punto de partida para iniciar el plan de mejora y habilitación.



“La cordillera, el mar, la selva y la pampa”

ASPECTOS A TENER EN CUENTA SEGÚN LA REGIÓN GEOGRÁFICA DEL PAÍS

Si nos proponemos trabajar con el enfoque de “peligro-riesgo”, como dijimos, tanto el clima de cada región geográfica (vientos, altas temperaturas, heladas, intensidad de las lluvias, índices de humedad, etc.), como las características biológicas de los distintos grupos de hortalizas juegan un rol fundamental para determinar el riesgo sanitario existente, ya que éste es consecuencia de los distintos peligros que pueden presentarse y su incidencia.

Nuestro país tiene una gran extensión y por lo tanto tiene diversos climas y variedad de cultivos. Esto presenta un desafío al tener que regular los requisitos para los establecimientos de empaque, ya que en cada región varían los condicionantes de la inocuidad. Existe entonces la posibilidad de considerar ciertas salvedades respecto de la importancia de cada requisito exigido en un empaque si se tienen en cuenta esas condiciones variables. Es decir, que según la región en que se vaya a instalar el empaque y en base al conocimiento técnico local los requisitos de los empaques pueden adecuarse a las circunstancias.

A modo de ejemplo, cuando se debate técnicamente el requisito edilicio de contar con “paredes” que definan los límites del establecimiento, podemos ver que en ciertas regiones del Noroeste Argentino (NEA) los establecimientos que realizan empaque de bananas pueden no disponer de paredes y no representar esto un riesgo sanitario importante.



Por un lado, la dinámica de la actividad implica que no se realicen almacenamientos de mercadería, por lo que el riesgo de plagas es muy reducido. Y por otro, las altas temperaturas determinan que una buena ventilación es fundamental tanto para mantener la calidad de la fruta, como para que el espacio de acopio y empaque sea habitable para los trabajadores.

Sin embargo, en zonas del sur de nuestro país, como Patagonia, donde se realiza empaque de hortalizas las paredes pueden significar un factor fundamental para la inocuidad. Los fuertes vientos que arrastran polvo y arena representan un peligro de contaminación prácticamente ineludible. Entonces, las paredes del empaque en estos casos resultan indispensables al momento de habilitar el establecimiento.

Algo similar ocurre con la frecuencia semestral con la que se debe cumplir el requisito de realizar los análisis microbiológicos de agua. Es posible considerar mayores plazos bajo ciertas condiciones asociadas al origen de la misma. En regiones semiáridas de regadío, como Cuyo o Patagonia, se estima que las fuentes habituales para obtener agua tienen cierta estabilidad temporal en su calidad. Siguiendo criterios técnicos y antecedentes de base científica, que deben quedar explicitados en los informes de inspección, se puede asumir que frecuencias mayores en los análisis podrían cumplir la función de seguro de la inocuidad. Se debe considerar también la cercanía a zona urbanizadas o de actividad industrial al momento de adoptar esta adecuación.

Por el contrario, en las regiones húmedas con paisajes deprimidos, como la pampeana, los riesgos asociados a la fuente de agua son mayores. En general la obtención subterránea del agua en áreas periurbanas o de alta actividad antrópica presenta potenciales peligros que justifican los análisis semestrales. El deterioro de las perforaciones, las lluvias intensas que provocan escorrentías superficiales o cambios en los niveles piezométricos, son algunos de ellos. Por esta razón en estas regiones no tendría lugar una adecuación de la norma.



En conclusión, podemos decir que los requisitos edilicios y los criterios de gradualidad aquí descriptos pueden adoptar cierta relatividad en función de las condiciones climáticas de cada región y del tipo de producto. En estos casos, el criterio sanitario debe seguir el sentido común y las variables de riesgo contempladas en esta guía. Asimismo, resulta indispensable que estas salvedades queden claramente expresadas, junto con sus fundamentos de base técnica, en los informes de visita y seguimiento.

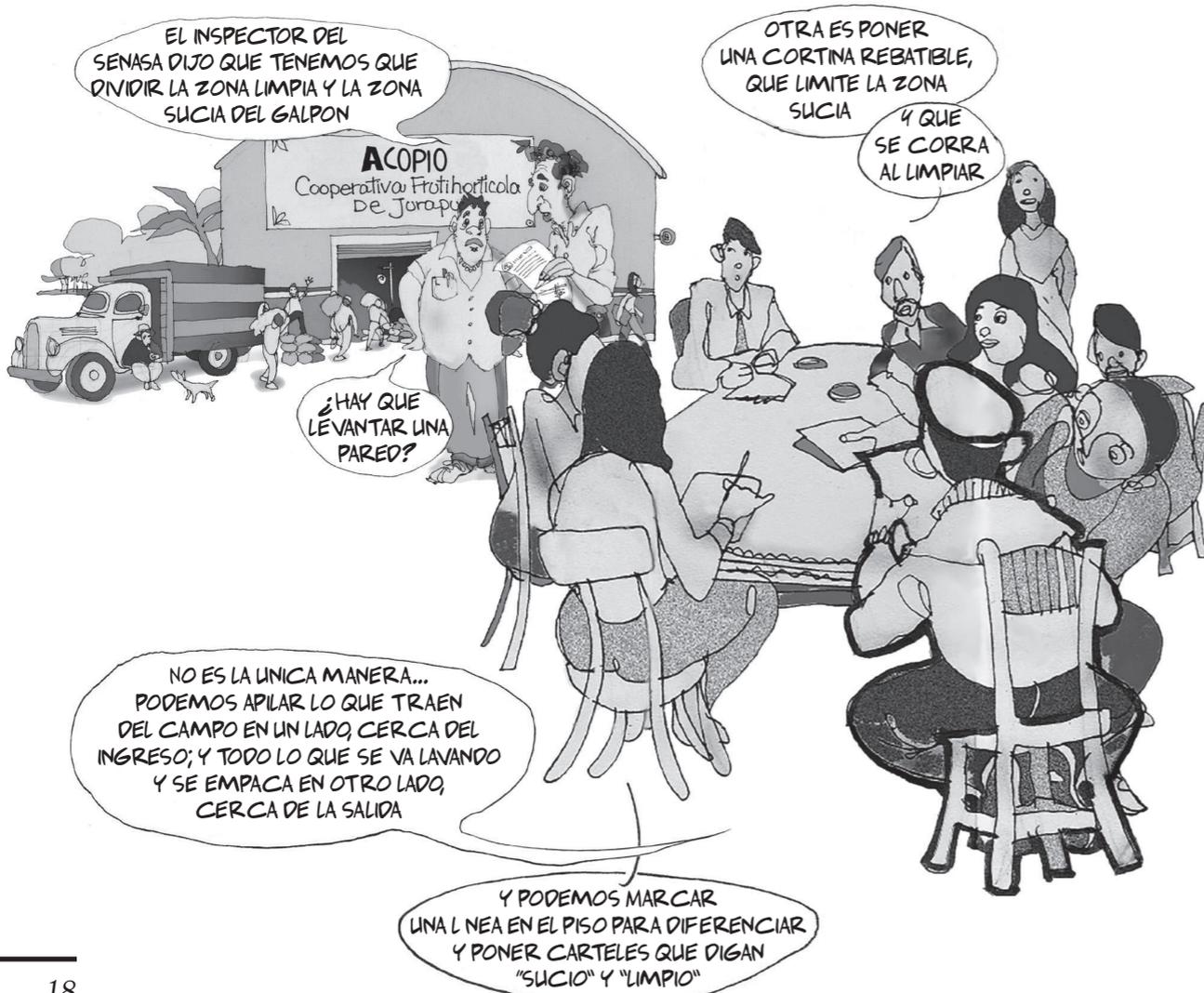
LOS REQUISITOS Y SU PRIORIDAD



LOS REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE Y SU PRIORIDAD

Existen 29 requisitos de cumplimiento obligatorio. Ellos forman parte del Informe Técnico que cada inspector sanitario del SENASA debe completar cuando visita un establecimiento de empaque, como parte del proceso de registro y habilitación.

Comprender cada uno de esos requisitos les permitirá organizar y planificar las mejoras necesarias para lograr la habilitación del Empaque. También permite ampliar las opciones para resolver cada requisito, basándonos en la idea: “Si conozco el fundamento del requisito, puedo proponer distintas formas de resolverlo”. Además a cada requisito le asignamos un color que indica la premura con que debe cumplimentarse. Agruparlos por color, de alguna forma, ayuda a organizar etapas de trabajo.



Recuerde que los requisitos impostergables están señalados en rojo y los de menor urgencia en verde.

HABILITACIÓN DEFINITIVA CON INSPECCIONES ANUALES

<ul style="list-style-type: none"> Vestuarios Cerco perimetral Cortinas en portones
<ul style="list-style-type: none"> Registro de limpieza de tanque Croquis con ubicación de trampas Sistema de monitoreo de plagas Procedimiento de limpieza Descripción de Proceso Libreta sanitaria Carteles indicadores Vestimenta adecuada Depósito cerrado
<ul style="list-style-type: none"> Depósito de limpieza Sitio para efectos personales Protección de luminaria Iluminación suficiente Ventilación suficiente Ventanas con protección Accesos adecuados Portón de entrada y salida Separación zona sucia y zona limpia
<ul style="list-style-type: none"> Pisos Techo y Paredes: diseño y materiales adecuados Conductas en empaque Agua potable Análisis de agua Recipiente para residuos Insumos para aseo personal Sanitarios adecuados Flujo Lineal

REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Flujo Lineal	El recorrido de las hortalizas durante el proceso de empaque dentro del establecimiento debe estar planificado con un solo sentido de avance, es decir nunca retroceder.	Si el flujo no es lineal aumenta de manera significativa el riesgo de “contaminación cruzada”. Este tipo de contaminación se produce por mezclar productos en algunas etapas del proceso o porque participan los mismos trabajadores en distintas etapas. Esto implica riesgo de que las hortalizas se contaminen entre sí con microorganismos o insumos químicos del proceso.
Sanitarios adecuados	Contar con baños y lavamanos suficientes, aislados del área de empaque y limpios	Cuando no hay baños o hay pocos en relación a la cantidad de trabajadorxs se promueven conductas inadecuadas en el empaque, como no lavarse las manos al volver a trabajar luego de haber ido al baño, que pueden generar riesgos de contaminación de la producción.
Insumos para aseo personal	Disponer de los elementos básicos para la higiene del personal y las indicaciones básicas	Si no se dispone de estos insumos, la higiene del personal no será adecuada y esto puede significar graves riesgos de contaminación.
Recipiente para residuos	Los residuos del proceso productivo deben disponerse en contenedores específicos, evitando su dispersión por el establecimiento.	Los residuos representan focos de contaminación y dispersión de plagas y enfermedades que ponen en riesgo la inocuidad de la producción. Su disposición ordenada y de fácil acceso permite un correcto manejo de los residuos.

¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.

- Disponer en forma secuencial las etapas del proceso, desde el ingreso hasta la salida de las hortalizas .
- Delimitar una zona sucia y una zona limpia, además de ser un requisito, facilita la planificación del flujo lineal.
- Disponer de dos accesos al establecimiento permite organizar fácilmente el flujo lineal, estableciendo una entrada y una salida al mismo.



- La cantidad de sanitarios debe ser acorde a la cantidad de personas que habitualmente concurren al empaque. Se puede tener como referencia el Art. 49 de la Ley 19587 de higiene en el trabajo: *con menos de 5 trabajadores habrá un inodoro, un lavabo y una ducha con agua caliente y fría; entre 5 y 10, lo mismo pero por cada sexo; de 11 a 20 habrá un inodoro, dos lavabos, un orinal y dos duchas para hombres, y lo mismo sin el orinal para mujeres. Se agregará un inodoro cada 20 trabajadores o fracción y un lavabo y un orinal cada 10 trabajadores o fracción”.*
- El aislamiento implica no disponer de un acceso directo desde el empaque. El acceso se puede lograr mediante un pasillo sanitario o instalando los sanitarios fuera del área del empaque.
- Es conveniente disponer de lavamanos entre los sanitarios y el área de empaque de forma que sea necesario atravesar los mismos, por ejemplo mediante un pasillo sanitario.
- Mantener la limpieza y desinfección de los sanitarios.

- Suministrar de forma constante papel o toallas descartables y jabón entre otros insumos.
- Colocar cartelera de aseo personal, debe ser sencilla para su fácil interpretación y debe ubicarse a una altura cómoda para su lectura.



- Ubicar tachos de basura o contenedores con tapa cercanos a los lugares de trabajo donde se generan habitualmente los residuos
- Separar los residuos orgánicos e inorgánicos facilitan su disposición final.
- Disponer de contenedores por fuera del establecimiento para acumular residuos hasta su retiro definitivo.



REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Análisis de agua	Realizar análisis de agua (microbiológico y físico-químico) en laboratorio, y disponer de los resultados actualizados en un documento para su chequeo en caso que se soliciten.	El agua utilizada en el proceso de empaque representa una de las principales vías de contaminación de la producción. El agua es vehículo de microorganismos que causan enfermedades de diferente gravedad. Resulta sumamente importante mantener los controles sobre la misma en forma sostenida en el tiempo. Este requisito resulta fundamental para todo tipo de frutas y hortalizas, pero se debe prestar especial atención cuando se acopien alimentos que se consumen habitualmente sin cocción. (lechuga, rúcula, albahaca, tomate, morrón, apio, durazno, manzana, uva, etc.)
Agua potable	Asegurar la disponibilidad de agua potable para quienes trabajen en el establecimiento.	Disponer de agua potable para los trabajadores del empaque es fundamental para su salud, ya que reduce la posibilidad de que contraigan enfermedades.
Techo y Paredes: diseño y materiales adecuados	También los materiales de paredes y techo deben ser resistentes y lavables, así como su disposición debe permitir realizar el proceso en condiciones óptimas de limpieza.	La facilidad en la limpieza y desinfección de la estructura del empaque reduce los niveles de carga microbiológica durante el proceso de empaque. Si los materiales de construcción son más resistentes, generan y acumulan menos suciedad, esto reduce el riesgo de contaminación de la producción.

¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.

- En caso de tener agua de red, resulta suficiente contar con la factura del servicio actualizada. 
- Si el agua no es de red, se deben repetir los análisis microbiológicos cada 6 meses y los fisicoquímicos cada año.
- Considerar el protocolo para tomar la muestra dispuesto por el laboratorio de destino de la muestra.
- El análisis se basará en los parámetros dispuestos en el CAA para “agua potable”, en particular las características microbiológicas que se definen en el recuadro de la derecha: 

Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs. (Caldo Mc Conkey o Lauril Sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.
 Escherichia coli: ausencia en 100 ml.
 Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.
 Al evaluar la potabilidad del agua ubicada en reservorios de almacenamiento domiciliario entre los controles microbiológicos se deberá incluir el recuento de bacterias mesófilas en agar (APC - 24 hs. a 37 °C): en el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento.
 En los reservorios domiciliarios la presencia de cloro activo en el agua no es obligatoria.

Se pueden encontrar el resto de los parámetros en <https://bit.ly/2NIEIFM>

- Disponer de “agua potable”, ya sea mediante agua de red o depósitos de agua potabilizada.
- Utilizar materiales lisos, impermeables y no porosos, como cemento pintado, chapa, nylon, entre otros.
- Diseñar estructuras fáciles de lavar y desinfectar, es decir con la menor cantidad de intersticios que puedan acumular suciedad.
- Emplear preferentemente “zócalo sanitario” para facilitar el lavado.
- Disponer de un diseño que limite el ingreso de plagas y animales mediante el mayor aislamiento posible.



REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Pisos	Los materiales del piso tienen que ser resistentes y lavables, no debe acumularse agua en ningún lugar del empaque, ni agua de lluvia, ni del lavado de verdura durante el proceso de empaque, ni de la limpieza del lugar.	El agua estancada es un foco de contaminación y promueve la proliferación de plagas y pudriciones. Además, puede generar malos olores y dificultar el proceso de empaque. En general, aumentar la carga microbiológica del ambiente puede traer inconvenientes sanitarios y contaminar la producción. También reduce el tiempo de conservación de las hortalizas.

Conductas en empaque	No se permite comer, fumar o realizar cualquier otra actividad no relacionada con el proceso de empaque.	Realizar actividades ajenas al proceso de empaque aumenta el riesgo de incorporar sustancias indeseadas en los productos. Esto puede generar contaminaciones que ponen en riesgo la inocuidad y la calidad de los productos alimenticios.
----------------------	--	---



Foto: Ing. Agr. Beatriz Campana

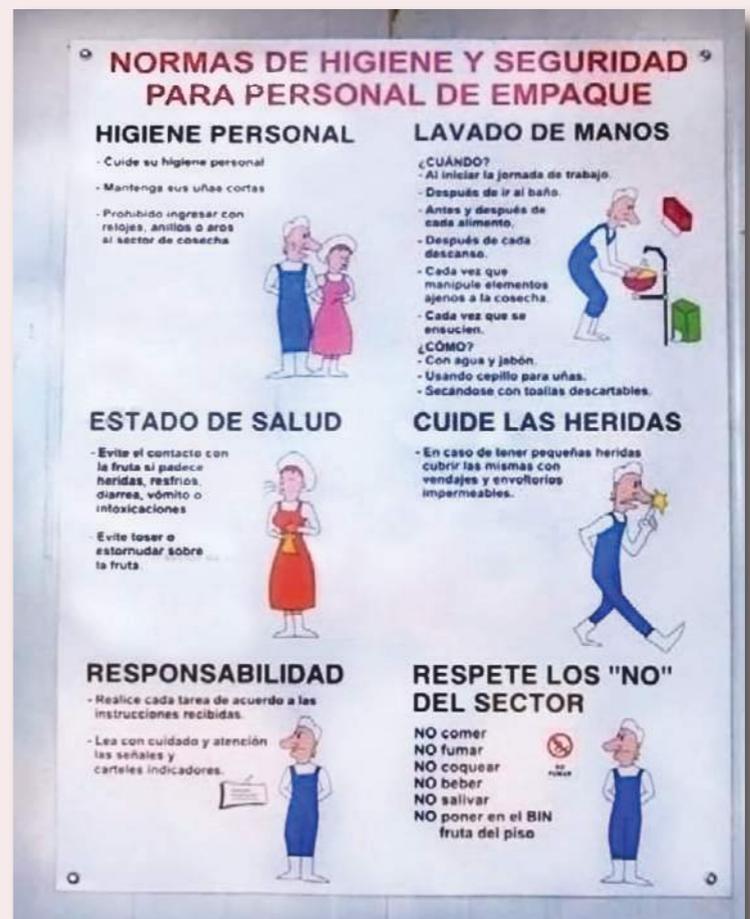


¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.

- Los pisos deben tener un correcto desagüe y contar con una pendiente de al menos 2%, suficiente para la total evacuación del agua.
- Usar materiales que permitan eliminar el agua de lavado y suficientemente resistentes para evitar su deterioro.
- Disponer de canaletas suficientes en función de la superficie total y la pendiente.



- Colocar cartelera indicando actividades no permitidas en el empaque o, en su defecto, indicar los lugares adecuados para ellas.



REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Separación zona sucia y zona limpia	Delimitar mediante una barrera física las áreas donde se realizan tareas “en sucio” y “en limpio” para reducir el flujo de aire y de personas.	Evitar el flujo de aire entre zona sucia y limpia permite reducir considerablemente la “contaminación cruzada”, aumentando las posibilidades de lograr productos inocuos. La separación física también restringe o condiciona la circulación de los trabajadores de una zona a otra, disminuyendo la posibilidad de contaminación de la producción.
Portón de entrada y salida	Disponer de dos aberturas para poder diferenciar entrada y salida fácilmente.	Así como el flujo lineal la separación de ingresos y egresos permite reducir el riesgo por contaminación cruzada.
Accesos adecuados	Los caminos de entrada y salida deben ser consolidados para evitar que se levante polvo o que se hagan charcos cerca del empaque.	Si ingresa polvo al establecimiento y se deposita sobre la producción almacenada o en transporte aumenta la probabilidad de contaminaciones microbiológicas a partir de hongos y bacterias naturales del suelo. Esto puede atenuarse eliminando residuos orgánicos e inorgánicos en los alrededores lo que reduce la carga microbiana en el polvo.

¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.
<ul style="list-style-type: none"> • Separar aquellas tareas “en sucio”, como ingreso, volcado, desinfección, lavado y enjuague, y aquellas tareas “en limpio” como secado, aplicación de sustancias para mejor conservación, clasificación, embalado, palletizado, despacho. • Una manera efectiva de lograr la separación física entre la Zona limpia y la Zona sucia de trabajo es mediante pared de material fija o cortina removible. <div data-bbox="1554 498 2186 857" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="2214 498 2734 857" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1554 880 2145 911"><i>Zona sucia y zona limpia en un acopio de bananas</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ubicar las aberturas en lados opuestos del establecimiento para facilitar el flujo lineal y la separación de zona sucia y limpia. • De tener solo una abertura, la misma debe dividirse para separar los flujos de entrada y salida.
<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar los caminos perimetrales y de acercamiento de transportes al establecimiento. • Evitar el uso de materiales que levanten polvo con el paso de vehículos. • Mantener libre de residuos los alrededores. • Limpiar periódicamente las vías de acceso al establecimiento. <div data-bbox="2174 1294 2734 1681" data-label="Image"> </div>

REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Ventanas con protección	Deben instalarse mallas excluidoras de insectos o “mosquitero”.	La protección en ventanas evita el ingreso de aves e insectos que pueden ser focos de contaminaciones o generar suciedad en el interior del establecimiento, aumentando el riesgo de que se contamine la producción.
Ventilación suficiente	Disponer de ventanas que permitan el flujo del aire seguro.	Una escasa ventilación en el interior puede generar ambientes confinados, propicios para el crecimiento de mohos y condensaciones que pueden ser foco de contaminación y malos olores. Además, puede resultar perjudicial para la salud de lxs trabajadorxs.
Iluminación suficiente	Ventanas y luminarias que permitan una visión adecuada en el interior del establecimiento.	Tener una buena visión en el interior del establecimiento permite un mejor control del estado sanitario de las hortalizas y una fácil detección de contaminaciones o derrames en el empaque, además de preservar la salud de los trabajadores.
Protección de luminaria	Las luces deben contar con protección anti estallido para evitar peligros físicos en caso de caerse o explotar.	Encontrar trozos de vidrio en la producción resulta ser uno de los peligros físicos más comunes en los procesos de empaque de hortalizas y representa un riesgo agudo para la salud.
Sitio para efectos personales	Contar con lugar o con muebles (armarios, lockers) para guardar los elementos personales como ropa o accesorios	Permite evitar que haya contaminaciones físicas con elementos personales en el proceso de empaque, así como propiciar el uso de ropa adecuada al contar con espacio para guardarla en lugar de tener que traerla todos los días.

¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.
<ul style="list-style-type: none"> Disponer de mallas en todas las ventanas que den al exterior y que sean utilizadas para ventilación. 
<ul style="list-style-type: none"> Resulta efectivo instalar ventanas o respiraderos que permitan la renovación de aire interior de manera de evitar la generación de un ambiente húmedo o con malos olores. El flujo de aire limpio debe ir preferentemente en dirección opuesta al flujo de la producción. Un “flujo seguro” quiere decir que existe la capacidad de regular el acceso de aire. 
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar luces suficientes en todo el establecimiento y principalmente en las áreas de trabajo. Disponer de luces de emergencia. 
<ul style="list-style-type: none"> Usar plásticos transparentes no inflamables. Usar luces LED que no explotan.  
<ul style="list-style-type: none"> Puede disponerse un armario o similar. Carteles indicando que se puede guardar la ropa y otros efectos y dónde. El espacio debe ser suficiente de acuerdo a la cantidad de trabajadores. 

REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Depósito de limpieza	Disponer de un espacio específico para el almacenamiento de elementos e insumos de limpieza.	
Depósito cerrado	<p>Tener un espacio íntegramente reservado para el guardado seguro de los insumos químicos utilizados durante el proceso de empaque.</p>  <p><i>Foto: Ing. Agr. Silvia Santos</i></p>	<p>Un manejo inadecuado de los insumos de este estilo puede generar problemas en los productos que se empacan, pero también pueden afectar el medio ambiente y enfermar a los operarios. Almacenar los insumos químicos aislándolos evita que estos entren accidentalmente en contacto con los productos durante el proceso de empaque.</p> <p>La contaminación de las hortalizas con insumos químicos puede provocar intoxicaciones de diferente gravedad, además de producir pérdidas y conflictos legales.</p>
Vestimenta adecuada	Proveer o exigir que los trabajadores usen ropa acorde a las labores a realizar en el empaque y elementos de protección personal.	Además de preservar la salud de los trabajadores, la vestimenta adecuada ayuda a reducir las posibles contaminaciones de los alimentos a partir de la labor diaria de los trabajadores del empaque.
Carteles indicadores	Poner cartelera para recordar las conductas apropiadas en el establecimiento.	La cartelera indicadora propicia las conductas apropiadas en el establecimiento de empaque, reduciendo la probabilidad de que se contaminen los productos.

¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.

- Disponer de un cajón, un armario o una habitación, en función del volumen.
- Un cajón, un armario o una habitación, según el volumen almacenado de insumos químicos.
- Mantener siempre bajo llave y designar un responsable mediante cartería.
- Mantener limpio y ordenado ese espacio, con los insumos líquidos siempre a menor altura que los polvos o granulados.
- Conservar las etiquetas o marbetes de los envases de los insumos químicos.
- Se recomienda señalar mediante cartelera las precauciones necesarias.
- Diferenciar claramente este depósito de insumos del depósito donde se almacenan insumos de limpieza, así como del depósito de insumos agroquímicos, que también debería estar separado de los dos anteriores.



- Controlar y garantizar que la ropa cubra todo el cuerpo y que se encuentre en buen estado.
- Brindar elementos de protección personal: delantal, guantes, botas, anteojos y máscaras.

FORMA CORRECTA DE LAVAR SUS MANOS



- 1 Humedecer las manos
- 2 Aplique jabón
- 3 Lave las manos contando hasta 20
- 4 Enjuague completamente
- 5 Seque las manos con toalla de papel
- 6 Use toalla de papel para cerrar el grifo
- 7 Tire el papel en el cesto

- Los carteles deben estar distribuidos en lugares estratégicos y visibles:
 - A la salida de los baños recordar el lavado de manos.
 - En los procesos de la zona limpia para considerar ciertos peligros comunes o puntos críticos.
- Indicar las áreas principales del empaque.

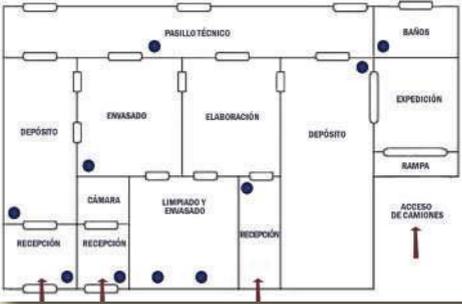
REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Libreta sanitaria	<p>Contar con las libretas sanitarias de los trabajadores actualizadas.</p> 	<p>La Libreta Sanitaria permite tener un seguimiento de la salud de los trabajadores, así como asegura cierto nivel de prevención de enfermedades.</p>
Descripción de Proceso	<p>Disponer de un documento escrito donde se detalle las labores realizadas en el establecimiento.</p>	<p>Sistematizar y describir la información global de la actividad realizada en el establecimiento permite detectar fácilmente posibles errores, desvíos o debilidades sanitarias del proceso.</p>
Procedimiento de limpieza y desinfección	<p>Contar con un documento que indique las tareas de limpieza necesarias y su frecuencia.</p>	<p>Disponer de este documento resulta fundamental para ordenar los trabajos de limpieza y desinfección, asegurando un modo adecuado de hacerlo más allá de la persona que lo realice.</p> <p>La limpieza y desinfección del establecimiento de empaque es crucial para lograr un producto inocuo ya que reduce significativamente las probabilidades de contaminación del producto.</p>
Sistema de monitoreo de plagas	<p>Disponer de una estrategia para el control plagas.</p>	<p>Las plagas representan posibles focos de contaminación y trasladan Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) desde el exterior del establecimiento.</p> <p>Además causan pérdidas de calidad y cantidad en la producción.</p>

¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.
<ul style="list-style-type: none"> • Cada provincia tiene diferentes requisitos para otorgar las Libretas Sanitarias. • En general, se debe realizar el Curso de Manipulación de Alimentos que es dictado oficialmente por instituciones autorizadas por cada gobierno provincial como condición para acceder a la libreta sanitaria. • Tener en cuenta los plazos y fechas para la actualización de este trámite
<ul style="list-style-type: none"> • Detallar en forma de secuencia, paso a paso, las tareas realizadas a través de un texto acompañado por un gráfico explicativo. • Indicar variaciones según tipo de producto o época del año. • Indicar cuáles son las personas vinculadas a cada tarea y quiénes son los responsables de áreas. • Indicar fecha de actualización del documento.
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un listado de las tareas de limpieza diaria para cada espacio del empaque, detallando las personas encargadas del mismo, el modo de realizarlas, los insumos que se necesitan y la frecuencia en que se deben realizar. • Lo mismo hay que hacer con las tareas de desinfección, que en general se realizan con menor frecuencia. • El documento debe estar actualizado y debe reflejar los procesos realizados en el empaque, y ser adecuados según el tipo de producto/s que allí se acopie. • Los productos para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección deben estar aprobados y ser aptos para uso en la industria alimentaria. La Lavandina es uno de los productos más comunes para este fin.
<ul style="list-style-type: none"> • Disponer trampas o cebos en distintos puntos del establecimiento. • Controlar los mismos en forma periódica, mediante planillas de control, y actuar rápidamente ante la presencia de plagas. • Los cebos tóxicos deben colocarse siempre en el exterior del establecimiento. • Existe también la posibilidad de contratar un servicio de control de plagas que realice las tareas específicas.

REQUISITO:	Explicación del requisito ¿Qué es? ¿Qué significa?	Fundamento y riesgo sanitario ¿Por qué es importante cumplir con el requisito?
Croquis con ubicación de trampas	Tener un plano del establecimiento donde se indican las diferentes trampas y cebos dispuestos para control de plagas.	Los croquis de las trampas y cebos permiten un fácil control de los mismos mejorando su eficiencia. También evitan la confusión por parte de personas no relacionadas al tema.
Registro de limpieza de tanque	En caso de disponer de tanque de agua, se debe mantener actualizado un registro de limpieza del mismo.	Disponer de un procedimiento de limpieza de tanque de agua facilita la limpieza y asegura la inocuidad. Disponer de análisis del agua utilizada y no realizar las tareas de limpieza del tanque implica desperdiciar el trabajo de control porque no se asegura la inocuidad del proceso.
Cortinas en portones	Cortinas plásticas verticales u otros mecanismos que reduzcan flujo de aire.	Reducir el flujo de aire entre ambientes y con el exterior, reduce las posibilidades de contaminaciones de la producción y facilita la limpieza en el interior del establecimiento.
Cerco perimetral	Debe funcionar como barrera que impida el ingreso de animales a las inmediaciones del establecimiento.	Impedir la entrada de animales o personas ajenas al proceso de empaque reduce la probabilidad de contaminaciones o de que ingresen sustancias indeseadas al predio.
Vestuarios	Disponer de un espacio para el cambio de la ropa antes y después del trabajo.	Permiten una mejor higiene y vestimenta de los trabajadores, lo que implica menos posibilidades de contaminación de la producción.

¿Cómo se podría hacer para cumplir con el requisito? Recomendaciones.

- Disponer de un croquis del establecimiento indicando claramente los sitios donde se colocan trampas y cebos.
- Indicar fecha de actualización del documento.



- Indicar en un documento la frecuencia y modo de limpieza del tanque, así como la persona responsable de realizar la tarea.
- La actualización del registro se puede agregar al procedimiento de limpieza, como último paso del mismo.






- Cerco, rejas o alambrado tejido en el perímetro del predio.
- En buen estado y controlado periódicamente.



- Los vestuarios deberán estar apartados del área de trabajo.
- Deben tener agua fría y caliente.

AUTOCHEQUEO



AUTO CHEQUEO

A continuación, y antes de introducirnos en el procedimiento para tramitar la habilitación, les proponemos un ejercicio de auto evaluación. De este modo tendrán una idea de lo que les haría falta modificar para acceder a una primera habilitación, a partir de la cual, con un plan de mejoras, llegarán a la definitiva.

El listado no está organizado por prioridades sino por tipos de requerimientos, es decir, agrupamos los requisitos según tengan relación con el flujo de producción, la infraestructura, la limpieza, etc.). En cada caso identificamos con los colores ya usados el grado de urgencia de cada requisito. Los rojos son aquellos impostergables y, en el otro extremo, los verdes no tienen tanta urgencia o premura.

En la segunda columna incluimos un puntaje para cada requisito que varía de 5 a 20 puntos según dicha urgencia. Las columnas siguientes, sí o no, son para que usted marque una cruz en el casillero que corresponda. Si la respuesta es positiva, repita en la última columna el puntaje que vale ese requisito. Puede calcular un valor intermedio, en caso de que el requisito se cumpla a medias.

Así podrán obtener un puntaje indicativo de la situación del establecimiento. La distancia que tenga su suma en relación al total de puntos que podrían sumar si estuvieran en condiciones de cumplir con todos los requisitos exigidos les dará una idea de lo lejos o cerca que se encuentran de poder iniciar el trámite de habilitación.

Suerte con el ejercicio!

FICHA TÉCNICA DEL ESTABLECIMIENTO

Organización:.....

Ubicación del Empaque:

¿Qué productos se empaquetan?

¿Cuál es el destino de la producción que se empaqueta.....

¿Cuántos operarios trabajan en el establecimiento?

REQUISITO:		PUNTOS QUE VALE	SI	NO	SUS PUNTOS
FLUJO DE PRODUCCIÓN					
	¿El recorrido de las hortalizas en el establecimiento está planificado en un solo sentido? Elabore un croquis.	20			
	¿En el establecimiento están claramente separadas la zona sucia y la zona limpia?	10			
	¿El establecimiento dispone de dos aberturas, una de entrada y otra de salida?	10			
	¿Tiene el establecimiento mecanismos que reduzcan el flujo de aire entre ambientes?	5			
SUBTOTAL					/45
INFRAESTRUCTURA					
	¿Los materiales con que está construido el piso, las paredes y el techo son resistentes y lavables? ¿permiten trabajar en condiciones de limpieza?	20			
	¿Los caminos de entrada y salida al establecimiento evitan el levantamiento de polvo?	10			
	¿Tienen mosquiteros las ventanas del establecimiento?	10			
	¿Dispone el establecimiento de ventilación adecuada a las necesidades del producto?	10			
	¿Puede verse fácilmente y con luz el producto en cada etapa del proceso en el establecimiento?	10			
	¿Todas las luminarias del establecimiento tienen protección antiestallido?	10			
	¿Hay un cerco construido y sirve como barrera para impedir que ingresen animales al establecimiento?	5			
SUBTOTAL					/75

REQUISITO:		PUNTOS QUE VALE	SI	NO	SUS PUNTOS
SANITARIOS					
	¿Cuenta con baños y lavamanos limpios aislados del área del establecimiento?	20			
	¿Dispone el establecimiento de insumos de higiene básicos para el personal?	20			
	¿Reserva el establecimiento un espacio para guardar los elementos personales? ¿lo ubicó en el croquis?	10			
	¿Cuenta el establecimiento con vestuarios para que los trabajadores puedan cambiarse la ropa? Ubíquelos en el croquis.	5			
					SUBTOTAL /55
LIMPIEZA					
	¿Posee el establecimiento recipientes con tapa y diferenciados según si son para basura orgánica e inorgánica donde disponer residuos que evitan su dispersión?	20			
	¿Documenta los procesos de limpieza realizados en el establecimiento y los tiene al día?	20			
	¿Dispone de una estrategia para el control de plagas en el establecimiento y da resultado?	10			
	¿Dibujó el croquis del establecimiento que indica los sitios donde se colocan trampas y cebos?	10			
					SUBTOTAL /60
INSUMOS DE EMPAQUE					
	¿Posee un espacio reservado para el guardado seguro de los insumos químicos utilizados durante el proceso de empaque en el establecimiento?	10			
					SUBTOTAL /10

REQUISITO:		PUNTOS QUE VALE	SI	NO	SUS PUNTOS
AGUA					
	¿Dispone del certificado actualizado de análisis de agua firmado por el laboratorio químico?	20			
	¿El establecimiento asegura la disponibilidad de agua potable para los empleados?	20			
	¿Tiene indicado en un documento la frecuencia y modo de limpieza del tanque de agua del establecimiento?	10			
					SUBTOTAL /50
CONDUCTAS EN EL EMPAQUE					
	¿Están colocados los carteles que indican las actividades no permitidas en el establecimiento?	20			
	¿colocó los carteles indicando las conductas apropiadas que tienen que realizarse en el establecimiento?	10			
	¿Cuentan los operarios con la posibilidad de utilizar ropa acorde a la labor del establecimiento?	10			
	¿Cuenta con las libretas sanitarias de los trabajadores del establecimiento actualizadas?	10			
					SUBTOTAL /50
PROCEDIMIENTO					
	¿Dispone de un documento escrito que registre e indique todas las informaciones pertinentes a la actividad?	5			
					SUBTOTAL /5
OBSERVACIONES:					TOTAL /350
.....					
.....					
.....					
.....					

EL TRÁMITE DE REGISTRO Y HABILITACIÓN



¿QUÉ DEBO HACER PARA INICIAR EL TRÁMITE DE REGISTRO Y HABILITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE EMPAQUE?

1



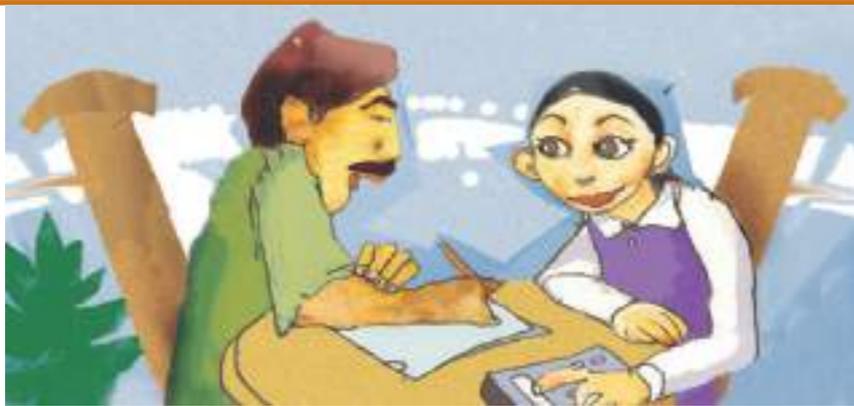
Elegir en la organización un responsable de seguir el trámite

2



Bajar del sitio de internet de SENASA el formulario "Registro de empaques y establecimientos empaque", e imprimirlo
Puede verse el formulario y cómo obtenerlo en la página 46

3



Completar el formulario y hacerlo firmar por el o los titulares si es una empresa familiar o una sociedad de hecho, o por el representante legal o un apoderado si es una organización.

Si es un apoderado tiene que demostrar su condición con la escritura donde le dieron el poder. La persona que firme, así como la dirección indicada, deberán coincidir con los datos que figuren en los demás documentos entregados (ver páginas 47 a 50).

5



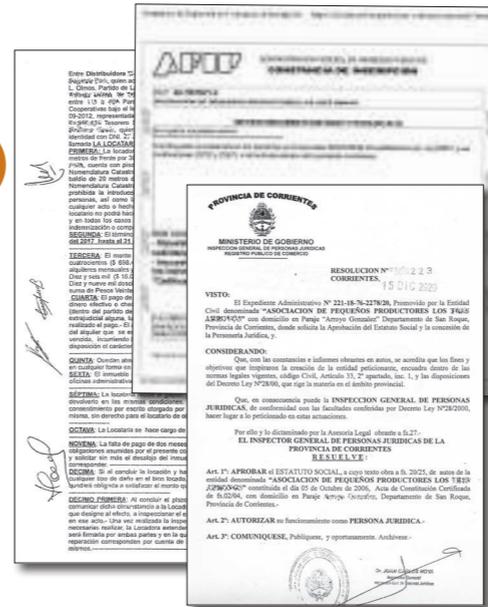
Presentar toda la documentación ante el SENASA. Para confirmar la dirección de la oficina de Senasa que le corresponde, se aconseja contactarse previamente por teléfono o email con el Centro Regional

6



Al presentar la documentación, debe pedir el cupón de pago del trámite, que deberá ser abonado fuera de las oficinas de Senasa
Puede ir a un banco, o pagarlo por internet con tarjeta, o por transferencia

4



Reunir toda la documentación que hay que adjuntar y certificar aquellas que se indican

Ver la lista completa en las páginas 47 a 51

8



El inspector visita el empaque, realiza el "Informe de inspección" y arma un expediente digital que envía a SENASA Central para su evaluación y devolución

DETALLE DE LA DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

a. Solicitud de inscripción (Formulario Senasa) o renovación de la inscripción.

Este formulario se encuentra disponible en la página web de SENASA. Pueden usar el siguiente link para acceder a él: <https://bit.ly/2WqAWDY>

Cuando completen la parte “Especies que empaca” del formulario, deben mencionar todas las que se empaquen en el galpón. Y prestar especial atención cuando escriban el destino de la producción, sea mercado interno o exportación.

senasa
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN DE CALIDAD AGROALIMENTARIA-Coordinación de Frutas, Hortalizas y Otros

Inscripción N°
Campo a completar por Senasa

REGISTRO DE EMPACADORES Y ESTABLECIMIENTOS EMPAQUE

Solicitud de: /
(Tachar lo que no corresponda)

> **NOMBRE de la PERSONA o RAZÓN SOCIAL:**

> **DOMICILIO LEGAL:**

LOCALIDAD: CP:

PROVINCIA:

> **TEL./FAX:**

> **E-MAIL:**

> **CUIT N°:**

Empaca para: EXPORTACIÓN // MERCADO INTERNO (Tachar lo que no corresponda).

ESPECIES QUE EMPACA:

> **UBICACIÓN de/l los ESTABLECIMIENTO/S**

①

Georeferencia (°.-"): Lat. S: Long. O:

LOCALIDAD: PROVINCIA:

Clave del establecimiento: **PROPIO/ARRENDADO**
(Tachar lo que no corresponda)

②

Georeferencia (°.-"): Lat. S: Long. O:

LOCALIDAD: PROVINCIA:

Clave del establecimiento: **PROPIO/ARRENDADO**
(Tachar lo que no corresponda)

.....

LOCALIDAD y FECHA

DNI N°:

FIRMA y ACLARACIÓN

La presente tendrá carácter de declaración jurada y deberá ser firmada por un responsable o apoderado, quien presentará la documentación que lo acredite como tal. **Completar con letra de imprenta.** El seguimiento del trámite es responsabilidad del interesado.
LEA ATENTAMENTE AL DORSO.

Derecha: Formulario de solicitud de inscripción o renovación de la inscripción tal como se puede bajar de la página web del SENASA, sin completar aún.

b. Inscripción en A.F.I.P.

Se debe presentar un comprobante donde figure la persona física o jurídica que se encuentre en vigencia. Se puede acceder a la constancia de inscripción en la Página de AFIP con el Número de CUIT.

WhatsApp AFIP - Administración Federal de Ingresos Públicos

https://seti.afip.gob.ar/padron

AFIP
ADMINISTRACION FEDERAL

Constancia de Inscripción / Opción - Monotributo [Ayuda en línea] [Cerrar]

CUIT del Contribuyente: 30708361117 (11 dígitos sin guiones)

Código de seguridad: **96696** Actualizar 96696

Consultar

Arriba: captura de pantalla de la página de AFIP donde se puede bajar la Constancia de Inscripción. Derecha: el comprobante ya impreso.

Formulario de Impresión de Constancia de Inscripción https://seti.afip.gob.ar/padron-puc-constancia-internet/Constancia

AFIP ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS
CONSTANCIA DE INSCRIPCION

CUIT: 20-17671871-0
ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOS DIEZ AMGOS

IMPUESTO/REGIMEN REGISTRADO Y FECHA DE ALTA

No registra impuestos activos

Contribuyente no amparado en los beneficios promocionales INDUSTRIALES establecidos por Ley 22021 y sus modificatorias 22702 y 22973, a la fecha de emisión de la presente constancia.

Esta constancia no da cuenta de la inscripción en:
- Impuesto Bienes Personales y Exteriorización - Ley 26476: de corresponder, deberán solicitarse en la dependencia donde se encuentra inscripto.
- Impuesto a las Ganancias: la condición de exenta, para las entidades enunciadas en los incisos b), d), e), f), g), m) y r) del Art. 20 de la ley, se acredita mediante el "Certificado de exención en el Impuesto a las Ganancias" - Resolución General 2681.

PJE ARROYO GONZALEZ D Domicilio Fiscal
SAN ROQUE
3448-CORRIENTES

Vigencia de la presente constancia: 27-03-2019 a 26-04-2019
Hora 12:45:45 Verificador 110203885278

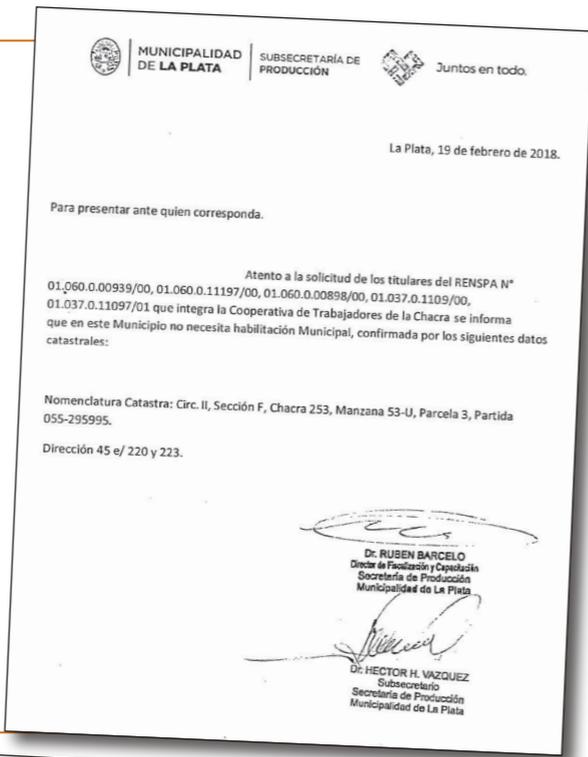
Los datos contenidos en la presente constancia deberán ser validados por el receptor de la misma en la página institucional de AFIP <http://www.afip.gob.ar/>

c. Habilitación municipal

En el documento que se presente con la habilitación municipal debe figurar la persona física o jurídica, la dirección del establecimiento y el propósito para lo cual se habilita, es decir el “para qué” y tienen que coincidir con los datos que se completaron en la solicitud de inscripción.

Asimismo, deberá figurar bien claro –mediante membrete o sello– la persona, área e institución responsable de la habilitación.

En caso de que el Municipio no disponga de una habilitación de este tipo, se podrá presentar en su lugar un documento donde el mismo constate esta situación por escrito, como el que se muestra como ejemplo.



Abajo izquierda:
Acta Constitutiva de la Asociación de Productores “Los Tres Arroyos” y Resolución del Registro Público de Comercio de la provincia de Corrientes que le otorga la personería jurídica.
Abajo derecha: *Nómina de autoridades de la organización.*

e. Documentación que acredite quién es el responsable (persona física o jurídica)

En caso de Personas físicas o Sociedades de hecho:

1. Documento Nacional de Identidad

Fotocopia autenticada de todos los integrantes.

En caso de Cooperativas o sociedades de cualquier tipo jurídico deberán presentar:

1. Estatuto o Contrato Social

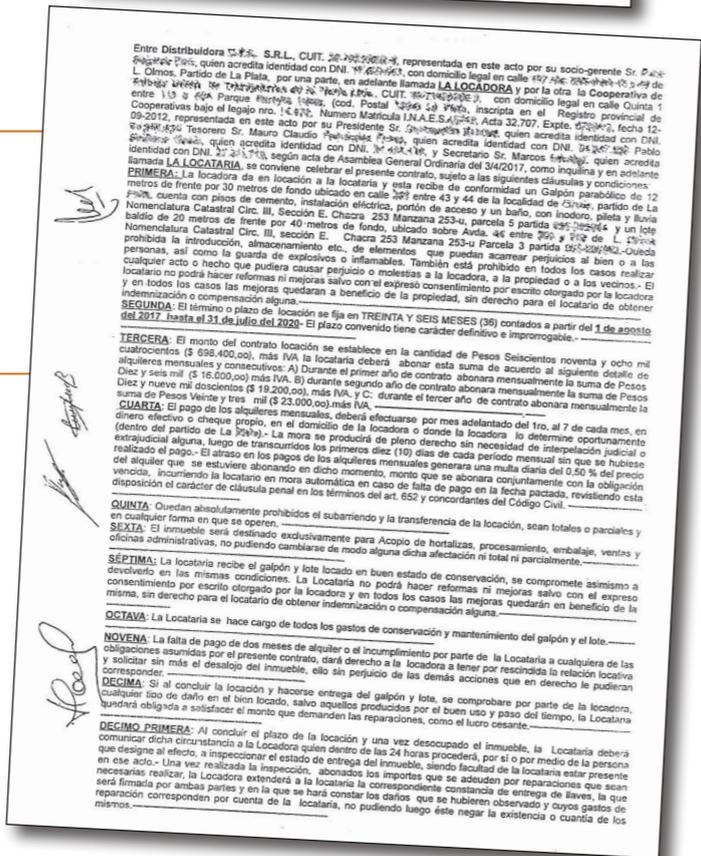
Fotocopia autenticada del mismo con la correspondiente inscripción en el Registro Público de Comercio o en el Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social, según sea una Asociación o una Cooperativa.

2. Acta en la que conste la distribución de cargos

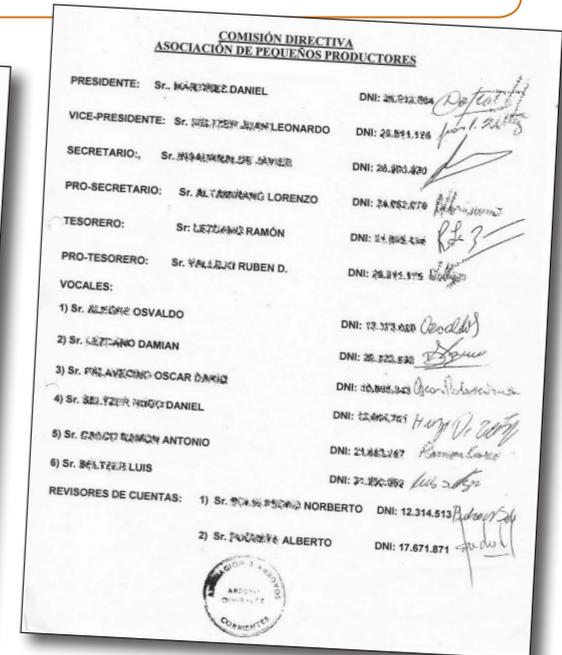
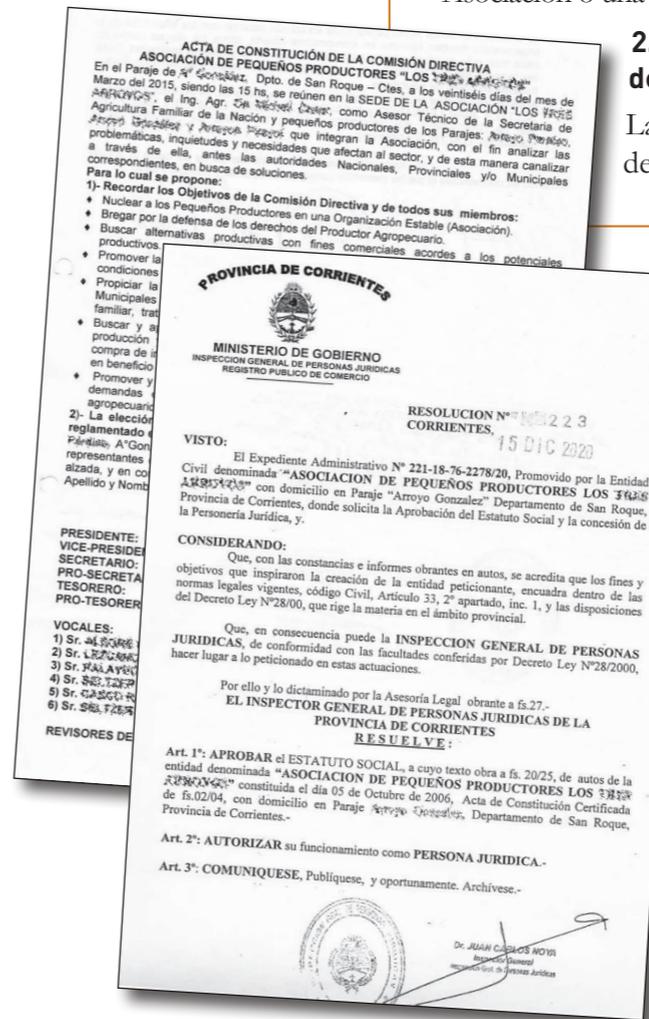
La persona que figure en la documentación deberá aparecer en esta acta.

d. Título de propiedad o comodato o contrato de alquiler

Los contratos o acuerdos comerciales deberán estar en vigencia e indicar la dirección del establecimiento.



Arriba: *comprobante expedido por la Municipalidad de La Plata, en prov. de Buenos Aires, donde se certifica que en dicho municipio no es necesaria la habilitación del galpón de empaque.*
Derecha: *Contrato de alquiler del galpón de la Cooperativa Unión de Trabajadores de la Tierra Ltda.*



f. Análisis de agua

Las muestras deben ser tomadas según el “protocolo para la toma de muestras” que exige el laboratorio, y deben tomarse del sistema de distribución que abastece la línea de empaque y los sanitarios del personal. Los resultados del análisis deben estar firmados por el responsable del laboratorio y deberán cumplir con lo estipulado en el Art. 982 del Código Alimentario Argentino respecto a las variables microbiológicas, físicas y químicas inorgánicas. La vigencia del documento no podrá ser mayor a 6 meses para los resultados microbiológicos y a 12 meses para los fisicoquímicos.

Si se dispone de abastecimiento de agua potable o red pública, se deberá presentar factura del servicio donde figure la dirección del establecimiento de empaque.

Cooperativa de Obras, Agua Potable y otros Servicios Públicos de Lisandro Olmos Ltda.
Av. 44 esq. 195 bis (1901) Lisandro Olmos - Tels./Fax: 496-1289/2626
I.V.A. RESPONSABLE INSCRIPTO - C.U.I.T.: 33-63161919-9

DOMICILIO POSTAL
197 N° 665 e/ 45 y 46

DOMICILIO DEL SUMINISTRO
Usuario N°: 3928 Partida: 055-295992
Nombre: Distribuidora DYS S.R.L.
Domicilio: 203 e/ 43 y 44

DATOS DEL MEDIDOR N° 120901438

Lect. Anter.	Lect. Actual	Mts. Cúbicos

DATOS ESTADÍSTICOS (m³)

CONCEPTOS DE FACTURACIÓN
Fecha de Emisión: 03/01/2018 C.U.I.T.
Local: De:
Categoría: Comercial I.V.A. Cons. Final
Tipo de factura: ND N° 0000-00200615
Concepto: Periodo: Reliq.Consumo 2017/05/-- (ND 2207/08 NOVIEMBRE)

DETALLE

	MONTO
Importe fact.ant.	296,5
Punitivos	3,5
Reintegro del Servicio (Reducc)	140,50
I.V.A. (21.0%)	30,16

ESTADO DE CUENTA
La tasa de interés por Mora diaria es:
Orientación al consumidor Prov. de Bs. As. 0600 222 9042

NOVEDADES:

PAGADO
03 ENE 2018

1º VENCIMIENTO 03/01/2018 \$ 469,82
2º VENCIMIENTO
Código BANELCO: 3928
Su próxima factura vence el: 10/01/2018

Derecha:
factura de la Cooperativa de provisión de agua, donde figura la dirección del establecimiento de empaque

g. Croquis de ubicación

Un plano del establecimiento en escala 1:2000 mediante el cual se pueda ubicar el mismo, y su ingreso, respecto de las calles circundantes y los alrededores. Se deberá indicar la localidad correspondiente y datos indicados como dirección del establecimiento. Se pueden utilizar imágenes satelitales de acceso público, siempre que se respete lo anteriormente detallado y disponga una resolución suficiente para cumplir la función de ubicación.

h. Croquis de la distribución

Un plano donde figuren las instalaciones y sectores del establecimiento en escala 1:100. El objetivo es poder dar cuenta del diseño del proceso y el flujo lineal de la producción. Para ello se deben indicar zonas sucia y limpia, así como accesos, depósitos, cámaras frigoríficas, etc.

Pueden verse ejemplos de este tipo de croquis en las páginas 59 y 61 de esta guía.

Como se pudo ver en el diagrama de flujo del trámite de la página 45, Una vez que se recopila toda la información anterior, se debe asistir a la oficina de SENASA más cercana al establecimiento de empaque donde iniciarán el expediente de solicitud de inscripción.

i. Comprobante de pago

Una vez realizada la solicitud de inscripción en SENASA, se genera un cupón de pago del arancel correspondiente a la habilitación (Res. SGA N° 189/2018), que puede verse en la página siguiente.

Una vez realizado el pago del mismo, se deberá presentar el comprobante de ello.

En caso de que el Establecimiento de Empaque disponga de cámara frigorífica, la misma deberá ser habilitada en conjunto con el empaque y mediante un procedimiento similar. Se deberá solicitar y completar el formulario de “Solicitud de habilitación de la cámara” y, una vez generado el cupón de pago correspondiente, adjuntar el comprobante de pago del mismo.

senasa **BOLETA DE PAGO** **SIGAD** SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
CIAT: 30-66838454-7

N° Boleta: 37657726
Fecha: 18/12/2016

Razón Social: COOPERATIVA DE TRABAJO TRABAJADORES DE LAS IERRA LTDA
CUIT/CUIL/DNI: 30725252093 N° Usuario: 1733129

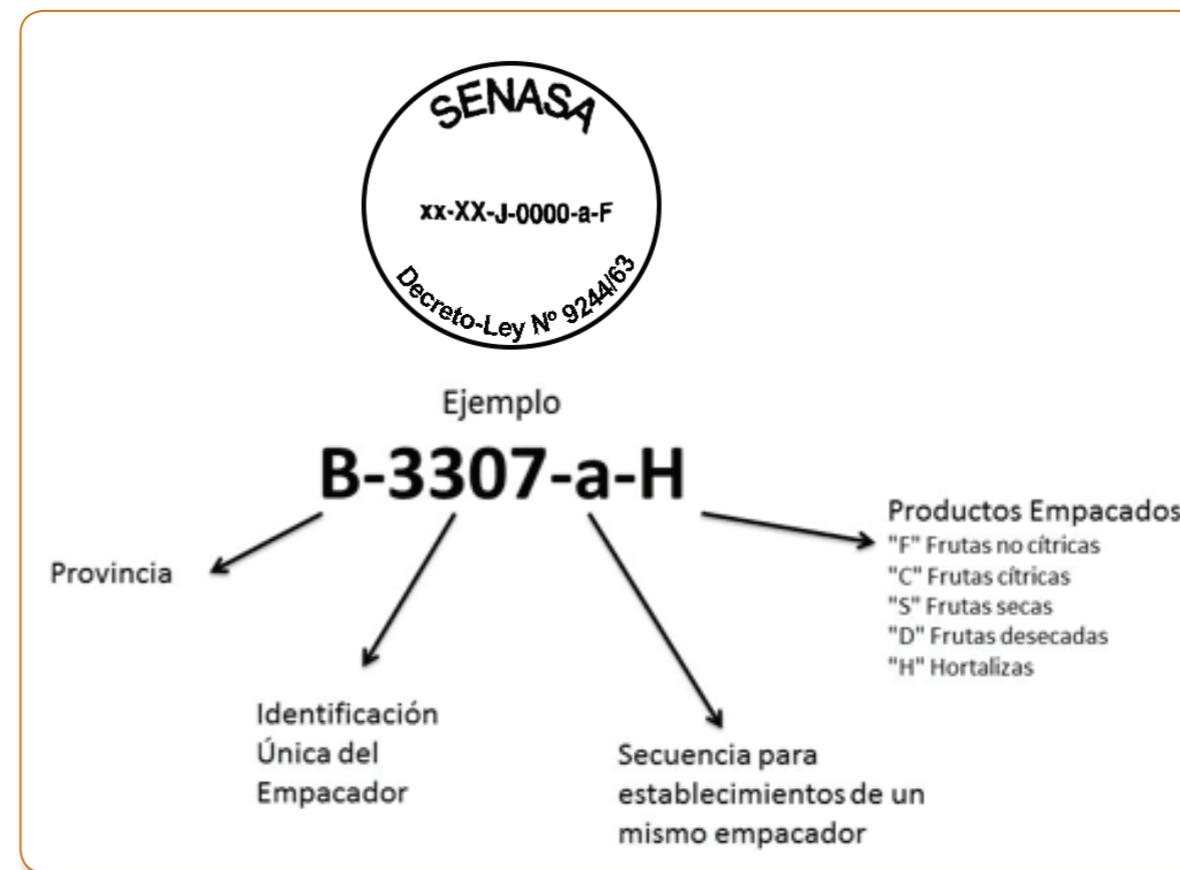
Número	Rubro	Descripción	Precio	Monto
2632231	01 00045.B	Inscripción y habilitación de establecimientos: empaque, de molenda o frigoríficos de frutas frescas no cítricas, cítricas, desecadas, secas, hortalizas, aromáticas, semillas comestibles, hongos y a	2000,00	2000,00

Total: 2000,00

N° Exp: **ARANCELADO**
Cheque N°: **ARANCELADO**
N° Boleta: 37657726
Fecha: 18/12/16 15:16
Monto Total: 2000,00
CUIT: 30-72525209-3
Nombre: COOPERATIVA DE TRABAJO
N° Cliente: 1733129
N° Expediente: **ARANCELADO**

COOPERATIVA DE TRABAJO TRABAJADORES DE LAS IERRA LTDA
CUIT/CUIL/DNI: 30725252093
N° Expediente: **ARANCELADO**

Al finalizar el trámite se obtiene la “Constancia de habilitación” que dispone un período de vigencia de la misma y detalla el Sello Clave correspondiente al Establecimiento. Este sello es un código alfanumérico único por establecimiento y no cambia con la renovación de la habilitación.



Este Sello Clave debe estar incluido en el Rótulo o Etiqueta que acompañe cualquier producto empacado en el establecimiento. De esta manera el comprador tendrá conocimiento del origen del producto, así como podrán evaluarse las posibles causantes y responsables ante un problema de inocuidad.

MODELO GENÉRICO DE RÓTULO

 Registro de Renspa Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria		
Variedad	para consumo	Grado de selección
Nº empaque habilitado	Nombre del productor / empacador	Kgs. netos aproximados
ó Nº RENSPA	Producto de Pcia.	Establecimiento
		Producto Argentina
CUVE:		

EJEMPLO:

PERAS PEARS		ORGANICAS ORGANICS	
PACKHAM'S TRIUMPH		ORGANICAS ORGANICS	
Calibre 070	Calidad ELE CAT1	kg 18,00	 1127049766 11/02/2017 10:27:41
ID RN-3205-001	Lote 0231463 R0054aF		
Pcia BIOVALLE S.A.	GGN 4056186065537		
 7 792004 273414			
SENASA FF Dec Ley 9244/63 Fec. 42 USDA PLECLEARENCE PROGRAM/AR-BIO-003			

CASOS PRÁCTICOS



EXPERIENCIAS Y CASOS PRÁCTICOS

A continuación vamos a mostrar algunos ejemplos, para que se comprenda mejor y ejemplifique cómo es el proceso de habilitación de Empaques del sector Cooperativo y de la Agricultura Familiar al aplicar la estrategia de cumplimiento gradual de los requisitos y partiendo del concepto de mejora continua.

Los casos que compartiremos son procesos reales de diferentes territorios donde organizaciones de productores familiares, con acompañamiento técnico del SENASA y otras instituciones, han registrado y habilitado Empaques de hortalizas frescas.

Asimismo, estos casos han sido disparadores del debate técnico de las normas y una inspiración para elaborar la presente guía.

En particular nos interesa destacar, mediante estos casos, no solo que es factible habilitar Empaques de baja escala, sino cómo se resuelve en la práctica la “gradualidad” para el cumplimiento de los requisitos. Es decir, cómo se han ido resolviendo en la práctica los requisitos que desarrollamos hasta acá en forma teórica.

La experiencia de trabajo indica que, hablando de “gradualidad”, es importante ilustrar las ideas y conceptos a través de casos reales, de discusiones de criterios entre pares y acuerdos claros.

A menudo hablamos de establecimientos de pequeña escala o familiares y de criterios de gradualidad para el cumplimiento de las normas de inocuidad en un plano teórico que hace difícil el entendimiento a la hora de planificar acciones de trabajo y diseño de infraestructura.

A través de los casos prácticos que presentaremos a continuación describiremos:

- El cumplimiento o falta de cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios.
- Las excepciones/adaptaciones concedidas o necesarias.
- Los planes de mejora continua acordados.

1) Caso de Unión de Trabajadores de la Tierra Abasto, Partido de La Plata, Provincia de Buenos Aires

FICHA TÉCNICA DEL ESTABLECIMIENTO

UBICACIÓN: Lisandro Olmos, Buenos Aires (Cinturón Hortícola de La Plata)

ORGANIZACIÓN: Cooperativa Unión de Trabajadores de la Tierra

SUPERFICIE CUBIERTA: 400 m²

PRODUCTOS: Hortalizas de hoja y de fruto

PROCESOS PRINCIPALES: Acondicionado de hortalizas. Armado de “Bolsón de hortalizas de estación” (7kg)

VOLUMEN PROCESADO: 500 Jaulas - 1200 Bolsones (cada 48hs)

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN: Venta Directa y Compra Pública (MDS)

PERSONAL: 8 operarios por turno



Foto: Martin Katz

La Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT) es una asociación de pequeños productores hortícolas familiares organizados en grupos de base que se distribuyen por la Región Metropolitana de Buenos Aires.

En Abasto vienen desarrollando un trabajo de capacitación interna en transición agroecológica y han configurado una estrategia de comercialización de venta directa al consumidor mediante bolsones.

A medida que esta experiencia fue creciendo en volumen y productores involucrados tomaron la decisión de alquilar un galpón cercano a la zona de producción. El mismo se encontraba en buenas condiciones, pero no había sido construido con estos fines. Por esta razón y a partir del intercambio con técnicos de SENASA, se llevaron a cabo algunas reformas para cumplir con la normativa sanitaria y para adecuar las instalaciones a los intereses propios de la organización.

Fundamentalmente las reformas estuvieron relacionadas a la instalación del sistema de agua y lavado, la separación de ambientes

y la instalación de desagües apropiados a las actividades a realizar. La organización de los espacios se planificó en función de permitir un flujo lineal de los procesos, lo que se vio facilitado por disponer de dos portones. Se recomendó desde Senasa continuar con mejoras en el exterior, como establecer una circulación clara para el ingreso y egreso de camiones, y también confeccionar documentos que detallen las tareas y los procedimientos de limpieza y desinfección.

Actualmente la UTT dispone de la habilitación de SENASA y realiza el acondicionado de hortalizas y armado de bolsones. Estos son comercializados directamente al consumidor en ferias o a domicilio. Asimismo, han establecido un convenio con el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación para la compra pública de bolsones de estación durante 2018-2019.

Disponer de la habilitación de un establecimiento de empaque para realizar el armado de los bolsones, no sólo permitió cumplir con un requisito documental exigido por el MDS para efectivizar esta compra, sino que permite realizar la trazabilidad de la producción.

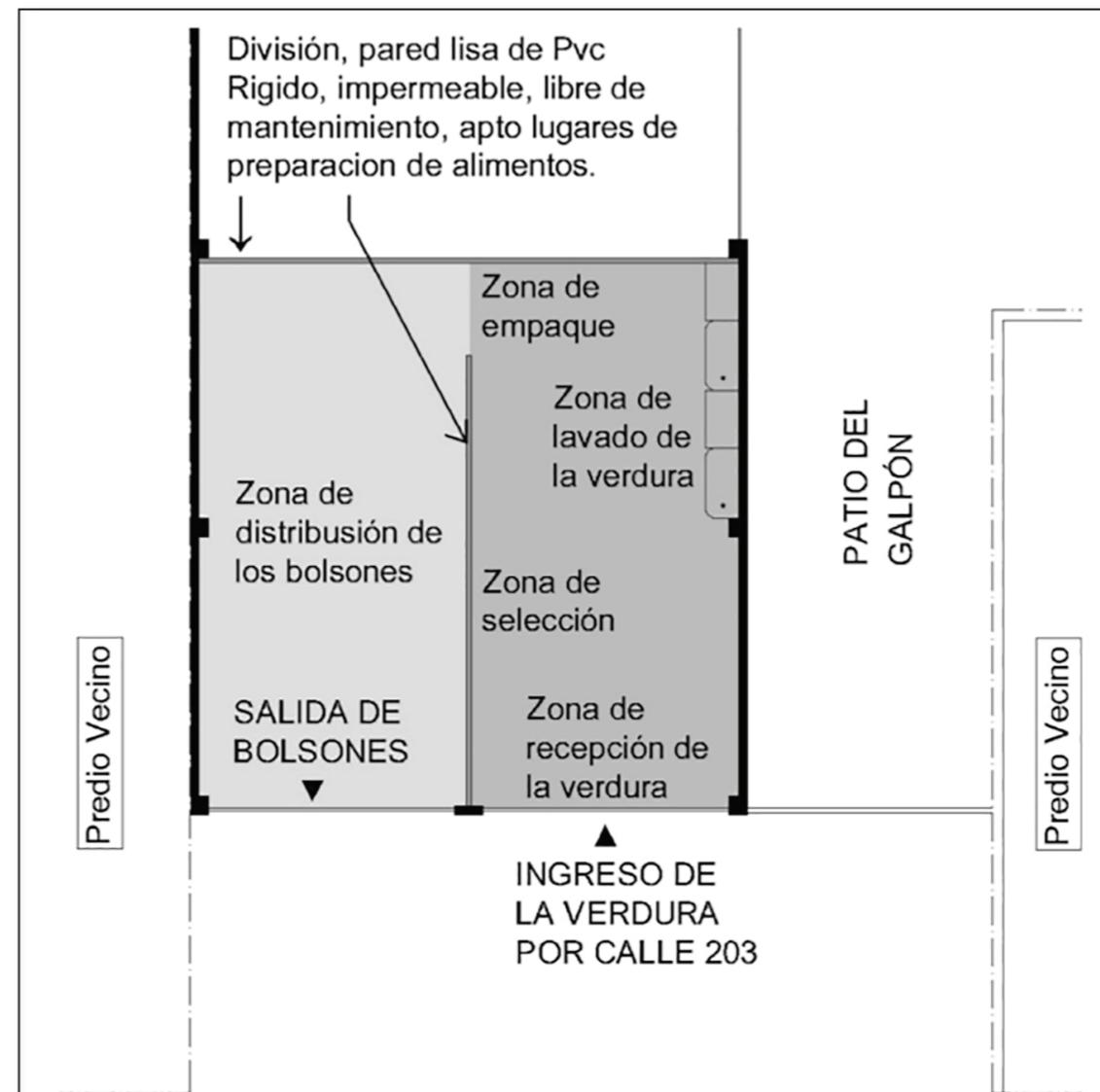


Fotos: Teófilo Isla

Extracto del "Informe de inspección" detallando medidas indicadas a realizarse antes de la próxima visita anual.

> **Medidas indicadas (con plazo de cumplimiento, plan, propuesta , cronograma de obra):** _____
 - colocar carteles de higiene y seguridad en empaque; Terminar el manual pces; sistema de monitoreo de plagas; procedimiento de empaque de bolsón; colocar bajo llave utensilios de limpieza

> **Medidas sugeridas:** _____



Croquis descriptivo 1:100 de las zonas del empaque de la UTT 2018.

2) Caso de Productores de Tomate Provincia de Corrientes

FICHA TÉCNICA DEL ESTABLECIMIENTO

UBICACIÓN: Paraje Arroyo González, San Roque, Corrientes

ORGANIZACIÓN: Asociación de pequeños productores "Los Tres Arroyos"

SUPERFICIE CUBIERTA: 240 m²

PRODUCTOS: Tomate y pimiento

PROCESOS PRINCIPALES: Recepción, maduración, clasificación, rotulado y empaque

VOLUMEN PROCESADO: 800-1000 bultos x semana

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN: Mercado Central de Bs. As.

PERSONAL: 10-12 personas (4-6 permanentes)

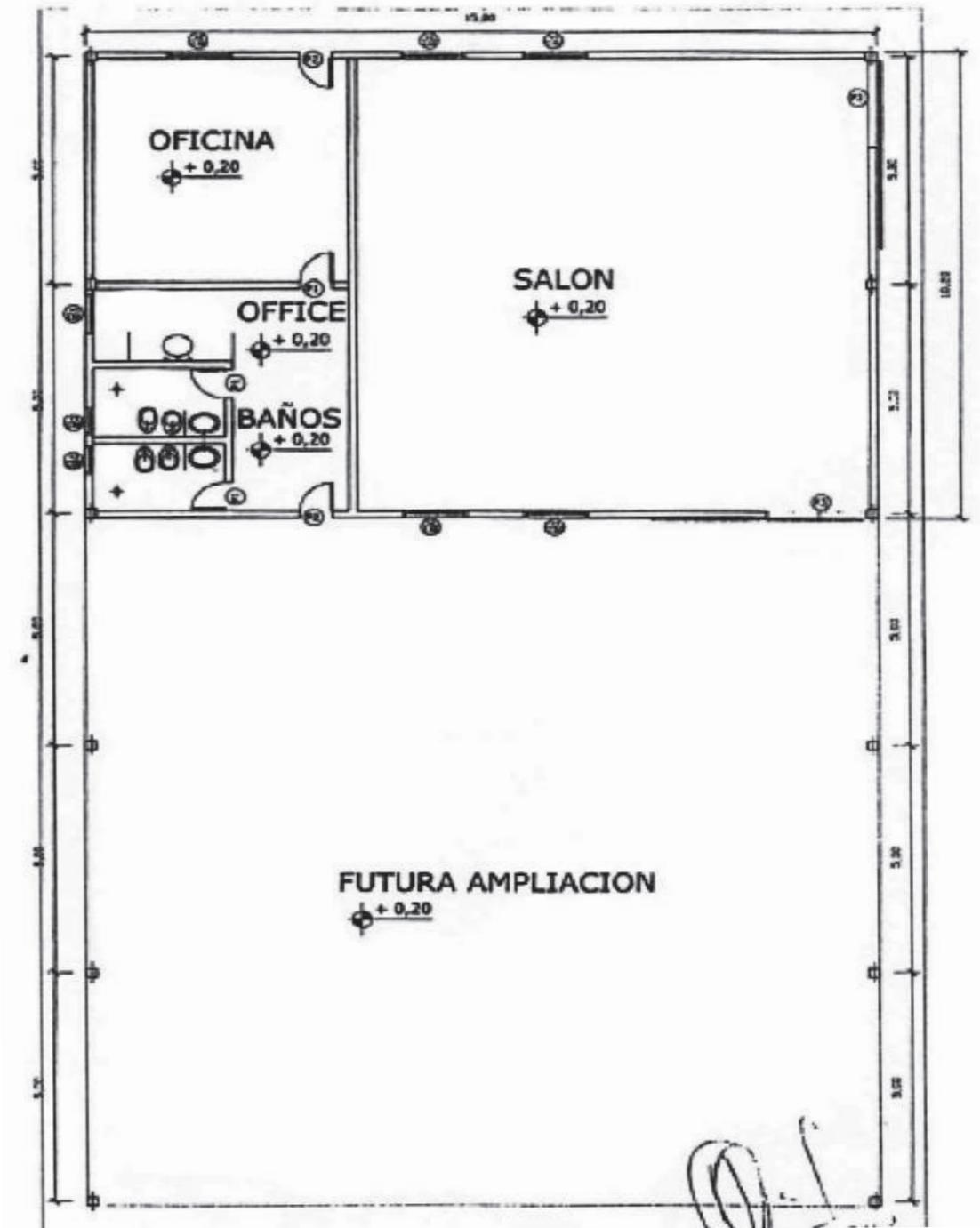
La Asociación de Pequeños Productores Tres Arroyos se encuentra conformada actualmente por 30 socios hortícolas, en proceso de reconversión, que tienen entre 2 y 7 hectáreas de cultivo bajo cubierta cada uno. Los productores se encuentran distribuidos en tres parajes del departamento de San Roque, provincia de Corrientes: Arroyo González, Arroyo Paraíso y Arroyo Pirayuí. Todos sus integrantes son productores familiares, inscriptos en RENAF, y cultivan una gran variedad de hortalizas, pero los principales productos que empacan en el galpón son tomate y pimiento, y en menor medida chaucha, pepino, berenjena, limón y albahaca.

Según el técnico del INTA César De Micheli, la organización surgió en 2004. En 2007 deciden construir un galpón de empaque con el objetivo de comercializar en conjunto las hortalizas. Desde entonces han ido mejorando sus instalaciones y equipamiento, así como la organización del trabajo. Luego de la obra inicial de techo, paredes y baños, las mejoras incorporadas en los años siguientes fueron los pisos,



Foto: César De Micheli

PLANTA ESC. 1:100



las aberturas, la iluminación y algunos equipamientos para la cocina y la oficina. Si bien la delimitación de zonas sucia y limpia costó trabajo en un principio, resultó de mucha utilidad para la organización de las tareas en el interior y la disposición de las mesas de trabajo.

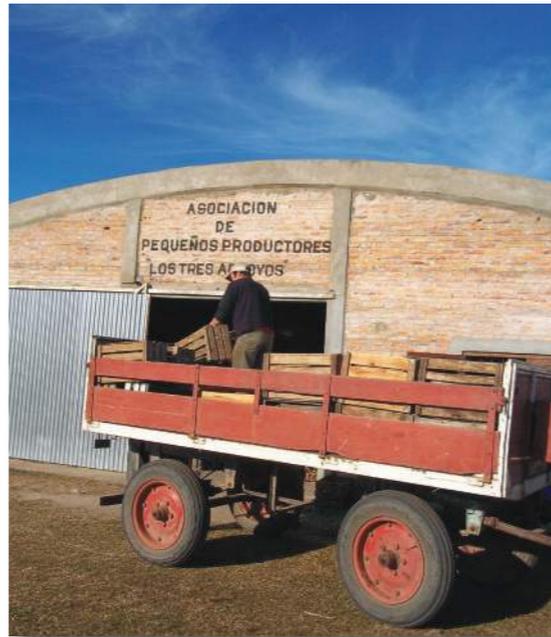
Recientemente, el galpón incorporó una cámara de maduración de 3 x 4 m y se encuentran en proceso de ampliar el espacio del empaque para mejorar el manejo de los cajones vacíos.

Al galpón llegan en plena producción, entre junio y noviembre, entre 400 y 500 cajones cosecheros por día y entre 800 y 1000 cajones torito (más chicos) por semana, en dos envíos.

En el galpón se reclasifican los productos y se envían a dos compradores del Mercado Central de Buenos Aires y también a otros mercados del conurbano bonaerense. Se produce a pedido.

También planifican una mejor separación entre zona sucia y limpia para evitar el contacto de cajones listos para el despacho con las hortalizas en proceso.

Fotos: César De Micheli



MARCO NORMATIVO VIGENTE



¿CUÁLES SON LAS NORMAS QUE DEBEMOS CONOCER?

Hay cuatro normas que son el marco en el que se basan estos procedimientos para habilitar establecimientos de empaque:

- el Decreto N°815/99,
- la Resolución SAGPyA N° 48/1998,
- la Resolución Conjunta N° 5 del 2018 sobre BPA,
- la Resolución Mercosur 80/96 sobre BPM, y
- la Ley Nacional N° 27.233.

Explicaremos brevemente cada una de ellas y luego incluiremos el texto completo de la Resolución SAGPyA N° 48/1998, ya que puede ser de utilidad en caso de controversias.

El Decreto N°815/99 establece el “Sistema Nacional de control de alimentos”. Este sistema está integrado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la Administración Nacional de medicamentos, Alimentos y tecnología médica (ANMAT). Su objetivo es asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino. En dicho decreto se establecen las competencias de SENASA: asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino (CAA) para los productos de origen animal y vegetal bajo su competencia, definidos en los Anexos I y II del Decreto.

En lo referido a productos de origen vegetal y los establecimientos de empaque se establece que:

“(...) Art. 13. – El SENASA tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:

(...) d) Ejercer la fiscalización higiénico - sanitaria de los productos y subproductos de origen vegetal, en las etapas de producción y acopio, en especial deberá fiscalizar que no sean utilizados en los lugares de producción, elementos químicos y/o contaminantes que hagan a los alimentos no aptos para el consumo humano.

e) Ejercer la fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos que procesen productos primarios de origen vegetal cuando ese procesamiento no sobrepase la etapa de transformación que se consigna y establece en el Anexo II del presente. Igual acción ejercerá sobre los productos del mencionado anexo. (...)”

Para ver la norma completa puede consultar en:
<https://bit.ly/2ECDvLR>

Para ver la norma completa puede consultar en:
<https://bit.ly/2VHekPI>

La Resolución SAGPyA N° 48/1998 se refiere a los “Registros de Empacadores. Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas y a los componentes del sello clave”.

Esta es la norma fundamental para el tema que abordamos en esta guía. El registro citado en la norma se encuentra bajo la órbita de la Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas de la Dirección de Inocuidad y Calidad de productos de Origen Vegetal del organismo. Esta área de trabajo es la encargada, además de llevar dichos registros, de capacitar a las áreas operativas en la temática y actualizar las normas, entre otras cosas.

La Resolución Conjunta N° 5 del 2018 emitida por las Secretarías de Regulación y Gestión Sanitaria y de Alimentos y Bioeconomía, incorpora al CAA las Buenas Prácticas Agrícolas obligatorias de la producción frutihortícola en su capítulo II sobre Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos.

Esta norma está muy vinculada a este tema, ya que las BPA son un medio para obtener frutas y hortalizas sanas e inocuas y están orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social de los procesos productivos. Específicamente incluye a la manipulación adecuada de frutas y hortalizas como una buena práctica obligatoria.

De la misma forma, la Resolución Mercosur GMC N° 80/96 conforma el Reglamento Técnico para el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura y fabricación y define las condiciones higiénico sanitarias óptimas en los establecimientos elaboradores e industrializadores de alimentos. Este resulta un marco normativo clave para los establecimientos de empaque.

La Ley Nacional N° 27.233 declara de interés público la sanidad vegetal y animal, el control de las plagas y enfermedades, así como la calidad e inocuidad de las materias primas y alimentos.

En su artículo tercero establece la “responsabilidad de los actores de la cadena agroalimentaria”:

ARTÍCULO 3° – Será responsabilidad primaria e ineludible de toda persona física o jurídica vinculada a la producción, obtención o industrialización de productos, subproductos y derivados de origen silvo-agropecuario y de la pesca, cuya actividad se encuentre

sujeta al contralor de la autoridad de aplicación de la presente ley, el velar y responder por la sanidad, inocuidad, higiene y calidad de su producción, de conformidad a la normativa vigente y a la que en el futuro se establezca. Esta responsabilidad se extiende a quienes produzcan, elaboren, fraccionen, conserven, depositen, concentren, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten animales, vegetales, alimentos, materias primas, aditivos alimentarios, material reproductivo, alimentos para animales y sus materias primas, productos de la pesca y otros productos de origen animal y/o vegetal que actúen en forma individual, conjunta o sucesiva, en la cadena agroalimentaria.

A continuación incluimos el texto completo de la **Resolución SAGPyA N° 48/1998:**

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

SANIDAD VEGETAL

Resolución 48/98

Apruébanse normas relativas a la reorganización y actualización de los Registros de Empacadores. Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas y a los componentes del sello clave.

Bs. As., 30/9/98

*VISTO el expediente N° 2783/95 del registro del ex-**INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL**, las Resoluciones Nros. 88 del 16 de febrero de 1965 y 1352 del 14 de noviembre de 1967, ambas de la ex-**SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**, las Resoluciones Nros. 145 del 11 de marzo de 1983 y 554 del 26 de octubre de 1983, ambas de la ex-**SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**, las Resoluciones Nros. 390 del 18 de junio de 1986, 749 del 25 de agosto de 1988 y 388 del 11 de junio de 1993, todas de la ex-**SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**, la Disposición N° 57 del 5 de noviembre de 1991 de la ex-**Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola** de la ex-**SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**, las Resoluciones Nros. 130 del 19 de julio de 1993, 214 del 7 de junio de 1994 y 118 del 27 de setiembre de 1995, todas del ex-**INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL**, el Decreto N° 71.178 del 20 de noviembre de 1935 y su modificatorio, el Reglamento Técnico Mercosur Resolución N° 80 del 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común (MERCOSUR), y*

CONSIDERANDO:

Que para el mejor ordenamiento del mercado interno y el fortalecimiento de la comercialización en el mercado internacional de los productos frutihortícolas argentinos,

resulta necesario reglamentar los requisitos para las personas y firmas que empaquen los mencionados productos con dichos destinos y las condiciones generales de los establecimientos de empaque y frigoríficos.

Que para el cumplimiento de tales fines, se hace necesario reorganizar y actualizar los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas en una única norma.

Que con el fin de adecuar las pautas higiénico sanitarias a la normativa internacional vigente, se toman como referencia los “Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos” indicados en el Codex Alimentarius y el Reglamento Técnico Mercado Común del Sur Resolución N° 80 del 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común (MERCOSUR), referido a las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores industrializadores de alimentos.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de las atribuciones conferidas por el Decreto N° 1450 del 12 de diciembre de 1996 y el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Por ello, EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.— Apruébanse las normas relativas a la reorganización y actualización de los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas y a los componentes del sello clave, que figuran en los Anexos I y II, que forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.— Las personas físicas y jurídicas que desarrollen actividades de empaque o almacenamiento en frío de frutas y hortalizas cumplirán con los requisitos de la presente resolución y sus Anexos.

ARTÍCULO 3°.— Deberán renovar la inscripción cada año en los Registros antedichos todas las personas físicas y jurídicas que se hayan inscripto, debiendo cumplir con los requisitos exigidos en esta normativa.

ARTÍCULO 4°.— La Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, establecerá los requisitos específicos por producto que sean necesarios para la habilitación de los establecimientos.

*ARTÍCULO 5°.— Será válida la inscripción, efectuada oportunamente, de los locales de empaque de Frutas Frescas Cítricas con destino a la UNIÓN EUROPEA (Resoluciones Nros. 130 del 19 de julio de 1993 y 214 del 7 de junio de 1994 del ex-**INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL**) y de Cebollas (Disposición N° 57 del 5*

de noviembre de 1991 de la ex-Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA).

ARTÍCULO 6º.-- El incumplimiento de las normas dispuestas en los Anexos I y II de la presente resolución será pasible de las sanciones previstas en el artículo 8º, inciso o) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

ARTÍCULO 7º.-- Deróganse las Resoluciones Nros. 390 del 18 de junio de 1986 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y 118 del 27 de septiembre de 1995 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL.

ARTÍCULO 8º.-- La Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, establecerá la aplicación gradual del presente reglamento, de acuerdo a las necesidades y prioridades por región y por producto.

ARTÍCULO 9º.-- La presente resolución entrará en vigencia a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial, a efectos de que los interesados puedan cumplir con los requisitos previstos.

ARTÍCULO 10.-- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.- Gumersindo F. Alonso.

ANEXO I

REGISTROS DE EMPACADORES, ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORÍFICOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1. Los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas, funcionarán en la órbita de la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
2. Las personas físicas y jurídicas que se dediquen a las tareas de empaque y/o conservación en frío de frutas y hortalizas deberán inscribirse en los Registros mencionados en el punto anterior adjuntando el informe municipal cuando corresponda.
3. Las solicitudes de inscripción y las de renovación anual serán presentadas ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA u Organismos Provinciales competentes que hayan adherido al presente régimen.
4. La Dirección de Calidad Agroalimentaria, conforme al Informe de Inspección, habilitará los locales de empaque y frigoríficos que hayan cumplido con los requisitos de esta norma.

5. El Informe de Inspección será completado por personal de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA u Organismos Provinciales, según corresponda. Una metodología similar se aplicará para las renovaciones anuales de las inscripciones.

6. REQUISITOS GENERALES PARA LA TRAMITACIÓN DE LA INSCRIPCIÓN:

- 6.1. Llenar en forma completa la Solicitud de Inscripción en carácter de Declaración Jurada.
- 6.2. Presentar fotocopias del comprobante de Inscripción de la DIRECCIÓN GENERAL IMPOSITIVA dependiente de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS (C.U.I.T.) y de Rentas de la jurisdicción o convenio multilateral, según corresponda.
- 6.3 Personas físicas: Deberán presentar inscripción en la INSPECCIÓN GENERAL DE JUSTICIA.
- 6.4. Sociedades Comerciales: Las sociedades, sea cual fuere su tipo jurídico, deberán acompañar la siguiente documentación:
 - 6.4.1. Fotocopia autenticada de sus Estatutos o Contrato Social con la correspondiente inscripción.
 - 6.4.2. Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes, así como también, las modificaciones inscriptas en la INSPECCIÓN GENERAL DE JUSTICIA, dependiente del MINISTERIO DE JUSTICIA.
- 6.5. Cooperativas: Deberán presentar:
 - 6.5.1. Fotocopia autenticada de los Estatutos inscriptos en el INSTITUTO NACIONAL DE ACCIÓN COOPERATIVA, dependiente del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS.
 - 6.5.2. Acta donde conste la distribución de cargos y la nómina de socios activos.
- 6.6. Asociaciones civiles: Deberán acompañar la siguiente documentación:
 - 6.6.1. Fotocopia autenticada del Estatuto.
 - 6.6.2. Acta donde conste la distribución de cargos.
 - 6.6.3. Constancia de inscripción en la INSPECCIÓN GENERAL DE JUSTICIA, dependiente del MINISTERIO DE JUSTICIA.
- 6.7. Sociedades civiles: Deberán acompañar fotocopia autenticada del contrato constitutivo bajo la forma de instrumento público o privado.

6.8. Los empacadores que alquilen galpones de empaque y/o cámaras frigoríficas deberán presentar fotocopia autenticada del contrato de alquiler y/o prórrogas para su inscripción o renovación correspondiente.

7. Para la inscripción de los establecimientos de empaque y frigoríficos se deberá presentar un plano de ubicación de los mismos en escala UNO:DOS MIL (1:2000) y un croquis de la distribución de las instalaciones en escala UNO:CIEN (1:100), de corresponder.

8. Para la inscripción en los Registros y su renovación anual se deberá abonar el arancel correspondiente. Las renovaciones deben concretarse antes del 31 de diciembre para el año calendario siguiente, fuera de este plazo serán pasibles de un recargo del CINCUENTA por ciento (50%). Transcurrido UN (1) año sin haber realizado la renovación se procederá a dar la baja de los Registros.

9. OBLIGACIONES DEL EMPACADOR:

9.1. Permitir el acceso y poner a disposición del personal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o en quien éste delegue, toda la información relacionada con el proceso de acondicionamiento y empaque de las frutas y hortalizas, como así de las cámaras frigoríficas.

9.2. Mantener actualizados los datos de los artículos 6° y 8° del presente Anexo.

9.3. En los casos que corresponda, llevar registro de sus actividades y remitir a la Dirección de Calidad Agroalimentaria la Declaración Mensual de Movimiento de Mercadería en planilla modelo antes del día seis (6) del mes siguiente del que se consigna el movimiento, directamente o por envío postal certificado.

9.4. Mantener los lugares o establecimientos de empaque en las condiciones con que fueron habilitados y siendo responsables del fiel cumplimiento de las normas referidas a: recepción del producto; identificación de las partidas; manipuleo; tratamientos especiales de lavado, desinfección, encerado, etc.; selección, tamaño o calibrado; uso de envases reglamentarios; identificación de la mercadería empacada y cualquier otra actividad concurrente a todo el proceso de acondicionamiento que se realice en el lugar o establecimiento de empaque y en el ámbito de su incidencia, según corresponda.

10. CONDICIONES GENERALES PARA LA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORIFICOS:

10.1. Los locales de empaque, las cámaras frigoríficas y sus instalaciones deberán construirse de manera que permitan que las operaciones para la que están diseñados se realicen en forma higiénica evitando cualquier riesgo de conta-

minación de las frutas y hortalizas, en procura de la obtención de alimentos aptos para el consumo humano.

10.2. Los locales donde se empaquen frutas y hortalizas y las cámaras frigoríficas deberán estar limpios, en buen estado y contar con las instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad (agua potable, instalación eléctrica, etc.), de corresponder.

10.3. Los espacios destinados a la recepción, distribución, clasificación, embalaje, almacenamiento y tránsito interno deberán tener las dimensiones acordes a los volúmenes de producto a procesar y estar, cuando corresponda, separados o sectorizados por diferentes medios para evitar contaminación cruzada.

10.4. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de estos locales deberán permitir:

10.4.1. Adecuada limpieza y desinfección.

10.4.2. Correcta ventilación para reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los alimentos con gotas de agua de condensación, polvo y mohos nocivos, como también regular la temperatura ambiente.

10.4.3. Suficiente iluminación que permita llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una. Las fuentes de luz artificial que se encuentren sobre la zona de manipulación de los alimentos deberán estar protegidas de las roturas accidentales. La cantidad de la luz utilizada no deberá alterar la visualización del color natural de los productos.

10.4.4. Apropiado desagüe y evacuación de residuos de modo tal de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos trabajados y de la fuente de agua potable.

10.5. Deberán disponer de instalaciones para la higiene del personal. Los sanitarios y vestuarios deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de las frutas y hortalizas. No tendrán acceso directo ni comunicación alguna. Dispondrán de suficiente agua potable (fría-caliente) para el aseo apropiado de los operarios, como también de dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos.

10.6. Considerar las prácticas correctas de higiene, incluidas las de prevención de la contaminación cruzada provocada por las mismas frutas u hortalizas durante las diferentes operaciones, el equipo, los materiales, el agua, el personal o las fuentes externas de contaminación como animales y demás insectos dañinos.

- 10.7. El techo, el piso y las paredes deberán estar contruidos con materiales impermeables no tóxicos, de fácil lavado y desinfección, excepto en los casos que se especifique.
- 10.8. El piso debe ser de un material resistente al tránsito, antideslizante y presentará una pendiente adecuada que facilite el desagüe.
- 10.9. Las puertas y ventanas deberán tener superficies lisas, construidas con materiales impermeables, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección. Las ventanas deberán estar provistas de elementos de protección contra insectos que se puedan remover para su limpieza.
- 10.10. Deberán contar con un lugar adecuado para el almacenaje de los materiales de empaque y cualquier tipo de producto que se utilice durante el acondicionamiento de las frutas y hortalizas (detergentes, fungicidas, aditivos, etc.) perfectamente identificados.
- 10.11. Los desechos producidos durante los procesos deberán estar separados del establecimiento y convenientemente aislados de manera de evitar la contaminación del alimento, agua potable, materiales de empaque, equipo, etc.
- 10.12. Las vías de acceso al galpón de empaque deberán tener una superficie apropiada para el tránsito de rodados.

ANEXO II

COMPONENTES DEL SELLO CLAVE

1. Establécense como únicos componentes del “sello clave”, sea la modalidad de sello o etiqueta autoadhesiva (sticker), para la identificación de los establecimientos de empaque de frutas frescas no cítricas, cítricas, secas, desecadas y hortalizas habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA los siguientes: En la parte superior interna “SENASA”; en la central, el día y mes de empaque seguido de la clave alfa numérica que identifica el galpón habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y en la parte inferior interna “Decreto-Ley N° 9244/63” para frutas en general y “Decreto N° 71.178/35” para hortalizas frescas. Para las frutas desecadas y secas el día y mes de empaque deberán reemplazarse por el mes y año de empaque. La mencionada habilitación corresponde a la otorgada por la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
2. La clave alfa numérica para la identificación de los galpones de empaque estará constituida por cuatro (4) partes, separadas por un guión. La primera es una letra

mayúscula que indica la provincia en la que está ubicado el establecimiento; la segunda, es el número de empacador que registró ese galpón; la tercera, es una letra minúscula que especifica el galpón y por último, la cuarta parte, es una letra mayúscula según la siguiente especificación:

“F” Frutas no cítricas

“C” Frutas cítricas

“S” Frutas secas

“D” Frutas desecadas

“H” Hortalizas

3. Por razones comerciales las empresas empacadoras podrán utilizar DOS (2) formas alternativas de sustitución del día y mes en el sello clave: un código indicativo que tomará como número UNO (1) el día 1° de enero y seguirá en forma correlativa, siendo el 1° de febrero el número TREINTA Y DOS (32) y así sucesivamente; o también los que reemplazan al día y mes de empaque, previstos en la Tabla 1.
4. El sello clave deberá tener las dimensiones y características del facsímil que oportunamente proveerá la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
5. En los casos que se utilice la modalidad de etiqueta autoadhesiva (sticker) para el sello clave las leyendas del mismo deberán tener como mínimo una altura de CINCO (5) milímetros.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ENERO	MM	MN	MO	MP	MQ	MR	MS	MT	MU	MW	MX	MY	MZ	NA	NB	NC	ND	NE	NF	NG	NH	NI	NJ	NK	NL	NM	NN	NO	NP	NQ	NR
FEBRERO	NS	NT	UN	NW	NX	NY	NZ	OA	OB	OC	OD	OE	OF	OG	OH	OI	OJ	OK	LO	OM	ON	OP	OQ	OR	OS	OT	OU	OW	OX		
MARZO	YO	OZ	PA	PB	PC	PD	PE	PF	PG	PH	PI	PJ	PK	PL	PM	PN	PO	PP	PQ	PR	PS	PT	PU	PW	PX	PY	PZ	QA	QB	QC	QD
ABRIL	QE	QF	QG	QH	QI	QJ	QK	QL	QM	QN	QO	QP	QQ	QR	QS	QT	QU	QV	QX	QY	QZ	RA	RB	RC	RD	RE	RF	RG	RH	IR	
MAYO	RJ	RK	RL	RM	RN	RO	RP	RQ	RR	RS	RT	RU	RW	RX	RY	RZ	SA	SB	SC	SD	SE	SF	SG	SH	SI	SJ	SK	SL	SM	SN	SO
JUNIO	SP	SQ	SR	SS	ST	SU	SW	SX	SY	SZ	TA	TB	TC	TD	TE	TF	TG	TH	TI	TJ	TK	TL	TM	TN	TO	TP	TQ	TR	TS	TT	
JULIO	TU	TW	TX	TY	TZ	UA	UB	UC	UD	UE	UF	UG	UH	UI	UJ	UK	UL	UM	UN	UO	UP	UQ	UR	US	TU	UU	UW	UX	UY	UZ	WA
AGOSTO	WB	WC	WD	WE	WF	WG	WH	WI	WJ	WK	WL	WM	WN	WO	WP	WQ	WR	WS	WT	WU	WW	WX	WY	WZ	XA	XB	XC	XD	XE	XF	XG
SETIEMBRE	XH	XI	XJ	XK	XL	XM	XN	XO	XP	XQ	XR	XS	XT	XU	XV	XX	XY	XZ	YA	YB	YC	YD	YE	YF	YG	YH	YI	YJ	YK	YL	
OCTUBRE	YM	YN	YO	YP	YQ	YR	YS	YT	YU	YW	YX	YY	YZ	ZA	ZB	ZC	ZD	ZE	ZF	ZG	ZH	ZI	ZJ	ZK	ZL	ZM	ZN	ZO	ZP	ZQ	ZR
NOVIEMBRE	ZS	ZT	ZU	ZW	ZX	ZY	ZZ	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AW	AX	
DICIEMBRE	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI	BJ	BK	BL	BM	BN	BO	BP	BQ	BR	BS	BT	BU	BW	BX	BY	BZ	CA	CB	CC	CD

Este material se terminó de producir
en marzo de 2019
en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación

Secretaría de Agroindustria