



Secretaría de
Gobierno de Salud



Ministerio de Salud y Desarrollo Social
Presidencia de la Nación

DIRECTRICES PARA APLICAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN Y/O COMERCIALIZAN ALIMENTOS A PARTIR DE LA ACTIVIDAD AGROALIMENTARIA FAMILIAR

RECOMENDADA

CONAL

Acta N° 121

***DIRECTRICES PARA APLICAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS
QUE ELABORAN Y/O COMERCIALIZAN ALIMENTOS A PARTIR DE
LA ACTIVIDAD AGROALIMENTARIA FAMILIAR***

Recomendado en la Reunión CONAL N° 121

INDICE:

| | |
|--|---|
| Introducción | 3 |
| Anexos o no a domicilios particulares. Entrada Independiente | 3 |
| Exclusividad | 3 |
| Obligatoriedad de las BPA | 3 |
| Obligatoriedad de las BPM | 4 |
| Volumen de producción | 4 |
| Guardarropas, lavabos y retretes separados por ambos sexos | 4 |
| Capacidad 15 m ³ por operario | 5 |
| Cerco Perimetral | 6 |



Introducción

La Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) ha encomendado al Grupo de Trabajo *ad hoc* “Agricultura Familiar” la elaboración del presente documento, en el marco de la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de especificaciones sanitarias para establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar para armonizar conceptos y de esta forma permitir una correcta interpretación del articulado.

Estas directrices están dirigidas tanto a elaboradores como a autoridades sanitarias y se propone que sean un medio y no un fin en sí mismo, con el objeto de clarificar y aportar elementos facilitadores para la regularización de las actividades según lo descripto en la norma, sin que estas excepciones de requisitos repercutan en la inocuidad de los productos que en estos ámbitos se elaboran/ comercializan.

El presente documento debería servir como base para una mejor comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas el artículo 154 quater del CAA en materia de infraestructura edilicia y desembocar en una mejor utilización de estas disposiciones por parte de las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales.

- **Anexos o no a domicilios particulares. Entrada Independiente:** El establecimiento elaborador podrá encontrarse físicamente anexo o no a la propiedad. Cuando el ambiente de elaboración sea anexo a la vivienda familiar, debe ser posible acceder sin necesidad de ingresar a la vivienda. Si existiera comunicación (puerta, ventana, etc.) debe ser bloqueada de manera permanente o sellada.
- **Exclusividad:** El ambiente de elaboración será de uso exclusivo. Esto es decir que en ningún momento puede suceder/ ocurrir en ese espacio físico una actividad no relacionada con la que se declara (no puede ser usado con otros fines más que los de la elaboración de alimentos).
- **Obligatoriedad de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):** se acuerda que los requisitos de esa norma no aplican al proceso a partir de la primera transformación (los productos contemplados en el artículo 154 quater en su completitud han sufrido esta primera transformación) sino que deben haberse contemplado en la producción de las materias primas e ingredientes.



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

- **Obligatoriedad de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** se reforzará la idea del cumplimiento de la norma MERCOSUR Resolución GMC Nº 80/96 y se hará mención específica de aquellas que resulte importante tener en cuenta especialmente dada las eximiciones que el articulado plantea.

El establecimiento elaborador referido en el artículo 154 quater del Código Alimentario Argentino, deberá cumplimentar con el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, establecidos en la Resolución GMC Nº 80/96 (incorporada al CAA por la Res. MSyAS 587/97).

- **Volumen de producción:** se especificará para aquellos casos en los que corresponda acorde con las excepciones que el articulado plantea. Se incluirán algunos lineamientos orientadores.

Es decir que, toda persona física o jurídica que gestione la habilitación y registro de un establecimiento en el cual se realicen algunas de las actividades siguientes: elaboración/industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte, de alimentos industrializados, atenderá los requisitos expresados en la mencionada norma.

A los fines de atender específicamente las excepciones a las cuales se podría acceder mediante el presente articulado, en vinculación con el volumen de producción, se definen los siguientes parámetros orientadores y sus principales buenas prácticas de manufactura asociadas.

✓ **Guardarropas, lavabos y retretes separados por ambos sexos**

La separación por sexos del guardarropa, lavabos y retretes deberá estar acorde a las necesidades y características del personal de trabajo que elabore en el establecimiento y ser suficiente. Lo que sí resulta relevante evaluar es que la cantidad de lavabos y retretes permita la correcta higiene de todo el personal, y, especialmente en lo referente a instalaciones adecuadas y suficientes para la higiene de manos, independientemente de su sexo.



Hecha esta aclaración, se sugiere tomar como referencia los parámetros adoptados en la norma del SENASA 596/2015 respecto al tema:

- Item 3.5.3.1 Cuando el grupo de trabajadores este conformado por un máximo de 5 (cinco) personas, pueden disponer de 1 (uno) baño provisto retrete de pedestal, lavatorio y facilidades para la higiene personal y 1 (uno) vestuario.

3.5.3.2 Cuando el grupo de trabajadores este conformado por un máximo de 10 (diez) personas, dispondrán de 1 (uno) baño provisto retrete de pedestal, lavatorio y facilidades para la higiene personal y vestuarios separados por sexo cuando corresponda.

3.5.3.3 Cuando el grupo de trabajadores este conformado por más de 10 (diez) personas, dispondrán de: baños y vestuarios separados según el sexo de los usuarios; lavatorios, a razón de un lavabo cada diez (10) personas o fracción, un retrete cada veinte (20) personas o fracción y un mingitorio para los veinte (20) primeros varones, que se aumentará con otro por cada diez (10) varones en exceso o fracción de diez (10) varones.

Fuente: Res. SENASA 596/15.

✓ Capacidad 15 m³ por operario

Esta eximición debe ser resuelta asegurando que el espacio sea suficiente y esté debidamente sectorizado para que el flujo del proceso, del personal y del producto (ingredientes, en proceso y producto terminado) sea el adecuado minimizando el riesgo de contaminaciones cruzadas. No existe una única dimensión en este sentido para lograr la inocuidad de los alimentos allí se elaboren, sino que el criterio es la utilización del espacio. En las BPM (Res. 587/97 del CAA) se define que: “Las dimensiones del establecimiento y sus instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado”.

Se destaca como importante en este sentido la sectorización de las operaciones/ actividades y la ventilación adecuada y suficiente.

Fuente: Resolución MERCOSUR GMC Nº 80/96 (4.1.3.6)



✓ Cerco Perimetral

Si bien al establecimiento elaborador de alimentos referido en el artículo 154 quater del CAA se le permite eximir de la obligación de contar con cerco perimetral exclusivo, se tendrá en cuenta para la habilitación y registración del mismo la necesidad de que:

- Se pueda delimitar el área donde se encuentra establecida la fábrica o comercio de manera adecuada*
- Se evite adecuadamente el acceso de plagas al establecimiento elaborador a través de la protección necesaria y suficiente para evitar el ingreso de animales domésticos, roedores u otras plagas.*

Fuente: CAA

Secretaría de
Gobierno de Salud



Ministerio de Salud y Desarrollo Social
Presidencia de la Nación

anmat

Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica