



## SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

**Resolución Conjunta 6/2021**

**RESFC-2021-6-APN-SCS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 20/01/2021

VISTO el Expediente N° EX-2018-66594000- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que en el marco del grupo técnico de trabajo conformado por SENASA – INAL, se abordó la temática relacionada a los requisitos de los establecimientos lácteos, con el objetivo de armonizar el Decreto N° 2.687 de fecha 5 de septiembre de 1977 y los Artículos 60 a 106 del Capítulo II del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que teniendo en cuenta que varios de los requisitos normados en el citado decreto aplican a los establecimientos alimentarios en general, se considera necesario su incorporación en el Capítulo II - “CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS” del CAA.

Que, en ese sentido, resulta necesario modificar las especificaciones para cámaras frigoríficas, dependencias auxiliares y eliminación de efluentes.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos y se sometió a Consulta Pública.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos correspondientes involucrados han tomado la intervención de su competencia.



Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 18 quater del Capítulo II “CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS”, el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 18 quater: Las cámaras frigoríficas y sus antecámaras serán construidas de acuerdo con los dictados de la técnica, ajustadas a las siguientes normas particulares:

1. Edificación. La edificación será de mampostería u otros materiales fijos, salvo en el caso de las metálicas o desarmables. En su interior, exceptuando estas últimas, las paredes, columnas y cielorrasos estarán revocadas totalmente, con revoque de material impermeable, no porosos, lisos, con mínima cantidad de juntas, estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura, de fácil limpieza y desinfección, incombustible, no atacable por los ácidos grasos, de adecuada resistencia mecánica y a la corrosión y de colores claros. Todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables.
2. Pisos. El piso deberá ser de adecuada resistencia mecánica, estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, de material impermeable, antideslizante, no atacables por los ácidos grasos, con pendiente hacia la puerta. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados. El nivel general de los pisos de las cámaras será igual o superior al nivel de los pisos de exteriores, para evitar el pasaje de líquidos hacia éstas. El desagüe de la cámara se ubicará contigua a la puerta y del lado exterior a ésta.
3. Puertas. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico, no corrosivo y no oxidable. Cualquier otro elemento utilizado que no sea acero inoxidable tipo sanitario debe ser higroscópico e impermeabilizado, debidamente autorizado por la autoridad competente. Las puertas deberán también permitir su apertura desde el interior de las cámaras.
4. Aislante térmico. El material aislante atérmico deberá colocarse con el espesor apropiado al régimen de temperaturas interiores y exteriores y con una barrera de vapor adecuada.
5. Equipos y sistemas de refrigeración. Los equipos y sistemas de refrigeración estarán en relación con el volumen y las características de los productos a enfriar, debiendo asegurar una temperatura adecuada y constante para su buena conservación. En el caso de instalaciones nuevas o cuando la autoridad de aplicación lo considere necesario, se deberá presentar una memoria técnica completa, incluyendo planos de obra civil y equipos y balance



térmico, a los efectos de su aprobación.

6. Control de la condensación. Se deberá impedir el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados en las estanterías o soportes, o el goteo de un estante sobre otro.
7. Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de CUARENTA (40) a SESENTA (60) unidades Lux.
8. Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado.
9. La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.
10. Almacenamiento. No se permite el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Los pallets utilizados en los procesos de almacenamiento y transporte deben mantenerse en condiciones adecuadas de mantenimiento y acopio. De considerarlo conveniente en las áreas de elaboración y almacenamiento, la autoridad sanitaria podrá autorizar el uso de bandejas de color diferenciado sin mercadería a fin de tomar contacto con suelo y servir de apoyo. Las estanterías y otras estructuras para el acondicionamiento del producto tendrán terminaciones de similares características a las indicadas para las paredes y puertas y serán de diseño tal que permitan mantener el producto a distancias mínimas de 0,40 m. del piso y 0,20 m. de la pared, techo y columnas.
11. Ancho de corredores. El ancho de los corredores debe ser tal que permita la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes y el equipo.
12. Control de medio ambiente. Todas las cámaras tendrán un sistema de medición de temperatura y si corresponde, de estado higrométrico, que permita a la autoridad de control, su verificación en cualquier momento. La ubicación del sensor de temperatura será en el punto más caliente de la cámara.
13. Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.
14. Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.
15. Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.
16. Contingencia. En caso de que existan razones de fuerza mayor, como rotura de equipos o limpieza de cámaras, se admitirán excepciones a estas normas de almacenaje con carácter temporario. La empresa deberá contar con planes de contingencia a estos efectos.
17. Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por la autoridad competente.



18. Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicrómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la autoridad competente.

19. Excepciones. La autoridad sanitaria de aplicación podrá aprobar las variaciones e innovaciones en las características de diseño y de los materiales constructivos de las cámaras frigoríficas.”

ARTÍCULO 2º.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 18 quinto del Capítulo II “CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS”, el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 18 quinto: Las dependencias auxiliares y de servicios generales (talleres, sala de máquinas, sala de calderas, garajes, almacenes, carpintería, sala de tratamiento de aguas, vestuarios, sanitarios, comedores, otros) deberán ajustarse a las normas en vigencia de la zona donde estén ubicados y estarán debidamente separadas de los sectores de recibo de materias primas, tratamiento, elaboración y depósito de materia prima, envases o producto terminado.

1. La construcción del local para las dependencias auxiliares (sala de máquina y/o calderas) será de material incombustible, con pisos de material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

2. La sala de calderas deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

3. Vestuarios y sanitarios. Los vestuarios y los servicios sanitarios del personal deberán estar separados según el sexo de los usuarios. Además de ajustarse a las normas en vigor de la zona donde se encuentra instalado el establecimiento, deberán responder a las normas constructivas del presente Código, contar con instalaciones sanitarias provistas de agua fría y caliente en duchas y lavatorios. La proporción será a razón de un lavabo y una ducha cada DIEZ (10) personas o fracción que finalicen la jornada simultáneamente. Para sanitarios masculinos, un retrete y un orinal por cada VEINTE (20) individuos que se aumentará con otro por cada DIEZ (10) personas en exceso o fracción de DIEZ (10) personas que trabajen en la misma jornada. En el caso de los sanitarios femeninos, será de un retrete cada VEINTE (20) mujeres que se aumentará con otro por cada DIEZ (10) o fracción que trabajen en la misma jornada. Los lugares de aseo deben disponer elementos higienizantes, sanitizantes y un sistema de secado con garantías higiénicas. Los vestuarios estarán provistos de asientos y de armarios ventilados e individuales para cada operario, que tendrán la capacidad suficiente para guardar la ropa y el calzado. Deberá disponerse de un circuito adecuado para cambio de ropa e impedirse el contacto entre la ropa de trabajo y la ropa de calle mediante separación o barrera apropiada. Los armarios podrán reemplazarse por colgadores individuales”.

ARTÍCULO 3º.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 18 sexto del Capítulo II “CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS”, el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 18 sexto: Los establecimientos, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que, sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos, rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto, deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.”



ARTÍCULO 4º.- Será responsabilidad de las empresas y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.

ARTÍCULO 5º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 6º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 28/01/2021 N° 3689/21 v. 28/01/2021

**Fecha de publicación 28/01/2021**

