

Consejo Federal Agropecuario
Comisión de Ganadería y Sanidad Animal



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

«Cumplimiento de la Normativa Higiénico-sanitaria en Argentina»

Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
4 de abril de 2017

Estado de situación

- ✓ El concepto de UNA SALUD demanda el trabajo integrado de todos los actores indistintamente de la jurisdicción en el cumplimiento de la normativa nacional de inocuidad de los alimentos.
- ✓ El *doble estándar* vigente vulnera el «sistema sanitario» en cuanto a la protección de los consumidores según su lugar de residencia.
- ✓ El Sistema Nacional de Control de Alimentos establece las responsabilidades jurisdiccionales pero propiciando las garantías de cumplimiento del Código Alimentario Argentino y el Decreto 4238/68.

Aspectos favorables a destacar

- ✓ Voluntad de las PROVINCIAS expresada en anteriores reuniones de la Comisión.
- ✓ Trabajo preliminar realizado en el SENASA de un Checklist de plantas y un instructivo para uso de los gobiernos provinciales.
- ✓ El SENASA cuenta con Centros Regionales y profesionales especializados en la temática en todo el territorio nacional, el cual puede servir de expertise para apoyar la labor de las provincias.

CONTROL de PLANTAS DE FAENA

LISTA DE VERIFICACION EN EL ESTABLECIMIENTO

FECHA:	
RAZÓN SOCIAL:	IDENTIFICACIÓN OFICIAL:
LOCALIZACION:	
PROVINCIA:	
INSPECTOR VETERINARIO RESPONSABLE:	
TIPO DE FAENA:	

RESULTADOS: A: aceptable M: marginal X: no aceptable
O: no corresponde NI: no inspeccionado

Nº	SECTOR	Resultado
1.0	ASPECTOS GENERALES	
1.1	Agua	
1.1.1	Fuente de aprovisionamiento. Red (A), Pozo, Laguna y Río (M)	
1.1.2	Análisis microbiológicos- Frecuencia quincenal (A)	
1.1.3	Análisis físico-químicos- Frecuencia semestral (A)	
1.1.4	Limpieza de tanques Cada 60 días (A)	
1.1.5	Clorinación de Agua: Equipo de Clorinación y equipo de determinación de cloro libre (A)	
1.2	CONTROL DE PLAGAS	
1.2.1	Control de roedores	
1.2.2	Control de insectos	
1.3	SECTORES Y EQUIPAMIENTO DE USO COMUN	
1.3.1	Baños y vestuarios	
1.3.1.1	Higiene y mantenimiento	
1.3.1.2	Vestuarios: Sectorización de indumentaria	
1.3.2	Ropa reglamentaria	

CONTROL de PLANTAS DE FAENA

RESULTADOS: A: aceptable M: marginal X: no aceptable O: no corresponde NI: no inspeccionado		
1.3.3	Filtros sanitarios	
1.3.4	Desagües sifonados	
1.3.5	Esterilizadores y lavamanos	
1.4	CONTROL DE BPM	
1.5	CONTROL DE POES	
2.0	EXTERIORES Y CORRALES	
2.1	Cerco Perimetral	
2.2	Exteriores	
2.3	Dependencias auxiliares	
2.4	Lavadero de camiones	
2.5	Corrales	
2.6	Complejo sanitario. de corrales-Digestor	
2.7	Manejo de caídos y muertos. Registros	
3.0	PLAYA DE FAENA	
3.1	Aislamiento del exterior	
3.2	División en zona sucia, intermedia y limpia: A	
3.3.	Paredes	
3.4	Pisos	
3.5	Esterilizadores y lavamanos	
3.6	Iluminación	
3.7	Cuereado (desollado)	
3.8	Ligaduras	
3.9	Circuito de decomiso	
3.10	Lavado de las reses	
3.11	Sellado de la carne	
3.12	Control ante-mortem. Documentos de origen. Manejo de muertos y caídos. Registros (Cap.X de Decreto 4238/68)	

CONTROL de PLANTAS DE FAENA**CONTROL de PLANTAS DE FAENA**

RESULTADOS: A: aceptable M: marginal X: no aceptable O: no corresponde NI: no inspeccionado		
3.13	Control post-mortem.	
3.14	Triquinelosis: Digestión artificial (A) -Triquinoscopia directa (M)	
4.0	SECTOR MENUDENCIAS	
4.1	Aislamiento al exterior	
4.2	Ingreso filtro y sanitario	
4.3	Ropa reglamentaria	
4.4	Operatividad	
5.0	CÁMARAS	
5.1	Requisitos higiénico- sanitarios	
5.2	Operatividad	
5.2.1	Temperatura	
5.2.2	Presencia de condensación	
5.2.3	Disposición de la mercadería	
5.4	Iluminación	
6.0	DESPOSTADA-CUARTEO	
6.1	Aislamiento del exterior	
6.2	Operatividad	
6.3	Iluminación	
6.4	Empaque	
7.0	DEPÓSITOS Y OTROS SECTORES	
7.1	Operatividad	
7.2	Depósito de Tóxicos	
7.3	Depósitos de envases y etiquetas	
7.4	Lavadero de roldanas	
7.5	Sector Cueros	

RESULTADOS: A: aceptable M: marginal X: no aceptable O: no corresponde NI: no inspeccionado		
8.0	CONTROLES DOCUMENTALES	
8.1	Documentación de habilitación de la planta	
8.1.1	Plano aprobado	
8.1.2	Registro de habilitación provincial/municipal	
8.1.3	Certificado de aprobación de vuelco de efluentes	
8.2	Documentos de origen de la hacienda	
8.3	Procedimientos de BPM	
8.4	Registros de cumplimiento POES	
8.5	Triquinelosis. Registros de análisis	
8.6	Análisis de Control de patógenos (E. Coli genérica)	
9.0	OF. DE INSP. VETERINARIA	
9.1	Habilitación provincial/municipal	
9.2	Plano aprobado	
9.3	Procedimientos de BPM	
9.4	Control de registro de POES	
9.5	Documentación de ingreso de hacienda y egreso de mercadería	
9.6	Registros de control de plagas.	

OBSERVACIONES GENERALES

--

Claves del Control de los servicios de inspección veterinaria en Plantas

- ✓ Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)
- ✓ Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES)
- ✓ Procedimientos Operativos Estandarizados de Procesos (POE)
- ✓ Manual de la Calidad
- ✓ Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP en su sigla en inglés).
- ✓ Registros

Lo importante...

1. Realizar un diagnóstico del estado de situación de la OPERATORIA de las plantas.
2. Detectar los desvíos y aspectos no conformes que deben mejorarse.
3. Elaborar un PLAN DE MEJORAS que establezca compromisos de cumplimiento y plazos.
4. Implementar un seguimiento periódico de las plantas en cuanto a las mejoras y su funcionamiento en consistencia con la normativa vigente.

Acciones implementadas en Frigoríficos del SENASA

- ✓ Controles de gestión en los diferentes Centros Regionales que han llevado a suspensiones, medidas correctivas inmediatas (ej. reducción de velocidad de la línea de faena) o establecimiento de cronograma de mejoras sobre las no conformidades detectadas.
- ✓ Capacitaciones en diferentes niveles respecto a la normativa vigente.
- ✓ Reuniones en los niveles provinciales para acordar un PLAN DE TRABAJO, como el caso de la Pcia. de Córdoba, para la armonización de los mataderos.

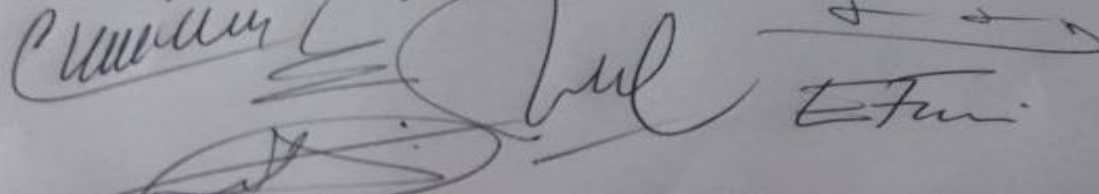
Jornada de Trabajo

En la ciudad de Córdoba a los 15 días del mes de marzo de 2017, se reúnen el Sr. Secretario de Ganadería dependiente del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Provincia de Córdoba, Med. Vet. Oiden Riberi; el Sr. Asesor de Jefatura de Gabinete de Ministros de la Nación, Lic. Eduardo Fin; el Sr. Director Ejecutivo de la Asociación de Frigoríficos e Industriales de la Carne (Afic), Ab. Daniel Urcia; el Sr. integrante del Consejo Consultivo del Senasa, Don Juan Javier Peralta y el Sr. Director del Centro Regional Córdoba del Servicio Nacional de Sanidad Animal y Calidad Agroalimentaria (Senasa), Med. Vet. Aldo Javier Combessies, en el marco del trabajo recíproco entre las partes que se viene desarrollando, a los efectos de trazar lineamientos que permitan llegar a la unificación del estatus sanitario en carnes.-----
La propuesta surge ante la necesidad de contar con un estatus sanitario único en lo que respecta a la higiene e inocuidad alimentaria en el rubro Mataderos - Frigoríficos.-----

Que resulta de vital importancia eliminar el doble estándar que nace de la división entre establecimientos habilitados dentro de la órbita provincial y nacional.-----
Que en tal sentido es voluntad de las partes llevar a cabo todas las acciones tendientes a dotar de celeridad, economía y eficacia al sistema sanitario.-----

PRINCIPALES EJES DE LA PROPUESTA

- A. Estado de situación de los establecimientos provinciales. Tarea que será realizada en forma conjunta con Técnicos del SENASA y de la Secretaria de Ganadería de la Provincia.-----
- B. Diagnosticar un estado de situación de establecimientos según sus condiciones higiénico-sanitarias y documentales.-----
- C. Capacitación a Jefes de Servicio, Directores Técnicos, Servicio de Inspección Veterinaria y Encargados de Calidad (Registro Nacional de DT, VR, SIV.). Esta actividad será realizada por personal de SENASA y de la Secretaria de Ganadería de la Provincia, y estará dirigida a la totalidad de las plantas.-----
- D. Capacitación y jerarquización a los Supervisores Y Directores Técnicos a fin de unificar criterios y metodologías de trabajo/fiscalización.-----
- E. Jornadas periódicas de Inocuidad Alimentaria a titulares y gerentes de plantas (inocuidad de los alimentos, salud pública, etas, etc.), las que serán dictadas por personal de SENASA y la Provincia.

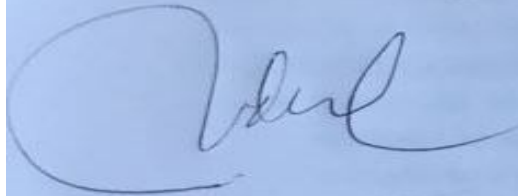
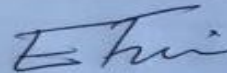


- F. Establecer criterios de unificación para la Habilitación a Mataderos - Frigoríficos entre Provincia y SENASA tomando como eje la Ley N° 27.233, el Decreto Reglamentario N° 4238/68 y el Código Alimentario Argentino.-----
- G. Certificación, Transporte, Logística y Comercialización: Elaborar un sistema único y fiable de certificación.-----

Las partes manifiestan a través de la presente la intención de suscribir oportunamente una Carta Acuerdo, producto de la firma del Convenio Marco entre SENASA y Provincia de Córdoba.

Asimismo y dada la importancia de la temática en cuestión, las partes invitarán a brindar apoyo y colaboración a los fines de la consecución del objeto perseguido a todos los organismos públicos y del sector privado involucrados.

Sin más para agregar, se firman cinco (5) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad de Córdoba a los 15 días del mes de marzo del año dos mil diecisiete.-----



Ejes de acción de los planes de trabajo

- ✓ Relevamiento y estado de situación.
- ✓ Criterios de habilitación.
- ✓ Establecimiento de un cronograma de mejoras.
- ✓ Capacitaciones en los niveles jerárquicos, operativos, administrativos, etc.
- ✓ Eventos de concientización – sensibilización en temáticas de inocuidad.
- ✓ Aspectos de certificación, bienestar animal, logística y comercialización.

Consecuentemente...

- ✓ El SENASA se encuentra abierto al trabajo integrado para mejorar la situación de los mataderos provinciales y municipales hacia un «estándar único».
- ✓ La definición de planes PROGRESIVOS de mejora y armonización permitirá confluir hacia el pleno cumplimiento de la normativa nacional.
- ✓ Las ventajas tendrán no sólo impacto en la salud pública sino además en la competitividad del sector y las reglas claras de comercialización de productos alimenticios de origen animal.

Por último...

La cadena cárnica demanda una modernización de la forma de comercialización de las medias reses tal de preservar todo el trabajo en calidad e inocuidad realizado hasta la faena, por lo cual se está trabajando en un nuevo marco de comercialización por cuartos que mejore la preservación de las condiciones de los productos hasta el consumidor.

MUCHAS GRACIAS POR LA ATENCIÓN