

**Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria**

**SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS**

**Resolución 513/2004**

**Modifícase la Resolución Nº 240/2003, mediante la cual se creó el Registro Nacional de Identificación Sanitaria de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas Frescas, con la finalidad de establecer subcategorías en relación con las superficies cubiertas y número de operadores en los distintos mercados.**

Bs. As., 4/8/2004

VISTO el Expediente Nº 9124/2004 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, las Resoluciones Nros. 493 del 6 de noviembre de 2001 y 240 del 18 de junio de 2003, ambas del citado Servicio Nacional, y

**CONSIDERANDO:**

Que en el marco del Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos (SICOFHOR) los Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas Frescas constituyen un importante eslabón en la cadena de comercialización de esos productos.

Que para su reconocimiento y evaluación y para el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias básicas y de identificación de las mercaderías, es necesario que todos los establecimientos estén inscriptos en el Registro Nacional de Identificación Sanitaria de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas Frescas, creado por la Resolución Nº 240 del 18 de junio de 2003.

Que desde la entrada en vigencia del Registro mencionado no se han observado dificultades para su inscripción, en lo que se refiere a la Categoría de "Mercado Mayorista o Mercado Concentrador", establecida en el Numeral 1.1. del Anexo de la mencionada Resolución, pero sí se han encontrado grandes diferencias en las superficies cubiertas y número de operadores en los distintos mercados, circunstancias que sugieren la conveniencia de establecer subcategorías de los mismos.

Que ciertos depósitos y también algunos operadores dentro de mercados mayoristas o concentradores acondicionan frutas y hortalizas para su posterior venta a minoristas, o lo hacen como centros de abastecimiento de grandes redes de venta al público, de cadenas de locales de comidas, y proveedores de comidas preparadas, etc. Esta modalidad operativa implica pérdida de identidad del origen de las mercaderías y mayores riesgos higiénico-sanitarios por el manipuleo a las que se ven sometidas, circunstancia que hace necesario se incorpore al Registro Nacional una nueva categoría denominada "Centro de Reexpedición".

Que en el caso de "Depósitos de frutas y hortalizas", descrito en el Numeral 1.2. del Anexo de la resolución antedicha, se deberá distinguir a aquellos que sólo se aprovisionan de mercados mayoristas o concentradores, o de otros mayoristas, de aquellos que también lo hacen directamente de productores y/o establecimientos de empaque.

Que la diversidad de situaciones estructurales y operativas hace necesario que las exigencias de su incorporación en el Registro Nacional sea proporcional a los eventuales riesgos sanitarios en que se ven involucrados los productos frutihortícolas allí depositados.

Que estas diferencias también es menester subcategorizar a la categoría de Depósitos Mayoristas, a través de las exigencias sanitarias que se establezcan para cada caso.

Que atento a todo lo expuesto, es necesario establecer una nueva categorización y subcategorización de los Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas Frescas.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar la presente medida en virtud de las atribuciones conferidas por el artículo 8º, inciso h) del Decreto Nº 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar Nº 680 de fecha 1º de septiembre de 2003.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

**Artículo 1º** — Sustitúyase el Anexo de la Resolución Nº 240 de fecha 18 de junio de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, por el que como Anexo forma parte integrante de la presente resolución.

**Art. 2º** — Establécese un plazo de SESENTA (60) días a partir de la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial, para que cada mercado mayorista inscripto en el Registro Nacional de Identificación Sanitaria presente ante la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, con carácter de Declaración Jurada, la cantidad total de puestos, ocupados o desocupados que hay en el mismo, incluyendo los espacios establecidos en las denominadas "playas libres", a fin de establecer la Subcategoría correspondiente.

**Art. 3º** — Establécese un plazo de SESENTA (60) días a partir de la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial para que aquellos establecimientos comprendidos en la categoría "Centros de Reexpedición", que se define en el Anexo de la presente resolución, se inscriban en el Registro Nacional de Identificación Sanitaria de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas Frescas.

**Art. 4º** — Establécese, una vez iniciados los trámites establecidos en el artículo precedente por parte de los "Centros de Reexpedición", un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para la

presentación ante la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del Manual de Procedimientos Operativos de Sanitización POES, en aquellos casos en que correspondiese.

**Art. 5º** — Los infractores a lo establecido en la presente resolución serán pasibles de las sanciones previstas en el artículo 18 del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996.

**Art. 6º** — La presente resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

**Art. 7º** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.  
— Jorge N. Amaya.

## ANEXO

### REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

#### DEFINICION:

ACONDICIONAMIENTO: Traspaso de los productos de UN (1) envase donde estaban contenidos a otro envase, para efectuar el descarte de productos afectados en su calidad comercial (sobremaduración, ataque de patógenos en postcosecha, etc.), para reordenar la uniformidad de los mismos en cada nuevo envase conformado, o cualquier otro propósito semejante.

#### 1. CATEGORIAS Y SUBCATEGORIAS DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS

1.1. Categoría "MERCADO MAYORISTA O MERCADO CONCENTRADOR": Aquel establecimiento en el que ingresan frutas y hortalizas frescas en los que hay varios operadores en unidades funcionales establecidas ("puestos"), para su posterior venta a comerciantes mayoristas, minoristas y consumidores.

Se establecen TRES (3) subcategorías:

1.1.1. Subcategoría A: Desde TRESCIENTOS UNA (301) unidades funcionales ("puestos") o más.

1.1.2. Subcategoría B: de CIENTO UNA (101) hasta TRESCIENTAS (300) unidades funcionales ("puestos").

1.1.3. Subcategoría C: hasta CIEN (100) unidades funcionales ("puestos").

1.2. Categoría "DEPOSITO DE FRUTAS Y HORTALIZAS": Aquel establecimiento con UN (1) único operador, persona física o jurídica, en el que ingresan frutas y hortalizas frescas, para su posterior venta a comerciantes mayoristas, minoristas y consumidores sin efectuar acondicionamiento alguno de las mismas, pero sí repasos, cuando se estime conveniente.

Se establecen DOS (2) subcategorías

1.2.1. Subcategoría A: Aquel depósito mayorista de frutas y hortalizas frescas que adquiere sus productos, total o parcialmente, de productores frutihortícolas y/o de establecimientos de empaque registrados, con el objeto de su comercialización

1.2.2. Subcategoría B: Aquel depósito mayorista de frutas y hortalizas que adquiere sus productos de un Mercado Mayorista o de un Depósito Subcategoría A, registrados en este Servicio Nacional.

1.3. Categoría "CENTRO DE REEXPEDICION": Son aquellos establecimientos donde acondicionan frutas y hortalizas para su posterior venta a minoristas, o funcionan como centros de abastecimiento de grandes redes de venta al público, de cadenas de locales de comidas, proveedores de comidas preparadas, etc. Inclúyese en esta categoría a las denominadas "playas logísticas" de hipermercados y supermercados, en las que no hay acto comercial alguno pero sí distribución a las áreas de exposición y venta al público (sucursales). También se considerarán dentro de esta categoría a los operadores comerciales que estuvieran instalados dentro del ámbito de un Mercado Mayorista o Concentrador, donde se realiza acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas. Será un requisito obligatorio en estos establecimientos mantener la trazabilidad y el origen de la mercadería.

Los Centros de Reexpedición que operen dentro de un mercado mayorista concentrador y se encuentren inscritos en el registro correspondiente quedarán eximidos de la obligación de confeccionar e implementar UN (1) Manual de Procedimientos Operativos de Sanitización (POES).

## 2. ALCANCES Y EXIGENCIAS PARA LAS CATEGORIAS Y SUBCATEGORIAS

2.1. Los Establecimientos de las Categorías "Mercado Mayorista y Concentrador" y "Centro de Reexpedición" y los comprendidos en la subcategoría A de la Categoría DEPOSITO DE FRUTAS Y HORTALIZAS, deberán dar cumplimiento a la totalidad de las exigencias establecidas en el presente Anexo.

2.2. Para aquellos establecimientos comprendidos en la subcategoría B de la Categoría DEPOSITO DE FRUTAS Y HORTALIZAS se mantendrán vigentes las exigencias descriptas en los Numerales 3.1. y 3.2. del Apartado 3 del presente Anexo.

2.3. Los establecimientos citados en el punto 2.2 estarán exceptuados de cumplir con el numeral 3.3 ("Del responsable técnico") del Apartado 3 y con la totalidad del Apartado 4 ("Del Manual de Procedimientos Estandarizados de Sanitización"). En su reemplazo deberán implementar medidas higiénico - sanitarias en lo referente a la Seguridad Alimentaria de los productos frutihortícolas que allí se comercializan.

A ese fin, el titular del establecimiento al presentar la documentación requerida para la inscripción, deberá solicitar la inspección del depósito por parte de profesionales de la Dirección de Fiscalización Vegetal de este Servicio Nacional, para el diseño del "Instructivo sobre Procedimientos Higiénico-Sanitarios" de acuerdo a las instalaciones y funcionamiento del mismo, que servirá para implementar las medidas higiénico - sanitarias, que obligatoriamente deberán hacerse efectivas en el establecimiento a su cargo.

2.4. Los costos que genere el procedimiento indicado en el punto 2.3 quedará a cargo del interesado de acuerdo a lo que establece la normativa vigente. Asimismo, al momento de presentar la solicitud de inscripción ante este Servicio Nacional, el responsable del establecimiento, deberá dejar constancia fehaciente por escrito, que cuentan con los servicios de control de plagas realizados por una persona, física o jurídica, reconocida por autoridad competente, en la jurisdicción donde se encuentre el establecimiento.

### 3. REQUISITOS DOCUMENTALES DE IDENTIFICACION

#### 3.1. Del titular o titulares.

##### 3.1.1. Para personas físicas:

a) Tipo y número de documento de identidad.

b) Completar y presentar la solicitud de inscripción en carácter de Declaración Jurada.

c) Presentar Comprobante autenticado de la Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT) de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP) y ante la Dirección de Rentas de la jurisdicción o convenio bilateral existente.

##### 3.1.2. Para personas jurídicas:

a) Completar y presentar la solicitud de inscripción en carácter de Declaración Jurada. Deberá estar firmada por el interesado, su apoderado o representante legal acreditado en todos sus folios.

b) Copia de los estatutos sociales, sus modificaciones e inscripciones en los registros correspondientes.

c) Nómina de los integrantes del órgano de administración con la indicación de los respectivos cargos, fecha de finalización de los mismos y datos personales, incluidos sus respectivos domicilios y copia del acta de la asamblea que los designara.

d) Nombre y apellido, número y tipo de documento, domicilio real y cargo de quienes ejerzan la representación legal de la sociedad o cooperativa, debiéndose acompañar la documentación de la que surja la facultad específica para obligarla, o del poder general o especial si correspondiere.

e) Toda la documentación se presentará en original o en copia certificada por escribano público o Juez de Paz.

f) Presentar Comprobante autenticado de la Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT) de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP) y ante la Dirección de Rentas de la jurisdicción o convenio bilateral existente.

#### 3.2. De los establecimientos.

3.2.1. Ubicación catastral y Plano de Acceso.

3.2.2. Título de Propiedad o Contrato de Alquiler.

3.2.3. Habilitación Municipal.

3.3. Del responsable técnico.

a) Acreditar identidad mediante fotocopia de la primera y segunda hoja del Documento de Identidad.

b) Fotocopia autenticada de la matrícula profesional de Ingeniero Agrónomo.

c) Presentar documento contractual que acredite su relación laboral de dependencia o no con el establecimiento donde prestará servicios.

#### 4. DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACION (POES)

4.1. Los Procedimientos Estandarizados de Sanitización (POES), son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento, que se realizan antes, durante y después de las operaciones comerciales.

4.2. Diseño del Manual POES.

El Manual POES será diseñado por el responsable técnico. Contendrá los procedimientos adecuados a la categoría, infraestructura y la región donde se halle ubicado el establecimiento. Se presentará en una carpeta de tamaño A4. La hoja de encabezamiento estará firmada por el Titular, su apoderado o representante legal acreditado, como prueba de conformidad, debiendo firmar conjuntamente con el responsable técnico.

4.3. Contenido del manual POES

a) Plano descriptivo funcional edilicio de áreas comunes y Unidades Funcionales (puestos).

b) Documentos escritos que describan instalaciones (provisión de agua, ventilación, servicios sanitarios, almacenaje de productos químicos y utensilios a emplear, etc.)

c) Documentos escritos de procedimientos que describan las acciones a realizar en áreas funcionales compartidas o individuales de Unidades Funcionales, incluyendo frecuencias y niveles de aplicación, vinculadas a:

- Limpieza y saneamiento

- Control de plagas

- Disposición de desechos

- Mantenimiento estructural

d) Planilla de Registro de Cargo, nombre y firma de personal idóneo actuante, incluyendo tareas de capacitación cumplidas por cada uno.

e) Planillas de Registro Diario (o de otra periodicidad fija, no mayor a mensual, a criterio del diseñador), de acciones a efectuar y verificar, por Unidades Funcionales o en todo el ámbito del Establecimiento, con datos de fecha, nombre y firma del idóneo actuante. Hallazgos y recomendaciones.

f) Planilla de verificación de Envases e Identificación de Productos Depositados.

g) Manifestación expresa y con documentación que la avale, acerca de si todas o algunas de las actividades previstas en los Procedimientos de Sanitización son cumplidas por otras Autoridades sanitarias competentes en la materia.

#### 4.4. Presentación y Aprobación del Manual POES

Una vez entregado el Manual POES y recepcionado de conformidad por la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, que emitirá la constancia correspondiente; esa Dirección Nacional contará con DIEZ (10) días hábiles para formular las observaciones que correspondieren o denegar la aceptación del mismo, situación que manifestará por un medio fehaciente y documentado. Caso contrario, el Manual estará automáticamente aprobado.

En caso que la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria autorice la presentación ante otras autoridades u organismos con los que exista un convenio como el previsto en el artículo 5º de la Resolución N° 240 del 18 de junio de 2003, el lapso a considerar será de VEINTE (20) días hábiles; igual lapso se aplicará si la presentación se efectuara ante los agentes locales de este Servicio Nacional.

### 5. OBLIGACIONES DE LOS ACTORES

#### 5.1. Del Titular o Titulares.

- Ser responsable de asegurar dentro del establecimiento bajo su responsabilidad que las mercaderías que se comercialicen en los puestos que operen en el mismo cumplan con los requisitos de identificación, rotulado y/o etiquetado y se encuentren acompañadas por la documentación que establece la normativa vigente.

- Ser responsable del cumplimiento de los procedimientos que se establecerán en el Manual de POES.

- Facilitar las tareas al personal acreditado para la realización de las inspecciones previstas en el SICOFHOR.

- Exigir al responsable técnico el fiel cumplimiento de la aprobación de los registros con su correspondiente rúbrica.

- Contar en el plazo que la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria establezca, con la debida antelación y en mérito a las etapas de ejecución del SICOFHOR, con los servicios de un Laboratorio Bacteriológico y de Análisis de Residuos de Plaguicidas, propio o de terceros perteneciente a la Red Nacional de Laboratorios del SENASA, para efectuar las determinaciones analíticas que correspondan. La relación entre ambas partes deberá documentarse en forma fehaciente.

- Actualizar la información provista para su inscripción.

#### 5.2. Del Responsable Técnico.

- Ser solidariamente responsable, en el área de su competencia, ante el SENASA, del cumplimiento de las obligaciones impuestas por el Código Alimentario Argentino y las normas administrativas que dicte este Organismo. Dicha obligación se mantendrá hasta tanto presente su renuncia ante este Registro o se designe otro técnico en su reemplazo.

- Mantenerse actualizado en materia de Seguridad e Higiene Agroalimentaria.

- Diseñar el Manual POES y ejercer las funciones de control cuando los Procedimientos se pongan en vigencia.

- Rubricar los registros establecidos en el Manual POES vigente.

#### 5.3. De los propietarios, copropietarios, concesionarios, inquilinos, arrendatarios, ocupantes a cualquier título, de los lugares de ventas (Puestos).

- Ser responsable de asegurar dentro del espacio físico que tienen asignado dentro del establecimiento, que las mercaderías que se comercialicen cumplan con los requisitos de identificación, rotulado y/o etiquetado, y estén acompañadas por la documentación que establecen las normas vigentes y las que se dicten en el futuro.

- Facilitar el acceso a su espacio físico para que se realicen las actividades de sanitización previstas en el Manual POES correspondiente al establecimiento en el que operan.

- Facilitar las tareas al personal acreditado para la realización de las inspecciones previstas en el SICOFHOR.

istas en el SICOFHOR.

† eg