

Resolución-220-1995-SENASA - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Servicio Nacional de Sanidad Animal

MIEL

Resolución 220/95

Bs. As., 714/95

VISTO el expediente N° 2980/95, por el cual la GERENCIA DE FISCALIZACION GANADERA, propone normatizar la habilitación y funcionamiento de los establecimientos en los que se trate, manipulee, industrialice, procese, extraiga, fraccione, estacione, acopie, envase o deposite miel u otros productos apícolas, y

CONSIDERANDO:

Que para ello resulta necesario establecer los requisitos y condiciones que deben cumplimentar los establecimientos para su habilitación, funcionamiento e inscripción en el registro respectivo.

Que es conveniente asimismo designar la autoridad de aplicación de las normas que rijan sobre la materia y que realice el correspondiente control de su cumplimiento.

Que se estima oportuno establecer el funcionamiento de una Comisión de carácter consultivo, integrada por representantes de las entidades del sector apícola y del organismo competente del Estado.

Que la SUBGERENCIA DE ASUNTOS JURIDICOS ha emitido opinión legal al respecto.

Que el artículo 119 inciso g) de la Ley 23.899 otorga facultades al suscripto para resolver sobre el particular.

Pos ello,

EL ADMINISTRADOR GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL RESUELVE:

Artículo 1° - La habilitación, Inscripción y funcionamiento de todo establecimiento donde se trate, manipulee, industrialice, procese, extraiga, fraccione, estacione, acopie, envase o deposite miel u otros productos apícolas estarán sujetos a las prescripciones de las presentes normas, estando a cargo de la GERENCIA DE FISCALIZACION GANADERA el contralor de su cumplimiento.

Art. 2° - Los establecimientos a que se refiere el artículo 1°, deberán solicitar la correspondiente habilitación e inscripción en el Registro de Establecimientos Apícolas que llevará la GERENCIA DE FISCALIZACION GANADERA, la cual les acordará un número de inscripción y la constancia respectiva.

Art. 3° - Simultáneamente con la solicitud de habilitación se presentarán:

a) Dos ejemplares del plano de planta, escala 1: 100, indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, sistemas de ventilación e iluminación, certificado por profesional competente.

b) Planos de desagües industriales, memoria descriptiva del proceso de evacuación de efluentes, o certificación de aprobación de efluentes, aprobados o habilitados por autoridad municipal, provincial o nacional competente.

c) Protocolo de análisis físico-químico y microbiológico de agua, con no más de seis (6) meses de emisión, otorgado por organismo oficial.

d) Memoria descriptiva de los procesos a que son sometidas las materias primas, indicando la capacidad instalada, abastecimiento de materias primas, tratamientos físicos que se realicen, y cualquier otra información que al respecto le sea requerida.

e) Memoria descriptiva de las condiciones edilicias de planta indicando los materiales de construcción y revestimiento de las distintas dependencias.

f) Fotocopia certificada del comprobante de CUIT, otorgado por la D.G.I.

g) Fotocopia certificada de la documentación que acredite propiedad, locación o comodato del establecimiento certificada por Escribano Público Nacional, autoridad policial o entidad bancaria autorizada.

h) Fotocopia de los estatutos sociales (cuando se trate de persona Jurídica) debidamente certificada por Escribano Público Nacional.

i) Certificado de Radicación Municipal.

j) Completar los formularios de solicitud de Inscripción y Declaración Jurada correspondiente

k) Libro de Actas para su rubricación, a los efectos de ser utilizado por los Inspectores en la

fiscalización del establecimiento.

HABILITACIONES TEMPORARIAS, AMPLIATORIAS Y TRANSFERENCIAS

Art. 4° - La GERENCIA DE FISCALIZACION GANADERA, podrá autorizar el funcionamiento temporario por un plazo no mayor de ciento ochenta (180) días, cuando las reformas para su adecuación a las presentes exigencias sean de tal naturaleza que no afecten las condiciones higiénico-sanitarias de la elaboración.

Art. 5° - Cuando existan, causas que lo justifiquen, un establecimiento habilitado podrá efectuar sus actividades en forma temporaria en otros establecimientos similares, también habilitados. Para tal fin deberán comunicar dicha situación a la GERENCIA DE FISCALIZACION GANADERA, debiéndose emplear en ese lapso el número oficial del establecimiento elaborador utilizado.

Art. 6° - Toda ampliación o, traslado de establecimiento, sección o actividad en un nuevo lugar, requiere la habilitación del mismo.

Art. 7° - La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la firma y del nuevo propietario, o a pedido de éste cuando acredite fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento.

COMISION CONSULTIVA DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS APICOLAS.

Art. 8° - Créase una Comisión Consultiva, integrada por tres (3) miembros de las entidades representativas del sector de Productos Apícolas, y tres (3) representantes del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. La Presidencia de la Comisión será ejercida por el GERENTE DE FISCALIZACION GANADERA del SENASA.

Art. 9° - Los representantes del sector Industrial serán designados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, a propuesta de las entidades que integran dicho sector.

Art. 10. - Las funciones, que serán desempeñadas ad honorem por los integrantes de la comisión, comprenden:

a) proponer modificaciones a las presentes normas, las que serán sometidas a la consideración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

b) asesorar a la autoridad de aplicación en todos aquellos casos que ésta le requiera. Para tales casos la Comisión podrá requerir la colaboración ad honorem de especialistas en los temas y materia de que se trate.

FISCALIZACION

Art. 11. - A los efectos de fiscalizar el cumplimiento de las presentes normas, el personal que se designe para tales funciones tendrá libre acceso a los establecimientos para revisar las planillas de

ingreso y control de recepción de materias primas y las estadísticas de procesamiento, inspeccionar todas las dependencias e instalaciones, verificar los procesos de tratamiento, las materias primas y sustancias empleadas, los instrumentos y sustancias utilizadas para su análisis y los productos procesados, ya se encuentren en depósito o en tránsito, abrir los envases que se hallaren en cualquier dependencia y extraer muestras para su análisis y control.

Art. 12. - Los establecimientos en funcionamiento deberán presentar, ante la GERENCIA DE FISCALIZACION GANADERA, con carácter de Declaración Jurada, un detalle mensual de productos procesados, como así también de las importaciones y/o exportaciones.

Art. 13. - En todo establecimiento, las instalaciones y equipamiento deberán estar, acordes con el tipo de alimento a producir y a su volumen.

Art. 14. - El personal que cumpla tareas en establecimientos elaboradores, deberá tener certificado o libreta sanitaria actualizada y utilizar indumentaria reglamentarla de color blanco incluyendo camisa, pantalones, delantal, gorro, botas, barbijo y guantes.

Art. 15. - No se podrá fumar en las dependencias del establecimiento elaborador.

EDIFICIOS INDUSTRIALES: CONDICIONES GENERALES.

Art. 16. - Los establecimientos serán de dimensiones suficientes para que las actividades específicas puedan realizarse en las condiciones higiénico-sanitarias correspondientes.

Su diseño deberá evitar toda posibilidad de contaminación de la miel u otros productos apícolas, depositados o en procesamiento.

Art. 17. - Los lugares en que se manipulee o procese miel u otros productos apícolas, deberán ajustarse a los siguientes requisitos generales:

- a) Todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos, no inundables.
- b) La vivienda para el personal debe estar ubicada Independientemente de la planta industrial.
- e) Los lugares de acceso y patios adyacentes al edificio industrial deberán estar contruidos y conservados, de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos, y contar con cercados que impidan el ingreso de animales.
- d) Queda prohibida la elaboración, industrialización, manipulación, extracción, fraccionamiento, estacionamiento, acopio, envasado y/o depósito de productos al aire libre.
- e) Los accesos dentro del establecimiento, deberán ser pavimentados o consolidados, con sectores adecuados para la carga y descarga.
- f) Los pisos serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza y

desinfección, con pendientes adecuada hacia los desagües con canaleta de fácil limpieza y/o rejillas conectadas al desagüe.

g) Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permita ni la acumulación, ni la entrada de polvo, moho e insectos.

Serán realizados con materiales y/o tratamientos que impidan el goteo de la condensación de la humedad y estarán a una altura no inferior a (4) cuatro metros, salvo que los procesos o sistemas de trabajo admitan alturas diferentes. En este último caso se requerirá la autorización expresa de la autoridad competente.

En el caso de equipos que requieren limpieza diaria por su parte superior, el espacio libre entre los mismos no será menos de (1) un metro.

h) La evacuación de aguas servidas del proceso industrial se hará conforme a las reglamentaciones nacionales, provinciales y/o municipales, que corresponda aplicar según jurisdicción. En todos los casos, las aguas servidas serán descargadas utilizando cañerías adecuadas, con sifón u otro sistema de cierre hidráulico y una cámara interceptora, a la salida del desagüe principal, de capacidad adecuada, provista de tapa y ubicada fuera de los locales de procesamiento, fraccionamiento, depósito, embalaje o expedición, la cual deberá ser sometida a limpieza periódica.

i) Las paredes interiores y apoyos estructurales deberán ser terminados con revoques o superficies lisas, resistentes e impermeables, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

j) Las aberturas, puertas y ventanas que comuniquen con el exterior, serán herméticas, de materiales inalterables, fáciles de limpiar y desinfectar, y estarán provistos de malla mosquitera, para impedir el ingreso de insectos; en el caso de puertas se podrá utilizar cortinas sanitarias para el mismo fin.

Deben poseer mecanismos que impidan el ingreso de roedores, aves, insectos y animales en general.

k) Las distintas dependencias estarán iluminadas de manera conveniente, y contarán con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores sobre techos o paredes.

l) Las instalaciones, máquinas, cañerías, y útiles, destinados a estar en contacto con, materias primas y productos procesados, deberán estar constituidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar y desinfectar, debiendo el establecimiento contar con dispositivos adecuados para, la limpieza y desinfección de los mismos.

m) Al ingreso de las salas de elaboración, fraccionamiento, manipulación, extracción y envasado deberán colocarse pediluvios con soluciones desinfectantes y/o antisépticas o lavabotas y lavamanos de accionamiento no manual.

n) El lavado e higiene de materiales e instalaciones deberá efectuarse por sistemas de circulación de agua potable y productos de limpieza.

Art. 18. - Las dependencias auxiliares y de servicios generales, sala de caldera, sala de máquinas, vestuarios y servicios sanitarios, depósitos, laboratorio, etc., se ajustarán a:

a) Deberán estar ubicados separados del sector de procesamiento.

b) Los vestuarios y los servicios sanitarios del personal, deberán estar separados según el sexo de los usuarios. Los vestuarios deberán contar con un armario para cada operario, los servicios sanitarios estarán provistos de agua fría y caliente en duchas y lavatorios, contando con jabón, toallas descartables y papel higiénico.

Los vestuarios y locales sanitarios estarán provistos de lavabos, retretes y orinales. Deberán tener pisos y paredes lisas, impermeables y lavables. Los lavabos tendrán dispositivos para evitar accionarse los grifos con las manos y sistemas de secado higiénico de las manos. Las duchas y lavabos serán ubicados separadamente de los retretes y orinales.

c) Deberá existir un local de depósitos para el almacenamiento de materiales de limpieza, desinfección, desratización, desinsectación y mantenimiento.

d) Los establecimientos acopiadores, de procesamiento y fraccionadores de miel, podrán contar con laboratorio propio, o, en caso contrario, solicitar el servicio de terceros a los fines de efectuar el control de calidad- de los productos.

e) En los casos que el establecimiento utilice el servicio de laboratorios de terceros, éstos deberán ser previamente inscriptos en el registro de Laboratorios de la GERENCIA DE LABORATORIO, quien reglamentara los requisitos que deberán cumplir para tal fin.

Art. 19. - El agua a utilizar en los establecimientos industrializadores de miel y otros productos apícolas, deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales, a cuyo efecto se presentará ante la autoridad de aplicación la aprobación correspondiente. A la misma se le acordará una validez de seis (6) meses para el análisis microbiológico y de un (1) año para el fisico-químico, a partir de la fecha en que fueron efectuados los mismos, debiendo renovarse antes de su caducidad.

Art. 20. - Los edificios industriales, locales, equipos e instalaciones además de lo indicado en la parte general, deberán ajustarse a las siguientes condiciones específicas.

Art. 21. - Establecimientos de Extracción de Miel: son las dependencias que utiliza el apicultor para extraer la miel de sus apiarios o de terceros y deberán cumplir con las siguientes exigencias:

a) deberán hallarse construidas en, material de mampostería, las paredes internas deberán ser lisas, pudiendo usar paneles premoldeados hasta una altura mínima de (2) dos metros; deberán ser revestidas con materiales de colores claros, que le confieran impermeabilidad.

b) los pisos serán de cemento alisado, con desagües y declives adecuados para la limpieza e higiene del local.

c) las aberturas deberán hallarse protegidas con mallas que eviten el ingreso de insectos.

d) el techo podrá construirse con fibrocemento, loza de hormigón, plástico o similares, aprobados por la autoridad sanitaria nacional. Deberán poseer un cielorraso no combustible de fácil higienización.

Art. 22. - Establecimientos Acopiadores de Miel: son aquellos dedicados al almacenamiento, limpieza primaria y clasificación, de la miel a granel (sin procesar) para la formación de lotes.

Establecimientos Depósitos de Miel: son aquéllos dedicados exclusivamente a almacenar la miel, sin procesar o procesada, a granel o fraccionada.

Ambos tipos de establecimientos deberán ser construidos en mampostería y según el caso, deberán contar con:

a) playa de maniobra para vehículos, para carga y descarga de tambores, cajas, contenedores, etc.

b) local para depósito de tambores con miel, y/u otros tipos de envases ingresados o a expedir.

c) local para limpieza primaria de la miel, clasificación o formación de lotes.

d) la comunicación entre locales y playa de maniobra de vehículos, así como de locales entre sí, deberá estar diseñada de manera que evite riesgos de contaminación al o los productos.

e) las paredes internas lisas y de fácil lavado, con un zócalo de (2) dos metros de altura, revestido con pintura epoxi, zócalos o cerámicos de colores claros.

Los techos con un cielorraso no combustible y de fácil higienización.

Art. 23. - Establecimientos de Procesamiento y Fraccionamiento de Miel: Son aquellos establecimientos en donde la miel es sometida, mediante operaciones tecnológicamente aceptadas, al licuado, decantado, filtrado, tratamiento térmico, fraccionado, envasado u otros procesos.

Deberán ser construidos en mampostería y contar con:

a) playa de maniobras de vehículos para carga y descarga de tambores.

b) local para depósito de tambores con miel a procesar y materiales de envasado y embalaje.

c) local de procesado de miel

d) local de envasado y embalaje.

e) local de almacenamiento y expedición.

f) sección de lavado e higiene de materiales.

g) la comunicación entre playa de maniobra y locales, como así de éstos entre sí, deberá estar diseñada de manera que evite riesgos de contaminación para el producto.

h) a partir de su ingreso a los equipos de procesado, la miel no podrá estar en contacto directo con el medio ambiente, ni con cualquier sustancia o elemento susceptible de contaminarla.

i) los envases y/o recipientes para el envasado definitivo de la miel deberán ser de primer uso.

Los locales señalados en los puntos c), d) y f) del presente artículo deberán poseer paredes internas lisas y de fácil lavado, cubiertos con zócalo hasta (2) dos metros de altura, revestida con azulejos o cerámicos de colores claros.

Los pisos deberán ser cubiertos con baldosas o cerámicos.

El local de almacenamiento y expedición, deberá poseer paredes Internas lisas y fácil lavado, cubierta con zócalo hasta (2) dos metros de altura, revestido con pintura epoxi, azulejos o cerámico de colores claros.

En todos los casos el techo deberá poseer cielorraso no combustible, de fácil higienizado.

Art. 24. - Por razones higiénico-sanitarias, y de acuerdo al producto y a, la tecnología a utilizar, se podrán exigir otras dependencias, equipos, instalaciones y condiciones que se consideren necesarias.

Art. 25. - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. -
Bernardo G. Cané.

Tipo de norma:

Resolución

Número de norma:

220

Año de norma:

1995

Dependencia:

SENASA - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Palabras claves:

[Establecimientos](#) [1]

[Miel](#) [2]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 -
ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-220-1995-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>

Enlaces

[1] <http://www.senasa.gob.ar/tags/establecimientos>

[2] <http://www.senasa.gob.ar/tags/miel>