



CHUBUT

RESOLUCION 106/2001 MINISTERIO DE SALUD

Carne. Fileteado y/o fraccionados de carnes y vísceras.
Normas sanitarias.
del 15/11/2001; Boletín Oficial 26/11/2001

Artículo 1º - El fileteado y/o fraccionados de carnes y vísceras, independientemente de la especie, sin el agregado de ningún tipo de aditivos, conservantes u otros, con antelación al expendio y fuera del alcance de la vista del público, solo podrá realizarse en establecimientos habilitados debidamente inscriptos en el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) o en el Registro de Establecimientos, del Departamento de Bromatología (REDB).

Art. 2º - Los establecimientos habilitados para expender productos cárneos y vísceras conforme la modalidad establecida por el Artículo 1º deben cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 18 Inciso 17 del Decreto N° 2126/71 reglamentario de la Ley N° 18.284 y acreditar a requerimiento de la inspección bromatológica la siguiente documentación en original o copia certificada:

- a) Certificado de inscripción en el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) o certificado de inscripción en el Registro Nacional de Establecimiento del Departamento de Bromatología (REDB).
- b) Certificado Sanitario Patagonia o Permiso de Tránsito Restringido cuando el origen sea extraprovincial, Certificado Sanitario de Inspección Veterinaria cuando el origen sea provincial, debiendo éstos aclarar para las carnes de origen porcino, el método utilizado para determinación de Libre de Triquinellosis.
- c) Autorización del titular del producto alimenticio para utilizar la marca, si correspondiere.

Art. 3º - El rótulo del envase que contenga el producto fileteado y o fraccionado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución N° 36/93-GMC incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución N° 34/96-MSyAS, haciendo solo excepción a la lista de ingredientes, la que será reemplazada por la denominación reglamentaria del corte o de la víscera y/o marca autorizada por el titular del producto.

Deberá constar en el Rótulo la fecha de fraccionamiento y/o fileteado y el lapso de aptitud para el consumo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, la fecha de vencimiento no podrá superar la indicada en el envase original.

Los productos serán mantenidos a una temperatura inferior a 5°C.

Art. 4º - Además de lo estipulado por el Artículo anterior, el rótulo del envase que contenga cortes porcinos fileteados y fraccionados debe consignar el número correspondiente a la certificación sanitaria que avale que la res se encuentra libre de Triquinellosis.

Art. 5º - Los productos cárneos y/o derivados fileteados y/o fraccionados incluidos en la presente, deben ser acondicionados en bandejas, con pañales absorbentes y/o sistema similar de absorción y envasados con materiales autorizados en el Código Alimentario Argentino y solo podrán expenderse en las bocas de expendio del establecimiento fraccionador.

Art. 6º - Los productos cárneos y vísceras de cualquier especie, cuya condición de origen sea congelado, deben mantenerse y expenderse respetando dicha condición y con fa rotulación original.

Art. 7° - Las carnes y vísceras, en general fileteadas y/o fraccionadas, sin el agregado de ningún tipo de aditivos, conservantes u otros, con antelación al expendio y fuera del alcance de la vista del público, que no cumplan con lo prescripto en la presente resolución serán decomisadas sin perjuicio de la aplicación de las sanciones correspondientes establecidas por el Código Alimentario Nacional.

Art. 8° - Notificar la presente a los servicios de Fiscalización de Alimentos de los Municipios y Comunas de la Provincia del Chubut e informar a la Comisión Nacional de Alimentos.

Art. 9° - La presente Resolución será refrendada por la Señora Subsecretaria de Programas de Salud.

Art. 10. - Comuníquese, etc.

García; Da Silva.

