



NACIONAL



**RESOLUCION 21/1993**  
**SECRETARÍA DE TRANSPORTE (S.T.)**

Transporte por automotor de pasajeros. Normas higiénico-sanitarias que se deberán observar en la prestación de los servicios. Derogación de la res. 210/91.

Del: 12/01/1993; Boletín Oficial 20/01/1993

Artículo 1º -- Apruébanse las normas de naturaleza higiénico-sanitarias que se deberán observar en la prestación de los servicios de transporte sometidos a la jurisdicción y contralor del cólera que como anexos I, II, III, IV y V forman parte de la presente resolución.

Art. 2º -- Las Subsecretarías de Transporte Aéreo, Fluvial y Marítimo, de Transporte Automotor y, de Puertos y Vías Navegables, por intermedio de las Direcciones Nacionales de Transporte Automotor, de Transporte Aéreo, de Transporte Fluvial y Marítimo, de Puertos, y de Construcciones Portuarias y Vías Navegables, la Dirección de Transporte Ferroviario, la Empresa Líneas Marítimas Argentinas S. A., Ferrocarriles Metropolitanos S. A. y Empresa Ferrocarriles Argentinos S. E., controlarán y verificarán en los respectivos modos, el estricto cumplimiento de las normas que por la presente se aprueban y arbitrando además, las medidas necesarias para una efectiva e integral difusión de las mismas, dejando en claro, en cada caso, los derechos y obligaciones que asisten al pasaje.

Art. 3º. Déjase sin efecto la res. [S.S.T. 210/91](#).

Art. 4º. Comuníquese, etc.

Del Valle Soria.

Anexo I

**DIRECCION NACIONAL DE TRANSPORTE AUTOMOTOR**

**NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS QUE SE DEBERAN OBSERVAR EN LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE TRANSPORTE POR AUTOMOTOR DE PASAJEROS**

1. Se implementará el sistema de eliminación de excretas en las estaciones terminales de larga distancia, las que deberán contar con instalaciones sanitarias (bocas de cloacas) y/o lugares específicamente determinados que cuenten con instalaciones adecuadas y habilitadas para la eliminación de excretas químicamente tratadas. En ningún caso dicha eliminación podrá hacerse en otros lugares distintos a los indicados.
2. Cada vehículo deberá contar con certificado de limpieza, donde conste: Desinfección, desinsectación y clorados de aguas (sanitario y de consumo del ómnibus).
3. Determinar las frecuencias de reposición del agua bebible y de uso sanitario, tomando las siguientes medidas de asepsia: Colocar dos (2) gotas de lavandina concentrada por cada litro de agua para consumir; debiendo transcurrir treinta minutos antes de usarla.
4. Clorar los tanques sépticos a razón de dos litros de lavandina concentrada por cada tanque, aproximadamente. Esta medida se debe efectuar no menos de una (1) hora antes del arribo al destino final, previo a las descargas de las excretas.
5. Colocar fajas de seguridad numeradas en las válvulas de los tanques sépticos, las que deberán mantenerse invioladas hasta el lugar habilitado para su descarga, donde presentarán

la tarjeta de control, que deberá coincidir con la numeración que registra la faja de seguridad, a la autoridad sanitaria correspondiente.

6. Una vez vaciados los tanques y efectuada la limpieza de los mismos, antes de ponerlos en servicio nuevamente, deberán contener un mínimo de dos (2) litros de lavandina concentrada cada uno.

7. Además cada vehículo deberá ser provisto de una reserva de cloro (agua lavandina), por la eventual aparición de síntomas en el pasaje (ejemplo: vómitos). Sería de utilidad proveer al pasajero de bolsitas para vómitos.

8. Los lugares de parada obligatoria (paradores), deberán contar con baños desinfectados y con la provisión adecuada de jabón, papel higiénico y agua clorada en los sanitarios.

9. Cuando las terminales no posean instalaciones de red cloacal, hasta tanto se habiliten, se deberán construir pozos absorbentes.

10. En lugares con red cloacal, deberá trasladarse el vehículo para el vaciado del tanque de excretas en dicha red.

11. Al ingreso de los pasos de frontera, repetir las medidas higiénico-sanitarias enunciadas anteriormente respecto a la desinfección y cloración de agua de uso bebible y sanitario, que debe reunir condiciones de potabilidad.

12. En los vehículos de transporte internacional, al ingreso al área de frontera, se implementará el decomiso de alimentos en poder de los pasajeros o de uso personal de los mismos.

13. Al llegar al punto de destino o al ingreso a la frontera se procederá al decomiso de agua de uso bebible (termos, mamaderas, jugos, etc.), de pertenencia de los pasajeros y se les informará que deberán utilizar agua potable debidamente desinfectada.

14. Deberá prestarse especial atención a la eliminación sanitaria de excretas de fuentes móviles y fijas, y a la conservación de las letrinas sanitarias a prueba de moscas.

15. Se estima importante señalar la necesidad de controlar el vertimiento de los tanques sépticos, de los transportes internacionales terrestres de pasajeros provenientes de las zonas afectadas por el brote.

16. Deberá habilitarse una zona de descarga del contenido de esos tanques sépticos en puntos estratégicos, a las entradas de las ciudades y poblaciones fronterizas, estableciéndose explícitamente la prohibición de cualquier vertimiento en sitios no autorizados.

17. Las zonas de vertimiento serán de acceso restringido, alejadas de masas o cursos de agua, donde se excavará un foso de dimensiones adecuadas. Se cuidará, al igual que en los pozos absorbentes, que la excavación no llegue hasta las napas. (Distancia entre el fondo del pozo y el máximo nivel de la napa freática no menos de 2 m.). Se impermeabilizará su fondo y se le agregará lechada de cal. Una vez efectuado el vertimiento se procederá a cubrir las heces con una capa de tierra de al menos 20 cm. de espesor. Concretado este relleno, se agregará lechada de cal para recibir el nuevo vertimiento.

18. La elección de las zonas de vertimiento, así como su operación y vigilancia se hará en coordinación con la municipalidad de cada lugar y el servicio de agua potable local. Cuando la característica del suelo, así como la ubicación de la napa, aconsejen otro tipo de disposición final de los líquidos de tanques sépticos, la variante que se proponga deberá contar la aprobación previa de la autoridad sanitaria respectiva del servicio de salud provincial y/o local.

19. Luego de efectuada la evacuación de las heces, y como medida previa a la puesta en funcionamiento del servicio higiénico del vehículo, se procederá a agregar al estanque de éste, un desinfectante aprobado por la autoridad sanitaria para su uso en letrinas químicas, según las dosificaciones prescriptas para el producto. A su arribo al destino terminal, se deberá agregar una dosis adicional de desinfectante químico una hora antes de la descarga de las heces a la red cloacal.

20. Sobre este último aspecto y como medida preventiva adicional, es conveniente que se haga una verificación, siquiera expeditiva, sobre las condiciones tanto de las cloacas del sistema de tratamiento de los líquidos cloacales como de la zona de vertimiento en el sistema.

21. Si durante un viaje se advirtiera en algún pasajero síntomas de cólera, el conductor del

vehículo deberá trasladar al o los probables afectados, a la unidad sanitaria más próxima a la ubicación geográfica en que se encuentra.

22. Comidas a bordo: Aquellas empresas que sirvan comidas a bordo, deberán abstenerse de incluir en las mismas alimentos de riesgos, de acuerdo a lo que determine la autoridad sanitaria.

23. Las empresas operadores de servicios urbanos, deberán extremar las medidas, conducentes a mantener una óptima condición de higiene en las unidades afectadas al servicio, utilizando elementos que se estimen idóneos para la prevención de un brote epidémico.

Asimismo, deberán promover una adecuada difusión en el interior de los vehículos, de todas aquellas medidas que hagan a la higiene primaria para la prevención del cólera, como ser la exhibición en transparentes con las recomendaciones acerca del frecuente lavado de manos, alimentos, utensilios de cocina, higienización continua de sanitarios, etc.

#### Anexo II

##### DIRECCION NACIONAL DE TRANSPORTE FLUVIAL Y MARITIMO

La Dirección Nacional de Transporte Fluvial y Marítimo deberá implementar que los buques y embarcaciones, tanto de bandera nacional como extranjera, procedentes de las zonas de epidemia que naveguen en los ríos y aguas de jurisdicción nacional, deberán observar las normas que dicten las autoridades sanitarias, y en particular:

- a) La reposición de agua bebible y de uso sanitario, clorado de los tanques sépticos, y precintado de las válvulas de descarga de los mismos.
- b) Adecuación de las instalaciones para la recepción y tratamiento de aguas servidas del vehículo, de los residuos sólidos y aguas de lastre.
- c) Aquellas empresas que sirvan comidas a bordo deberán abstenerse de incluir en las mismas alimentos de riesgo, de acuerdo a lo que determinen las autoridades sanitarias.

#### Anexo III

##### DIRECCION DE TRANSPORTE FERROVIARIO

La Dirección de Transporte Ferroviario comunicará a las Empresas Ferrocarriles Argentinos S. E., Ferrocarriles Metropolitanos S. A. y concesionarias de redes ferroviarias a fin que se implemente el estricto cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias a que se refiere la presente resolución, adecuándolas a las formas operativas de dicho modo de transporte, para su desinfección, cloración de tanques de agua en sanitarios y de consumo, y proveer la forma más efectiva en la eliminación de excretas en baños en los coches ferroviarios de larga y media distancia, con la instalación de inodoros químicos, con depósitos para eliminación de las mismas a saber:

##### 1. Ferrocarriles Argentinos

- a) Deberán eliminarse las excretas en los baños de coches de pasajeros, en todas las líneas ferroviarias, por medio de inodoros químicos u otro procedimiento afín.
- b) La empresa Ferrocarriles Argentinos efectivizará a través del organismo competente el control de expendio de comidas en comedores, bares y cantinas de los coches de pasajeros de los trenes generales previstos para tal efecto, y verificará el tratamiento indicado por la autoridad sanitaria en las verduras crudas, frutas y hortalizas (sumergidas en agua clorada); asimismo, controlará la habilitación o certificado de permiso de la Dirección Nacional de Contralor Sanitario de Fronteras y Transporte del Ministerio de Salud y Acción Social, que deben poseer los concesionarios, debidamente actualizado. Ninguna pauta contractual que vincule al concesionario con la empresa concedente podrá invocarse como causal de incumplimiento de las obligaciones arriba señaladas.

Controlará la higiene de los vehículos y todos los elementos (batería de cocina, heladeras, vajillas, mantelería, etc.) que se utilizan para el proceso previo de venta de alimentos, elaborados o crudos, los que serán verificados de acuerdo a las normativas de la autoridad sanitaria.

Asimismo, controlará la higiene en los almacenamientos de alimentos que poseen los concesionarios en estaciones y vehículos.

- c) Todos los alimentos y bebidas, sin excepción serán de primera calidad y reconocidos en el mercado, y tendrán que poseer la identificación de la planta elaboradora (etiquetas y

estampillas).

d) El personal que trabaja en los coches comedores, bares y cantinas de los trenes de pasajeros, deberá poseer la libreta sanitaria debidamente actualizada. La vestimenta será la adecuada y observará correcta limpieza, al igual que la higiene personal.

e) El agua de la cocina debe ser provista por los tanques de los vehículos que deben estar limpios, desinfectados y clorados.

Los mismos debe ser desinfectados cada treinta días así como también todo el vehículo.

Esta circunstancia no eximirá de responsabilidad a quienes tengan a su cargo, en forma directa, el expendio, manipuleo, confección o manejo de alimentos o productos de consumo.

f) Los vehículos de expendio de alimentos y bebidas, contarán indefectiblemente, con todos los elementos de limpieza y desinfección que se estimen idóneos para la prevención de un brote epidémico, los que serán utilizados permanentemente.

g) En áreas de frontera se implementará el decomiso de alimentos, en poder de los pasajeros por medio de las áreas competentes.

Dicha medida se hará extensiva a cualquier animal doméstico o de consumo cuyo transporte no se haya convenido de acuerdo a las reglamentaciones en vigor.

h) La empresa Ferrocarriles Argentinos determinará en distintos puntos de la red ferroviaria, la obligación de postas sanitarias a través de los servicios de sanidad, a los fines de verificar y constatar enfermos de cólera en los trenes generales de pasajeros.

Las paradas se efectuarán cada cuatro horas aproximadamente, y serán de veinte a treinta minutos cada una, según se realicen postas sanitarias solamente, y servicios de limpieza.

Cada posta deberá contar con una ambulancia a los efectos de derivar a eventuales enfermos de cólera al centro hospitalario más próximo.

De no contar la empresa con servicio médico en lugares determinados de la red ferroviaria, se solicitará la intervención de profesionales médicos nacionales, provinciales o municipales.

También se podrá disponer de personal paramédico (enfermeras/os), debidamente capacitados para realizar el control sanitario ambulante de los trenes.

## 2. Ferrocarriles Metropolitanos

a) Los servicios de FEMESA de corta distancia no tendrán servicios de baño.

b) Para la potabilización del agua se efectuará la limpieza de tanques, colocación de clorinadores en aquellos lugares que no son alimentados con agua de O. S. N.; y se procederá a realizar extracciones periódicas de agua en lapso no mayor de 180 días, para su envío al laboratorio de la Empresa a efectos de determinar su grado de potabilización.

Se procederá a asegurar el servicio de baños en condiciones normales, tanto en las estaciones terminales de uso compartido con Ferrocarriles Argentinos como en las intermedias de las distintas líneas, arbitrando los medios necesarios para que los que no se encuentren en condiciones de uso sean urgentemente reparados.

c) La empresa colaborará con las autoridades sanitarias nacionales o municipales competentes, para facilitar las inspecciones pertinentes, en los locales de expendio de alimentos y bebidas, a fin de determinar las condiciones mínimas para funcionar como tales, llegando al decomiso o clausura, si fuera necesario.

d) Deberá extremarse el mantenimiento y cuidado de la limpieza de plataformas, hall de estaciones, salas de espera, etc., como así el desmalezamiento de lugares proclives a basurales imprevistos.

e) El personal autorizado a efectuar ventas ambulantes en trenes o plataformas, deberá ajustarse al contralor que se determine en cuanto a su higiene personal, indumentaria y condiciones sanitarias de los productos a comercializar.

## Anexo IV

### DIRECCION NACIONAL DE TRANSPORTE AEREO

La Dirección Nacional de Transporte Aéreo, comunicará a las líneas de transporte aéreo de reducido y gran porte, nacionales y extranjeras tanto regulares como no regulares, que deberán observar el estricto cumplimiento de las normas referidas al tratamiento del agua para consumo así como las residuales procedentes de sanitarios de los equipos; su

eliminación en los lugares autorizados y el tratamiento posterior de las mismas.

Los prestadores de servicios que sirvan comidas a bordo deberán extremar las medidas preventivas, evitando incluir en el menú, alimentos de que por sí sean considerados de riesgo de acuerdo a lo determinado por la autoridad sanitaria respectiva, debiendo informar a la misma la correspondiente nómina de los proveedores de comidas y bebidas que se sirvan a bordo.

Las presentes normas y las que emitan las autoridades sanitarias serán comunicadas a la Dirección de Tránsito Aéreo de la Fuerza Aérea Argentina a fin que adopte, mediante el organismo correspondiente, las medidas higiénico-sanitarias conducentes a evitar la propagación de la enfermedad.

Este organismo, a través de su cuerpo de inspectores, deberá observar e informar las novedades que pudieran producirse, en resguardo de los usuarios del medio.

Toda instalación terrestre a ser usada por los pasajeros de transporte aéreo, deberá cumplimentar la presente normativa en lo que resulte de aplicación.

Anexo V

#### DIRECCION NACIONAL DE PUERTOS

Le corresponde extremar todas las medidas higiénico-sanitarias necesarias para prevenir la contaminación del cólera.

A saber:

1. Desinfección y desratización de las áreas portuarias.
2. Desmalezamiento y urbanización de las zonas portuarias.
3. Intensificar la higiene de sanitarios propios y públicos, como asimismo reparar los que están en deficientes condiciones de uso.
4. Limpieza y clorado de tanques de provisión de agua potable, así como el control semanal de potabilización de los mismos.
5. Suplementar instalaciones y sistemas sanitarios para la recepción de aguas servidas de las embarcaciones transportadas hasta la zona de muelle, por el servicio de lanchas recolectoras, procediéndose en el caso de los residuos al posterior tratamiento químico de neutralización, trituración y compactación.  
Asimismo, deberán contar con embarcaciones especiales para el retiro de excretas, su neutralización y tratamiento para un posterior retiro de la zona portuaria hacia instalaciones adecuadas a tal efecto.
6. Intensificar la campaña de difusión de los métodos de prevención del cólera a través del servicio de sanidad de la empresa.
7. Hacer conocer a las adjudicatarias portuarias la presente resolución.

