



NACIONAL



RESOLUCIÓN 269/2015
MINISTERIO DE SALUD (M.S.)

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional Resolución GMC N° 43/14 “PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA EL CONTROL SANITARIO EN LA PREPARACIÓN, ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN PUERTOS, AEROPUERTOS, TERMINALES INTERNACIONALES DE CARGA Y DE PASAJEROS, PASOS DE FRONTERA TERRESTRES DEL MERCOSUR Y PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL QUE POR ELLOS CIRCULAN”.

Del: 22/04/2015; Boletín Oficial 30/04/2015.

VISTO expediente N° 2002-418/15-5 del registro del MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN, el Tratado de Asunción del 26 de marzo de 1991, aprobado por la [Ley N° 23.981](#) y el Protocolo de Ouro Preto del 17 de diciembre de 1994, aprobado por la [Ley N° 24.560](#), y

CONSIDERANDO:

Que el proceso de integración del Mercosur es de mayor importancia estratégica para la REPUBLICA ARGENTINA.

Que, conforme a los artículos 2°, 9°, 15, 20, 38, 40 y 42 del Protocolo de Ouro Preto, las normas Mercosur aprobadas por el CONSEJO DEL MERCADO COMÚN, el GRUPO MERCADO COMÚN y la COMISIÓN DE COMERCIO DEL MERCOSUR, son obligatorias y deben ser incorporadas, cuando ello sea necesario, al ordenamiento jurídico nacional de los Estados Partes mediante los procedimientos previstos en su legislación.

Que conforme a los artículos 3°, 14 y 15 de la Decisión 20/02 del CONSEJO DEL MERCADO COMÚN, las normas Mercosur que no requieran ser incorporadas por vía legislativa podrán ser incorporadas por vía administrativa a través de actos del Poder Ejecutivo.

Que el artículo 7° de la citada Decisión establece que las normas Mercosur deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS del MINISTERIO DE SALUD ha tomado la intervención que le compete.

Que el presente se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas en función de lo dispuesto en el artículo 23 ter inciso 54) de la Ley de Ministerios, Texto Ordenado Decreto N° 438/92.

Por ello,

El Ministro de Salud resuelve:

Artículo 1°.- Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional Resolución GMC N° 43/14 “PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA EL CONTROL SANITARIO EN LA PREPARACIÓN, ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN PUERTOS, AEROPUERTOS, TERMINALES INTERNACIONALES DE CARGA Y DE PASAJEROS, PASOS DE FRONTERA

TERRESTRES DEL MERCOSUR Y PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL QUE POR ELLOS CIRCULAN” que se adjunta como ANEXO I y forma parte integrante de la presente Resolución.

Art. 2°.- En los términos del Protocolo de Ouro Preto, la norma que se incorpora por la presente Resolución, entrará en vigor simultáneamente en los Estados Partes, TREINTA (30) días después de la fecha de comunicación efectuada por la SECRETARIA DEL MERCOSUR informando que todos los Estados han incorporado la norma a sus respectivos ordenamientos jurídicos internos.

La entrada en vigor simultánea de la Resolución GMC N° 43/14 “PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA EL CONTROL SANITARIO EN LA PREPARACIÓN, ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN PUERTOS, AEROPUERTOS, TERMINALES INTERNACIONALES DE CARGA Y DE PASAJEROS, PASOS DE FRONTERA TERRESTRES DEL MERCOSUR Y PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL QUE POR ELLOS CIRCULAN” será comunicada a través de UN (1) aviso en el Boletín Oficial de la Nación (cfr. Artículo 40 inciso iii del Protocolo de Ouro Preto).

Art. 3°.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Dr. Daniel Gustavo Gollan, Ministro de Salud.

ANEXO I

MERCOSUR/GMC/RES. N° 43/14

PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA EL CONTROL SANITARIO EN LA PREPARACIÓN, ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN PUERTOS, AEROPUERTOS, TERMINALES INTERNACIONALES DE CARGA Y DE PASAJEROS, PASOS DE FRONTERA TERRESTRES DEL MERCOSUR Y PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL QUE POR ELLOS CIRCULAN

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y la Resolución N° 80/96 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

La Resolución de la 58a Asamblea Mundial de la Salud, WHA 58.3 del 23 de Mayo de 2005 que adoptó el nuevo Reglamento Sanitario Internacional.

La necesidad de elaborar y armonizar procedimientos mínimos para el control sanitario en la preparación, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en medios de transporte, puertos, aeropuertos, terminales internacionales de carga y de pasajeros y pasos de frontera terrestres del MERCOSUR.

Los riesgos sanitarios inherentes a los procesos de preparación, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en medios de transporte, puertos, aeropuertos, terminales internacionales de carga y de pasajeros y pasos de frontera terrestres del MERCOSUR.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar los “Procedimientos mínimos para el control sanitario en la preparación, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en puertos, aeropuertos, terminales internacionales de carga y de pasajeros, pasos de frontera terrestres del MERCOSUR y para los medios de transporte internacional que por ellos circulan”, que constan como Anexo y forman parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Para los efectos de esta Resolución se entiende por:

- Paso de frontera terrestre: Punto de paso de frontera terrestre

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del SGT N° 11 los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 31/V/2015.

XCVI GMC - Buenos Aires, 27/XI/14.

ANEXO

PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA EL CONTROL SANITARIO EN LA PREPARACIÓN, ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN PUERTOS, AEROPUERTOS, TERMINALES INTERNACIONALES DE CARGA Y PASAJEROS, PASOS DE FRONTERA TERRESTRES DEL MERCOSUR Y PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL QUE POR ELLOS CIRCULAN

1. OBJETIVO

La presente Resolución tiene por objetivo establecer procedimientos mínimos para el control sanitario en la preparación, acondicionamiento, almacenamiento, y distribución de alimentos en puertos, aeropuertos, terminales internacionales de carga y pasajeros y pasos de frontera terrestres del MERCOSUR y de los medios de transporte internacional que por ellos circulan.

2. DISPOSICIONES GENERALES

2.1 En todo el proceso de producción, preparación, transporte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de alimentos, se deben aplicar las Buenas Prácticas de fabricación de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) correspondiente, Resolución GMC N° 80/96, sus modificatorias y complementarias, y a la legislación vigente en cada Estado Parte, a fin de garantizar que los alimentos ofrecidos sean seguros y adecuados para el consumo humano.

2.2 Los Registros de Control Sanitario ejercidos en el marco de esta Resolución deberán atender a la legislación vigente en cada Estado Parte.

2.3 Para el alcance de este procedimiento, cada Estado Parte adoptará medidas en materia de gestión de residuos a efectos de eliminar y/o minimizar los riesgos que tales residuos pueden conllevar para la protección de la Salud Pública.

3. PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA MEDIOS DE TRANSPORTE

3.1 Las personas físicas y jurídicas responsables por los medios de transporte internacional deben garantizar la procedencia, calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos, incluido su plazo de validez, comprendiendo también el agua y bebidas ofrecidas para el consumo a bordo.

3.2 Los alimentos industrializados o no, destinados al consumo humano deben ser almacenados en condiciones ambientales que garanticen su característica de calidad e inocuidad y mantenerse protegidos de fuentes potenciales de contaminación, conforme la legislación vigente de cada Estado Parte.

3.3 Los equipamientos deben estar libres de vectores y plagas, ser mantenidos en buen estado y ser sometidos a un proceso adecuado de higienización.

4. PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA PUERTOS, AEROPUERTOS, TERMINALES INTERNACIONALES DE CARGA Y DE PASAJEROS Y PASOS DE FRONTERA TERRESTRES

4.1. Los establecimientos que realicen o presten servicio de producción, almacenamiento, distribución y comercio de alimentos instalados en áreas de puertos, aeropuertos, terminales internacionales de carga y de pasajeros y pasos de frontera terrestres, deben cumplir en sus edificaciones e instalaciones físicas con las normas de ingeniería y arquitectura establecidas en la legislación sanitaria vigente en cada Estado Parte.

4.2. Las personas que presten operaciones de preparado, transporte, almacenamiento, acondicionamiento, conservación y distribución de los alimentos deben presentar condiciones de higiene adecuadas a la naturaleza de la actividad y ser concientizadas de la importancia de las buenas prácticas en el control sanitario de alimentos.

4.3. Las edificaciones, instalaciones y los equipamientos deben estar libres de vectores y plagas, ser mantenidos en buen estado y sometidos a un adecuado proceso de higienización.