



RESOLUCIÓN 43/2014
GRUPO MERCADO COMÚN (G.M.C.)

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.
Del: 27/11/2014

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 58° 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:

Artículo 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
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.

DISPOSICIONES GENERALES

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.

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

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.

PROCEDIMIENTOS MÍNIMOS PARA MEDIOS DE TRANSPORTE

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.

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.

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

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

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.

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.

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.

