



NACIONAL



RESOLUCION 413/1986
MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)

Fábricas y comercios de alimentos -- Comedores de hoteles, clubes, casas de huéspedes y establecimientos similares -- Recaudos higiénicos -- Modificación del Cód. Alimentario Argentino.

Fecha de Emisión: 26/03/1986; Publicado en: Boletín Oficial 09/04/1986

Artículo 1º -- Modifíquense los arts. 20 y 141 del Código Alimentario Argentino los que quedarán redactados de la siguiente manera:

Art. 20. -- Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

1. Guardarropas y lavabos separados para cada sexo. Para el lavado de manos se suministrarán algunos de los siguientes agentes de limpieza:

- a) jabón líquido, en polvo, en escamas, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección;
- b) jabón sólido en soportes y/o jaboneras que permitan un adecuado drenaje;
- c) jabones de uso individual: sólidos, en crema, en pasta u otras formas individuales de presentación;
- d) productos sustitutivos alternativos presentados en las formas indicadas en (a), (b) y (c) que sean adecuados para el lavado de manos en conformidad con la autoridad sanitaria nacional.

Los jabones deberán cumplir los siguientes requisitos:

I -- tener aprobación de la autoridad sanitaria;

II -- responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

i) ausencia de pseudomonas aeruginosa y staphylococcus aureus en:

-- 12 cm² de la superficie del jabón sólido investigado por el método de impresión en medio sólido.

-- 1 gr de jabón líquido, en polvo, en escamas, en crema, u otra forma de presentación similar investigado por enriquecimiento en medio selectivo;

ii) los jabones sólidos deberán cumplir además con el ensayo oficial de retención de gérmenes del 80 por ciento.

Para el secado de manos se proveerá de alguno de los siguientes elementos:

a) toallas de papel de color claro individuales en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección.

b) toallas de tela de color claro de uso individual o suministradas por aparatos dispensadores adecuados que deberán poseer una separación funcional entre las porciones usadas de toalla y las porciones limpias disponibles, y que serán de fácil limpieza y desinfección, quedando expresamente prohibidas las toallas sinfín que permitan su disponibilidad continua.

c) Secadores de aire caliente.

Las toallas de papel y las de tela deberán responder a la siguiente exigencia microbiológica; Staphylococcus aureus: ausencia en una superficie de 12 cm² por el método de impresión en medio sólido.

Las toallas de tela provistas de acuerdo con las disposiciones del inc b) deberán llevar en la parte final disponible la inscripción no usar esta porción o similar, en caracteres bien visibles de color rojo.

2. Surtidores (grifo, tanque, barril, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuadas al número de personas.

3. Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 metros de altura, uno por cada 20 obreros y para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 obreros. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.

4. El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole.

5. Los guantes que se emplean en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados con material impermeable, excepto en aquellos casos que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar.

Art. 141. -- Comedores: Los salones o piezas destinados a comedores en hoteles, clubes, casas de huéspedes y demás establecimientos mencionados en el art. 138 deberán tener suficiente ventilación natural, capacidad y luz conforme a las exigencias del presente. Las paredes estarán revocadas y pintadas. Se permite el empapelado, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera o cualquier otro material adecuado de una altura mínima de un metro. Los pisos serán de mosaico, baldosa, litosilo, parquets u otro material autorizado. Los cielorrasos serán de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento, bovedilla revocada u otro material autorizado.

Los retretes, separados para cada sexo, serán de capacidad adecuada al número de mesas, tendrán papel higiénico y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de limpieza; los lavabos tendrán jabón y toalla que respondan a las características y exigencias consignadas en el art. 20.

Art. 2º -- Acuérdate a las empresas comprendidas en los alcances de esta resolución, un plazo de noventa (90) días a partir de su publicación en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán ser modificadas o ajustadas a estas normas las situaciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3º -- Comuníquese, etc.

Neri.

