RESOLUCIÓN CONJUNTA 4/2020
SECRETARÍA DE CALIDA EN SALUD (S.C.S.) - SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL (S.A.B.y D.R.)

Código Alimentario Argentino. Sustitución del Artículo 154 bis, Carga de Alimentos.
Del: 19/12/2020; Boletín Oficial 29/12/2020.

VISTO el Expediente N° EX-2018-56152913- -APN-DERA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y
CONSIDERANDO:
Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) durante la Reunión N° 120 acordó la apertura del Capítulo II del Código Alimentario Argentino (CAA), a los efectos de su actualización y/o regulación específica de los establecimientos de verdulerías-fruterías, carnicerías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etcétera) en general.
Que la Coordinación del Grupo de Trabajo Ad hoc sobre “Actualización del Capítulo II del CAA”, a cargo del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), realizó una “Encuesta de Relevamiento” con la finalidad de tomar conocimiento sobre el estado de situación en lo que respecta a la posibilidad de mejora de la normativa vigente contemplada en dicho Capítulo.
Que se decidió conjuntamente abordar el Eje de transporte y analizar las posibles mejoras en cuanto a definiciones, clasificaciones, responsabilidades, requisitos generales (documentales, personales y de infraestructura) que se encuentran establecidas en el Artículo 154 bis y requisitos específicos establecidos en demás artículos del Capítulo II.
Que surge de dicha encuesta la necesidad de: incluir definiciones sobre tipos de transportes no contemplados; revisar las responsabilidades establecidas sobre las personas humanas y jurídicas intervinientes en el transporte de alimentos, revisar los requisitos generales en lo que concierne a la Autorización Sanitaria/Habilitación y los requisitos específicos para cada fábrica y comercio de alimentos en particular, e incluir el transporte asociado a las Bocas/Locales de Expendio Minoristas.
Que a los efectos del análisis de la actualización se relevaron distintas regulaciones tales como las de Estados Unidos, Unión Europea, España, Canadá, Brasil, Chile, Australia y Nueva Zelanda, así como también las recomendaciones del Codex Alimentarius.
Que surgió la necesidad de unificar criterios con lo dispuesto en la Reglamentación de SENASA bajo lo dispuesto en el CAPÍTULO XXVIII 28. TRANSPORTES del Decreto N°4.238/68.
Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública. Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.
Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.
Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999, y 50 del 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.
Por ello,
El Secretario de Calidad en Salud y el Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional resuelven:

Artículo 1°.- Sustitúyese el Artículo 154 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 154 bis.

I. CARGA DE ALIMENTOS

Se define como Carga de Alimentos a todo alimento a granel, semienvasado o envasado objeto de un traslado y/o distribución.

A los efectos del transporte de Carga de Alimentos se entiende por:

a) Alimentos a Granel a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan entrar en contacto directo con la superficie de la Unidad de Transporte de Alimentos, así como con la atmósfera en condiciones de medio ambiente o controladas.

b) Alimentos Semienvasados a todos los productos alimenticios contenidos en envases y/o recipientes (bolsas, bandejas, bateas, etc.) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que pueden entrar en contacto directo con la Unidad de Transporte de Alimentos, así como con la atmósfera.

c) Alimentos Envasados a todos los productos que tengan un envase que proporcione una protección eficaz contra la contaminación.

II. VEHÍCULO O MEDIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) a todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (materias primas, productos, subproductos y derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores.

La habilitación de los medios de transporte tendrá una validez de 1 (un) año a contar a partir de la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la Autoridad Competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

Cualquier modificación a las condiciones o características del transporte que dieron origen a la habilitación deberán ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria Competente a los efectos de su autorización.

El cambio de titularidad del medio de transporte anula la habilitación conferida del vehículo por la Autoridad Sanitaria Competente.

Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etcétera) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios.

Los vehículos podrán clasificarse de acuerdo con el equipamiento del sistema de conservación en:

Vehículo isotermo: vehículo en que la caja está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja.

Vehículo refrigerante: vehículo provisto de aislamiento y que dispone de una fuente de frio (hielo hídrico con o sin adición de sal; placas eutécticas; hielo carbónico con o sin regulación de sublimación; gases licuados con o sin regulación de evaporación, etcétera), distinto de un equipo mecánico o de absorción, permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de 30 °C, utilizando agentes frigoríficos y dispositivos apropiados, este vehículo debe tener uno o varios compartimentos, recipientes o depósitos reservados al agente frigorífico. Estos equipos deben poder ser cargados o recargados desde el exterior.

Vehículo frigorífico: vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de frio individual o colectivo para varios vehículos de transporte (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción, etcétera), que permite, para una temperatura exterior media de 30 °C, bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después de manera permanente.

Vehículo calorífico: vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después durante doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12 °C.

De acuerdo con las características de la UTA y a los sistemas de conservación, los

transportes se pueden clasificar en las siguientes categorías:
· CATEGORÍA A: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.
· CATEGORÍA B: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.
· CATEGORÍA C: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes.
· CATEGORÍA D: Caja sin aislamiento térmico.
· CATEGORÍA E: Sin caja o playo.
Los medios de transporte deberán exhibir en el exterior de la UTA, en la parte posterior y en ambos laterales, en forma legible el número de habilitación otorgado por la Autoridad Competente.
Dicha habilitación será considerada válida y suficiente en todas las jurisdicciones del territorio nacional. La UTA deberá reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación. Los alimentos, al momento del transporte, deberán estar protegidos.
El tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.
Las UTA y los recipientes deberán ser diseñados y construidos de manera que:
a) estén separadas de la cabina de los conductores.
b) el interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y correcta higiene (limpieza y desinfección).
c) ser cerradas y/o protegidas o cubiertas por un material adecuado que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.
d) mantengan con eficacia la temperatura, grado de humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos y del deterioro que los pueda convertir en no aptos para el consumo.
La UTA tendrá la capacidad de transportar de 4°C a -2°C (refrigerados), de -2°C a -18°C (congelados) y de -18 °C o temperaturas inferiores (supercongelados).
Independientemente de los rangos establecidos, las temperaturas de transporte deberán cumplimentar con los requisitos específicos para cada categoría de alimentos y mantenerse a lo largo de todo su recorrido, según lo establecido en el presente Código y de acuerdo a lo permitido por la Autoridad Sanitaria Competente.
Se podrá transportar simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas de transporte de cada uno sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o modificación de las otras. En caso de que se transporte productos con diferentes temperaturas de conservación, se tomará como referencia el valor más bajo.
e) todo medio de transporte habilitado con equipo de frío deberá poseer puertas y cerraduras herméticas y deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior que realice registros en el tiempo, preferentemente visible desde fuera de la UTA.
f) en los casos específicos dispuestos en el presente Código, deberán contar con un sistema de lectura de la humedad del ambiente acorde a la normativa en vigencia y la pantalla de lectura deberá estar ubicada en la cabina de conducción o en el exterior de la UTA.
g) las paredes interiores, el techo, el piso y las caras interiores de las puertas de la UTA deberán estar revestidas con material no tóxico, no corrosible, impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterable a los golpes, que no haga cesión de componentes de la carga, no atacable por los ácidos. Las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presente relieves, hundimientos, ni fisuras que dificulten la correcta higienización y desinfección.
h) Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material

resistente a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleados en la higiene, sanitización y desinfección.
i) El piso presentará características de resistencia estructural, antideslizantes, higiene y resistencia a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleados en la higiene, sanitización y desinfección.
j) Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de un precinto de acuerdo a lo autorizado por la Autoridad Sanitaria Competente.
k) El interior de la UTA contará con iluminación artificial con una intensidad suficiente que garantice la correcta visualización de todos sus ángulos y de los productos transportados.
l) En el caso de UTA refrigerada deberá evitarse la pérdida o drenaje de líquido por la carrocería, para lo cual ésta deberá disponer de tanques receptores de dichos líquidos.
ll) Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo y las UTA deberán depositarse en un lugar diferente a la caja de la carga con el fin de evitar contaminación.
La caja de carga de los vehículos incluidos en la categoría D, además de las características generales indicadas, deberán disponer de aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos y no tendrán comunicación directa con la cabina del conductor.
Los vehículos incluidos en la categoría E podrán transportar sólo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan. Asimismo, para su transporte, deberán estar cubiertos con materiales (lona, plásticos, etcétera) que los protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con insectos.
La limpieza de los vehículos y de las UTA deberá realizarse antes de la carga, con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir el lavado, desinfección y secado. Además, se deberá contar con medidas de desinfección y desinfestación.
Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando los sistemas o procedimientos higiénicos-sanitarios autorizados.
Los vehículos, medios de transporte y accesorios deberán cumplir con las condiciones, características generales mencionadas y las específicas correspondientes de acuerdo al/los rubro/s para el/los que se requiere la habilitación.
Se establecen distintas exigencias de acuerdo a la naturaleza de los alimentos transportados según las siguientes disposiciones:
a) Los alimentos que de acuerdo a las disposiciones de este Código se conserven y expendan congelados, súpercongelados o refrigerados deberán transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación de las categorías A o B respectivamente, según se establecen en el presente artículo.
b) Se podrá realizar el transporte simultáneo de diferentes tipos de alimentos, cuando sus características particulares o de conservación y mantenimiento así lo permitan, evitando contaminaciones cruzadas. En el caso de alimentos que presenten algún tipo de incompatibilidad, la autoridad sanitaria podrá autorizar la colocación de tabiques, herméticos o no, a los efectos de su separación.
c) Los alimentos con envase primarios totalmente herméticos, impermeables, resistentes y seguros podrán transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases. En estos casos deberá existir una separación efectiva de los productos.
d) Queda prohibido transportar conjuntamente alimentos con otras cargas que comprometan la seguridad del producto, en especial todo producto o sustancia que implique o pueda producir un riesgo para la salud, tales como materiales radiactivos, tóxicos o infecciosos, materiales y sustancias corrosivas, etcétera.
e) Los alimentos o productos alimentarios que, por sus características, no vayan debidamente protegidos con un envase o embalaje, no podrán colocarse directamente

sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección del mismo, susceptible de ser pisada.

III. TRANSPORTISTA

Se entiende por transportista a la persona humana o jurídica que organizada legalmente ejerce como actividad exclusiva o principal la prestación de servicios de autotransporte de carga, el cual será el receptor transitorio y distribuidor de alimentos en vehículos autorizados por la Autoridad Competente.

El transportista tendrá la responsabilidad del mantenimiento de las condiciones de conservación, acondicionamiento e integridad de los alimentos que transporte, desde el momento de la carga hasta el momento de descarga de los productos.

El transportista será responsable del deterioro de los alimentos debido a:

· no utilización o utilización incorrecta de los equipos frigoríficos o de los agentes refrigerantes para conservación de la temperatura en el interior del vehículo en el lugar de carga, durante la operación de carga, transporte/distribución y operación de descarga.

· no conservar el rango de temperatura que corresponda a cada tipo de alimento.

· no aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de las UTA y de los espacios de almacenamiento (depósitos) de los transportistas.

Además, deberá mantener un registro completo de los cargamentos durante un período de seis meses, indicando volúmenes transportados. Así como también un registro de las temperaturas y humedad durante el transporte de cada carga y registro de los procedimientos de limpieza ejecutados.

Dichos registros deberán estar a disposición de la Autoridad Competente.

En el caso de que la empresa de transporte disponga de depósitos de mercadería deberá cumplimentar con lo establecido en el presente Capítulo.

IV.MANIPULADOR DE LA CARGA

Se entiende por Manipulador de la Carga a las personas humanas que toman contacto directo con la carga de alimentos durante la actividad de transporte y/o distribución.

El Manipulador de la Carga será responsable de manipular correctamente la carga de alimentos de manera tal de mantener la seguridad e integridad de los mismos.

El Manipulador de la Carga deberá estar provisto del Carnet de Manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en el Artículo 21 del presente Código y estar correctamente capacitado para el desarrollo de sus tareas durante el transporte y/o distribución de los alimentos.

V. DADOR DE LA CARGA

Se entiende por Dador de la Carga a la persona humana o jurídica que acuerda con el transportista el traslado y/o distribución de una determinada carga de alimentos.

El Dador de la Carga es responsable de brindar instrucciones precisas y completas para un correcto transporte y acondicionamiento que garanticen el mantenimiento de los alimentos a transportar, especialmente aquellos congelados, supercongelados y refrigerados, y el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes.

Entregará los alimentos en las condiciones estipuladas para su correcta conservación y transporte con la debida identificación.

Será responsable de verificar las condiciones adecuadas del vehículo de transporte, que se encuentre habilitado por la Autoridad Competente y que el manipulador de la carga posea el Carnet de Manipulador de alimentos correspondiente.

VI. CONDUCTOR

Se entiende por Conductor a la persona humana que conduce al Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos y realiza el traslado de la carga de alimentos desde el lugar de origen hasta el sitio de destino.

El conductor del vehículo deberá estar muñido de toda la documentación que acredite fehacientemente el origen de la mercadería transportada y aquella documentación sanitaria que exijan las Autoridades Competentes.

Además, el conductor será responsable de mantener las condiciones adecuadas de la UTA durante el transporte de la carga de alimentos.

VII. RECEPTOR DE CARGA

Se entiende por Receptor de Carga a la persona humana o jurídica que recibe una determinada carga de alimentos al finalizar las actividades de traslado y/o distribución.
El Receptor de la Carga será responsable de corroborar las condiciones de los alimentos transportados al momento de su recepción, en especial aquellos congelados, supercongelados y refrigerados.”.
Art. 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.
Art. 3°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.
Arnaldo Darío Medina; Marcelo Eduardo Alos

Copyright © BIREME Contáctenos