•

NACIONAL



Resolución 114/1995 -SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL-ADMINISTRACION GENERAL (S.N.S.A.-A.G.)

Registro de establecimientos autorizados a cortar, filetear y preparar pescado para su posterior elaboración y empaque en plantas habilitadas -- Creación.

Fecha de Emisión: 07/09/1995; Publicado en: Boletín Oficial 12/09/1995

Artículo 1º -- Créase en el ámbito de la Gerencia de Inspección de Productos Alimenticios de esta jurisdicción, el registro de establecimientos autorizados a cortar, filetear y preparar pescado para su posterior elaboración y empaque en plantas habilitadas por este Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Art. 2° -- Los establecimientos que deseen incorporarse al registro creado por el artículo que precede, deberán presentar la siguiente documentación:

- a) Solicitud de inscripción.
- b) Contrato de sociedad autenticado.
- c) Habilitación municipal o provincial autenticada.
- d) Autorización de niveles de efluentes líquidos otorgados por autoridad competente.
- e) Plano del establecimiento en escala 1:100.
- f) Memoria descriptiva.

Art. 3° -- En el plano y memoria se deben consignar los siguientes datos:

- a) Sector de carga y descarga de materia prima y/o alero de protección que garantice el ingreso y salida de pescado de manera tal que la culata del camión quede físicamente aislada del exterior.
- b) Cámara frigorífica: Deben reunir las condiciones exigidas en el capítulo V del reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal aprobado por dec. 4238/68 y sus modificatorias. Asimismo contará con un espacio destinado al acopio de hielo en contenedores adecuados debidamente protegido con una cobertura plástica.
- c) Sector lavado de pescado: Deberá contar con pisos impermeables y desagües que garanticen la no acumulación de agua en los mismos. Las paredes tendrán un friso sanitario impermeable hasta el techo. El cielo raso será impermeable y la iluminación como mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux. Los encuentros entre paredes como así también entre éstos con el cielo raso y el piso serán redondeados.
- d) Depósito de residuos: Deberá estar aislado de toda otra actividad. Las características constructivas serán similares a las descriptas en el punto c).
- e) Sala de fileteado: Las características constructivas serán similares a las descriptas en el punto c). Las mesadas serán íntegramente de acero inoxidable con lluvia y desagüe de forma tal que no permita el derramamiento excesivo de líquidos sobre el piso.

Contará con: Un sector para la desinfección de manos y utensilios.

Un sector para lavado de bandejas y cajones de uso interno.

Los cajones de pescado y residuos identificados como tales serán colocados sobre tarimas y no podrán ser transportados por arrastre.

f) Sala de empaque: Las características serán similares a las descriptas en el punto c).

Las mesadas serán de acero inoxidable, deberán contar con un sector de acopio de polietileno y de tarjetas identificatorias.

Habrá un sector para ubicación de un contenedor con hielo en escama.

Contará con un sector de cajas plásticas vacías sobre tarimas inoxidables.

g) Vestuarios y sanitarios del personal: Las características serán las exigidas en el capítulo VIII del reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal.

Deberá contar con dos (2) sectores claramente identificados para ropa de calle y de trabajo.

- h) Los establecimientos contarán con un comedor para el personal con capacidad suficiente.
- i) Previo a la entrada a los lugares de trabajo, el personal transitará obligatoriamente por un filtro sanitario que contará con un lavabotas, lavasuelas y lavamanos.
- j) La oficina y baño para la inspección veterinaria podrá ser compartida con la de la empresa.

Asimismo se contará con un depósito para elementos de limpieza y otro para insumos.

k) Todas las aberturas deberán estar protegidas por telas antiinsectos.

Los artefactos lumínicos deberán contar con protectores antirroturas.

- I) La planta deberá contar con un sistema de clorinación y dosificación automática colocado en la entrada de la cisterna, si la poseyera, o bien a la entrada del tanque de agua.
- II) El personal deberá poseer libreta sanitaria, con la leyenda "apto para trabajar en productos alimenticios".
- Art. 4° -- Aceptada la documentación, las firmas deberán solicitar la inspección de sus instalaciones, previo pago de
- un derecho de inspección que será determinado por el Consejo de Administración, concurriendo personal idóneo de este Organismo, para verificar las condiciones de las instalaciones. Será incluido como "establecimiento senasa registro nº denominación".
- Art. 5° -- De acordarse la autorización bajo número de registro, deberá ingresar el depósito de garantía y abonar la tasa mensual correspondiente, montos que también serán fijados por el Consejo de Administración.
- Art. 6° -- Acordado el número de registro individual, las plantas quedarán automáticamente subordinadas a las reglamentaciones emanadas de este Servicio de Sanidad Animal.
- Art. 7° -- El número de registro acordado por la presente resolución, caducará el 31 de diciembre de 1995, fecha para la cual las plantas deberán haber adecuado sus instalaciones para ser habilitadas en forma definitiva.

Art. 8° -- Comuníquese, etc.

-- Cané.

