



NACIONAL



Resolución 74/1994

**-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL-ADMINISTRACION GENERAL
(S.N.S.A.-A.G.)**

Sanidad animal -- Habilitación, inscripción y funcionamiento de establecimientos donde se trate, manipule, fraccione, deposite, envase e industrialice materias primas con destino a nutrición animal -- Normas.

Fecha de Emisión: 13/01/1994; Publicado en: Boletín Oficial 20/01/1994

VISTO la necesidad de actualizar y proceder a la aplicación de las normas que deben cumplimentar los fabricantes de alimentos destinados a la nutrición animal, y

CONSIDERANDO:

Que el decreto n° 7845 de fecha 8 de octubre de 1964 establece que los fabricantes de alimentos para animales deberán inscribirse en el registro a habilitarse en la entonces SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

Que por resolución n° 1156 de fecha 3 de noviembre de 1965 la ex-SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA procedió a reglamentar lo establecido en el citado decreto 7845/64 fijando el procedimiento y requisitos a cumplir por los fabricantes de alimentos para animales para su inscripción en el registro mencionado.

Que por dicha resolución fue designada autoridad de aplicación de las normas enunciadas la ex-DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO GANADERO, cuyas facultades y atribuciones son ejercidas actualmente por la GERENCIA DE FISCALIZACION GANADERA del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, por lo cual es de competencia de esta dependencia entender en todo lo referente a la inscripción y contralor de las actividades desarrolladas por las firmas elaboradoras y comercializadoras de alimentos para animales.

Que la Ley 23.899 (Artículo 11, inciso g) acuerda facultades al suscripto para resolver sobre el particular.

Por ello,

**EL ADMINISTRADOR GENERAL DEL
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL
RESUELVE:**

Artículo 1° -- La habilitación, inscripción y funcionamiento de todo establecimiento en donde se trate, manipule, fraccione, deposite, envase e industrialice materias primas con la finalidad de elaborar alimentos con destino a la nutrición animal, quedan sujetos a las prescripciones de la presente norma, estando a cargo de la Gerencia de Fiscalización Ganadera el contralor de su cumplimiento.

Art. 2° -- Los establecimientos elaboradores a que se refiere el art. 1° solicitarán la correspondiente habilitación e inscripción en el Registro de Establecimientos que lleva la Gerencia de Fiscalización Ganadera, la cual les acordará un número de inscripción y la constancia respectiva. Dicho número identificadorio, conjuntamente con el número de inscripción del producto elaborado, deberán figurar, en forma visible e indeleble, en los envases y/o rótulos de todos los productos aprobados y registrados que elaboren los

establecimientos.

Art. 3° -- Simultáneamente con la solicitud de habilitación e inscripción deberán presentarse:

- a) Testimonio de constitución de la firma.
- b) Un plano en escala 1:2000 de todo el terreno, con ubicación del establecimiento, indicando las vías de acceso al mismo.
- c) Dos ejemplares del plano de la planta en escala 1:100, indicando dependencias, la ubicación de equipos fijos, la ventilación y la iluminación, certificados por profesional competente.
- d) Memoria física edilicia.
- e) Memoria operativa (diagrama o flujo operativo).
- f) Si correspondiere dos (2) ejemplares de planos de los desagües industriales, aprobados por autoridad municipal, provincial o nacional competente y certificación de efluentes, emitido por autoridad oficial.
- g) Protocolo de análisis microbiológico de agua emitido por dependencia oficial autorizada, nacional provincial o municipal.
- h) Certificado de habilitación municipal.
- i) Constancia de inscripción en la Secretaría de Industria.
- j) Constancia de habilitación de balanzas.
- k) Definición, denominación y destino de los productos a elaborar, indicando capacidad instalada y toda otra información que al efecto le sea requerida.
- l) Un Libro de Actas, para su rúbrica.

Art. 4° -- Los establecimientos elaboradores deberán contar con los servicios de un director técnico, quien deberá ser profesional universitario graduado en ciencias agropecuarias, responsable de las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y de la calidad y sanidad de los productos que en él se elaboren.

Habilitaciones temporarias, excepciones, ampliaciones y transferencias

Art. 5° -- La Gerencia de Fiscalización Ganadera podrá autorizar el funcionamiento temporario del establecimiento por un plazo no mayor de ciento ochenta (180) días, cuando las reformas a efectuar para su adecuación a las presentes exigencias sean de tal naturaleza que no afecten las condiciones higiénico-sanitarias de la elaboración.

En el caso de reformas edilicias, se deberá presentar un plazo de las mismas.

Art. 6° -- Cuando existan causas que lo justifiquen, podrá autorizarse con carácter de excepción y en forma temporaria a los establecimientos habilitados, a efectuar sus actividades en otros establecimientos similares, también habilitados. Para tal fin deberán solicitar ambos establecimientos la correspondiente autorización, debiendo utilizarse en ese lapso el número oficial del establecimiento elaborador utilizado.

Art. 7° -- Todo traslado de establecimiento, sección o actividad a un nuevo lugar, requiere la habilitación del mismo.

Art. 8° -- La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la firma y del nuevo dueño, o a pedido de éste cuando se acredite fehacientemente el acto jurídico.

Comisión Consultiva de Alimentos para Animales

Art. 9° -- Créase una Comisión Consultiva integrada por tres (3) miembros de las entidades representativas del sector de elaboradores de alimentos para animales y tres (3) representantes del Servicio Nacional de Sanidad Animal. La Presidencia de la Comisión será ejercida por el gerente de Fiscalización Ganadera del SENASA.

Art. 10° -- Los representantes del sector industrial serán designados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal en la forma que éste determine, a propuesta de las entidades que integran dicho sector.

Art. 11° -- Las funciones, que serán desempeñadas ad honorem por los integrantes de la Comisión, comprenden:

- a) Proponer modificaciones a las presentes normas, las que serán sometidas a la consideración del Servicio Nacional de Sanidad Animal.
- b) Asesorar a la autoridad de aplicación en todos aquellos casos que ésta le requiera. Para

tales casos la Comisión podrá requerir la colaboración ad honorem de especialistas en los temas y materia de que se trate.

c) Dictar su reglamento interno de funcionamiento.

Fiscalización

Art. 12° -- A los efectos de fiscalizar el cumplimiento de las presentes normas, el personal que se designe para tales funciones tendrá libre acceso a los establecimientos para revisar planillas de ingreso y control de recepción de materias primas, inspeccionar todas las dependencias e instalaciones; verificar los procesos de tratamiento e industrialización, las materias primas, y sustancias empleadas en la elaboración, los instrumentos y sustancias utilizadas para análisis y los productos elaborados (en depósito o en tránsito); abrir envases que se hallen en cualquier dependencia y extraer muestras para su análisis y contralor.

Art. 13° -- Los establecimientos en funcionamiento deberán presentar ante la Gerencia de Fiscalización Ganadera, con carácter de declaración jurada, un detalle mensual de elaboración y existencia de los productos elaborados, como así también de las exportaciones y/o importaciones.

Art. 14° -- En todo establecimiento elaborador, las instalaciones y equipamiento deberán estar acordes con el tipo de alimento a producir y a su volumen, que será estimado en kilogramos o unidades diarias.

Art. 15° -- Cuando en el alimento para animales a elaborarse se deban utilizar materias primas de origen animal, éstas deberán provenir de establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal, debiéndose además archivar durante un tiempo no menor de un (1) año la certificación sanitaria de cada partida de materia prima de origen animal recibida en el establecimiento elaborador.

Art. 16° -- El personal que cumpla tareas en establecimientos elaboradores deberá tener certificado o libreta sanitaria actualizada y utilizar indumentaria acorde con las tareas que realiza.

Art. 17° -- No se podrá fumar en las dependencias del establecimiento elaborador.

Edificios industriales. Condiciones generales

Art. 18° -- El edificio industrial a que se refiere el art. 1° deberá ajustarse a las consideraciones generales que se detallan a continuación:

- a) Todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos no inundables.
- b) La vivienda para el personal debe estar ubicada independientemente de la planta industrial.
- c) La planta deberá estar aislada de toda elaboración de productos para la alimentación humana y de cualquier otro producto no comestible o depósito de los mismos.
- d) Los lugares de acceso y patios adyacentes al edificio industrial deberán estar construidos y conservados, de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos, y contar con cercados que impidan el ingreso de animales.
- e) Queda prohibida la elaboración y/o depósito de productos al aire libre.
- f) Los accesos dentro del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados, con sectores adecuados para la carga y descarga.
- g) El tamaño de las salas o locales deberá ser apropiado al volumen, tipo y clase de productos que se elabore o fraccione, debiendo contar con ventilación natural o mecánica e iluminación suficiente.
- h) Los pisos serán de material impermeable, sin grietas ni hendiduras, con pendiente adecuada hacia los desagües, con canaletas de fácil limpieza y/o rejillas conectadas al desagüe principal.
- i) Se deberá contar con ambientes secos, construidos con materiales que protejan de temperaturas extremas, al abrigo del sol y luz intensa para aquellos productos que puedan ser alterados por esos factores.

De las aguas servidas

Art. 19° -- La evacuación de aguas servidas del proceso industrial se hará conforme a las reglamentaciones nacionales, provinciales y/o municipales, que corresponda aplicar según jurisdicción. En todos los casos las aguas servidas serán descargadas utilizando cañerías adecuadas, con sifón u otro sistema de cierre hidráulico y una cámara interceptora, a la

salida del desagüe principal, de capacidad adecuada, provista de tapa y ubicada fuera de los locales de elaboración, fraccionamiento, depósito, embalaje o expedición, la cual deberá ser sometida a limpieza periódica.

De la higiene general

Art. 20° -- Los edificios deberán ser mantenidos en perfecto estado de higiene y sanidad, debiéndose velar por su conservación y funcionamiento.

A tal efecto se dará cumplimiento a las siguientes exigencias:

- a) Impedir en todas las dependencias la entrada de insectos, roedores, pájaros y animales en general, y mantenerlas libres de éstos.
- b) Los locales o salas deberán estar perfectamente higienizadas al comenzar y al finalizar la labor diaria.
- c) Evitar la formación y propagación de mohos.
- d) Se deberán llevar planillas de rodenticidas e insecticidas.

Art. 21° -- Las sustancias destinadas a la elaboración de alimentos para animales no podrán estar en contacto y/o envasados con materiales de segundo uso.

De las dependencias auxiliares.

Art. 22° -- Las dependencias auxiliares y de servicios generales (salas de calderas, sala de máquinas, vestuarios, servicios sanitarios, depósitos, laboratorios, etc.) se ajustarán a:

- a) Deberán estar ubicadas separadas del sector de elaboración.
- b) Los depósitos destinados al acopio de huesos deberán ser de mampostería, con pisos y paredes impermeables. El friso impermeable de las paredes no podrá ser inferior a dos y medio (2,5) metros de altura.

El declive del piso no será inferior al 2% hacia el desagüe principal. Deberá contar con ventilación suficiente y todas las puertas, ventanas y aberturas protegidas con mallas tipo mosquitero, para impedir la entrada de insectos.

- c) De utilizarse huesos como materia prima, se deberá contar con un horno crematorio.
- d) Los vestuarios y los servicios sanitarios del personal deberán estar separados según el sexo de los usuarios. Los vestuarios deberán contar con un armario metálico por cada operario; los servicios sanitarios estarán provistos de agua caliente y fría en duchas y lavatorios, a razón de un lavatorio y una ducha cada diez (10) personas, y un retrete y un orinal también cada diez (10) personas. Las duchas y los lavaderos serán ubicados separadamente de los retretes y orinales.
- e) Los establecimientos elaboradores de alimentos para animales deberán contar con laboratorios propios o, en caso contrario, solicitar el servicio de terceros a los fines de efectuar el control de calidad de los alimentos elaborados y de las materias primas a utilizar.

f) En los casos en que el establecimiento utilice el servicio de laboratorios de terceros, éstos deberán ser previamente inscriptos en un registro que llevará la Gerencia de Fiscalización Ganadera, la que reglamentará los requisitos que deberán cumplir para tal fin.

g) En todos los casos, los laboratorios deberán contar con la infraestructura, equipamiento, elementos necesarios y personal técnico-profesional, para realizar el control de calidad correspondiente.

Condiciones especiales

Art. 23° -- Los edificios industriales, locales, equipos e instalaciones, además de lo indicado en las condiciones generales (arts. 18 al 22) deberán ajustarse a las siguientes condiciones específicas:

Establecimientos elaboradores de alimentos para animales con un contenido de humedad menor de quince por ciento (15%)

Art. 24° -- Estos establecimientos deberán contar con las siguientes dependencias y equipos:

- a) Local o sector para depósito de materias primas e insumos.
- b) Silos para almacenar cereales.
- c) Sala de elaboración.
- d) Local o sector para rotulación, embalaje final y expedición.
- e) Mezcladora.

f) Balanzas.

Art. 25° -- La edificación será de mampostería, o en su defecto de otros materiales que reúnan las condiciones necesarias de higiene, estabilidad y sanidad.

Establecimientos elaboradores de alimentos para animales con un contenido de humedad superior al quince por ciento (15%).

Art. 26° -- Estos establecimientos deberán poseer:

a) Local o sector para depósitos de materias primas de origen animal, separado de las otras dependencias.

b) Cuando los subproductos de origen animal a utilizarse deban ser sometidos a esterilización, se deberá disponer de un autoclave de capacidad suficiente, que posea manómetro y termómetro.

Art. 27° -- La edificación del edificio será de mampostería, debiendo satisfacerse, entre otros, los siguientes requisitos:

a) La totalidad de las puertas, ventanas y aberturas que comuniquen con el exterior, deberán contar con malla tipo mosquitero para impedir el ingreso de insectos; en el caso de puertas se podrán utilizar cortinas de aire para el mismo fin.

b) Las paredes interiores, techos y apoyos estructurales, deberán ser terminados con revoques lisos y pintados con pintura lavable y de colores claros.

c) En la sala de elaboración, las paredes deberán estar recubiertas hasta dos (2) metros de altura como mínimo, con zócalos impermeables y lavables (azulejos, enlucido de cemento, con pintura epoxi, placas de cerámica, etc.).

Establecimientos elaboradores de núcleos, aditivos y suplementos.

Art. 28° -- Los establecimientos elaboradores de núcleos, aditivos y suplementos para la nutrición, sin efectos curativos, preventivos y/o medicinales, deberán contar con las siguientes dependencias y equipos:

a) Depósito de aditivos en general, vitaminas y minerales.

b) Sala de elaboración.

c) Local o sector de rotulación, embalaje final y expedición.

d) Mezcladora.

e) Balanza.

Art. 29° -- Los establecimientos que produzcan alimentos con o sin materias primas de origen animal, si además elaboran aditivos, núcleos y suplementos, podrán contar con dependencias comunes, excepto la sala de elaboración.

Art. 30° -- Por motivos higiénico-sanitarios, y de acuerdo a la índole del alimento a producir y a la tecnología a utilizar, se podrán exigir otras dependencias, equipos, instalaciones e instrumentarias que se consideren necesarias.

Art. 31° -- Regístrese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

-- García.

