



NACIONAL



**RESOLUCION CONJUNTA 344/2003Y40/2003**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION**  
**(SAGPYA)-SECRETARIA DE POLITICAS Y REGULACION SANITARIA**  
**(SPYRS)**

Código Alimentario Argentino -- Transporte de sustancias alimenticias -- Responsabilidad de las personas involucradas en la actividad -- Incorporación del art. 154 bis a la ley 18.284 (t. o. 1971).

Fecha de Emisión: 23/04/2003; Publicado en: Boletín Oficial 02/05/2003

VISTO el Código Alimentario Argentino y el expediente N° 1-47-2110-2679-02-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y

CONSIDERANDO:

Que se deben adoptar medidas que protejan a los productos alimenticios durante su transporte, de posibles contaminaciones o daños capaces de tornarlos en no aptos para el consumo.

Que es necesario definir las condiciones generales que debe reunir el transporte de sustancias alimenticias con el fin de asegurar el buen estado de conservación de los alimentos que se transportan.

Que en consecuencia resulta conveniente precisar las responsabilidades de las personas involucradas en esta actividad.

Que en virtud de lo expuesto se hace necesario incorporar el artículo 154 bis al Código Alimentario Argentino.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha tratado el tema expidiéndose 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 el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO  
DE POLITICAS, REGULACION  
Y RELACIONES SANITARIAS  
Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA,  
GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS  
RESUELVEN:

Artículo 1° - Incorpórase el artículo 154 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 154 bis: 1.- Se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores.

Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etc.) con que cuentan o utilizan los medios de

transporte para el traslado de productos alimenticios.

Se entiende por transportista a la persona física o jurídica, que será el receptor transitorio y, distribuidor de alimentos en vehículos autorizados por la autoridad competente.

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

A los efectos del transporte se entiende por:

a) Alimentos a Granel a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan estar en contacto directo con la UTA.

b) Alimentos, Semienvasados a todos los productos contenidos en un recipiente (bolsas, bandejas, bateas, etc.) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que pueden entrar en contacto directo con la UTA.

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

2.- De acuerdo a las características de la Unidad de Transporte de Alimentos y a los sistemas de conservación, los transportes se pueden clasificar en las siguientes categorías:

a) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y con equipo mecánico de frío.

b) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la autoridad sanitaria competente.

c) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes.

d) Caja sin aislamiento térmico.

e) Sin caja o playo.

3.- 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.

Los medios de transporte deberán exhibir en el exterior de la UTA, 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.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán 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.

La Unidad de Transporte de Alimentos deberá ser cerrada y/o protegida o cubierta por algún material adecuado que impida su contaminación.

La UTA deberá estar separada de la cabina de los conductores.

El interior de la UTA donde se transportan los alimentos, deberá ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización.

La autoridad sanitaria competente deberá controlar periódicamente el mantenimiento de las condiciones que dieron origen a 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 deben conservarse y expendirse congelados, súpercongelados o refrigerados deberán transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación de las categorías A o B respectivamente, las que figuran en el ítem 2 del 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. 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.

Queda prohibido transportar, conjuntamente con alimentos, 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, etc.

4.- El personal afectado al transporte de alimentos deberá estar provisto de la libreta sanitaria de acuerdo a lo establecido en el Art. 21 del presente Código.

En caso de que el sistema de refrigeración proporcionado pueda tener repercusiones en la salud de las personas que ingresen en el espacio refrigerado, deberán fijarse avisos de advertencia y procedimientos o dispositivos de seguridad para proteger a los trabajadores.

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 por acción, omisión o negligencia debido a:

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.

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

c) no aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de las Unidades de Transporte de Alimentos y de los espacios de almacenamiento (depósitos) de los transportistas.

El conductor de todo vehículo debe estar munido de toda la documentación que acredite fehacientemente el origen de la mercadería transportada y aquella documentación sanitaria que exijan las autoridades nacionales, provinciales y/o municipales, según corresponda.

En el caso de la empresa de transporte que disponga de depósitos de mercadería será responsable de la aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de los mismos así como de su buen mantenimiento.

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 acondicionados los alimentos a la temperatura estipulada para su conservación y transporte con la debida rotulación.

Será responsable de verificar las condiciones adecuadas del vehículo de transporte.

Será responsable de verificar que el transporte se encuentre habilitado por la Autoridad Competente y que el transportista posea la libreta sanitaria correspondiente.

5.- La limpieza de los vehículos y de las Unidades de Transporte de Alimentos 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.

Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando el sistemas o procedimientos higiénicos-sanitarios autorizados.

Los vehículos, medios de transporte y accesorios deberán cumplir con las siguientes condiciones, características generales y las específicas correspondientes de acuerdo al/los rubro/s para el/los que se requiere la habilitación.

Las UTA y los recipientes deberán ser diseñados y construidos de manera que:

a) el interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.

b) que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.

c) que 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.

d) todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea preferentemente visible desde fuera de la UTA, y deberán poseer puertas y cerraduras herméticas.

e) las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas de la UTA, deberán estar revestidas con material no tóxico, no corroible, impermeable, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterable a los golpes. Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material resistente a la corrosión.

El interior de la UTA contará con iluminación artificial que garantice la visualización de todos sus ángulos.

En el caso de UTA refrigerada deberá evitarse la pérdida de líquido por la carrocería, para lo cual ésta deberá disponer de tanques receptores de dichos líquidos.

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, etc.) que los protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con insectos.

Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo y la UTA no podrán depositarse dentro de ésta".

Art. 2° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir de los 180 días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3° - Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese Permanente.

Carlos E. Figueira Lima. - Haroldo A. Lebed.

