CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

DECRETO 179/2000
PODER EJECUTIVO DE LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios. Aprobación.
Del: 21/02/2000; Boletín Oficial 03/03/2000.

Artículo 1° - Aprúebase el Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios que como anexo I forma parte integrante del presente decreto.
Art. 2° - Créase la Comisión Permanente del Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios, la que dependerá de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor, dependiente de la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo, y que tendrá las funciones de organismo técnico encargado de proponer actualizaciones, recopilaciones, inclusiones, especificaciones, definiciones, ordenamiento de textos y nuevas metodologías de procedimientos para el control y aseguramiento de la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos.
Art. 3° - Dicha Comisión será integrada por profesionales y técnicos de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (médicos veterinarios, ingenieros agrónomos, médicos, ingenieros en alimentos, ingenieros químicos, químicos, bioquímicos, tecnólogos en alimentos, licenciados en bromatología, licenciados en nutrición y otros profesionales relacionados al control de los alimentos), la que proveerá además el personal administrativo y los recursos materiales necesarios para el desarrollo de sus actividades.
Art. 4° - La Comisión elaborará dentro de los treinta (30) días de su integración, un reglamento interno para su funcionamiento y podrá citar e invitar a participar a profesionales y técnicos de organismos oficiales o privados cuando los temas a tratar así lo requieran.
Art. 5° - Las conclusiones y proyectos elaborados por dicha Comisión, serán elevados a la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo a los efectos del dictado de la norma administrativa correspondiente para su inclusión dentro del Reglamento.
Art. 6° - El presente decreto será refrendado por los señores secretarios de Industria, Comercio y Trabajo y de Hacienda y Finanzas.
Art. 7°. - Comuníquese, etc.
Olivera; Kohanoff; Delle Ville.

ANEXO I
CAPITULO 1
1. Definiciones generales
Definición de Reglamento
1.1 Se entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas recopiladas, ordenadas sistemáticamente y actualizadas a las que se ajustarán los procedimientos de inspección y las condiciones de los establecimientos habilitados por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, dedicados a elaborar, almacenar, transportar y comercializar productos alimenticios.
Ambito de aplicación
1.2 Este Reglamento tiene validez en todo el territorio de la Ciudad de Buenos Aires y su aplicación se hará de acuerdo a lo estipulado en las normas vigentes y a lo que especifica

para cada caso el presente Reglamento.
Inspector o fiscalizador oficial
1.3 Se entiende por inspector oficial, al profesional, técnico o idóneo perteneciente a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria que ejerce el control higiénico-sanitario de los establecimientos elaboradores, transportes, comercios y de los productos alimenticios.
Inspección o fiscalización sanitaria
1.4 Es el procedimiento por el cual el inspector fiscalizador efectúa el control de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos y productos alimenticios de acuerdo a lo determinado en las leyes nacs. 22.375 y 18.284, sus decretos reglamentarios y ordenanzas y decretos municipales aún vigentes.
Comiso o decomiso
1.5 Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. El producto comisado será inutilizado por medios físicos o químicos adecuados.
Intervención de mercaderías
1.6 Se entiende intervenido al producto que será reservado para ulterior examen y análisis hasta que recaiga decisión sobre las causales que motivaron el procedimiento.
Alimento
1.7 Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre y los animales y que deben responder en su composición química y caracteres físicos y organolépticos, a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por las normas vigentes.
Alimento no apto para consumo
1.8 Es el producto alimenticio o sus primeras materias que por sus características organolépticas o físicas, químicas o microbiológicas o por encontrarse con fechas vencidas o carecer de rótulos o presentar características particulares deficientes o encontrarse alterados, adulterados o falsificados, no cumplen con lo estipulado en el Código Alimentario Argentino o con el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (dec. 4238/68) u otras normas vigentes a nivel del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y la Nación.
Alimento alterado
1.9 El que por causas naturales de índole física, química o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca o en su valor nutritivo.
Alimento adulterado
1.10 Es aquel que ha sido privado en forma parcial o total, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos o autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disminuir u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.
Alimento falsificado
1.11 Es todo alimento que tiene la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.Alimento contaminado
1.12 Es aquel alimento que contiene agentes vivos macro o microscópicos, sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas, o contengan componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas por el Código Alimentario Argentino y otras normas reglamentarias vigentes.
Alimento genuino o normal
1.13 Es aquel que respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expenda bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar

respecto a su origen, naturaleza y calidad.
Producto de origen animal
1.14 Son los productos obtenidos de la ganadería, la avicultura, la apicultura y la pesca.
Subproducto y derivado de origen animal
1.15 Son los productos no comprendidos en la definición de carne, expresada en el capítulo I art. 1.1.6 del dec. 4238/68.
Alimento enriquecido
1.16 Es aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos con el propósito de aumentar la proporción de componentes propios ya existentes en el alimento destinados a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.
Alimento dietético
1.17 Se entiende por alimentos dietéticos o para regímenes especiales a los alimentos envasados o no, preparados especialmente y que se diferencian de los alimentos tradicionales definidos en el Código Alimentario Argentino por su composición físico, química, biológica o de otra índole y que deberá responder a lo expresado y estipulado en el art. 1339 capítulo XVII del Código Alimentario Argentino.
Alimento balanceado
1.18 Es el producto alimenticio obtenido a partir de la formulación específica de sus componentes destinados al consumo de los animales y cuyas características deben responder para cada caso a lo estipulado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).
Productos, subproductos y derivados de origen vegetal
1.19 Son los productos obtenidos de la agricultura tradicional o no y que incluye a los farináceos y sus derivados.
Productos comestibles
1.20 Son aquellos productos alimenticios aptos para consumo y que requieren condiciones especiales de elaboración, transporte, almacenaje, expendio y servicio.
Productos incomestibles
1.21 Son aquellos que no son elaborados para consumo y que requieren condiciones específicas de elaboración, transporte y comercialización, no pudiendo mezclarse, transportarse o expenderse juntamente con los alimentos comestibles.
Trozo, pedazo, recorte
1.22 Se entiende por trozo, pedazo o recorte a la parte de un alimento que no puede identificarse anatómicamente.
Corte
1.23 Es la parte de una res o ave o pescado u otro animal comestible autorizado de fácil identificación anatómica.
Elaboración
1.24 Es el proceso de transformación que sufren las primeras materias y que se lleva a cabo bajo condiciones especiales edilicias, tecnológicas y de manipulación.
Comercio
1.25 Es el local o establecimiento donde se exponen, expenden o sirven alimentos elaborados o sus primeras materias y que deben cumplir con determinadas condiciones edilicias, tecnológicas, de manipulación y conservación.
Control de calidad
1.26 Es el servicio que posee un establecimiento industrial, comercial o gastronómico, habilitado y acreditado por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, para efectuar los controles higiénico-sanitarios, de proceso y calidad intrínseca y extrínseca de los productos y materias primas alimenticias y las condiciones en las que se elaboran, almacenan, transportan, expenden o sirven.
Laboratorio central oficial
1.27 Se define así al laboratorio dependiente de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aries encargado de realizar las

determinaciones analíticas y bromatológicas oficiales.
Laboratorio oficial
1.28 Se define así al laboratorio dependiente de organismos nacionales, universidades o aquellos privados que cuentan con habilitación del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) como laboratorios de la RED de dicho organismo, cuyos protocolos de análisis tendrán validez oficial para la autoridad de aplicación del Gobierno de la Ciudad, cuando éstos fueran realizados a solicitud de la misma o dentro de los planes de control o monitoreos que pudieran establecerse.
Laboratorios de la red del G.C.B.A.
1.29 Es el laboratorio de la actividad privada u oficial, habilitado y acreditado por el Laboratorio Central Oficial del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires para efectuar determinaciones analíticas y bromatológicas, los que serán auditados periódicamente por el Laboratorio Central Oficial.
Director técnico
1.30 Es el profesional de las ciencias veterinarias, médicas, tecnólogos de alimentos, ingenieros en alimentos, ingenieros agrónomos, licenciados en nutrición, licenciados en bromatología, bioquímicos, químicos y otras profesiones relacionadas a los alimentos, que ejerce el control de calidad de un establecimiento industrial o comercial o de un laboratorio bromatológico y que debe responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en el presente Reglamento.
Auditoría de calidad
1.31 Es el control y monitoreo que ejerce la autoridad de aplicación sobre los controles de calidad y laboratorios de la red, que tiene por finalidad evaluar el desempeño de los mismos y la aplicación de las metodologías y tecnologías correspondientes.
Investigación y monitoreo
1.32 Es la actividad llevada a cabo por la autoridad de aplicación a través de su laboratorio central oficial o por medio de laboratorios definidos en los arts. 1.28 y 1.29 del presente Reglamento, mediante la cual se evalúan criterios, tecnologías, composición de los alimentos, incidencias y prevalencias de los agentes causales de enfermedades transmitidas por alimentos y otros parámetros que hacen a la inocuidad, genuinidad y calidad de los mismos.
Red de laboratorios del G.C.B.A.
1.33 Es el sistema implementado por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del que forman parte los laboratorios definidos en los arts. 1.28 y 1.29 del presente, cuyos resultados tendrán validez oficial.
Habilitación sanitaria de transportes
1.34 De acuerdo a las atribuciones conferidas por el dec. 119/99 G.C.B.A., es la fiscalización previa a iniciar la actividad, por la cual la Subsecretaria de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor extiende un certificado que acredita que el transporte reúne las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para desarrollar la actividad, conforme a las exigencias que se establecen en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, en las ordenanzas vigentes y en el presente reglamento.
Habilitación sanitaria de establecimientos
1.35 De acuerdo a las atribuciones conferidas por el dec. 119/99 G.C.B.A., es la fiscalización previa a iniciar la actividad, por la cual la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor extiende un certificado que acredita que un establecimiento reúne las condiciones higiénico sanitarias adecuadas establecidas en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, en las ordenanzas vigentes y en el presente Reglamento, para elaborar o comerciar alimentos o sus materias primas.
Limpieza y desinfección
1.36 Es la actividad obligatoria de higienización que se lleva a cabo en un establecimiento elaborador, comercial o de servicio de comidas o en un transporte de sustancias alimenticias

y que debe responder a lo establecido en las normas vigentes y en el presente Reglamento.
Cámaras frigoríficas
1.37 Se entiende por cámara frigorífica al local o estructura construida con material aislante térmico autorizado, destinado a la conservación de los productos alimenticios por frío.
Conservadoras
1.38 Se entiende por éstas, aquellos elementos autorizados, que poseen características particulares para mantener a los productos alimenticios a una temperatura de + 1° C a - 1° C por medio del agregado de hielo o elementos refrigerantes en diferentes presentaciones.
Refrigeración
1.39 Es el proceso tecnológico autorizado por el cual se disminuye la temperatura del producto entre 0° C y 5° C a 7° C de acuerdo al tipo de producto, a partir de la aplicación de frío.
Congelación
1.40 Es el proceso físico por el cual se disminuye la temperatura de los productos alimenticios a - 18° C en el centro del producto.
Conservación de alimentos
1.41 Son los procesos tecnológicos autorizados, por los cuales se mantiene la vida útil y los caracteres organolépticos, físicos, químicos y biológicos de un producto alimenticio.
Muestreos
1.42 Es el procedimiento por el cual el personal de inspección procede a tomar muestras de aquellos productos alimenticios con fines de control, monitoreo o investigación y que deberán responder a lo estipulado en las normas vigentes y a las expuestas en el presente Reglamento. Los muestreos podrán ser dirigidos o sesgados e insesgados, según disponga la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
ETA
1.43 Se identifica como ETA a toda enfermedad transmitida por alimentos, y que se define como el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contiene agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de una población. No incluyen las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos.
Consumidor
1.44 Es toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.
Aditivo
1.45 Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características químicas, físicas o biológicas de un alimento a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización y que deben responder a las características dispuestas en las normas vigentes.
Organolepsia
1.46 Es el método sensorial por el cual se determina el estado de aptitud de un alimento.
Almacenamiento
1.47 Es el depósito de productos alimenticios que se lleva a cabo en un local, bajo condiciones especiales de acopio y conservación durante un tiempo tal que no exceda la fecha de vencimiento de los mismos.
Análisis bromatológico
1.48 Es la serie de determinaciones física, química y biológica que se realiza a un alimento para determinar su calidad, su inocuidad o su genuinidad, llevada a cabo en el Laboratorio Central Oficial del G.C.B.A., o en los laboratorios definidos en los arts. 1.28 y 1.29 del presente.
Contraverificación
1.49 Es el peritaje que se realiza sobre un determinado alimento en caso de disconformidad del interesado con el resultado de una muestra y responderá a lo establecido en el Código Alimentario Argentino o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal u ordenanza 21.979 y el presente reglamento.
Envases

1.50 Son los continentes autorizados donde se embalan los alimentos y que responden a las exigencias estipuladas en las normas en vigencia.
Procedimiento
1.51 Es la actividad rutinaria o especial, por la cual, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria como autoridad de aplicación, efectúa el contralor de las normas higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria establecidas en las normas vigentes y en el presente Reglamento.
Operativo de control
1.52 Son las actividades especiales llevadas a cabo por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, por sí o en cooperación con otros organismos oficiales, en un determinado establecimiento o sector de éste o en una zona determinada o sobre el transporte de alimentos con la finalidad de evaluar o controlar el cumplimiento de las normas alimentarias en vigencia y las establecidas en el presente reglamento dentro del ámbito de aplicación del Poder de Policía Sanitaria de los mismos.
Bocas de expendio
1.53 Se denomina así a los locales o establecimientos donde se comercializan, expenden o sirven productos alimenticios, habilitados conforme a las normas vigentes y que poseen la habilitación sanitaria otorgada por la autoridad de aplicación, y que deben responder a lo establecido en las leyes, ordenanzas y en el presente Reglamento.
Clausura preventiva inmediata
1.54 Es el procedimiento administrativo legal que aplica la autoridad sanitaria a un establecimiento o actividad relacionada con los alimentos en todos aquellos casos en los cuales se comprueba que se encuentran comprometidas las condiciones de higiene, salubridad o irregularidad manifiesta y que debe ajustarse a lo establecido en las normas de procedimiento vigentes y al presente Reglamento.
Clausura definitiva
1.55 Es aquella que se impondrá cuando las causales que motivaron la clausura preventiva persisten.
Plantas procesadoras
1.56 Son aquellos establecimientos donde se efectúa una transformación parcial o total de una primera materia o producto alimenticio y que responde a características especiales definidas en las normas vigentes.
CAPITULO 2
2. De las actividades de inspección
Autoridad de aplicación
2.1 De conformidad con lo establecido en el dec. 119/99 G.C.B.A., la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor, será la autoridad de aplicación del Poder de Policía Sanitaria de los Alimentos.
Del Poder de Policía Sanitaria de los Alimentos
2.2. En virtud de lo expuesto en el Código Alimentario Argentino (ley 18.284), dec. 119/99 G.C.B.A., la ordenanza 33.266 y 34.421 art. 12.2.1 y el dec. 573/97 G.C.B.A., los inspectores de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependientes de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor, tendrán la atribución de ingresar en los lugares donde se ejerzan actividades comprendidas en el presente Reglamento, durante las horas destinadas a su ejercicio, y aun cuando mediare negativa del propietario o responsable, estarán autorizados a ingresar cuando haya motivo fundado para considerar que se está cometiendo una infracción que atente contra la salud de la población.
La negativa injustificada del propietario o responsable lo hará pasible de la aplicación de las sanciones previstas en las normas vigentes.
Fiscalización sanitaria
2.3. Es la suma de actividades que se desarrollan durante un procedimiento tendientes a evaluar la situación higiénico-sanitaria de un establecimiento, una actividad o un proceso y controlar el cumplimiento de las normas vigentes.
Atribuciones

2.4 De acuerdo al art. 14 de la ley 18.284, los inspectores de la Dirección General Higiene y Seguridad Alimentaria son los encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino, del dec. 4238/68, de las ordenanzas y decretos vigentes y del presente Reglamento en el ámbito de incumbencia establecido en art. 1.2 del presente y las disposiciones reglamentarias de la presente norma, y tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios o tomar muestras para realizar monitoreos e investigaciones. Para el cumplimiento de su cometido, podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes a la superioridad para ingresar a los locales y establecimientos, aunque éstos se encontraran cerrados.

Autorización

2.5 En virtud al art. 12.2.2 de la ordenanza 33.266 en caso de sospechar o comprobar la elaboración o comercio de productos alimenticios alterados, adulterados o falsificados, el inspector está autorizado a adoptar todos los procedimientos necesarios tendientes a establecer el origen de la mercadería.

Intervención de mercaderías

2.6 En base al art. 1.1.7 del dec. 4238/68 y art. 12.2.3 de la ordenanza 33.266. A todos los fines del presente Reglamento se entiende por "producto intervenido" el producto que será reservado para ulterior examen físico, químico, microbiológico o para comprobar el cumplimiento de las normas vigentes, hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron dicho procedimiento.

En todos los casos se procederá de acuerdo al art. 12.2.3 al 12.2.4 de la ordenanza 33.266 y lo que establezca el presente Reglamento.

Procedimiento de inspección

2.7 (Conforme al art. 14 del anexo II del reglamento de la ley 18.284 y art. 7° de la ley nacional 17.422 -art. 12.2.3 y 12.2.7 de la ordenanza 33.266 y ordenanza 21.979 y ordenanzas vigentes-). A los efectos determinados en el presente Reglamento, el personal de inspección de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria podrá practicar en todo el territorio de la Ciudad de Buenos Aires, inspecciones a los establecimientos, habilitados o no, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, transporten o expendan alimentos, debiendo proceder de la siguiente forma:

- Para desarrollar su cometido los inspectores tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento, cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales, aun cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes; esta facultad se ejercerá en horas hábiles de trabajo;
- Se cerciorarán si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar, comercializar o fraccionar los productos a que esté autorizado según las condiciones establecidas al resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento;
- Terminada la inspección, se asentará en el libro de asiento de inspecciones del local con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado, incluyendo si se labró acta de comprobación o infracción, su número y los motivos u otro tipo de actas u observaciones.

Toma y remisión de muestras

Procedimientos

2.8 (Conforme al art. 14 del anexo II del reglamento de la ley 18.284 y art. 7° de la ley nacional 17.422 - art. 12.2.3 y 12.2.7 de la ordenanza 33.266 y ordenanza 21.979). Cuando se juzgue necesario, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en número de tres, representativas del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos, lacres o precintos adecuados que eviten cambios o substituciones.

De estas tres muestras, una, considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia; la segunda, considerada duplicado, se reservará por la autoridad sanitaria para una eventual pericia de control, y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que

se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación.
En el acta que se levante con los recaudos establecidos en la ordenanza 21.979 y art. 12.2.3 y 12.2.7 de la ordenanza 33.266, y los que se establezca en el presente Reglamento.
Dentro de los 3 días de realizado el análisis bromatológico en el laboratorio central oficial u otro laboratorio de los definidos en los arts. 1.28 y 1.29 del presente, al que se hubiere solicitado los mismos, por carta certificada con aviso de retorno o documento pertinente, notificará en forma fehaciente su resultado a la firma propietaria del o de los productos, con remisión de copia del o de los pertinentes protocolos. El original y copia de éstos se agregarán al expediente respectivo.
El interesado, dentro del plazo de 5 días de notificado podrá solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los 10 días con la presencia del o los técnicos que designe, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia, en los términos expresados en el art. 10 bis de la ordenanza 21.979 y lo que determine el presente Reglamento.
El resultado de la pericia de control se agregará al expediente, el que será elevado dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere.
El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en el presente no se solicitare pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.
En los casos en que el responsable de la actividad solicitara efectuar los análisis de la muestra que quedara en su poder, el análisis de la misma se llevará a cabo en las instalaciones del laboratorio central oficial. En los casos que por causas de capacidad operativa o técnica, los mismos no pudieran efectuarse en dicho laboratorio, la Dirección General está capacitada para realizarlos en otro laboratorio de los definidos en los arts. 1.28 y 1.29 del Reglamento en presencia del responsable de la actividad o quien él expresamente delegue y del laboratorio central oficial y su resultado será inapelable.
Monitores e investigaciones
2.9 En aquellos casos en que la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria deseara efectuar un relevamiento sobre una situación epidemiológica, de incidencia o prevalencia de causas de enfermedades transmitidas por alimentos, o de calidad intrínseca de los productos y conforme a lo expuesto al art. 12.2.6 de la ordenanza 33.266, podrá proceder a tomar muestras de los distintos productos alimenticios o sus primeras materias para realizar las determinaciones analíticas correspondientes sin necesidad que éstas sean por triplicado y de acuerdo a lo que estipule el presente Reglamento. En los casos que se encontraran o identificaran peligros o riesgos a partir de los respectivos análisis, la Dirección General procederá a intensificar los controles sobre dichos alimentos en la forma estipulada en el art. 2.1.7 del presente Reglamento.
Decomisos
2.10 En los casos en que durante la inspección se compruebe la existencia de productos sin autorización o cuyo origen no se encuentre debidamente documentado, o carecieran del correspondiente amparo sanitario, o con fecha límite de aptitud vencida o con alteraciones físicas u organolépticas o de conservación o que indiquen sin lugar a dudas que se encuentran no aptos para consumo, los mismos serán inmediatamente decomisados e inutilizados. (En base al art. 1.1.6 del dec. 4238/68). A todos los fines del presente Reglamento, el producto comisado o decomisado será debidamente inutilizado por medios químicos o físicos convenientes y ante la presencia del funcionario de la Dirección General.
Actas
2.11. 1. Acta de intervención: Terminada la inspección cuando así corresponda, se labrará el acta en el local con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado con estricto detalle de las mercaderías intervenidas y los motivos, de acuerdo al art. 12.2.4 de la ordenanza 33.266 y la correspondiente toma de muestras, haciendo depositario fiel al dueño de las mismas, el propietario del establecimiento, su representante debidamente acreditado o la persona que se encontrase a cargo del mismo. A tales efectos, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, establecerá el tipo de formulario a utilizar y los

procedimientos.
El acta deberá ser firmada por todos los intervinientes y para el caso de que la persona que asistió al procedimiento se negara a firmar, el funcionario recurrirá a personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa a firmarla, y en caso de imposibilidad de este procedimiento, dejará constancia en el acta, de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigos.
Una copia del acta quedará en poder del inspeccionado; el original y una copia se elevarán en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas para la iniciación del sumario correspondiente.
2. Actas de decomiso: Responderán a lo estipulado en el punto 1. del presente artículo.
3. Actas de infracción: Su confección responderá a lo exigido en el Código de Procedimientos en Materia de Faltas y Contravenciones y conforme a lo que se establezca oportunamente en el presente reglamento. Las mismas se labrarán al poseedor de las materias primas o alimentos que no cumplan con lo dispuesto en normas vigentes en la materia y el presente Reglamento. Lo mismo ocurrirá cuando la falta se relacionara con la higiene del establecimiento o transporte, las prácticas de manufacturación o manipulación y otras relacionadas con el desarrollo de la actividad, la inocuidad, la calidad y la genuinidad del alimento obtenido.
4. Acta de toma de muestras: La misma se extenderá en los casos que se tomenmuestras por triplicado de acuerdo al formulario que establezca oportunamente la autoridad de aplicación en la materia. Para los casos de monitoreos o investigaciones la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria establecerá la forma y procedimiento y el tipo de formulario o planilla que se utilizará.
Determinaciones analíticas
2.12 Todo análisis bromatológico que se efectúe sobre las muestras tomadas para control o monitoreos o investigaciones, se referirán a los valores admitidos y expresamente determinados en el Código Alimentario Argentino y en el dec. 4238/68, así como aquellas contenidas en decretos y resoluciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, del Instituto Nacional de Alimentos, del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, y otras normas conexas vigentes para cada tipo de producto o primera materia en particular.
Evaluación higiénica y sanitaria de las actividades relacionadas con los alimentos
2.13 De acuerdo a los objetivos establecidos para la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor por el dec. 119/99 G.C.B.A. y al art. 13 del Código Alimentario Argentino, cuando se solicitara habilitación o autorización para una actividad relacionada con la elaboración, depósito, fraccionamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de alimentos, el trámite o expediente de iniciación del mismo, la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor a través de su Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, tomará intervención a efectos de su evaluación higiénico sanitario con el fin que el establecimiento y la actividad a desarrollar, cumplan las normas higiénico sanitarias vigentes y lo determinado por el presente reglamento.
En todos los casos, deberá constar en el cuerpo del trámite o expediente, el dictamen de la Dirección General, sus conclusiones, observaciones, mejoras y todo tipo de consideración que crea conveniente para que la actividad se desarrolle adecuadamente. En los casos que existieran causas que impliquen la inconveniencia o imposibilidad técnica para el desarrollo de la actividad que se solicita, las mismas quedarán asentadas en el cuerpo del trámite o expediente, con los fundamentos técnicos y normativos respectivos.
Intimación de mejoras y notificaciones generales
2.14 En los casos que de la inspección surgiera que alguna de las actividades requiere de la realización de mejoras de carácter general o particular, para poder continuar desarrollando las mismas en las condiciones estipuladas por las normas higiénico sanitarias vigentes y el presente Reglamento, o cuando debiera notificar alguna novedad al o los titulares del establecimiento fiscalizado, lo hará a través de una "cédula de notificación", la que se redactará dirigida al titular o responsable de la actividad en cuestión, indicando los motivos y las mejoras que deberá realizar, así como el plazo que se le acuerda para efectuarlas, de

acuerdo a lo que se establezca oportunamente en el presente Reglamento.
Obligaciones ante la inspección de la D.G.H. y S.A.
2.15 Todo establecimiento elaborador, comercio, transporte, depósito, local de expendio o actividad relacionada con el servicio o distribución de alimentos, deberá presentar al personal de inspección según corresponda y cuando ésta los solicite, el correspondiente libro de asiento de inspecciones, las libretas sanitarias del personal que se encuentre afectado a la actividad y toda otra documentación contemplada en el presente Reglamento.
De las clausuras inmediatas preventivas
2.16 Cuando existieran causas que pusieran en riesgo la salud del potencial consumidor o del propio personal de una actividad habilitada, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria podrá efectuar la clausura inmediata preventiva del local en cuestión, conforme a lo establecido en las normas vigentes.
Control de rótulos y envases
2.17 En este control, se individualizará el o los productos muestreados, con detalles de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad; partida y serie de fabricación y fecha de envasamiento y vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado y naturaleza de la mercadería. Asimismo se evaluará el peso, que los envases sean de material aprobado y se encuentren en condiciones aptas para contener al producto alimenticio o la primera materia.
CAPITULO 3
3. De las actividades y establecimientos sujetos a inspección
Aplicación del Reglamento
3.1 (Basado en el art. 10 del anexo I del Código Alimentario Argentino, art. 2.1 del dec. 4238/68, sección 4° y 5° del Código de Habilitaciones y Verificaciones, dec. 573/97 G.C.B.A. y dec. 119/99 G.C.B.A.). Las disposiciones del presente Reglamento rigen para los productos alimenticios y sus primeras materias destinados al consumo y elaboración y expendio dentro de la Ciudad de Buenos Aires y son de cumplimiento obligatorio dentro de la misma. En tal sentido la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria dependiente de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor es la dependencia del Gobierno de la Ciudad encargada de vigilar dentro del ámbito de incumbencia establecido en el presente, el cumplimiento de las normas de calidad higiénico sanitarias y de seguridad alimentaria sobre las actividades y los productos alimenticios y primeras materias que ingresen, egresen, se elaboren, comercialicen, fraccionen, transporten, conserven, reserven, expendan y consuman dentro de la misma.
Establecimientos no autorizados
3.2. (Basado en el art. 15 del C.A.A.). "Queda terminantemente prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito, expender, transportar o distribuir productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por el G.C.B.A., así como realizar actividades o elaborar, comercializar o servir alimentos no autorizados para cada actividad". Se incluyen aquellas actividades que no cumplan con lo estipulado en la sección 4 y 5 del Código de Habilitaciones y Verificaciones y en el presente reglamento. En estos casos se procederá conforme lo estipulado en el capítulo 2 del presente Reglamento.
Del titular de la actividad
3.3. (Basado en el art. 16 del C.A.A.). El titular de la autorización debe proveer a:
1. Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene.
2. Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado por las normas sanitarias vigentes y el presente reglamento, controlando su fecha de vencimiento en forma periódica y que los rótulos lleven impresos los respectivos números de R.N.E. (Registro Nacional de Establecimiento) y R.N.P.A. (Registro Nacional de Producto Alimenticio).
3. Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio.
4. Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando

así lo estipule la Dirección General.
5. Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos. El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en el Código Alimentario Argentino, Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y el presente Reglamento.
Industria alimentaria. Del cumplimiento de las normas
3.4. En general, todos los establecimientos industriales relacionados con los alimentos deberán cumplir con las normas establecidas en el Código de Planeamiento Urbano, en el Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el apart. 711 en lo referido a industria de productos alimenticios, en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento.
De las actividades industriales
3.5 Las actividades industriales a que se refiere el art. 3.2.3 se ordenarán y definirán en el presente reglamento en base a las normas antes mencionadas y aquellas que pudieran surgir.
Comercio de Alimentos
3.6 En general, todos los establecimientos comerciales relacionados con los alimentos deberán cumplir con las normas establecidas en el Código de Planeamiento Urbano, en el Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el apart. 720, 722, 723, 740 y 741 en lo referido al comercio de productos alimenticios, en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento.
De las actividades comerciales
3.7 Las actividades comerciales a que se refiere el art. 3.2.5 se ordenarán y definirán en el presente Reglamento en base a las normas antes mencionadas y aquellas que pudieran surgir.
Del servicio de alimentos
3.8 En general, todos los establecimientos dedicados al servicio de alimentos deberán cumplir con las normas establecidas en el Código de Planeamiento Urbano, en capítulo 4.4. sección 4 del Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el apart. 752 en lo referido al Servicio Gastronómico, en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente reglamento. Las actividades se ordenarán y definirán en el presente reglamento en base a dichas normas.
Inscripción y registro de establecimientos
3.9 Deberá responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y lo expresado en el apart. 711 de Industria de Productos Alimenticios, sus textos ordenados por el presente y las inscripciones se llevarán a cabo en la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria conforme a los procedimientos expuestos en este reglamento.
Del transporte de alimentos
3.10 En general, todos los transportes de sustancias alimenticias deberán cumplir con las normas establecidas en el capítulo 8.5 sección 8 del Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente reglamento. Las actividades se ordenarán y definirán en el presente reglamento en base a dichas normas.
CAPITULO 4
4. De los productos alimenticios
De los productos alimenticios y sus primeras materias en general
4.1 En general, todos los productos alimenticios deberán cumplir con las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, en el apart. 741 referido a Comercio de Productos Alimenticios y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento. Las actividades se ordenarán y definirán en el presente

reglamento en base a dichas normas.
4.2 (De acuerdo al art. 11 del C.A.A.). Toda mercadería que se elabore, transporte, almacene o venda debe ser de la misma calidad que la que se exhiba y en caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquiriente no pueda ser inducido a error respecto a las características de la mercadería que compra.
Inscripción y registro de productos alimenticios
4.3. Deberá responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y lo expresado en el apart. 711 de Industria de Productos Alimenticios, sus textos ordenados por el presente y las inscripciones se llevarán a cabo en la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria conforme a los procedimientos expuesto en este reglamento.
De los aparatos, dispositivos, instrumentos, útiles y mecanismos relacionados con la elaboración, comercio, transporte y servicio de alimentos.
4.4. Deberán responder a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino, dec. 4238/68 y apart. 711 de industria de productos alimenticios, sus textos ordenados y las particularidades expuestas por el presente reglamento.
Condiciones de los utensilios y artefactos
4.5. Todos los artefactos y utensilios no descartables, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbentes, y que no transfieren olores o sabores al alimento. Estos se mantendrán en perfecto estado de conservación, debiéndose descartar aquellos utensilios y vajilla que presenten deterioro. En el caso de encontrar vajillas o utensilios deteriorados durante la inspección, el personal procederá a inutilizar de la forma que considere más conveniente dichos elementos.
Queda prohibido utilizar franelas, trapos o servilletas de tela en contacto con el alimento o utensilios.
Residuos
4.6 Toda actividad, deberá poseer recipiente para desperdicios, el que será de material aprobado, con apertura de tapa a pedal y conteniendo la respectiva bolsa de residuos.
Envases
4.7 El tipo, materiales y uso responderán a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, otras normas vigentes, sus textos ordenados por el presente y lo establecido en este Reglamento.
Certificaciones y documentación de origen
4.8 (Basado en el art. 27.1 del dec. 4238/68 -dec. 1714 del 12/07/83-). Toda primera materia y producto alimenticio de origen animal, destinado al consumo, elaboración, transporte o depósito, en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito, debe estar amparado permanentemente por un certificado sanitario extendido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal de la Secretaría de Agricultura y Ganadería o certificado sanitario del Mercado Central. (En este último caso para productos pesqueros) y documentación que determine fehacientemente el origen de los productos transportados según corresponda. A tales efectos el personal de inspección controlará y evaluará que dicha documentación cumpla con lo estipulado en las normas vigentes.
Rótulos en envases y sellos en productos cárnicos
4.9 En todos los casos deberán responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, en el dec. 4238/68 y otras normas vigentes, en sus textos ordenados por el presente y en lo estipulado en este reglamento.
CAPITULO 5
5. De la manufactura y manipulación de alimentos
Condiciones generales
5.1 (Basado en el art. 18 del C.A.A.). Los locales establecimientos elaboradores y comercios de alimentos instalados en el ámbito de la Ciudad de Buenos Aires, deben cumplir las siguientes normas de carácter general:
1. Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino que no sea aquel para el cual fue autorizado.
2. En los establecimientos elaboradores y locales donde se manipulen productos

alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer mientras se preparen o sirvan alimentos.
3. Durante las horas de trabajo deberá procurarse que el ambiente tenga una temperatura agradable y una adecuada ventilación.
4. La capacidad de dichos locales no será inferior a 15 m. cúbicos por persona. La superficie total de las aberturas en los espacios donde se trabaje no será, en general, inferior a la sexta parte de la superficie del suelo en locales de hasta 100 m2 y a la décima parte en locales de superficie mayor.
Se admitirá menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire.
5. La iluminación, cuando correspondiera, se efectuará con luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural y suficiente para permitir un adecuado desarrollo de las tareas.
6. En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.
7. (En base a la res. 48 M.S. y A.S. del 28/01/98). "Los productos elaborados, como las primeras materias y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encastrados convenientemente y separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros".
8. En los locales de elaboración sólo se deberán tener las primeras materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material. Por tal motivo se prohíbe la acumulación de cajones, trastos o elementos ajenos a las tareas que se desarrollan.
9. La existencia en los establecimientos (elaboradores, de depósito o comercio) de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación supone la intención de utilizarlos (reelaboración, corrección, reesterilización, etc.), y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia. Se admite un plazo de 48 horas hábiles para la tenencia en ambientes separados, de las devoluciones para control de las mismas, pudiendo los inspectores exigir las constancias respectivas.
10. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos elaboradores y comerciales son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase, no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad. Antes de ser introducidas en el proceso o en un punto conveniente del mismo, las materias primas deben someterse a control por parte de los responsables de la actividad, responsables de cocinas o personal que intervenga en el proceso, efectuando su clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas. Estas operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza adecuadas.
Para continuar las operaciones de tratamiento sólo deberán emplearse materias limpias y sanas.
Las materias primas deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otro elemento contaminante. El agua que se emplee para estos fines no deberá recircularse. El agua empleada para lavado, enjuagado y preparación del producto final deberá ser de calidad potable.
Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas en la producción, en condiciones que eviten la contaminación como la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos perjudiciales para la salud.
Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deberán almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas. No transmitirán al producto substancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación.
Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elabore en condiciones higiénico-sanitarias defectuosas o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.11. Los establecimientos elaboradores, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos

de productos alimenticios no podrán tener comunicación directa con instalaciones considerados como inconvenientes, tales como cámaras sépticas, depósitos de desperdicios y aquellas que a criterio de la inspección previa, puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos y la salud de las personas. Los locales que se habiliten no podrán estar a una distancia menor de 15 metros de una cámara séptica o pozo negro.
12. Los locales tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. El piso deberá poseer rejilla conectada a la red cloacal.
13. Las substancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino, de acuerdo a lo dictaminado por la autoridad de aplicación.
14. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos elaboradores, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos.
Todos los rodenticidas, fumigantes, insecticidas u otras substancias tóxicas deberán estar debidamente etiquetados e individualizados, permaneciendo en su envase original, almacenándose en recintos separados cerrados o en cámaras y ser manejados solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.
15. Los locales ocupados por establecimientos elaboradores, depósitos almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc. estarán dotadas de desagües conectados a la red cloacal.
Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseerán pisos construidos con materiales impermeables, antideslizantes y de fácil higiene.
La inspección podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, cuando así lo considere conveniente, como también la colocación de friso impermeable de 1,80 m de altura, donde corresponda. Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.
16. Todos los comercios que expendan productos perecederos, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos de acuerdo a si se tratan de alimentos frescos o congelados.
17. (Res. 101 del 22/02/93). "El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador".
Para realizar el fraccionamiento permitido de alimentos fuera de la vista del público, el establecimiento deberá estar autorizado expresamente por la autoridad de aplicación a partir de la evaluación respectiva por inspección y cumplir con todos los recaudos del Código Alimentario Argentino y del presente Reglamento en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas y que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos permitidos exceptuando aquellos productos cuyo fraccionamiento estuviera expresamente prohibido. El material de envasado que se use para los alimentos fraccionados debe estar aprobado y en cada envase deberá figurarel número de registro de producto alimenticio, el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección, y figurar la marca del producto, previa autorización del propietario de la misma. Debe figurar además del nombre del producto, la fecha de fraccionamiento, día, mes y año, el peso neto y la leyenda: Conservar refrigerado (cuando corresponda), con caracteres de buen realce y visibilidad.
Para cada grupo de alimentos (cárneos, chacinados, embutidos, productos de la pesca, productos lácteos, productos farináceos, azucarados, café, etc.) se deberá cumplir con lo establecido respectivamente para cada caso en particular, en las normas de carácter especial.
18. El querosene, jabón, fluido desinfectante y similares fraccionables deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se expendan en envases originales.
19. No podrán efectuarse otras tareas o actividades (reparaciones, desinfecciones, etc.) mientras se desarrollen las tareas de manipulación y/o elaboración de alimentos, con la

salvedad de aquellos indispensables para la preparación del alimento y previa autorización de la inspección.
Acumulación de productos - Prohibición
5.2. (Basado en el art. 30.2.9 del dec. 4238/68). "Queda terminantemente prohibido permitir que en las dependencias se acumulen productos, que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos. En dichos casos el personal de inspección procederá al decomiso directo de dichos productos".
Higiene personal - Instalaciones
5.3 (Según res. 413, 26/03/86 art. 20 del C.A.A.). "Los empleados de los establecimientos elaboradores y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer, en los casos que correspondiere por indicación de la inspección, las instalaciones y elementos necesarios, tales como:
1. Guardarropas y baños separados para cada sexo. En el caso que por alguna circunstancia no pudieran utilizarse los guardarropas o baños, el responsable de la actividad deberá notificar a la inspección las causales. En los casos que la novedad no fuera notificada oportunamente, se considerará la misma como infracción al presente reglamento. 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.
2.65833,NM,NO>
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.
2. Para el secado de manos se proveerá de algunos 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 toallas 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 tela provistas de acuerdo con las disposiciones del inc. b) deberán llevar en la parte final disponible la inscripción "NO USAR ESTA PORCION" o similar, en caracteres bien visibles de color rojo.
3. Surtidores (grifo, tanque, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuada al número de personas.
4. Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 metros de altura, uno por cada 20 empleados y para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 empleados. 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. En todos los casos la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria asesorará sobre las instalaciones sanitarias necesarias para cada actividad de acuerdo a su complejidad o envergadura.
5. 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.
6. Los guantes que se empleen 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. Serán considerados aptos, aquellos de materiales especiales

descartables.

Libretas sanitarias

5.4. (Basado en el art. 21 del C.A.A.). "El personal de establecimientos elaboradores y comercios de alimentos, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de certificado de sanidad expedido por médicos o instituciones privadas reconocidas por el G.C.B.A., debiendo el mismo ser renovado cada seis meses. Esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos, cualquiera fuera la actividad que desarrollaren dentro de los mismos, así como aquellos que intervengan en el transporte de sustancias alimenticias. Las libretas sanitarias deberán ser exhibidas a la inspección, cuando ésta así lo solicite, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos y transportistas, quienes deberán llevarlos consigo. En tal sentido el responsable de la actividad no debe permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la libreta sanitaria expedida por autoridad competente (art. 30.2.18 dec. 4238/68)".

Identificación

5.5 Cuando la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria implemente el correspondiente sistema todo manipulador de alimentos llevará una tarjeta de identificación, donde se incluirán sus datos personales, y número de registro o licencia otorgado por el G.C.B.A. La tarjeta del manipulador titular, como del suplente llevarán una foto identificatoria 4 x 4 frente color.

Indumentaria

5.6 (Basado en el art. 22 del C.A.A.). "Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sandwiches, lecherías y heladerías, etc., deberán vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables. En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc.), es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos. En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales obscuros o de overoles gris, azul o kaki. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo. Las uñas deberán estar cortas y limpias, los cabellos recogidos y en los casos que determine la autoridad de aplicación deberá utilizar barbijos protectores. No podrán utilizar anillos, pulseras, u otras alhajas en las manos, cuando se manipulen o elaboren alimentos".

LEGISALUD ARGENTINA

Copyright © BIREME Contáctenos