



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 12/2025

RESFC-2025-12-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 25/03/2025

VISTO el Expediente N° EX-2023-109058635- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que en el marco de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se acordó trabajar en la revisión del Capítulo II “Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos” del Código Alimentario Argentino (CAA) a los efectos de su actualización.

Que en ese contexto se acordó con la creación del Grupo de Trabajo ad hoc “Actualización de Capítulo II” (GTA Cap. II), coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), con el objetivo inicial de proponer la regulación sobre las bocas de expendio.

Que el Grupo propuso la actualización del Artículo 12, que comprende la definición de “Fábrica de alimentos o Establecimientos elaboradores /industrializadores de alimentos”, en concordancia con la definición dada en la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 80/96, y la actualización de la definición de “Boca de expendio o Local de expendio o Comercio de alimentos o Local de venta minorista”.

Que, complementariamente, el grupo propuso actualizar el Artículo 18 en lo que respecta a las características mínimas necesarias que debe cumplir una boca de expendio o local de expendio o comercio de alimentos.

Que para el desarrollo de las propuestas se tomaron como referencia las normativas internacionales de MERCOSUR, Brasil y España, como así también el aporte de los representantes de la Red Nacional de Protección de los Alimentos (RENAPRA), a través de las ordenanzas municipales existentes.



Que a los fines de la actualización el grupo propuso la derogación de los Artículos 22, 23 y el título "AIRE AMBIENTE", por estar comprendidos dentro de la normativa Resolución GMC N° 80/96 incluida en el CAA.

Que la CONAL acordó con la propuesta del grupo ad hoc.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE), y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido 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 los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 12 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 12: A los efectos de este Código se establecen las siguientes definiciones:

1. Con la denominación de Fábrica de alimentos o Establecimientos elaboradores /industrializadores de alimentos, se entiende el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado hasta su expedición. Quedan incluidas las áreas adyacentes para la recepción de materias primas e insumos y su almacenamiento, así como también el almacenamiento y despacho de los alimentos elaborados.

2. Con la denominación de Boca de expendio o Local de expendio o Comercio de alimentos o Local de venta minorista, se entiende el establecimiento donde se almacenan, elaboran, fraccionan y/o acondicionan alimentos destinados a la venta directa al consumidor, ya sea para ser retirados del local o para consumirlos en el mismo. Podrá contar con una sala de elaboración asociada de acuerdo con el rubro."

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 18 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 18: Las Bocas de expendio o Local de expendio o Comercio de alimentos o Local de venta minorista instalados en el territorio de la República Argentina deberán cumplir con las siguientes características generales:





1. No se permitirá utilizar los locales con ningún otro destino que el autorizado por la Autoridad Sanitaria competente y se deberá excluir del establecimiento todo producto, artículo, elemento, etc. ajeno a la actividad a desarrollar. Deberán cumplir en todo momento con las buenas prácticas detalladas en el presente artículo.
2. El local deberá contar con la amplitud suficiente en relación con la actividad que desarrolla, al equipamiento que posee y al personal que se desempeña en el mismo.
3. El diseño y disposición de equipos y materiales en el local deberá ser tal que permita la implementación de un procedimiento de limpieza y desinfección adecuados. Las superficies y materiales deberán ser de material no tóxico para su uso previsto.
4. Los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza y estar contruidos de manera que se impida la acumulación de suciedad, se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos.
5. Las paredes deberán ser contruidas o revestidas con materiales no absorbentes, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.
6. Los pisos deberán estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al tránsito, no absorbentes, lisos, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Deberán tener una pendiente tal que permita que los líquidos escurran hacia las rejillas impidiendo su acumulación.
7. La ventilación del local podrá ser natural o artificial, de manera que el aire no fluya de zonas sucias a zonas limpias o de zonas húmedas a zonas secas. Se deberá instalar un equipo de extracción de aire en aquellos locales donde se genere calor o polvo en exceso.
8. La iluminación podrá ser natural y/o artificial siempre que posibilite la realización de las tareas y no altere los colores. Los artefactos de iluminación que estén ubicados sobre el área de manipulación de alimentos deberán estar protegidos contra roturas o contruidos con materiales anti-estallidos.
9. Las aberturas deberán contar con un método adecuado de protección anti plagas y permanecer en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.
10. El titular será responsable de todo producto 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 puestos a la venta, los productos deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario, para eliminar las mercaderías inadecuadas. Además, el titular será responsable de las materias primas que utilice, las que deberán someterse a inspección, clasificación o selección para su utilización en condiciones adecuadas.
11. Los locales deberán poseer equipos de frío, de ser necesario, que garanticen las temperaturas adecuadas para la óptima conservación de los diferentes tipos de alimentos.
12. Los locales deberán contar con agua potable en cantidad y temperatura adecuadas de acuerdo al uso. Se deberá proveer de todos los elementos necesarios para realizar una adecuada limpieza y desinfección de manos.





13. Los productos alimenticios deberán estar ubicados sobre tarimas o estibas, separadas del piso y de las paredes a una distancia y en condiciones tales que permitan correcta inspección y limpieza.

14. Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deberán almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas; no transmitirán al producto sustancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación.

15. Los alimentos destinados a devoluciones deberán estar identificados y diferenciados de aquellos destinados a la comercialización.

16. Los productos de limpieza deberán estar almacenados en un sector distinto al de los alimentos.

17. Toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional, según lo especificado en el Artículo 21 del presente Código.

18. 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 por la autoridad sanitaria competente y cumplir con todos los recaudos de los Artículos 18, 19, 20 y 21 del presente Código en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, y que sean de aplicación para el fraccionamiento permitido de alimentos. El material de envasado que se use para los alimentos fraccionados debe estar aprobado, y en cada envase deberá figurar el número de registro de producto alimenticio, el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección, pudiendo 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..." (indicando las condiciones específicas de conservación, 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."

ARTÍCULO 3°.- Deróganse los Artículos 22, 23 y el título "AIRE AMBIENTE" del Capítulo II del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 4°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 5°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 31/03/2025 N° 19162/25 v. 31/03/2025



Fecha de publicación 31/03/2025

