



BOLETIN OFICIAL

DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Nº 31.058

Jueves 21 de diciembre de 2006

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
PRODUCCION APICOLA
Resolución 870/2006

Establécense condiciones para la autorización del funcionamiento de todo establecimiento donde se extraiga miel que se destine para consumo humano, a fin de adoptar un ordenamiento reglamentario de exigencias higiénico-sanitarias y funcionales de las distintas Salas de Extracción de Miel.

Bs. As., 18/12/2006

VISTO:

El Expediente Nº S01:0127020/2005 del Registro de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, las Resoluciones Nros. 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) y 353 del 23 de abril de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, solicitó prorrogar el plazo establecido en la Resolución Nº 353 de fecha 23 de abril de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION, en virtud de la cual se dispuso que las Salas de Extracción de Miel inscriptas reconocidas por los Gobiernos Provinciales, quedarán supeditadas a lo dispuesto en el Artículo 4º de la citada Resolución Nº 353/02, pudiendo exportar la miel extraída por un plazo no mayor a DOS (2) años de promulgada la misma.

Que dicho pedido se fundamenta además en la elevada cantidad de Salas de Extracción que han solicitado al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA la correspondiente inscripción, el vencimiento del plazo establecido, la escasa cantidad de salas inspeccionadas (que pasan a la categoría registrada) y la demora en la firma de convenios con algunas provincias de gran importancia para la actividad apícola.

Que un extensivo análisis de la norma antes señalada conduce a concluir que resulta necesario proceder a elaborar una nueva categorización de las Salas de Extracción autorizadas.

Que a los fines de establecer un ordenamiento reglamentario de las exigencias higiénico-sanitarias y funcionales de las distintas Salas de Extracción de Miel, resulta necesario proceder a clasificarlas en Fijas y Móviles, dejando sin efecto la clasificación de Salas de Extracción de Miel que efectuara la mencionada Resolución Nº 353/02.

Que por la Resolución Nº 186 de fecha 2 de mayo de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION, se aprobaron los sistemas de control tendientes a establecer las condiciones de Rastreabilidad o Trazabilidad para Miel desde su obtención hasta su posterior destino a embarque para exportación.

Que corresponde incorporar las condiciones de los edificios e instalaciones establecidas en la Resolución Nº 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) referidas a Buenas Prácticas de Manufactura.

Que se busca ajustar la forma de producción de miel a los requerimientos del mercado nacional e internacional en concordancia con lo establecido en el Reglamento Técnico del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) sobre "Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos", según la mencionada Resolución Nº 80/96.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto Nº 25 del 27 de mayo de 2003, modificado por su similar Nº 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,

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

Artículo 1º — La Autorización para el funcionamiento de todo establecimiento donde se extraiga miel para consumo humano, denominado genéricamente Sala de Extracción de Miel, estará sujeta a las condiciones de la presente norma, cuya aplicación estará a cargo de la Coordinación de Lácteos y Apícolas de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, (en adelante SENASA).

Art. 2º — A los fines de establecer un ordenamiento reglamentario de exigencias higiénico-sanitarias y funcionales de las distintas Salas de Extracción de Miel, se establece la siguiente clasificación, cuyas características se detallan en los Anexos I y II que forman parte integrante de la presente resolución:

a) SALA DE EXTRACCION DE MIEL FIJA, según el Anexo I.

b) SALA DE EXTRACCION DE MIEL MOVIL, según el Anexo II.

Art. 3º — La totalidad de la miel que se destine a consumo o a industria deberá provenir de Salas de Extracción de Miel definidas en el Artículo 2º de la presente resolución.

Art. 4º — La autorización, fiscalización y auditoría de las Salas de Extracción de Miel detalladas en el Artículo 2º serán responsabilidad del SENASA.

Art. 5º — El SENASA podrá delegar en los Gobiernos Provinciales la función de autorizar e inspeccionar las Salas de Extracción de Miel en jurisdicción provincial, siempre que éstas acrediten ante el SENASA capacidad operativa de registro e inspección de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la presente resolución. Los Gobiernos Provinciales deberán contar con capacidad suficiente de recursos humanos y técnicos para verificar el cumplimiento e implementación de los sistemas de aseguramiento de la calidad y trazabilidad vigentes. Cuando el Gobierno Provincial constate una infracción a la normativa nacional en materia de producción apícola, procederá a labrar el acta pertinente y dará intervención al SENASA para la instrucción del sumario administrativo e imposición de la sanción que corresponda.

Art. 6º — A efectos de lo especificado en el Artículo 5º de la presente resolución, se considerarán vigentes los convenios suscriptos entre el SENASA y los Gobiernos Provinciales en el marco de la Resolución Nº 353 del 23 de abril de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION.

Art. 7º — El SENASA a través de la Coordinación de Lácteos y Apícolas de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal mantendrá la base única de datos de Salas de Extracción de Miel, y será la encargada de la auditoría del sistema, a efectos de asegurar su correcto funcionamiento.

Art. 8º — La Coordinación de Lácteos y Apícolas, de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal o la autoridad provincial, en caso de delegación de funciones, podrá autorizar el funcionamiento provisorio de las Salas de Extracción de Miel encuadradas en los incisos a) y b) del Artículo 2º de la presente resolución, en los siguientes casos:

a) Por un plazo no mayor a CIENTO OCHENTA (180) días corridos, en el caso de requerirse adecuaciones o reformas dentro de la zona limpia y de zona de transición, siempre y cuando las mismas sean de tal naturaleza que no afecten las condiciones higiénico-sanitarias del producto. El Cronograma de Obra que se acuerde a tal efecto, deberá estar ejecutado y notificado antes del inicio de las tareas de extracción.

b) Por un plazo no mayor a DOS (2) años, para adecuaciones o reformas en el sector de la zona complementaria.

Art. 9º — Las Salas de Extracción de Miel, serán de dimensiones suficientes para que las actividades específicas sean realizadas en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, permitiendo la aplicación de las Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura (BPAyM). Queda prohibida la manipulación, extracción, estacionamiento, envasado y depósito a la intemperie de la miel.

Art. 10. — Previo al inicio de las actividades de extracción de miel, los responsables de los establecimientos realizarán un análisis físico-químico y bacteriológico del agua a utilizar en las instalaciones, siempre y cuando estos no sean provistos por agua de red. Dichos análisis deberán efectuarse en laboratorios oficiales u oficialmente reconocidos y cuyos resultados se encuadrarán a las exigencias vigentes. En caso de obtenerse desvíos en los parámetros, se aplicarán medidas correctivas necesarias hasta alcanzar los resultados de aptitud. En todos los casos los resultados deberán mantenerse archivados a disposición de las autoridades oficiales correspondientes.

Art. 11. — En la zona claramente identificada como zona limpia de la Sala de Extracción de Miel, se prohíbe el almacenamiento de cualquier sustancia química medicamentosa relacionada o no con la actividad, con el fin de evitar una posible contaminación en la miel. En la zona de transición sólo se permitirá la existencia de elementos relacionados con la actividad.

Art. 12. — Toda reforma de las instalaciones de una Sala de Extracción de Miel, transferencia, traslado o baja de la misma en forma parcial o total, es de denuncia obligatoria ante la autoridad sanitaria correspondiente.

Art. 13. — El incumplimiento de las disposiciones de la presente resolución dará lugar a la aplicación de las sanciones previstas en el Artículo 18 del Decreto Nº 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996.

Art. 14. — A efectos de contemplar las tareas realizadas al amparo de lo dispuesto por la mencionada Resolución Nº 353/02, se tendrá en cuenta:

a) Las Salas de Extracción de Miel que hayan sido inspeccionadas, fiscalizadas y autorizadas para su funcionamiento según la categorización dispuesta por la Resolución Nº 353/02 como HABILITADAS, e identificadas bajo las siglas S-E-H, quedarán asimiladas a la nueva denominación en forma directa.

b) Las Salas de Extracción de Miel que hayan sido inspeccionadas, fiscalizadas y aprobadas para su funcionamiento según la categorización dispuesta por la Resolución Nº 353/02 como REGISTRADAS, e identificadas bajo las siglas S-R-M, quedarán asimiladas a la nueva denominación en forma directa.

Art. 15. — Danse por caducadas las habilitaciones, registros o inscripciones provisorias otorgadas por el SENASA u organismo provincial a las Salas de Extracción de Miel, a la fecha de publicación de la presente resolución.

Art. 16. — Apruébase la PLANILLA DE CHEQUEO DE SALAS DE EXTRACCION que como Anexo III forma parte integrante de la presente resolución. La misma será de utilización obligatoria por parte de los servicios de inspección oficial.

Art. 17. — Derógase la Resolución Nº 353 del 23 de abril de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION.

Art. 18. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Miguel S. Campos.

ANEXO I

SALA DE EXTRACCION DE MIEL FIJA

a) DE LA DOCUMENTACION: la presentación de la documentación se efectuará por parte de los interesados, ante las oficinas del responsable apícola provincial o enviándola en forma directa a la Coordinación de Lácteos y Apícolas o a través de las oficinas locales del SENASA para aquellas provincias sin convenio o delegación de funciones. En cualquiera de los casos se deberá presentar:

I) Nota de solicitud dirigida al señor Coordinador de Lácteos y Apícolas, o al Jefe de la Oficina de Registro de los Gobiernos Provinciales indicando claramente: ubicación del establecimiento, número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico, dirección de la administración y, en caso de tratarse de establecimientos ubicados en zonas rurales, croquis de ubicación en el área circundante de la planta de extracción, indicando las vías de acceso a la misma.

II) DOS (2) ejemplares del plano de planta en escala de UNO EN CIEN (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, sistemas de ventilación e iluminación. El mismo podrá estar aprobado por profesional competente en los casos en que la ubicación catastral en su distrito así lo requiera o firmado por el responsable técnico del establecimiento.

III) Memoria descriptiva del proceso de extracción de miel, indicando la capacidad instalada, abastecimiento de materias primas, tratamientos físicos que se realicen y cualquier otra información adicional.

IV) Memoria descriptiva de las condiciones edilicias o constructivas de planta, indicando los materiales de construcción y revestimiento de las distintas dependencias.

V) Comprobante de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP), entidad autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

VI) Fotocopia autenticada de la documentación que acredite propiedad, locación o comodato del establecimiento, certificada por Escribano Público, Juez de Paz, o funcionario público actuante.

VII) Fotocopia autenticada de los estatutos sociales (cuando se trate de persona jurídica) debidamente certificada por Escribano Público Nacional, Juez de Paz, o funcionario público actuante.

VIII) Constancia o autorización de radicación/localización catastral otorgada por autoridad municipal o provincial, según corresponda.

IX) DOS (2) fotos del establecimiento. UNA (1) de la planta general del establecimiento y UNA (1) con el detalle de la zona de extracción propiamente dicha o zona limpia.

X) Libro de Movimientos para su rubricación o indicación del uso de planillas computarizadas a los efectos de ser utilizado por el responsable de la sala, para registrar y mantener actualizados los datos correspondientes a la producción de miel y su destino. Para el último caso, las planillas deberán archivar foliadas y firmadas por el funcionario del SENASA actuante en los controles. Tanto el libro como las planillas deberán respetar el modelo incorporado como Anexo II de la Resolución Nº 186 de fecha 2 de mayo de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION.

XI) Libro de Novedades o de Actas para su rubricación, a los efectos de ser utilizado por los inspectores en la fiscalización del establecimiento.

XII) Constancia de pago del arancel por aprobación establecido por el SENASA.

XIII) A partir de la puesta en vigencia de la presente resolución se implementa la adopción en forma obligatoria del listado de chequeo para Salas de Extracción de Miel, planilla de cumplimiento obligatorio que se adjunta en el Anexo III de la presente resolución por el cual el Inspector del SENASA y/o del Gobierno Provincial, deberá completar en forma total y obtener un CIEN POR CIENTO (100%) de conformidades para poder autorizar la Sala de Extracción de Miel, siendo obligación del Inspector completar el listado de chequeo adjunto por triplicado, quedando una copia en poder del propietario o responsable de la Sala de Extracción de Miel, una copia guardará el Inspector, y el original se remitirá al SENASA o al Gobierno Provincial responsable de la autorización de la Sala.

b) DE LAS CONDICIONES DE LOS INMUEBLES DESTINADOS A SALAS DE EXTRACCION DE MIEL: los mismos deberán ajustarse a la siguiente diagramación de espacios o sectores, los cuales serán delimitados en forma efectiva. En cada uno de ellos, se evitará la contaminación del producto.

I) Zona Limpia

Comprende:

Sector de desoperculado, extracción, decantado, envasado y todo aquel procesamiento que reciba la miel.

II) Zona Transición

Comprende:

Sector de ingreso a la zona limpia (donde se localizarán los filtros sanitarios), el sector de material a extraer y de material extraído, de envases, los tambores llenos y demás elementos complementarios para el proceso de extracción.

III) Zona Complementaria: No deberá tener comunicación con la zona limpia.

Comprende:

1. Sector de descarga o recepción

1.1 Cerrado: formando parte del complejo edilicio general comunicado con el resto del inmueble mediante portón y cortina sanitaria, evitando la contaminación de los gases de la combustión de los vehículos que ingresen al sector.

1.2 Abierto: anexo al complejo edilicio deberá poseer un alero de dimensiones suficientes que proteja el material a cargar y descargar así como el portón y la puerta de ingreso. Deberá existir un piso o plataforma de descarga de iguales dimensiones a la del alero, recomendándose la protección contra pillaje.

2. Sector de baños, vestuarios, oficinas, depósitos de materiales de limpieza, control de plagas y mantenimiento.

2.1 Los baños deberán estar separados según el sexo de los operarios del establecimiento, contarán con pileta lavamanos e inodoro, provisión suficiente de agua, jabón líquido, toallas descartables y papel higiénico.

2.2 Los vestuarios deberán estar separados según el sexo de los operarios del establecimiento, estar provistos de duchas y contar con un sector de ropa de calle y otro para ropa de trabajo.

2.3 Depósito de material de limpieza, control de plagas y mantenimiento. Deberá existir un local o armario ubicado convenientemente para el depósito de materiales de limpieza identificado y otro independiente al anterior para el depósito de materiales de control de plagas identificado y cerrado con llave.

c) DE LOS REQUISITOS GENERALES: deberán ajustarse a los siguientes requisitos generales:

I) Las Salas de Extracción de Miel deberán estar ubicadas en terrenos altos, no inundables, debiendo impedirse el ingreso de animales.

II) Los lugares de acceso y patios adyacentes deberán estar conservados de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos.

1) Los pisos:

1.1 Zona limpia: serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, antideslizantes, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas hacia los desagües con canaleta abierta o con rejillas de fácil limpieza, conectando el sistema de desagüe mediante cierre sifónico.

1.2 Zona de transición: serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas hacia los desagües, con rejillas de fácil limpieza, conectando el sistema de desagüe mediante cierre sifónico.

1.3 Zona complementaria:

1.3.1 Sector de descarga abierto y cerrado: sus pisos deberán ser de superficie dura y aptos para el tránsito de rodados, con pendientes adecuadas hacia los desagües.

1.3.2 Sector de baños, vestuarios, depósito de materiales de limpieza, control de plagas y mantenimiento: ídem zona limpia.

2) Las paredes interiores:

2.1 Zona limpia: hasta una altura apropiada para las operaciones (friso sanitario) deberán poseer superficies lisas, resistentes e impermeables, fáciles de limpiar y lavar, debiendo redondearse los ángulos de unión entre las mismas y con el piso.

2.2 Zona de transición: deberán poseer superficies continuas, fáciles de limpiar y lavar.

2.3 Zona complementaria:

2.3.1 Sector de descarga cerrado: construido y acabado de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser de fácil limpieza.

2.3.2 Sector de baños, vestuarios, oficinas, depósito de materiales de limpieza, desratización, desinsectación y mantenimiento: ídem zona de transición.

3) Techos y cielorrasos:

3.1 Zona limpia: Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, lavable, que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Deberán ser además, ignífugos y antigoteo, y su altura deberá garantizar una correcta limpieza de los equipos.

3.2 Zona de transición: las mismas estarán construidas con materiales con tratamientos que impidan el goteo por la condensación de humedad, de fácil limpieza y que no permitan la entrada de polvo e insectos.

3.3 Zona complementaria: ídem zona de transición.

4) Las aberturas (puertas y ventanas) y el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación, limpieza e higienización. Aquellas que comuniquen con el exterior estarán provistas de sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera). Para las internas (puertas, troneras) se podrá utilizar dicho material o en su reemplazo cortinas sanitarias, para el mismo fin.

5) Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deberán poseer dispositivos de protección contra roturas o estallidos.

6) Las distintas dependencias deberán contar con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes, y que circule desde la zona limpia hacia el exterior o zona de transición.

7) Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos, útiles y cualquier otro material destinados a estar en contacto con materias primas o productos, deberán estar contruidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar e higienizar, aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente. Queda prohibido el uso de extractores que utilicen alzas melarias como canastos dentro del extractor.

8) Filtro Sanitario: el mismo estará compuesto por lavamanos con canilla de accionamiento no manual y lavasuela o lavacalzado, cuya canilla podrá contar con cualquier tipo de accionamiento. La salida de los efluentes se hará hacia una cámara con sifón, conectada a la red de efluentes. Contará con provisión suficiente de agua, jabón líquido y toallas descartables o secador de manos por aire.

9) Deberá contarse con dispositivos para la detección y combate de plagas.

d) DE LA IDENTIFICACION OFICIAL OTORGADA A CADA ESTABLECIMIENTO:

Las SALAS DE EXTRACCION DE MIEL FIJAS, luego de cumplir con todos los requisitos, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras SEF, cuyo significado es "Sala Extracción Fija", separado por un guión, le seguirá la letra identificatoria de la provincia y separado por otro guión, un número irrepetible dado por el SENASA o el organismo provincial delegado.

e) DE LOS OTROS SECTORES Y SERVICIOS DE LAS INSTALACIONES:

En caso que una vivienda comparta el mismo edificio con la Sala de Extracción, ambas construcciones deberán encontrarse funcionalmente separadas.

ANEXO II

SALA DE EXTRACCION DE MIEL MOVIL

a) DE LA DOCUMENTACION: la presentación de la documentación se efectuará por parte de los interesados, ante las oficinas del responsable apícola provincial o enviándola en forma directa a la Coordinación de Lácteos y Apícolas o a través de las oficinas locales del SENASA para aquellas provincias sin convenio o delegación de funciones. En cualquiera de los casos se deberá presentar:

I) Nota de solicitud dirigida al Organismo que corresponda (Coordinación de Lácteos y Apícolas del SENASA o dependencia de los Gobiernos Provinciales), indicando claramente las características de la misma (sistema y medio de desplazamiento terrestre o acuático) y ubicación para realizar las inspecciones previas para su autorización. Se agregará un número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico y domicilio legal del titular.

II) DOS (2) ejemplares de la planta móvil en escala de UNO EN CIEN (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones firmado por el titular del establecimiento móvil.

III) Dar cumplimiento a los incisos III), IV), V), VI), VII), VIII), IX), X), XI), XII) y XIII) del numeral a) DOCUMENTACION del Anexo I SALA DE EXTRACCION DE MIEL FIJA.

b) DE LA DOCUMENTACION ESPECIFICA PARA SALAS MOVILES: se deberá presentar:

I) Comprobante de pago de impuestos requeridos por las autoridades de tránsito (acuático o terrestre) competentes.

II) Certificado de autorización o documentación necesaria para el desarrollo de tales tareas y para la movilización o traslado, de ser requerido por las autoridades competentes para la navegación y atraque para el tránsito terrestre, como también de ser necesarios, el pago de impuestos y seguros correspondiente.

c) DE LOS REQUISITOS GENERALES:

Dar cumplimiento a los incisos I), II) y III), subinciso 2.3 del numeral b) DE LAS CONDICIONES DE LOS INMUEBLES DESTINADOS A SALAS DE EXTRACCION DE MIEL; y a los incisos 4, 5, 6, 7, 8, y 9 del numeral c) DE LOS REQUISITOS GENERALES, todos del Anexo I SALA DE EXTRACCION DE MIEL FIJA de la presente resolución.

d) DE LAS DEMAS DEPENDENCIAS Y SERVICIOS DE LAS INSTALACIONES MOVILES:

I) Los pisos serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, antideslizantes, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas para el escurrido de los líquidos, evitando de anegar o alterar terrenos aledaños.

II) Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, lavable, que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Deberán ser además ignífugos y antigoteo, y su altura deberá garantizar una correcta limpieza de los equipos debiendo evitar el recalentamiento de los materiales y materia prima.

III) Tanto la zona limpia como el depósito de tambores vacíos o llenos, deberán encontrarse adecuadamente protegidos para evitar la entrada de insectos, roedores, rayos solares y partículas extrañas a la producción, para lo cual deberá preverse la colocación de estructuras fijas o removibles, de material impermeable y de fácil lavado.

IV) El combustible para la propulsión del móvil y el humo o gases provenientes de la combustión no deberán tener ninguna posibilidad de contaminar la producción.

V) De no contar la Sala Móvil con elementos básicos que garanticen una higienización eficiente del personal que desarrolla las tareas, deberán contemplarse instalaciones fijas o móviles anexas, destinadas para tal fin.

VI) El depósito para el estacionamiento de envases vacíos o llenos e insumos vinculados a la producción, podrá encontrarse en el mismo móvil o en otro paralelo o adyacente a él, que deberá estar habilitado por el organismo sanitario competente. En el caso de no contar con este tipo de depósito, deberá remitir la producción de inmediato a un depósito fijo habilitado.

VII) A los fines operativos, se deberá asegurar que la sala móvil posea una reserva mínima de agua segura para consumo y uso descriptos en los puntos precedentes, de por lo menos para TRES (3) días, siempre que sea sometida a un proceso adecuado de clorinación. Dicho tanque de reserva deberá desinfectarse al menos UNA (1) vez al año o cuando se requiera, debiendo permanecer tapado permanentemente. La autoridad sanitaria competente podrá en todo momento proceder a muestrear el agua a fin de determinar su aptitud para los usos señalados y durante los procesos operativos de lavado de las instalaciones.

VIII) Se prohíbe el asentamiento de las salas móviles en zonas contaminadas o con riesgo de contaminantes.

e) DE LA IDENTIFICACION OFICIAL OTORGADA A CADA ESTABLECIMIENTO:

Las SALAS DE EXTRACCION DE MIEL MOVIL, luego de cumplir con todos los requisitos, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras SEM, cuyo significado es "Sala Extracción Móvil", separado por un guión, le seguirá la letra identificatoria de la provincia y separado por otro guión, un número irrepetible dado por el SENASA o el organismo provincial delegado.

ANEXO III

PLANILLA DE CHEQUEO DE SALAS DE EXTRACCION

RESUMEN DE NO CONFORMIDADES

	Conforme	No conforme	Observaciones
TOTAL			

Estructura Edilicia Condiciones Externas	Conforme	No conforme	Observaciones
DOCUMENTACION			
Del Anexo I punto a), incisos I al XI			
DE LOS REQUISITOS GENERALES			
Las instalaciones se encuentran en orden y limpieza adecuada.			
Todos los sectores del edificio están ubicados en terrenos altos y no inundables.			
La zona de extracción de miel o zona limpia no debe tener comunicación directa con cualquier otra dependencia o sector ajeno a la actividad.			
Los lugares de acceso y patios adyacentes a la Sala de Extracción de Miel, deberán estar conservados de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos.			
La zona externa de la Sala de Extracción de Miel deberá contar con cercado perimetral que impida el ingreso de animales.			
LAS DEPENDENCIAS AUXILIARES Y DE SERVICIOS GENERALES			
Los pisos deberán ser de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza y sanitización.			
Las paredes interiores y apoyos estructurales serán superficies lisas, resistentes e impermeables, fáciles de limpiar, lavar y sanitizar.			
Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Estarán contruidos con materiales y/o tratamientos que impidan el goteo de la condensación de la humedad y su altura deberá garantizar una correcta limpieza y sanitización de los equipos.			
Las aberturas (puertas y ventanas) y el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación, limpieza y sanitización. Aquellas que comuniquen con el exterior están provistas de sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera, etcétera). Para las puertas se podrá utilizar dicho material o en su reemplazo cortinas sanitarias, para el mismo fin.			
Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deben poseer dispositivos de protección contra roturas o estallidos.			

Las distintas dependencias deberán contar con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes.			
Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos, útiles y cualquier otro material destinados a estar en contacto con materias primas o productos, deben estar constituidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar y sanitizar.			
Debe contarse con dispositivos, trampas y cebos para la detección y combate de roedores.			
CARACTERÍSTICAS DEL AGUA A UTILIZAR EN LAS INSTALACIONES			
Debe poseer el comprobante del análisis físico-químico y bacteriológico del agua a utilizar en las instalaciones (exigible, siempre y cuando ésta no sea provista por agua de red).			