

ANEXO I

CONDICIONES EDILICIAS, HIGIENICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS EN EL MARCO DE MICROEMPREDIMIENTOS

Las instalaciones dedicadas a la elaboración de alimentos en el marco de un "Microemprendimiento de Alimentos", dentro del ámbito de la Provincia de Entre Ríos, deberán cumplir con las exigencias mínimas que a continuación se detallan:

-**Habilitación Municipal** (provincial para aquellos emprendimientos ubicados fuera del éjido municipal).

- **Emplazamiento:** La instalaciones deberán estar ubicadas en zonas no inundables, exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. Alejadas a una distancia mínima de 100 metros de criaderos de cerdos y de 50 metros de criaderos de aves y conejos.

- **Accesos:** Deberán estar acondicionados a fin de evitar el levantamiento de polvo e ingreso de material contaminante.

El establecimiento elaborador deberá estar rodeado por un tejido perimetral a una distancia mínima de 5 metros de las paredes del mismo.

El contorno perimetral del establecimiento deberá contar con una vereda de fácil limpieza de 0,60 metros de ancho como mínimo.

- **Condiciones edilicias e higiénico-sanitarias:**

Deberán contar con un ambiente exclusivo para la elaboración, el mismo no podrá ser destinado a otras actividades.

Las paredes estarán impermeabilizadas hasta una altura de 1,80 mts.

Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, con pendiente hacia rejillas de desagües.

Todos los desagües del establecimiento deberán contar con cierre sifónico reglamentario y desagüe a cámara séptica con rejilla anti-plaga.

Las aberturas estarán protegidas de la polución externa (alambrillas, cortinas antiinsectos, otros). Las puertas serán de material no absorbente y de fácil limpieza.

Los cielorrasos serán de material impermeable.

La iluminación se hará en lo posible por luz natural. La iluminación artificial deberá ser suficiente, de colores claros (semejante a la natural). Las luminarias estarán protegidas contra rotura. En caso de utilizarse instalaciones eléctricas exteriores deberán encontrarse recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos.

La ventilación deberá ser suficiente (a través de aberturas, extractores con ventilación forzada o cólicos, etc.). La dirección de la corriente de aire no deberá ir de una zona sucia a una zona limpia.

El ambiente de elaboración deberá contar con:

Mesas y Mesadas de trabajo de materiales impermeables, preferentemente de acero inoxidable. No se permitirán mesas y mesadas de azulejos o cerámicos ni de madera.

Pileta provista de agua potable con desagüe conectado a cierre sifónico reglamentario y desagüe a cámara séptica con rejilla anti-plaga.

Deberá disponerse de elementos adecuados para lavarse las manos (jabón sólido, en jaboneras que permitan escurrir el líquido de lavado, o jabón líquido) y medios higiénicos convenientes para secarse las manos (toallas de papel descartable). No se permitirá el uso de toallas de tela; para las toallas de papel, deberá haber un receptáculo para descartarlas.

Deberá ponerse un cartel en el que se indique a las personas que deben lavarse las manos antes de iniciar la tarea,

después de manipular materias primas crudas y toda vez que sea necesario, a fin de prevenir la contaminación cruzada.

Deberán lavarse y **desinfectarse** las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminado.

Los utensilios, maquinarias y todo elemento utilizado durante la elaboración deberán encontrarse en todo momento en condiciones de higiene y conservación.

- **Suministro de agua:** El agua utilizada en el establecimiento deberá ser de calidad potable, abundante y a presión adecuada. Contará con un sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación, Cada seis (6) meses deberá controlarse la calidad del agua. Los análisis correspondientes estarán a disposición de la Autoridad Sanitaria competente.

- **Evacuación de Efluentes y Aguas Residuales:**

La evacuación de efluentes y aguas residuales se efectuará de acuerdo a las normativas ambientales en vigencia.

- **Residuos:** Deberá disponerse en el ambiente de elaboración de recipientes para residuos. Los mismos estarán ubicados en lugares estratégicos, serán de material lavable, con tapa y de capacidad suficiente. Se mantendrán en condiciones higiénicas; debiendo ser lavados y desinfectados diariamente. La disposición final de los mismos se efectuará de acuerdo a las normativas ambientales en vigencia.

- **Materias Primas:**

Los métodos y procedimientos para la producción, extracción y cosecha deben ser higiénicos, evitando agentes físicos, químicos y biológicos que puedan ser un riesgo potencial para la salud. En caso de ser almacenadas lo harán en condiciones que garanticen su inocuidad y minimicen los daños y deterioros.

Las mismas deberán inspeccionarse y clasificarse antes de ser utilizadas.

-**Acondicionamiento de Materias Primas y Productos Terminados:**

Los depósitos reunirán los mismos requisitos edilicios que la sala de elaboración.

Las materias primas y productos no deben apoyarse sobre el piso, ni contra las paredes ni sobre cualquier otra superficie sucia. Deberán disponerse en soportes o estantes, removibles, que se distribuirán entre filas separadas entre sí para permitir el paso y facilitar el control y la prevención de insectos y roedores.

En los depósitos se deberá tener en cuenta el orden de llegada de materias primas y productos para hacer una constante rotación, utilizando primero los que ingresaron primero.

El depósito de materias primas secas (azúcar, harina, aditivos, etc.) podrá realizarse en el mismo ambiente de elaboración siempre que se encuentre separado como mínimo a tres (3) metros del lugar de preparación y cocción. Las materias primas secas se mantendrán sobre tarimas o estanterías, separadas de las paredes y del piso, debidamente identificadas y rotuladas.

El depósito de frutas, hortalizas y verduras deberá realizarse en un lugar separado del ambiente del ambiente de elaboración, el que deberá contar con mesada de material impermeable y pileta con desagüe reglamentario para el lavado y selección de las materias primas, previo ingreso al ambiente de elaboración.

El depósito de materias primas que requieran condiciones especiales de conservación (refrigeración o congelación) podrá realizarse en el mismo ambiente de elaboración en heladeras y/o freezers que deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, contarán con termómetros para el control de la temperatura. Las materias primas deberán mantenerse bajo esas condiciones hasta el momento de su uso, sin interrumpir la cadena de frío.

Las Heladeras deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Se ubicarán a la mayor distancia posible de las cocinas y otras fuentes de calor, en lugares frescos, bien ventilados y de fácil acceso para el personal.
- Su cierre será hermético
- Se conservará el orden en su interior. Los alimentos crudos deberán estar ubicados separados y por debajo de los cocidos a fin de evitar la contaminación cruzada.
- No deberá sobrepasarse su capacidad de almacenamiento.
- Periódicamente deberán vaciarse, limpiarse y desinfectarse. Se mantendrán higiénicas en todo momento.

En caso de utilizarse cámaras frigoríficas, las mismas poseerán pisos impermeables, antideslizantes, su nivel será igual o más alto que el del piso exterior. Las paredes y cielorrasos serán de material impermeable. Las puertas serán de hoja llena (maciza).

Dispondrán de termómetros e higrómetros. El ambiente se podrá dividir mediante cortinas de PVC para el almacenamiento simultáneo de materias primas y productos terminados.

Los productos terminados (que no requieran condiciones especiales de conservación) podrán conservarse, hasta su expendio, en el mismo ambiente de elaboración, siempre que se encuentren separados como mínimo a tres (3) metros del lugar de preparación y cocción.

Se mantendrán sobre tarimas o estanterías, separadas de las paredes y del piso.

- Baños:

El(los) sanitario(s) deberá(n) estar completamente separados de la zona de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a ésta, ni comunicación alguna; garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Se permitirá un (1) sanitario compartido para ambos sexos, en aquellos establecimientos que cuenten con un número de empleados menor a cinco (5). Por encima de esa cantidad se contará con sanitarios separados por sexo, a razón de un retrete cada 20 (veinte) operarios, según normas del CAA.

Deberá(n) estar provisto(s) de elementos adecuados para lavarse las manos (jabón sólido, en jaboneras que permitan escurrir el líquido de lavado, o jabón líquido) y medios higiénicos convenientes para secarse las manos (toallas de papel descartable). No se permitirá el uso de toallas de tela; para las toallas de papel, deberá haber receptáculo para descartarlas.

Deberá ponerse un cartel en el que se indique a las personas que deben lavarse las manos después de usar los servicios.

Podrá autorizarse el uso del baño del grupo familiar, siempre y cuando el mismo se encuentre separado del ambiente de elaboración, cuente con condiciones edilicias similares a las del establecimiento y esté provisto de:

- * Lavatorio con provisión de agua potable

- * Elementos de Higiene (jabón, toallas de papel, papel higiénico)

- * Inodoros con descarga adecuada.

- **Vestuarios:** Se dispondrá de un ambiente o sector que permita al personal el cambio de indumentaria de calle por la adecuada para la elaboración de alimentos.

- **Personal:** Deberá poseer Libreta Sanitaria y contar con ropa reglamentaria (pantalón, chaquetilla, cofias, birretes de colores claros, lavables y renovables). Esta vestimenta deberá usarse exclusivamente dentro del establecimiento.

Los propietarios de los microemprendimientos y todo el personal (empleados o familiares) que intervengan en la elaboración, deberán recibir capacitación continua en manipulación e higiene de los alimentos. Las constancias de capacitación deberán exhibirse junto a la habilitación del microemprendimiento y serán exigencias para la renovación de las libretas sanitarias, de acuerdo a lo establecido por el Art. 21 del CAA.

- **Control de plagas (insectos y roedores):** Deberá controlarse la presencia de plagas dentro del establecimiento y en zonas circundantes mediante la utilización de medios adecuados.

Todas las aberturas estarán protegidas y los desagües contarán con tapa reglamentaria.

- **Animales domésticos:** Queda prohibida la presencia de animales domésticos dentro del perímetro cercado del establecimiento.

- **Elementos de limpieza y desinfección:** Los elementos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos deberán almacenarse debidamente rotulados, en un lugar exclusivo para este fin, separado de materias primas, productos, utensilios y elementos de trabajo.

Control y Supervisión:

- El tipo de control y de registros necesarios dependerá del volumen, carácter de la actividad y de los alimentos, correspondiendo su aplicación al asesor y/o responsable técnico según el caso. La supervisión estará a cargo de la Autoridad Sanitaria Competente.

Transporte de materias primas y productos alimenticios:

Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semi-procesados de los lugares de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfestación fáciles y completas.

Condiciones Particulares para cocinas de casa de familias

Las cocinas de casas de familia que preparen alimentos en el marco de un micro- emprendimiento deberán estar adecuadamente identificadas e inscriptas como tales. Deberán asegurar, además de las **condiciones generales**, las siguientes exigencias:

1. La cocina no podrá utilizarse para uso familiar durante la elaboración de los alimentos autorizados en el marco del micro-emprendimiento.

2. Su diseño será tal que facilite la tarea que allí se realice.

3. Serán bien aireadas y ventiladas, cuidando que no se produzcan corrientes de aire de zonas sucias a zonas limpias. Dispondrán de extractores cuando la autoridad sanitaria lo juzgue necesario.

4. Serán de capacidad suficiente.

5. Se encontrarán bien iluminadas, utilizando al máximo la luz natural.

6. Los pisos serán de material impermeable y las paredes, en las zonas de preparación de alimentos y limpieza de utensilios, deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 1,80 m con material impermeable y lavable.

7. Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos y roedores.

8. Los cielorrasos serán de material impermeable

9. Las cocinas, freidoras y cualquier otro equipo que desprenda vapores se ubicarán bajo la campana extractora correspondiente.

10. Los utensilios y enseres de cocina serán de uso exclusivo para la elaboración de los alimentos autorizados en el marco del presente.

Se deberán tomar medidas eficaces para evitar la contaminación del alimento o los equipos y utensilios utilizados por contacto directo o indirecto con alimentos crudos o en diversas etapas de elaboración (semi-elaborados).

11. La piletas contarán con servicio de agua potable corriente y los desagües con sus respectivos cierres sifónicos, estarán conectados con la red cloacal o con el pozo sumidero y caño de ventilación reglamentarios.

11. Las **mesadas** serán de material impermeable y de fácil limpieza. La parte activa de la mesa (superficie de trabajo) no deberá estar revestida con azulejos o cerámicos ni madera.

12. Las **Heladeras** deberán cumplir con las condiciones generales establecidas.

13. En la cocina no podrán guardarse ni tenerse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de los alimentos, dispuestos en forma que esté garantizada su higiene.

14. Los residuos deben depositarse en recipientes de capacidad adecuada, lavables y con tapas.

15. Las etapas de elaboración de los alimentos se organizarán sucesivamente en zonas bien diferenciadas a fin de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

Reglamento Técnico de Normas Específicas para:

A) Microemprendimientos de Queserías lindantes al
tambo.

B) Microemprendimientos de Elaboración de
Conservas Alimenticias Vegetales.

C) Microemprendimientos de Pan y Productos de
Panadería.

A) Condiciones Técnicas Mínimas para la Habilitación de Queserías Lindantes al Tambo

Dentro de los micro emprendimientos se reconoce como tambo-quesería, a los establecimientos que utilizan como materia prima, leche de su propia producción; pudiendo distinguirse las siguientes categorías:

a- hasta 100 litros (condiciones del local según croquis ANEXO II a). salado y maduración en el mismo lugar de elaboración)

b- de 101 hasta 500 litros (condiciones del local según croquis ANEXO II b). local de elaboración independiente del local de salado-maduración)

c- de 501 litros hasta 1500 litros (condiciones del local según croquis ANEXO II c).

Dispondrán de locales independientes para la elaboración, salado y maduración)

Para la inscripción del micro emprendimiento elaborador de quesos pasta dura ante el ICAE, deberá presentar la documentación que a continuación se detalla:

- ✓ Certificación que el tambo anexo a la quesería, se encuentra inscripto en el Ministerio de la Producción; de acuerdo a normas vigentes Decreto Provincial 2345/68; siendo esta inscripción anual.
- ✓ Deberá presentar certificación oficial, de acuerdo a Normativa Provincial/ Nacional Vigente, de rodeo libre de brucelosis y tuberculosis.
- ✓ Análisis mensual de leche que comprendan: células somáticas, unidades formadoras de colonias de aerobios mesófilos totales y coliformes totales. Los valores permitidos estarán acorde con lo definido por Min. de Agric. Ganadería y Pesca de la Nación para la denominada leche de referencia o normativa nacional/provincial en vigencia.

- ✓ Análisis semestral de agua potable del establecimiento, realizado por organismo oficial competente.

Establecimiento Elaborador: Quesos Pasta Dura

El establecimiento elaborador podrá estar separado o lindero con las instalaciones de ordeño. En ningún caso se aceptará comunicación directa entre ambos.

La unidad edilicia constará como mínimo con:

Recepción de la leche

La leche podrá ingresar a la sala de elaboración en recipientes sanitarios o a través de un circuito cerrado de conducción directo desde el tambo o tanque de almacenamiento de leche refrigerada, una vez filtrada hacia la tina de elaboración.

La leche se debe filtrar con filtros renovables, de malla fina, lienzo o filtros mecánicos.

Zona de filtro sanitario.

Una única zona de ingreso de personal: que deberá contar con los siguientes equipos: puerta de cierre automático (ej: alambrilla metálica o dispositivo similar o puerta común con cortinas de PVC superpuestas)

Al ingreso este sector debe contar con pileta lavabotas, con desagües y agua corriente.

Lavatorios para manos, perchas y casilleros para el depósito de la ropa ajena al proceso de elaboración.

En este sector se realizará la higiene de los encargados de la elaboración del queso, cambio de delantal u otra indumentaria no apropiada para la manipulación de alimentos. La vestimenta debe encontrarse en perfectas condiciones de higiene. Bajo ninguna circunstancia se podrá ingresar a la zona de manipulación de alimentos pasando por alto este sector.

Las aberturas deberán contar con protección contra el ingreso de plagas y polvo.

En la comunicación entre la sala de elaboración y el filtro sanitario se aceptará cortina de PVC sanitario.

-En este sector deberán almacenarse los elementos de limpieza y desinfección, debidamente identificados, en un compartimiento cerrado exclusivo para tal fin.

Sala de máquinas:

Eventualmente si fuera necesario puede haber una sala de máquinas sin comunicación directa con la sala de elaboración.

Sala de elaboración

Deberá contar como mínimo con los siguientes elementos: tina para la producción de queso, de material inalterable y de diseño que permita el escurrido del suero y los líquidos durante la higienización.

El suministro de calor será preferentemente a través de vapor. Se permitirá según las circunstancias el fuego directo.

La mesa para el corte y escurrido de la masa deberá tener tapa de material inalterable, preferentemente de acero inoxidable u otro material sanitario aprobado por la autoridad competente, excluyéndose madera y azulejos o cerámicas. Para impedir el derrame de los líquidos, la mesa deberá contar con un resalto en sus bordes, permitiendo el escurrido por un solo lugar.

Los moldes serán de material inalterable, como así también los demás elementos que se encuentren en contacto directo con el producto.

Las prensas deben ser construidas de tal manera que permitan la fácil higienización.

Telas y trapos: deberán estar en perfectas condiciones de higiene y sanitización.

Se contará con una piletta para la higiene de los elementos de trabajo y manos del personal.

Sala de salado y maduración:

Deberá contar con piletas fijas o removibles de material sanitario aprobado.

Las salmueras deberán prepararse con agua potable y sal de grado alimentario, siendo controlada mensualmente; a fin de asegurar su calidad higiénico sanitaria.

Los parámetros que deberá cumplir la salmuera son los que se listan a continuación:

Acidez: entre 20° - 25 °D

pH : entre 5,20 - 5,40

Concentración sal: entre 22-23° Baumé

Densidad: entre 1,18-1,19

Libre de precipitado.

Las estanterías podrán ser de madera cepillada sin pintar u otro material apropiado separadas de las paredes y del piso a una distancia mínima de 15 cm. Se admitirá el uso de bandejas plásticas apilables que, aseguren la adecuada ventilación, respetando las especificaciones antes mencionadas. Deberán, en forma permanente, presentar condiciones higiénico sanitarias adecuadas.

Condiciones comunes a todos los sectores

Todos los sectores antes mencionados deberán contar con:

- ✓ Pisos y techos lavables. Las paredes contarán con frisos impermeables a altura desde el piso.
- ✓ Toda abertura que dé al exterior deberá contar con una protección contra plagas y polvo.
- ✓ La ventilación deberá ser tipo cólico, acorde a la superficie del local de elaboración.
- ✓ Tendrá buena iluminación natural y/o artificial.
- ✓ El agua utilizada deberá ser suficiente.
- ✓ Todos los pisos deberán tener una pendiente que conduzcan los líquidos producto de la higienización de la planta o de derrames a una cañería con rejilla, para impedir la entrada de plagas. Los efluentes serán conducidos por sistema de cañería exterior, una distancia mínima de 75 m, para su tratamiento final.
- ✓ En caso de contar con corrales para crianza de animales (cerdo, gallinas, etc.) los mismos deberán estar ubicados a una distancia mayor a 50 metros, con una orientación tal que los vientos no arrastren los contaminantes y los olores al local de elaboración.
- ✓ Todo el local del establecimiento deberá contar con una vereda perimetral con material de fácil limpieza, con un mínimo de 60 cm de ancho.
- ✓ A una distancia de 5 metros de las paredes del mencionado establecimiento deberá realizar un cerco de alambre tejido; que impida el ingreso de animales domésticos.

Producto elaborado: queso de pasta dura

Elaborado con leche cruda, debiendo ajustarse a la calidad y parámetros fijados en CAA Capítulo VIII Artículo 555 y 555

bis- y a la Norma MERCOSUR N°: 079/94 de Identidad y Calidad de Quesos.

Dentro de las normas antes mencionadas se destacan las siguientes características:

- a. Masa: cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b. Pasta del queso madurado: compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos, picante, por el cuajo y/o enzimas utilizadas; aroma agradable, bien desarrollado; color blanco-amarillento.
- c. Corteza del queso: lisa, sana, consistente y bien formada.
- d. Contenido de grasas (sobre extracto seco): mín. 38,0%.
- e. Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Se recomiendan las siguientes relaciones peso/tiempo de maduración:

- ✓ Grande: más de 8 kg Maduración mín. 9 meses.
- ✓ Mediano: 3 kg a 8 kg. Maduración mín. 6 meses.
- ✓ Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses.

En caso de utilizarse leche sin pasteurizar, el tiempo de maduración no podrá ser inferior a 60 días, a una temperatura no menor de 5°C. Digo: Si no supera un peso de 4 kg deberá ser su maduración hasta no inferior a 60 días.

Rotulación

La rotulación deberá ajustarse a la Resolución GMC 026/03 "Reglamento técnico MERCOSUR para la rotulación de alimentos envasados". En el ámbito de la Provincia de Entre Ríos, se exceptúa la obligatoriedad del cumplimiento de las disposiciones de información nutricional, establecidas por resoluciones MERCOSUR.

Los productos que se encuadran en la presente norma, deberán consignar en el rotulo la siguiente leyenda:
"Comercialización exclusiva en la Provincia de Entre Ríos"

Disposiciones complementarias

1) Artículo 611 CAA - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Queda prohibido para consumo humano la comercialización de quesos:

a) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.

b) Los que presenten deficiencias en la corteza o en la pasta que involucren un riesgo sanitario.

c) Los que contengan sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

d) Los que se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).

e) Los invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.