CAPITULO IX

9. DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Obligaciones de los establecimientos

Responsabilidad de los establecimientos

9. 1 Los establecimientos están obligados a:

a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.

b) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.

c) (Res. ex-SENASA N° 458/1995 del 03/07/1995) Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los CINCO (5) primeros días corridos del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados de origen animal. Asimismo, deberá presentar constancia de pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento que establece el apartado 2.2.12. El incumplimiento de lo establecido precedentemente, dará lugar a la aplicación del numeral 2.2.24 del presente Reglamento.

d) Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo, sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.

e) Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.

f) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.

g) (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).
Cuando el SERVICIO NACIONAL DE

SANIDAD ANIMAL, a través de la GERENCIA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas, determine la necesidad de control higiénico-sanitario de un establecimiento por parte de uno o más Veterinarios de Registro, las empresas deberán seleccionar al o a los profesionales del padrón de Veterinarios de Registro indicado en el numeral 8.1.14.

h) (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).
Toda ruptura contractual entre la empresa y el o los Veterinarios de Registro deberá ser comunicada por el establecimiento al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, antes de su ejecución, comunicación ésta que se realizará en forma fehaciente y con CINCO (5) días hábiles de anticipación a efectos que este Organismo pueda tomar las medidas que estime pertinentes y evaluar las causales que provocaron la ruptura del vínculo.

i) Cuando un Veterinario de Registro renuncie a su vinculación con un establecimiento, deberá comunicarlo al mismo y al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, con no menos de CINCO (5) días hábiles de anticipación, bajo apercibimiento de producir su baja del padrón respectivo.

Alojamiento o medio de transporte	9. 1. 1	Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Alimentación	9. 1. 2	Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Provisión de utensilios	9. 1. 3	Proveer del material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de

		materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Local para la inspección	9. 1. 4	Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Comodidades para la Junta Nacional de Carnes	9. 1. 5	Proveer al personal de la Junta Nacional de Carnes de las mismas comodidades que se expresan en el apartado anterior.
Depósito de materia prima	9. 1. 6	Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados en el orden nacional o devoluciones que deban ser reinspeccionadas.
Desnaturalización	9. 1. 7	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso incomestible.
Documentación	9. 1. 8	Mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.
Animales muertos y/o caídos	9. 1. 9	Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.
Obligación de proporcionar muestras	9. 1. 10	Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.
Guardapolvos, calzado, capotes	9. 1. 11	Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria de guardapolvos y calzado

		apropiado para la inspección como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma u otro material impermeable, para la inspección de corrales.
		Resolución SENASA 791-E/2017 Vigencia. A partir del 21 de febrero de 2018
Director Técnico Obligatoriedad	9.2	Todos los establecimientos faenadores, elaboradores, acopiadores, importadores, exportadores y todos aquellos que intervengan en la producción, elaboración , depósitos y comercialización de alimentos de origen animal, actualmente habilitados o que se habiliten en el futuro, deberán contar con los servicios de un Director Técnico con título universitario idóneo en relación a la actividad desarrollada por el establecimiento.
Director Técnico en establecimientos faenadores	9.2.1	Los directores técnicos en establecimientos faenadores, de todas las especies y procesadores de animales de la caza, deberán contar con título de médico veterinario o veterinario
Director Técnico Simultaneidad de tareas	9.2.2	El director técnico podrá ejercer simultáneamente las tareas de control de calidad y de jefe del equipo HACCP
Responsabilidades	9.3	El Director Técnico será responsable conjunta y solidariamente, con los titulares del establecimiento, de las obligaciones establecidas en el numeral 9.1 y en el capítulo XXXI del Presente Reglamento, como así también de: a) La producción y comercialización de materias primas y alimentos elaborados, en lo que hace a su inocuidad, calidad y cumplimiento de las regulaciones vigentes. b) Proveer al Servicio de Inspección Veterinaria la documentación que sea obligación llevar en cada establecimiento, así como los manuales, registros e instructivos del sistema de inocuidad. c) El cumplimiento de los muestreos y análisis de los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico y que se ajusten a la composición declarada y autorizada. d) Proveer la adecuada conservación y acondicionamiento de las materias

		primas, aditivos y productos elaborados. e) Inscribirse en los registros que el SENASA determine para el ejercicio de su actividad y mantener actualizados los datos que oportunamente le sean solicitados.
Cantidad de establecimientos a cargo de un DT	9.3.1	El supervisor, conjuntamente con el Coordinador Temático de cada Centro Regional establecerán el número de establecimientos que podrá tener a cargo cada DT, hasta un máximo de cuatro (4) teniendo en cuenta el nivel de actividad definido por la cantidad de operarios y los siguientes criterios de riesgo: a) Tipo de producto a elaborar. b) Volumen de la producción. c) Número y variedad de productos que se elaboran. d) Métodos de proceso utilizados y también en cuanto a mayor o menor manipulación. e) Horario de funcionamiento. f) Historial de la planta sobre denuncias, patógenos encontrados en análisis de rutina, suspensiones por falta de higiene y cualquier otra información que apunte al riesgo. Los directores técnicos de establecimientos flotantes, los acopios de huevos y barracas podrán desempeñar su función en un máximo de ocho (8) establecimientos.