

ANEXO – AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS

1. Objetivos y Ámbito de aplicación

1.1. Objetivos:

- Armonizar los requisitos sanitarios para la autorización de un establecimiento alimenticio en el Registro de Establecimientos.
- Establecer una herramienta destinada a las Autoridades Sanitarias competentes, con la finalidad de unificar los procedimientos técnicos y sanitarios para la evaluación de los requisitos para la autorización de establecimientos alimenticios.

1.2. Ámbito de aplicación

En el presente Anexo se establecen los requisitos necesarios aplicables al proceso de autorización sanitaria de un establecimiento alimenticio que solicite la inscripción, reinscripción, modificación y/o actualización en el Registro de Establecimientos.

1.3. Definiciones:

A los efectos de este artículo se definen:

1.3.1. **Auditoría:** es el examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus respectivos resultados se ajustan a los objetivos previstos.

1.3.2. **Autorización Sanitaria de Establecimiento:** es la resultante de un proceso a través del cual la Autoridad Sanitaria competente interviniente, en el marco de su potestad como autoridad de aplicación del Código Alimentario Argentino, habilita a los establecimientos a realizar determinadas actividades luego de haber evaluado las condiciones mínimas y necesarias fundamentadas en aspectos higiénico-sanitarios y otros de índole administrativa.

1.3.3. **Certificado de Autorización en el Registro de Establecimiento Alimenticio:** es el documento que provee evidencia objetiva de la autorización otorgada por la Autoridad Sanitaria a toda persona humana o jurídica para desarrollar

las actividades, rubros y categorías de establecimientos solicitados.

1.3.4. **Código de verificación:** es un código adicional numérico, gráfico y/o combinado que permite verificar la veracidad de la información del certificado de autorización con la base de información actualizada disponible por la Autoridad Sanitaria correspondiente.

1.3.5. **Registro de Establecimiento:** es la identificación de la autorización sanitaria que otorga la Autoridad Sanitaria competente a toda persona humana o jurídica, firma comercial, establecimiento o fábrica de alimentos acorde a las actividades para las cuales fue habilitado.

1.3.6. **Registro Vigente:** es el estado en el que se encuentra el registro de un establecimiento alimenticio que está en vigor dentro del plazo en el que ha sido autorizado.

1.3.7. **Registro No Vigente:** es el estado en el que se encuentra el registro de establecimiento por fuera del plazo en el que ha sido autorizado/habilitado. El estado de "no vigente" será de 180 días a partir del día posterior a su vencimiento.

En el caso que un registro de establecimiento se encuentre "no vigente", el establecimiento no podrá realizar sus actividades hasta tanto regularice su situación. En este período, sólo podrá comercializar aquellos productos que fueron elaborados, fraccionados, importados, etc. (según corresponda) antes de perder la vigencia del registro.

La renovación de la autorización del Registro de Establecimiento Alimenticio podrá solicitarse hasta el día previo de su vencimiento.

1.3.8. **Registro de Baja:** es el estado en el que se encuentra un registro de establecimiento cuya habilitación/autorización ha expirado/prescripto cumplido todos los plazos establecidos. También es el estado que adquiere al retirársele la habilitación/autorización, por decisión fundada de la autoridad sanitaria competente o

por pedido de su titular.

1.4. Requisitos para la Autorización Sanitaria de Establecimientos

A los efectos de la autorización de establecimientos que se establece en el presente Código, deberá presentarse ante la Autoridad Sanitaria competente la correspondiente solicitud, en la que se consignarán la siguiente información y documentación:

1.4.1. Datos del Titular: nombre, domicilio legal y N° de CUIT

1.4.1.1. Estatuto o Contrato social para personas jurídicas / Documento de identidad para personas humanas.

1.4.2. Datos del establecimiento: nombre, domicilio real y actividad que realiza según Listado de Actividad, Rubro, Categoría y Atributo detallados en el punto 3.

1.4.2.1. Constancia municipal: es el documento que da cuenta de que el establecimiento puede funcionar en el lugar en que se instala.

1.4.2.2. Plano esquemático del establecimiento: podrá ser requerido en la autorización del establecimiento o verificarse en la auditoría del establecimiento, a criterio de la Autoridad Sanitaria. Este plano es la representación gráfica del establecimiento que refleja la distribución de los distintos ambientes, el flujo del producto, del proceso y del personal.

1.4.2.3. Título de propiedad del inmueble o documento que acredite la vinculación entre el titular del inmueble y el titular del establecimiento o el que presenta la solicitud de Autorización Sanitaria de Establecimiento ante la Autoridad Sanitaria.

1.4.3. Datos del Director Técnico, cuando corresponda de acuerdo a los requisitos establecidos en el presente Código: Nombre, Documento de identidad, Título habilitante y N° de Matrícula (de corresponder).

1.4.3.1. Título habilitante del Director Técnico.

1.5. Procedimiento para la Autorización Sanitaria de Establecimiento

La autorización de los establecimientos alimenticios establecida en el presente Código

se registrá por el siguiente procedimiento:

La solicitud de autorización deberá gestionarse ante la Autoridad Sanitaria competente y deberá cumplimentar la totalidad de los requisitos (información y documentación) del presente procedimiento.

El titular, a los fines de la presentación, es responsable de la veracidad de la información, la cual tiene carácter de declaración jurada.

La/s área/s competente/s según la Autoridad Sanitaria de aplicación verificarán el cumplimiento de los requisitos especificados. De verificarse el cumplimiento de la información y documentación exigidas, de corresponder según el motivo de la solicitud de autorización, se procederá a realizar la auditoría para verificar *in situ* las condiciones del establecimiento previo a la autorización en el registro de establecimientos.

Verificados el cumplimiento de la totalidad de los requisitos documentales formales y la aptitud del establecimiento para desarrollar las actividades, rubros y categorías solicitados, la Autoridad Sanitaria suscribirá la autorización correspondiente aprobando la solicitud y emitiendo el certificado de Registro de Establecimiento Alimenticio.

Las solicitudes podrán ser observadas y en tal caso se suspenderán los plazos previstos establecidos por el presente Código o disposiciones reglamentarias específicas. El Titular del establecimiento deberá responder a las observaciones para continuar el proceso de evaluación de la solicitud presentada.

2. Información del Certificado:

En el certificado de Registro de Establecimiento Alimenticio deberá constar como mínimo la siguiente información:

2.1. Autoridad Sanitaria Competente emisora

2.2. N° de registro. Código de identificación

2.3. Nombre del titular (razón social)

2.4. Domicilio legal

2.5. Establecimiento: nombre (de existir) y domicilio

2.6. Actividades y Rubros autorizados

2.7. Fecha de emisión del certificado

2.8. Fecha de vencimiento

2.9. Firma del responsable de la Autoridad Sanitaria Competente

2.10. Otra información relevante, a criterio de la Autoridad Sanitaria:

- Código de verificación

- Identificación del Acto administrativo por el que fuera otorgado el registro y N°

3. Listado actividad, rubro, categoría y atributo de establecimiento

Actividad de Establecimiento	Categorización de Establecimientos Alimenticios		
Actividad	Rubro	Categoría	Atributo
Conjunto de operaciones y procesos practicados en un establecimiento desde la materia prima hasta la comercialización de un alimento	Familia de alimentos que se reúnen por sus características definidas por la matriz, las funciones específicas y/o el uso según lo establecido en el CAA	Alimentos/productos que por su condición (origen, preparación, proceso entre otros) se diferencian dentro de un mismo rubro de alimentos	Cualidad que identifica a un alimento según la evaluación peligro/riesgo (de corresponder)
<ul style="list-style-type: none">▪ Elaboración▪ Fraccionamiento▪ Almacenamiento (*)▪ Distribución▪ Importación▪ Acondicionamiento▪ Faena▪ Captura	Preparaciones culinarias	<ul style="list-style-type: none">Comidas preparadas sin tratamiento térmicoComidas preparadas con tratamiento térmico que incluyan posteriormente ingredientes no sometidos a tratamiento térmicoComidas preparadas con tratamiento térmico que reciban un proceso de manipulación posterior	<ul style="list-style-type: none">▪ Modificados en su composición▪ Libre de gluten

<p>(*) Según cualidades/ parámetros del producto que determine la condición del establecimiento/depósit o para:</p> <p>-Alimentos que no requieren refrigeración</p> <p>-Alimentos que requieren refrigeración</p> <p>- Alimentos que requieren congelación/ supercongelación</p>		Comidas preparadas con tratamiento térmico en su conjunto	
	Alimentos Cárneos y Afines	Conservas de carne vacuna (#)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
		Conservas de carne de aves (#)	
		Conservas de carne de cerdo (#)	
		Conservas de otras carnes (#)	
		Conservas de pescado (#)	
		Conservas de otros productos de la pesca (#)	
		Conservas mixtas	
		Salazones (#)	
		Chacinados embutidos frescos (#)	
		Chacinados embutidos cocidos (#)	
		Chacinados embutidos secos (#)	
		Chacinados no embutidos (#)	
		Conservas alimenticias (caldos y sopas)	
		Cortes cárneos envasados (#)	
		Huevo conservado (#)	
Huevo líquido y congelado (#)			
Huevo fresco envasado (#)			
Alimentos grasos, aceites alimenticios de origen solamente animal	Aceites y grasas alimenticias	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten 	
Alimentos grasos, aceites alimenticios de origen vegetal y mixto	Aceites y grasas alimenticias	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten 	
Alimentos lácteos	Leches fluidas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modificados en su 	
	Leche en polvo		

		Leches concentradas	composición ▪ Libre de gluten
		Leches fermentadas	
		Grasas lácteas	
		Quesos	
		Derivados lácteos	
	Alimentos farináceos: cereales, harinas y derivados	Cereales	▪ Modificados en su composición ▪ Enriquecidos (exclusivo Harinas) ▪ Libre de gluten
		Harinas, sémolas, almidones, mezclas y premezclas	
		Pan y productos de panadería	
		Pastas frescas	
		Pastas secas	
		Galletitas y bizcochos	
		Polvos para postres y otras preparaciones	
	Alimentos azucarados	Azúcares	▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
		Mieles y productos derivados de la apicultura	
		Productos de confitería	
	Alimentos vegetales	Algas	▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
		Vegetales conservados	
		Vegetales semi procesados	
		Vegetales procesados	
		Vegetales frescos envasados (#)	
	Bebidas hídricas, agua y aguas gasificadas	Aguas	▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
		Bebidas analcohólicas	
		Polvos para preparar bebidas analcohólicas	
		Jarabes	
		Jugos	
		Bebidas de bajo contenido alcohólico	
		Hielo	
		Helados y productos de heladería	
		Polvos para preparar helados	
	Bebidas fermentadas	Cervezas y derivados del proceso	▪ Modificados en su

		Sidras y derivados del proceso	composición ▪ Libre de gluten
		Productos afines del vino y derivados del proceso	
	Bebidas espirituosas, bebidas alcohólicas destiladas y licores	Alcoholes y afines	▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
		Bebidas alcohólicas simples	
		Bebidas alcohólicas mixtas	
	Productos estimulantes o fruitivos	Cacao, chocolates y afines	▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
		Café	
		Sucedáneos	
		Hierbas para infusión	
		Yerba mate y afines	
	Correctivos y coadyuvantes	Hongos comestibles	▪ Modificados en su composición ▪ Enriquecidos (exclusivo sales y sales compuestas) ▪ Libre de gluten
		Condimentos vegetales	
		Fermentos, levaduras, enzimas y derivados	
		Sal y sales compuestas	
		Salsas, aderezos y aliños	
		Vinagres	
	Aditivos Alimentarios	Aditivos alimentarios	▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
	Alimentos vegetales proteicos: harinas, concentrados, aislados y derivados	De soja y derivados del proceso	▪ Modificados en su composición ▪ Libre de gluten
		De chíá y derivados del proceso	
		De otros vegetales y afines	
	Alimentos de régimen o dietéticos	Alimentos para lactantes y niños de corta edad	▪ Libre de gluten ▪ Polvos para lactantes ▪ Libre de gluten
		Suplementos dietarios	
		Alimentos para propósitos médicos específicos	
		Alimentos de régimen o dietéticos (sin convencional definido)	

	Ingredientes/ coadyuvantes de tecnología para la industria alimenticia	Ingredientes (no aditivos)	▪ Libre de gluten
		Coadyuvantes de tecnología para la industria alimenticia	

(#) Estas categorías serán consideradas de acuerdo a las competencias que cada Autoridad Sanitaria tenga atribuidas.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Las Malvinas son argentinas

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: ANEXO - artículo 1416 bis

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.