

# **MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - Pcia de La Pampa.-**

## **Resolución Pcial. N° 163/15.**

## **Resp. Técnico**

Art. 1º: Los establecimientos frigoríficos Categoría B y C (**Resol. 356/12**) deberán contar con un responsable técnico a su cargo con título de Médico Veterinario, matriculado en el Colegio Médico Veterinario de La Pampa, él que oficiará de Director Técnico del Establecimiento.

Art. 2º: Las Plantas Procesadoras de Carne de Diferentes Especies (**Disp. N° 32/13**) deberán contar con un responsable técnico a su cargo con título de Médico Veterinario, matriculado en el Colegio Médico Veterinario de La Pampa o, en su defecto, algún otro título universitario que otorgue competencias profesionales para desempeñar dicha función conforme lo determine la Autoridad de Aplicación el que oficiará de Director Técnico de la Planta.-”

Art. 3º: Apruébanse los requisitos mínimos que deberán cumplir las personas físicas para ser Directores Técnicos de frigoríficos categoría B y C y de los Directores Técnicos de las Plantas Procesadoras de carne de Diferentes Especies, expresadas en el Anexo I de la presente Resolución.-

Art. 4º: Establézcanse las responsabilidades para las personas físicas que desempeñen tareas de Directores Técnicos de Frigoríficos categoría B y C y de los Responsables Técnicos de las Plantas Procesadoras de carne de Diferentes Especies, expresadas en el Anexo II de la presente Resolución.-

Art. 5º: La Dirección General de Agricultura y Ganadería, dependiente de la Subsecretaría de Asuntos Agrarios del Ministerio de la Producción, en su carácter de Autoridad de Aplicación de la Ley N° 817 tendrá a su cargo el Registro de Directores Técnicos, otorgará las inscripciones y realizará las auditorías y los controles de las personas físicas inscriptas.

### **ANEXO I** **REQUISITOS**

#### **De los requisitos mínimos de cumplimiento para las personas físicas que se desempeñan como Directores Técnicos de Frigoríficos Categoría B y C, y de los Directores Técnicos de las Plantas Procesadoras de Carne.**

I. Los Directores Técnicos de Frigoríficos categoría B y C deberán ser Médicos Veterinarios con Matrícula Profesional expedida por el Colegio de Médicos Veterinarios de La Pampa e inscriptos en el “Registro de Veterinarios Corresponsables Bromatológicos” de dicho Colegio Profesional (Resolución 027/2014 del Colegio Médico Veterinario de La Pampa).

II. Los Directores Técnicos de Plantas Procesadoras de Carne podrán ser Médicos Veterinarios Matriculados y Registrados como “Veterinarios Corresponsables Bromatológicos” por el Colegio de Médicos Veterinarios de La Pampa, como así también otros profesionales con título Universitario habilitante para el desempeño de esta tarea y con experiencia curricular sobre el tema, conforme quede acreditado ante la Autoridad de Aplicación en el legajo respectivo.

## **ANEXO II**

### **OBLIGACIONES**

#### **Obligaciones p/ las personas físicas que se desempeñan como Directores Técnicos de Frigoríficos categoría B y C, y de los Dir. Técnicos de Ptas Procesadoras de Carne.**

- I. Cumplir y hacer cumplir la Ley Nacional N° 18.284 (Código Alimentario Argentino), su Decreto Reglamentario N° 2126/71, y supletoriamente en Decreto 4238/68, así como la Ley Provincial N° 817 y normas complementarias respecto al rol correspondiente.
- II. Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento y el control bromatológico de los alimentos que allí se reciban, elaboren, fraccionen, transporten, siendo responsables solidariamente junto con el titular de la actividad, de las deficiencias para las cuales no arbitren los medios a su alcance para subsanarlas, o poniéndolas en conocimiento de quien corresponda cuando de ellos no dependan.
- III. Asesorar al o los propietarios de la planta sobre todas las normas, tanto sanitarias como ambientales, que regulan la radicación de una planta de este tipo; y asistir técnicamente en todos los trámites que demanda el proceso de habilitación de una planta nueva o la ampliación de una en marcha.
- IV. Acatar las solicitudes, que se remiten por circular, de la Autoridad de Aplicación Provincial de la Ley N° 817 respecto a los controles higiénico sanitarios por esta requeridos.
- V. Vigilar que la planta se encuentre en buen estado de conservación e higiene en cada proceso de manufactura.
- VI. Hacer cumplir las normas de ingreso de materia prima y egreso de producto elaborado respecto a los requisitos estipulados en el Código Alimentario Argentino, el Decreto N° 4238/8 y la Ley Provincial N° 817.
- VII. Tener a su cargo la firma, custodia y archivo, de toda la documentación sanitaria, especialmente los Permisos de Tránsito y toda documentación sanitaria de materias primas y productos alimenticios que así lo requieran, así como aquellos que amparen los productos destinados a consumo de alimentos que egresen de los establecimientos que tenga asignados.
- VIII. Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes, de la carga de los productos bajo su control.
- IX. Hacer cumplir las disposiciones vigentes acerca de rotulados, envases y pesos declarados.
- X. Evaluar la marcha de los Planes de Prerrequisitos y de la implementación de los Sistemas aplicados.
- XI. Orientar, asesorar y controlar la implementación de los Planes de Prerrequisitos obligatorios (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Control Integrado de Plagas y Buenas Prácticas de Manufactura)
- XII. Resolver sobre el destino de los alimentos que observe dudosos, debiendo comunicarlo inmediatamente a la Autoridad de Aplicación a nivel jurisdiccional, llevando un registro de las medidas correctivas adoptadas en el establecimiento.
- XIII. Es el responsable, conjuntamente con el titular de la actividad, de recibir y acompañar a las auditorías externas oficiales que se realicen en el establecimiento.
- XIV. Cuando un Director Técnico renuncie a su vinculación con un establecimiento, deberá comunicarlo al mismo y a la Autoridad de Aplicación, con no menos de DIEZ (10) días hábiles de anticipación, bajo apercibimiento de producir su baja del padrón respectivo.