



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Santa Fe, "Cuna de la Constitución Nacional"

ORDEN N° 083 ASSAL.
Santa Fe, 11 de Agosto de 2015.

VISTO:

El expediente N° 15601-0001289-5 del SIE de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL) y la necesidad de recomendar a Municipios y Comunas un modelo de informe de verificación y de acta multifunción que alcance a los establecimientos locales -sin actividad interjurisdiccional-, y;

CONSIDERANDO:

Que se hace necesaria la implementación de un documento único realizado por los auditores en los establecimientos Municipales/Comunales de la Provincia;

Que los establecimientos que realizan actividades exclusivamente a nivel local (municipal o comunal) deben ser habilitados por las autoridades correspondientes;

Que, asimismo, las autoridades locales deben auditarlos periódicamente;

Que, por lo tanto, resulta conveniente que la ASSAL establezca modelos de Actas Multifunción e Informes de Auditorias para utilizar en los procedimientos realizados en Municipios y Comunas por el personal local;

Que la utilización de la documentación legal citada brindará mayor organización a las gestiones pertinentes y redundará en importantes beneficios para el desarrollo y la descentralización de los procedimientos legales correspondientes;

POR ELLO

**El Director de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria
en uso de sus atribuciones**

ORDENA

Artículo 1°.- Apruébese las directrices del modelo de informe de auditoría y Acta multifunción, las cuales se incorporan como Anexo I y II a la presente.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Santa Fe, "Cuna de la Constitución Nacional"

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.



Ing. Raúl Samitier
Director

Elaboración, Comercialización
y Consumo de Alimento Seguro
Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Ing. Qco. RAÚL SAMITIER
DIRECTOR
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Acta N°:

ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Emplazamiento | <input type="checkbox"/> Informe | <input type="checkbox"/> Comiso |
| <input type="checkbox"/> Constatación | <input type="checkbox"/> Suspensión de actividades | <input type="checkbox"/> Liberación |
| <input type="checkbox"/> Clausura | <input type="checkbox"/> Intervención | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Levantamiento de clausura | | |

Fecha: Hora:

Establecimiento:

Actividad:

Dirección: N°:

Causa:

Anexo Informe de Verificación: Si No N° de Informe

Anexo AMM: Si No

Se le otorgan* hs. hábiles para hacer uso al derecho a descargo.
* 24, 48 o 72 hs.

En contravención con las disposiciones legales vigentes (Ley N°18284/69 Código Alimentario Argentino, Ley Federal Sanitaria de Carne Decreto N° 22375 y Decreto Reglamentario N° 4238/68 y Modif., Ley N°2998/41 Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe y demás legislación provincial y municipal)

PARA CONSTANCIA DE LO ACTUADO, SE LABRA EL PRESENTE ACTA, PREVIA LECTURA Y FIRMA DEL INTERESADO Y FUNCIONARIOS ACTUANTES SE DEJA COPIA DEL MISMO

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Firma y aclaración

Firma y aclaración Auditor

ACTA COMUNAL MULTIFUNCIÓN

<input type="checkbox"/> Emplazamiento	<input type="checkbox"/> Informe	<input type="checkbox"/> Comiso
<input type="checkbox"/> Constatación	<input type="checkbox"/> Suspensión de actividades	<input type="checkbox"/> Liberación
<input type="checkbox"/> Clausura	<input type="checkbox"/> Intervención	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Levantamiento de clausura		

Fecha: Hora:

Establecimiento:

Actividad:

Dirección: N°:

Causa:

Anexo Informe de Verificación: Si No N° de Informe

Anexo ACM: Si No


Se le otorgan* hs. hábiles para hacer uso al derecho a descargo.

De 48 a 72 hs.

En contravención con las disposiciones legales vigentes (Ley N°18284/69 Código Alimentario Argentino, Ley Federal Sanitaria de Carne Decreto N° 22375 y Decreto Reglamentario N° 4238/68 y Modif., Ley N°2998/41 Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe y demás legislación provincial y municipal)

PARA CONSTANCIA DE LO ACTUADO, SE LABRA EL PRESENTE ACTA, PREVIA LECTURA Y FIRMA DEL INTERESADO Y FUNCIONARIOS ACTUANTES SE DEJA COPIA DEL MISMO

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL


 Ing. Cco. RAÚL SAMITIER
 DIRECTOR
 AGENCIA SANTAFESINA DE
 SEGURIDAD ALIMENTARIA

Firma y aclaración

Firma y aclaración Auditor

INFORME DE VERIFICACIÓN

Establecimiento:

N°:

Actividad:

Fecha:

Dirección: N°:

Teléfono:

Inicio auditoría a las hs.

Finalización a las hs.

1. Sección Atención al Cliente	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Iluminación y Ventilación				
Equipos y Utensilios				
Rotulación/ Conservación/ Almacenamiento				
Higiene General				

2. Sección Depósito de materia prima y producto terminado	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Iluminación y Ventilación				
Equipos y Utensilios				
Rotulación/ Conservación/ Almacenamiento y Prácticas de Rotación				
Higiene General				

3. Sección Elaboración	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Iluminación y Ventilación				
Equipos y Utensilios				
Rotulación/ Conservación/ Almacenamiento				
Suministro agua				
Desagües				
Higiene General				

4. Sección Baños y Vestuarios	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Lavatorio de Manos (Agua /Jabón /Desinfectante/ Sistema de Secado)				
Sanitarios/ Desagües				
Higiene General				

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



3. Circuito de desperdicios	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Recipientes adecuados /Ubicación/ Identificación				
Flujo de recolección de residuos				
Higiene General				

4. Control de plagas	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Signos de presencia de plagas				
Manejo Integrado de Plagas				

5. Suministro de agua	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Agua segura				
Limpieza y desinfección de tanque				

6. Vehículos	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Habilitación				
Rotulación/ Almacenamiento/ Conservación				
Temperatura adecuada				
Higiene General				

7. Manipuladores	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Vestimenta adecuada/ Higiene personal				
Carnet de Manipulador de Alimentos				
Libreta Sanitaria				

8. Documentación requerida de la empresa	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Manual de Buenas Prácticas				
Registros				

AMM⁽⁴⁾ N° Si No

1) C: Conforme / (2) NC: No Conforme / (3) NA: No Aplica / (4) AMM: Acta Municipal Multifunción

PARA CONSTANCIA DE LO ACTUADO, SE LABRA EL PRESENTE INFORME, PREVIA LECTURA Y FIRMA DEL INTERESADO Y FUNCIONARIOS ACTUANTES SE DEJA COPIA DEL MISMO

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



Firma y aclaración

Firma y aclaración Auditor

INFORME DE VERIFICACIÓN

Establecimiento:

Nº:

Actividad:

Fecha:

Dirección: N°:

Teléfono:

Iniciación auditoría a las hs.

Finalización a las hs.


1. Sección Atención al Cliente	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Iluminación y Ventilación				
Equipos y Utensilios				
Rotulación/ Conservación/ Almacenamiento				
Higiene General				

2. Sección Deposito de materia prima y producto terminado	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Iluminación y Ventilación				
Equipos y Utensilios				
Rotulación/ Conservación/ Almacenamiento y Prácticas de Rotación				
Higiene General				

3. Sección Elaboración	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Iluminación y Ventilación				
Equipos y Utensilios				
Rotulación/ Conservación/ Almacenamiento				
Suministro agua				
Desagües				
Higiene General				

4. Sección Baños y Vestuarios	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Techo/ Paredes/ Piso/ Aberturas				
Lavatorio de Manos (Agua /Jabón /Desinfectante/ Sistema de Secado)				
Sanitarios/ Desagües				
Higiene General				

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL


 Ing. Oscar RAÚL SAMITIER
 DIRECTOR

5. Circuito de desperdicios	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Recipientes adecuados /Ubicación/ Identificación				
Flujo de recolección de residuos				
Higiene General				

6. Control de plagas	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Signos de presencia de plagas				
Manejo Integrado de Plagas				

7. Suministro de agua	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Agua segura				
Limpieza y desinfección de tanque				

8. Vehículos	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Habilitación				
Rotulación/ Almacenamiento/ Conservación				
Temperatura adecuada				
Higiene General				

9. Manipuladores	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Vestimenta adecuada/ Higiene personal				
Carnet de Manipulador de Alimentos				
Carta Sanitaria				

10. Documentación requerida de la empresa	C ⁽¹⁾	NC ⁽²⁾	NA ⁽³⁾	Observaciones
Manual de Buenas Prácticas				
Registros				

ACM N° Si No

(1) C: Conforme / (2) NC: No Conforme / (3) NA: No Aplica / (4) ACM: Acta Comunal Multifunción

PARA CONSTANCIA DE LO ACTUADO, SE LABRA EL PRESENTE INFORME, PREVIA LECTURA Y FIRMA DEL INTERESADO Y FUNCIONARIOS ACTUANTES
SE DEJA COPIA DEL MISMO

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



Firma y aclaración

Firma y aclaración Auditor