



RESOLUCION N° 2453

Santa Fe, "Cuna de la Constitución Nacional", 04 NOV. 2019

Provincia de Santa Fe
MINISTERIO DE SALUD

VISTO:

El expediente N° 15601-0003404-8 del S.I.E. mediante el cual se gestiona la homologación de la Orden N° 27 emitida en fecha 12 de julio de 2019 por la Dirección de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria; y

CONSIDERANDO:

Que por dicho acto administrativo se creó el Programa de Muestreo y Control de Residuos Fitosanitarios de Productos Frutihortícolas Frescos que se produzcan, fraccionen, empaquen, transporten, ingresen y/o se comercialicen al público de cualquier modo en el ámbito de la Provincia de Santa Fe;

Que la creación del referido Programa tiene como finalidad unificar las diferentes acciones y actividades que la ASSAI viene desarrollando en la materia en los últimos cinco años, destacando que las mismas competen a la seguridad alimentaria;

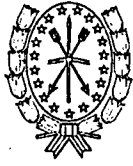
Que el artículo 1° de la Ley N° 18.284 (CAA), establece que *"la Nación y las provincias harán cumplir todas las disposiciones sobre los alimentos que ella determina, en todo el ámbito de la República y las provincias en sus jurisdicciones..."*; previendo además que los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al Código Alimentario Argentino podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el territorio de la Nación, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino;

Que desde el año 2016 la ASSAI se vincula con el Programa de Investigación y Análisis de Residuos y Contaminantes Químicos (PRINARC) dependiente de la Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la Universidad Nacional del Litoral (UNL) a los fines de recibir asistencia técnica y analítica para lo cual se requiere contar con equipamiento altamente sofisticado a tal fin;

Que se ha pronunciado en sentido favorable la Asesoría Legal de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (Dictamen N° 06/19, fs. 6/8) y la Dirección General de Asuntos Jurídicos (fs. 23);

Que compartiendo los fundamentos de la medida adoptada, se

H
JL



Provincia de Santa Fe
MINISTERIO DE SALUD

estima precedente su homologación;

POR ELLO:

LA MINISTRA DE SALUD

Resuelve:

ARTICULO 1°.- Homológase la Orden N° 27 emitida en fecha 12 de julio de 2019 por la Dirección de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, cuyo texto en once (11) folios se agrega e integra la presente resolución.-

ARTICULO 2°.- Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

Dra. MARÍA ANDREA UBOLDI
MINISTRA DE SALUD
Gobierno de la Provincia de Santa Fe



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

SANTA FE, "Cuna de la Constitución Nacional"

ORDEN N° 27 de 12/07/2019

VISTO:

El expediente N° 15601-0003404-8 del SIE de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAI) en el cual consta la solicitud del Director del organismo de crear Programa de Muestreo y Control de Residuos Fitosanitarios de Productos Frutihortícolas Frescos que se produzcan, fraccionen, depositen, empaquen, transporten, ingresen, y/o se comercialicen al público de cualquier modo en el ámbito de la Provincia de Santa Fe e Informes Técnicos, y;

CONSIDERANDO:

Que esta Agencia fue creada por el Decreto N° 206/2007 y su artículo 2° define el concepto de Seguridad Alimentaria como *"el derecho de todas las personas de disponer en todo momento de alimentos inocuos, nutritivos y culturalmente aceptables, necesarios para llevar una vida sana y activa que les permita desarrollar todas sus potencialidades"*;

Que, el concepto citado, comprende la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, incluyendo la nutrición y la identidad de los mismos, los aspectos de la sanidad animal y vegetal que incidan, directa o indirectamente, en la seguridad alimentaria y cualquier otro que se le asigne a la luz de los avances científicos y las nuevas demandas sociales;

Que el artículo 3° del Decreto citado establece que quedan comprendidas las actividades a cargo del organismo, en particular, en el inciso a) *"Formular, ejecutar y evaluar las políticas públicas relativas a la seguridad alimentaria y al desarrollo productivo en coordinación con otros organismos competentes"*;

Que, además, el artículo 4° establece los objetivos del organismo entre los cuales se encuentra *"Promover la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, y el desarrollo productivo ofreciendo garantías e información objetiva a los productores, elaboradores, expendedores y consumidores de la cadena agroalimentaria"*;

Que, en el artículo 5°, se establecen funciones de la Agencia, en las cuales le corresponde, entre otras, coordinar y evaluar las actuaciones de los organismos con competencia directa o indirecta en inocuidad alimentaria y aplicar el análisis de riesgo, en el ámbito de la actuación de la misma;

Que, asimismo, el artículo 14 determina las normas de aplicación del organismo, entre las cuales, se incluye al Código Alimentario Argentino (CAA), Ley N° 18.284/1969 y su Decreto Reglamentario N° 2126/1971;

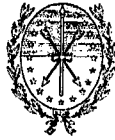
Que por medio de la Ley N° 6884/1972 la Provincia de Santa Fe adhirió a la aplicación del CAA en su territorio provincial;

Que el artículo 1° de la Ley N° 18.284/1969 establece que *"la Nación y las provincias harán cumplir todas las disposiciones sobre los alimentos que ella determina, en todo el ámbito de la República y las provincias en sus jurisdicciones..."*;

Que el artículo 2° de la norma referida prevee que *"Los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al Código Alimentario Argentino.... podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el territorio de la Nación, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino"*;

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

M. MARTA COZZA
DIVISION LEGALES
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA



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

SANTA FE, "Cuna de la Constitución Nacional"

ORDEN N° 27 de 12/07/2019

Que, en paralelo, la Resolución SENASA N° 634/2011 establece las formas y metodologías de control de los productos Frutihortícolas y, en concreto, en su artículo 1° define el Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos (SICOFHOR);

Que el SICOFHOR es el sistema de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico de frutas y hortalizas;

Que, entre uno de los objetivos, el sistema citado tiene como finalidad identificar a los actores y productos de la cadena agroalimentaria frutihortícola;

Que, en este contexto, se busca alentar la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que promuevan tanto la obtención de alimentos inocuos para los consumidores como así también la preservación del medio ambiente y la salud del trabajador rural;

Que, conforme el artículo 4° de la resolución citada, establece que el ámbito de aplicación del sistema es todo el territorio de la República Argentina;

Que, el inciso b) del artículo 4°, establece que quedan excluidos del sistema *"Apartado I.- Las frutas y hortalizas que no realizan tráfico federal, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 18.284... y en el artículo 16 del Decreto Nacional N° 815/99. Apartado II.- Las frutas y hortalizas que se producen en los cordones hortícolas de las ciudades y abastecen a éstas excepto aquellas que realicen tráfico federal. Apartado III.- El control en las bocas de expendio (venta directa al público) de las frutas y hortalizas, de acuerdo a lo establecido en el artículo 19 del Decreto Nacional N° 815/99"*;

Que el artículo 39 de la Resolución referida reafirma que el control higiénico-sanitario de los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas es responsabilidad de las Autoridades Sanitarias Provinciales y Municipales de cada jurisdicción;

Que, en este orden, el artículo 16 del Decreto N° 815/1999 establece que las Autoridades Sanitarias de cada provincia, del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires y de los municipios son las responsables de aplicar el CAA en sus respectivas jurisdicciones y, en el artículo 19 precisa que, las autoridades referidas son las encargadas de realizar los controles en las bocas de expendio y, entre ellas, se incluye a los Mercados Mayoristas y de Concentración de Frutas y Hortalizas;

Que, en concreto, en la Provincia de Santa Fe existen Mercados de Frutas y Hortalizas en la ciudad de Santa Fe y en la de Rosario, los cuales se encuentran inscriptos en el Registro Provincial de Establecimiento que otorga el organismo;

Que, esta Agencia toma muestras de frutas y hortalizas que se expenden en los mercados citados;

Que el organismo, desde el año 2016, ha contratado y sucesivamente especializado los servicios del Programa de Investigación y Análisis de Residuos y Contaminantes Químicos (PRINARC) dependiente de la Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la Universidad Nacional del Litoral (UNL) a los fines de recibir asistencia técnica y analítica para lo cual se requiere contar con equipamiento altamente sofisticado a tal fin;

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

DR. MARTA ESCOBAR
DIVISION LEGALES
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA



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

SANTA FE, "Cuna de la Constitución Nacional"

ORDEN N° 27 de 12/07/2019

Que el PRINARC posee el equipamiento científico adecuado para el control de plaguicidas (Cromatógrafo de Gases Acoplado a Espectrómetro de Masa/Masa y Cromatografía Líquida de alta performance con espectrómetro de masa de triple Cuadrúpulo) y que el laboratorio citado se encuentra en la ciudad de Santa Fe;

Que, por otro lado, se destaca que la cadena agroalimentaria es un proceso complejo en el cual se realizan diferentes actividades y participan sujetos públicos y privados;

Que, en sí, no es un proceso lineal en el que cada uno de los eslabones está unido al anterior y al posterior, sino que se ramifican en un sinnúmero más, por lo cual, requiere de un abordaje integral en donde, en cada uno de los eslabones referidos, se identifiquen los puntos críticos y los peligros/riesgos y para su abordaje se establezca una estrategia integral y coordinada en conjunto con los diferentes organismos del Estado competentes;

Que, en este contexto, esta Agencia tiene competencia en la cadena agroalimentaria a partir de la etapa de elaboración de los alimentos a partir de sus materias primas, es decir, ejerce el poder de policía a través del Programa de Vigilancia Basado en Laboratorio, realiza auditorias y verifica el desarrollo y la implementación de las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), entre otros;

Que, además, es competente en lo relativo a la comercialización de los alimentos;

Que, en paralelo, los Municipios y Comunas de Provincia de Santa Fe tienen competencia en alimentos y alimentación conforme lo previsto por las leyes locales y, asimismo, deben cumplir con el CAA citado;

Que asimismo en la Provincia de Santa Fe, conforme la Ley de Ministerios N° 13.509, existe el Ministerio de Producción el cual tiene competencia en la sanidad vegetal;

Que, por lo tanto, esta Agencia debe articular sus competencias con las correspondientes a otros Ministerios, Municipios y Comunas de la Provincia;

Que, no obstante, el organismo promueve profundizar las acciones y medidas vinculadas a la toma de muestra;

Que, inclusive, se considera conveniente establecer mecanismos de difusión de la información en el tema, establecer campañas educativas y promover acciones de participación ciudadana en la materia;

Que, ha tomado intervención de su competencia la División de Legales de la ASSAI por medio del Dictamen N° 06/2019 sin formular objeciones al trámite;

Que, por último, este acto se emite conforme las facultades previstas en los artículos 1°, 5°, 8° y 14 del Decreto N° 206/2007;

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

REG. MARTA BOCCOZZA
DIVISION LEGALES
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA



POR ELLO

EL DIRECTOR DE LA AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ORDENA:

ARTICULO 1°.- Créase el Programa de Muestreo y Control de Residuos Fitosanitarios de Productos Frutihortícolas Frescos que se produzcan, fraccionen, depositen, empaquen, transporten, ingresen, y/o se comercialicen al público de cualquier modo en el ámbito de la Provincia de Santa Fe.

ARTÍCULO 2°.- Establécese que a los fines del programa creado en el artículo 1° se entiende por Muestreo y Control de Residuos Fitosanitarios de Productos Frutihortícolas Frescos, la fiscalización sanitaria de los establecimientos y/o locales donde se produzcan, fraccionen, depositen, empaquen, transporten, ingresen, expendan al público y/o se comercialicen de cualquier modo estos productos, incluyendo a los vehículos que los transportan y concomitantes tomas de muestras de los mismos, para su correspondiente análisis químico o de otra naturaleza, si correspondiera, a fin de garantizar su inocuidad para el consumo humano. Incluye la verificación de la tenencia de Registro Único de Productores Provinciales (RUPP) y/o del Registro Nacional Sanitario de Producto Agropecuarios (RNSPA) a efectos de contar con la necesaria información que permita conocer la trazabilidad de los mismos en lo que respecta a la producción y/o empaque si correspondiera.

ARTICULO 3°.- EL muestreo de los Productos Frutihortícolas Frescos se implementará de acuerdo con lo establecido en el Anexo I que forma parte del presente en un total de cinco fojas y siguiendo los lineamientos dispuestos por la Disposición SENASA N° 42/2008, Resolución SENASA N° 637/2011 y en la Ley N° 18.284/1969 y su Decreto Reglamentario N° 2126/1971.

ARTÍCULO 4°.- Los resultados analíticos no conformes a las normas de inocuidad ya establecidas y de acuerdo al artículo 33 de la Resolución SENASA N° 637/2011 y sus modificatorias a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, Capítulo XI, Alimentos Vegetales, Resolución Grupo de Mercado Común (GMC) N° 62/1992, Residuos de plaguicidas en los productos agrícolas, darán lugar a la aplicación de sanciones previstas en Anexo I.

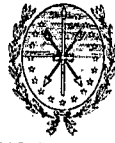
ARTÍCULO 4°.- Establécese que en los procedimientos del Programa previsto por el artículo 1° se aplicará el Reglamento para el Trámite de las Actuaciones Administrativas de la Provincia de Santa Fe, Decreto N° 4174/2015.

ARTÍCULO 5°.- Determínese que para evaluar las aplicaciones de medidas preventivas y/o sanciones en el programa establecido en el artículo 1° se evaluará el peligro/riesgo sanitario y la durabilidad de los alimentos, los cuales son los fundamentos para evaluar las medidas preventivas y/o sanciones razonables y proporcionales al peligro/riesgo verificado.

ARTÍCULO 6°.- Establécese que para el Programa establecido en el artículo 1° en caso de aceptar la realización de la Pericia de Control el responsable del puesto y/o producto en el cual fue tomada la muestra que ha dado como resultado un Informe de Laboratorio No Conforme debe abonar, previamente a su realización, el arancel respectivo a través del Cupón de Pago de conforme la normativa vigente. Caso contrario, se perderá el derecho a realizar la pericia de control y el resultado de la muestra inicial será considerado como prueba con todos los efectos legales.

ARTÍCULO 7°.- La Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria será la autoridad de aplicación del programa establecido en el artículo 1°, garantizando su continuidad y supervisión de las

5



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

SANTA FE, "Cuna de la Constitución Nacional"

ORDEN N° 27 de 12/07/2019

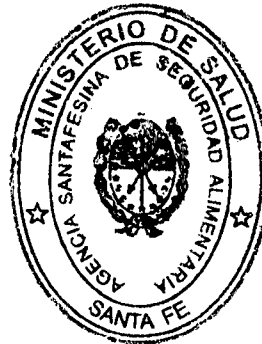
acciones a través de la dependencia que designe y promoviendo la articulación con el Ministerio de Producción, los Municipios y Comunas de la Provincia de Santa Fe.


ARTÍCULO 8°.- Determinese que la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria publicará semestralmente, en su página web, Informe Técnico sobre los resultados del Programa de Muestreo y Control de Residuos Fitosanitarios de Productos Frutihortícolas Frescos y desarrollará un Sitio Web en el cual difundirá, a la población en general, los resultados de los análisis efectuados.

ARTICULO 9°.- Establécese que en los meses de Enero y Julio y en los que se verifiquen feriados oficiales se podrán modificar parcialmente las condiciones de plazos y/o cantidades de muestras previstas en el Programa establecido en el artículo 1°.

ARTICULO 10°.- Elévese el presente acto al Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe para su homologación y respectiva publicación en el Boletín Oficial de la Provincia de Santa Fe.

ARTICULO 11°.- Regístrese, comuníquese y archívese.




Méd. Vet. Eduardo F. Elizalde
Director
Agencia Santafesina de Seguridad
Alimentaria

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Dra. C. MARTA SPOCOZZA
DIVISION LEGALES
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA



ANEXO I

1. Objetivo general: Proteger a los ciudadanos/consumidores de la Provincia de Santa fe de los riesgos derivados de la eventual ingesta de Productos Frutihortícolas Frescos que pudieran contener residuos de plaguicidas y/o contaminantes no aptas para el consumo humano.

1.1. Objetivos específicos:

1.1.1. Determinar en muestras de frutas y hortalizas frescas, la presencia de residuos de plaguicidas que no cumplan con la normativa vigente -Resolución de Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación SAGYP N° 1384/2004, Resoluciones SENASA Nros. 256/2003, 619/2005, 803/2005, 934/2010 y 608/2012, sus modificatorias y aquellas que las reemplacen.

1.1.2. En los casos de los resultados positivos, aplicar medidas sanitarias y sanciones que pudieran corresponder.

1.1.3. Elaborar un Informe Anual y difundirlo entre los diversos actores de la cadena agroalimentaria y, en especial, a otras autoridades competentes a nivel nacional, provincial y municipal, a los fines que se adopten las medidas preventivas y correctivas pertinentes, según sus competencias y jurisdicciones.

2. Productos seleccionados: se implementará un plan de monitoreo y posterior vigilancia sobre productos seleccionados, en función de los antecedentes de no conformidades, de los peligros y consecuentes riesgos.

3. Definiciones:

3.1. Acta de Toma de Muestra: documento por medio del cual se acredita la toma de muestra de un alimento y que tiene efectos legales.

3.2. Decomiso: medida legal que tiene como objetivo quitar la propiedad de ciertos bienes sean alimenticios, rótulos y/o materias primas con motivos sanitarios fundados.

3.3. Legislación Alimentaria Vigente: conjunto de normativa aplicable a la materia alimentaria en argentina.

3.4. Informe Conforme: informe final de laboratorio donde los parámetros analizados cumplen con la Legislación Alimentaria Vigente.

3.5. Informe No Conforme: informe final de laboratorio donde se evidencia el desvío de alguno/s de los parámetros analizados que no cumplen con la Legislación Alimentaria Vigente y la que desde el punto de vista de los fitosanitarios se clasifican en tres categorías:

3.5.1. Prohibido: en el que se verifica la presencia de una sustancia prohibida en una concentración superior al Límite de Detección (LD).

3.5.2. No permitido para matriz de análisis (desvío de uso): se verifica la presencia de una sustancia no permitida para la matriz del alimento analizado aunque sí permitida para otra.

3.5.3. Permitido aunque excedido en el Límite Máximo de Residuos: en el que se verifica la presencia de una sustancia permitida para la matriz aunque por encima del valor establecido.

3.6. Intervención: medida que se establece para todo aquel producto alimenticio o no alimenticio que se evalúe como peligro/riesgo a la salud o seguridad de las personas por lo cual podrá ser separado y quedar en custodia del propietario, autoridad municipal/comunal o a quien ésta designe hasta el dictado de la resolución correspondiente que defina su destino, sin perjuicio de radicar la denuncia penal correspondiente, en caso de corresponder

3.7. Lote: es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo y bajo condiciones esencialmente iguales.



3.8. Monitoreo: ejecución planeada de secuencias de observaciones y/o mediciones para evaluar si las medidas de control establecidas están operando tal y como se planearon. Es un procedimiento de muestreo que incluye cambios en su aplicación, en lo referente al nivel de inspección. Incluye verificación de la eficacia de la notificación, realización las auditorías a establecimientos, recolección de muestras, etc.

3.9. Muestra: es una porción de elementos tomada aleatoriamente de un lote con propósito de evaluar sus características.

3.10. Muestra por triplicado: es cuando se toman tres muestras idénticas con sus respectivas actas, bolsas y precintos. Cada muestra se caracteriza como:

a) **Muestra original:** es la que se analiza en primera instancia

b) **Contramuestra oficial o Muestra duplicado:** corresponde a la muestra que queda en poder de la Agencia para una eventual pericia de control.

c) **Contramuestra para el interesado o Muestra triplicado:** es la muestra que queda en poder del representante del lugar de extracción.

3.11. Pericia de control: ensayo que se realiza a las contramuestras (duplicado y ocasionalmente triplicado) de un producto cuyo análisis de la muestra original dio como resultado un informe no conforme y el puestero y/o productor involucrado solicita el derecho a defensa.

4. Acciones y procedimientos:

4.1. Lugares para efectuar los procedimientos de muestreos: Los procedimientos de monitoreo se pueden realizar en diferentes lugares dentro del territorio de la Provincia de Santa Fe, a saber:

a) Huertas y plantaciones con la respectiva articulación de Ministerio de Producción de la Provincia de Santa Fe.

b) Establecimientos de comercialización de Frutas y Hortalizas con la respectiva articulación del nivel Municipal y/o Comunal correspondiente.

c) Los Mercados Concentradores de Frutas y Hortalizas de la ciudad de Santa Fe y Rosario, ambos de la Provincia de Santa Fe

d) Los Centros de expedición o acopio de Frutas y Hortalizas.

e) Transporte de Frutas y Hortalizas

5. Metodología

5.1. Se procederá a tomar un total de 3 (tres) muestreos por especie seleccionada.

5.2. Las muestras serán analizadas por Laboratorios que acrediten idoneidad para los estudios en cuestión.

6. Recursos involucrados

6.1. La capacidad analítica del Laboratorio es determinante para establecer el universo a muestrear con promedio de 4 (cuatro) muestras semanales y con un mínimo semestral de 104 muestras

7. Procedimiento de muestreo y notificación de los resultados analíticos

7.1. Las tomas de muestras se realizarán conforme lo establecido en el artículo 14° del Anexo II del Código Alimentario Argentino.

7.2. **Peso mínimo de muestras:** la cantidad de productos frescos mínimos necesarios para análisis dependerá de la clase que se trate. En el caso de Frutas y Hortalizas será 2 kg (mínimo) y para Hortalizas de Hoja: 1 kg (mínimo).

7.3. **Toma de muestras:** serán realizadas por personal de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAI) o agente dependiente de Municipio y Comunas con Convenio de Complementariedad para la creación de un Sistema Único Alimentario Provincia/Municipio y Comuna con la ASSAI.



7.4. Cantidad de muestras: las muestras se realizarán por triplicado, con tres precintos de ASSAL diferentes en cada una, los cuales garantizan la identidad de la muestra tomada y a tal fin se labrará un Acta de Toma de Muestra.

7.5. Pago de análisis para pericia de control: el titular de la muestra de frutas y hortalizas, en caso de aceptar realizar la pericia de Control de la muestra que arroje un resultado No Conforme, deberá abonar por cupón de pago del organismo el importe del arancel respectivo para la pericia de de control de mismo.

8. Medidas preventivas: en las actuaciones y procedimientos que se dicten en el marco del Programa de Monitoreo de Frutas y Hortalizas los Auditores se encuentran facultados a establecer medidas urgentes, a saber:

8.1. Intervención: es la inmovilización física y la restricción al ejercicio de la libre disponibilidad de los bienes, establecida por un tiempo determinado. Los Auditores se encuentran facultados a intervenir Frutas y Hortalizas cuando tomen muestras de los mismos. A tal fin, la medida citada: a) debe ser acreditada por medio de Actas Multifunción Provincial o Actas Municipales respectivamente, b) es temporal, es decir, se establece durante el tiempo necesario para la obtención de pruebas definitivas y c) deben ser razonables y proporcionales al peligro/riesgo en análisis.

8.2. Suspensión de actividades: En los caso de verificar peligro/riesgo a la salud y seguridad de las personas en Registros Provincial de Establecimientos y en los establecimientos habilitados exclusivamente a nivel Municipal o Comunal, los Auditores de la Agencia Santafesina en Seguridad Alimentaria y/o los que cumplan funciones y tengan Convenio de Complementariedad suscripto con la ASSAI están facultados a suspender las actividades del establecimiento, en forma total o parcial, con motivo del peligro/riesgo constatado. A tal fin, la medida citada: a) debe ser acreditada por medio de Actas Multifunción Provincial o Actas Municipales respectivamente, b) es temporal, es decir, se establece durante el tiempo necesario para la obtención de pruebas definitivas y c) deben ser razonables y proporcionales al peligro/riesgo en análisis.

9. Sanciones: Informe No Conforme: en los casos en que los Informes de Laboratorios tengan el valor de prueba legal se establecerán las siguientes sanciones:

9.1.1. Prohibido: se procederá a la desnaturalización y destino final de todas las Frutas y Hortalizas correspondientes al lote involucrado en el Informe de Laboratorio, se determinará un Plan de Monitoreo acorde a los resultados del Informe citado y, en caso de que las autoridades de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, se establecerá un comunicado a la población. Además, de acuerdo al peligro/riesgo acreditado determinará una multa de desde 160 Módulos Bromatológicos y hasta 158.730 Módulos Bromatológicos.

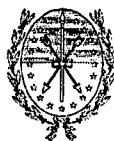
9.1.2. No permitido para matriz de análisis: se determinará un Plan de Monitoreo Además, de acuerdo al peligro/riesgo acreditado se podrá establecer multas desde 160 Módulos Bromatológicos y hasta 158.730 Módulos Bromatológicos.

9.1.3. Permitido aunque excedido en el Límite Máximo de Residuos: se determinará un Plan de Monitoreo Además, de acuerdo al peligro/riesgo acreditado se podrá establecer multas desde 160 Módulos Bromatológicos y hasta 158.730 Módulos Bromatológicos.

10. Notificaciones oficiales. En todos los casos de Informes de Laboratorio no conformes de muestras de Frutas y Hortalizas los mismos se notificarán fehacientemente al Ministerio de Producción de la Provincia de Santa Fe y/o al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y/o a las Municipalidades y Comunas de la Provincia de Santa Fe.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Dra. MARIANA SUCCOZZA
DIVISION LEGALES
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

6



Secuencia de Etapas	Actividad	Responsable
1. Extracción de la muestra	1.1 Extrae las muestras por triplicado como se establece en el "Procedimiento Integral de Extracción y Seguimiento de Muestras"	Auditor ASSAI
2. Recepción de la muestra	2.1 Remite, inmediatamente, la muestra que posee con el acta en su interior al Laboratorio que realizará los ensayos de la misma. Se remitirá la siguiente información: Informe de análisis original y sus respectivas copias si correspondiera en caso de tenedor y de productor. 2.2 Envía la muestra duplicada (para una eventual pericia de control) al Laboratorio Instrumental ASSAI para ser conservada correctamente hasta el posible peritaje. 2.3 Realiza el ingreso de las muestras en el sistema electrónico ASSAI y notifica al Laboratorio Instrumental de ASSAI sobre el ingreso de la misma.	Auditor ASSAI
3. Ejecución de los ensayos y notificación	3.1 Realiza los ensayos establecidos el mismo día que recibe la muestra o a primera hora del día siguiente. 3.2 Efectúa el informe con los resultados y notifica inmediatamente mediante correo electrónico a los directivos y al Laboratorio Instrumental de ASSAI los resultados obtenidos. 3.3 Entrega informe original al auditor que tomó la muestra en la sede del Laboratorio	Laboratorio contratado
4. Ejecución de Informe de Laboratorio de ASSAI y notificación	4.1 Efectúa el informe con los resultados finales en el sistema electrónico ASSAI. 4.2 Notifica a las autoridades todos los informes efectuados a medida que se generan por medio de correo electrónico, para que los mismos sean remitidos a quien corresponda. 4.3 Genera la Notificación de resultados donde se establece el lugar, fecha y horario de la posible pericia de control en los casos que no cumpla con la Legislación Alimentaria Vigente. 4.4 Entrega de las copias del Informe de Laboratorio y de la notificación del Derecho a solicitar pericia (en caso de Informe de Laboratorio no conforme) y solicitud de firma de las copias respectivas de las notificaciones para esta Agencia. En el caso de muestras correspondientes a la ciudad de Rosario, la Agencia las remite por correo electrónico y se realiza el mismo procedimiento antes detallado. 4.5 Para los informes no conformes se emitirá el cupón con el monto correspondiente para el análisis que no cumple con la LAV.	Laboratorio Instrumental ASSAI
5. Notificación a organismos públicos	5.1 Notifica todos los informes emitidos por ASSAI que se generen por este procedimiento al Ministerio de Producción, SENASA y/u otro organismo cuando corresponda, mediante correo electrónico	Dirección ASSAI
6. Notificación de resultados	6.1 Para resultados Informes Conformes:	Auditor ASSAI

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

M. COCOZZA
 DIVISION LEGALES
 AGENCIA SANTAFESINA DE
 SEGURIDAD ALIMENTARIA



	<p>6.1.1 Emite cuatro copias del informe ASSAI para ser entregados a quien se le extrajo la muestra y al Director Técnico del Mercado y/o establecimiento en el que se tomó la misma. Solicitará que se firme la recepción de la documentación.</p> <p>6.2 Para resultados Informes No Conformes:</p> <p>6.2.1 Se procede a notificar el Informe No Conforme, la Nota con Derecho a solicitar Pericia de Control y Cupón de pago del arancel respectivo al responsable del lugar donde fueron extraídas las muestras en el Mercado y/o establecimiento respectivo. A tal fin se establece que los días Martes, en el horario de 8 a 16 horas (salvo caso fuerza mayor y/o imprevisto y/o lugar de extracción que le justifique previamente realizar un cambio) esta Agencia queda facultada para realizar todas las notificaciones fehacientes. Se informará que se establece el plazo de 2 horas para solicitar por medio escrito la Pericia de Control, previo pago del arancel correspondiente al ensayo a efectuarse. Ambas copias de los documentos deben ser firmadas con fecha y hora por parte del notificado.</p> <p>6.2.2 En el caso de que no pudiera determinarse la trazabilidad de la muestra por carecer la misma de número de RUPP y/o de datos de identificación del productor en la rotulación de los mismos, se hará la imputación al tenedor responsable de ésta en el lugar que fue tomada la muestra y/o hasta donde se puede determinar el origen y procedencia por factura de compra, remitos y/o los medios idóneos a tal fin.</p> <p>6.3 A su vez, también se deberá notificar al Mercado donde se extrajo las muestras, haciendo firmar una copia como recibido.</p>	
<p>7. Peritaje de Control</p>	<p>7.1 Se realiza el peritaje en la fecha, horario y lugar establecido en la notificación en el caso que el interesado haya solicitado la misma dentro del plazo definido y habiendo abonado el arancel correspondiente a los ensayos vinculados.</p> <p>7.2 Se verifican los datos del acta de toma de muestra con la muestra que se procederá a analizar para verificar que corresponda.</p> <p>7.3 Se efectúa el acta de Pericia de Control con el resultado obtenido y se firma por todos los actuantes.</p> <p>7.4 Deriva el acta y toda la documentación vinculada al área de Legales de ASSAI.</p> <p>7.5 En caso en que el interesado desista de la pericia o se presente una vez superado el margen de tolerancia de 15 minutos, queda firme el resultado que se obtuvo en la primer instancia.</p>	<p>Auditor /Agente de Laboratorio ASSAL</p> <p>Laboratorio contratado</p>
<p>8. Notificación y/o Sanción</p>	<p>8.1 En caso que el interesado no quiera solicitar el peritaje o si la pericia arroja resultados no conformes, se procede a comiso (cuando exista mercadería intervenida) y/o penalización según decida la dirección ASSAI.</p> <p>8.2 En caso que el peritaje arroje resultados conformes a la legislación vigente, se procede a liberar la mercadería en el caso que haya existido una intervención de la misma.</p>	<p>Auditor ASSAI.</p> <p>Legales ASSAI</p>

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

REC. MARTA COCOZZA
DIVISION LEGALES
AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

65




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

SANTA FE, "Cuna de la Constitución Nacional"

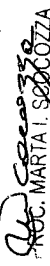
ORDEN N° 27 de 12/07/2019

<p>9. Notificaciones oficiales</p>	<p>9.1 Notificará todos los informes que se obtuvieron por peritaje al Ministerio de Producción, SENASA y/o a las Municipalidades y Comunas de la Provincia u otro organismo, de corresponder</p>	<p>Dirección ASSAI</p>
--	--	----------------------------




Dr. EDUARDO F. ELIZALDE
DIRECTOR
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL


C. MARTA I. SPOZZO
DIVISION LEGALES
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA