



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

Santa Fe, "Cuna de la Constitución Nacional"

ORDEN N° 32 A.S.S.Al.
Santa Fe, 24 de Abril de 2012.

VISTO

La necesidad de determinar los establecimientos que deben contar con un Director Técnico como, asimismo, definir las obligaciones y responsabilidades de ambas partes, y;

CONSIDERANDO

Que el Código Alimentario Argentino ha establecido la figura del Director Técnico;

Que esta Agencia se encuentra facultada a exigir la designación de Directores Técnicos en aquellos establecimientos que a su criterio considere conveniente;

Que es necesario determinar los establecimientos que deban contar con un Director Técnico;

Que los establecimientos y sus Directores Técnicos son corresponsables de garantizar la elaboración, transporte y comercialización de alimentos seguros;

Que, asimismo, la Agencia por medio de la Orden N° 020/2010 reglamentó las obligaciones y responsabilidades generales del Director Técnico;

Que, por tanto, resulta conveniente establecer las obligaciones y responsabilidades de los establecimientos y Directores Técnicos según el tipo de actividad que realicen aquéllos;

Por ello

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

ORDENA

Artículo 1°) Establécese la obligación de contar con un Director Técnico a los establecimientos:

Denominación: Frigorífico

Base: Animal

Categorías: Bovinos, Porcinos, Ovinos, Lechones, Cabritos y



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

Santa Fe, "Cuna de la Constitución Nacional"

Artículo 2°) Apruébase el Anexo A, el cual forma parte integrante del presente acto, en el que se establecen las obligaciones que deberán cumplir, de forma corresponsable, los establecimientos y sus Directores Técnicos.

Artículo 3°) Comuníquese, publíquese, archívese.

Ing. Raúl Samitier
Director

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

Anexo A



Obligaciones y corresponsabilidad de los establecimientos y los Directores Técnicos

A) Generales

1. Cumplir y hacer cumplir el marco legal vigente en materia alimentaria.
2. Diseñar, implementar y mantener el Manual de Buenas Prácticas de Faena.

B) Particulares

1	Análisis microbiológicos de agua	Mensual
2	Análisis fisicoquímico de agua	Semestral
3	Isopado de medias reses	Semanal
4	Registro de faena y comiso	Diario
5	Registro de control de cloro activo residual en agua	Diario
6	Registro de análisis de trichinelosis	Diario
7	Permiso de transito	Diario
8	Control de ingreso de vehículos habilitados para alimentos	Diario
9	Realizar auditorías internas	Mensual

C) Corresponsabilidad

El establecimiento y el Director Técnico serán corresponsables por el incumplimiento a lo establecido en las normas legales en vigencia en materia alimentaria.