

ANEXO XIX

INFORME AL GMC DEL SGT N° 3

DIRECTRICES PARA EL CONTROL SANITARIO EN LA PREPARACIÓN, ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN PUERTOS, AEROPUERTOS, PASOS DE FRONTERA TERRESTRE EN EL MERCOSUR Y PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE QUE POR ELLOS CIRCULAN

Teniendo en cuenta la instrucción impartida por el GMC en su LXXXI Reunión Ordinaria, los Coordinadores Nacionales del SGT N° 3, manifiestan que si bien el ámbito de aplicación de las Directrices es específico para puertos, aeropuertos, pasos de frontera terrestre en el MERCOSUR y para los medios de transporte que por ellos circulan, se estima oportuno señalar lo siguiente:

En el ámbito del MERCOSUR se encuentran armonizados los requisitos esenciales de higiene y de buenas prácticas de elaboración para alimentos elaborados/industrializados para el consumo humano a través de la Res GMC N° 80/96 - RTM sobre las Condiciones Higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

El ámbito de aplicación del mencionado RTM establece: “El presente Reglamento se aplica, en los puntos donde corresponda, a toda persona física o jurídica que posea por lo menos un establecimiento en el cual se realicen algunas de las actividades siguientes: elaboración/industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos industrializados en los Estados Partes del MERCOSUR”.

Por otro lado, los requisitos establecidos en las Directrices son de carácter genérico y representan una menor exigencia que la establecida en la Res GMC N° 80/96.

Por lo antes expuesto se realizan las siguientes consideraciones:

1. Apoya la medida de incorporar el control sanitario en la preparación, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en puertos, aeropuertos, pasos de frontera terrestre en el MERCOSUR y para los medios de transporte que por ellos circulan.
2. Se sugiere el cambio del título donde dice “Directrices” por “Procedimientos”, dado que este documento deberá ser incorporado a los OJN de los Estados Partes.
3. Se considera que no corresponde citar la legislación de cada Estado Parte cuando en el ámbito del MERCOSUR existe legislación armonizada en materia de buenas prácticas de manufactura.
4. Si bien el ámbito de aplicación de las Directrices es específico, se considera fundamental que “el control sanitario en la preparación, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en puertos, aeropuertos, pasos de frontera terrestre en el MERCOSUR y para los medios de transporte que por ellos circulan”, se realice conforme a lo establecido en la Res GMC N° 80/96 sobre las Condiciones Higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5. Se propone sustituir el punto 2.1 de las Disposiciones Generales por la siguiente redacción:

“2.1 En todo proceso de producción, preparación, transporte, almacenamiento, acondicionamiento, conservación y distribución de alimentos, se deben aplicar las Buenas Prácticas de Fabricación de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) correspondiente, a fin de garantizar que los alimentos ofrecidos sean seguros y adecuados para el consumo humano”.

6. Propone incorporar un punto 2.3 en Disposiciones Generales que establezca que en el marco del alcance de este Procedimiento, cada Estado Parte adoptará medidas en materia de gestión de residuos orgánicos a efectos de eliminar/minimizar los riesgos que tales residuos puedan conllevar para la protección de la salud pública.