



**RESOLUCION SENASA N° 353/02  
INSCRIPCION, REGISTRO y HABILITACION DE  
SALAS DE EXTRACCION PARA MIEL**

BUENOS AIRES, 23 de abril de 2002.

VISTO el expediente N° 9425/2001 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, las Resoluciones Nros. 220 del 18 de abril de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, 125 del 11 de marzo de 1998, 121 del 20 de octubre de 1998, ambas de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, y

**CONSIDERANDO:**

Que por el mencionado expediente se propicia establecer un nuevo sistema de clasificación y las medidas normativas correspondientes para facilitar la inscripción, registro y habilitación para el funcionamiento de las salas de extracción de miel, sobre la base de la Resolución SENASA N° 220/95.

Que para cualquiera de las actividades requeridas para la obtención y comercialización de miel, es imprescindible contar con instalaciones aprobadas oficialmente (salas de extracción de miel) que permitan establecer medidas de seguridad alimentaria para el consumo humano, a partir de la extracción o cosecha de miel de los colmenares.

Que por ser la miel una mercadería exportable en un altísimo porcentaje de la producción del país, debe garantizarse a los compradores, tanto internos como principalmente del exterior, que los procesos requeridos cuenten con puntos de identificación y trazabilidad necesarios para asegurar la calidad, sanidad, y/o detección de posibles puntos de desvíos que puedan afectar a la misma.

Que este proceso efectuado ordenadamente permitirá al apicultor tomar conocimiento de su producción, de manera tal que le facilitará, si corresponde, tomar medidas correctivas de mejoramiento de la calidad y sanidad de su producción, que puedan llegar a incrementar el valor de venta y/o ganar nuevos mercados.

Que mediante dicho sistema tendiente a establecer medidas acordes de higiene, paralelamente se agregan otras acciones de importancia como la de identificar a los apicultores que aportan su producción que generará las divisas necesarias, fruto del adecuado manejo de sus apiarios.

Que para facilitar el incremento del número de salas de extracción necesarias para reforzar los conceptos vertidos precedentemente, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, ha procedido a planificar una serie de pautas constructivas a cumplir de manera escalonada o directa, para lo cual ha clasificado un régimen de inscripción, registro y habilitación.

Que para poder aplicar las medidas correctivas previstas en la Resolución N° 125 del 11 de marzo de 1998 y preservar adecuadamente el producto envasado de acuerdo a la Resolución N° 121 de fecha 20 de octubre de 1998, ambas de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADE-

RIA, PESCA Y ALIMENTACION, resulta imprescindible conocer tanto el origen de la miel y el apicultor, como la calidad de los envases, respectivamente.

Que a su vez, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA ha considerado la importancia que revisten los Gobiernos Provinciales como autoridades competentes para el contralor de la cadena productiva de miel, y también porque además este rubro se constituye no sólo en generador de divisas a través del comercio de exportación, sino por contribuir al desarrollo de las economías regionales.

Que la presente resolución se fundamenta en su similar ex-SENASA N° 220 del 18 de abril de 1995 y las observaciones y propuestas efectuadas por los integrantes del Programa Miel 2000, con representación de las provincias y del sector privado, organizado por la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, actual SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha emitido opinión legal al respecto.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre del año 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001 y del artículo 13, inciso b) del Decreto N° 815 del 26 de julio de 1999.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE  
SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- La inscripción, registro y habilitación para el funcionamiento de todo establecimiento donde se extraiga miel para exportación, denominado genéricamente Sala de Extracción de Miel, estará sujeta a las condiciones de la presente norma, cuya aplicación estará a cargo de la Coordinación de Lácteos y Apícolas de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria.

ARTICULO 2°.- A los fines de establecer un ordenamiento reglamentario de exigencias higiénico-sanitarias y funcionales de las distintas categorías de Salas de Extracción de Miel, se establece la siguiente clasificación, cuyas características se detallan en los Anexos que forman parte integrante de la presente resolución:

- a) SALA DE EXTRACCION DE MIEL HABILITADA, según el Anexo I.
- b) SALA DE EXTRACCION DE MIEL REGISTRADA (FIJA), según el Anexo II.
- c) SALA DE EXTRACCION DE MIEL REGISTRADA (MOVIL), según el Anexo III.
- d) SALA DE EXTRACCION DE MIEL INSCRIPTA, según el Anexo IV.

ARTICULO 3°.- A los efectos de realizar exportaciones, la totalidad de la miel deberá provenir de Salas de Extracción de Miel definidas en el artículo 2° de la presente resolución, las que serán identificadas de manera tal que se reconozca al productor primario de la miel.

ARTICULO 4°.- EI SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA autorizará, para cada categoría de Salas de Extracción de Miel, los destinos de exportación posibles de la miel extraída, sobre la base de las exigencias que cada país adquirente requiera.

ARTICULO 5°.- La Habilitación de las Salas de Extracción comprendidas en el inciso a) del artículo 2° de la presente resolución, la fiscalización y auditoría, tanto de éstas como del resto de las Salas de Extracción de Miel detalladas, será responsabilidad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

ARTICULO 6°.- EI SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, autorizará a los Gobiernos Provinciales a efectuar la Inscripción o Registro de Salas de Extracción de Miel Fijas y Móviles radicadas o pertenecientes, para las últimas, a cada una de las provincias, siempre y cuando éstas suscriban los respectivos Convenios para la aplicación y cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y adecuado funcionamiento, establecidos en la presente resolución. En caso de no existir tal Convenio, será el SENASA el único autorizado a actuar en forma directa.

ARTICULO 7°.- Para el cumplimiento del artículo 4° de la presente resolución, tendiente a autorizar las exportaciones a distintos destinos según las exigencias requeridas, es imprescindible conocer en primer término el origen de la miel obtenida y su rastreabilidad, a partir de las Salas de Extracción de Miel clasificadas según el artículo 2° de la presente resolución. A tal efecto, el SENASA a través de la Coordinación de Lácteos y Apícolas, crea un sistema de BASE UNICA DE DATOS de Salas de Extracción de Miel actualizado mensualmente, conformado mediante soporte magnético, cuyo modelo será provisto a los Gobiernos Provinciales, teniendo como base de información y metodología la siguiente indicación:

- a) Salas de Extracción de Miel Habilitadas: los datos serán aportados por la Coordinación de Lácteos y Apícolas, de acuerdo a lo establecido en el inciso a), numeral 5) del Anexo I de la presente resolución.
- b) Salas de Extracción de Miel Inscriptas, Registradas Fijas y Móviles: los datos serán aportados por los Gobiernos Provinciales al SENASA, teniendo en consideración el artículo 6° de la presente resolución, cuya metodología se aplicará de acuerdo a lo numerales de identificación oficial otorgada a cada establecimiento, que figuran en los Anexos II, III y IV de la presente.

ARTICULO 8°.- Las Salas de Extracción de Miel Inscriptas reconocidas por los Gobiernos de Provincias, quedarán supeditadas a lo dispuesto en el artículo 4° de la presente resolución, pudiendo exportar la miel extraída por un plazo no mayor a DOS (2) años de promulgada la presente resolución, contados a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial. Vencido el plazo establecido, dichas Salas quedarán excluidas del sistema como tal, pudiendo ser reincorporadas en cualquiera de las otras categorías detalladas en el artículo 2° de la presente resolución, siempre y cuando respondan a los requisitos establecidos.

ARTICULO 9°.- Las Salas de Extracción de Miel, cualquiera sea su clasificación, serán de dimensiones suficientes para que las actividades específicas puedan realizarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, guardando relación sus instalaciones con el volumen a producir. Su diseño deberá evitar toda posibilidad de contaminación o deterioro de la miel, durante o después de su extracción, para lo cual queda prohibido la manipulación, estacionamiento, envasado y/o depósito a la

intemperie. Quedan exceptuados los tambores vacíos destinados al llenado posterior, siempre y cuando se encuentren debidamente cerrados.

ARTICULO 10.- La Coordinación de Lácteos y Apícolas, dependiente de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal o la autoridad provincial, según corresponda, podrán autorizar el funcionamiento provisorio de las Salas de Extracción de Miel encuadradas en los incisos a), b) y c) del artículo 2° de la presente resolución, por un plazo no mayor a CIENTO OCHENTA (180) días, cuando las reformas para su adecuación a las presentes exigencias sean de tal naturaleza que no afecten las condiciones higiénico-sanitarias del producto.

ARTICULO 11.- Previo al inicio de las actividades anuales (cosecha de miel) en las respectivas Salas de Extracción de Miel, los responsables de tales establecimientos realizarán un análisis físico-químico y bacteriológico del agua a utilizar en las instalaciones, en un laboratorio oficial, cuyos resultados se encuadrarán a las exigencias nacionales o provinciales, según corresponda. En casos de obtenerse desvíos en los parámetros, se aplicarán medidas correctivas necesarias hasta alcanzar los resultados de aptitud. En todos los casos los resultados deberán mantenerse archivados a disposición de las autoridades oficiales correspondientes.

ARTICULO 12.- Fuera de la época de extracción de miel, las instalaciones de las Salas podrán ser utilizadas en otras tareas que no sea la obtención de miel, autorizándose sólo aquellas relacionadas con la actividad apícola, prohibiéndose en todo momento el almacenamiento de cualquier sustancia química, medicamentosa u otra que pueda generar peligro de contaminación en las instalaciones.

ARTICULO 13.- Toda ampliación de cualquiera de las secciones de las instalaciones de una Sala de Extracción de Miel o traslado de las mismas de manera parcial o total a otro lugar, requerirá la realización de una nueva tramitación ante las autoridades oficiales correspondientes.

ARTICULO 14.- La Transferencia de las instalaciones se efectuará a pedido conjunto del titular de la firma y del nuevo propietario, o a requerimiento de éste, cuando acredite fehacientemente la transmisión del establecimiento conforme a derecho.

ARTICULO 15.- El personal que cumpla tareas laborales inherentes a cualquier aspecto para la obtención de miel en establecimientos encuadrados bajo esta norma, deberá encontrarse amparado mediante un certificado o libreta sanitaria actualizada, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Conjunta N° 29 y 171 del 18 de abril de 2000 de la SECRETARIA DE POLITICAS Y REGULACION SANITARIAS y de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, y deberá utilizar indumentaria de uso exclusivo para la Sala de Extracción de Miel.

ARTICULO 16.- A los efectos de inspeccionar y fiscalizar las instalaciones en cumplimiento de la presente norma, el personal oficial del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o de los Gobiernos Provinciales, según corresponda, se encuentran debidamente autorizados para el libre acceso a las mismas.

ARTICULO 17.- Déjase sin efecto lo dispuesto en los artículos 1°, 2°, 3°, 6°, 7°, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 de la Resolución N° 220 del 18 de abril de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, en lo referente a la habilitación, registro, fiscalización y funcionamiento de Salas de Extracción de Miel.

ARTICULO 18.- El incumplimiento de las disposiciones de la presente resolución dará lugar a la aplicación de las sanciones previstas en el artículo 18 del Decreto N° 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996.

ARTICULO 19.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

**RESOLUCION N° 353/2002**

**Presidente del SENASA. Dr. Bernardo Cané**

## SALAS DE EXTRACCION DE MIEL HABILITADAS

- 1) La presentación de la documentación se efectuará por parte de los interesados, enviándola en forma directa a la Coordinación de Lácteos y Apícolas, o a través del Jefe de Oficina Local del SENASA de la zona, quien procederá a realizar una primera evaluación de los papeles entregados, para luego enviarlos a dicha dependencia. En cualquiera de los casos se deberá presentar:
  - a. Nota de solicitud dirigida al señor Coordinador de Lácteos y Apícolas, indicando claramente ubicación del establecimiento, número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico, dirección de la administración y, en caso de tratarse de establecimientos ubicados en zonas rurales, croquis de ubicación en el área circundante de la planta de extracción, indicando las vías de acceso a la misma.
  - b. DOS (2) ejemplares del plano de planta en escala de UNO EN CIENTO (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, sistemas de ventilación e iluminación, aprobado por profesional competente.
  - c. Memoria descriptiva del proceso de extracción de miel, indicando la capacidad instalada, abastecimiento de materias primas, tratamientos físicos que se realicen y cualquier otra información adicional.
  - d. Memoria descriptiva de las condiciones edilicias de planta, indicando los materiales de construcción y revestimiento de las distintas dependencias.
  - e. Fotocopia certificada del comprobante de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP).
  - f. Fotocopia certificada de la documentación que acredite propiedad, locación o comodato del establecimiento, certificada por Escribano Público Nacional, autoridad policial, Juez de Paz, o entidad bancaria autorizada.
  - g. Fotocopia de los estatutos sociales (cuando se trate de persona jurídica) debidamente certificada por Escribano Público Nacional, autoridad policial, entidad bancaria autorizada o por personal del SENASA, o fotocopia de las DOS (2) primeras páginas del Documento Nacional de Identidad.
  - h. Certificado de Radicación otorgado por Autorización Municipal o Provincial, según correspondiera, debidamente certificada por Escribano Público Nacional, Juez de Paz, entidad bancaria autorizada o por personal del SENASA.
  - i. Libro de Movimientos para su rubricación o indicación del uso de planillas computarizadas a los efectos de ser utilizado por el responsable de la sala, para registrar y mantener actualizados los datos correspondientes a la producción de miel y su destino. Para el último caso, las planillas deberán archivar foliadas y firmadas por el funcionario de SENASA actuante en los controles.
  - j. Libro de Novedades para su rubricación, a los efectos de ser utilizado por los inspectores en la fiscalización del establecimiento.
  - k. Constancia de pago del arancel por habilitación establecido por SENASA.
- 2) Los lugares en que se extraiga miel, deberán ajustarse a los siguientes requisitos generales:
  - a. Todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos, no inundables.
  - b. La Sala de Extracción de Miel no deberá tener comunicación directa con cualquier otra dependencia o sector ajeno a la actividad.
  - c. Los lugares de acceso y patios adyacentes a la Sala de Extracción de Miel, deberán estar conservados de tal modo, que eviten la acumulación de aguas o residuos y deberán contar, además con cercados que impidan el ingreso de animales.

- d. Los pisos serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza y sanitización, con pendientes adecuadas hacia los desagües con canaleta abierta y/o con rejillas de fácil limpieza, conectando el sistema de desagüe mediante cierre sifónico.
- e. Las paredes interiores y apoyos estructurales deberán poseer superficies lisas, resistentes e impermeables, fáciles de limpiar, lavar y sanitizar.
- f. Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Estarán contruidos con materiales y/o tratamientos que impidan el goteo de la condensación de la humedad y su altura deberá garantizar una correcta limpieza y sanitización de los equipos.
- g. El manejo de las aguas servidas y de limpieza de equipos e instalaciones, deberá evitar su reflujó hacia los sectores de extracción.
- h. Todas las cañerías para la conducción de aguas, deberán contar con la correspondiente identificación por colores.
- i. Las aberturas (puertas y ventanas) y el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación, limpieza y sanitización. Aquellas que comuniquen con el exterior estarán provistas de sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquiteira, etc.). Para las puertas se podrá utilizar dicho material o en su reemplazo cortinas sanitarias, para el mismo fin.
- j. Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deberán poseer dispositivos de protección contra roturas o estallidos.
- k. Las distintas dependencias contarán con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes.
- l. Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos, útiles y cualquier otro material destinados a estar en contacto con materias primas o productos, deberán estar contruidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar y sanitizar, aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente.
- m. Deberá contarse con dispositivos, trampas y cebos para la detección y combate de roedores.

3) Las dependencias auxiliares y de servicios generales, se ajustarán a las siguientes condiciones:

- a. Los servicios sanitarios deberán estar separados según el sexo de los usuarios. Contarán con provisión suficiente de agua, jabón líquido, toallas descartables y papel higiénico. Estas dependencias deberán tener pisos y paredes lisas, impermeables y lavables. No deberán tener comunicación directa con el área de extracción.
- b. Los vestuarios deberán estar separados según el sexo de los usuarios y contarán con un sector para ropa de calle y otro para ropa de trabajo y estarán provistos de duchas. Deberán tener pisos y paredes lisas, impermeables y lavables. No deberán tener comunicación directa con el área de extracción.
- c. Deberá existir un local o armario ubicado convenientemente para el depósito de materiales de limpieza y sanitización y otro independiente para el depósito de materiales para desratización, desinsectación y mantenimiento, ambos debidamente identificados. Dichos sectores se ubicarán en un lugar cerrado sin contacto con la sala de extracción y cada producto estará convenientemente rotulado.
- d. Deberá existir anexo a la sala de extracción propiamente dicha, un depósito para envases vacíos y para tambores llenos e insumos vinculados con la producción, entendiéndose que el mismo forma parte de la sala de extracción en forma colindante.

4) Características del agua a utilizar en las instalaciones:

- a. El lavado e higiene de materiales e instalaciones deberá efectuarse con agua apta para dicho uso y productos de limpieza aprobados por autoridad competente.
  - b. Deberá cumplir con los parámetros físico-químicos y microbiológicos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales, de acuerdo al artículo 11 de la presente.
  - c. Deberá asegurarse la clorinación del agua.
- 5) Identificación oficial otorgada a cada establecimiento:
- a. Las Salas de Extracción de Miel Habilitadas, luego de ser aprobadas, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras S-E-H, cuyo significado es “Sala de Extracción Habilitada”, seguido del número de inscripción de la sala compuesto por la letra identificatoria de la provincia y un número de CUATRO (4) cifras.

## SALA DE EXTRACCION DE MIEL REGISTRADA (FIJA)

- 1) Para solicitar el registro de las instalaciones, se deberá presentar:
  - a. Nota de solicitud dirigida al Organismo que corresponda, según lo establecido en el artículo 6° de la presente resolución (Coordinación de Lácteos y Apícolas del SENASA u Organismo correspondiente del Gobierno Provincial), indicando claramente la ubicación del establecimiento, número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico, dirección de la administración y, en caso de tratarse de establecimientos radicados en zonas rurales, croquis de emplazamiento dentro del área circundante de la planta de extracción, indicando las vías de acceso a la misma.
  - b. DOS (2) ejemplares del plano de planta en escala de UNO EN CIEN (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones. Este requisito se dará por cumplimentado, con la presentación de DOS (2) ejemplares de UN (1) croquis de la planta, realizado en escala, indicando la ubicación de las distintas dependencias, equipos e instalaciones, firmado por el titular del establecimiento.
- 2) Dar cumplimiento a los incisos c), d), e), f), g), h), j) e i) del numeral 1); incisos a), c), d), e), f), g), i), j), l) y m) del numeral 2), inciso c) y d) del numeral 3); e inciso a), b) y c) del numeral 4) del Anexo I de la presente resolución.
- 3) Otros sectores y servicios de las instalaciones:
  - a. La vivienda para el personal podrá estar ubicada independientemente de la Sala de Extracción de Miel. En caso que la vivienda comparta el edificio con dicha Sala, ambas construcciones deberán encontrarse funcionalmente separadas, como también sus puertas y ventanas.
  - b. Los servicios sanitarios deberán contar con los elementos básicos que garanticen una eficiente higienización del personal, utilizando un armario o percha en su interior para cada operario. Estas dependencias deberán tener pisos y paredes lisas, impermeables y lavables, evitándose cualquier comunicación directa con el área de producción.
  - c. Deberá existir un depósito para envases de tambores vacíos, llenos e insumos vinculados con la producción. El mismo podrá ubicarse como anexo a la sala de extracción propiamente dicha, ubicado físicamente separado, entendiéndose de tal manera, que formará parte de las instalaciones si está ubicado en el mismo predio.
- 4) Identificación oficial otorgada a cada establecimiento:
  - a. Las Salas de Extracción de Miel Registradas luego de ser aprobadas, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras S-R-F, cuyo significado es "Sala Registrada Fija", seguido del número de inscripción de la sala compuesto por la letra identificatoria de la provincia y un número de CUATRO (4) cifras.

## SALA DE EXTRACCION DE MIEL REGISTRADA (MOVIL)

- 1) Para solicitar el registro de las instalaciones, se deberá presentar:
  - a. Nota de solicitud dirigida al Organismo que corresponda, de acuerdo al artículo 6° de la presente resolución (Coordinación de Lácteos y Apícolas del SENASA u Organismo correspondiente del Gobierno Provincial), indicando claramente las características de las misma (sistema y medio de desplazamiento – terrestre o acuático) y ubicación para realizar las inspecciones previas para su aprobación. Se agregará un número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico y dirección del titular.
  - b. DOS (2) ejemplares de la planta móvil en escala de UNO EN CIEN (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones. Este requisito se dará por cumplimentado, con la presentación de DOS (2) ejemplares de UN (1) croquis de la planta, realizado en escala, indicando la ubicación de las distintas dependencias, equipos e instalaciones, firmado por el titular del establecimiento móvil.
- 2) Dar cumplimiento a los incisos c), d), e), f), g), j) e i) del numeral 1); incisos l) y m) del numeral 2), inciso c) del numeral 3); e inciso a) del numeral 4) del Anexo I de la presente resolución.
- 3) Otra documentación a presentar:
  - a. Pago de impuestos requeridos por las autoridades de tránsito (acuático o terrestre) competentes, y en caso de ser exigidos, los de cada jurisdicción donde se desarrollen los trabajos.
  - b. Certificado de autorización o documentación necesaria para el desarrollo de tales tareas y para la movilización o traslado, de ser requerido por las autoridades competentes para la navegación y atraque y/o tránsito terrestre, como también de ser necesarios, el pago de impuestos correspondiente.
  - c. En caso de aplicación de los procesos de funcionamiento de las instalaciones, de acuerdo al inciso h) del numeral 4) del presente Anexo.
  - d. Notificar con una anticipación quincenal (como mínimo) a la autoridad sanitaria competente, la ubicación y el recorrido que realizará la sala móvil para la extracción de miel.
- 4) Otros sectores y servicios de las instalaciones:
  - a. Los pisos de las instalaciones serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza y sanitización, con pendientes adecuadas para el escurrido de los líquidos, evitando de anegar o alterar terrenos aledaños.
  - b. Los techos serán lisos y de superficie interna continua, tomándose las precauciones correspondientes para evitar el recalentamiento de los materiales y materia prima.
  - c. Los laterales de las instalaciones de extracción de miel como el depósito de tambores vacíos o llenos, deberán encontrarse adecuadamente protegidas para evitar la entrada de insectos, roedores, rayos solares y partículas extrañas a la producción, para lo cual deberá preverse, la colocación de estructuras fijas o removibles, de material impermeable y de fácil lavado.
  - d. Las aberturas y lugares de ingreso a los sectores deberán contar con un sistema de cierre adecuado para evitar el ingreso de personas u otros elementos ajenos a la producción.
  - e. El combustible para la propulsión del móvil y el humo o gases proveniente de la combustión no deberá tener ninguna posibilidad de contaminar la producción.

- f. De no contar la Sala Móvil con elementos básicos que garanticen una higienización eficiente del personal que desarrolla las tareas, deberá contemplarse instalaciones fijas o móviles anexas, destinadas para tal fin, asegurándose que las dependencias posean pisos y paredes lisas que permitan el lavado de las mismas. No deberán tener comunicación directa con el área de producción.
- g. El sector de baños para el personal, se tratará de manera similar al punto anterior. Tanto en el inciso f) como en el presente, se deberá colocar un lavabo para la higiene de las manos con sus respectivos elementos complementarios para una adecuada higienización, colocándose a la salida o al ingreso de tales instalaciones, una alfombra sanitaria para el calzado, e implementos para el lavado de las manos. Para estos fines, se requerirá la autorización de vuelco de efluentes de parte de la autoridad competente.
- h. El depósito para el estacionamiento de envases vacíos o llenos e insumos vinculados a la producción, podrá encontrarse en el mismo móvil o en otro paralelo o adyacente a él, que deberá estar habilitado oficialmente. Se podrá remitir la producción de inmediato a otros depósitos fijos habilitados por el SENASA. En casos que por cuestiones operativas se deba atrasar la ubicación o el destino hacia un depósito habilitado, solo se otorgará un plazo no mayor a SIETE (7) días corridos luego del llenado del tambor, para que pueda ser depositado en otras instalaciones, previa comunicación a la autoridad oficial competente, siempre y cuando ese lugar se encuentre con techos y pisos adecuados y en perfectas condiciones de higiene.
- i. A los fines operativos se deberá asegurar que la sala móvil posea una reserva mínima de agua segura para consumo y uso descriptos en los puntos g) y h) precedentes, de por lo menos para TRES (3) días, siempre que sea sometida a un proceso adecuado de clorinación. Dicho tanque de reserva deberá desinfectarse al menos UNA (1) vez al año o cuando se requiera, debiendo permanecer tapado permanentemente. La autoridad sanitaria competente podrá en todo momento proceder a muestrear el agua a fin de determinar su aptitud para los usos señalados y durante los procesos operativos de lavado de las instalaciones.

5) Identificación oficial otorgada a cada establecimiento:

- a. Las Salas de Extracción de Miel Registradas (Móvil) luego de ser aprobadas, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras S-R-M, cuyo significado es "Sala Registrada Móvil", seguido del número de inscripción de la sala compuesto por la letra identificatoria de la provincia y un número de CUATRO (4) cifras.

## SALA DE EXTRACCION INSCRIPTA

- 1) Para solicitar la inscripción de las instalaciones ante las Autoridades sanitarias de los Gobiernos Provinciales correspondientes, que hayan suscripto el Convenio con el SENASA de acuerdo al artículo 6°, de la presente resolución los interesados titulares deberán presentar la documentación en las dependencias regionales que acredite el cumplimiento de las condiciones mínimas a cumplir que se detallan, respaldadas a través de una Declaración Jurada, a fin de obtener su aprobación y el número de registro.
- 2) En caso de no cumplirse el artículo 6°, de la presente resolución, la presentación se realizará en cada Oficina Local del SENASA.
- 3) En cualquiera de los casos, las autoridades sanitarias nacionales y/o provinciales, según corresponda, podrán realizar la inspección de las instalaciones a fin de verificar la concordancia de las mismas con la documentación presentada.
- 4) La documentación se presentará siguiendo el orden de lo detallado en los distintos incisos que se señalan, firmándose cada hoja con la aclaración del responsable.
- 5) Las condiciones edilicias mínimas y documentales, serán las siguientes:
  - a. Presentación del FORMULARIO DE INSCRIPCION donde se detalle:
    - a.1. Nombre y Apellido del Titular.
    - a.2. Razón social o nombre del establecimiento.
    - a.3. Ubicación de la Sala de Extracción de Miel (localidad, provincia, código postal, teléfono, dirección postal del propietario y correo electrónico en caso de contar con él).
    - a.4. Texto final en donde conste: "Declaro bajo juramento que los datos personales e información presentada referida a todas las instalaciones que conforman las exigencias establecidas oficialmente para la Inscripción de esta Sala de Extracción de Miel son reales y concuerdan con la realidad de lo existente, haciéndome responsable de incurrir en falsedad".
    - a.5. Firma, aclaración y número y tipo de documento del interesado.
  - b. Presentación de UN (1) croquis donde se encuentren ubicadas las dependencias básicas de la Sala de Extracción de Miel y todas las instalaciones auxiliares propias de la actividad y aquellas ajenas a la misma (casa habitación, galpones, etc.), con indicación de las medidas.
  - c. Tanto los pisos, el techo y las paredes de la Sala de Extracción de Miel serán de material impermeable y lavable. Se detallará el tipo de material empleado.
  - d. Las puertas y ventanas se abrirán hacia el exterior y las aberturas estarán cubiertas con tela mosquitera en perfecto estado.
  - e. El equipo de extracción de miel se encontrará en buenas condiciones, sin óxido y limpio para evitar la contaminación de la miel. Se detallará el tipo de material de fabricación.
  - f. La miel obtenida antes del envasado se debe filtrar y someter a decantación.
  - g. Las instalaciones deberán contar con depósito de tambores vacíos y llenos.
  - h. Los servicios sanitarios se encontrarán separados de la Sala de Extracción de Miel y contarán con lavamanos con agua segura y jabón líquido y toallas de papel descartables.
  - i. Deberá existir un sector para el cambiado de la ropa que usará el operario para entrar a realizar las tareas dentro de la Sala de Extracción de Miel.

- j. De existir en el mismo edificio o aledaño, una casa habitación u otra construcción ajena a las actividades, ninguna de ellas deberá compartir la misma entrada de la Sala de Extracción.
- 6) Datos informativos a presentar:
- a. Detallar la cantidad de tambores de miel obtenidos en la cosecha anterior.
  - b. Comentar si tiene conocimiento de los principios básicos respecto a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
  - c. El interesado informará si está dispuesto a recibir capacitación por parte de los entes oficiales.
- 7) Tareas a implementar de manera conjunta con los sectores correspondientes de los Gobiernos Provinciales o Jefe de Oficina Local del SENASA, según corresponda, respecto a lo dispuesto en el artículo 6° de la presente resolución.
- a. El organismo oficial correspondiente deberá elaborar conjuntamente con el interesado, en previsión a lo dispuesto en el artículo 8°, un cronograma de obras con la suficiente antelación, para incorporar en tiempo y forma la Sala de Extracción de Miel hscripta, en cualquiera de las categorías a) o b) del artículo 2° de la presente resolución.
- 8) Identificación oficial otorgada a cada establecimiento:
- a. Las Salas de Extracción de Miel Inscripta luego de ser aprobadas, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras S-E-I, cuyo significado es "Sala Extracción Inscripta", seguido del número de inscripción de la sala compuesto por la letra identificatoria de la provincia y un número de CUATRO (4) cifras.