

## **ANEXO I**

### **CONDICIONES EDILICIAS E HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LAS FÁBRICAS DE CHACINADOS y/o SALAZONES DE PEQUEÑA ESCALA**

#### **1. FÁBRICA DE CHACINADOS Y/O SALAZONES DE PEQUEÑA ESCALA.**

Considérase bajo esta denominación a todo establecimiento cárnico elaborador de chacinados, embutidos y no embutidos, y salazones en el ámbito de la provincia de Buenos Aires cuyo volumen de producción final no supere los 250 kilogramos por semana, o en su defecto, **los 1000 kilogramos por mes.**

#### **REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.**

##### **2. AISLAMIENTO.**

Las fábricas de chacinados y/o salazones de pequeña escala deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

##### **3. CONDICIONES DEL EDIFICIO.**

El edificio debe ser íntegramente de mampostería, o de cualquier otro material constructivo acorde para la actividad, debiendo cumplir los siguientes requisitos:

- a) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante, resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje.
- c) La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

##### **4. DISPONIBILIDAD Y TRATAMIENTO DE LAS AGUAS.**

Se deberá contar con acceso a agua potable suficiente para cubrir las necesidades del establecimiento elaborador. El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las reglamentaciones vigentes.

El establecimiento deberá poseer una adecuada disponibilidad de agua potable y distribución de la misma, como así también, de agua caliente en los distintos sectores productivos.

#### **5. PAREDES.**

Las paredes deberán contar con un recubrimiento fácilmente lavable y resistente a la corrosión.

Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán permitir su fácil limpieza.

#### **6. TECHO Y CIELORRASO.**

El techo podrá ser de hormigón armado, de chapas metálicas, plásticas o de otro tipo de material aprobado por la autoridad sanitaria competente. La altura no podrá ser inferior a doscientos cincuenta centímetros (250 cm). Asimismo, el cielorraso deberá ser construido en materiales que faciliten su limpieza.

#### **7. DEPENDENCIAS.**

Las fábricas de chacinados y/o salazones de pequeña escala deberán contar con las siguientes dependencias, de acuerdo al tipo de producto y/o subproducto a elaborar:

- 1) Área de desposte y/o elaboración.
- 2) Sector de aditivos.
- 3) Heladera, o cualquier otro equipo proveedor de refrigeración.
- 4) Área de acondicionamiento del personal.
- 5) En caso de corresponder: Sector de Secadero, Ahumadero, sector con estufas; y, el equipamiento requerido para realizar salazones según receta.

#### **8. ÁREA DE ELABORACIÓN Y/O DESPOSTE.**

FRISO.

En la sala de elaboración las paredes deberán estar recubiertas hasta doscientos cincuenta centímetros (250 cm) de altura como mínimo, de material impermeable, azulejo, placas de cerámicas vitrificadas, revestimiento tipo epoxi,

o cualquier otro material autorizado por el Ministerio de Desarrollo Agrario, que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

Si el revestimiento impermeable no llegará hasta el techo, la parte no revestida, deberá estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

#### PICOS DE AGUA.

El área de elaboración deberá contar con picos de agua fría y caliente para limpieza en cantidad suficiente.

#### PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).

Es indispensable la limpieza y desinfección de locales, instalaciones, utensilios, ropas, etc. con elementos y procedimientos adecuados, al concluir cada jornada o turno de trabajo. El sistema general de saneamiento de la planta incluye:

- 1) Prelimpiado con agua tibia (40°C - 50°C).
- 2) Aplicación de compuestos efectivos de limpieza según la suciedad y a temperatura adecuada.
- 3) Enjuague con agua caliente.
- 4) Desinfección con agua y cloro, o compuestos clorados o compuestos de amonio cuaternario.

#### PILETAS LAVAMANOS.

En sala de elaboración se dispondrá de piletas lavamanos, servidas con agua fría y caliente. Durante las horas de trabajo deberá tener jabón disponible de tipo sanitario y elementos para el secado de un solo uso o sistema de aire caliente forzado.

#### MESADAS.

La mesada de trabajo será de acero inoxidable, u otro material aprobado (PVC, Cerámico, Azulejo -sin juntas- entre otros) de longitud apropiada a la tarea a desarrollar, por setenta (70) centímetros de ancho como mínimo, con pileta inoxidable de ángulos redondeados adosada o no a la mesada.

## ILUMINACIÓN.

La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, antiestallido, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux. En ningún caso la luz debe alterar el color de la materia prima.

## VENTILACIÓN.

La ventilación cuando no se realice por medios mecánicos se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Dichas aberturas deberán poseer protección antiplagas.

Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, estos tendrán capacidad suficiente para remover el aire hasta cinco (5) veces por hora.

## TEMPERATURA.

Durante la elaboración la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.

## DEPÓSITO DE HUESOS Y DESPERDICIOS.

En caso de corresponder, los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores pudiendo no poseer tapa.

## **9. SECTOR DE ADITIVOS.**

Los aditivos deberán contenerse en un gabinete independiente y con espacio físico suficiente, el cual deberá ser de fácil higienización permitiendo la clasificación y depósito de los mismos.

## UTENSILIOS.

Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico al que están destinados. El material de construcción de los utensilios deberá ser metal inoxidable o plástico.

#### **10. HELADERA Y/O EQUIPO PROVEEDOR DE REFRIGERACIÓN.**

La capacidad de frío instalada será acorde a la índole de volumen de producción, asegurando adecuadas temperaturas de conservación y depósito de la materia prima.

#### **11. SECTOR DE SECADERO.**

Las paredes de los secaderos serán revocadas, de superficies lisas y pintadas en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos cuando el material de construcción lo permita, revocados.

En caso de corresponder, el proceso de secado podrá ser llevado a cabo dentro de equipamientos fabricados exclusivamente para esta función.

#### **12. TRIPAS.**

Deberá contar con recipientes de metal inoxidable o plásticos con tapas para conservación de las tripas a utilizar, los que deberán mantenerse en espacios refrigerados o dependencias apropiadas a tal fin.

#### **13. ELEMENTOS LABORALES.**

En caso de corresponder, deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados del Cap. XII de la Ley N° 11.123: 12.3; 12.3.1; 12.3.2; 12.3.3; 12.3.4; 12.3.5; 12.3.6; 12.3.7; 12.3.8; 12.3.9; 12.3.10.

#### **14. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACIÓN.**

Deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados del Cap. XII de la Ley N° 11.123: 12.4; 12.4.1; 12.4.2; 12.4.3; 12.4.4; 12.4.5; 12.4.6; 12.4.7.

#### **15. PROHIBICIONES. INEPTITUD. DECLARACIÓN DE COMPONENTES.**

Deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados del Cap. XII de la Ley N° 11.123: 12.5; 12.5.1; 12.5.2; 12.5.3; 12.5.4; 12.5.5; 12.5.6; 12.5.7; 12.5.8; 12.5.9; 12.5.10; 12.5.11; 12.5.12; 12.5.13; 12.5.14.

## **16. ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN.**

La comercialización será dentro del ámbito provincial, bajo cualquiera de sus modalidades.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Informe gráfico**

**Número:**

**Referencia:** Anexo I

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.