

DEPARTAMENTO DE LEGISLACION

CIRCULAR INFORMATIVA Nº 5 Septiembre 2006

INSTRUCTIVO SOBRE LA APLICACIÓN DEL art. 154 bis del Código Alimentario, el cual, como puntos salientes establece:

Crea la figura UTA (Unidad de Transporte de Alimentos).

La UTA puede ser habilitada por el lapso de un año como máximo.

Independientemente de dicha habilitación, los conductores deben contar con la libreta sanitaria nacional establecida por el art. 21 de dicho código con validez en todo el territorio nacional, por el lapso de un año y que podrá ser requerida por la Autoridad Sanitaria toda vez que sea necesario en virtud de lo estipulado en la ley 18.284.

El otorgamiento de la misma podrá solicitarse al SENASA o a las Autoridades Bromatológicas Provinciales siempre que éstas implementaran dentro de su jurisdicción, el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias en un todo de acuerdo al modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional.

La habilitación otorgada sirve para circular por todo el país y debe ser exhibida en la unidad.

Al tratarse de cuestiones sanitarias, la misma se encuentra delegada a las autoridades locales, por tanto cualquier municipalidad puede otorgar las habilitaciones.

Los alimentos transportados deben estar protegidos. El tipo de medio de transporte dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Todos los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

La UTA deberá ser cerrada y/o protegida o cubierta por materiales adecuados que impidan su contaminación. Igualmente la UTA deberá estar separada de la cabina de los conductores. El interior de la UTA donde se transportan los alimentos, deberá ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización.

La norma prevé, aunque aún no es exigido, que deban aplicarse procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento, tanto de las UTA, como de los depósitos transitorios afectados al transporte de alimentos.



El conductor del vehículo debe estar munido de toda la documentación que acredite fehacientemente el origen de la mercadería transportada y la documentación sanitaria que exigen las autoridades provinciales, nacionales y municipales según corresponda.

Queda prohibido transportar conjuntamente con alimentos otros productos que implique riesgo para la salud, tales como materiales radioactivos, tóxicos o infecciosos, sustancias corrosivas, etc.

El dador es el responsable de verificar que el transporte se encuentre habilitado por la Autoridad Competente y que el transportista posea la libreta sanitaria correspondiente. Igualmente debe brindar instrucciones precisas sobre la carga transportada y sobre los modos en la que la misma debe ser trasladada de acuerdo a la legislación en vigencia.

El transportista será responsable por el mantenimiento de las condiciones de conservación, acondicionamiento e integridad de los alimentos que transporte, desde el momento de la carga hasta el momento de descarga de los productos.

El transportista será de igual modo responsable por el deterioro de los alimentos por acción, omisión o negligencia debido a: la no utilización o utilización incorrecta de los equipos frigoríficos o de los agentes refrigerantes para conservación de la temperatura en el interior del vehículo, la no conservación del rango de temperatura que corresponda a cada tipo de alimento, la no aplicación de los procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de las UTA y de los espacios de almacenamiento (depósitos) de los transportistas.

Para el caso de tratarse de transporte de productos o subproductos de origen animal, deberá cumplirse con los requisitos exigidos por el Dto. 4238/68, Capítulo 28, que establece que los vehículos que transporten productos o subproductos de origen animal para establecimientos con habilitación nacional, deberán contar con equipamiento especialmente acondicionado, y ser habilitados por el SENASA.

La habilitación se relaciona con las características de la caja de carga, contenedor o cisterna y con los sistemas de enfriamiento.