

## REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA PARA IMPORTADORAS/EXPORTADORAS/ DISTRIBUIDORAS

| Código:   | INF-DRVS-07 |
|-----------|-------------|
| Versión:  | 00          |
| Vigencia: | 04/06/2024  |
| Página:   | 1/2         |

ESPECIALIDADES FARMACÉUTICAS TERMINADAS Y/O SEMITERMINADAS; PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL, COSMÉTICOS Y PERFUMES; DISPOSITIVOS MÉDICOS, MATERIALES CORTOPUNZANTES Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL; SUPLEMENTOS DIETARIOS; PRODUCTOS A BASE DE TABACO Y AFINES: MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA, MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA NO FARMACEUTICA, PRODUCTOS DOMISANITARIOS RIESGO 1 Y 2, PRODUCTOS PARA LA INDUSTRIA NO FARMACÉUTICA; DEPOSITOS DE DISTRIBUCIÓN, REACTIVOS PARA LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD.

## **ÁREAS REQUERIDAS:**

- 1) Área de recepción de productos protegida de las condiciones climáticas adversas o de cualquier otro riesgo.
- 2) Área de almacenamiento con sectores de:
  - · Cuarentena.
  - Aprobados.
  - Rechazados.
  - Vencidos.
  - Devueltos.
  - · Retiro del mercado.
  - Cámara fría para aquellos productos que requieran temperaturas de almacenamiento entre 2º - 8º C.
  - Área con separación física real y seguridad (bajo llave) para almacenamiento productos psicotrópicos y estupefacientes, con sectores de cuarentena, aprobado, vencido, rechazado, devueltos, recall.
- 3) Área de expedición.
- 4) Área de Administración: 9 m<sup>2</sup>
- 5) Sanitarios con lavatorios, apropiados al número de usuarios, sin comunicación directa con las áreas de almacenamiento:
- 6) Vestuario (si corresponde, en caso de que se realice cambio de indumentaria para el ingreso al depósito):
- 7) Taller de mantenimiento (para las clases III y IV en caso de que en el listado de dispositivos médicos estén incluidos equipos médicos).
- 8) El local tendrá una dimensión mínima de cuarenta (40 m²) metros cuadrados de área útil
- 9) Para Dispositivos médicos: Los locales tendrán una dimensión mínima de 16 m\* para área de descartables y 25 m para área de equipos médicos, sin considerar espesor de cerramientos, exceptuando el taller de mantenimiento de dispositivos médicos.

## **EQUIPAMIENTOS:**

- Equipamiento de seguridad para combatir incendios.
- Equipos de aire acondicionado en caso de que los productos a ser almacenados requieran temperaturas de 15-30 C para su conservación.
- Termohigrómetro para controlar temperatura y humedad (en cantidad suficiente acorde a las dimensiones del depósito).
- Cámara fría para aquellos productos de cadena de frio (2º 8º C), dotados de generador de electricidad y termómetro para controlar la temperatura.
- Ducha de emergencia y lava ojos, según las especificaciones del fabricante para aquellos productos que lo requieran (domisanitarios Riesgo II no podrán obviar este punto).
- Equipos del taller de mantenimiento (en caso de que en el listado de dispositivos médicos estén incluidos equipos biomédicos).

## RECOMENDACIONES DE ACABADOS:

- Paredes: deben poseer superficies lisas o con terminación de revogue y pintura, no deben estar descascarados, no deben presentar rastros/evidencia de humedad y filtraciones, deben estar libre de roturas, agujeros.
- Pisos: de superficie lisa, impermeable, uniformes, lavables y resistentes al uso y la abrasión. Deben estar libre de roturas, agujeros, rajaduras y pinturas descascaradas.
- Techo: no deben presentar evidencia de humedad y filtraciones, deben estar libre de roturas, agujeros, con acondicionamiento físico que mantenga la temperatura especificada por el fabricante.
- Instalaciones: sistema apropiado de instalación eléctrica en buen estado de conservación. No se permitirán ventiladores en depósitos o áreas de acondicionamiento.
- Temperatura y humedad: adecuada a condiciones de almacenamiento recomendadas por el fabricante de los productos a ser almacenados (se recomienda recurrir a medios mecánicos para mantener temperaturas entre 15 y 30 y por debajo de 70% de humedad).
- Iluminación: que permita la ejecución del trabajo con buena visibilidad. Evitar la exposición directa de los productos a los rayos solares durante su almacenamiento.
- Condiciones externas: El establecimiento debe contar con buenas condiciones de conservación, sin rajaduras, pinturas descascaradas, filtraciones.
- Sistema de protección contra plagas, alimañas y roedores.
- Mamposterías, mamparas (metal, madera, eucatex, acrílico, vidrio, materiales resistentes), que reúnan condiciones de acondicionamiento físico contra la humedad y el calor.

Elaborado por:

Q.F. Gloria Godzalez Bianconi Directora Regional de Vigilancia Sanitaria.

Dirección Regional de Vigilancia Sanitaris - DINAVISA

Fecha: 04/06/2024

Revisado por:

Fecha: 04/06/2024