



Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Secretaría General

Resolución S.G. N°

914

POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMERCIALIZADOS A GRANEL.

Asunción, 19 de diciembre de 2007

VISTA:

La propuesta presentada por la Dirección General de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, por la cual se establecen las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los productos alimenticios comercializados a granel; y

CONSIDERANDO:

Que la Ley N° 836/80, del Código Sanitario, Artículo 157° establece: "Sólo se podrán elaborar, proveer, distribuir y expendir alimentos aptos par el consumo. Queda prohibida la producción, venta o donación de aquellos que están alterados, deteriorados, contaminados o adulterados".

Que el mismo instrumento jurídico, en su Artículo 3° determina que "El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social es la más alta dependencia del Estado competente en materia de salud y aspectos fundamentales del bienestar social"; en tanto que en su Artículo 4° dispone: "La Autoridad de Salud será ejercida por el Ministro de Salud Pública y Bienestar Social, con la responsabilidad y atribuciones de cumplir y hacer cumplir las disposiciones previstas en este Código y su reglamentación"; y en su Artículo 7°; expresa: "Los planes, programas y actividades de salud y bienestar social a cargo de las instituciones públicas y privadas serán aprobados y controlados por el Ministerio, que debe orientarlos de acuerdo con la Política de Salud y Bienestar Social de la Nación".

POR TANTO, de conformidad con las disposiciones legales invocadas, y en uso de sus atribuciones;

**EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
RESUELVE:**

- Artículo 1°.** Aprobar y poner en vigor, a partir de esta fecha, el **Reglamento Técnico que establece los requisitos y las condiciones higiénico-sanitarias para los productos alimenticios que se comercializan a granel**; el cual forma parte, como anexo, de la presente Resolución.
- Artículo 2°.** Dejar sin efecto toda Resolución anterior contraria a lo dispuesto en esta Resolución y en el reglamento anexo.
- Artículo 3°.** Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.




DR. OSCAR MARTÍNEZ DOLDÁN
MINISTRO



Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Secretaría General

Resolución S.G. N° 914

Hoja N° 2

4. Requisitos generales de los productos a ser comercializados a granel

Los productos alimenticios a ser comercializados a granel en los puntos de venta, deben proceder de establecimientos debidamente registrados en el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), contar con el Registro de Establecimiento correspondiente (RE N°) y con el Registro Sanitario de producto Alimenticio (RSPA N°); y deben cumplir con los requisitos de identidad y calidad establecidos en la legislación vigente.

Es responsabilidad del establecimiento que comercializa alimentos a granel, verificar antes de su recepción lo siguiente:

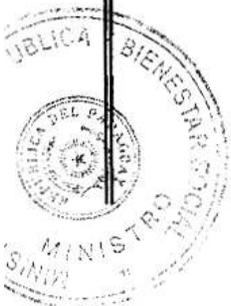
- Que los envases se encuentren en buenas condiciones de higiene y de mantenimiento.
- Las condiciones higiénicas generales de los productos. Los mismos deben estar libres de contaminación de insectos, rastros de roedores y sus heces, suciedad y otros.
- La fecha de vencimiento de los mismos antes de su recepción.
- Los envases de los productos alimenticios deben cumplir con las Reglamentaciones vigentes de etiquetado del MERCOSUR.
- Los productos alimenticios deben ser almacenados en los depósitos de los puntos de venta, antes de su comercialización en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzca al mínimo los daños y deterioros de los mismos.

5. Condiciones higiénico-sanitarias en los puntos de venta de los productos a granel

El punto de venta es responsable de tomar las precauciones adecuadas para evitar la contaminación química, física, microbiológica o por otras sustancias de los productos expuestos para su venta a granel.

Todos los productos alimenticios comercializados a granel deberán agruparse en los puntos de venta, de acuerdo con su naturaleza, y disponerse sobre tarimas o estrados de madera o metal, mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene, quedando terminantemente prohibido tenerlos a nivel del suelo y expuestos al sol y a las moscas.

Los productos alimenticios deben estar contenidos en sus envases originales, y colocados dentro de recipientes de material lavable, que permitan una fácil limpieza de los mismos.





Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Secretaría General

Resolución S.G. N° 914

Hoja N° 3

Los recipientes que contienen los productos a granel, deben:

- Contar con tapa individual para proteger los alimentos de la contaminación exterior.
- Contar con una pala o cuchara individual para el cargado de los alimentos, con un sistema que permita no intercambiar las palas.
- Los productos alimenticios a granel para consumo humano deben estar separados convenientemente de los productos de limpieza y de los productos alimenticios destinados a animales.
- Los productos alimenticios deben estar libres de contaminación de insectos, rastros de roedores y sus heces, suciedad y otros.

6. Prohibiciones

Queda terminantemente prohibido:

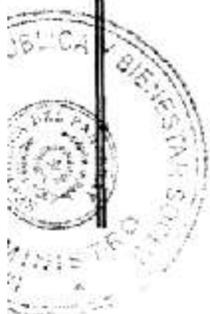
- La comercialización a granel de productos alimenticios perecederos.
- La mezcla de productos alimenticios de diferentes marcas.
- La mezcla de diferentes lotes de productos alimenticios de una misma marca.
- El uso de contenedores que hayan sido utilizados para productos no alimenticios.

7. Supervisión y control en los puntos de venta

El establecimiento que comercializa productos alimenticios a granel debe asignar un personal competente responsable de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los puntos 4 y 6; y del mantenimiento constante de las condiciones higiénicas señaladas en el punto 5 del presente reglamento.

8. Etiquetado de los productos a granel

Los productos comercializados a granel deben estar identificados con etiquetas autoadhesivas en los recipientes que los contienen. Las informaciones que deben estar contenidas en el etiquetado son las siguientes:





Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Secretaría General

Resolución S.G. N° 914

Hoja N° 4

- Resolución MERCOSUR 26/03 (o las que en el futuro sean aprobadas).
- Denominación del producto.
- Marca comercial.
- Datos del establecimiento elaborador, fraccionador o importador (dirección, localidad y número del registro del establecimiento otorgado por el INAN – RE N°).
- Número de Registro sanitario de producto alimenticio (RSPA N°) otorgado por el INAN.
- Fecha de vencimiento.
- Lote.
- Lista de ingredientes, cuando corresponda.
- Datos del importador, si corresponde.

9. Educación a los consumidores

Los establecimientos que comercializan productos a granel deberán establecer un programa de capacitación a los consumidores sobre la manipulación higiénica de los mismos, basado en los requisitos del presente reglamento; a través de afiches o carteles en las zonas destinadas a la comercialización de estos productos.





Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Secretaría General

Resolución S.G. N°

914

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO

Requisitos y condiciones higiénico-sanitarias para los productos alimenticios comercializados a granel

1. Objetivo

El presente reglamento técnico establece los requisitos y las condiciones de higiene para los productos alimenticios no perecederos que son comercializados a granel.

2. Ámbito de aplicación

El presente reglamento se aplica en los puntos donde corresponda, a toda persona física o jurídica que posea un establecimiento en el cual se comercialicen productos alimenticios no perecederos a granel.

3. Definiciones

Para los fines de este reglamento, se establecen las siguientes definiciones:

Alimentos perecederos: Aquellos que en razón de su composición y/o características físico-químicas y biológicas, pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

Contaminación: Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad u otras materias objetables.

