



СЕНАСА

НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Опубликовано в СЕНАСА (<http://www.senasa.gob.ar>)

[Главная страница](#) > Национальный Декрет- 2687-1977-Национальная исполнительная власть

Национальный Декрет- 2687-1977- Национальная исполнительная власть

МОЛОЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Нормы, которым должны подчиняться аккредитация и работа молочных предприятий.

Декрет 2687

Bs. As., 5.9.77 г.

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ настоящий протокол № 5106/74, в котором Государственный Департамент Сельского хозяйства и Животноводства способствует, на основании недавних достижений в производственных технологиях, доработку норм, которым должны отвечать аккредитация и работа молочных предприятий, и

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, ЧТО:

Как молоко, так и молочные продукты, в связи с их питательной ценностью, должны считаться товарами первой необходимости.

В целях защиты здравоохранения населения и интересов потребителей необходимо установить нормы, которым будут отвечать аккредитация и работа предприятий производителей.

Что в соответствии со статьей 10 Закона № 3959 (Закон о Полиции Здравоохранения), с изменениями, внесенными Законом № 17160/67. Национальной исполнительной власти соответствует, через государственный департамент сельского хозяйства и животноводства, регулирование аккредитации и контроля работы предприятий, на которых производят или хранят продукты животного происхождения.

Это регулирование охватывает все предприятия, расположенные в федеральной юрисдикции, или, те, которые расположены в одной провинции, а молоко и продукты для них поступают из другой провинции или другой территории, или если их продукты предназначены для международной продажи, продажи в другие провинции, или в провинции, находящиеся в федеральной юрисдикции.

Существует значительный зарубежный спрос на наши молочные продукты, поэтому необходимо

обновление этого регламента в соответствии с основными требованиями рынков покупателей.

Необходимо пересматривать и обновлять нормы аккредитации и работы молочных предприятий на основе опыта, накопленного в результате применения действующих на сегодняшний день норм.

Необходимо выносить решения о мерах, направленных на улучшение промышленного производства, для чего важно регулировать условия, в которых развиваются перерабатывающие заводы.

Необходима правильная идентификация происхождения переработанных продуктов.

С этой целью приветствовалось сотрудничество представительных органов промышленного сектора, которые широко участвовали в их структурировании.

Таким образом, в силу законного постановления на 36 страницах и предложения Государственного секретаря сельского хозяйства и животноводства,

ПРЕЗИДЕНТ АРГЕНТИНСКОЙ НАЦИИ

ИЗДАЕТ УКАЗ:

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Аккредитация, работа и регистрация

Статья 1. Аккредитация и введение в эксплуатацию любого предприятия по переработке, обработке, производству, разделыванию, хранению, упаковке молока или его производных продуктов, подлежит исполнению требований настоящих норм статьи 10 закона 3959, с изменениями, внесенными статьей 1 закона 17.160/67, а Государственный департамент сельского хозяйства и животноводства должен проводить контроль исполнения этих норм через Национальное управление контроля и продажи продуктов животноводства, вместе с соответствующими органами штатов и провинций и их соответствующими юрисдикциями.

Статья 2. Предприятие, о которых идет речь в статье 1 должны подать запрос на учреждение и регистрацию в реестре предприятий Национального управления контроля и продажи продуктов животноводства, которое вынесет решение на основании сотрудничества с соответствующими провинциальными органами.

Регистрационный номер будет идентифицировать продукты, которые производятся на каждом предприятии, при этом он должен в несмываемой форме указываться на продукте или на упаковке, контактирующей с продуктом, если характер продукта не позволяет указать этот номер на нем самом.

Статья 3. Вместе с заявлением на учреждение необходимо подать:

1. Две (2) копии плана предприятия в масштабе 1: 100, адаптированного к стандартам IRAM с указанием отделов и расположения оборудования и помещений, заверенных компетентным специалистом, которым может быть инженер любой специальности, архитектор, дипломированный специалист, техник и другие специалисты, связанные с дисциплинами, касающимися строительных работ и промышленных объектов.
2. План освещения и вентиляции.
3. Планы промышленных стоков, утвержденные или заверенные компетентными муниципальными, провинциальными или национальными органами или, в случае их отсутствия, отвечающие требованиям настоящих норм.
4. Протокол химического и бактериологического анализа воды, проведенного уполномоченным официальным органом.
5. Описание процессов разработки, с указанием установленной мощности, деталей поставки сырья и всей другой информации, необходимой для этой цели.

Временная аккредитация и исключения

Статья 4. Орган исполнительной власти может разрешить временную эксплуатацию предприятия на один срок не более одного (1) года, если изменения, которые должны быть проведены с целью адаптации предприятия к этим требованиям, имеют такой характер, что они не влияют на санитарно-гигиенические условия производства.

Этот орган также может одобрять исключения из этих правил, если они представляют собой результат положительного технологического прогресса, после получения отчета комиссии, созданной в соответствии со статьей 8.

Контроль

Статья 5. С целью проведения контроля за соблюдением настоящих правил, персонал, назначенный на эту должность, будет иметь свободный доступ на предприятие для проверки входной документации и контроля приема сырья, а также статистики производства; он сможет проводить проверку отделов и помещений; контролировать процессы переработки и производства, сырье и вещества, используемые для производства, инструменты и вещества для анализа, а также изготовленную продукцию, которая храниться или находится на предприятии транзитом; открывать упаковки в любом отделе и отбирать образцы для проведения анализа и контроля.

Национальные агентства и организации, представляющие правоохранительные органы, должны обеспечивать сотрудничество или помощь, которая, в зависимости от обстоятельств, может потребоваться при выполнении их функций, действующим инспекторам.

Действующие учреждения должны предоставлять в национальное управление контроля и продажи продуктов животноводства, в установленные им сроки и в виде письменного заверенного отчета,

ежемесячные данные о производстве и наличии молочных продуктов.

Упаковка

Статья 6. Тара для транспортировки молока или сливок должна отвечать санитарно-гигиеническим условиям, легко мыться и быть из нержавеющей материала, или покрытой материалом, стойким к молоку: Она должна иметь регулируемые крышки, которые предотвращают вытекание их содержимого. Она не может использоваться в других целях.

Сразу после опустошения тара должны быть вымыта и обработана гигиеническими средствами на

предприятии, принимающем товар. Ржавая, помятая или отремонтированная с помощью

антисанитарных материалов тара, будет конфискована.

Цистерны для перевозки молока или сливок в больших объемах должны иметь внутреннюю поверхность из нержавеющей стали или других материалов, не подверженных воздействию молока, и обладать такими характеристиками, которые обеспечивают простоту очистки и достаточную защиту во избежание повышения температуры молока.

ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА

Статья 7. Транспортные средства, в которых тара из молочных ферм транспортируется на промышленные предприятия, должны быть оснащены соответствующими средствами для защиты их от окружающей среды.

Транспортные средства для перевозки изготовленных продуктов должны быть закрыты и изготовлены из материалов, обеспечивающих их сохранение и поддержание температурных и гигиенически-санитарных условий.

Постоянная национальная комиссия

Статья 8. Необходимо создать национальную комиссию по предоставлению консультаций, касающихся норм аккредитации и работы молочных предприятий, которая должна иметь следующий состав:

Один (1) представитель Государственного Департамента Сельского хозяйства и

Животноводства. Один (1) представитель Национального управления контроля и

продажи продуктов животноводства. Один (1) представитель Государственного

Департамента и Здравоохранения.

Один (1) представитель муниципалитета города Буэнос-Айрес.

Один (1) представитель от каждой из следующих провинций: Буэнос-Айрес, Санта-Фе, Кордова, Энтре-Риос и Ла-Пампа и

Четыре (4) представителя предприятий молочной промышленности.

Представители промышленного сектора будут выбраны Государственным Департаментом Сельского хозяйства и Животноводства из трех представителей, представленных субъектами, и в порядке, определяемом им.

Управление комиссией будет осуществляться представителем Государственного Департамента Сельского хозяйства и Животноводства.

Статья 9. Ее функции, которые будут выполняться *ad honorem*, будут состоять из:

a) Внесения предложений по изменению действующих норм, которые должны быть рассмотрены Государственным Департаментом Сельского хозяйства и Животноводства.

b) Решения вопросов об исключениях, предусмотренных в последнем абзаце статьи 4.

c) Консультации правоохранительных органов во всех случаях, когда необходимость ее вмешательства предусмотрена настоящим Регламентом, при этом комиссия может запросить *ad honorem* сотрудничество специалистов по рассматриваемым вопросам или темам.

d) Издании ее внутреннего регламента.

ГЛАВА II

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ЗДАНИЯ

Общие требования

Статья 10. Промышленное здание предприятий, указанных в статье 1, должно отвечать следующим общим условиям в секторах получения, обработки, производства и/или фракционирования молочных продуктов:

a) Для сельских предприятий все отделы здания должны быть расположены на возвышенности, обеспечивающей отсутствие потоков подземных вод или паводков при обычных дождях;

b) Здание должно быть выполнено из каменной кладки или, в случае, если это невозможно, из других материалов, которые отвечают необходимым условиям гигиены и устойчивости. В последнем случае требуется предварительное одобрение исполнительного органа;

c) Внутренние стены и конструкционные опоры должны быть отделаны гладкой штукатуркой, окрашенной известью или моющейся краской, и оснащены водонепроницаемой и моющейся окантовкой, на высоте не менее 1,80 м. Во всех случаях должны использоваться светлые и белые цвета;

d) Полы должны быть выполнены из непроницаемого материала, без трещин, с достаточным уклоном к водостокам, с легко чистящимися желобами и/или решетками, соединенными с основным стоком здания.

В зданиях или помещениях, подлежащих строительству, дренажные трубы должны быть снабжены сифоном или другой гидравлической системой закрытия.

В помещениях для приема банок с молоком и/или сливками можно использовать пол из деревянной брусчатки,

или модульные металлические элементы, которые будут соответствовать общим условиям, или деревянный пол; В последнем случае сточные воды должны поступать на нижний водонепроницаемый пол со стоком в слив и доступом для очистки.

Помещения, расположенные ниже уровня, должны иметь насосные колодцы, оснащенные соответствующим оборудованием для отвода сточных вод в основной сток;

e) Потолки должны иметь сплошную внутреннюю поверхность, легко моющуюся и не допускающую накопления или проникновения пыли, плесени или насекомых.

Они должны быть сделаны из материалов и/или покрытий, которые предотвращают капание конденсата влаги, и находиться на высоте не менее 3,50 метров, если рабочие процессы или система не позволяют иную высоту. В последнем случае требуется предварительное одобрение исполнительного органа;

В случае использования оборудования, которое требует ежедневной чистки его верхней части, свободное пространство между этим оборудованием и потолком должно быть не менее одного (1) метра;

f) Все двери, окна и проемы, которые сообщают предприятие с внешним миром, помещением для приема и/или отделами, не участвующими в обработке и/или изготовлении молочных продуктов, пищевых продуктов, должны иметь противомоскитную сетку или воздушные завесы, чтобы предотвратить поступление насекомых;

g) Различные отделы должны быть освещены соответственно и должны иметь естественную или механическую вентиляцию, которая предотвращает накопление и конденсацию паров на потолках и стенах. Для этого размеры поверхности, подлежащей освещению и проемов, подлежащих вентиляции, а также расположение и мощность осветительных приборов, должны быть указаны в соответствующих планах;

h) Отделы или сектора обработки, переработки и/или фракционирования могут быть отделены друг от друга или нет, в соответствии с потребностями процессов, которые там проводятся, и степенью герметичности оборудования и цепей, а также типом здания, районом его расположения и требованиям статей с 19 по 32 включительно (глава IV - Специальная Часть).

Платформа или место приема молока и/или сливок в таре, а также отдел хранения готовой продукции и товаров общего назначения всегда должны быть полностью отделены стенами, прикрепленными к потолкам.

i) Сектор приема молока и/или сливок в таре должен быть достаточно широким, чтобы разместить оборудование и приспособления для приема и мытья тары и обеспечения легкого перемещения. Если мытье банок может повлиять на прием и/или санитарные условия молока, оно должно быть отделено соответствующей перегородкой или стеной.

Сектор приема должен быть отделен от помещения для переработки, чтобы предотвратить попадание любого вредного элемента

(почвы, насекомых и т. Д.) в гигиенически чистое помещение, с помощью дверей и проходов для молочной трубы, или перегородки, которая минимизирует пространство, необходимое для движения резервуара для взвешивания. Все оборудование должно содержаться в чистоте и накрываться после приема молока или сливок. Когда компетентный орган сочтет это необходимым, в зависимости от условий окружающей среды в районе и/или любых других факторов, которые могут повлиять на гигиенические и санитарные аспекты обработки, он может потребовать закрытие сектора приема с внешней стороны.

Холодильные камеры

Статья 11. Холодильные камеры и их передние части будут построены полностью в соответствии с требованиями техники, с адаптацией к следующим конкретным правилам:

a) Здание должно выполнено из каменной кладки или других стационарных материалов, за исключением случаев, когда речь идет о металле или съемных материалах. Внутри, кроме последнего случая, стены и потолок должны быть полностью оштукатурены натуральной или белой цементной штукатуркой или другим водонепроницаемым материалом. Пол должен быть изготовлен из водонепроницаемого нескользящего материала.

b) Термоизоляционный материал должен иметь такую толщину, которая соответствует температурному режиму внутри и снаружи помещения, и иметь соответствующий барьер для пара.

c) Холодильное оборудование и системы должны отвечать объему и характеристикам охлаждаемых

продуктов и должны обеспечивать адекватную и постоянную температуру для их хорошей сохранности.

В случае новых установок или когда компетентный орган сочтет это необходимым, должен быть представлен полный технический отчет, в целях одобрения или проверки, включающий планы строительных работ и оборудования, а также тепловой баланс.

d) Хранение в холодильных камерах и их передних частях веществ, продуктов и/или материалов, которые не являются молоком и/или его производными продуктами, или которые не разрешены для производства молочных продуктов, запрещено.

Аналогичным образом запрещено хранение масла вместе с сыром, а также всех других видов продуктов, характеристики которых приведут к изменению их органосептических условий, за исключением случаев хранения в герметичной упаковке.

e) В случае возникновения форс-мажорных обстоятельств, таких как поломка оборудования или чистка камер, исключения из этих правил хранения будут допускаться на временной основе.

Вспомогательные отделы

Статья 12. Подразделения вспомогательного и общего обслуживания (мастерские, машинное отделение, котельная, гаражи, склады, раздевалки, санитарные службы и т. д.) должны соблюдать действующие правила той зоны, где они расположены, и должны быть должным образом отделены от секторов, указанных в статье 10.

a) Раздевалки и санитарно-гигиенические помещения должны оборудованы в соответствии с полом пользователей и соответствовать следующим требованиям:

В дополнение к соблюдению действующих норм зоны, где размещено предприятие, оно должно отвечать строительным нормам статьи 10 и располагать раздевалкой с шкафчиком для каждого рабочего и санитарными помещениями, оборудованными горячей и холодной водой в душевых и уборных, из расчета - один умывальник и душ на каждые десять (10) человек или меньше, один туалет на каждые двадцать (20) человек или меньше и один писсуар для первых двадцати (20) человек, при этом количество санитарных элементов должно увеличиваться еще на один на каждые десять (10) дополнительных людей или меньше.

b) Места входа и внутренние дворы, прилегающие к промышленному зданию, должны быть сконструированы таким образом, чтобы избежать скопления воды или отходов, и иметь ограждения, препятствующие проникновению животных.

c) Предприятия, в которых имеются помещения для содержания животных, должны размещать их на расстоянии не менее ста (100) метров от промышленного здания. Важно, чтобы такие объекты были в хорошем состоянии и поддерживали гигиену.

d) Помещения для персонала должны быть расположены предпочтительно вдали от промышленного

предприятия. Если они являются неотъемлемой частью здания промышленного предприятия, они должны быть независимыми, и быть надежно отделены друг от друга.

Пребывание людей в любом другом помещении промышленного предприятия, кроме тех, которые предназначены исключительно для этих целей, запрещено.

Водоснабжение

Статья 13 - Вода, которая будет использоваться в промышленных предприятиях по производству молочных продуктов и не поступает из официальной сети водопровода, должна соответствовать условиям, требуемым национальными, провинциальными и/или муниципальными органами здравоохранения, для чего следует представить в соответствующий орган необходимые доказательства. Этому органу будут предоставлены шесть

(6) месяцев для бактериологического анализа и один (1) год для физико-химического анализа с даты проведения последних исследований, при этом анализы должны быть проведены до истечения срока годности предыдущих разрешений. Строительство водохранилищ допускается в районах, где мало питьевой воды. Они должны быть построены с использованием водонепроницаемых материалов и/или покрытий и должны содержаться в идеальных условиях обслуживания и гигиены, чтобы обеспечить пригодность для воды. Бактериологический анализ будет проводиться раз в полгода, в соответствии с правилами, установленными исполнительным органом.

Сточные воды

Статья 14 - Удаление сточных вод должно осуществляться в соответствии с действующими национальными, провинциальными и/или муниципальными нормативными актами, действующими в соответствии с юрисдикцией. В связи с этим предприятие должно представить в исполнительный орган доказательства соответствия.

При отсутствии установленных норм, по крайней мере, одна камера для сбора жиров должна быть предусмотрена на выходе из основного стока, имеющая достаточную вместимость и имеющая крышки. Она должна быть расположена вне помещений, указанных в статье 10. Она должна подвергаться периодической очистке, с целью предотвращения вредных испарений.

Сточные воды будут отводиться через закрытый трубопровод, по крайней мере, на первых (50) метрах; оттуда они могут быть сброшены через открытый канал в естественные каналы или точки скопления или использованы другим способом при условии, что их характер не требует предварительной физической, химической или биологической обработки, с целью избежания загрязнения или разрушения веществ, с которыми сточные воды будут контактировать.

Общая гигиена

Статья 15 - Здания должны содержаться в идеальном состоянии гигиены и санитарии, обеспечивая их обслуживание и эксплуатацию. Для этого должны быть соблюдены следующие требования:

а) Потолки и стены должны периодически окрашиваться (известковыми или моющимися красками), а плинтусы и полы должны быть тщательно дезинфицированы в начале и после окончания ежедневной работы.

б) Во всех отделах не допускать проникновения насекомых, грызунов и животных и не контролировать их отсутствие.

с) Избегать образования и распространения плесени, за исключением отделов, предназначенных для созревания типов сыров, которые требуют ее присутствия.

ГЛАВА III

Общее оборудование и установки

Статья 16 - Оборудование и установки предприятий, упомянутых в предыдущих статьях, независимо от требований, указанных в следующих статьях для каждого конкретного «типа» предприятия, должны отвечать следующим общим условиям:

а) Части, которые находятся в непосредственном контакте с молоком или молочными продуктами, предназначенными для потребления человеком, должны иметь санитарную конструкцию из нержавеющей стали или других материалов, не подверженных воздействию молока, и быть легко моющимися.

б) Трубы для молока, молочных продуктов и сыворотки, предназначенных для потребления человеком, должны соответствовать следующим требованиям:

1 .- Быть из полированного нержавеющей материала и иметь равномерный внутренний диаметр. Пластмасса или другие материалы должны быть предварительно одобрены компетентным органом.

2. - Для коротких гибких соединений или для наконечников, которые свободно снимаются, допускается использование сантехнических резиновых или пластмассовых шлангов, одобренных компетентным органом. В этих случаях должна быть система очистки рециркуляцией.

3 .- Соединительные элементы должны иметь наружную резьбу или другой тип санитарного соединения, чтобы трубопроводы образовывали нижнюю поверхность, которая не допускает скопления отложений, и их было легко чистить.

Отделка должна быть изготовлена из материала, который не подвергается воздействию молока и чистящих средств.

с) Отделы, в которых находится оборудование и установки, должны быть снабжены горячей и холодной водой.

В тех отделах, где есть оборудование, которое необходимо стерилизовать, должны быть паровые краны и трубы, если отсутствуют другие эффективные средства стерилизации.

д) Для очистки оборудования, установок и инвентаря, в каждом отделе должны быть соответствующие резервуары или оборудование.

е) Приемный отдел должен иметь необходимое оборудование для измерения и элементы для контроля качества продукта.

Установки для приема молока на разлив, могут быть расположены в других местах предприятия, с предварительного разрешения уполномоченного органа. В этих случаях должно быть доступно оборудование или средства для санации резервуаров, используемых для перевозки молока.

ф) Установки для мытья банок ручного типа должны быть расположены, по крайней мере, под навесом, и их полы должны быть выполнены из водонепроницаемого материала, деревянной брусчатки или доски из лиственных пород, при условии, что в последнем случае сливы ведут сточные воды к непроницаемому основанию.

г) Лаборатория должна иметь необходимые элементы для практического проведения, по крайней мере, следующих исследований: кислотность, плотность, тест на алкоголь, жир, лактация, редуктаза и обнаружение формалина, перекиси водорода, борной кислоты, салициловой кислоты и нейтрализаторов.

Уборка

Статья 17 - В конце ежедневных процедур, все оборудование, приборы или инвентарь, которые контактировали с молоком, сывороткой и обработанными продуктами, должны быть тщательно вымыты.

1. Ручная очистка будет разрешена только для открытых контуров. В этом случае трубы будут бесшовными и разобраны на части длиной не более четырех (4) метров.

2°. Должна использоваться химическая очистка путем рециркуляции в замкнутых контурах в соответствии с процедурами, обеспечивающими эффективную обработку.

Статья 18. - Независимо от используемой системы очистки, перед началом ежедневного процесса оборудование должно быть продезинфицировано горячей водой (75/85°C), паром или микробицидными растворами.

ОСОБАЯ ЧАСТЬ

Общие положения

Статья 19 - Все предприятия, упомянутые в статье 1, которые производят продукты, в которых молоко составляет не менее шестидесяти процентов (60%), должны иметь по меньшей мере следующие отделы:

а) Отдел для приема молока и/или сливок в банках и отдел для мытья банок. Если молоко получается только в цистернах, они должны соответствовать положениям подпункта е) ст. 16.

б) Помещение для переработки.

с) Лаборатория

д) Машинный отдел и котел.

е) Санитарно-гигиенические помещения.

Особые положения Предприятия по

производству сливок

Статья 20 - Предприятия по производству сливок должны иметь во всех случаях оборудование и средства для охлаждения и хранения сливок.

Сыроварня

Статья 21. - Сыроварня должна обладать дополнительно такими отделами:

1) Помещение для брожения и выращивания, за исключением случаев, когда имеются устройства для выращивания, утвержденные компетентными органами.

2) Солильня Этот отдел не потребуется при наличии механических охлаждающих резервуаров, которые можно установить в помещении обработки. Такие установки должны быть предварительно одобрены уполномоченным органом.

3) Отдел для вызревания и холодильные камеры.

Оборудование и установки вышеупомянутых отделов должны быть подходящими для проводимых

процессов, при этом обязательным условием является эффективная пастеризация, если производятся сыры,

продажа которых осуществляется до шестидесяти (60) дней вызревания.

Солильня должна быть оборудована встроенными резервуарами, устойчивыми к действию рассола, которые могут иметь полки для процесса сухой засолки. Склады для вызревания и/или хранения сыров должны быть обеспечены полками или другими соответствующими элементами.

Они должны иметь систему вентиляции и/или кондиционирования воздуха для достижения температуры и гигрометрического состояния, подходящего для созревания и/или сохранения типов сыра, находящегося на хранении.

Лаборатория также должна иметь необходимое оборудование для определения влажности и жира в сырах.

Маслобойни

Статья 22. - Маслобойня должна обладать дополнительно такими отделами:

- 1) Помещение для брожения и выращивания, за исключением случаев, когда имеются устройства для выращивания, утвержденные компетентными органами.
- 2) Холодильные камеры
- 3) Склад для хранения пустой тары

Лаборатория также должна иметь необходимое оборудование для определения:

фосфатазы в пастеризованных сливках и жирных веществ, кислотности, соли, влажности, фосфатазы, количества бактерий (стандартный агар) и колиметрии (предполагаемый метод подтверждения и дифференциации) в масле.

Графики термического процесса пастеризации сливок должны храниться с соответствующей маркировкой на предприятии в течение не менее шести (6) месяцев.

В тех заведениях, где осуществляется исключительно фракционирование масла, требуется только отдел фракционирования, холодильные камеры и склад для хранения пустых контейнеров, в качестве особых отделов.

Завод по переработке молока и сливок. Пастеризационные заводы.

Статья 23 - Заводы для переработки молока и сливок, пастеризационные также должны иметь следующие отделы:

- 1) Помещение для мытья бутылок и тары. Этот отдел не требуется, если упаковочные машины,

в свою очередь, сами формируют тару.

2) Холодильные камеры.

3) Склад для хранения пустых контейнеров и/или упаковочных материалов.

Устройства пастеризации должны быть непрерывного типа (для пластин или концентрических трубок) с охлаждением или рекуперацией (регенерацией) тепла. Эти устройства должны иметь перепускной клапан и термографы для регистрации хода процесса. Графики процесса, должным образом идентифицированные, должны храниться для контроля компетентным органом на протяжении не менее трех (3) месяцев.

Все другое оборудование или системы для пастеризации не могут использоваться без предварительного разрешения со стороны компетентного органа.

Лаборатория также должна иметь необходимое оборудование для определения фосфатазы и количества бактерий кишечной палочки и общего количества бактерий.

Заводы по стерилизации молока и сливок.

Статья 24 - Заводы по стерилизации молока и сливок также должны иметь следующие отделы:

1) Склад для хранения упакованной продукции

2) Склад для хранения пустой тары

3) Помещение для санитарно-гигиенической обработки контейнеров, кроме случаев, когда упаковочные машины в свою очередь, сами формируют контейнер.

Стерилизационное оборудование перед его использованием должно быть одобрено уполномоченным органом.

Графики термического процесса стерилизации, должным образом идентифицированные, должны храниться на протяжении периода не менее шести (6) месяцев.

Лаборатория также должна иметь необходимое оборудование для проведения исследований, указанных в статье 23.

Установки обезвоживания и/или концентрирования молока

Статья 25 - Установки по обезвоживанию и/или концентрации молока также должны иметь следующие отделы:

1) Склады для хранения упаковки и сырья.

2) Склады для хранения готовой продукции.

Графики термического процесса должны соответствовать требованиям статьи 24.

Лаборатория также должна иметь необходимое оборудование для проведения следующих исследований: прямой подсчет бактерий, подсчет пластин, колиметрия (предполагаемый метод подтверждения и дифференциации), исследование фосфатазы и влаги, крахмалистых веществ и сахаров в перерабатываемых продуктах.

Заводы по производству сгущенного молока.

Статья 26 - Заводы, производящие сгущенное молоко, должны иметь следующие отделы:

- 1) Склад для хранения упаковки и сырья.
- 2) Склад для хранения упакованной продукции.
- 3) Помещение для мытья контейнеров для сгущенного молока.

Лаборатория также должна быть оборудована, чтобы иметь возможность проводить определение жира, золы, влаги и твердых остатков молока в переработанном продукте.

Заводы, которые делают молочную карамель.

Статья 27 - Заводы, которые делают молочную карамель, должны соответствовать условиям статьи 26. Если в качестве сырья принимается только сгущенное молоко, отдел для приема молока и мытья тары не требуется.

Лаборатория должна быть оснащена в соответствии с положениями предыдущей статьи.

Заведения, которые делают плавленые и/или тертые сыры.

Статья 28 - Предприятия, производящие плавленые и/или тертые сыры, должны иметь следующие отделы:

- 1) Склад для хранения сыров, предназначенных для плавления или натирания на терке.
- 2) Помещение для выбора, очистки и снятия корки.
- 3) Склад для хранения сырья.

Отдел приема и мытья тары не требуется на таких заведениях, а остальные отделы могут быть общими для других процессов, кроме отдела для переработки, а также выбора, очистки и снятия корки.

Лаборатория также должна иметь необходимое оборудование для определения влажности и жира в переработанных продуктах.

Предприятия, которые производят кислое молоко и/или кисло-молочные продукты

Статья 29 - Предприятия, которые производят кислое молоко и/или кисло-молочные продукты должны дополнительно располагать холодильными камерами.

Предприятия для размещения и/или хранения молочных продуктов.

Статья 30 - Предприятия для размещения и/или хранения сыров должны дополнительно включать такие отделы:

- 1) Помещение для размещения или хранения и/или холодильная камера. Последний отдел необходим для макаронных сыров, мягких или свежих сыров.
- 2) Помещение для упаковки
- 3) Склад для хранения материалов, ящиков и лотков.

Отделы, указанные в подпунктах а), b), c) и d) статьи 19 на этих предприятиях не требуются.

Статья 31. - Заведения, предназначенные для хранения других молочных продуктов, для хранения которых холодильные камеры не требуются, должны, по крайней мере, состоять из складов и санитарно-гигиенических помещений. Для тех продуктов, которые требуют хранения в холодильных камерах, необходимо использовать условия Статьи 11.

Статья 32. - В отделах, предназначенных для хранения других молочных продуктов, могут одновременно или последовательно храниться:

- 1) Сухое молоко;
- 2) Карамель;
- 3) Пищевой кофеин.
- 4) Лактоза; и
- 5) Любой другой молочный продукт в герметичной упаковке.

САНКЦИИ

Статья 33. - В случае, если будет подтверждено нарушение норм, установленных настоящим

постановлением, ответственный инспектор заносит информацию в протокол, составленный для этой цели.

Национальное управление контроля и продажи продуктов животноводства может принимать меры в форме приостановления или окончания срока действия разрешения, конфискации товара и закрытия предприятия, если это соответствует санитарным соображениям, независимо от штрафов, которые применяются в соответствии с положениями Статья 2 Закона № 17.160/67 и статьи 8 Закона № 19.852 / 72 за нарушение статьи 10 Закона № 3.950 - с изменениями, внесенными статьей 1 Закона № 17160 / 67- и его нормативными актами.

До оплаты штрафа можно подавать апелляцию в течение десяти (10) дней в соответствующий национальный суд.

Статья 34. - Отменить Декрет № 9030 от 14 октября 1965 г., статью 7 Декрета 52.457 от 9 января 1940 г. и статьи 13 и 15 Декрета № 85.330 от 26 февраля 1941 года.

Статья 35. - Сообщить, опубликовать и передать в Национальное управление официальной регистрации и делопроизводства.

ВИДЕЛА

Хосе А. Мартинес де Ос.

Хулио Х. Барди.

Албано Е. Аргиндегуй

Тип нормы:

Национальный декрет

Номер нормы:

2687

Год нормы:

1977

Ведомство:

Национальная исполнительная власть

Ключевые слова:

[Аккредитация](#) [1]

[Молочные предприятия](#) [2]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
ПРОДУКТОВ - ПРОСПЕКТ ПАСЕО КОЛОН № 367 - АСД1063 - БУЭНОС-АЙРЕС, АРГЕНТИНА |
ТЕЛЕФОН (+54 - 011) 4121-5000

Ссылка на содержание:

<http://www.senasa.gob.ar/normativas/decreto-nacional-2687-1977-poder-ejecutivo-nacional>

Ссылки

[1] <http://www.senasa.gob.ar/tags/habilitacion>

[2] <http://www.senasa.gob.ar/tags/establecimientos-lacteos>