



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gov.ar](http://www.hcdmalargue.gov.ar)

## ORDENANZA N° 2.219/2.023

VISTO: El contenido del Expediente N° 5.222-HC 051-2.022 Bloque Frente Cambia Mendoza. Proyecto de Ordenanza: Implementar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en el ámbito del Matadero Frigorífico Regional Malargüe.

La implementación del sistema HACCP que reduce la necesidad de inspección y el análisis de productos finales, aumenta la confianza del consumidor y resulta en un producto inocuo y comercialmente más viable. Facilita el cumplimiento de exigencias legales y permite el uso más eficiente de recursos, con la consecuente reducción en los costos de la industria de alimentos.

Y;

CONSIDERANDO: Que el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, según la FAO es "un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales".

Que el sistema HACCP se basa en una serie de etapas interrelacionadas, inherentes al procesamiento industrial de alimentos, que se aplican a todos los segmentos y eslabones de la cadena productiva, desde la producción primaria hasta el consumo del alimento. Tiene como base o punto de partida la identificación de los peligros potenciales para la inocuidad del alimento y las medidas de control de dichos peligros.

Que el primer acontecimiento que dio origen al sistema HACCP está asociado a W.E. Deming y sus teorías de gerencia de calidad, se consideran la principal causa de los cambios en la calidad de los productos japoneses en los años 50. El Dr. Deming y otros profesionales desarrollaron el sistema de gerencia de la calidad total (total quality management- TQM) que aborda un sistema que tiene como objetivo la fabricación y que puede mejorar la calidad y reducir los costos.

Que el segundo acontecimiento - y el principal - fue el desarrollo del concepto de HACCP. En la década de 1960, la Pillsbury Company, el Ejército de los Estados Unidos y la Administración Espacial y de la Aeronáutica (NASA) desarrollaron un programa para la producción de alimentos inocuos para el programa espacial americano. Considerando las enfermedades que podrían afectar a los astronautas, se juzgó como más importantes aquellas asociadas a las fuentes alimentarias. Así la Pillsbury Company introdujo y adoptó el sistema HACCP para garantizar más seguridad, mientras reducía el número de pruebas e inspecciones al producto final.



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

Que el sistema HACCP permitió controlar el proceso, acompañando el sistema de procesamiento de la manera más detallada posible, utilizando controles en las operaciones y/o técnicas de monitoreo continuo en los puntos críticos de control.

Que la Pillsbury Company presentó el sistema HACCP en 1971, en una conferencia sobre inocuidad de alimentos en los Estados Unidos y el sistema después sirvió de base para que la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) desarrollara normas legales para la producción de alimentos enlatados de baja acidez.

Que en 1973, la Pillsbury Company publicó el primer documento detallando la técnica del sistema HACCP, Food Safety through the Hazard Analysis and Critical Control Point System, usado como referencia para entrenamiento de inspectores de la FDA.

Que en 1985, la Academia Nacional de Ciencias de los EUA, contestando a las agencias de control y fiscalización de alimentos, recomendó el uso del sistema HACCP en los programas de control de alimentos.

Que en 1988, la Comisión Internacional para Especificaciones Microbiológicas en Alimentos (ICMSF) publicó un libro que sugería el sistema HACCP como base para el control de calidad, desde el punto de vista microbiológico.

Que la Comisión del Codex Alimentarius incorporó el Sistema HACCP (ALINORM 93/13<sup>a</sup>, Appendix II) en su vigésima reunión en Ginebra Suiza, del 28 de junio al 7 de julio de 1993. El Código de Prácticas Internacionales Recomendadas - Principios Generales de Higiene Alimentaria [CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)], revisado y adicionado del Anexo "Directrices para la Aplicación del Sistema HACCP", fue adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius, en su vigésima segunda reunión en junio de 1997.

Que el Sistema HACCP fue diseñado para controlar el proceso de producción y se basa en principios y conceptos preventivos. Es posible aplicar medidas que garanticen un control eficiente, por medio de la identificación de puntos o etapas donde se puede controlar el peligro. Los peligros aquí considerados pueden ser de orígenes físicos, químicos o biológicos.

Que este sistema tiene base científica, es sistemático y garantiza la inocuidad del alimento, tiene beneficios indirectos como son: la reducción de los costos operativos, disminuye la necesidad de recolección y análisis de muestras, la destrucción, o nuevo procesamiento del producto final por razones de seguridad.

Que el sistema HACCP aumenta la responsabilidad y el grado de control de la industria de alimentos. Según la FAO, un sistema HACCP implementado de modo adecuado estimula mayor compromiso de los manipuladores de alimentos y garantiza su inocuidad, además de motivar a los operarios.

*"Las Malvinas son Argentinas"*



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

Que el sistema HACCP puede aplicarse en todas las fases del procesamiento y desarrollo de los alimentos, desde las primeras etapas de la producción hasta el consumo. Los principios HACCP se aplican a toda y cualquier actividad relacionada con alimentos. Un plan HACCP sin embargo, es específico para un producto o grupo de productos y el proceso en cuestión.

Que todas las personas que participan del sector productivo de alimentos deben estar comprometidas en la implementación del sistema, los principios y la elaboración del plan.

Que así, las Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) del Codex Alimentarius se volvieron referentes para las legislaciones internacionales de inocuidad de alimentos.

Que la incorporación del Artículo 18 bis del Código Alimentario Argentino, vigente desde el 23 de octubre de 2008. *Capítulo II Condiciones Generales De Las Fabricas Y Comercios De Alimentos. Normas De Caracter General, Establece: "Artículo 18 Bis - (Res Conj. Sprei Y Sagpya N° 87/2008 y N° 340/2008) Los establecimientos elaboradores/ industrializadores y/o fraccionadores, que implementen un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) deberán respetar las Directrices.*

Que la Resolución N° 205/2014, del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, resuelve la aprobación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en los establecimientos que elaboren alimentos, bajo jurisdicción de este Servicio Nacional.

Que el Decreto 4238/1968, en su Capítulo XXXI, art. 31°, inc. 3, establece "Que todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen, y/o depositen alimentos, están obligados a desarrollar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Conocido intencionalmente por su sigla en inglés, HACCP".

Que la Circular N° 3.579 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, menciona el ajuste del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control con otros programas vinculados a la inocuidad (BPM y POES) o a la calidad (ISO 9000). Es imprescindible que la industria, al tomar la decisión de su implementación, asuma el compromiso de hacerlo adecuadamente.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE EN  
USO DE LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS

**ORDENA**

*"Las Malvinas son Argentinas"*





Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

ARTÍCULO 1º: Impleméntese el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en el ámbito del Matadero Frigorífico Regional Malargüe, dependiente del Departamento Ejecutivo Municipal.

ARTÍCULO 2º: Desígnese como Autoridad de Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), a la Dirección del Matadero Frigorífico Regional Malargüe.

ARTÍCULO 3º: Efectúese como secuencia lógica para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control por la Autoridad de Aplicación, de acuerdo con FAO, las etapas previas y los 7 principios del HACCP, siendo:

1. Formación del equipo HACCP
2. Descripción del producto
3. Determinación de uso
4. Elaboración del diagrama de flujo
5. Verificación in situ del diagrama de flujo
6. Principio 1: Identificación de los potenciales peligros y análisis de los riesgos asociados a cada etapa del proceso, y determinación de las medidas de control.
7. Principio 2: Determinación de los PCC.
8. Principio 3: Establecimiento de los LC para cada PCC.
9. Principio 4: Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC.
10. Principio 5: Establecimiento de las acciones correctivas.
11. Principio 6: Establecimiento de procedimientos de verificación.
12. Principio 7: Establecimiento de un sistema de documentación y registros.

ARTÍCULO 4º: Establézcase como objetivo luego de la implementación del sistema HACCP, lograr acceder a un ciclo de mejora continua, que ubica al Matadero Frigorífico Regional Malargüe en una posición de privilegio.

ARTÍCULO 5º: Comuníquese, regístrese, cúmplase, publíquese, agréguese copia de la presente en las actuaciones correspondientes y archívese.





Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

---

DADA EN LA SALA DE SESIONES DR. RICARDO BALBIN DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE A CINCO DIAS DE ABRIL DE DOS MIL VEINTITRES.

Blanca Carolina Páez

Secretaria

**Andres Risi**

Presidente

*"Las Malvinas son Argentinas"*

