ANEXO

**Director Técnico**

1.7. Se entiende por Director Técnico al profesional responsable de manera conjunta y solidaria con el o los titulares de la habilitación de todo establecimiento faenador,

elaborador, acopiador, importador, exportador y todos aquellos que intervengan en la producción, elaboración, depósitos y comercialización de alimentos de origen animal, de lo establecido en los Numerales 9.1 y 9.2 del Capítulo IX y en el Capítulo XXXI del presente reglamento.

Solicitudes 2.1.2 i) Constancia de inscripción en el Registro de Directores Técnicos del SENASA.

**Servicios de Director Técnico**

Obligatoriedad

9.2 Todos los establecimientos faenadores, elaboradores, acopiadores, importadores, exportadores y todos aquellos que intervengan en la producción, elaboración, depósito y comercialización de alimentos de origen animal, actualmente habilitados o que se habiliten en el futuro, deberán contar con los servicios de un Director Técnico con título universitario idóneo con relación a la actividad desarrollada por el establecimiento.

**Director Técnico en establecimientos faenadores**

9.2.1 Los Directores Técnicos en establecimientos faenadores de todas las especies y procesadores de animales de la caza, deberán contar con título de médico veterinario

o veterinario.

**Director Técnico Simultaneidad de tareas**

9.2.2 El Director Técnico podrá ejercer simultáneamente las tareas de control de calidad y de jefe del equipo HACCP.

**Director Técnico, responsabilidades**

9.3 El Director Técnico será responsable conjunta y solidariamente, con los titulares del establecimiento, de las obligaciones establecidas en el Numeral 9.1 y en el

Capítulo XXXI del presente reglamento, como así también de:

a) La producción y comercialización de materias primas y alimentos elaborados, en lo que hace a su inocuidad, calidad y cumplimiento de las regulaciones vigentes.

b) Proveer al Servicio de Inspección Veterinaria la documentación que sea obligación llevar en cada establecimiento, así como los manuales, registros e instructivos del sistema de inocuidad.

c) El cumplimiento de los muestreos y análisis de los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico y que se ajusten a la composición declarada y autorizada.

d) Proveer la adecuada conservación y acondicionamiento de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

e) Inscribirse en los registros que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) determine para el ejercicio de su actividad y mantener actualizados los datos que oportunamente le sean solicitados.

**Cantidad de establecimientos a cargo de un Director Técnico**

9.3.1 El supervisor, conjuntamente con el Coordinador Regional de cada Dirección de Centro Regional, establecerá el número de establecimientos que podrá tener a cargo cada Director Técnico, hasta un máximo de CUATRO (4), teniendo en cuenta el nivel de actividad definido por la cantidad de operarios y los siguientes criterios de riesgo:

a) Tipo de producto a elaborar.

b) Volumen de la producción.

c) Número y variedad de productos que se elaboran.

d) Métodos de proceso utilizados y también en cuanto

a mayor o menor manipulación.

e) Horario de funcionamiento.

f) Historial de la planta sobre denuncias, patógenos encontrados en análisis de rutina, suspensiones por falta de higiene y cualquier otra información que apunte al riesgo.

Los Directores Técnicos de establecimientos flotantes, los acopios de huevos y barracas, podrán desempeñar su función en un máximo de OCHO (8) establecimientos.

República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

2017 - Año de las Energías Renovables

**Hoja Adicional de Firmas**

**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** E 1544-2017 - MODIFICACIÓN DEL DTO. 4.238/68 (DIRECTORES TÉCNICOS)

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/