

[Inicio](#) > Establecimientos lácteos

---

## **REGISTRO Y HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS**

Conforme al [Decreto N°2687/77](#) [1] del Poder Ejecutivo Nacional (PEN), todos los establecimientos lácteos donde se trate, manipule, elabore, industrialice, fraccione, estacione, envase o deposite leche o sus derivados, tanto los que se destinen para consumo interno como para exportación deben encontrarse registrados, habilitados y cumplimentar con las exigencias y requisitos de higiene contemplados en las regulaciones nacionales y, en caso de exportar de sus productos, cumplimentar con las exigencias y normas de los mercados o países de destino.

Asimismo, de acuerdo al [Decreto N° 815/99](#) [2] del PEN, la habilitación y fiscalización de los establecimientos elaboradores de productos lácteos que realicen tránsito federal y por lo tanto, sus productos sean destinados para su consumo en cualquier parte del país y, aquellos establecimientos cuyos productos sean destinados a la exportación es realizada por el Senasa y por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) a través del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) de manera concurrente.

### **HABILITACIONES DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS QUE ELABOREN PRODUCTOS DESTINADOS AL TRÁNSITO FEDERAL**

Este tipo de habilitación le permite al establecimiento elaborador comercializar los productos lácteos en todo el territorio nacional. El marco de referencia para la habilitación de estos establecimientos es el [Decreto P.E.N. N° 2687/77](#). [3]

De acuerdo a la jurisdicción de emplazamiento del establecimiento elaborador el registro y la habilitación es realizada por el Senasa o por los gobiernos provinciales.

### **Establecimientos ubicados en las Provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y La Pampa**

A través de convenios suscritos con los gobiernos de las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y La Pampa, el Senasa acordó y delegó el registro, la habilitación y la fiscalización de los establecimientos lácteos que realizan tránsito federal.

Por lo anterior, los establecimientos que elaboren productos lácteos que se encuentren emplazados en estas provincias y esten interesados en una habilitación federal, deberán comunicarse con:

#### **Provincia de Buenos Aires**

##### **Direcc. Prov. De Fiscalización Agropecuaria y Alimentaria**

Direcc. de Fiscalización Pecuaria y Alimentaria.

Departamento Contralor de Industrias Lácteas

Calle 12 esq. 51 - Torre I • 6º Piso • La Plata - Buenos Aires (1.900)

Teléfono: (0221) 4295200 int 85269 - Telefax: 429-5210

E-mail: [induslac@maa.gba.gov.ar](mailto:induslac@maa.gba.gov.ar) [4] - Página Web: [Ministerio de asuntos agrarios](#) [5]

### **Provincia de Córdoba**

Dirección General de Control de la Industria Alimenticia

Av. General paz 70 - Córdoba

Teléfono:(0351)4266400

E-mail:[proteccionalimentos@cba.gov.ar](mailto:proteccionalimentos@cba.gov.ar). [6]Página Web: [www.cba.gov.ar](http://www.cba.gov.ar)

<http://www.cba.gov.ar/registro-nacional-de-elaboradores-rne/> [7]

### **Provincia de La Pampa**

#### **Ministerio de la Producción - Subsecretaría de Asuntos Agrarios**

Centro Cívico piso 3 - CP 6300 Santa Rosa - La Pampa.

Tel.: (02954) 452728

Fax: (02954) 452728

Página Web: [www.lapampa.gov.ar](http://www.lapampa.gov.ar) [8]

[www.produccion.lapampa.gov.ar](http://www.produccion.lapampa.gov.ar) [9]

### **Provincia de Santa Fé**

#### **Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio**

Boulevard Pellegrini 3100 - CP 3100 Santa Fe - Santa Fe.

Teléfono + 54 342 4506600 / 4506700 / 4506800

Página Web: [www.santafe.gov.ar](http://www.santafe.gov.ar) [10]

### **ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN EL RESTO DE LAS PROVINCIAS**

El registro, la habilitación y la fiscalización de los establecimientos lácteos ubicados en las provincias no mencionadas precedentemente es realizado por el Senasa a través de sus respectivos Centros Regionales.

### **HABILITACIONES DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS QUE ELABOREN PRODUCTOS DESTINADOS A LA EXPORTACIÓN**

Todos los establecimientos que deseen exportar productos de origen lácteo deberán estar habilitados por Senasa para realizar tránsito internacional.

La habilitación para el funcionamiento de estos establecimientos lácteos se inicia en el Centro Regional donde se encuentre emplazado el establecimiento a habilitar siendo el marco de referencia para dicha habilitación el [Decreto P.E.N. N° 2687/77](#). [1]

Estos establecimientos, además de observar las normas nacionales vigentes, deben cumplimentar con la normativa del país de destino.

# Grupos tecnológicos

## **PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN DE PLANTAS LÁCTEAS PARA REALIZAR TRÁFICO INTERNACIONAL**

Se describe a continuación el procedimiento para la habilitación de plantas lácteas para realizar tráfico internacional:

**Solicitud de habilitación:** el interesado deberá completar una solicitud (ANEXO) y adjuntar la documentación que se solicita en la misma. Toda la documentación que presente el interesado se deberá entregar en el Centro Regional en cuya jurisdicción se encuentra situado el establecimiento a habilitar con el fin de abrir el Expediente correspondiente.

**Estudio de la documentación:** Este paso incluye dos etapas, una parte técnica y otra jurídica. Por una parte el profesional actuante estudia la documentación y da su conclusión la cual se incluye en expediente correspondiente. El análisis de la documentación administrativa la realiza el personal del área Jurídica del Centro Regional. Este proceso termina con un dictamen favorable para la prosecución del trámite.

**Inspección in situ:** Posterior a la aprobación de la documentación se realiza la inspección del establecimiento. Esta visita cumple con el objetivo de verificar las condiciones de planos y memorias que figuran en el expediente. Si el resultado es favorable se confecciona un formulario denominado plantilla técnica de visita de inspección.

**Nº de habilitación oficial:** Este número lo entrega la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal (DIPOA) para lo cual el Centro Regional remite a esa Dirección una Plantilla con información y copia del dictamen favorable emitido por el área Jurídica. La DIPOA otorga el Nº en un plazo no mayor a 48 horas.

**Informe de ALTA y Emisión de Certificado:** Con el número de habilitación otorgado el Centro Regional otorga el ALTA a la empresa y remite el Memorando de ALTA y el formulario de aprobación de Sub Grupo Tecnológicos, a fin de que la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas emita el Certificado de Habilitación correspondiente y registre el establecimiento en la base única de datos. Cumplidos estos pasos el establecimiento puede comenzar a operar con el Servicio. El Certificado emitido por la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas se envía al Centro Regional quien lo entregará al Establecimiento junto con el detalle de los aranceles mensuales que la planta debe abonar. El Certificado y el Libro de Actas rubricado deben obrar en planta en lugar visible y a disposición de las autoridades de fiscalización cuando éstas lo requieran.

**Sub Grupo Tecnológico:** monografía de proceso de elaboración

La empresa presenta al Jefe de servicio del Senasa la monografía de proceso de elaboración por cada sub grupo que desee incluir en la habilitación. El jefe de servicio evalúa el pedido y en caso de aprobarlo, completa y firma un formulario denominado "aprobación de grupos y subgrupos

tecnológicos”, el cual se eleva al Coordinador Temático. Asimismo se envía copia del formulario a la Coordinación de Lácteos y Apícolas con el fin de poder incluir esta información en la base única de datos.

## Establecimientos lácteos: habilitación para tránsito federal e internacional

Dónde se realiza: En [Centros Regionales](#) [11] y [Oficinas Locales](#) [12] autorizadas

### Área técnica y normativa:

#### **DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y ÁREAS TÉCNICAS**

Avenida Paseo Colón N° 367, Piso 6° frente, C1063ACD, CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Teléfono: (54 11) 4121-5298

Correo electrónico: [dfpoa@senasa.gob.ar](mailto:dfpoa@senasa.gob.ar) [13]

#### **COORDINACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS Y APÍCOLAS**

Avenida Paseo Colón N° 367, Piso 6° frente, C1063ACD, CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Teléfono: (54 11) 4121-5157/5164

E-mail: [celya@senasa.gob.ar](mailto:celya@senasa.gob.ar) [14]

### Horario de atención:

En los Centros Regionales de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 hs.

En Casa Central de lunes a viernes de 10:00 a 13:00 hs. y de 14:00 a 17:00 hs.

### Requisitos:

Toda empresa interesada deberá dirigirse por nota al Centro Regional correspondiente consignando en la misma los datos que seguidamente se detallan:

- Razón social.
- Número de CUIT.
- Domicilio industrial, teléfono y correo electrónico.
- Domicilio legal, teléfono, correo electrónico y fax.
- Ubicación del establecimiento.
- Actividades a desarrollar.
- Declaración jurada del elaborador/depósito, por duplicado.

### Documentación técnica:

- Plano de la planta en escala uno en CIEN (1:100), por duplicado, indicando dependencias, ubicación de equipos e instalaciones, flujos del personal, materias primas y productos; certificado por un profesional competente (ingeniero, arquitecto u disciplinas afines).
- Plano de ubicación de la planta en escala UNO en DOS MIL (1:2000), por duplicado.
- Plano de iluminación y ventilación.

- Memoria edilicia del establecimiento, por duplicado.
- Memoria descriptiva operativa de las actividades, productos y del personal, por duplicado.
- Análisis de Agua.

**Documentación administrativa:**

- Abono arancel por inscripción.
- Certificado de habilitación otorgado por autoridad local competente (comunal, municipal, provincial), que contemple todos los rubros solicitados, extendido a nombre de la firma que solicita la habilitación del SENASA.
- Certificado de aprobación de eliminación de efluentes con autorización de funcionamiento otorgado por autoridad local competente (comunal, municipal, provincial), que contemple todos los rubros solicitados, extendido a nombre de la firma que solicita la habilitación del SENASA y/o plano y memoria descriptiva del sistema de evacuación de aguas servidas y de desagües industriales aprobados por autoridad competente.
- Título del profesional Director Técnico, en aquellos casos que correspondiere.
- Comprobante de inscripción en la Dirección Nacional de Recaudación Previsional (CUIT) y en la Dirección General de Rentas o Convenio Multilateral.
- Contrato societario de S.A./S.R.L./COOPERATIVA/ASOCIACION CIVIL/SOCIEDAD CIVIL/ETC.
- Si es empresa unipersonal, presentación de copia de DNI o de su inscripción en el Registro Público de Comercio, indicando si utilizará un nombre de "fantasía".
- Título de propiedad, certificado de dominio actualizado del bien raíz por el Registro correspondiente, o bien Contrato de locación o documento que acredite el usufructo.
- Carta y/o Poder especial autorizando la delegación de trámites a apoderados y/o terceros que no sean parte integrante de la firma.
- Libro de actas, tamaño oficio de DOSCIENTAS (200) fojas.

**Quién puede efectuarlo:** Titular o apoderado.

**Duración:** Variable, depende del cumplimiento de los requisitos por parte del interesado.

**Documentación que se otorga:** Número oficial - habilitación nacional.

**Normas que reglamentan el trámite:**

[Decreto N° 2687/1977](#) [3].

**Arancel:**

[Resolución MAGyP N° 289/2014](#) [15], [Resolución MAGyP N° 698/2014](#) [16] (actualizada).

**Servicios requeridos:**

De acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

Para ampliar la información sobre el trámite y/o consultar sobre la actualización normativa, le sugerimos comunicarse con el Departamento de Documentación e Información al Público del Senasa.

Teléfono: (54 11) 4121-5460

Teléfono/Fax: (54 11) 4121-5461

Línea gratuita: 0800-999-2386

E-mail: [cdei@senasa.gob.ar](mailto:cdei@senasa.gob.ar) [17]

Avenida Belgrano N° 357, C1092AAD, CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Lunes a viernes de 10:00 a 13:00 hs. y de 14:00 a 17:00 hs.

## Reconocimiento HACCP

Reconocimiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en establecimientos elaboradores de productos lácteos

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base científica que permite identificar y evaluar peligros específicos asociados a la elaboración de alimentos y establecer medidas para su control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final.

La Resolución de Senasa N° 1256/98 establece que las empresas lecheras que presenten sus planes basados en el sistema HACCP correspondientes a las distintas líneas de producción y que cumplan con lo establecido en la Resolución Ex Senasa N° 134/96, están autorizadas a disponer libremente de sus productos para la exportación.

Los establecimientos elaboradores de productos lácteos que hayan implementado un Sistema HACCP pueden solicitar su reconocimiento ante Senasa. Para ello deben presentar una nota de solicitud de reconocimiento al Sistema HACCP a la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

Dicha Coordinación a partir de un procedimiento pre-establecido constatará que el sistema HACCP implementado por el establecimiento este correctamente implementado y emitirá la constancia correspondiente.

Una vez que el establecimiento tenga su Sistema HACCP reconocido por el Senasa, este último realizará auditorías de mantenimiento cada seis meses. Estas auditorías podrán ser realizadas directamente por el Centro Regional correspondiente o por la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas cuando se estime necesario.

## Procedimiento HACCP

La Resolución de Senasa N° 301/2012 define dentro de las acciones de la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas la de verificar los programas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos desarrollados por las empresas habilitadas. Se describen a continuación las tareas vinculadas con las auditorías de Senasa a los sistemas HACCP implementados por las plantas lácteas:

1) Solicitud de reconocimiento de HACCP: Los Establecimientos elaboradores de productos lácteos que hayan implementado un Sistema HACCP pueden solicitar su reconocimiento ante Senasa. Para ello deben presentar una solicitud por nota a la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas.

La nota de Solicitud de reconocimiento de HACCP debe incluir los siguientes datos: fecha de solicitud, razón social, N° oficial de Senasa, Líneas de producción para las cuales solicita el reconocimiento (detallar grupos y subgrupos tecnológicos), nombre y apellido del líder del equipo HACCP, teléfono y mail de contacto, firma y aclaración del responsable de la Empresa. La Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas se comunicará con el líder del equipo HACCP para acordar la fecha de la auditoría.

2) Delegación a Centros Regionales: La Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas, según evaluación del riesgo podrá delegar la realización de la auditoría en el Centro Regional correspondiente a la ubicación del Establecimiento.

3) Auditorias de mantenimiento: Una vez que el Sistema HACCP está correctamente implementado por el establecimiento y reconocido por Senasa, este último realizará auditorías de mantenimiento cada seis meses. A fin de mantener el reconocimiento de Senasa de su sistema HACCP, el Establecimiento lácteo debe solicitar al Centro Regional correspondiente, al menos quince días antes de su vencimiento, la auditoría de su sistema. Estas auditorias podrán ser realizadas directamente por el Centro Regional correspondiente. La Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas, podrá decidir, cuando lo estime necesario realizar directamente alguna/s de estas auditorias. Una vez realizadas las auditorias el SENASA emite un "Informe de auditoria", mediante el cual informa a las partes interesadas los resultados de la auditoria. La Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas entregará Constancias de Reconocimiento del Sistema HACCP a las empresas que lo soliciten, en base a los informes de Auditorias remitidos por cada Centro Regional.

4) Monitoreo del Sistema HACCP:

En todos los Establecimientos Lácteos que tienen HACCP reconocido por Senasa se debe implementar un sistema de monitoreo oficial de productos. Ante desvíos en los resultados de los análisis correspondientes al monitoreo de HACCP, el Senasa podrá suspender el reconocimiento para ese establecimiento. El sistema de monitoreo podrá ser retomado cuando la Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas emita una nueva constancia de reconocimiento, luego de haber verificado, mediante la realización de una nueva auditoria, la readecuación del Sistema HACCP implementado por el establecimiento solicitante.

#### **Última modificación:**

Martes, Enero 24, 2017 - 11:29

## Información de interés

- [Senasa en YOU TUBE](#)
- [Información al consumidor](#)
- [Información al productor](#)
- [Banco de imágenes](#)
- [RENSPA](#)
- [Registro federal de aplicadores](#)

# Trámites frecuentes

[Aromáticas. Inscripción y reinscripción de establecimientos](#)

[Solicitar inscripción y mantenimiento en el registro de productos fitosanitarios, biológicos, fertilizantes, enmiendas y bioinsumos](#)

[Laboratorios. Solicitud de análisis para el control de biológicos, certificación para su comercialización y uso](#)

## Novedades

[Senasa TV: Censo Nacional Agropecuario \(Vídeo\)](#)

[Senasa TV: Requisitos para la importación de animales para reproducción y de material genético \(Vídeo\)](#)

[Senasa TV: exportación de productos de la pesca \(Vídeo\)](#)

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

---

### Enlace del contenido:

<http://web-legacy.senasa.gob.ar/cadena-animal/bovinos-y-bubalinos/industria/establecimiento-industrializador/registros-y-habilitaciones/establecimientos-lacteos>

### Enlaces

- [1] [http://digesto.senasa.gob.ar/digestosenasa.nsf/%28\\$NormasID%29/2C156ACC5D8F024B03257D650059854C?Opendocument](http://digesto.senasa.gob.ar/digestosenasa.nsf/%28$NormasID%29/2C156ACC5D8F024B03257D650059854C?Opendocument)
- [2] <http://www.senasa.gob.ar/normativas/decreto-nacional-815-1999-poder-ejecutivo-nacional>
- [3] <http://www.senasa.gob.ar/normativas/decreto-nacional-2687-1977-poder-ejecutivo-nacional>
- [4] <mailto:induslac@maa.gba.gov.ar>
- [5] <http://www.maa.gba.gov.ar/2010/contralor/habilitaciones.php>
- [6] <mailto:proteccionalimentos@cba.gov.ar>
- [7] <http://www.cba.gov.ar/registro-nacional-de-elaboradores-rne/>
- [8] <http://www.lapampa.gov.ar>
- [9] <http://www.produccion.lapampa.gov.ar>
- [10] <http://www.santafe.gov.ar/>
- [11] <http://nuevaweb.senasa.gov.ar/institucional/centros-regionales/centros-regionales>
- [12] <http://nuevaweb.senasa.gov.ar/institucional/centros-regionales/oficinas-senasa>
- [13] <mailto:dfpoa@senasa.gob.ar>
- [14] <mailto:celya@senasa.gob.ar>
- [15]



<http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-289-2014-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>

[16] <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-698-2014-ministerio-de-agroindustria>

[17] [mailto: cdei@senasa.gob.ar](mailto:cdei@senasa.gob.ar)