

# Registro de establecimientos y Productos

## 1. Normativa (general para productos alimenticios)

### 1.1 Ley 18.284 - TEXTO ORDENADO CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

*Reglamentado por: DECRETO NACIONAL 2126/71*

**Código Alimentario Argentino**

[Cap. II. Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos y normas específicas por actividad \(ej. carnes, lácteos, miel\).](#)

### 1.2 Registro Nacional de Establecimientos Alimenticios y Suplementos Dietarios (RNE)

[Disposición ANMAT N° 2612/97](#) (Derogada por Disp.1146/99 en lo que se refiere a inscripción de productos, pero vigente en lo relativo a inscripción de establecimientos), referida a los requisitos de información y documentación para la inscripción de establecimientos.

Los requisitos edilicios están establecidos en el C.A.A. o normas específicas por actividad (ej. lácteos, miel, carnes).

### 1.3 [Disp. 7107/98 ANMAT](#)

1.4 Apruébense los requisitos de información y documentación para la Inscripción de Productos Alimenticios y Suplementarios Dietarios y su Instructivo, para su utilización a nivel nacional, en el marco del Pacto Federal para la Fiscalización y Registro de Alimentos.

1.5 [Disposición 1146/99 ANMAT](#) Modificase la Disposición 7107/98, por la que se aprobaron nuevos requisitos de información y documentación para la inscripción de Productos Alimenticios y Suplementos dietarios y su instructivo, para su utilización a nivel nacional en el marco del Pacto Federal para la Fiscalización y Registro de Alimentos.

### 1.5 [Decreto 815/99: Sistema nacional de Control de Alimentos.](#)

1.6 Establécese el mencionado Sistema, con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino. Integración. Ámbito de aplicación.

1.7 [Decreto 4238/68](#) (Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y las normas que lo modifican). Este Decreto es reglamentario de la Ley Federal de Carnes 22.375 y contempla el régimen de habilitaciones de los establecimientos donde se faenan, depositan y/o elaboran productos, subproductos o derivados de origen animal y los requisitos higiénico-sanitarios a cumplir.

Ej.:

- Establecimientos faenadores (distintas categorías y especies)
- Cámaras frigoríficas
- Chacinerías
- Salas de despostado
- Conserveras

### 1.8 Buenas Practicas de Fabricación :

- [Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación. Res. 587/97 MSyAS - incorpora la Resolución GMC 80/96 al CAA](#)
- [Res.233/98 SENASA \(BPF, POE y POES\)](#)

1.9 **Código de Normas SENASA (CNS).** Leyes nacionales, decretos ley, decretos, resoluciones y disposiciones.

**Para mayor información:**

Senasa. Coordinación de Prensa y Comunicaciones Institucionales. Centro de Documentación e Información Tel: 4121- 5460 y 4121 – 5461 e-mail: [cdei@senasa.gov.ar](mailto:cdei@senasa.gov.ar)

1.10 Ley de Procedimientos Administrativos, Ley 19.549 y su Decreto Reglamentario.

1.11 “Programa Federal de Control de los Alimentos”.  
Ministerio de Salud de la Nación. Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos. Resolución 241/2011  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/normativas\\_alimentos\\_cuerpo.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/normativas_alimentos_cuerpo.asp)