

## **Legislación vigente en materia de Habilitación: Resolución Ministerial 939/03**

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 939/03

La Plata, SEPTIEMBRE DE 2003

VISTO: El Expediente N° 2567-665/02 por el cual la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados propicia la normatización del funcionamiento de las Salas de Extracción de Miel y aquellos establecimientos dedicados al Fraccionamiento, acopio y Depósito de productos de origen Apícola en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires; y

### CONSIDERANDO:

Que la Provincia de Buenos Aires carece de normativa reguladora de los requisitos para la inscripción, registro, habilitación, y de las condiciones edilicias e higiénico sanitarias que deben cumplir los establecimientos dedicados al fraccionamiento, acopio y depósito de miel;

Que deviene necesario establecer tales requisitos y condiciones en este ámbito, para lo cual, a fin de favorecer a los productores es conveniente seguir una línea concordante con lo establecido en el orden nacional por las Resoluciones 220/95, 121/98, 125/98 y 353/02 del SENASA;

Que la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados debe ser organismo de aplicación, control y fiscalización;

Que a fin de mantener una base de datos actualizada y facilitar el control del tránsito de los productos derivados de la actividad apícola, es oportuno requerir que el transporte sea amparado por un formulario de remito para traslado de productos apícolas;

Que el Decreto Ley 10.081/83 en su artículo 4° faculta al poder ejecutivo para reglamentar el manejo y tenencia de abejas;

Que el Código Alimentario Argentino, ley 18.284, en su artículo 2° establece que sus normas se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias, nacionales, provinciales o de la Ciudad de Buenos Aires en su respectiva jurisdicción;

Que su decreto reglamentario 2.126/71, en su anexo I, en el artículo 13°, determina que la instalación y funcionamiento de las fábricas y comercios de alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan;

Que a fs.\_\_\_\_, ha dictaminado la Asesoría General de Gobierno, y a fs.\_\_\_\_, tuvo la intervención de su competencia la Contaduría General de la Provincia y de la Fiscalía de Estado, respectivamente;

Que el suscripto se halla facultado para el dictado del presente acto en virtud de lo establecido en el artículo 2° del Decreto Ley 8.785/77;

Por ello;

## EL MINISTERIO DE ASUNTOS AGRARIOS Y PRODUCCIÓN

### RESUELVE:

Art. 1º: La inscripción, registro, habilitación y funcionamiento de todo establecimiento en donde se extraiga, elabore, fraccione, acopie, o se deposite miel u otros productos apícolas, queda sujeto a las presentes normas, las cuales, están bajo el contralor y fiscalización de la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción que es el organismo de aplicación.

Art. 2º: Los establecimientos indicados en el artículo 1º se clasifican por rubros y categorías, a saber:

A) RUBRO SALAS DE EXTRACCIÓN:

B) RUBRO SALAS DE FRACCIONAMIENTO:

#### CATEGORÍAS:

1ª) Con tránsito provincial

2ª) Con tránsito federal e internacional.

C) RUBRO ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO

D) RUBRO ESTABLECIMIENTO DE DEPÓSITO

Las salas de extracción de miel inscriptas reconocidas por el gobierno de la Provincia de Buenos Aires, quedan supeditadas a lo dispuesto por el artículo 4º de la Resolución SENASA 353/02, pudiendo exportar la miel extraída como plazo máximo hasta el 31 de Agosto de 2004. Vencido el plazo establecido, dichas salas quedarán excluidas del sistema como tal, pudiendo ser reincorporadas en cualesquiera de las otras categorías detalladas en el inc. "A" del presente, siempre y cuando reúnan los requisitos establecidos para cada una de las otras categorías en las que se pueda inscribir.

Cuando un establecimiento dedicare su actividad a más de un rubro de los antes indicados en un mismo local, podrá autorizarse su funcionamiento cuando la misma se realice en contra temporada, previa inspección.

Art. 3º: La presente reglamentación será de aplicación en todo el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.

### **DE LAS HABILITACIONES:**

Art. 4º: Los establecimientos referidos en el art. 1º, deberán solicitar la correspondiente Inscripción, Registro y Habilitación por nota de solicitud dirigida al responsable del Registro Apícola de la Provincia de Buenos Aires, dependiente de la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción. En ella deberán constar claramente la ubicación del establecimiento, dirección postal, número de teléfono del requirente o de la administración, CUIT; y un croquis del área circundante, indicando las distintas vías de acceso al mismo. La repartición otorgará el número de inscripción, registro o habilitación para poder funcionar como tal, según corresponda, cuando se hayan cumplido los requisitos establecidos en el presente cuerpo normativo.

Art. 5º: Sobre la base de lo estipulado en el art. 4º, el registro apícola, deberá entregar al establecimiento inscripto un Número de Registro, el cual en caso de que su titular se hallare inscripto con anterioridad como productor apícola, será idéntico, con la salvedad de que a fin de

cumplimentar las normas de trazabilidad a nivel nacional, se le antepondrán las siguientes letras acorde al tipo y categoría de establecimiento a inscribir:

- a) para salas de extracción Habilitada SEH-B- y el número que le corresponda a la misma según si el titular se hallare previamente inscripto como apicultor o si se registra como nuevo.
- b) Para salas de extracción Registradas Fijas SRF-B- y el número que le corresponda.
- c) Para Salas de extracción registradas móviles SRM-B- y el número que le corresponda.
- d) Para salas de extracción inscripta SEI-B- y el número que le corresponda.

Art. 6º: Al momento de la solicitud de inscripción, para proceder a la habilitación se deberá presentar la siguiente documentación:

- a) Fotocopia autenticada por autoridad competente del comprobante de CUIT otorgado por la AFIP.
- b) Dos ejemplares del plano o croquis de planta realizado en escala 1:100 indicando las dependencias principales o anexas, y la ubicación y capacidad de los equipos.
- c) Memoria descriptiva de los procesos a que son sometidas las materias primas.
- d) Memoria descriptiva edilicia de la planta, indicando materiales de construcción y revestimientos de las dependencias.
- e) Protocolo de análisis físico – químico y microbiológico del agua con no más de seis (6) meses de emisión, otorgando por organismo oficial o privado reconocido, realizando con anterioridad a la puesta en marcha de la planta, el cual deberá ser actualizado anualmente.
- f) Fotocopia autenticada por autoridad competente, Juez de Paz, Escribano Público o Registro Público de Comercio del título de propiedad o del documento que acredite el carácter de ocupante legal, el que deberá contener firmas certificadas en caso de ser un instrumento privado.
- g) Cuando se trate de Personas Jurídicas, fotocopia del contrato social, debidamente inscripto ante la Dirección Provincial de Personas Jurídicas o la Inspección General de Justicia según corresponda, certificado por ante Juez de Paz, Escribano Público o Registro Público de Comercio.
- h) Certificado de zonificación catastral municipal con la ubicación de la sala de extracción.
- i) Completar los formularios de solicitud de inscripción o cronograma de obras de ser aceptado, con carácter de declaración jurada, creados a tal fin.
- j) Datos personales del responsable o director técnico habilitado que estará a cargo de la expedición y control de los lotes procesados por el establecimiento en cuestión.
- k) Los establecimientos habilitados como sala de extracción llevarán un libro foliado y rubricado por la autoridad de aplicación que deberá contener los datos que como anexo 1º se agregan al presente acto. Cuando se trate de establecimientos habilitados como fraccionadores llevarán un libro rubricado por la autoridad de aplicación que contendrá los datos determinados en el Anexo II; para el caso de establecimientos dedicados al acopio y depósito, llevarán un libro rubricado por la autoridad de aplicación que contendrá en este caso los datos determinados en el Anexo III. En cada inspección, después del último registro, el funcionario actuante intervendrá el libro con su firma y sello, dejando aclarado el número de acta de comprobación e imputación labrada, indicando la fecha.
- l) Para su habilitación los establecimientos deberán cumplimentar con el pago de la tasa de habilitación, registro o inscripción de cada rubro y categoría que determine la Ley Fiscal vigente y agregar sellado bancario por actuación de \$ 4,40.-

Art. 7º: Cuando las reformas para la adecuación de los establecimientos a registrar o los que actualmente se hallan funcionando sean necesarias para el cumplimiento de la presente reglamentación, o cuando expresamente sea solicitado podrán autorizarse cronogramas de obra, sin que ello afecte la sanidad o la calidad del producto en procesamiento, los mismos deberán

concluirse en un plazo no mayor a ciento ochenta (180) días para el rubro considerado en el inc. A) del art. 2°.

Art. 8°: Toda ampliación de rubro determinará el pago de la tasa correspondiente. La transferencia o cesión del establecimiento requerirá de una nueva habilitación y en caso de que el nuevo titular pretendiera continuar con su funcionamiento, deberá realizar el registro y posterior habilitación como establecimiento nuevo.

Art. 9°: A los efectos de inspeccionar y fiscalizar las instalaciones en cumplimiento de la presente norma, el personal oficial del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción de Buenos Aires, y el del gobierno nacional delegado en el SENASA, se encuentran debidamente autorizados para el libre acceso a las mismas”.

### **CONDICIONES EDILICIAS E HIGIÉNICO SANITARIAS GENERALES:**

Art. 10: Los establecimientos serán de dimensiones suficientes para que las actividades específicas puedan realizarse en las condiciones higiénico – sanitarias adecuadas, previendo que entre las máquinas y equipos utilizados exista un espacio de cómo mínimo ochenta centímetros (80 cm.) para el libre desplazamiento.

Art. 11°: Los lugares en que se manipule o procese miel u otros productos apícolas, deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

- a) Todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos no anegadizos.
- b) Los lugares de acceso y patios adyacentes a la planta deberán estar pavimentados o consolidados y conservados de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos y contar con cercos que impidan el ingreso de animales.
- c) Queda prohibido la industrialización, manipulación, extracción, fraccionamiento, estacionamiento, acopio, envasado o depósito de productos al aire libre.
- d) Los sectores de carga y descarga deberán hallarse cubiertos y con piso.
- e) Los pisos de la planta serán de material impermeable, antideslizante, sin grietas o hendiduras, resistentes, con rejillas móviles conectadas al desagüe que permitan su desinfección.
- f) La evacuación de aguas servidas se hará conforme a los establecido por la Ley 11.459. En todos los casos, las aguas servidas serán descargadas utilizando cañerías adecuadas, con sifón u otro sistema de cierre hidráulico y una cámara interceptora a la salida del desagüe principal, de capacidad adecuada, provista de tapa y ubicada fuera del o los locales de procesamiento, la cual deberá ser sometida a limpieza periódica.
- g) Los techos y cielorraso tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permitan la entrada ni acumulación de polvo, mohos o insectos. Estarán constituidos con materiales o con realización de tratamientos que impidan el goteo por efecto de la condensación de humedad y su altura deberá garantizar la correcta limpieza e higienización de los equipos. En el caso de equipos que requieran limpieza por su parte superior, el despeje mínimo de estos respecto del cielorraso no será inferior a un (1) metro”.
- h) Las paredes interiores y apoyos estructurales deberán ser lisas e impermeables terminadas con revestimiento o pintura lavable resistente, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- i) Las aberturas, puertas y ventanas que comuniquen con el exterior deben poseer mecanismos que impidan el ingreso de roedores, aves, insectos y animales en general preferentemente con cierre automático, serán herméticas, de materiales inalterables, fáciles de limpiar y desinfectar, y estarán provistas de malla mosquitera. En el caso de aberturas internas se podrán utilizar cortinas sanitarias para el mismo fin.
- j) Las distintas dependencias estarán iluminadas con por lo menos doscientas unidades lux, y deberán contar con protectores lumínicos.
- k) Todas las dependencias estarán provistas de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores sobre techos y paredes.

- l) Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos y útiles, destinados a estar en contacto con las materias primas y productos procesados, deberán estar constituidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar y desinfectar, debiendo el establecimiento contar con elementos adecuados para ello.
- m) Para el lavado de los implementos de trabajo e higiene del personal deberán contar con sistema de canillas o esclusas de accionamiento no manual.
- n) El lavado e higiene de materiales e instalaciones deberá efectuarse por sistemas de circulación de agua potable y productos de limpieza no contaminantes.
- o) Los baños y vestuarios del personal deberán estar separados por accesos independientes de las demás dependencias del establecimiento. Serán independientes para ambos sexos. Deberán contar con una taquilla por operario. Estarán provistos de agua fría y caliente en duchas y lavatorios y contarán con los elementos de higiene correspondientes.
- p) Los accesos a la zona denominada limpia propiamente dicha del establecimiento deberán estar provistos de un filtro sanitario en cada una de los ingresos a ella, los mismos se compondrán de una pileta lava botas y una pileta lava manos.
- q) La vivienda para el personal de encontrarse dentro el mismo predio, deberá estar ubicada independientemente de la sala de extracción de miel. En caso de que la vivienda comparta el edificio con dicha sala, ambas construcciones deberán encontrarse funcionalmente separadas como también sus puertas y ventanas.
- r) Deberá existir un depósito para envases vacíos, llenos o insumos vinculados con la producción propiamente dicha. El mismo podrá ubicarse como anexo a la sala de extracción, físicamente separado, entendiéndose de tal manera, que formará parte de las instalaciones si está ubicado en el mismo predio.
- s) Todas las personas que cumplan tareas en los establecimientos, deberán cumplimentar en relación a libreta sanitaria e indumentaria con lo determinado por los artículos 21° y 22° del Decreto 2126/71 reglamentario de la Ley 18.284.

Art. 12: Los establecimientos de fraccionamiento, depósito o acopio de miel podrán contar con laboratorio de análisis propio. En caso de no poseerlo podrán solicitar el servicio de laboratorios oficiales o privados habilitados, a los fines de efectuar el control de la calidad de sus productos.

Art. 13: Todos los establecimientos regulados en la presente norma deberán realizar en forma anual el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada en sus distintas etapas operativas, coincidente con la fecha de inicio de la temporada.

Art. 14°: Las dependencias auxiliares y de servicios como: laboratorio de análisis de mieles, salas de calderas, sala de máquinas, administración, etc., deberán:

- a) Estar separados del sector de procesamiento.
- b) Contar con un depósito para los elementos y materiales de limpieza, desinfección, control de plagas y mantenimiento, separado, cerrado e identificado.

### **SALAS DE EXTRACCIÓN:**

Art. 15°: Se entiende por tales a aquellas dependencias que utiliza el apicultor para extraer la miel de sus colmenas o de terceros, de acuerdo a la categorización dada en el art. 2° de la presente.

Art. 16°: Las salas de Extracción Habilitada y Registradas Fijas, deberán cumplir con los requisitos determinados en los artículos 6°, 11° y 14° de la presente.

Art. 17°: La sala de Extracción Registrada Móvil, deberán cumplir con lo dispuesto en el art. 6° en sus incisos a), c), d), f), g) y k) y además cumplimentarán los siguientes requisitos específicos:

- a) Dos (2) ejemplares de la planta móvil en escala de uno en cien (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, firmados por el titular del establecimiento móvil.
- b) Incisos h), i), l) y n) del art. 11° e inc. b) del Art. 14°.
- c) Pago de impuestos y documentación requeridos por la autoridades de tránsito (acuático o terrestre) competente, y en caso de ser exigidos, los de cada jurisdicción donde desarrollen sus trabajos.
- d) Los pisos de las instalaciones serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas para el escurrido de los líquidos, evitando de anegar o alterar terrenos aledaños.
- e) Los techos serán lisos y de superficie interna continua, tomándose las precauciones correspondientes para evitar el recalentamiento de los materiales y materia prima.
- f) Los laterales de las instalaciones de extracción de miel como el depósito de tambores vacíos o llenos, deberán encontrarse adecuadamente protegidos para evitar la entrada de insectos, roedores, rayos solares y partículas extrañas a la producción, para lo cual deberá preverse , la colocación de estructuras fijas o removibles, de materiales impermeable y de fácil lavado.
- g) Las aberturas deberán contar con sistema de cierre adecuado que evite el ingreso de todo tipo agentes extraños a la producción.
- h) El combustible para la propulsión del móvil y de los equipos y el humo o gases provenientes de la combustión no deberá tener ninguna posibilidad de ingresar a la sala y por ende contaminar la producción.
- i) En caso de que la sala móvil no cuente con los elementos básicos para tareas de higiene tanto personal como de los materiales, y equipos en uso deberá disponerse de instalaciones fijas o móviles anexas.
- j) A los fines operativos se deberá asegurar que la sala móvil posea una reserva de agua mínima segura para consumo y uso descriptos en el inc. i) de por lo menos tres (3) días. La misma deberá ser sometida a un adecuado proceso de clorinación. Asimismo el tanque de reserva de agua será sometido a desinfección al menos una (1) vez al año o cuando se lo requiera, debiendo mantener en todo momento su hermeticidad.

Art. 18°: La sala de Extracción Inscripta; para su inscripción deberán cumplimentar las siguientes condiciones mínimas:

- a) Formulario de solicitud de inscripción con los siguientes datos; nombre y apellido del titular, tipo y número de documento, razón social o nombre del establecimiento, CUIT, ubicación de la sala de extracción ( localidad, dirección y código postal, teléfono, referencias para su mejor ubicación en el mapa de la localidad )
- b) Presentación de un (1) croquis donde se encuentren ubicadas las dependencias básicas de la sala de extracción de miel y todas la instalaciones auxiliares con que cuente el predio para dicha actividad.
- c) La presentación formalizada de acuerdo a los incisos a) y b) del presente artículo serán realizadas bajo la figura de declaración jurada.
- d) Pisos, techos y paredes serán de material impermeable y lavable. Se indicará el material empleado en cada rubro.

- e) Las puertas y ventanas tendrán abertura al exterior y las mismas deberán estar cubiertas por tela mosquitera en perfecto estado.
- f) El o los equipos de extracción deberán encontrarse en buenas condiciones, sin óxido y limpios, debiéndose indicar el material con el que están contruidos.
- g) Deberá contar con servicios sanitarios y vestuarios mínimos, convenientemente separados de la sala de extracción.
- h) El interesado deberá confeccionar junto al inspector designado un cronograma de obras de acuerdo a lo estipulado en el Art. 7º, con el fin de incorporar en tiempo y forma la sala de extracción inscripta en cualesquiera de las otras tres (3) subcategorías determinadas en el Art. 2º inc. A.

Art. 19º: El abastecimiento del material a extraer deberá realizarse de forma tal que no se ingrese a la sala de extracción en forma directa con vehículo.

Art. 20º: Para el caso de salas de extracción ubicadas dentro de edificios de grandes dimensiones, que sean utilizados además como lugar de depósito de tambores llenos y vacíos; de material de colmenas no utilizado en el período de receso o invernada de las colonias o de simple acopio de estos últimos, se permitirá el uso de paneles divisorios móviles con puerta o cortina sanitaria de materiales aprobados, que tengan como condición indispensable ser de fácil lavado e higienización. Ello a efectos de independizar en forma total el sector de extracción del depósito propiamente dicho durante el período de uso del primero.

#### **ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES:**

Art. 21º: Denominase acopiadores a aquellos establecimientos dedicados al almacenamiento, limpieza primaria y clasificación de la miel a granel (sin procesar) para la formación de lotes.

Art. 22º: Deberán cumplir con los requisitos determinados en el artículo 6º inc. a), b), d), f), g), h), i) y l); art. 11º en sus inc. a), b), c), d), e), f), g), h), i), k), l), o), q); y art. 14º de la presente reglamentación.

Además se requerirá:

- a) Un área para depósito de tambores con miel y otros tipos de envases.
- b) Un local para la limpieza primaria de la miel, clasificación o formación de lotes.
- c) La comunicación de los locales entre si y la playa de maniobras de vehículos, deberá diseñarse de modo tal que se evite la contaminación de los productos.

#### **ESTABLECIMIENTOS DE DEPÓSITO:**

Art. 23º: Son aquellos dedicados exclusivamente a almacenar miel sin procesar o procesada a granel o fraccionada.

Art. 24º: Deberán cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 6º, inc. a), b), d), f), g), h), i) y l); además de lo determinado en el artículo 11º en sus inc. a), b), c), d), e), f), g), h), i), k), o) y q); y con lo determinado en el artículo 22º inc. a) y c).

#### **ESTABLECIMIENTOS DE FRACCIONAMIENTO Y PROCESAMIENTO:**

Art. 25º: Son aquellos establecimientos donde la miel es sometida mediante operaciones tecnológicamente aceptadas, al licuado, decantado, filtrado, tratamiento térmico, fraccionamiento y envasado u otros procesos.

Art. 26º: Deberán cumplir con los requisitos determinados en los artículos 6º, 11º y 14º de la presente reglamentación; además contarán con:

- a) Playa de maniobras para vehículos de carga y descarga de tambores.

- b) Local para depósito de tambores con miel a procesar y materiales de envasado y embalaje.
- c) Local de procesado de miel.
- d) Local de embalaje.
- e) Local de almacenamiento y expedición.
- f) Sección de lavado e higiene de materiales.
- g) La comunicación entre playa de maniobras y locales, como así de éstos entre sí deberá diseñarse de modo que se eviten riesgos de contaminación.
- h) A partir de su ingreso a los equipos de procesado, la miel no podrá estar en contacto con sustancias o elementos susceptibles de modificarla.
- i) Los envases y o recipientes para el envasado definitivo de la miel, deberán ser de primer uso.

#### **DEL PROCEDIMIENTO Y LA FISCALIZACIÓN:**

Art. 27º: Los funcionarios encargados de hacer cumplir la presente norma contarán con las atribuciones que determina el artículo 13º del Decreto – Ley 8.785/77.

Art. 28º: Toda infracción a la presente reglamentación se sustanciará y sancionará conforme lo establecido en el Decreto – Ley 8.785/77. Cuando la sanción impuesta fuere el comiso de los productos, la autoridad de aplicación podrá entregarlos en donación a entidades de bien público, si su calidad y sanidad resultaren aptas para consumo humano.

#### **DEL AMPARO DE LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS:**

Art. 29º: Apruébase el formulario de remito de traslado de productos apícolas, que como Anexo IV forma parte de la presente.

Art. 30º: Los productos apícolas transportados deberán indefectiblemente hallarse amparados por el documento referido en el artículo anterior, desde su origen hasta su destino. En caso que la mercadería tenga distintos destinos se confeccionará un remito para cada establecimiento receptor.

Art. 31º: El citado formulario será obligatorio para los siguientes establecimientos:

- a) Salas de Extracción en cualesquiera de sus categorías.
- b) Plantas de Fraccionamiento.
- c) Establecimientos de Acopio.
- d) Establecimientos de Depósito.

Art. 32º: Todos los establecimientos registrados y habilitados en la Provincia de Buenos Aires, de acuerdo a la presente reglamentación, deberán solicitar a la autoridad de aplicación el modelo tipo de los formularios de remito.

Art. 33º: La utilización del citado formulario deberá efectuarse según el siguiente procedimiento:

- a) Los remitos deberán ser confeccionados por el titular o responsable del establecimiento remitente, debiendo firmarlo en forma conjunta con el transportista, ambos serán responsables de que los datos consignados en el mismo sean coincidentes con la carga transportada.
- b) Los remitos serán confeccionados por triplicado. El original, que se entregue al transportista, deberá ser archivado inmediatamente de cumplido el transporte, en el lugar de







<b>REGLÓN DEL LOTE</b>	<b>Nº LOTE OTORGADO EN ORIGEN</b>	<b>CANTIDAD DE TAMBORES</b>	<b>DESTINO</b>

firma del transportista  
Pl.mam.08

firma del titular del establecimiento