# UNIVERSIDAD ABIERTA INTERAMERICANA

## FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

## LICENCIATURA EN HOTELERIA

# *"NORMATIVAS DESTINADAS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES"*

**María Mohr**

**4 de Noviembre 2004**

# INDICE DE CONTENIDOS

**ABSTRACT**

1 Dedicatoria

1.2 Agradecimiento

**CAPÌTULO I -**INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN -

2 Tema

2.1 Introducción

2.2 Justificación

2.3 Antecedentes

2.4 Tipo de estudio

2.5 Contexto de la investigación

**CAPITULO II -** DEFINICIÓN DEL PROBLEMA **-**

3 Problema a investigar

3.1 Hipótesis

3.2 Relevancia del tema

3.3 Objetivos generales de la investigación

3.3. A Objetivos Específicos

3.4 Propósitos

**CAPITULO III -** MARCO TEORICO -

4. Marco Teórico

4.1 Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)

4.2 Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (APPCC)

4.3 Definiciones

**CAPITULO IV –** METODOLOGIA-

5 Universo de estudio

5.2 Muestra

5.2.A. Muestreo no probabilistico

5.2.B. Muestreo casual

5.3 Recolección de datos

5.3. A. La forma

5.3.B. Instrumentos

*5.3.C* .Criterio de selección:

- Modelo de encuesta
- Modelo de entrevista

**CAPITULO V –**ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS –

6. Preludio

6.1 Principales organismos de control

6.2 Situación actual

6.2.A. Datos relevantes

6.3 Realidad académica de personal gastronómico

6.4 Medidas de higiene y aseo gastronómico

6.5 Encuesta y resultados

6.6Entrevista y conclusión

6.7 Formularios

6.8 Modelo de Guía de inspección

6.9 Interpretación general de de los datos expuestos

**CAPITULO VI –**PROPUESTA-

7. Propuesta

**BIBLIOGRAFIA**

**INDICE GENERAL**

**APENDICES**

I . NORMATIVA Y LEYES SOBRE CALIDAD ALIMENTARIA

II. CURSO ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS (APPCC).

## ABSTRACT

Éste trabajo tiene como objetivo principal analizar e informar acerca de la situación actual en la ciudad autónoma de Buenos Aires respecto de la normativas, planes, procedimientos sujetos a la seguridad e higiene alimentaria.

La investigación nos dio la pauta de la importancia que tiene este tema y la escasa difusión del mismo.

Crear una cultura sobre la seguridad y la higiene en los alimentos, sentar las bases sobre éste tema, será una meta fundamental para quienes operen bocas de expendio gastronómico, ya que esto repercute directamente en el producto (el servicio de alimentos), y por lo tanto en la salud de los clientes; Sin mencionar la imagen y prestigio que recaen en el establecimiento.

Esta investigación ha hecho un diagnóstico de las circunstancias respecto de los mecanismos de transmisión de las enfermedades transmitidas por los alimentos a nivel local.

En ésta búsqueda se tienen en cuenta en la misma a todos los actuantes, los manipuladores de alimentos, entidades públicas y privadas; además de los consumidores.

Tiene asimismo como basamento al Código Alimentario Argentino y la normativa que trata la seguridad alimentaria dentro de la Ciudad de Buenos Aires. Teniendo como propósito fundamental buscar tanto la satisfacción como seguridad del cliente.

Por último, la propuesta efectuada en este trabajo es un plan de concientización y un manual de auto-capacitación, para reducir los riesgos de intoxicaciones alimentarias, contribuyendo a disminución de las ETA (enfermedades transmitidas por los alimentos).

## 1. DEDICATORIA

A mis padres, hermanos y sobrinas que me apoyan incondicionalmente.

## 1.2 AGRADECIMIENTOS

DECANA DE LA FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD DE U.A.I.
LIC. ELISA BELTRITI

PROF. LIC. JOSÉ LUIS LÓPEZ IBAÑEZ

PROF. LIC. NELSON ROCA ANIDO

PROF. DRA. BEATRIZ MASSUCO

PROF. PABLO DOMÍNGUEZ

DIR. MARTA LOPEZ BARRIOS

DIRECCIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

MINISTERIO DE SALUD

ANMAT *(administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología en Medicamentos*)

INAL *(Instituto Nacional de Alimentos)*

# CAPITULO I

## 2. TEMA

Normativas destinadas para seguridad e higiene alimentaria ciudad autónoma de Buenos Aires.

## 2. 1 INTRODUCCIÓN

La administración debe garantizar la salubridad y una calidad estándar para todos y cada uno de los alimentos, porque, cada vez un mayor número de consumidores, está seguro de que los alimentos que ingiere, influyen en su salud. En especial, son conscientes del riesgo que puede tener el consumo de alimentos intoxicados.

El mecanismo de intervención de la Administración no es otro que la legislación, que en el caso de la producción agraria y la transformación agroindustrial, ha evolucionado enormemente a lo largo de los últimos treinta años, pero ha sido una evolución de carácter sectorial y, a remolque de la iniciativa empresarial, adoleciendo de sentido integral, por lo que resulta evidente la necesidad de contar con una normativa de tipo horizontal, capaz de contemplar los problemas con una visión global. Única forma de que la "*Seguridad Alimentaria*" sea prioritaria respecto de los intereses sectorízales que representan los agentes productores, transformadores y distribuidores de los alimentos.

Una política alimentaria eficaz exige, entre otras cosas, un sistema de rastreabilidad de los alimentos desde la granja al consumidor, responsabilizando a los diversos operadores del sector alimentario, de las posibles anomalías que originen por los incumplimientos y, garantizando la seguridad de los alimentos que se produzcan

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) han sido reconocidas como el problema de salud pública más extendido en el mundo actual, provocando una importante caída de la productividad y grandes pérdidas económicas que afectan a países, empresas, pequeños negocios familiares y a los consumidores. Demanda un enfoque integral y completo en el que el productor, el procesador, el distribuidor, el vendedor y el propio consumidor tienen su propia parcela de responsabilidad

En los últimos años, se ha producido un resurgimiento de ciertas enfermedades transmitidas por los alimentos, que se consideraban controladas. Además, otras denominadas ETA "emergentes" se han convertido en una preocupación para las autoridades sanitarias y el sector alimentario. Las razones de esta "emergencia" podrían ser varias; entre ellas, los cambios en las condiciones ecológicas ambientales, hábitos alimentarios, cambios en la producción primaria de los alimentos, en las prácticas de manipulación y preparación; y en la tecnología de procesamiento. Tradicionalmente, se consideraba que las ETA sólo producían trastornos gastrointestinales pasajeros, y en pocos casos podían producir la muerte. Sin embargo, actualmente se sabe que pueden producir abortos o meningitis, colitis hemorrágicas severas, entre otros síntomas.

## 2.2 JUSTIFICACIÓN

La energía que precisamos para vivir la recibimos de la alimentación, mediante los procesos de la nutrición. Durante siglos los seres humanos, nos hemos conformado con comer suficiente. Pero en los albores del siglo XXI y, en el mundo desarrollado en el que nos encontramos la mayoría de la población, transformamos, esta necesidad, en el deseo de "*comer bien*". Entendiendo este objetivo como la consecución de una alimentación variada, rica en proteínas, frutas, verduras, carnes y lácteos.

Debido a que la producción alimentaria, a partir de la segunda mitad del siglo XX y, especialmente en sus últimos veinte años, se ha tornado extraordinariamente compleja. Los vegetales y, en particular las carnes y otros productos de origen animal, presentan peligros intrínsecos a raíz de su posible contaminación microbiológica y química, en parte debido a los sistemas de industrialización desarrollados en los procesos de producción de estos alimentos.

La seguridad alimentaria tiene entre sus objetivos prioritarios la garantía del derecho básico de los consumidores a la protección contra los riesgos que puedan afectar su salud y su seguridad.

Una empresa que aspire a competir en los mercados de hoy, deberá tener como objetivo primordial la búsqueda y aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad de sus productos. *Consideramos entonces que la exigencia de seguridad alimentaria no es un lujo sino un requerimiento mínimo*.

La calidad en las cadenas productivas y en los productos y servicios agroalimentarios presenta dos vertientes que deben ser abordadas en conjunto para satisfacer la demanda de los mercados internos e internacionales: garantizar la inocuidad y/o seguridad de los alimentos y, al mismo tiempo, controlar los procesos a través de sistemas de gestión de la calidad

Afortunadamente, la mayor parte de los casos de ETA podrían prevenirse con buenas prácticas de higiene y manufactura de los alimentos que asegurarían su inocuidad. Para ello, debería implementarse un Programa de Capacitación en Seguridad Alimentaria, dirigido a todas las personas involucradas en la cadena alimentaria, principalmente los que realizan tareas de manipulación, procesamiento, elaboración, distribución y expendio. Debido a la importancia de nuestro país en la producción de alimentos, es necesario contar con personas capacitadas en el área de seguridad e inocuidad alimentaria, ya que esto contribuirá a proteger la salud de los consumidores, y a la vez que fortalecerá la presencia internacional de nuestros productos. La protección del consumidor es considerada un aspecto fundamental en la política preventiva. Ahora se trata de evitar posibles consecuencias negativas para la salud del consumidor, incluso la de aquellos daños que puedan presentarse tras un largo período de tiempo o que puedan afectar a la descendencia del propio consumidor.

Los consumidores exigen, cada vez, más atributos de calidad en los productos que adquieren, siendo una característica esencial e implícita la inocuidad –apto para consumo humano-. Por otro lado, el sector alimentario trata de bajar los costos de producción y venta, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ofrecen la posibilidad de lograrlo manteniendo la calidad y asegurando la inocuidad. Además de ser obligatorias, algunas prácticas llevan a importantes mejoras y no requieren la inversión de capital, en especial cuando hablamos del orden, la higiene y la capacitación del personal.

## 2.3 ANTECEDENTES

Indagando en las investigaciones que trataran está temática se localizaron trabajos puntuales sobre seguridad alimentaria en la facultad de bromatología cita en Perón 64 Gualeguachú, provincia de Entre Ríos; estos estudios registrados en el banco de datos de la

universidad, son delimitados en la materia y su expresión es totalmente técnica; sin referirse en ningún momento a los establecimientos gastronómicos estrictamente.

Así también se encontraron publicaciones en las universidades que tienen como carrera a la licenciatura o técnicatura en tecnología de los alimentos, pero estos asimismo representan investigaciones exhaustivas acerca de temas formales dentro de la materia. En las universidades que tiene las carreras de Hoteleria y turismo no se registran trabajos relacionados con la normativa de higiene y seguridad alimentaria dentro de la ciudad Autónoma de Buenos Aires.

## 2.4 TIPO DE ESTUDIO

Éste es un *estudio descriptivo* ya que éste sirve para explicar las características más importantes del fenómeno que se estudia en lo que respecta a su aparición, frecuencia y desarrollo.

## 2.5 CONTEXTO DE LA INVESTIGACIÓN

Este es el entorno físico o de situación de la investigación la misma se efectúa en la Ciudad Autónoma de Buenos aires donde existen aproximadamente 150.000 bocas de oferta de comida, entre las cuales se cuentan restaurantes, hoteles, hospitales, kioscos, cafés, bares, pubs, puestos callejos (estos son 2.500 y sólo 2.400 pueden estar dentro de lo permitido legalmente), etc.; ésta cifra comprende a los locales o puestos callejeros donde se proveen alimentos. Allí figuran organismos consignados a mantener y difundir la inocuidad en los alimentos como la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaría, el Instituto Nacional de Alimentos, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos, y Tecnología en Medicamentos, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agro-alimentaria

Pero está problemática también comprende a quienes consumen estos productos alimenticios proveídos en bocas de expendio gastronómico, por ello en está investigación están presentes los distintos actores que interactúan continuadamente en el

proceso de oferta y demanda gastronómica, los manipuladores de alimentos, dueños, encargados, capacitadores, inspectores, comerciantes, políticos e inclusive los consumidores.

## CAPITULO II

## 3. PROBLEMA

¿Se hallan adecuadas medidas, procedimientos y normas tendientes a la seguridad alimentaria en la ciudad Autónoma de Buenos Aires para el debido control de las prácticas de manipulación de los alimentos?

### 3.1 HIPOTESIS

En la ciudad autónoma de Buenos Aires constan normativas destinadas a la seguridad e higiene alimentaria, lo incongruente surge en su implementación e inspección; no existe una debida difusión y conscientización acerca de la problemática.

### 3.2 RELEVANCIA DEL TEMA

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud pública por su magnitud, tendencia creciente, emergencia y reemergencia, aparición de nuevos escenarios epidemiológicos y formas de transmisión, incremento de la resistencia antimicrobiana e impacto social y económico. Frente a esta situación, la vigilancia de las ETA es esencial. Ella permite caracterizar la dinámica epidemiológica y orientar la planificación de las políticas y estrategias de control y prevención, evaluar el impacto de las intervenciones de los programas de inocuidad de alimentos e identificar áreas prioritarias de investigación, particularmente a nivel local.

La multiplicidad de factores involucrados en la ocurrencia de las ETA y la necesidad de una respuesta intersectorial y comunitaria, conlleva a la redefinición de los papeles del Estado y del sector privado. El Estado y sus ministerios teniendo como aliados a las universidades e institutos de investigación para evaluar las nuevas tecnologías y tendencias por un lado; y por otro, el sector privado, por ser dueño de

los productos y procesos.

La disponibilidad de alimentos inocuos constituye un derecho humano básico que mejora la salud de la población y la seguridad alimentaria, favoreciendo el comercio y brindando una plataforma efectiva para el progreso

## 3.4 OBJETIVOS GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN

- Investigar cual es la situación actual de la seguridad e higiene alimentaria en la ciudad autónoma de Buenos Aires.
- Indagar cuales son las normativas existentes en la ciudad de Buenos aires respecto de la higiene y seguridad alimentaria.
- Concienciar acerca de los riesgos alimentarios

## 3.4. A OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Recopilar información e interpretarla, la misma trata acerca de problemáticas alimentarias que existen en la ciudad autónoma de Buenos aires.
- Recoger información sobre hábitos alimentarios.
- Propender a una adecuada capacitación de las personas que trabajan con alimentos.
- Aportar estrategias para influir en un cambio hacia hábitos seguros para la alimentación

## 3.4 PROPOSITO

- Averiguar si existe un registro de intoxicaciones alimentarias en ésta comunidad.
- Generar un Programa de Autocontrol de Calidad en Restauración para las bocas de expendio gastronómico.
- Reconocer en la Universidad el ámbito en el que se generan los conocimientos que dan respuesta a temas concretos como es la problemática alimentaria que puede ser controlada con la base de la educación.
- Formar en materia de higiene y seguridad alimentaria como un factor de elevación de la calidad de vida de la comunidad.
- El posicionamiento competitivo de la Argentina en el sector será mantenido e incrementado con políticas estatales, las que deberán ser acompañadas y desarrolladas por el sector privado incrementando la capacidad de gestión en el complejo mundo de la calidad.

## CAPITULO III

## MARCO TEORICO

Uno de los objetivos de un ***servicio de comida*** es ofrecer a sus clientes alimentos de ***calidad*** que sean seguros, es decir que estén libres de ***contaminantes*** que de alguna manera puedan afectar la salud de quien los ingiere. Al hablar de servicios de comida pensemos en aquellos lugares donde las personas asisten, voluntaria u obligatoriamente, con la intención de alimentarse. Restaurantes, patios de comidas, locales de venta de alimentos preparados para llevar, empresas de catering, comedores de hospitales, geriátricos, cárceles, asilos, escuelas y empresas, puestos ambulantes, ferias y transportes son algunos de los servicios de comida a los que nos referiremos.

*Un alimento* que es capaz de provocar enfermedad en una persona ***no es diferenciable*** por las características organolépticas de un alimento seguro. Quiere decir que mediante los sentidos: ***color, olor, aspecto o sabor del mismo no podemos saber si un alimento está contaminado o no***.

Por lo tanto, a través de las características externas de un plato de comida no se puede decidir si se servirá a los clientes o debería haberse tirado a la basura.

Si no podemos confiar en nuestros sentidos debemos lograr un conocimiento profundo de la mercadería que compramos y de los procesos que realizamos dentro del establecimiento. No tiene relación con un acto de fe o de negación sino que un adecuado manejo de los alimentos dentro de un servicio de comida debe surgir como consecuencia de haber tenido en cuenta todos los riesgos posibles y de saber que todas nuestras acciones apuntan a la reducción de

enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Cada tipo de mercadería que ingresa tiene características diferentes y sigue un camino particular.

Entonces, la pregunta es: ¿Cómo hacemos para cuidar a nuestros clientes y a la vez cuidar la mercadería? La respuesta está en la implementación de mecanismos de verificación que tengan en cuenta la prevención o control de los peligros a lo largo de todo el proceso y de los costos derivados de las fallas.

➢ Algunas herramientas para la implementación son:

a) Establecimiento de pautas de calidad según nuestro standard
b) Control de la recepción y el almacenamiento de mercaderías
c) Establecimiento de procedimientos estandarizados de trabajo y de higienización
d) Capacitación del personal para lograr su autocontrol
e) Verificación periódica de la infraestructura, del ambiente y del desempeño del personal
f) Documentación y registros

De esta manera podremos prevenir los siguientes desperdicios:

- Alimentos vencidos por compras excesivas
- Alimentos recibidos fuera de especificación
- Alimentos contaminados o alterados durante la conservación
- Alimentos contaminados durante el procesamiento
- Alimentos contaminados por falta de higiene
- Alimentos mal manipulados

La implementación de los mecanismos de autocontrol proporciona, a su vez, una disminución de los costos directos de las mercaderías sobre el plato final. Por ejemplo, la prevención de la contaminación en todos los pasos de la operatoria mejora las condiciones de conservación de las materias primas, optimiza su vida útil y permite que la inversión realizada al comprarlas pueda generar los ingresos.[1]

Las ***Buenas Prácticas de Manufactura*** nos muestran que la calidad de los alimentos que ingerimos es la principal preocupación para consumidores y

productores. Por ello, es de gran importancia la implementación de un sistema de calidad que garantice la seguridad del producto final.

Cuando se habla de ***seguridad***, se debe entender por ésta la certeza de que el producto que se está comprando no traerá ningún problema de salud cuando sea consumido. Esto plantea un nuevo desafío para las empresas alimenticias: un proceso ordenado es imprescindible para asegurar la calidad del producto final. [1]

---

[1] Manual de Calidad - Plan y Sistemas HACCP – Calidad año 2001 en el Área de Alimentación – Hospital Garrahan

Los sistemas de Aseguramiento de la Calidad tienen como principio básico que un producto debe ser bien hecho desde la primera vez. Este concepto implica la adopción de un criterio netamente preventivo en los procesos de producción.

Aseguramiento de la calidad significa tener bajo control el proceso productivo:

1) Desde antes del ingreso de los insumos y materias primas.
2) Durante el proceso.
3) Y a posteriori del mismo.

El primer paso para poner en marcha este tipo de sistemas es la aplicación de las *Buenas Prácticas de Manufactura* (BPM). Toda empresa que pretenda adquirir competitividad para comerciar en los mercados globalizados de la actualidad deberá tener una *política de calidad* estructurada a partir de la aplicación de las BPM como punto de partida, para utilizar luego sistemas más complejos y exhaustivos de ***aseguramiento de la calidad*** que incluyen el Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), ISO 9000 y Gestión Total de la Calidad (TQM).

Todos estos modelos y sistemas están relacionados entre sí, y su adopción debería realizarse en forma progresiva y encadenada.

En este artículo se hablará inicialmente de las buenas prácticas de manufactura, ya que es el primer (y el más importante) escalón hacia la "calidad total". Luego se otorgarán, en próximas entregas, algunos datos acerca de las normas ISO 9000.[2]

***Calidad*** es superar a la *Calidad* es conformidad con los requerimientos. Calidad es adecuación al uso. La calidad es la totalidad de las características de un producto-servicio, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de los clientes y esto transferido a los alimentos significa que estos valores pueden vincularse con atributos organolépticos, nutricionales, funcionales, comerciales y de inocuidad. ***Inocuidad = seguridad higiénico-sanitaria.***

---

2. Certificación de BPM", Enfásis Alimentación N° 8 Año V, Diciembre 99- Enero 2000.

***La cadena agroalimentaria*** articula en el mismo proceso de análisis a todos los actores involucrados en las actividades de producción primaria, industrialización, transporte distribución y consumo. La ***gestión de Calidad*** es fundamental para este proceso es decir que la ***gestión*** en sí es el uso eficiente de medios y recursos para lograr los fines de una organización. Sistemas de Calidad Un sistema de calidad involucra todos los procesos en el ciclo de vida de un producto: desde la identificación de las necesidades de los clientes hasta la satisfacción de estas necesidades. "***Calidad y Seguridad*** para el Consumidor son dos requerimientos interrelacionados en todos los procesos de negocios y son un pre-requisito esencial para mejorar los resultados".[3]

La ***calidad*** se desarrolla se desarrolla a partir de un proceso a partir de un proceso de construcción colectiva a lo largo a toda la ***cadena agroalimentaria***. Y requiere un ***marco regulatorio*** con reglas y par con reglas y parámetros metros mínimos de referencia.

***El derecho alimentario*** son los alimentos sanos e inocuos; que garantizan la buena fe en las transacciones comerciales.[4]

La definición de *plaga* es totalmente orientada hacia el beneficio humano.

Los organismos designados como plagas compiten con el hombre por comida, refugio o territorio; transmiten patógenos causando graves problemas de salud pública. Cualquier tipo de organismo cuyas poblaciones aumentan desmesuradamente, se considera como plaga. Se puede afirmar que antes de nuestra aparición en la tierra no había plagas; miles de organismos competían por la sobrevivencia. De una manera estricta, y desde el punto de vista ecológico, no hay especies deseables o indeseables, útiles o inútiles, todas forman parte de las grandes cadenas biológicas que dan sustento a la vida. Los organismos que se convierten en plagas no están limitados a ninguna clase, *pylum* o reino. Los insectos, por ejemplo, representan el 75% de las especies animales en el mundo. Un número grande de ácaros, nematodos, moluscos y otros invertebrados han sido graves plagas. Los vertebrados como los roedores, venados, coyotes y pájaros lo han sido también en algunas
situaciones especiales.

---

[3] BPM y HACCP, Cómo controlar la inocuidad", Enfásis Alimentación N° 1 Año VI, Febrero-Marzo 2000.

[4] Barnes, J. y Mitchel, R.T. 2000. HACCP in the United Kingdom. *Food Control*

Constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

*Plagas ocasionales*. Se les denomina así porque sus poblaciones experimentas aumentos bruscos (picos poblacionales desmesurados) sin causar daños intolerables. El aumento súbito se debe generalmente a alteraciones en el fino balance natural, irregularidades climáticas o bien una alteración del hábitat por una errónea manipulación humana.

*Plagas potenciales*. Comprende a la gran mayoría de consumidores de recursos y sus competidores. Estos organismos casi nunca causan graves pérdidas por las que sea necesario iniciar un manejo integrado; sin embargo, por su lugar en las cadenas alimenticias son, potencialmente, una especie que se torna en plaga si las practicas de manejo son cambiadas.

*Plagas migratorias*. Este tipo de plagas causan daños temporales, por ejemplo algunos gusanos o aves que presentan una alta capacidad de movilización y causan daños cuantiosos a cultivos como el sorgo o maíz en ciertos periodos del año.

*Los plaguicidas* son venenos químicos sintéticos elaborados con la finalidad de controlar y erradicar el efecto nocivo que algunas especies de seres vivos tienen sobre otras, principalmente sobre plantas y animales necesarios para la sobrevivencia del hombre. [5]

---

[5]. Albert, Lilia América. Salud humana y plaguicidas. Presente y Futuro. En sanidad militar, vol. 38. México, 1984

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas del producto, al protegerlo contra contaminaciones contribuyendo a formarle una imagen de calidad y, adicionalmente, a evitar al empresario sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria. Incluye lineamientos para ser aplicados en los establecimientos dedicados a la obtención, elaboración, fabricación, mezclado, acondicionamiento, envasado, conservación, almacenamiento, distribución, manipulación, transporte y expendio de alimentos y bebidas, así como de sus materias primas y aditivos, a fin de reducir los riesgos para la salud de la población consumidora. La imperante necesidad de contar con sistemas cada vez más efectivos que reduzcan los problemas de inocuidad alimentaria y determinar la

observancia obligatoria de prácticas correctas de sanidad y de fabricación, como medio para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, se manifiesta a través de la elaboración consensuada de las normas sobre buenas prácticas sanitarias y sistemas de calidad en inocuidad de alimentos. [6]

---

[6] Loken, Joan K. HACCP Food Safety Manual, 318p. J.Wiley and sons. 1995

## 4.1 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de normas diseñadas y usadas para asegurar que todos los productos satisfagan los requerimientos de identidad, concentración, seguridad y eficacia. Garantizan que los productos cumplan satisfactoriamente los requerimientos de calidad y necesidades del cliente. Éstas buenas prácticas de manufactura son útiles para el diseño y funcionamiento de plantas y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Son herramientas que contribuyen al aseguramiento de la calidad en la producción de alimentos: que sean seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Las BPM se aplican a todos los procesos de manipulación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Se asocian con el control a través de la inspección en planta como mecanismo para la verificación de su cumplimiento.

Son generales en el control de procesos, personal y controles, entre otros, ya que están diseñadas para todo tipo de alimento, pero son específicas para

construcciones, instalaciones, equipos, procedimientos y capacitación del personal El Objetivo general es buscar siempre la mejor forma de elaborar un producto de excelente calidad para garantizar la satisfacción del cliente.

En cambios los objetivos específicos buscan desarrollar e implementar políticas de administración del personal (selección, capacitación y seguimiento); diseñar una distribución de la planta en donde los procesos principales estén separados de cualquier lugar que sea foco de contaminación (áreas de almacenamiento, servicios talleres), manteniendo un flujo de proceso lógico, funcional y definido; Construir o adecuar las instalaciones físicas de acuerdo a los requerimientos establecidos; Contar con maquinaria y equipos diseñados y/o adecuados para los procesos que se llevan a cabo.; Desarrollar e implementar un programa de orden, aseo y mantenimiento de equipos e instalaciones (normas, políticas, procedimientos) acorde a las necesidades de la industria.; Controlar la materia prima y el material de envasado; Desarrollar e implementar controles y pruebas de laboratorio durante los procesos de producción, formado y empaque, así como también un programa de control y calibración de equipos de medición y pruebas; Documentar procedimientos, manuales, fichas técnicas, reportes de control; Desarrollar normas y procedimientos de higiene personal, así como desarrollar e implementar programas de salud ocupacional tales como protección personal, examen de salud, dotación, control de plagas, pruebas microbiológicas, etc. ; Capacitar y concientizar a todo el personal en las Buenas Prácticas de Manufactura.; Implementar un programa de monitoreo de las BPM en la organización.

Los beneficios de las BMP garantizan un producto limpio, confiable y seguro para el cliente, alta competitividad, aumento de la productividad, procesos y gestiones

controladas, aseguramiento de la calidad de los productos, mejora la imagen y la posibilidad de ampliar el mercado (reconocimiento nacional e internacional), reducción de costos, disminución de los desperdicios, instalaciones modernas, seguras y con ambiente controlado, disminución de la contaminación, así como también creación de la cultura del orden y aseo en la organización, desarrollo y bienestar de todos los empleados, desarrollo social, económico y cultural de la empresa, y facilidad de las labores de mantenimiento y prevención del daño de maquinarias. [7]

Los consumidores exigen, cada vez, más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional (Código Alimentario Argentino) y del Mercosur que consideran formas de asegurarla. El ***Código Alimentario Argentino*** *(C.A.A.)* incluye en el Capítulo Nº II la obligación de aplicar las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del **Reglamento del Mercosur** indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.

Dada esta situación, aquellos que estén interesados en participar del mercado Global deben contar con las BPM. Las ***Buenas Prácticas de Manufactura*** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

• Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

• Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

• Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000. Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

***Incumbencias Técnicas de las Buenas Prácticas de Manufactura***. Como primera medida están las materias primas**;** la calidad de las Materias Primas no debe comprometer el desarrollo de las Buenas Prácticas. [6]

Si se sospecha que las materias primas son inadecuadas para el consumo, deben aislarse y rotularse claramente, para luego eliminarlas. Hay que tener en cuenta que las medidas para evitar contaminaciones química, física y/o microbiología son específicas para cada establecimiento elaborador. Las Materias Primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes.

El depósito debe estar alejado de los productos terminados, para impedir la contaminación cruzada. Además, deben tenerse en cuentas las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación. El transporte debe preparase especialmente teniendo en cuenta los mismos

principios higiénicos-sanitarios que se consideran para los establecimientos. ***Los establecimientos*** dentro de esta incumbencia hay que tener en cuenta dos ejes:

**a. Estructura**

**b. Higiene**

El establecimiento no tiene que estar ***ubicado*** en zonas que se inunden, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases, luz y radiación que pueden afectar la calidad del producto que elaboran.

Las ***vías de tránsito*** interno deben tener una superficie pavimentada para permitir la circulación de camiones, transportes internos y contenedores. En los edificios e instalaciones, las ***estructuras*** deben ser sólidas y sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables. Las ***aberturas*** deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, mosca y contaminante del medio ambiente como humo, polvo, vapor. Asimismo, deben existir tabiques o ***separaciones*** para impedir la contaminación cruzada. El ***espacio*** debe ser amplio y los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada sección, para impedir la contaminación cruzada. Además, debe tener un ***diseño*** que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección.

[7] Guía para las Buenas Prácticas de Manufactura y Manual de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, Editorial El Obrador, Año 1997.

El ***agua*** utilizada debe ser potable, ser provista a presión adecuada y a la temperatura necesaria. Asimismo, tiene que existir un desagüe adecuado. Los ***equipos*** y los ***utensilios*** para la manipulación de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores. Las ***superficies*** de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Se recomienda evitar el uso de maderas y de productos que puedan corroerse. [8]

La pauta principal consiste en garantizar que las ***operaciones*** se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

***La higiene***; todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento. Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para

organizar estas tareas, es recomendable aplicar los ***POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)*** que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.[8]

Las ***sustancias tóxicas*** (plaguicidas, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben estar rotuladas con un etiquetado bien visible y ser almacenadas en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas autorizadas. *El* ***Personal*** *a*unque todas las normas que se refieran al personal sean conocidas es importante remarcarlas debido a que son indispensables para lograr las BPM. Se aconseja que todas las personas que manipulen alimentos reciban ***capacitación*** sobre ***"Hábitos y manipulación higiénica"***. Esta es responsabilidad de la empresa y debe ser adecuada y continua.[9]

Debe controlarse el ***estado de salud*** y la aparición de posibles ***enfermedades contagiosas*** entre los manipuladores. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos, no solamente previamente al ingreso, sino periódicamente. Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que ***comunicarlo*** inmediatamente a su superior.

Por otra parte, ninguna persona que sufra una ***herida*** puede manipular alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta su alta médica.

---

8. Curso de higiene para manipuladores de alimentos. D.Hazelwood y A.D.McLean. Editorial Acribia.S.A. Zaragoza (España)

9. Documentos técnicos, JF: García, 1993, Instituto Nacional de tecnología del trabajo

Es indispensable el ***lavado de manos*** de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado, con agua potable y con cepillo. Debe realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de haber manipulado material contaminado y todas las veces que las manos se vuelvan un factor contaminante. Debe haber indicadores que obliguen a lavarse las mano y un control que garantice el cumplimiento. Todo el personal que esté de servicio en la zona de manipulación debe mantener la ***higiene personal,*** debe llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos deben ser lavables o descartables. No debe trabajarse con anillos, colgantes, relojes y pulseras

durante la manipulación de materias primas y alimentos. La *higiene t*ambién involucra ***conductas*** que puedan dar lugar a la contaminación, tales como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. Asimismo, se recomienda no dejar la ropa en el producción ya que son fuertes contaminantes.

***La Higiene en la Elaboración,*** durante la elaboración de un alimento hay que tener en cuenta varios aspectos para lograr una higiene correcta y un alimento de Calidad.

Las ***materias primas*** utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas. Todas las materias primas deben ser inspeccionadas antes de utilizarlas, en caso necesario debe realizarse un ensayo de laboratorio. Y como se mencionó anteriormente, deben almacenarse en lugares que mantengan las condiciones que eviten su deterioro o contaminación. Debe prevenirse la ***contaminación cruzada*** que consiste en evitar el contacto entre materias primas y productos ya elaborados, entre alimentos o materias primas con sustancias contaminadas. Los manipuladores deben lavarse las manos cuando puedan provocar alguna contaminación. Y si se sospecha una contaminación debe aislarse el producto en cuestión y lavar adecuadamente todos los equipos y los utensilios que hayan tomado contacto con el mismo. El ***agua*** utilizada debe ser potable y debe haber un sistema independiente de distribución de agua recirculada que pueda identificarse fácilmente.

La ***elaboración*** o el ***procesado*** debe ser llevada a cabo por empleados capacitados y supervisados por personal técnico. Todos los procesos deben realizarse sin demoras ni contaminaciones. Los recipientes deben tratarse adecuadamente para evitar su contaminación y deben respetarse los métodos de conservación.

El material destinado al ***envasado*** y ***empaque*** debe estar libre de contaminantes y no debe permitir la migración de sustancias tóxicas. Debe inspeccionarse siempre con el objetivo de tener la seguridad de que se encuentra en buen estado. En la zona de envasado sólo deben permanecer los envases o recipientes necesarios. Deben mantenerse ***documentos y registros*** de los procesos de elaboración, producción y distribución y conservarlo durante un período superior a la duración mínima del alimento. ***Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final*** las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en ***condiciones*** óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege de la alteración y de posibles daños del

recipiente. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección periódica de productos terminados. Y como ya se puede deducir, no deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas. Los ***vehículos*** de transporte deben estar autorizados por un organismo competente y recibir un tratamiento higiénico similar al que se de al establecimiento. Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuente con medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada

***El Control de Procesos en la Producción*** debe tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos. Los ***controles*** sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Para verificar que los controles se lleven a cabo correctamente, deben realizarse análisis que monitoreen si los parámetros indicadores de los procesos y productos reflejan su real estado. Se pueden hacer controles de residuos de pesticidas, detector de metales y controlar tiempos y temperaturas, por ejemplo. Lo importante es que estos controles deben tener, al menos, un responsable.

***La documentación*** es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles. Además, permite un fácil y rápido rastreo de productos ante la investigación de productos defectuosos. El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo la historia de los alimentos desde la utilización de insumos hasta el producto terminado, incluyendo el transporte y la distribución.[10]

---

*10* Buenas Prácticas de Manipulación de la SAGPyA, , Carolina Reid (UNQUI) 2001

***Una norma*** es por definición un "documento establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que provee, para el uso común y repetitivo, reglas, directrices o características para actividades o, sus resultados dirigido a alcanzar el nivel optimo de orden en un concepto dado" [ISO/IEC Guía 2:1996]

Las normas fueron creadas, en un principio, como respuesta a la necesidad de documentar procedimientos eficaces de procesos tecnológicos, luego se comercializaron para utilizarlas en procedimientos administrativos; su

desarrolló se generó a través del campo de la ingeniería. Las tecnologías desarrolladas por el ser humano a lo largo de la historia fueron utilizadas, en un principio, a niveles regionales; cuando éstas comenzaron a ser exportadas de su lugar de origen no lograban compatibilidad con las tecnologías existentes en otros países; es por eso que se crearon organizaciones nacionales, regionales y luego internacionales, formando una jerarquía bien definida, estas organizaciones determinan las características concretas que deben poseer los equipos para que puedan ser utilizados en cualquier parte del mundo asegurando su máximo desempeño La norma, que surge como resultado de la actividad de normalización, es un documento que establece las condiciones mínimas que debe reunir un producto o servicio para que sirva al uso al que está destinado. *"Un documento establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido que establece, para usos comunes y repetidos, reglas, criterios o características para las actividades o sus resultados, que procura la obtención de un nivel óptimo de ordenamiento en un contexto determinado"*. Las normas son un instrumento de transferencia de tecnología, aumentan la competitividad de las empresas y mejoran y clarifican. La norma es un documento público y, por lo tanto, puede ser consultada, referenciada y usada por quienes lo deseen. Su aplicación es voluntaria pero, en algunos casos, las autoridades pueden dictar reglamentos obligatorios que hacen referencia a las normas. Las normas ayudan a mejorar la calidad, la seguridad y la competitividad industrial. [12]

***SENASA***:

Para todos los establecimientos donde se faenen animales, o se elaboren, fraccionen o depositen alimentos, el SENASA define y aplica las BPM.

---

[12]. Manual de normas técnicas, J. Sanz, 1994

***SAGPYA:***

Aplica la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción de hortalizas frescas, que contiene los principios esenciales de higiene para productos hortícola frescos (cultivo-cosecha), así como su empaque, almacenamiento y

transporte.

DIRECTIVA 93/43/CEE:

Estas medidas cubren la producción primaria, preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor. Establece asimismo que las empresas del sector alimenticio deben indicar cualquier fase de su actividad que sea determinante para garantizar la seguridad de los alimentos y velar porque se definan, se implementen, se cumplan y se actualicen procedimientos de seguridad adecuados.

***CODEX ALIMENTARIUS***:

Código Internacional recomendado de prácticas y principios generales de higiene de los alimentos incluyen también las BMP. Organización intergubernamental. Establecida en 1962 por la FAO y la OMS. Su objetivo es el establecimiento de normas, recomendaciones y disposiciones orientadas a la protección de los consumidores, y las prácticas equitativas en el comercio internacional de alimentos.[13]

## 4.2 ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS (APPCC) O HAZARD ANALISIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)

El sistema de "análisis de riesgos y control de puntos críticos" o como también ha sido reciente denominado por la Comisión de CODEX, es una estrategia de prevención que prioriza el aspecto sanitario con el objeto de garantizar la inocuidad e idoneidad de los productos elaborados a nivel del consumidor y comprende una serie de acciones que se inician con la identificación de los peligros, la probabilidad de su

[13]. boletines del SENASA, www.senasa.mecon.gov.ar

ocurrencia o riesgo , evaluación de los efectos y severidad, identificando los puntos

críticos, estableciendo medidas de control para reducir sus efectos, la vigilancia de los productos críticos mediante limites de tolerancia y tomar las acciones correctivas si hubiera alguna desviación. Todas las acciones hacen uso de registros donde quedan inscritas las acciones tomadas, de acuerdo con las frecuencias establecidas en el plan HACCP. El CODEX ALIMENTARIO, define al sistema APPCC como un enfoque sistemático de base científica que permite identificar riesgos específicos y medidas para su control, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentases un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia la prevención en lugar de basarse en el análisis del producto final. Finalmente, otra definición igualmente valida es la siguiente: es una estrategia de PREVENCION para controlar todos los factores que afectan la seguridad y calidad de los alimentases decir, es una estrategia de aseguramiento de calidad preventiva dirigidas a todas las arreas de contaminación, sobrevivencia y crecimiento de microorganismos.

El sistema es único para cada planta de procesamiento y cada producto. Antes de aplicar el sistema APPCC a cualquier sector de la cadena alimentaria, el sector deberá estar funcionando de acuerdo con los "Principios Generales de Higiene de los Alimentos", "Códigos de Practicas" y la "Legislación de la Inocuidad de los Alimentos", o también con las normas de procedimientos operacionales de saneamiento eficientemente estructuradas. Este sistema, a diferencia del tradicional control de calidad y servicio de inspección que solo analizan el producto final, abarca en el caso pesquero desde que el recurso es capturado en el mar, la forma de manipularlo a bordo, transporte, desembarco, operaciones de procesamiento donde intensifica el sistema, los productos finales y su almacenamiento. No hay que olvidar que la función principal del sistema es su rentabilidad, porque una empresa que no da utilidades no sera tal por mucho tiempo. Es pertinente indicar además, que el sistema APPCC comprende también las operaciones de embarque, comercialización y el consumidor final.

El sistema APPCC ofrece varias ventajas en comparación con los procedimientos actuales como por ejemplo: Se concentra en evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

El concepto del análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos (APPCC) supone un planteamiento sistemático para la identificación,

valoración y control de los riesgos. Fue presentado por primera vez de forma concisa en la National Conference on Food Protection de 1971 (APHA, 1972).El sistema ofrece un planteamiento racional para el control de los riesgos microbiológicos en los alimentos, evita las múltiples debilidades inherentes al enfoque de la inspección y los inconvenientes que presenta la confianza en el análisis microbiológico. Al centrar el interés sobre aquellos factores que influyen directamente en la inocuidad microbiológica y en la calidad de un alimento, elimina el empleo inútil de recursos en consideraciones extrañas y superfluas. En consecuencia resultan más favorables las relaciones coste/beneficio. Al dirigir directamente la atención al control de los factores clave que intervienen en la sanidad y en la calidad en toda la cadena alimentaria, los inspectores gubernamentales, el productor, el fabricante y el usuario final del alimento pueden estar seguros que se alcanzan y se mantienen los niveles deseados de sanidad y de calidad. La economía constituye una ventaja adicional para la administración. Si se determina que un alimento sea producido, transformado y utilizado de acuerdo con el sistema APPCC, existe un elevado grado de seguridad sobre la inocuidad microbiológica y su calidad. Los esfuerzos de la administración pueden dirigirse entonces hacia otros artículos u operaciones sobre las que no se ejerce un control adecuado. El sistema es aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción, procesado, transporte y comercialización hasta la utilización final en los establecimientos dedicados a la alimentación o en los propios hogares. [14]

## 4.3 DEFINICIONES

**Adecuado:** se entiende como suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

**Aditivo alimentario**: Es cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por si mismo, ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive sensorial) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus

subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características En términos del Codex

---

14. HACCP ENFOQUE PRÁCTICO, Sara Mortimore, Edit. Acribia, 2001

Alimentarius, es toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solo como medicamentos. En términos del Código alimentario Argentino (Ley 18.284): es toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación " alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

**Alimento:** toda sustancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

**Alimento adulterado**: el que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

**Alimento alterado:** el que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características

organolépticas (olor, color, sabor, etc.), en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo.

**Alimento contaminado**: el que contenga: - Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas - Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

**Alimento envasado:** es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

**Alimento falsificado**: el que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

**Alimento genuino:** aquel que contenga sustancias declaradas, con rótulo, sin signos que puedan engañar con respecto a su origen, naturaleza y calidad.

**Alimento no perecedero:** es aquel que puede almacenarse en depósito seco y fresco sin necesidad de heladera.

**Alimento perecedero:** es aquel que se deteriora y necesita de conservación inmediata en heladera o freezer.

**Antiséptico**: reducción, por medio de agentes químicos (alcohol 70°), de una cantidad de microorganismos sobre la piel del hombre o animales sin producir efectos dañinos sobre la piel.

**Bacteria**: son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión binaria muchas de las cuales son saprófitas, otras son beneficiosas y el hombre las utiliza para la producción de sustancias en su beneficio (yogur, antibióticos) pero existe un grupo de ellas que causan enfermedades y se las denomina bacterias patógenas. Las bacterias para poder ejercer su agresión necesitan alimentarse y

multiplicarse y esto lo hacen a expensas de las sustancias que componen los alimentos o las células del organismo.

**Brote de ETA**: episodio en el cual dos o más personas presentan la misma enfermedad, luego de ingerir alimentos del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículos de la misma.

**Brote familiar de ETA**: episodio en el cual dos o más personas que conviven en un mismo sitio presentan una enfermedad similar, después de ingerir una comida común y en el que la evidencia epidemiológica implica a los alimentos o al agua como origen de la enfermedad.

**Buenas prácticas de manufactura:** son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y seguros.

**Calidad:** es la totalidad de las características de un producto – servicio, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de los clientes.

**Caso de ETA**: Ocurre cuando una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos y/o agua, considerados como contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.

**Codex Alimentarius**: En el año 1962, la FAO y la OMS crearon un código con el objetivo de facilitar el comercio internacional de alimentos y garantizar a los consumidores no solo la calidad sino la seguridad e inocuidad de los mismos. Con el tiempo, el Codex Alimentarius (Código o Ley de los Alimentos) se convirtió en una de las reglamentaciones más aceptadas y adoptadas en el mundo. Esto gracias a que posee una base científica y a que la correcta aplicación de las normas de higiene para la producción, procesamiento, empaque y transporte, garantiza la inocuidad en los alimentos. El Codex Alimentarius ha permitido minimizar (aunque no se ha eliminado totalmente el problema) el riesgo de propagación de las ETA, ya que un

concepto básico del Codex enuncia que "un alimento no es nutritivo si no es inocuo".

**Comida no industrializada:** es la mezcla o combinación de alimentos efectuada a nivel no industrial, que habiendo sufrido o no algún tratamiento físico, químico o biológico sea exclusivamente ofrecida en locales especialmente acondicionados y habilitados por la autoridad competente, en puestos ambulantes habilitados, en comedores institucionales, entre otros.

**Comida:** es la mezcla o combinación de productos alimenticios

**Condiciones o requisitos:** se entiende por condiciones o requisitos las circunstancias, calidades y/o exigencias a las que deben ajustarse los establecimientos, productos alimenticios y vehículos, para ser habilitados.

**Consumidor:** toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.

**Contaminación**: presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

**Contaminante:** se entiende por contaminante cualquier sustancia, no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas (Codex Alimentarius).

**Contaminación cruzada**: Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo esta. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo pude pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias.

**Contaminado**: alimento que contiene contaminantes.

**Desinfección**: reducción, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, de una cantidad de microorganismos en el medio ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad ni la aptitud de los alimentos. El objetivo de la desinfección es reducir la cantidad de microorganismos vivos. La desinfección por lo general no mata las esporas bacterianas. Para ser efectiva, la desinfección debe ser precedida por una minuciosa limpieza.

**Elaboración de alimentos:** es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado

**Enfermedad diarreica aguda (Brote)**: sucede cuando la persona que tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.

**Enfermedad diarreica aguda (caso)**: sucede cuando la persona tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.

**Enfermedad infecciosa**: se trata de una enfermedad clínicamente manifiesta, que se produce como resultado de una infección, pueden ser las ETA por ejemplo.

**Enfermedad notificable**: es una enfermedad que, según las leyes o resoluciones de la autoridad sanitaria, debe ser notificada.

**Enfermedades Transmitidas por Alimentos** : son síndromes originados por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor en nivel individual o en grupos de población. Los principales síntomas son caracterizados por: diarrea, vómitos, náuseas, dolores abdominales, dolores musculares, dolores de cabeza, fiebre. ETA es la sigla que se utiliza tanto para el singular como para el plural.

**Embalajes alimentarios**: son los materiales o estructuras que protegen a los alimentos, envasados o no, contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento y transporte.

**Envases alimentarios**: están destinados a contener alimentos acondicionados en ellos desde el momento de la fabricación, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación así como de la adulteración. Deberán ser bromatológicamente aptos para lo cual deberán cumplir los siguientes requisitos:

• Estar fabricados con los materiales autorizados por el Código Alimentario.
• Deberán responder a las exigencias particulares en los casos en que se especifiquen.
• No deberán transferir a los alimentos substancias indeseables, tóxicas o contaminantes
en cantidad superior a la permitida por el Código.
• No deberán ceder substancias que modifiquen las características composicionales y/o sensoriales de los alimentos.
• Deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables.
• No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que muestren evidencias de apertura intencional salvo los casos especialmente previstos en el Código.

**Epidemia**: se trata de la aparición de casos de enfermedad por encima de lo esperado. Se refiere regularmente a brotes.

**Esporas**: son formas de resistencia de las bacterias cuando están en situaciones desfavorables. No son medio de multiplicación. Resisten al calor, la deshidratación, la acción de productos de limpieza, etc. Todas las bacterias de los géneros Bacillus y Clostridium producen esporas.

**ETA**: es la sigla que se usa para las enfermedades transmitidas por los alimentos.

**Etiqueta**: Marca, señal o marbete que se coloca en un objeto o en una mercancía, para identificación, valoración, clasificación, etc. Contiene información

impresa que advierte sobre un riesgo de una mercancía peligrosa, por medio de colores o símbolos, y se ubica sobre los diferentes envases o embalajes de las mercancías. Ver rótulo.

**Fraccionamiento de alimentos:** son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original.

**Fuente de infección**: puede ser una persona, animal, cualquier objeto o sustancia, a partir de las cuales se transmite un agente infeccioso que pasa a un hospedador. Debe distinguirse claramente de fuente de contaminación, como puede ser, por ejemplo, un tanque séptico que contamina las napas de agua.

**Higiene**: Parte de la medicina que conserva la salud y previene enfermedades. Limpieza, aseo. Higiene pública es la que se aplica con intervención de la autoridad por medio de normas.

**Higiene de los alimentos**: comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento, distribución, comercialización y hasta la preparación culinaria de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

**Huevos**: los huevos pueden provocar graves contaminaciones, por ello su preparación requiere de un gran cuidado, especialmente cuando se comen crudos (mayonesa casera). Prefiera aquellas comidas con huevos cocidos, tanto la clara como la yema deben estar bien cocidas.

**Infección**: entrada, desarrollo o multiplicación de un agente infeccioso (gérmenes) en el cuerpo de una persona o animal. Infección no es sinónimo de enfermedad infecciosa ya que la infección puede ser inaparente o manifiesta. La presencia de gérmenes sobre superficies de diversos artículo es contaminación no infección.

**Infecciones alimentarias**: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal, y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.

**Ingrediente:** es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

**Inocuidad de alimentos:** es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

**Inocuo**: es libre de peligro, digno de confianza, que no produce injuria alguna. Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. Inocuo es sinónimo de seguro en una de las acepciones del español, pero no es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos. El uso de la palabra seguridad como sinónimo de inocuidad no es adecuado por no ser equivalentes. Al traducir del idioma inglés "*food safety*"se lo hizo como "seguridad de los alimentos" y la realidad es que en inglés seguridad de los alimentos es "*food security*" mientras que inocuidad de los alimentos es "*food safety*".

**Inocuidad**: es calidad de inocuo

**Intoxicación por alimentos:** son las enfermedades transmitidas por alimentos producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales o de productos metabólicos excretados por microorganismos en los alimentos o por sustancias químicas que se incorporan a ellos en forma accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

**Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o

superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

**Materia prima:** es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

**Microorganismo**: son organismos vivos (bacterias, virus, hongos, parásitos) que sólo se pueden ver a través de un microscopio.

**Pasteurización**: El proceso de pasteurización fue llamado así luego que Luis Pasteur descubriera que organismos contaminantes productores de la enfermedad de los vinos podían ser eliminados aplicando temperatura. Luego se empleó a otros productos para lograr su conservación. Es común la pasteurización de la leche que consiste en la aplicación de diferentes temperaturas y tiempos para la destrucción de microorganismos patógenos, y la mayoría de los saprófitos presentes en el producto, y a partir de ese proceso, garantizar la calidad microbiológica y evitar su degradación. La pasteurización a baja temperatura y tiempo prolongado es a 63°C durante 30 minutos, mientras que la que se utiliza a alta temperatura y corto tiempo es de 72°C durante 15 segundos.

**Patógeno**: Cualquier organismo que puede causar enfermedades o iniciar un proceso patológico.

**Peligro**: Es una propiedad biológica, química o física que puede determinar que el alimento deje de ser inocuo.

**Portador**: persona o animal que alberga un agente de infección específica sin demostrar signos clínicos de la enfermedad y es capaz de transmitir el agente.

**Prevalencia**: número de personas que tienen una enfermedad o condición en una población determinada y en un período de tiempo específico.

**Prevenir**: Impedir o evitar algo que suceda.

**Producto alimentario**: toda materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo (o que si lo tiene su uso no depende de esta cualidad) puede utilizarse en la alimentación o tener relación con los alimentos o con las vías de entrada de los mismos en el organismo. Bajo esta denominación se engloban los aditivos, los materiales de embalaje, envases, detergentes, desinfectantes, así como materiales de construcción de maquinaria, cisternas, cintas transportadoras, instalaciones, vehículos de transporte, utensilios, instalaciones, etc., de uso en industrias y otros comercios.

**Rotulación**: Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se halla escrita, impresa, estarcida, marcada, en relieve o huecograbado o adherido al envase de un alimento.

**Rótulo**: Letrero o inscripción con que se indica o da a conocer el contenido de algo. El Art 220 - (Res 2343, 19.4.80) del Código Alimentario define que "*Se entiende por Rotulación, toda inscripción, leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grabe a un producto o a su envase, envoltura o embalaje y que identifique al mismo de acuerdo con las normas del presente Código*". Todo producto alimenticio, aditivo, condimento, bebida, así como sus materias primas deberán llevar un rótulo con caracteres bien visibles, redactado en castellano

**Saludable**: es algo que sirve para conservar la salud. El que un alimento sea saludable, depende intrínsecamente de sus propiedades nutritivas pero también existen factores extrínsecos ( clima, aspectos psicológicos o fisiológicos de los consumidores, de disponibilidad de los alimentos, etc.) que lo harán más o menos saludable. La consideración generalizada que todos los alimentos son saludables hace difícil difundir el conocimiento que los alimentos, no inocuos, también pueden producir enfermedades. Vea las diferencias del concepto entre inocuo, sano y saludable.

**Sano**: "*significa que goza de perfecta salud*". La segunda acepción, de la lengua española, lo define como "*seguro sin riesgo*", inocuo. La tercera acepción lo define como "*que es bueno para la salud*" y de allí la posible confusión como que

todo alimento debería ser saludable. La cuarta acepción describe que es "*sin daño o corrupción, tratándose de vegetales o de cosas pertenecientes a ellos*". Esta definición podría generalizarse para su aplicación a todos los alimentos para dar la idea de que son íntegros sin daño.
Es aconsejable, para evitar confusiones, utilizar la última acepción como la más apropiada para asegurar una correcta interpretación de su significado, desechando, un tanto arbitrariamente, su posible sinónimo de inocuo o saludable.

**Servicio de alimentos:** entidad que, según corresponda, diseña, prepara, almacena y distribuye alimentos para ser consumidos por un grupo poblacional.

**Superficie de contacto con los alimentos:** todo aquello que entra en contacto con el alimento durante el procesamiento y manejo normal del producto; incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

**Transmisión**: es la habilidad que tienen los gérmenes infecciosos de circular de una persona a otra, o diseminarse de un lugar a otro.

**Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA)**: es un sistema de información simple, contínuo, de ciertas enfermedades que se adquieren por el consumo de alimentos o agua, y que incluye la investigación de los factores determinantes y los agentes causales de la entidad, así como el establecimiento del diagnóstico de la situación; permitiendo la formulación de estrategias de acción para la prevención y control. El sistema VETA debe cumplir además con los atributos de ser: flexible, aceptable, sensible y representativo.

**Zoonosis**: es una infección o enfermedad infecciosa que se transmite, bajo condiciones naturales, por animales vertebrados al hombre.[15]

# 5. METODOLOGIA

## 5.1 UNIVERSO DE ESTUDIO

Normativas consignadas a la seguridad alimentaria en la ciudad autónoma de

Buenos Aires

## 5.2 MUESTRA

EN ESTE CASO SE HA SELECCIONADO

### 5.2.A. MUESTREO NO PROBABILISTICO

Éste tipo de muestreo, como su nombre indica, se basa en el criterio del investigador. Las unidades de muestreo no se seleccionan por procedimientos al azar.

### 5.2.B. MUESTREO CASUAL

Este método consiste en investigar a cualquier grupo de personas que son de fácil acceso o que acuden a un lugar.

En éste caso se hicieron encuestas a los consumidores tratando de obtener información acerca de hábitos alimenticios y casos de intoxicaciones alimentarias así mismo si éstos han sido denunciados ante las organizaciones pertinentes.

En Ciudad autónoma de Buenos Aires residen actualmente 2.729.469 habitantes (de acuerdo a los datos expedidos en el INDEC, registrados en el censo del 2001).

Las encuestas recolectadas en el área fueron sobre cien personas.

## 5.3 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Recurso para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información.

### 5.3.A.

- **La forma:** se refiere a las técnicas que utilizamos para la tarea de aproximación a la realidad (observación, entrevista). En este caso se utilizan ambos instrumentos el de la encuesta y la entrevista. En cuando a la observación se ha observado que sucede en los organismos y en el área de cocina. Se ha utilizado también como fuentes información periodística .

**5.3. INSTRUMENTOS:**

1) ENTREVISTA
2) ENCUESTA

**5.3C. CRITERIO DE SELECCIÓN**: establecimientos gastronómicos población mixta sin distinción de raza y edad. Los establecimientos estarán ubicados en el radio urbano de la ciudad de Buenos Aires, abarcando la zona del barrio San Nicolás exactamente en peatonal Florida la más larga del mundo conocida también como "la novia de Buenos Aires" comprendida desde la calle Marcelo T. de Alvear y Rivadavia, comprendiendo un extensión de doce cuadras. Éste lugar ha sido seleccionado a causa de que transitan diariamente miles de personas y consumen en de los muchos casos en los establecimientos emplazados en la misma. La finalidad es analizar los hábitos alimenticios y que consciencia tienen los consumidores respecto de la higiene y seguridad alimentaria.

## CAPITULO V

## ANALISIS DE DATOS:

## 6. PRELUDIO

El acceso a alimentos de buena calidad ha sido una de las principales preocupaciones del hombre desde los primeros días de su existencia. Por ello, la

inocuidad de los alimentos es un requisito básico de su calidad. Ello se logra mediante la ausencia, o por lo menos el logro de unos niveles inocuos y aceptables, de contaminantes, adulterantes, toxinas y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico.

La calidad de los alimentos puede considerarse como una característica compleja que determina su valor o aceptabilidad para el consumidor. Además de la inocuidad, otras características de su calidad son el valor nutricional, las propiedades organolépticas como el aspecto, el color, la textura y el gusto, y propiedades funcionales.

Los alimentos que incorporamos a nuestro organismo deben cumplir con ciertos requisitos de calidad y control. Esa calidad implica la participación activa de todos los actores de la cadena alimentaria: productores, autoridades sanitarias, intermediarios y consumidores. Podríamos definir la Seguridad Alimentaria como la posibilidad de garantizar a toda la población una alimentación sana y adecuada, tanto en cantidad como en calidad.

Para entender el concepto de Seguridad Alimentaria, debemos evaluar tres aspectos importantes:

1) La calidad y cantidad de nutrientes que requerimos para llevar una vida sana.
2) El papel del Estado en la Seguridad Alimentaria, definiendo políticas adecuadas.
3) Las acciones que la familia puede desarrollar para tener Seguridad Alimentaria.

"El aseguramiento de la calidad por parte de los organismos de la sanidad, infundirá confianza y tranquilidad del consumo de todos los alimentos, evitando prácticas erróneas tales como descartar la cáscara de determinadas frutas o prolongados tiempos de cocción. Es aconsejable iniciar la limpieza inmediatamente finaliza-da la producción. De esta manera, se evita que los residuos presentes en la línea se adhieran aún más y dificulten su remoción posterior". Los riesgos microbianos son originados por múltiples factores: malas técnicas de fertilización, riego con agua no potable o cortes de la cadena de frío en alimentos perecederos. También se deben a formas habituales de comercialización, como la venta a cajón abierto, que conllevan una carga importante de tierra y materia orgánica (en el caso de verdura de hoja).

El control deberá dirigirse, entonces, no sólo al productor, analizando su agua de riego, fertilizantes, normas de higiene en el empaque, etc., sino a toda la cadena de comercialización: transporte, estiba, envases y bocas de expendio al público.

El control deberá dirigirse, entonces, no sólo al productor, analizando su agua de riego, fertilizantes, normas de higiene en el empaque, etc., sino a toda la cadena de comercialización: transporte, estiba, envases y bocas de expendio al público.

El único medio de evitar esta contaminación es la HIGIENE, no sólo de los galpones de empaque y vehículos de transporte sino, sobre todo, en los lugares donde se vende al público. La aplicación de los códigos de prácticas del Codex en la producción de alimentos frescos e industrializados permite la producción de alimentos en condiciones de higiene, que aseguren que los productos sean inocuos y nutritivos, limitando la aparición de riesgos y pérdidas a lo largo de la cadena de producción. Estas medidas aplicadas aseguran el acceso de las poblaciones a alimentos inocuos y nutritivos.

## 6.1 PRINCIPALES ORGANISMOS DE CONTROL

## DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

***Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria***
***Dirección Protección de Alimentos***
***Departamento Fiscalización e Inscripciones***
Ortiz de Ocampo 2517 Piso 3 Capital Federal
*TE/FAX nª* 4802-2838 4806-1945/2037
***Recepción de denuncias y consultas personales:*** lunes a viernes de 9.00 a 14.00 hs.
***Consultas telefónicas:*** lunes a viernes de 8.00 a 18.00 hs

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria realiza los controles higiénico-sanitarios de los alimentos en la Ciudad.

Fiscaliza la situación higiénico-sanitaria de los establecimientos que elaboran, fraccionan, venden o comercializan alimentos. Además, controla a los vehículos que transportan sustancias alimenticias.

En comedores escolares, hospitales, geriátricos, restaurantes, hoteles, jardines maternales, guarderías infantiles estatales y privadas, controla el estado de las instalaciones y la calidad de los alimentos.

Desarrolla, formula y aplica medidas preventivas y de control epidemiológico para asegurar la calidad de los alimentos y el consumo seguro, para disminuir la probabilidad de ocurrencia de casos y brotes por enfermedades transmitidas por alimentos.

Capacitar en forma continua a aquellos actores relacionados con la manipulación de alimentos, reforzando los cuidados a lo largo del proceso Producción-Consumo.

Como jurisdicción sanitaria local, cumplimenta las funciones delegadas de la aplicación de la ley 18.284/69 – Código Alimentario Argentino.

**ANMAT** (ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENDOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA)

*Poder ejecutivo Nacional, Ministerio de Salud. Secretaria de políticas, regulación y Relaciones Sanitarias*

"CONTROLAR LA CALIDAD DE TODOS LOS PRODUCTOS QUE HACEN A LA SALUD HUMANA"

La ANMAT tiene competencia en todo lo referido al control y fiscalización sobre la sanidad y calidad de todo producto que pueda afectar la salud humana. Esto comprende:

1- Drogas, productos químicos, reactivos, formas farmacéuticas, medicamentos, elementos de diagnóstico, materiales y tecnologías médicas.

2- Alimentos acondicionados, incluyendo los insumos específicos, aditivos, colorantes, edulcorantes e ingredientes utilizados en la alimentación humana, como también de los productos de uso doméstico y de los materiales en contacto con los alimentos.

3- Productos de higiene, tocador y cosmética humana, y drogas y materias primas que los componen para cumplir con las tareas de armonización y coordinación del control de alimentos en las distintas jurisdicciones, se programó un Curso de Inspectores a distancia para la nivelación de conocimientos y formación de quienes realizan las fiscalizaciones. Asimismo, se desarrolló un sistema

para la detección y control de las enfermedades transmitidas por alimentos (vigilancia alimentaria),mediante una estrategia basada en la acción conjunta con centros hospitalarios y otras instituciones. Al mismo tiempo, se ha coordinado con otras áreas de la Secretaría de Salud el análisis epidemiológico de la información recibida y las medidas a adoptar.

Las funciones que cumple la ANMAT en medicamentos, alimentos y tecnología médica le permite aprovechar con mayor eficiencia una estructura al servicio de la fiscalización, teniendo en cuenta que cada una de estas áreas comparte problemas y necesidades en común con las otras, y que todas requieren iguales necesidades de apoyo administrativo y, especialmente, informático.

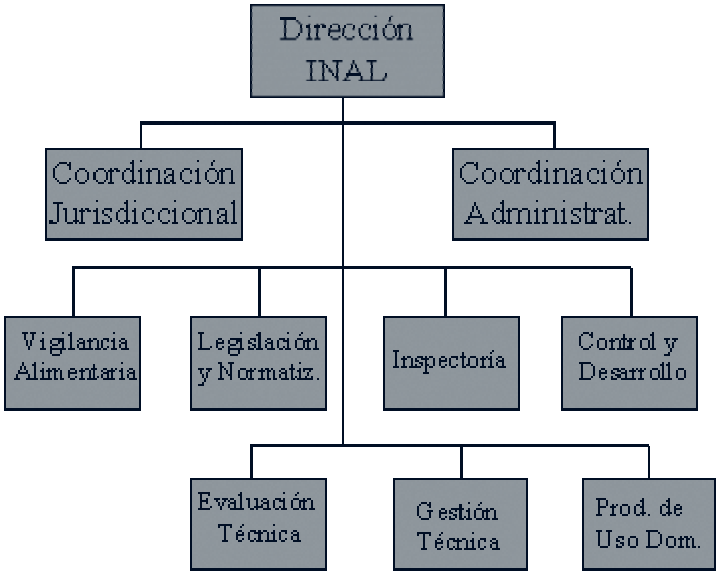
- La estrategia del organismo es abordar el problema de la fiscalización desde tres ángulos:

1. Registro informatizado en base de datos de empresas y productos.
2. Inspecciones, fundamentalmente a las empresas, para garantizar las buenas prácticas de manufactura.
3. Vigilancia de los productos ya aprobados, con el objeto de controlar su calidad.
    - Funcionamiento pleno de la Red Satelital de Salud.
    - Funcionamiento de la ANMAT en el programa de Calidad Total.
    - Funcionamiento operativo del Instituto Nacional de Alimentos.
    - Redes Nacionales de Alimentos (Registro de productos y establecimientos)y

4. **INAL** (INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS)

INAL Instituto Nacional de Alimentos

Funciona en la calle Estados Unidos 25 de la Capital Federal. Posee, laboratorios propios para el control de alimentos, recién reciclados y en proceso de reequiparse. La Disposición Nº 2850/94 de la ANMAT




**Coordinación Jurisdiccional INAL**

Mantiene una efectiva red de comunicación con las delegaciones del INAL y con organismos provinciales y municipales encargados del control de alimentos, envases y productos de uso doméstico. Realiza acciones de asesoramiento y asistencia técnico-administrativa a organismos provinciales y municipales. Promueve, supervisa y evalúa el desarrollo del Programa Nacional de Control de Alimentos, en sus distintas etapas en coordinación con las delegaciones del INAL,

organismos provinciales y municipales.

## 3. CONAL (Comisión Nacional de Alimentos)

CONAL- es un organismo eminentemente técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, establecido por el Decreto 815 de 1999.

El Sistema Nacional de Control de Alimentos estará integrado por la Comisión Nacional de Alimentos, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires serán invitadas a integrarse al Sistema Nacional de Control de Alimentos. La Comisión Nacional de Alimentos actuará en la órbita del Ministerio de Salud y estará encargada de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

La CONAL tendrá las siguientes facultades y obligaciones:

a) Velar para que los organismos integrantes del Sistema Nacional de Control de Alimentos hagan cumplir el CAA en todo el territorio de la Nación Argentina.

b) Proponer la actualización del CAA recomendando las modificaciones que resulte necesario introducirles para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia, tomando como referencia las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCOSUR.

c) Recomendar requisitos, procedimientos y plazos uniformes para ejecutar las distintas inspecciones y/o habilitaciones de establecimientos y/o productos, su industrialización, elaboración, conservación, fraccionamiento, y comercialización en todo el territorio nacional.

d) Impulsar la puesta en funcionamiento, tal como lo establece el CAA, del Registro Nacional Único de Productos y de Establecimientos.

e) Impulsar el control coordinado de alimentos en bocas de expendio a través de las autoridades sanitarias integrantes del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

f) Recomendar sistemas de auditoria para el cumplimiento de plazos, procedimientos y requisitos dispuestos en el inciso c) del presente artículo.

g) Recomendar a las autoridades competentes integrantes del Sistema Nacional de Control de Alimentos, la unificación de sanciones, tasas y aranceles en todo el país.

h) Proponer al Secretario de Política y Regulación de Salud y al Secretario de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación la actualización de los anexos del Decreto.

i) Proponer a los organismos competentes del Sistema Nacional de Control de Alimentos la creación de las cabinas sanitarias únicas y recomendar los sitios aduaneros, puestos fronterizos o de resguardo donde se instalarán las mismas.

j) Promover la instrumentación de mecanismos de cooperación entre organismos públicos y/o privados, para alcanzar un efectivo control sanitario de los alimentos.

k) Colaborar con las representaciones argentinas en congresos, convenciones, reuniones y eventos internacionales en materia alimentaria.

l) Promover la instalación de una Base Única de Datos informatizada en la que se incorporen datos correspondientes a la normativa vigente adoptada por los organismos que conforman el Sistema Nacional de Control de Alimentos; Los establecimientos, los productos, los envases, los aditivos, los laboratorios autorizados para la realización de análisis, las infracciones y las sanciones

impuestas, y otros datos que se consideren relevantes en el futuro.

m) Elaborar los dictámenes que le sean solicitados por los organismos nacionales o provinciales integrantes del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

n) Solicitar asesoramiento, de expertos nacionales o extranjeros, a los efectos del mejor cumplimiento de las funciones asignadas por el presente decreto.

ñ) Asesorar en el supuesto previsto en el Artículo 37 del Decreto, cuál es el organismo competente para ejercer la fiscalización que corresponda.

o) Promover principalmente, que las empresas productoras de alimentos y bebidas, adopten y optimicen sistemas internacionales de autocontrol y/o logren certificaciones internacionales de calidad. Asimismo se deberá considerar un sistema de estímulos y beneficios para las empresas que implementen tales sistemas y/u obtengan dichas certificaciones.

**4. <u>SENASA</u>**

**Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria**

SENASA

Av. Paseo Colon 367 - Capital Federal
CP: C1063ACD - Te: (0054-11) 4331 - 6041 al 6049
República Argentina

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) es un organismo sanitario rector de la República Argentina , cuyo objetivo principal es la fiscalización y certificación de los productos y subproductos de origen animal y vegetal, sus insumos y residuos agroquímicos, así como la prevención, erradicación y control de enfermedades animales, incluyendo las transmisibles al hombre, y de las plagas vegetales que afectan a la producción agropecuaria del país. Para implementar y promover la acción sanitaria y fitosanitaria, elabora normas y controla su cumplimiento, asegurando la

aplicación del Código Alimentario Argentino, dentro de las normas internacionales exigidas. Asimismo, planifica, organiza y ejecuta programas y planes específicos que reglamentan la producción, orientándola hacia la obtención de alimentos inocuos para el consumo humano y animal. EL SENASA depende de la Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) de la República Argentina y a su vez, del Ministerio de la Producción.

Acciones del SENASA

Para lograr la garantía de calidad, que comprende la inocuidad y eficacia de la sanidad animal y vegetal, el SENASA realiza la siguientes acciones:

- Fiscaliza y certifica la calidad de los productos destinados al diagnóstico, prevención y tratamiento de enfermedades y/o plagas que afectan a la sanidad y a la calidad de los animales y vegetales , así como de la prevención y tratamiento de los efluentes y residuos resultantes de su producción.
- Establece zonas y/o fronteras epidemiológicas , adoptando y ejecutando las técnicas apropiadas , inclusive el sacrificio de animales y/o destrucción de vegetales, para salvaguardar el patrimonio sanitario animal y vegetal.
- Registra, habilita clausura y fiscaliza las plantas de procesamiento, acondicionamiento , transporte y comercialización de los productos del área de su competencia.
- Controla el Tráfico Federal, las importaciones y exportaciones de los productos y subproductos y derivados de origen animal y vegetal , productos agroalimentarios, fármacos-veterinarios y agroquímicos, fertilizantes y enmiendas.
- Registra , autoriza o prohíbe los agroquímicos.

Estos organismos públicos dependen de la Secretaría de agricultura de Ganadería, Pesca y alimentos juntos con el ministerio de Salud y Economía. Y el gobierno de la ciudad en la caso de la Dirección de higiene y seguridad alimentaria.

## 6.2 SITUACIÓN ACTUAL

El sistema de control de los alimentos en Argentina es rico en zonas grises, negras mientras que a los establecimientos agrícolas y ganaderos que producen carnes, frutas y verduras los fiscaliza el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, que depende de la Secretaría de Agricultura), quienes exportan o importan su producción, además de al SENASA, deben someterse al control del INAL (Instituto Nacional de Alimentos, que responde al Ministerio de Salud); los supermercados, depósitos, negocios minoristas, restoranes y puestos de venta de comida, por su parte, son habilitados por cada una de las provincias, incluida la Ciudad de Buenos Aires que también deben inspeccionar que se cumpla con las normas de sanidad y calidad de la mercadería que venden.

El INAL también coordina a las direcciones de bromatología de todas las provincias, recibe denuncias, hace inspecciones y labra multas. Y para autorizar la carga y traslado de agroalimentos por las rutas del país hay que volver a remitirse al SENASA.

### 6.2. A DATOS RELEVANTES:

- En la Ciudad de Buenos Aires hay unas 150.000 bocas de expendio de alimentos y sólo 42 inspectores para controlarlas. Cuando debería haber al menos 250 inspectores para cubrir el área

- Se calcula que hoy trabajan unos 2.500 vendedores callejeros de comida

- En las calles del centro y microcentro encontraron 676 puestos, un promedio de más de dos puestos por cuadra. Los 219 restantes estaban en las estaciones o plazas relevadas. en 1040 veredas de la ciudad. El 28,8%, vende alimentos y bebidas; Nada de lo que ofrecen estos vendedores está sujeto al estudio o la aprobación de la Dirección de Bromatología. Entre las estaciones de trenes, la de la zona de Once es la más perjudicada. Ahí se contabilizaron 75 puestos; más que en la de Constitución, donde había 67, y que la de Retiro, con 58

- El Gobierno de la Ciudad comenzará a regular la venta de alimentos y bebidas en la calle. Los puesteros deberán anotarse en un registro, pagar un canon mensual y cumplir con todos los requisitos de cuidado de las comidas. Además, tendrán lugares determinados para trabajar.

- La Ley 1.166, aprobada por la Legislatura porteña el 30 de octubre, y cuya reglamentación entró en vigencia ayer tras salir publicada en el Boletín Oficial la venta de alimentos en la calle estaba prohibida por ordenanza; Estado se prefirió regular la actividad a borrarla del mapa

  - La categoría 1 reúne a los vendedores de golosinas, garrapiñadas, maní y otros dulces; la categoría 2, a los expendedores de panchos, y la categoría 3, a los que venden choripanes y lomitos: "Esta última categoría no podrá vender hamburguesas, porque las condiciones de higiene para éstas son complejas y es difícil que puedan asegurarse en un carrito".

- El gobierno porteño permitirá que se instalen alrededor de 1200 carritos de venta de garrapiñadas y golosinas, otros 1200 de panchos, y algo más de 500 puestos de choripanes.

- Los carritos que se necesitarán para cumplir con los requisitos de higiene costarán entre 2000 y 8000 pesos.

- La ley dispone que los puesteros deberán usar guardapolvo, gorros y guantes descartables, y estarán identificados con un carné con foto. Si trabajan para empresas tendrán que estar "en blanco", y si son particulares, registrarse como monotributistas y dar factura a sus clientes. También abonarán cánones mensuales de $ 100 a $ 250, según lo que vendan. Además, deberán mantener los alimentos con las condiciones de higiene necesarias.

- Habrá dos tipos de habilitaciones. Por un lado, quienes vendan golosinas, café,

helados, gaseosas o panchos podrán ubicar sus puestos en varias zonas. Darán unos 2.400 permisos

- Las parrillas para vender choripanes estarán más restringidas, y habrá menos que ahora. Como generan humo, sólo serán habilitadas en Costanera Norte y Sur, Parque Roca, la Feria de Mataderos, los alrededores del Mercado de Hacienda y de las canchas de fútbol, el Autódromo y en el predio limitado por las avenidas Lacarra, Castañares y Escalada. Por otro lado, otorgarán permisos especiales a quienes vendan alimentos ocasionalmente (a la salida de un recital, por ejemplo).

- El gobierno porteño permitirá que se instalen alrededor de 1200 carritos de venta de garrapiñadas y golosinas, otros 1200 de panchos, y algo más de 500 puestos de choripanes.

- Durante el 2002, en hospitales y dependencias oficiales del Gobierno de la Ciudad se registraron 20 casos de enfermos con el peligroso Síndrome Urémico Hemolítico (SUH); el año pasado fueron 31. Y las denuncias por intoxicaciones se triplicaron: 66 en el 2002, 217 en el 2003.

- Según el Boletín Epidemiológico Nacional de 2002, que contiene la información procesada más reciente, se duplicó la cantidad promedio de infectados por enfermedades transmitidas por alimentos: de 18,5 a 36,3. Las carnes —especialmente la de cerdo— fueron el vehículo más frecuente de los contagios. Y algunas enfermedades tuvieron un crecimiento fuerte: la triquinosis saltó de 258 casos a 977, y los datos sobre contagios del SUH dejaron a Argentina entre "las mayores tasas notificadas del mundo": mientras que en el 2001 se registraron 59 casos, un año después fueron 113. Otro dato: el 30 por ciento de los niños y adolescentes que recibieron trasplante renal habían padecido de SUH.

- El año pasado, la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria porteña realizó 6.300 operaciones de rutina para controlar alimentos. Muchos lugares estaban en orden, pero otros tantos no. Las irregularidades detectadas recorren completo el

espinel de lo prohibido: desde falta de higiene y de libreta sanitaria del personal hasta venta de alimentos "no aptos para el consumo".

- Sólo en un mes, entre el 12 de marzo y el 12 de abril pasado, la Dirección inspeccionó y sancionó a 56 mercados de origen chino diseminados por toda la Ciudad; secuestró mercadería en 43 y clausuró 37: en promedio, más de una clausura por día. Las causas fueron alimentos en mal estado, falta de higiene y presencia de cucarachas y excrementos de ratas. El gran problema es que apagan las heladeras y cortan la cadena de frío.

- En la Capital hay unos 2.500 puestos callejeros de venta de comida, que están fuera de la ley desde 1996. Se abrirá un registro que legalizará su funcionamiento en 2.400 lugares permitidos. El Gobierno dice que los controlará con 250 inspectores, pero la Dirección de Seguridad Alimentaria tiene sólo 42 para atender a toda la Ciudad.

- Según denuncia la diputada porteña Alicia Bello, de Compromiso para el Cambio, nadie sabe cuántas máquinas expendedoras de alimentos hay en la ciudad, no hay leyes que regulen su instalación y limpieza, ni organismos que controlen la calidad de la comida que despachan. responsabilidad del INAL.

- El especialista en alimentación y autor del libro "La seguridad alimentaria y nutricional", César Lerena, calcula que en Argentina ocurren 1,8 millón de incidentes alimentarios por año.

- Los gastos del control de sanidad y seguridad de los alimentos se financian con las tasas que pagamos los productores agropecuarios industriales y exportadores. Es decir, los propios actores que deben ser controlados.

- "La Unión Europea lo exige para dentro de un año y medio. Si no se podrá

exportar más".

- El SENASA reconoce que el 60% de sus ingresos corresponde al cobro de diversas tasas a los productores, pero varias fuentes del sector admiten que el resto de su presupuesto también se cubre gracias a impuestos y permisos.

- Si una provincia detecta un problema con un alimento, la autoridad provincial debe notificar al INAL para que lo rastree y decomise en todo el país. "Pero recién estamos sistematizando procedimientos y escribiendo manuales comunes", "Todavía nadie sabe cuántos establecimientos productores de alimentos hay en el país.".

- Una compleja red de peajes legales e ilegales les cuesta a los productores y comerciantes más de 130 millones de pesos por año. Una fortuna, que sin embargo no alcanza para garantizar la calidad de la comida que llega a la boca de los argentinos.

- Los alimentos deben lucir, oler y gustar bien ante el consumidor. Si está en mal estado, una comida puede causar alguna de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), como el Síndrome Urémico Hemolítico —una insuficiencia renal aguda que puede causar la muerte—, el botulismo y otras infecciones e intoxicaciones provocadas por bacterias, virus o sustancias tóxicas. Sólo las más severas llevan a los pacientes a los hospitales y proporcionalmente pocas veces suscitan denuncias a los organismos de control, lo que enmascara las estadísticas y relativiza la magnitud del problema. Además, la mayoría de las bacterias transmisoras de enfermedades tiene una incubación de 48 horas, y los pocos denunciantes suelen llevar a analizar lo último que comieron.

- El Gobierno de la Ciudad afirman que existen las zonas críticas de venta de alimentos en mal estado son Liniers, Mataderos y Once, donde se llegó a desbaratar restoranes clandestinos que funcionaban en casas tomadas. También recomiendan echar una ojeada en los exclusivos restoranes de Palermo y Las

Cañitas: "Hay inspectores que sólo los visitan para cobrar una coima".

- Hace muchos años se ha perdido el control del ingreso de mercadería a Buenos Aires. No hay puestos de control.

- Dos productores que "hay quienes piden coimas" para "aceitar" el sinuoso camino de trámites necesarios para embarcar y trasladar animales. Y un importante dirigente empresario admitió que los camiones cargados con alimentos deben "regar" su ruta de "colaboraciones" a inspectores nacionales y municipales y a policías. Como una justificación a sus actos.

- El gobierno de la ciudad concede que no es posible llevar un control local por local

- 42 inspectores que cobran un promedio de 700 pesos, pueden controlar 150.000 bocas de oferta de comida

- En su libro, Cesár A. Lerena denuncia una interminable serie de infracciones que debilitan la calidad de los alimentos y propone reorganizar completamente el sistema a través de una nueva ley, cuyo texto ofrece él mismo. Entre otros cambios, tal como se hace en Europa y el Gobierno argentino promete imitar, su propuesta insiste en que habría que reemplazar las inspectorías tradicionales por los sistemas ACCPP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): ello centraría una vigilancia mayor en los eslabones más débiles de la cadena de producción y oferta de alimentos.

- Garantizar la inocuidad de los alimentos es una prioridad urgente. El control es una de las áreas más débiles, no hay un criterio unificado en todo el país para llevarlo a cabo. También se debe reforzar la vigilancia epidemiológica y reequipar el laboratorio del INAL.

- En Argentina existen serias deficiencias en los controles sobre los alimentos (y

otros elementos de consumo masivo). Pero además, muchos alimentos, como el pan y la leche, pueden estar elaborados con organismos genéticamente modificados (OGM).
Hasta el momento no se ha comprobado que los OGM no produzcan alguna alteración sobre las personas que la consumen.

- Argentina es uno de los principales países del mundo (entre los 3 primeros) que utiliza semillas modificadas genéticamente. La soja que se siembra en los campos, un 90 % es producto de la ingeniería genética, y actualmente se suma a la lista el algodón (un 1,2% del total es transgénico) y el maíz (representa un 25 % del total).
  ***transgénico, alimento*:** alimento manipulado genéticamente al que se elimina o añade genes de la misma especie u otra distinta.

- Científicos de todo el mundo han advertido que plantas transgénicas pueden originar nuevos virus, o matar otras plantas o insectos

- Knorr no informa ni advierte en sus etiquetas. Sí lo hace con sus productos en Europa", dice Greenpeace. La organización dio a conocer el resultado de un análisis de laboratorio que certifica que el producto de origen estadounidense papas fritas Pringles, contiene maíz transgénico del tipo Bt 176-Novartis. Greenpeace exigió a las empresas que rotulen estos alimentos de venta masiva, para que los consumidores argentinos puedan ejercer su derecho a elegir

## 6.3 REALIDAD ACADEMICA DEL PERSONAL GASTRONOMICO

**(CONSULTAR VERSIÓN IMPRESA)**

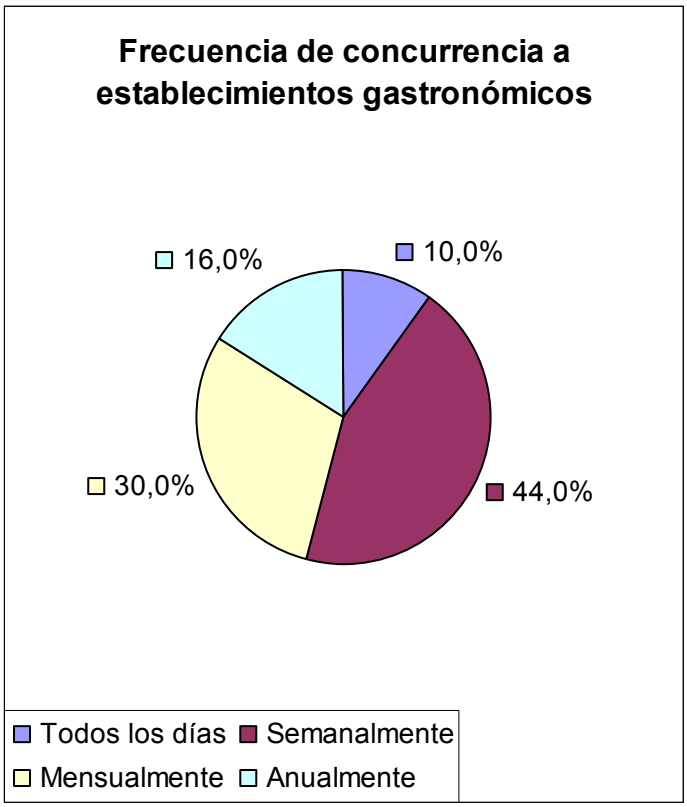
## 6.4 MEDIDAS DE HIGIENE Y ASEO EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**(CONSULTAR VERSIÓN IMPRESA)**

## 6.5 RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

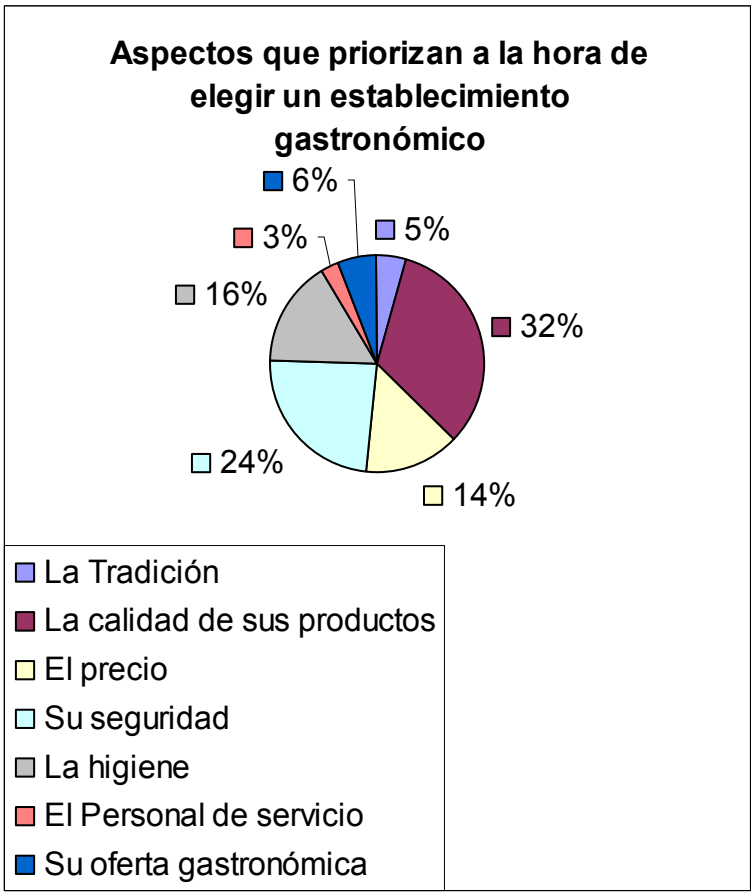
**1.**

| ¿Con qué frecuencia concurre a establecimientos gastronómicos emplazados en la ciudad autónoma de Buenos Aires? | |
|---|---|
| Todos los días | 10,0% |
| Semanalmente | 44,0% |
| Mensualmente | 30,0% |
| Anualmente | 16,0% |
| Nunca | - |
| | 100,0% |



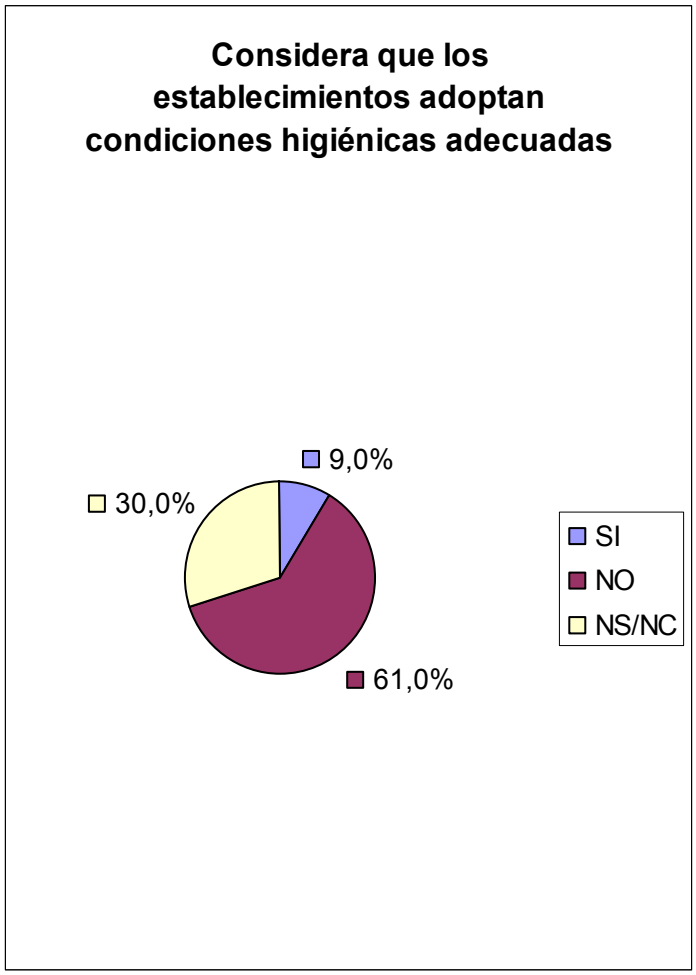
**2.**

| **¿Qué aspectos prioriza a la hora de elegir un restaurante?** | |
|---|---|
| La Tradición | 5,0% |
| La calidad de sus productos | 34,0% |
| El precio | 15,0% |
| Su seguridad | 25,0% |
| La higiene | 17,0% |
| El Personal de servicio | 3,0% |
| Su oferta gastronómica | 6,0% |
| Total | 100,0% |



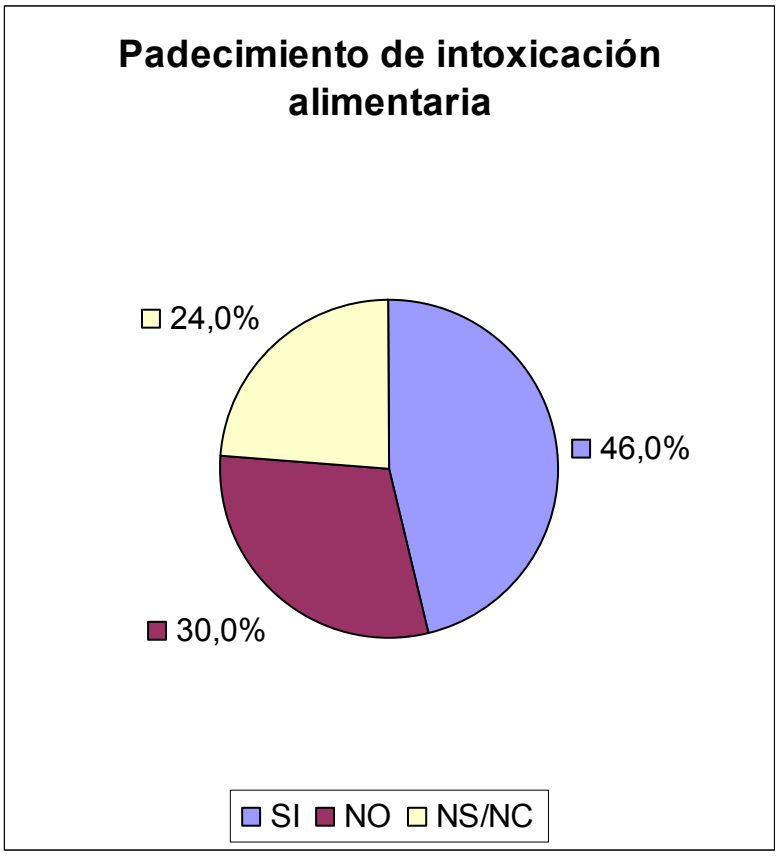
**3.**

| **¿Considera que los establecimientos de oferta gastronómica adoptan condiciones higiénicas adecuadas?** | |
|---|---|
| SI | 9,0% |
| NO | 61,0% |
| NS/NC | 30,0% |
| Total | 100,0% |



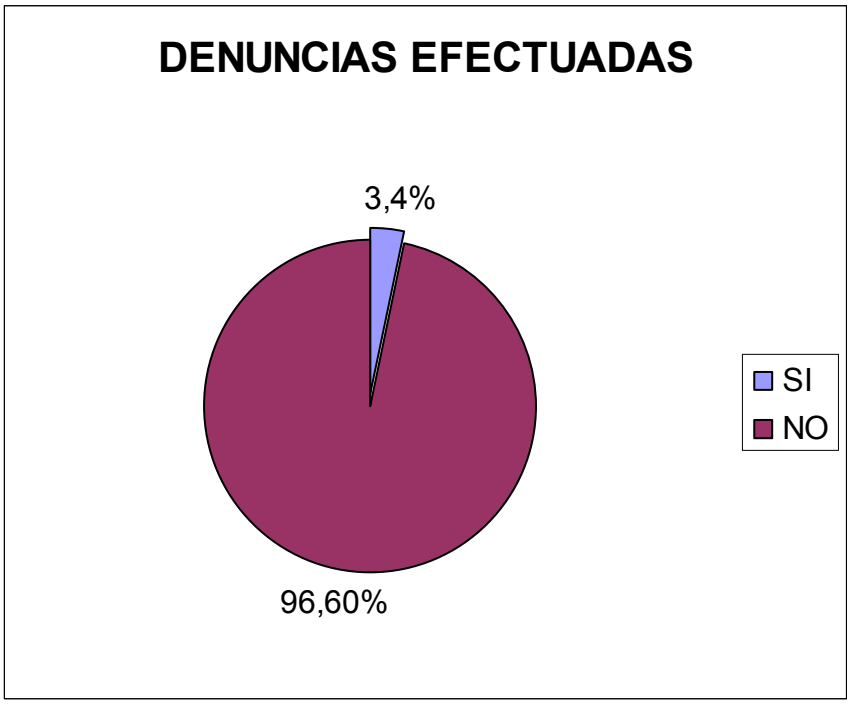
**4.**

| **¿Ha sufrido de alguna intoxicación alimentaria en algún establecimiento gastronómico?** | |
|---|---|
| SI | 46,0% |
| NO | 30,0% |
| NS/NC | 24,0% |
| Total | 100,0% |



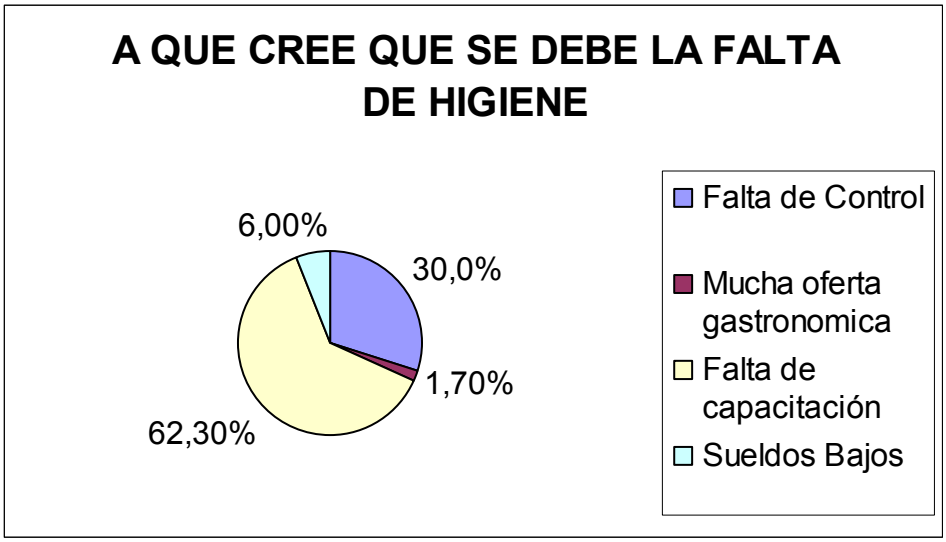
**5.**

| **ha denunciado los casos?** | |
|---|---|
| SI | 3,4% |
| NO | 96,60% |
| | 100,0% |



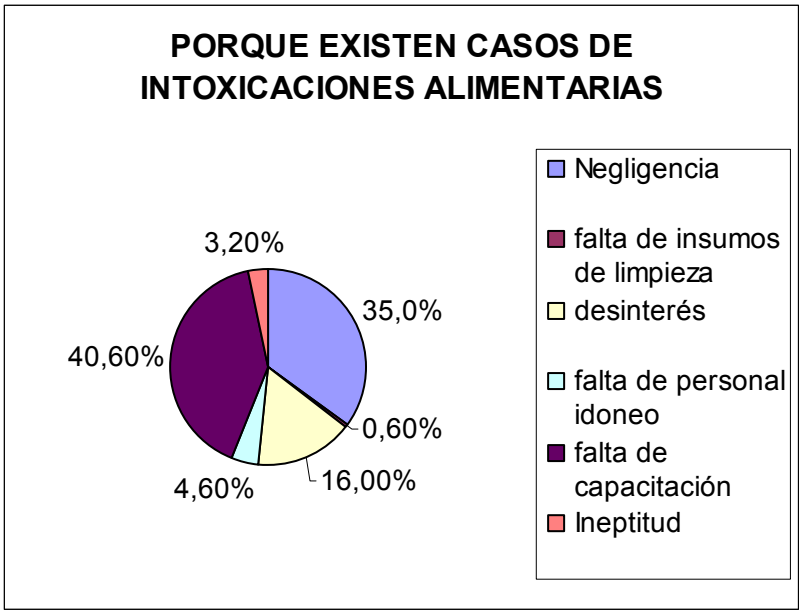
**6.**

| **A que cree que se deben los problemas de higiene?** | |
|---|---|
| Falta de Control | 30,0% |
| Mucha oferta gastronómica | 1,70% |
| Falta de capacitación | 62,30% |
| Sueldos Bajos | 6,00% |
| | 100,0% |



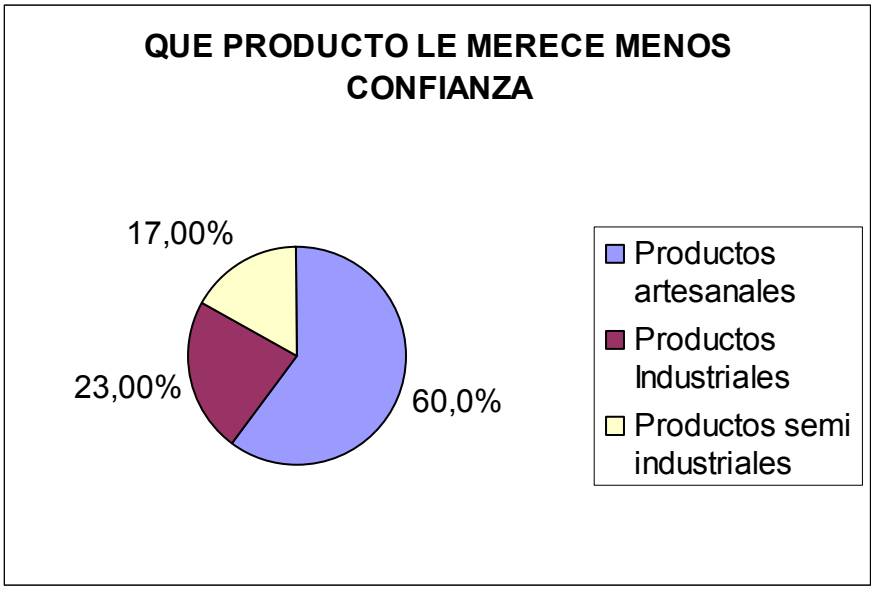
**7.**

| **Por que cree que existen los casos de intoxicación?** | |
|---|---|
| Negligencia | 35,0% |
| falta de insumos de limpieza | 0,60% |
| desinterés | 16,00% |
| falta de personal idoneo | 4,60% |
| falta de capacitación | 40,60% |
| Ineptitud | 3,20% |
| | 100,0% |



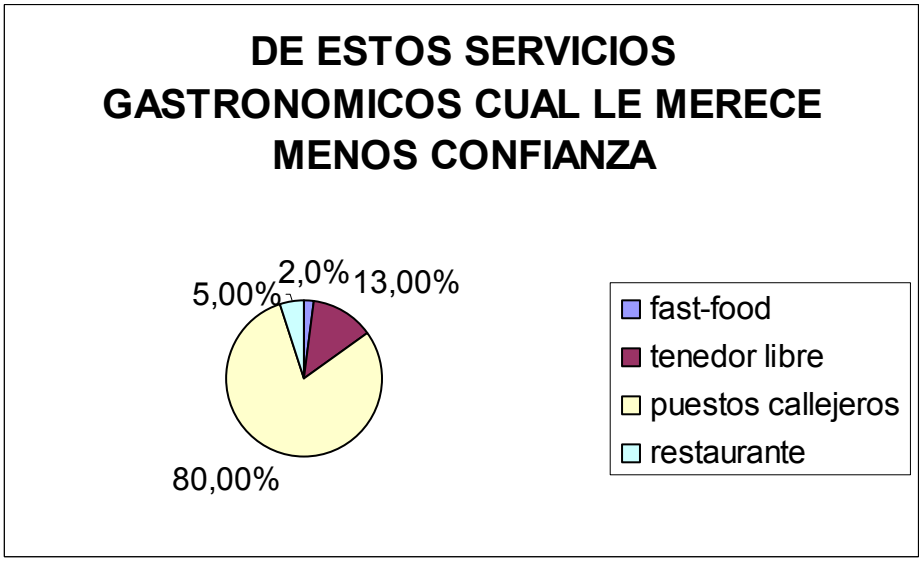

**8.**

| **que producto cree que me merece menos confianza?** | |
|---|---|
| Productos artesanales | 60,0% |
| Productos Industriales | 23,00% |
| Productos semi industriales | 17,00% |
| | 100,0% |



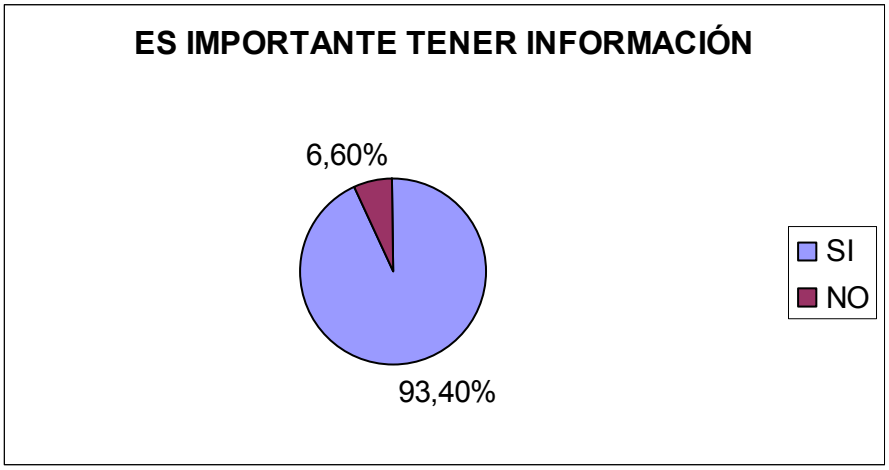

**9.**

| **de estos servicios cual le merece menos confianza?** | |
|---|---|
| fast-food | 2,0% |
| tenedor libre | 13,00% |
| puestos callejeros | 80,00% |
| restaurante | 5,00% |
| | 100,0% |



**10**.

| **Cree que es importante tener información sobre las enfermedades alimentarias?** | |
|---|---|
| SI | 93,40% |
| NO | 6,60% |
| | 100,0% |




La mayoría de los encuestados dijo que era importante tener información a fin de poder prevenir la enfermedades transmitidas por los alimentos, otros en cambio manifestaron que no hacía falta estar al tanto.

**ENTREVISTA**

NOMBRE Y APELLIDO: TEC. EN ALIMENTACIÓN JUAN MARTIN ARENALES

Instituto Superior de Enseñanza Técnica en Salud (Junín)

1) ¿Cree usted que con las crisis alimentarias pasadas los manipuladores y consumidores cambian los malos hábitos o sólo lo hacen durante la crisis?
   - Los manipuladores tienen la responsabilidad deben estar informados, porque es parte de su trabajo que corresponde tomarse como una herramienta de compromiso. Por otro lado los consumidores no son consecuentes de la implicancia que tiene la falta de conocimientos que por ende involucra factores tales como la escasa higiene comprendida en la manipulación alimentos, que procede forzosamente en intoxicaciones alimentarías, la multitud se preocupa cuando se halla algún tipo de caso que cobró dimensión pública como lo fue en el caso de mc donals el año pasado donde los usuarios se intranquilizaron pero como medida de prevención dejaron de concurrir a éste fast-food; en vez de notificarse para modificar las malas costumbres.

2) ¿Los manipuladores de alimentos que tiene sus bocas de expendio en puestos callejos deberían estar registrados y hacer el curso de capacitación como cualquier manipulador de alimentos?
   - Desde junio del corriente año empezó a regir un registro. Esto sirve para tener una vigilancia y reconocimiento de los puestos; el primer día acaecían 350 personas para ser registradas con sus puestos de expendeduría de alimentos. Lógicamente convendría que hagan el curso. En esto interviene también a la legislación de la jurisdicción correspondiente.

3) ¿Está de acuerdo con que el consumidor no se concientiza de que no existe el riesgo cero?
   - El consumidor no es conciente simplemente porque no accede a información dispuesta para estar al corriente.

4) ¿Cree usted que un exceso de información puede alarmar a la población?

- No lo creo, la información y el aprendizaje dan libertad tanto a los usuarios como a los trabajadores del rubro gastronómico, la información es absolutamente necesaria para evitar casos de intoxicaciones alimentarías, tanto así de importante como la realización de investigaciones apropiadas al tema.

5) ¿Deberían aumentar las inspecciones para que los manipuladores de alimentos tomen conciencia?

- No es el punto la inspección sino la instrucción porque hay casos claros en que los inspectores recurren a los locales y cuando éstos se retiran del mismo, los dueños apagan las heladeras pasa muchas veces en supermercados de origen oriental, o cuando quitan con tinner las fechas de vencimiento para poder seguir vendiendo, existen numerosos procesos. Lo más importante es que el consumidor lo sepa pues es él quien decide que comprar y donde hacerlo.

6) ¿Se cumplen las normativas dispuestas?

- Si. Aunque sería hipócrita exponer que se cumplen estrictamente como correspondería , las normas constan y están dispuestas para beneficio de los consumidores, empresarios, organismos públicos y privados para la población en general pero faltan los recursos necesarios para poder cumplimentarla correctamente. Estar estructurados en base a la circulación del conocimiento científico y recomendaciones normativas para el cambio de hábitos

7) A su criterio cual es la clave para reducir los casos de intoxicaciones alimentarias causadas por la E.T.A

- Razonamiento, observación, formación, análisis e implementación de las normas ya instituidas. Compromiso con el usuario para ofrecerle seguridad en el consumo.

1. La evaluación de tecnologías sanitarias.
2. El desarrollo de los recursos humanos en la perspectiva de la evaluación de salud.
3. La inclusión de criterios de equidad en las perspectivas teórico-metodológicas de la evaluación de acciones de salud.

e-mail: jmarenales_@argentina.com

# ESTADISTICAS DE CASOS DE INTOXICACIONES ALIMENTARIAS EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE 1993 Y 2003

**(CONSULTAR VERSIÓN IMPRESA)**

Fuente:

Sistema de Información Regional para la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos

**CUADRO GENERAL DE CASOS DE ETA**

| PAÍS | BROTES | ENFERMOS | FALLECIDOS |
|---|---|---|---|
| *Argentina* | 0 | 2764731 | 0 |
| **TOTALES** | **0** | **2764731** | **0** |

# ESTADISTICAS DE BROTES DE INTOXICACIONES ALIMENTARIAS EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE 1993 Y 2003

**(CONSULTAR LA VERSIÓN IMPRESA)**

Fuente:

Sistema de Información Regional para la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos

## CUADRO GENERAL DE BROTES DE ETA

| PAÍS | BROTES | ENFERMOS | FALLECIDOS |
|---|---|---|---|
| *Argentina* | 154 | 3491 | 5 |
| **TOTALES** | **154** | **3491** | **5** |

# ESTADISTICAS DE CASOS Y BROTES DE INTOXICACIONES ALIMENTARIAS EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 2002 Y 2003 EN LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

**(CONSULTAR LA VERSIÓN IMPRESA)**

## 6.7 Interpretación de datos:

Comprobamos que existen normativas que se administran para la seguridad alimentaria en el gobierno de la ciudad con el sustento de Código Alimentario Argentino, así también existen las normas ISO 9000, las normas IRAM, las APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), Las BMP (Buenas Prácticas de Manufacturación) todas ellas para el aseguramiento de la calidad de los alimentos ciertas también valen para ejercer la calidad de otros productos como las ISO y las IRAM que regulan además otros tipo de normas.

Asimismo constan los organismos de control dispuestos para ello, todo indicaría que la sociedad en su conjunto debería estar segura a la hora de consumir un alimento; o por lo menos todo estaría preparado para ello.

Estos datos han sido tomados de distintas fuentes desde informantes clave como es el caso de la entrevista con el especialista en tecnología alimentaria como lo son las encuestas e informes brindados por la dirección de higiene y seguridad alimentaria del gobierno de la ciudad.

Los datos expuestos en la situación actual de la ciudad de Buenos Aires con respecto a la temática son realmente alarmantes, poseemos las estructuras edilicias además de las normativas y hay tan sin embargo tan escaso control a nivel de vigilancia e inspecciones.

En primera instancia poseemos, las estadísticas, luego las encuestas, entrevista, y los datos relevantes, estando en último lugar el testimonio al haber realizado este trabajo.

La estadísticas nos dan una panorama más claro acerca de la problemática, evidentemente las intoxicaciones alimentarias existen y constan en los organismos pertinentes; ahora bien por otro lado en la encuesta podemos cuales son los hábitos alimentarios y el grado de consciencia de los consumidores actuantes, además de observar que el estado de intoxicaciones es altísimo en relación a los datos estadísticos expuestos por las entidades. Otro dato substancial es que los consumidores no perciben los riesgos, ya que muy poca gente en relación al resto asentó de manifiesto que le importa realmente lo que sucedía en materia de higiene alimentaría, como los casos en los que sufren intoxicaciones alimentarias y los asuntos éstos no son denunciados respectivamente en los organismos encargados; pero sí casi unánimemente opinan que es necesaria la información para poder prevenir.

Las referencias sobre la educación son relevantes para esta indagación, ya que logramos observar que la generalidad adquiere más conocimientos en el ámbito laboral, que fuera de él, esto nos señala la conveniencia de la capacitación laboral; casi como herramienta fundamental para el buen desarrollo profesional.

Necesaria y esencial para evitar casos de ETA.

La entrevista refleja que la situación es preocupante para todos los sectores pero hacen falta recursos para la implementación de planes y programas de seguridad e higiene alimentaria. Puesto que hay vida humana en juego, la seguridad de los alimentos ha sido siempre una preocupación para el gobierno. Quienes reconocen que hay problemas y están reaccionando. Actualmente se han creado nuevas agencias de seguridad alimentaria independientes, y las regulaciones han sido endurecidas, incluyendo esquemas de etiquetado.

Al emprender este compromiso asumía otras pautas y problemas por resolver, siempre dentro de la seguridad alimentaria, la realidad es que existe un sistema hermético que brinda escasa información y sólo se consigue muestra de ella con perseverancia y dedicación ya que todo es confidencial; por tanto nada puede hablarse en voz alta, al momento de preguntar por las denuncias de intoxicaciones alimentarias exponen en el departamento de epidemiología que los pacientes deben dirigirse a mesa de entradas con el certificado del médico, la muestra del alimentos (en el caso de que hay sido comprado), dirección del local donde sucedió u en el cual se compró el alimento, inmediatamente de ser anotada la denuncia, los inspectores se dirigen al establecimiento; donde secuestran la mercadería para ser llevada a analizar, así también deben rastrearse las personas (sobre todo si se trata de un catering) que igualmente hayan consumido ese alimento para saber si se trata de un brote de intoxicación alimentaria o es simplemente un caso aislado u el usuario tenga una intención maliciosa queriendo perjudicar al local. Todo esto es para que la denuncia sea asentada. Al mismo tiempo en algunos casos deben pagar un timbrado de un costo de once pesos.

Entonces parece absolutamente normal que la población no registre su denuncia, el sistema que regula calidad de los alimentos es turbio y no se hace nada en demasía como para tener un buen control de los alimentos.

Cuando empecé a hacer la encuesta la gente me preguntaba que era la seguridad alimentaria, o a que me refería específicamente….

***Falta comunicación, información vigilancia, inspección y capacitación.***

## 6.8. Guía de inspección del Gobierno de la ciudad autónoma de Buenos Aires

**( CONSULTAR LA VERSIÓN IMPRESA)**

## Conclusiones

Garantizar la seguridad alimentaria por medio de una responsabilidad compartida de todas las personas que tienen alguna relación con los alimentos, desde los profesionales, hasta los consumidores. Se deben poner en práctica varios procedimientos y mecanismos de control a lo largo de la cadena alimentaria, para asegurar que los alimentos que llegan a la mesa de los consumidores, son aptos para el consumo y que los riesgos de contaminación son mínimos, de forma que la población en general pueda beneficiarse de unos alimentos sanos y de calidad. No obstante, el riesgo cero no existe en la alimentación y debemos ser conscientes de que incluso la legislación más estricta y los sistemas de control más seguros no pueden protegernos totalmente de las intenciones delictivas de algunas personas. La mejor manera de garantizar la seguridad alimentaria sigue siendo estar bien informados sobre los principios básicos de la producción alimentaria y tener cuidado cuando se manipulan alimentos en casa. Tanto el gobierno y la industria como los consumidores tienen interés en asegurar la calidad de los productos alimenticios. Puesto que la seguridad alimenticia no es un atributo fácilmente identificable, los consumidores le confían a los gobiernos este aspecto. Un sistema legal eficiente de etiquetado y mecanismos claros de regulación en un mercado competitivo operan para asegurar a los consumidores los atributos deseables de los alimentos y su seguridad. De hecho, la industria tiene su mayor ganancia en la confianza que les otorga el consumidor a la seguridad y calidad de sus productos.

Tradicionalmente, las regulaciones sobre alimentos se enfocaron en asuntos tales como residuos, contaminantes, materiales de envasado y etiquetado. En resumen, atendieron esos aspectos descuidando los elementos más importantes de la comida en sí.

Lo más importante para ésta investigación es que las normativas existen y están dispuestas para garantizar a la sociedad en general la seguridad e higiene alimentaria.

La inocuidad de los alimentos no es reconocida como un tema vital para la salud de la población, en especial porque los consumidores no perciben la importancia

de disponer de alimentos inocuos. El problema de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es que es muy desconocido disponemos de información pero es una información muy incompleta. Además tratan de ocultar esta información porque creen que los perjudicará en el contexto internacional. Esta falta de información que tiene distintas causas contribuye a que las ETA no sean una problemática sentida por la población se enfermó por haber consumido Para tratar la falta de concientización hay dos puntos clave la vigilancia, la educación y la comunicación. En el primer caso, se debe fortalecer la sensibilidad del sistema para la detección y caracterización de brotes y mejorar la capacidad de análisis y uso de la información, incluyendo la comunicación de información y la retroalimentación a los distintos niveles del sistema. Es preciso promover la participación de la comunidad a través de educación y comunicación social, para que ésta se identifique con el problema e incorpore en su cultura de salud ciertos comportamientos deseables.

Debería entonces lanzarse una campaña masiva a nivel nacional para promover la educación del consumidor en conceptos claves de inocuidad de alimentos Los consumidores son quienes deben presionar al gobierno y a los vendedores en general para tener un alimento en buenas condiciones. Además, existen casos en los que el gobierno no es responsable; el alimento puede llegar perfectamente sano a nuestro hogar y nosotros contaminarlo porque nosotros mismos hacemos cosas en nuestra casa que hacen que el alimento sea transmisor de enfermedades. Cocinar con las manos sucias, por ejemplo. Debemos promover la seguridad alimentaria como un derecho fundamental de los consumidores La seguridad alimentaria es tanto un deber como un derecho; es un derecho de todos los consumidores, reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y por la Constitución..Y es un deber de los sectores productivo, transformador y comercial, que comparten la responsabilidad de alcanzar las máximas cotas de seguridad.

Los consumidores, que suelen estar representados por las organizaciones de consumidores, necesitan y merecen ocupar un lugar en la mesa donde se desarrollan los procesos de formulación de políticas relativas a la calidad y la inocuidad de los alimentos.

La participación de los consumidores en los procesos relativos a las políticas alimentarias es esencial tanto a nivel nacional como internacional La comunicación con el público sobre cuestiones de inocuidad de los alimentos no es un

proceso fácil. Uno de los aspectos que lo hacen más difícil de lo que debería ser, es la actitud que consiste en afirmar que el público es ignorante

Muchas personas piensan que la comunicación acerca de la calidad y la inocuidad de los alimentos es esencialmente un proceso unidireccional: quienes poseen los conocimientos presentan los hechos, con el resultado de que los consumidores están mejor informados. Sin embargo, la comunicación eficaz es un proceso bidireccional e interactivo. A menudo los consumidores están preocupados por aspectos de la calidad y la inocuidad de los alimentos de los cuales la mayoría de expertos no se suele ocupar.

El público debe percibir que las instituciones de seguridad alimentaria está escuchando las preocupaciones de los consumidores y se las está tomando con toda seriedad. La comunicación con el público acerca de los alimentos debe incluir intentos respetuosos de definir y abordar toda una serie de cuestiones alimentarias en evolución que preocupan a los consumidores. al papel de los consumidores como fuerza en el mercado de alimentos.

Un ejemplo actual de mala comunicación con los consumidores acerca de cuestiones de política alimentaria es el caso de los alimentos modificados genéticamente (el ministro de economía Lavagna aprobó la venta de Maíz RR el mes de julio del 2004). Aunque hace más de diez años que los representantes de los consumidores han planteado públicamente interrogantes acerca de la biotecnología de los alimentos, la industria de la biotecnología se ha dedicado principalmente a una forma de comunicación "de arriba abajo".

Por otro lado es importante que los manipuladores de alimento se capaciten de manera adecuada para poder paulatinamente ir revirtiendo la situación actual, y que pasé a ser un fortaleza propia del empleado como del estado en general, la seguridad alimentaria puede generar más gastos, por la utilización de productos especiales de limpieza, comprar más cantidad de recipientes para separar, tener más utensilios para poder utilizar cada uno con los productos específicos para evitar contaminaciones cruzadas es un tema vital en el tema de restauración ya que un caso de intoxicación alimentaria puede manchar la imagen creada con esfuerzo y dinero.

Tal es el caso de mc donal´s el año pasado hubo en Argentina casos de intoxicación por la bacteria eschericchia coli en la hamburguesas de este fase food, rápidamente se lanzó una campaña llamada “a puertas abiertas” donde la gente podía ingresar a las cocinas para ver cual era su grado de limpieza ( no coincido ya que la gente ingresa con la ropa directamente de la calle donde porta bacterias y virus

peligrosos con las manos sucias, etc. Siendo aún más peligroso) para ello gastaron ocho millones de pesos, pudiendo haberlo invertido en capacitación y prevención.

Más allá de la imagen del lugar está la salud de nuestros clientes y los potenciales. Conjuntamente de la población Argentina en general. *Asimismo es trascendental que haya un cambio radical en la implementación y educación; difundir e informar para que los consumidores puedan exigir y los trabajadores protegerse. Con planes y programas apropiados, puede revertirse una condición que ésta al alcance de todos con la prevención que viene de la mano de la indagación y el control.*

## 7. PROPUESTA

La propuesta es la realización de un programa de auto inspección y capacitación ambulante, bajo las normativas de la Ciudad de Buenos Aires; Estudiar las demás normativas para poder realizar auditorias e inspecciones más rigurosas, estableciendo un modelo estándar. A cambio de que deban ir a un curso presencial, existiría un curso a distancia, éste seria por medio de videos y libros provistos por el gobierno que no necesariamente deben quedar en los establecimientos sino puede rotarse así también no implicaría un gran costo.

En un determinado tiempo, los capacitadotes procurarían un seminario o simplemente tomarían un examen para evaluar el rendimiento. Y el encargado del área deberá auto inspeccionar a fin de presentar los formularios, (en una fecha distinta todas las veces ya que de está manera no habrá posibilidades de que lo hagan solamente cuando llega la fecha de entrega). Éste curso los habilitaría como manipuladores de alimentos, esto debe ser una exigencia para quienes trabajan en estos establecimientos. Otra manera posible de controlar es no habilitar un establecimiento gastronómico si todo el personal no realizó algún tipo de capacitación en alimentación. En el caso de que se tergiversen los datos y no sean congruentes con las inspecciones se deberá sancionar a los encargados

Poner sanciones concretas a quienes no lo cumplan, es fundamental. Exigir que cada manipulador de alimentos realice un curso de buenas practicas de manufacturación de alimentos. Este programa debe ser de fácil comprensión ya que muchos de los manipuladores de alimentos no tienen estudios, debe ser un curso didáctico con infografías y gráficos que pueden mostrar que de manera más práctica la cotidianeidad del área. Mejorar las capacidades de inspeccionar, detectar y vigilar la seguridad de los alimentos es una de los principales objetivos del proyecto.

Por otro lado para concientizar a los consumidores en general debe haber un programa de llegada masiva que los informe de ésta problemática, como campañas gráficas.

## BIBLIOGRAFIA


- Manual de procedimientos del inspector y auditor bromatológico (2001)

  Autor: Cesar Augusto Lerena edit. Assistance Food

- Manual básico para manipuladores de alimentos de la industria y el comercio (2001)

  Autor: Cesar Augusto Lerena edit. Assistance Food

- Tecnología en alimentos

  Autor: Charley Helen

- HACCP-GMP

  Autor Oscar F. Folgar

- Normas de calidad de alimentos y bebidas

  Autor: Antonio Vicente

- Legislación del gobierno de la ciudad

- Proyecto Transfotep

  Instituto Nacional de educación Tecnológica octubre 2001- abril 2002

- Biotecnología alimentaria

  Autor: García (1999)

- La seguridad alimentaria del productor al consumidor

  Autor: VVAA 2003 Edit MUNDI-PRENSA LIBROS

- Seguridad e higiene alimentaria

  H. D. Watson (Editorial Acribia, S.A.)

**Metodología**

- Metodología de la investigación

  Autores: Sampieri Hernández, Fernández Collado y Baptista Lucio

- Como hacer una tesis (1994)

  Autor: Carlos Sabino

- Metodología de la investigación

  Autores: Munich, Lourdes y Ernesto Ángeles

**Fuentes de Internet:**

www.consumaseguridad.com

www.consuma.com

www.anmat.gov.ar

www.buenosaires.gov.ar

www.alimentosargentinos.com.ar

www.senasa.mecon.gov.ar

www.alimentos.org.ar

www.anmat.gov.ar/codigoa/caa1.htm

www.nutrar.com

www.proteger.com.ar

www.fao.org

www.tmyc.com

www.clarin.com

**Fuentes gráficas**

- Revistas Mesa uno
- Diario La Nación
- Diario Infobae
- Revistas “Alimentos Argentinos”

## INDICE GENERAL

Abstract……. Pág. 3
Dedicatoria……. Pág. 4
Agradecimiento…….. Pág.4

**CAPÌTULO I -**INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN -
Tema…… Pág. 5
Introducción…….. Pág. 5
Justificación…….. Pág. 6
Antecedentes……. Pág. 7
Tipo de estudio……. Pág. 8
Contexto de la investigación……..... Pág.8

**CAPITULO II -** DEFINICIÓN DEL PROBLEMA **-**
Problema a investigar……... Pág. 9
Hipótesis……... Pág.9
Relevancia del tema…….. Pág. 9
Objetivos generales de la investigación……..……. Pág.10
Objetivos Específicos…….. Pág.10
Propósitos ……Pág.10

**CAPITULO III -** MARCO TEORICO –
Marco Teórico……. Pág.12
Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)……. Pág.18
Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (APPCC)……. Pág.26
Definiciones……. Pág.28

**CAPITULO IV –** METODOLOGIA-
Universo de estudio…….…… Pág.40
Muestra……...…….. Pág.40

Muestreo no probabilistico…….. Pág.40
Muestreo casual…….. Pág.40
Recolección de datos…….. Pág.41
La forma ……Pág.41
Instrumentos…….. Pág. 41
Criterio de selección:……. Pág. 41
Modelo de encuesta
Modelo de entrevista

**CAPITULO V –**ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS –
Preludio……. Pág. 42
Principales organismos de control……. Pág. 44
Situación actual…….. Pág.51
Datos relevantes …….……Pág.51
Realidad académica de personal gastronómico……. Pág.59
Medidas de higiene y aseo gastronómico……. Pág.61
Encuesta y resultados…… Pág.63
Entrevista y conclusión…… Pág.73
Interpretación y conclusión general los datos expuestos…… Pág.79

**CAPITULO VI –**PROPUESTA-
Propuesta…… Pág. 85

**BIBLIOGRAFIA**

**APENDICES**
I . NORMATIVA Y LEYES SOBRE CALIDAD ALIMENTARIA
II. CURSO ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS (APPCC)**.**

## CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Las normas del Código Alimentario Argentino son un conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas de identificación comercial. Dicho Código cuenta con algo más de 1.400 artículos divididos en 20 capítulos que incluyen disposiciones referidas a condiciones generales de las fábricas, comercio de alimentos, a la conservación y tratamiento de los alimentos; así también el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación y publicidad de los alimentos; especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos.

El Código Alimentario Argentino fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del C.A.A. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita.. Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales. Toda Persona, Empresa, Comercio o Establecimiento Industrial que elabore, fraccione, conserve, transporte, exponga, expenda, importe y exporte alimentos, condimentos, bebidas, materias primas correspondientes a los mismos y todo aditivo alimentario, *debe cumplir con las exigencias del código Alimentario Argentino*

Las Autoridades Municipales Provinciales o Nacionales, según cada caso, deben otorgar, en su jurisdicción, certificados de autorización de venta a todos los alimentos, condimentos, bebidas, materias primas y aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, expendan, conserven, transporten, importen o exporten, *de acuerdo a las normas del código Alimentario Argentino.*

## ANTECEDENTES DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

En 1826 Bernardino Rivadavia dispuso la Inspección de Depósitos de Alimentos y Bebidas con decomisos, fundados en opiniones del Médico de Policía y del

Inspector de Farmacias del Tribunal de Medicina. Medidas análogas sucedieron en Córdoba, Santa Fe y Mendoza sobre Harina, Vino, Sal, Pan, Galleta y Aguardiente".

En Buenos Aires el 15 de febrero de 1881 el Dr. Pedro N. Arata viaja a Europa comisionado por la Municipalidad para estudiar la organización del Laboratorio ese año inaugurado en París. A su regreso en septiembre de 1883, el Consejo Deliberante sancionó la creación de la Oficina Química Municipal de la Ciudad de Buenos Aires, el primer Laboratorio Químico de Contralor Oficial de Sudamérica (1887), tomado como modelo para otros que se crearon en las provincias de Buenos Aires ( 1887), Córdoba (1887), Tucumán (1889), etc., etc.

Las funciones de la Oficina Química Municipal citada fueron trascendentes desde su origen hasta su desaparición en 1949/1950. Al momento de su origen fueron (textualmente): "La vigilancia del expendio de sustancias alimenticias y la verificación de pureza de las aguas de consumo, la Inspección de Establecimientos e Industrias incómodas e insalubres, así como informar a la Municipalidad sobre cuestiones técnicas que exijan conocimientos químicos".

Hasta 1886 (año de creación de la Oficina Química Nacional) tuvo a su cargo la realización de análisis de artículos de tráfico internacional requeridos por la Aduana de la Capital y los servicios de inspección veterinaria municipal, especialmente carnes y leche. *Arata* fue su Director por 30 años hasta 1913."

Aquella Oficina Química fue un organismo madre de muchos otros, en el que tuve el privilegio de actuar desde 1931 hasta 1950. Desde 1937 contó con un laboratorio de Investigaciones y Control de Métodos Analíticos en el que se estudiaron métodos de análisis útiles a la Repartición y en el que ocurrieron los estudios pioneros sobre la composición íntima de aceites vegetales de producción nacional masiva. Cabe recordar aquí que la concreción de las Conferencias Bromatológicas Nacionales (Santa Fe 1935, Córdoba 1937, Mendoza 1939 y Tucumán 1941). En ellas se persiguió el logro de una "Coordinación técnica entre organismos Oficiales encargados de la fiscalización de alimentos en el país, propendiendo al establecimiento de normas uniformes relativas a elaboración, conservación, expendio público, represión de fraudes y falsificaciones, para ser propuesta su adopción a la autoridades correspondientes recurriendo para ello a una revisión de las Reglamentaciones Nacionales, Provinciales y Municipales vigentes con fines de armonización en el ámbito nacional".

Treinta años mas tarde se anuncian y persiguen los mismos propósitos en el país y, dicho sea, en el ámbito internacional a través de organismos como FAO y OMS,

circunstancias que evidencian la importancia y acierto de aquellas reuniones que, además, contaron con disertaciones de jerarquía, a cargo de personalidades del ambiente científico del país tales como los Dres. Angel Mantovani, Tomas J. Rumi, Alfredo Sordelli, Venancio Delofue, Atilio A. Bado y William E. Cross".

"Sucesivos reglamentos provinciales y hasta municipales seguirían hasta que, en base al texto ordenado en la IV Versión del Reglamento Bonaerense surge en 1953 el Reglamento Alimentario (Decreto 141/53), actualizado por una Comisión Permanente de Reglamento Alimentario. Dos años después dejó de tener vigencia nacional; las provincias de Santa Fe y Santiago del Estero volvieron a sus anteriores reglamentos y otras redactaron su propia codificación. Quedaron nueve provincias regidas por sus propias disposiciones y 13 más la Capital Federal por el Reglamento Alimentario".

En 1964 el Congreso Argentino de Legislación Alimentaria de Santa Fe declaró "oportuna, necesaria y conveniente la sanción de una ley de alcance nacional que establezca las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los alimentos", estimando importante que la misma contemplase las normas del "Codex Alimentarius" que FAO y OMS estaban preparando, tomando como base el Reglamento Alimentario aprobado por Decreto 141/53.

Surgió así el actual Código Alimentario argentino, preparado por la Secretaría de Estado de Salud Pública, previsto en la Ley Nº 18284 y sancionado el 30 de junio de 1971, en permanente revisión y actualización por una Comisión Honoraria del Código Alimentario Argentino, desde 1979 Comisión Nacional del Código Alimentario Argentino".

La legislación Alimentaria, que es una conquista del siglo que vivimos, cualquiera sea su jurisdicción, debe merecer el apoyo de la inteligencia, de la comprensión colectiva y de la ética en todos sus alcances. Debe ser clara y concreta en sus definiciones, proveer valores límites representativos, no posibilitar interpretaciones erróneas y contener disposiciones rigurosas sobre aditivos alimentarios y contaminantes y sobre higiene industrial. Se debe complementar con métodos de análisis debidamente controlados, para ser aplicados en forma uniforme.

Dado el avance del Conocimiento y de la Tecnología, no puede ser estática sino dinámica y actualizable en forma periódica. Ello, para posibilitar el desarrollo de la Industria incorporando nuevos procesos y productos, de modo tal que se propenda a la diversificación de la producción, cuando ello esté justificado en un medio determinado.

Desde que la calidad nutritiva debe ser el primer objetivo a cubrir por parte de la Industria, la Legislación Alimentaria del futuro deberá ser más exigente

respecto de los requerimientos nutricionales a cubrir con los alimentos, además de considerar las prácticas prohibidas y los aspectos de lealtad comercial. Ello esta justificado desde que los conocimientos científicos actuales proveen los métodos para tales evaluaciones. Considero necesario señalar que para lograr lo objetivos indicados son indispensables dotaciones actualizadas en lo bibliográfico, instrumental y en valores humanos con amplia vocación y satisfacción en la tarea que realicen".

En la actualidad el Código Alimentario Argentino se ha visto beneficiado por la organización dada a la autoridad de aplicación de estas normas, que está integrada por:
la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) –Decreto Nº 1490 del 20.08.92- a la cual se le ha incorporado el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), del que hablamos al principio de estas líneas, y una nueva Comisión Nacional del Código Alimentario Argentino; el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), que realiza el control e inspecciones sobre establecimientos y productos alimentarios derivados de la Carne y Vegetales. Este perfeccionamiento se ve acrecentado, además, por la incorporación de las numerosas Resoluciones sobre Alimentos del GMC del MERCOSUR –que se iniciaron el 11.01.95, con la Res Nº 003 del MSyAS y a las que siguieron otras - que se refieren no sólo a Productos Alimenticios sino también a nuevos Métodos de Análisis, y que se encuentran en permanente armonización, con lo que se logrará en un futuro próximo, una sola norma alimentaria para todos los habitantes del MERCOSUR.

**LEY 18.284**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO - CAA

BUENOS AIRES, 18 de julio de 1969

Declarase vigente en todo el territorio de la República, con la denominación de Código Alimentario Argentino, las disposiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/53, con sus normas modificatorias y complementarias.

ARTICULO 1°.- Declarase vigente en todo el territorio de la República, con la denominación de Código Alimentario Argentino, las disposiciones higiénico

sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/53, con sus normas modificatorias y complementarias. El Poder Ejecutivo Nacional ordenará el texto de dichas normas con anterioridad a la reglamentación de la presente ley.

ARTICULO 2°.- El Código Alimentario Argentino, esta Ley y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, en sus respectivas jurisdicciones. Sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.

ARTICULO 3°.- Los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al Código Alimentario Argentino, a esta Ley y sus disposiciones reglamentarias, por la autoridad sanitaria que resulte competente de acuerdo al lugar donde se produzcan, elaboren o fraccionen, podrán comercializarse, circular y expenderse en todo el territorio de la Nación, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino.

ARTICULO 4°.- Los alimentos que se importen o exporten deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino. Podrán no obstantes, exportarse productos que no alcancen a satisfacer dichas normas cuando: Su producción, elaboración y/o fraccionamiento haya sido autorizada a tal efecto por la autoridad sanitaria nacional. Satisfaga las normas del país de destino. Expresen claramente en sus rótulos, envases y envolturas, el cumplimiento de los requisitos indicados en el inc. a) y b) de este artículo e indiquen el país de destino. La autoridad sanitaria nacional podrá verificar las condiciones higiénicas sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país.

ARTICULO 5°.- En caso grave de peligro para la salud de la población, que se considere fundadamente atribuible a determinados alimentos, la autoridad sanitaria nacional podrá suspender por un término no mayor de treinta (30= días), la autorización de comercialización y expendio que se hubiere concedido en cualquier parte del país. Al término de la medida precautoria dispuesta en virtud de este artículo, la

autoridad sanitaria nacional deberá en todos lo casos, dar a publicidad el resultado de las investigaciones practicadas, para difundir la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponder por aplicación del art. 9°.

ARTICULO 6°.- La observancia de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino será verificada con arreglo a métodos y técnicas analíticas uniformes para toda la República que determinará la autoridad sanitaria nacional. Dicha autoridad prestará la asistencia técnica necesaria y supervisará la habilitación, organización y funcionamiento de los establecimientos, institutos o servicios oficiales de cualquier denominación que hayan de tener a su cargo el cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo anterior, de acuerdo con un sistema de cobertura nacional, cualquiera sea la jurisdicción de que dependan.

ARTICULO 7°.- Las autoridades sanitarias nacionales, de las provincias y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, establecerán y mantendrán actualizados los registros correspondientes a los productos que respectivamente autoricen de acuerdo con los arts. 3°, 4° y 8°, así como de las sanciones que apliquen en virtud del art. 9° Dichos registros serán organizados mediante un sistema uniforme para todo el país a fin de facilitar el procesamiento de la información que permanentemente deberán Intercomunicarse las referidas autoridades inmediatamente después de producidas las novedades. El registro que de acuerdo con las disposiciones de este artículo esté a cargo de la autoridad sanitaria nacional, tendrá carácter de Registro Nacional de Establecimientos productores y de Productos autorizados en todo el país, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 8°.- Los productos que a la fecha de vigencia de esta Ley se encuentren autorizados de conformidad con las disposiciones del Decreto N° 141/53 y sus normas modificatorias serán reinscriptos a simple solicitud de los interesados, la que deberá formularse en el tiempo y forma que establezca la reglamentación ante la autoridad sanitaria que hubiera concedido la autorización anterior.

ARTICULO 9°.- (según texto modificado por el Decreto N° 341 del 24/02/92):

1) Unifícanse las sanciones pecuniarias a aplicar a las infracciones cometidas

contra las normas sanitarias identificadas en el Anexo I, en las sumas de pesos Mil ($ 1.000) a pesos Un Millón ($ 1.000.000), sin perjuicio de la aplicación de las restantes sanciones administrativas que cupieren y de las denuncias penales que se formularen cuando así correspondiere. La autoridad sanitaria de aplicación graduará los montos a aplicar en cada caso teniendo para ello presente los antecedentes del imputado, la gravedad de la falta y su proyección desde el punto de vista sanitario. En caso de reincidencia, atendiéndose a los mismos parámetros de graduación la sanción podrá establecerse en hasta el décuplo del valor impuesto a la infracción anterior.

2) El Ministerio de Salud y Acción Social queda autorizado para fijar nuevos valores, de conformidad con la legislación vigente, cuando las circunstancias sanitarias de la Nación así lo hicieran aconsejable, los que no podrán exceder el doble de los mencionados en el artículo precedente.

3) Los inspectores o funcionarios debidamente facultados tendrán la atribución de penetrar en los lugares donde se ejerzan actividades aprehendidas por las normas de la legislación sanitaria durante las horas destinadas a su ejercicio, y aún cuando mediare negativa del propietario o responsable estarán autorizados a ingresar cuando haya motivo fundado para creer que se está cometiendo una infracción que atente contra la salud de la población. Las autoridades policiales de la jurisdicción deberán prestar el concurso pertinente, a solicitud de aquéllos, para el cumplimiento de sus funciones. La negativa injustificada del propietario o responsable lo hará pasible de la aplicación de una multa que se establecerá de conformidad con lo previsto en el art. 1°. Los jueces, con habilitación de día y hora, acordarán de inmediato a los funcionarios designados por la autoridad sanitaria la orden de allanamiento y el auxilio de la fuerza pública, si estas medidas fueren solicitadas por dicha autoridad.

4) El Ministerio de Salud y Acción Social establecerá el procedimiento administrativo a aplicar en su jurisdicción para la investigación de presuntas infracciones a las normas sanitarias, asegurando el derecho de defensa del presunto infractor y demás garantías constitucionales. No obstante, sin perjuicio de las penalidades que se determine aplicar por el procedimiento requerido, la autoridad sanitaria de aplicación, teniendo presente la gravedad y/o reiteración de la infracción podrá proceder a la suspensión, inhabilitación, clausura, comiso, interdicción de autorización, matriculación, habilitación de

profesionales, técnicos, locales, establecimientos o productos en forma preventiva y por un plazo máximo de hasta 90 días.

5) Autorízase al Ministerio de Salud y Acción Social a adoptar medidas de excepción, debidamente fundadas con relación a la venta ambulante de sustancias alimenticias incorporadas al Código Alimentario Argentino y a la importación, exportación, elaboración, comercialización y fraccionamiento de productos relacionados con la prevención y/o tratamiento del cólera.

6) La Autoridad Sanitaria de Aplicación, en caso de comprobar el incumplimiento de las obligaciones previstas en las normas sanitarias vigentes, deberá intimar al funcionario responsable bajo apercibimiento de sancionarlo de acuerdo con las normas respectivas. En caso de comprobarse la demora en la tramitación, el superior jerárquico deberá avocarse a la prosecución del trámite, sin perjuicio de la sanción que corresponda al responsable de la dilación.

a) comiso de los efectos o mercaderías en infracción
b) clausura temporal, total o parcial del establecimiento.
c) Suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de productos en infracción.
d) Publicación de la parte resolutiva de la disposición que resuelva la sanción.

La aplicación de la medida prevista en el inc. d) puede corresponder en dos circunstancias:
I) Productos identificados en forma fehaciente y clara como producidos, elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado. En tal caso la suspensión o cancelación de su producción, elaboración y/o fraccionamiento quedará circunscripta a la planta de origen, pero el producto no podrá ser comercializado en ninguna parte del país, cualquiera sea la jurisdicción en que se aplique la medida.
II) Productos que no pueden ser identificados en forma fehaciente y clara como producidos, elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado. En tal caso no podrán ser elaborados en ninguna parte del país ni comercializados ni expedidos en el territorio de la República durante el tiempo de vigencia de la sanción impuesta.

ARTICULO 10.- Las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de esta Ley y a las de sus disposiciones reglamentarias prescribirán a los dos (2) años. Los actos de procedimiento administrativo o judicial interrumpirán la prescripción.

ARTICULO 11.- Las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de esta Ley y a las demás disposiciones reglamentarias serán sancionadas por la autoridad sanitaria que corresponde de acuerdo con el art. 2°, previo sumario, con audiencia de prueba y defensa de los presuntos infractores, conforme al procedimiento de cada jurisdicción. Las constancias del acta labrada en forma, al tiempo de verificarse la infracción y en cuanto no sean enervadas por otras pruebas, podrán ser consideradas como plena prueba de la responsabilidad del imputado.

ARTÍCULO 12.- Contra las decisiones administrativas que la autoridad sanitaria competente dicte en virtud de esta ley, podrá interponerse recurso de apelación para ante tribunal competente, según la jurisdicción en que se hayan dictado, con expresión concreta de agravios y dentro de los cinco (5) días de notificarse la resolución administrativa. En caso de multas, el recurso se otorgará previo ingreso del treinta por ciento (30%) de su importe, cantidad que será reintegrada en caso de prosperar la apelación. Cuando la sanción apelada fuera alguna de las previstas en los inc. c) y d) del artículo 9°, el recurso se considerará con efecto suspensivo, salvo que a juicio de la autoridad sanitaria pueda ello resultar riesgo grave para la salud de la población.

ARTÍCULO 13.- La falta de pago de las multas aplicadas hará exigible su cobro por vía de ejecución fiscal, constituyendo suficiente título de ejecución el testimonio de la resolución condenatoria firme expedido por el organismo de aplicación o la autoridad judicial.

ARTICULO 14.- Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino, de esta Ley y de sus disposiciones reglamentarias, tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido, la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la

fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes.

ARTÍCULO 15.- El producto de las multas que por imperio de esta Ley aplique la autoridad sanitaria nacional en cualquier parte del país, ingresará al Fondo Nacional de la Salud, dentro del cual se contabilizará por separado y a los fines previstos en el Art. 18.

ARTÍCULO 16.- El producto de las multas que apliquen las autoridades sanitarias de las provincias y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires se ingresará de acuerdo con lo que en la respectiva jurisdicción se disponga al respecto, con destino análogo al previsto en el Art. 18.

ARTICULO 17.- Gravamen de hasta el 5 por mil sobre el precio de salida de fábrica de los alimentos. Derogado. (Ley 20.668, 15/5/74)

ARTICULO 18.- Los recursos que se obtengan como consecuencia de la aplicación del Art. 17 se destinarán:

a) hasta en un 50% a la creación, atención y/o fomento de los establecimientos a los que corresponda intervenir en el cumplimiento de las disposiciones del Art. 6°; y
b) en no menos del 50% a la creación , atención y/o fomento de los establecimientos y/o actividades de perfeccionamiento e investigación tecnológica y científica en todo lo relativo a estudio de necesidades, utilización, producción, elaboración de alimentos destinados a consumo humano de acuerdo con la política que en la materia determine el Poder Ejecutivo Nacional.

ARTICULO 19.- Los rótulos, envases y envolturas de productos autorizados de acuerdo con el Código Alimentario Argentino y a las normas de esta Ley, deberán expresar con precisión y claridad sus condiciones higiénicas sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial, de acuerdo con las características que hayan determinado la autorización prevista en los Arts. 3°, 4° y 8° y será de competencia de la autoridad sanitaria entender sobre el particular en la forma que determinen las disposiciones reglamentarias.

ARTICULO 20.- El Poder Ejecutivo Nacional mantendrá actualizadas las

normas técnicas del Código Alimentario Argentino resolviendo las modificaciones que resulte necesario introducirle para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia. A tal fin podrá disponer en jurisdicción de la autoridad sanitaria nacional, la constitución de grupos de trabajo de la más alta experiencia y calificación científica y técnica y determinar lo inherente a su organización y funcionamiento y a las atribuciones y remuneraciones de sus integrantes. A los efectos establecidos en la primera parte de este artículo se tomará en cuenta la opinión de las autoridades sanitarias provinciales, de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, de otros organismos oficiales competentes y/o entidades científicas, agropecuarias, industriales y comerciales más representativas, según la materia de que se trate.

ARTICULO 21.- Las disposiciones reglamentarias de la presente Ley serán dictadas dentro de los ciento ochenta (180) días de su promulgación, plazo a cuyo vencimiento quedarán derogadas las disposiciones vigentes en cuanto se opongan a la presente Ley.

ARTICULO 22.- De forma.

**CONTENIDO DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO**

Código Alimentario Argentino Actualizado, (Capítulos del 1 al 19)

*Capítulo I*: Disposiciones Generales
*Capítulo II*: : Condiciones Grales. de Fábricas y Comercios de Alimentos
*Capítulo III*: : De los Productos Alimenticios
*Capítulo IV:* Envases y Envolturas
*Capítulo V:* Rotulación y Publicidad
*Capítulo VI:* Alimentos Cárneos y Afines
*Capítulo VII:* Alimentos Grasos
*Capítulo VIII*: Alimentos Lácteos
*Capítulo IX*: Alimentos farináceos
*Capítulo X:* Alimentos Azucarados
*Capítulo XI*: Alimentos Vegetales
*Capítulo XII:* Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificada
*Capítulo XIII*: Bebidas Fermentadas
*Capítulo XIV:* Bebidas Alcohólicas; Licores

*Capítulo XV:* Productos Estimulantes y Fruitivos

*Capítulo XVI:* Correctivos y Coadyuvantes

*Capítulo XVII:* Alimentos de Régimen o Dietéticas

*Capítulo XVIII*: Aditivos Alimentarios

*Capítulo XIX:* Harinas, Concentrados, Aislados, Derivados Proteínicos

*Capítulo XX:* METODOLOGIA ANALITICA OFICIAL

*Anexo MERCOSUR:* Con todas las Resoluciones MERCOSUR incorporadas

## EXTRACTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

1. Resumen de los principales aspectos contemplados en el Código Alimentario Argentino (CAA)

El Código Alimentario Argentino (CAA) es preparado por la Secretaría de Estado de Salud Pública sobre la base del Reglamento Alimentario aprobado por el Decreto 141/53 además de sus normas modificatorias y complementarias. El CAA es sancionado en 1971 mediante la Ley 18284 pero es actualizado permanentemente particularmente mediante la incorporación de las resoluciones sobre alimentos del Grupo Mercado Común (GMC) del Mercosur.

El CAA regula las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos para consumo humano en la República Argentina en concordancia con las normas propuestas por el *Codex Alimentarius*. Es de aplicación nacional y extensivo a los alimentos importados y de exportación. Las exigencias del Código Alimentario Argentino deben ser cumplidas por toda persona, empresa, comercio o establecimiento industrial que elabore, fraccione, conserve, transporte, exponga, expenda, importe y exporte alimentos, condimentos, bebidas, materias primas correspondientes a los mismos y así como todo aditivo alimentario. Las autorizaciones para el expendio de alimentos otorgadas por las autoridades municipales, provinciales dentro de sus jurisdicciones deben estar enmarcadas dentro de lo prescrito por el CAA, el cual está dividido en 18 capítulos, de los cuales los 5 primeros

son consideraciones generales para la aplicación en todos los alimentos, los restantes son específicos a grupos de alimentos. El capítulo XI se refiere a frutas y hortalizas.

1.1 *Capítulo I - Disposiciones generales*

Define los alcances de las disposiciones del código en los referente a las personas físicas y/o productos. Define la competencia de los organismos oficiales así como los plazos y procedimientos. Establece los procedimientos para la importación de alimentos. Da por satisfechas las exigencias de este código cuando los productos importados provienen de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas del *Codex Alimentarius* (FAO/OMS). También pueden ser consideradas satisfechas las exigencias en casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad luego de la evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen.

1.2 *Capítulo II - Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos*

Define normas generales para los establecimientos en donde se elabora o comercializa alimentos para el consumo humano como por ejemplo higiene, iluminación, aberturas, volumen físico para cada trabajador, mecanismos de prevención del ingreso de roedores y otros animales, instalaciones sanitarias para el personal, renovación del aire interno, niveles máximos de contaminantes del aire, etc. También establece condiciones de higiene personal para los trabajadores, libretas sanitarias, capacitación y entrenamiento así como condiciones de operación del producto dentro del establecimiento. Se reglamentan, además, las normas específicas para cada actividad y tipo de producto.

1.3 *Capítulo III - De los productos alimenticios*

Establece las condiciones generales que deben cumplir los alimentos, los límites máximos de contaminación metálica y no metálica así como de origen biológico para cada tipo de alimento. Define las condiciones de transporte y sistemas de conservación, tipos de transformación industrial y condiciones para la irradiación de alimentos.

1.4 *Capítulo IV - Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios*

Define las condiciones que deben cumplir para estar en contacto con los alimentos, así como los materiales permitidos para los envases y sus dimensiones.

1.5 *Capítulo V - Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Definiciones y especificaciones*.

1.6 *Capítulo XI - Alimentos vegetales*

Se ocupa de principalmente de frutas y hortalizas aunque también se contempla al maní, semillas de sésamo o ajonjolí, guaraná, algas comestibles y otros alimentos vegetales. Si bien las frutas y hortalizas comercializadas en fresco están contempladas dentro de las generalidades del CAA, su comercialización y los aspectos relativos a la calidad están reguladas fundamentalmente por la legislación resumida en el Anexo I y bajo la órbita del SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) de acuerdo al Decreto n° 815/99 (Anexo 3). Si bien el CAA incluye definiciones en este capítulo referidas a nombres comunes, científicos, madurez y otros aspectos incluyendo las formas de comercialización, fundamentalmente las considera como materia prima de un proceso industrial más que un producto final. Las frutas secas (nueces, almendras, avellanas, etc.) constituyen una excepción y se incluyen aspectos relativos a la calidad, grados de selección, defectos, etc. Los sistemas de conservación, incluyendo la irradiación en aquellas especies en que está permitida (papa, ajo, cebolla, espárrago y frutilla), están ampliamente detallados, incluyendo las normativas para envases, rotulación, aditivos permitidos, etc.

2 *Resoluciones Mercosur*

2.1 *Principios generales para el establecimiento de criterios y patrones microbiológicos para alimentos. Res. N° 059/931*

2.1.1 *Introducción*

Los principios generales a ser aplicados para el establecimiento de criterios y patrones microbiológicos para alimentos tienen su justificación en los

problemas de salud pública y en la necesidad de uniformizar los patrones para el comercio entre los países.

Por esta razón, organismos internacionales tales como FAO, OMS, OPS, han demostrado preocupación creciente en el tema.

Así, el *CODEX ALIMENTARIUS* y la I.C.M.S.F. continuamente han editado documentación normativa que reglamenta el tema.

Considerando que los países que integran el MERCOSUR integran y participan activamente en la elaboración de los documentos del *CODEX ALIMENTARIUS* y de la I.C.M.S.F., estos últimos podrán ser tomados como referencia.

2.1.2 *Criterios y patrones aplicables a la microbiología de alimentos*

2.1.2.1 *Principios generales para su establecimiento*.

2.1.2.1.1 *Definición de los criterios microbiológicos para los alimentos*:

- Caracterización de los microorganismos y/o sus toxinas considerados de interés. Con esta finalidad los microorganismos comprenden bacterias, virus, hongos y levaduras.
- Clasificación de los alimentos según su riesgo epidemiológico.
- Métodos de análisis que permitan su determinación, así como establecimiento de un sistema de Garantía de Calidad Analítica.
- Plan de Muestreo para determinación del número y tamaño de unidades de muestra a ser analizadas.
- Tolerancias microbiológicas (normas y patrones) que deberán ser respetadas.
- Ajuste de tolerancias en función del número de unidades de muestra analizadas.

2.1.2.1.2 *Categorías principales de los criterios para elaboración de patrones microbiológicos.*

1. - Criterio obligatorio:

Se refiere a los microorganismos considerados patógenos y/o sus marcadores, de importancia en salud pública y de acuerdo con la clase de alimento.

2. - Criterio complementario (recomendatorio):

2.1 Son los criterios relativos a la evaluación del proceso tecnológico utilizado para la obtención de un producto terminado.

2.2 Son los criterios que pueden orientar al fabricante pero que no se tiene la finalidad de inspección final.

3. - *Finalidades de los criterios microbiológicos para alimentos*

3.1 Protección de la salud del consumidor.

3.2 Uniformidad de criterios para las prácticas de comercio.

4. - *Consideraciones sobre los principios para el establecimiento y aplicación de las Normas y Patrones Microbiológicos*.

4.1 Los principios son aquellos indicados en los documentos elaborados por el *CODEX ALIMENTARIUS*.

Estos principios deberán respetar disposiciones establecidas en documentos que tratan de Buenas Practicas de Elaboración y sus formas de evaluación, como Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos.

4.2 En situaciones de riesgo epidemiológico que justifiquen un Alerta Sanitario, deberán ser realizadas otras determinaciones microbiológicas no incluidas en las Normas y Patrones establecidos, en función del problema.

5. - *Componentes de las normas y patrones microbiológicos*.

5.1 Los microorganismos seleccionados para el producto considerado.

5.2 Los métodos recomendados para su determinación.

5.3 Las tolerancias relacionadas con los microorganismos seleccionados y su distribución en las muestras analizadas, de acuerdo con el plan de muestreo.
5.4 Plan de muestreo adecuado para el alimento considerado.

6. - *Métodos de Muestreo y Manipulación de las Muestras*

6.1 De acuerdo con *CODEX ALIMENTARIUS*, I.C.M.S.F. y otros organismos internacionalmente reconocidos.

2.1.2.1.3 *Alimentos que obligatoriamente deberán estar sujetos a controles microbiológicos.*
Alimentos lácteos:

- Leche (en todas sus formas)
- Queso (todos los tipos)
- Yogur
- Cremas
- Manteca, etc
- Productos cárnicos que se consumen sin tratamiento térmico:
  - ⇒ Chacinados
    Embutidos
    Fiambres
    Salados
    Ahumados, etc.
- Alimentos refrigerados:
  - ⇒ Aves
    Vegetales
    Pescados y mariscos, etc.
- Alimentos congelados:
  - ⇒ Platos preparados
    Helados

Pescados y mariscos

Vegetales

ielo, etc.

- Pastas frescas (con y sin relleno)
- Bebidas no alcohólicas: Agua Jugos de frutas, etc.
- Condimentos: salsas y aderezos
- Frutas secas: maní, etc.
- Conservas de productos vegetales y animales
- Otros alimentos que se juzguen necesarios

7. - *Determinaciones Analíticas*

Se tomará como referencia los criterios establecidos por CODEX ALIMENTARIUS, I.C.M.S.F. y otros organismos internacionalmente reconocidos.

2.2 Residuos de plaguicidas en los productos agrícolas. Res N° 062/92

| | |
|---|---|
| Artículo 1º) | Adoptar las normas del Codex Alimentarius FAO/OMS, SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS AGRICOLAS entre los países miembros del Tratado de Asunción. |
| Artículo 2º) | Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente. |

## APLICACIONES DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Para una rápida y panorámica comprensión de las normas del CAA he extractado aquellas que se consideran básicas, como una contribución hacia autoridades y empresas en resguardo del tiempo que pueda insumirles su conocimiento profundo.

1) Tiene vigencia en todo el país. (Art. 1°, Ley 18.284).
2) Es de cumplimiento obligatorio por las autoridades (Art. 2° Ley 18.284).

3) Las plantas elaboradoras, fraccionadoras, comercios, deben ser expresamente autorizados (Art. 13 y 14 CAA).
4) Todo alimento, condimento, bebida, sus materias primas y aditivos, deben ser expresamente autorizados (Art. 13 y 14 CAA; Art. 3° Reglamentación de la Ley 18.284).
5) Las autoridades deben organizar un registro de Establecimientos y otro de Productos Alimenticios (Art. 7° Ley 18.284).
6) El Código Alimentario está en permanente modificación, según los adelantos tecnológicos, por lo que las Autoridades deben obligadamente conocer cada nueva actualización.
7) Las autoridades tienen el poder de policía sobre todos los alimentos que circulan y venden en su jurisdicción, aunque se produzcan en otra. Estos deben poseer certificado autorizante.
8) Todo producto elaborado y envasado debe llevar ROTULO, con los requisitos de la Res. Mercosur GMC N° 021/02.
9) Está prohibido designar productos con denominaciones geográficas que no correspondan al lugar de elaboración; con vocablos, signos, denominaciones, etc., que induzcan a equívoco o engaño al consumidor o que indiquen que el alimento posee propiedades medicinales terapéuticas. (Res. Mercosur GMC N° 021/02).
10) En los rótulos deberá figurar la fecha de vencimiento debiendo utilizarse las expresiones autorizadas. (Res. Mercosur GMC N° 021/02
11) Las infracciones serán sancionadas con multas según Art. 9°, Ley 18.284: mínimo: $1.000 a $1.000.000. En caso de reincidencia podría llegar al décuplo del monto impuesto a la infracción anterior.
    11) Ante un grave peligro para la salud atribuible a determinado alimento, avisar de inmediato al Ministerio de Salud y Acción Social, sin perjuicio de las medidas precautorias que adopte la autoridad local.
    12) Los establecimientos y/o locales elaboradores, fraccionadores y/o comercios de productos alimenticios, deben cumplir con las condiciones generales y particulares establecidas en los Arts. 12 a 154bis y 178 a 183 del CAA y con la normativa Mercosur sobre Buenas Prácticas de Fabricación.
    13) Los productos alimenticios deben cumplir en principio con las normas establecidas en los Arts. 155 a 177, sin perjuicio de las normas específicas que puedan corresponder a cada uno.

14) Los envases, vajillas, enseres de cocina, utensilios, envolturas, aparatos y cañerías en contacto con los alimentos, deben cumplir con las exigencias establecidas en los Arts. 184 a 219 tris del CAA, así como con la normativa Mercosur respectiva.

**LEY DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO Nº 19.587**

(21/4/72)

ARTICULO 1.- Las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo se ajustaran, en todo el territorio de la república, a las normas de la presente ley de las reglamentaciones que en su consecuencia se dicten. Sus disposiciones se aplicaran a todos los establecimientos y explotaciones, persigan o no fines de lucro, cualesquiera sean la naturaleza económica de las actividades, el medio donde ellas se ejecuten, el carácter de los centros y puestos de trabajo y la índole de las maquinarias, elementos, dispositivos o procedimientos que se utilicen o adopten.

ARTICULO 2.- A los efectos de la presente ley los términos "establecimiento", "explotación", "centro de trabajo " o "puesto de trabajo " designan todo lugar destinado a la realización o donde se realicen tareas de cualquier índole o naturaleza con la presencia permanente, circunstancial, transitoria o eventual de personas físicas y a los depósitos y dependencias anexas de todo tipo en que las mismas deban permanecer o a los que asistan o concurran por el hecho o en ocasión del trabajo o con el consentimiento expreso tácito del principal. El término empleador designa a la persona, física o jurídica, privada o pública, que utiliza la actividad de una o mas personas en virtud de un contrato o relación de trabajo.

ARTICULO 3.- Cuando la prestación de trabajo se ejecute por terceros, en establecimientos, centros o puestos de trabajo del dador principal o con maquinarias, elementos o, dispositivos por el suministrados, este será solidariamente responsable del cumplimiento de las disposiciones de esta ley.

ARTICULO 4.- La higiene y seguridad en el trabajo comprenderá las normas técnicas y medidas sanitarias, precautorias, de tutela o de cualquier otra índole que tengan por objeto:

a) Proteger la vida, preservar y mantener la integridad psico-física de los trabajadores;
b) Prevenir, reducir, eliminar o aislar los riesgos de los distintos centros o puestos de trabajo;
c) Estimular y desarrollar una actitud positiva respecto de la prevención de los accidentes o enfermedades que puedan derivarse de la actividad laboral.

ARTÍCULO 5.- A los fines de la aplicación de esta ley considérense como básicos los siguientes principios y métodos de ejecución:
a) Creación de servicios de higiene y seguridad en el trabajo, y de medicina del trabajo de carácter preventivo y asistencial;
b) Institucionalización gradual de un sistema de reglamentaciones, generales o particulares, atendiendo a condiciones ambientales o factores ecológicos y a la incidencia de las áreas o factores de riesgo;
c) Sectorización de los reglamentos en función de ramas de actividad, especialidades profesionales y dimensión de las empresas;
d) Distinción a todos los efectos de esta ley entre actividades normales, penosas, riesgosas o determinantes de vejez o agotamiento prematuros y/o las desarrolladas en lugares o ambientes insalubres;
e) Normalización de los términos utilizados en higiene y seguridad, estableciéndose definiciones concretas y uniformes para la clasificación de los accidentes, lesiones y enfermedades del trabajo;
f) Investigación de los factores determinantes de los accidentes y enfermedades del trabajo especialmente de los físicos, fisiológicos y sociológicos
g) Realización y centralización de estadísticas normalizadas sobre accidentes y enfermedades del trabajo como antecedentes para el estudio de las causas determinantes y los modos de prevención;
h) Estudio y adopción de medidas para proteger la salud y la vida del trabajador en el ámbito de sus ocupaciones, especialmente en lo que atañe a los servicios prestados en tareas penosas, riesgosas o determinantes de vejez o agotamientos prematuros y/o las desarrolladas en lugares o ambientes insalubres;

i) Aplicación de técnicas de corrección de los ambientes de trabajo en los casos en que los niveles de los elementos agresores, nocivos para la salud, sean permanentes durante la jornada de labor;
j) Fijación de principios orientadores en materia de selección e ingreso de personal en función de los riesgos a que den lugar las respectivas tareas, operaciones y manualidades profesionales;
k) Determinación de condiciones mínimas de higiene y seguridad para autorizar el funcionamiento de las empresas o establecimientos;
l) Adopción y aplicación, por intermedio de la autoridad competente, de los medios científicos y técnicos adecuados y actualizados que hagan a los objetivos de esta ley;
m) Participación en todos los programas de higiene y seguridad de las instituciones especializadas, públicas y privadas, y de las asociaciones profesionales de empleadores, y de trabajadores con personería gremial;
n) Observancia de las recomendaciones internacionales en cuanto se adapten a las características propias del país y ratificación, en las condiciones previstas precedentemente, de los convenios internacionales en la materia;
ñ) difusión y publicidad de las recomendaciones y técnicas de prevención que resultan universalmente aconsejables o adecuadas;
o) Realización de exámenes médicos pre-ocupacionales y periódicos, de acuerdo a las normas que se establezcan en las respectivas reglamentaciones.

ARTICULO 6.- las reglamentaciones de las condiciones de higiene de los ambientes de trabajo deberán considerar primordialmente:

a) Características de diseño de plantas industriales, establecimientos, locales, centros y puestos de trabajo, maquinarias, equipos y procedimientos seguidos en el trabajo;
b) Factores físicos: cubaje, ventilación, temperatura, carga térmica, presión, humedad, iluminación, ruidos, vibraciones y radiaciones ionizantes;
c) Contaminación ambiental: agentes físicos y/o químicos y biológicos;
d) Efluentes industriales.

ARTICULO 7.- Las reglamentaciones de las condiciones de seguridad en el trabajo deberán considerar primordialmente:

a) Instalaciones, artefactos y accesorios; útiles y herramientas; ubicación y conservación;
b) Protección de máquinas, instalaciones y artefactos;
c) Instalaciones eléctricas;
d) Equipos de protección individual de los trabajadores;
e) Prevención de accidentes del trabajo y enfermedades del trabajo;
f) Identificación y rotulado de sustancias nocivas y señalamiento de lugares peligrosos y Singularmente peligrosos;
g) Prevención y protección contra incendios y cualquier clase de siniestros.

ARTICULO 8. - todo empleador debe adoptar y poner en práctica las medidas adecuadas de higiene y seguridad para proteger la vida y la integridad de los trabajadores, especialmente en lo relativo:

a) A la construcción, adaptación, instalación y equipamiento de los edificios y lugares de trabajo en condiciones ambientales y sanitarias adecuadas;
b) A la colocación y mantenimiento de resguardos y protectores de maquinarias y de todo género de instalaciones, con los dispositivos de higiene y seguridad que la mejor técnica aconseje;
c) Al suministro y mantenimiento de los equipos de protección personal;
d) A las operaciones y procesos de trabajo.

ARTÍCULO 9.- sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, son también obligaciones del empleador:

a) Disponer el examen pre-ocupacional y revisión médica periódica del personal, registrando sus resultados en el respectivo legajo de salud;
b) Mantener en buen estado de conservación, utilización y funcionamiento, las maquinarias, instalaciones y útiles de trabajo;
c) Instalar los equipos necesarios para la renovación del aire y eliminación de gases, vapores y demás impurezas producidas en el curso del trabajo;
d) Mantener en buen estado de conservación, uso y funcionamiento las instalaciones eléctricas, sanitarias y servicios de agua potable;

e) Evitar la acumulación de desecho y residuos que constituyan un riesgo para la salud, efectuando la limpieza y desinfecciones periódicas pertinentes;
f) Eliminar, aislar o reducir los ruidos y/o vibraciones perjudiciales para la salud de los trabajadores;
g) Instalar los equipos necesarios para afrontar los riesgos en caso de incendio o cualquier otro siniestro;
h) Depositar con el resguardo consiguiente y en condiciones de seguridad las sustancias peligrosas;
I) Disponer de medios adecuados para la inmediata prestación de primeros auxilios;
j) Colocar y mantener en lugares visibles avisos o carteles que indiquen medidas de higiene y seguridad o adviertan peligrosidad en las maquinarias e instalaciones;
k) Promover la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad en el trabajo, particularmente en lo relativo a la prevención de los riesgos específicos de las tareas asignadas;
I) Denunciar accidentes y enfermedades del trabajo.

ARTÍCULO 10.- Sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, el trabajador estará obligado a:

a) Cumplir con las normas de higiene y seguridad y con las recomendaciones que se le formulen referentes a las obligaciones de uso, conservación y cuidado del equipo de protección personal y de los propios de las maquinarias, operaciones y procesos de trabajo;
b) Someterse a los exámenes médicos preventivos o periódicos y cumplir con las prescripciones e indicaciones que a tal efecto se le formulen;
c) Cuidar los avisos y carteles que indiquen medidas de higiene y seguridad y observar sus prescripciones;
d) Colaborar en la organización de programas de formación y educación en materia de higiene y seguridad y asistir a los cursos que se dictaren durante las horas de labor.

ARTICULO 11.- El Poder Ejecutivo Nacional dictara los reglamentos necesarios para la aplicación de esta ley y establecerá las condiciones y recaudos según los cuales la autoridad Nacional de aplicación podrá adoptar las calificaciones que correspondan, con

respecto a las actividades comprendidas en la presente, en relación con las normas que rigen la duración de la jornada de trabajo. Hasta tanto continuaran rigiendo las normas reglamentarias vigentes en la materia.

ARTICULO 12.- Las infracciones a las disposiciones de la presente ley y sus reglamentaciones serán sancionadas por la autoridad nacional o provincial que corresponda, según la ley 18608, de conformidad con el régimen establecido por la ley 18694.

ARTICULO 13.- Comuníquese, publíquese, desde a la Dirección Nacional del Registro oficial y archívese.

*Nota: la ley 19587 ha sido reglamentada por decreto 351 del 5 de febrero de 1979 y su extenso articulado ha sido publicado en el Boletín oficial del 22 de mayo de 1979*

**NORMATIVA DE LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES**
**APRUEBASE REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**
**CREASE COMISION PERMANENTE**

DECRETO N° 179
Buenos Aires, 21 de febrero de 2000.
Visto el Expediente Nº 31.323/99, por el cual la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor eleva un proyecto de Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios y propone la creación de la Comisión Permanente del Reglamento.

CONSIDERANDO:

Que la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor expresa claramente en sus fundamentos la necesidad de contar con este Reglamento a efectos de reordenar las crecientes actividades de Fiscalización dentro del

Programa de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, recopilar y organizar los criterios técnicos que exponen las normas vigentes. Que este proyecto cumple en correspondencia con el objetivo dispuesto para la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor por el Decreto 119/GCBA/99, sobre la "Responsabilidad de proteger la salud de la población afianzando el programa de higiene y seguridad alimentaria."; Que el Reglamento propuesto se encuadra dentro de lo estipulado en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal – Ley Nacional 22.375-, del Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284- y se ajusta a las disposiciones de la Ordenanza N° 33.266, y su complementaria Ordenanza N° 34.421 y sus modificaciones; Que dicha Subsecretaría, como Autoridad de Aplicación del Poder de Policía Sanitaria sobre el consumo, comercio e industria de los alimentos, es la encargada de aplicar y hacer cumplir las normas antes referidas; Que la dinámica imperante a nivel científico

sanitario y técnico industrial hace que el Reglamento deba ser permanentemente actualizado; Que asimismo y en virtud de lo expuesto precedentemente y a fin de mantener actualizadas las metodologías y facilitar el accionar del organismo técnico, resulta conveniente la creación de la Comisión Permanente del Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios; Por ello, de conformidad con lo dictaminado por la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires y en uso de las facultades legales que le son propias (artículos 102 y 104 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires),

EL JEFE DE GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES DECRETA:

**CONTROL SANITARIO**
DECRETO Nº 179/000
BOCBA 894 Publ. 03/03/2000

ARTICULO 1.- Apruébase el Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios que como Anexo I forma parte integrante del presente Decreto.

ARTICULO 2.- Créase la Comisión Permanente del Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios, la que dependerá de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor, dependiente de la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo, y que tendrá las funciones de organismo técnico encargado de proponer actualizaciones, recopilaciones, inclusiones, especificaciones, definiciones, ordenamiento de textos y nuevas metodologías de procedimientos para el Control y Aseguramiento de la Calidad Higiénico Sanitaria de los Alimentos.

ARTICULO 3.- Dicha Comisión, será integrada por profesionales y técnicos de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (Médicos Veterinarios, Ingenieros Agrónomos, Médicos, Ingenieros en Alimentos, Ingenieros Químicos, Químicos, Bioquímicos, Tecnólogos en Alimentos, Licenciados en Bromatología, Licenciados en Nutrición y otros profesionales relacionados al control de los alimentos), la que proveerá además el personal administrativo y los recursos materiales necesarios para el desarrollo de sus actividades.

ARTICULO 4.- La Comisión elaborará dentro de los treinta (30) días de su integración, un reglamento interno para su funcionamiento y podrá citar e invitar a participar a profesionales y técnicos de Organismos Oficiales o Privados cuando los temas a tratar así lo requieran.

ARTICULO 5.- Las conclusiones y proyectos elaborados por dicha Comisión, serán elevados a la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo a los efectos del dictado de la norma administrativa correspondiente para su inclusión dentro del Reglamento.

**ANEXO I**

**CAPITULO 1**

**1. DEFINICIONES GENERALES**

| | | |
|---|---|---|
| **Definición de Reglamento** | **1.1** | Se entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas recopiladas, ordenadas sistemáticamente y actualizadas a las que se ajustarán los procedimientos de inspección y las condiciones de los establecimientos |

| | | |
|---|---|---|
| | | habilitados por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, dedicados a elaborar, almacenar, transportar y comercializar productos alimenticios. |
| **Ámbito de aplicación** | **1.2** | Este Reglamento tiene validez en todo el territorio de la Ciudad de Buenos Aires y su aplicación se hará de acuerdo a lo estipulado en las normas vigentes y a lo que especifica para cada caso el presente reglamento. |
| **Inspector o Fiscalizador Oficial** | **1.3** | Se entiende por Inspector Oficial, al profesional, técnico o idóneo perteneciente a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria que ejerce el control higiénico sanitario de los establecimientos elaboradores, transportes, comercios y de los productos alimenticios. |
| **Inspección o fiscalización sanitaria** | **1.4** | Es el procedimiento por el cual el inspector fiscalizador efectúa el control de las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos y productos alimenticios de acuerdo a lo determinado en las leyes nacionales 22.375 y Nº 18.284, sus decretos Reglamentarios y Ordenanzas y Decretos Municipales aún vigentes. |
| **Comiso o Decomiso** | **1.5** | Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. El producto comisado será inutilizado por medios físicos o químicos adecuados. |
| **Intervención de Mercaderías** | **1.6** | Se entiende intervenido al producto que será reservado para ulterior examen y análisis hasta que recaiga decisión sobre las causales que motivaron el procedimiento. |

| | | |
|---|---|---|
| **Alimento** | **1.7** | Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre y los animales y que deben responder en su composición química y caracteres físicas y organolépticas, a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por las normas vigentes. |
| **Alimento No Apto para consumo** | **1.8** | Es el producto alimenticio o sus primeras materias que por sus características organolépticas o físicas, químicas o microbiológicas o por encontrarse con fechas vencidas o carecer de rótulos o presentar características particulares deficientes o encontrarse alterados, adulterados o falsificados, no cumplen con lo estipulado en el Código Alimentario Argentino o con el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68) u otras normas vigentes a nivel del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y la Nación. |
| **Alimento alterado** | **1.9** | El que por causas naturales de índole física, química o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca o en su valor nutritivo. |

| | | |
|---|---|---|
| **Alimento adulterado** | **1.10** | Es aquel que ha sido privado en forma parcial o total, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos o autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disminuir u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración. |
| **Alimento Falsificado** | **1.11** | Es todo alimento que tiene la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como este sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada. |
| **Alimento contaminado** | **1.12** | Es aquel alimento que contiene agentes vivos macro o microscópicos, sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas, o contengan componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas por el Código Alimentario Argentino y otras normas reglamentarias vigentes. |
| **Alimento genuino o normal** | **1.13** | Es aquel que respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expenda bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad. |

| | | |
|---|---|---|
| **Producto de Origen animal** | **1.14** | Son los productos obtenidos de la ganadería, la avicultura, la apicultura y la pesca. |
| **Subproducto y Derivado de origen animal** | **1.15** | Son los productos no comprendidos en la definición de carne, expresada en el Capítulo I Art. 1.1.6 del Decreto 4238/68. |
| **Alimento enriquecido** | **1.16** | Es aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos con el propósito de aumentar la proporción de componentes propios ya existentes en el alimento destinado a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer. perspicaz |
| **Alimento dietético** | **1.17** | Se entiende por alimentos dietéticos o para regímenes especiales a los alimentos envasados o no, preparados especialmente y que se diferencian de los alimentos tradicionales definidos en el Código Alimentario Argentino por su composición físico, química, biológica o de otra índole y que deberá responder a lo expresado y estipulado en el Artículo 1339 Capítulo XVII del Código Alimentario Argentino. |
| **Alimento balanceado** | **1.18** | Es el producto alimenticio obtenido a partir de la formulación específica de sus componentes destinado al consumo de los animales y cuyas características deben responder para cada caso a lo estipulado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) |

| | | |
|---|---|---|
| **Productos, Subproductos y derivados de origen vegetal** | **1.19** | Son los productos obtenidos de la agricultura tradicional o no y que incluye a los farináceos y sus derivados. |
| **Productos Comestibles** | **1.20** | Son aquellos productos alimenticios Aptos para consumo y que requieren condiciones especiales de elaboración, transporte, almacenaje, expendio y servicio. |
| **Productos incomestibles** | **1.21** | Son aquellos que no son elaborados para consumo y que requieren condiciones específicas de elaboración, transporte y comercialización, no pudiendo mezclarse, transportarse o expenderse juntamente con los alimentos comestibles. |
| **Trozo, pedazo, recorte** | **1.22** | Se entiende por trozo, pedazo o recorte a la parte de un alimento que no puede identificarse anatómicamente. |
| **Corte** | **1.23** | Es la parte de una res o ave o pescado u otro animal comestible autorizado de fácil identificación anatómica. |
| **Elaboración** | **1.24** | Es el proceso de transformación que sufren las primeras materias y que se lleva a cabo bajo condiciones especiales edilicias, tecnológicas y de manipulación. |
| **Comercio** | **1.25** | Es el local o establecimiento donde se exponen, expenden o sirven alimentos elaborados o sus primeras materias y que deben cumplir con determinadas condiciones edilicias, tecnológicas, de manipulación y conservación. |
| **Control de Calidad** | **1.26** | Es el servicio que posee un establecimiento industrial, comercial o gastronómico, habilitado y acreditado por |

| | | |
|---|---|---|
| | | el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, para efectuar los controles higiénico sanitarios, de proceso y calidad intrínseca y extrínseca de los productos y materias primas alimenticias y las condiciones en las que se elaboran, almacenan, transportan, expenden o sirven |
| **Laboratorio Central Oficial** | **1.27** | Se define así al Laboratorio dependiente de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires encargado de realizar las determinaciones analíticas y bromatológicas oficiales. |
| **Laboratorio Oficial** | **1.28** | Se define así al laboratorio dependiente de Organismos Nacionales, Universidades o aquellos privados que cuentan con habilitación del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) como laboratorios de la RED de dicho organismo, cuyos protocolos de análisis tendrán validez oficial para la Autoridad de Aplicación del Gobierno de la Ciudad, cuando estos fueran realizados a solicitud de la misma o dentro de los Planes de Control o Monitoreos que pudieran establecerse. |
| **Laboratorios de la Red del GCBA** | **1.29** | Es el laboratorio de la actividad privada u oficial, habilitada y acreditada por el Laboratorio Central Oficial del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires para efectuar determinaciones analíticas y bromatológicas, los que serán auditados periódicamente por el Laboratorio Central Oficial. |
| **Director Técnico** | **1.30** | Es el Profesional de las Ciencias Veterinarias, Médicas, Tecnólogos de Alimentos, Ingenieros en Alimentos, Ingenieros Agrónomos, Licenciados en Nutrición, Licenciados en Bromatología, Bioquímicos, |

| | | |
|---|---|---|
| | | Químicos y otras profesiones relacionadas a los alimentos, que ejerce el Control de Calidad de un establecimiento industrial o comercial o de un Laboratorio Bromatológico y que debe responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen animal y en el presente Reglamento. |
| **Auditoria de Calidad** | **1.31** | Es el control y monitoreo que ejerce la Autoridad de Aplicación sobre los Controles de Calidad y Laboratorios de la Red, que tiene por finalidad evaluar el desempeño de los mismos y la aplicación de las metodologías y tecnologías correspondientes. |
| **Investigación y monitoreo** | **1.32** | Es la actividad llevada a cabo por la Autoridad de Aplicación a través de su Laboratorio Central Oficial o por medio de Laboratorios definidos en los artículos 1.28 y 1.29 del presente reglamento, mediante la cual se evalúan criterios, tecnologías, composición de los alimentos, incidencias y prevalencias de los agentes causales de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y otros parámetros que hacen a la inocuidad, genuinidad y calidad de los mismos. |
| **Red de Laboratorios del GCBA** | **1.33** | Es el Sistema implementado por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del que forman parte los Laboratorios definidos en los artículos 1.28 y 1.29 del presente, cuyos resultados tendrán validez oficial. |

| | | |
|---|---|---|
| **Habilitación Sanitaria de Transportes** | **1.34** | De acuerdo a las atribuciones conferidas por el Decreto 119/GCBA/99, es la fiscalización previa a iniciar la actividad, por la cual la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor extiende un certificado que acredita que el transporte reúne las condiciones higiénico sanitarias adecuadas para desarrollar la actividad, conforme a las exigencias que se establecen en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, en las Ordenanzas vigentes y en el presente Reglamento. |
| **Habilitación Sanitaria de Establecimientos** | **1.35** | De acuerdo a las atribuciones conferidas por el Decreto 119/GCBA/99, es la fiscalización previa a iniciar la actividad, por la cual la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor extiende un certificado que acredita que un establecimiento reúne las condiciones higiénico sanitarias adecuadas establecidas en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos Subproductos y Derivados de Origen Animal, en las Ordenanzas vigentes y en el presente Reglamento, para elaborar o comerciar alimentos o sus materias primas. |
| **Limpieza y desinfección** | **1.36** | Es la actividad obligatoria de higienización que se lleva a cabo en un establecimiento elaborador, comercial o de servicio de comidas o en un transporte de sustancias alimenticias y que debe responder a lo establecido en las normas vigentes y en el presente reglamento. |

| | | |
|---|---|---|
| **Cámaras frigoríficas** | **1.37** | Se entiende por cámara frigorífica al local o estructura construida con material aislante térmico autorizado, destinado a la conservación de los productos alimenticios por frío. |
| **Conservadoras** | **1.38** | Se entiende por estas, aquellos elementos autorizados, que poseen características particulares para mantener a los productos alimenticios a un temperatura de + 1ºC a - 1º C por medio del agregado de hielo o elementos refrigerantes |
| **Refrigeración** | **1.39** | Es el proceso tecnológico autorizado por el cual se disminuye la temperatura del producto entre 0º C y 5 º C a 7ºC de acuerdo al tipo de producto, a partir de la aplicación de frío. |
| **Congelación** | **1.40** | Es el proceso físico por el cual se disminuye la temperatura de los productos alimenticios a - 18ºC en el centro del producto. |
| **Conservación de alimentos** | **1.41** | Son los procesos tecnológicos autorizados, por los cuales se mantiene la vida útil y los caracteres organolépticos, físicos, químicos y biológicos de un producto alimenticio. |
| **Muestreos** | **1.42** | Es el procedimiento por el cual el personal de inspección procede a tomar muestras de aquellos productos alimenticios con fines de control, monitoreo o investigación y que deberán responder a lo estipulado en las normas vigentes y a las expuestas en el presente reglamento. Los muestreos podrán ser Dirigidos o Sesgados e Insesgados, según disponga la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. |
| **ETA** | **1.43** | Se identifica como ETA a toda enfermedad transmitida |

| | | |
|---|---|---|
| | | por alimentos, y que se define como el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contiene agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de una población No incluyen las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos. |
| **Consumidor** | **1.44** | Es toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros. |
| **Aditivo** | **1.45** | Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características químicas, físicas o biológicas de un alimento a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización y que deben<br><br>responder a las características dispuestas en las normas vigentes. |
| **Organolepsia** | **1.46** | Es el método sensorial por el cual se determina el estado de aptitud de un alimento. |
| **Almacenamiento** | **1.47** | Es el depósito de productos alimenticios que se lleva a cabo en un local, bajo condiciones especiales de acopio y conservación durante un tiempo tal que no exceda la fecha de vencimiento de los mismos. |
| **Contraverificación** | **1.49** | Es el peritaje que se realiza sobre un determinado alimento en caso de disconformidad del interesado con el resultado de una muestra y responderá a lo establecido en el Código Alimentario Argentino o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal u Ordenanza 21.979 y el presente reglamento. |
| **Envases** | **1.50** | Son los continentes autorizados donde se embalan los |

| | | |
|---|---|---|
| | | alimentos y que responden a las exigencias estipuladas en las normas en vigencia. |
| **Procedimiento** | **1.51** | Es la actividad rutinaria o especial, por la cual, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria como Autoridad de Aplicación, efectúa el contralor de las normas higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria establecidas en las normas vigentes y en el presente reglamento. |
| **Operativo de control** | **1.52** | Son las actividades especiales llevadas a cabo por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, por sí o en cooperación con otros organismos oficiales, en un determinado establecimiento o sector de este o en una zona determinada o sobre el transporte de alimentos con la finalidad de evaluar o controlar el cumplimiento de las normas alimentarias en vigencia y las establecidas en el presente reglamento dentro del ámbito de aplicación del Poder de Policía Sanitaria de los mismos. |
| **Bocas de expendio** | **1.53** | Se denomina así a los locales o establecimientos donde se comercializan, expenden o sirven productos alimenticios, habilitados conforme a las normas vigentes y que poseen la habilitación sanitaria otorgada por la Autoridad de Aplicación, y que deben responder a lo establecido en la leyes, ordenanzas y en el presente reglamento. |
| **Clausura preventiva inmediata** | **1.54** | Es el procedimiento administrativo legal que aplica la Autoridad Sanitaria a un establecimiento o actividad relacionada con los alimentos en todos aquellos casos en los cuales se comprueba que se encuentran comprometidas las condiciones de higiene, salubridad o irregularidad manifiesta y que debe ajustarse a los establecido en las normas de procedimiento vigentes y |

| | | |
|---|---|---|
| | | al presente reglamento. |
| **Clausura definitiva** | **1.55** | Es aquella que se impondrá cuando las causales que motivaron la Clausura preventiva persisten. |
| **Plantas procesadoras** | **1.56** | Son aquellos establecimientos donde se efectúa una transformación parcial o total de una primera materia o producto alimenticio y que responde a características especiales definidas en las normas vigentes. |

**CAPITULO 2**

**2. DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCION**

| | | |
|---|---|---|
| **Autoridad de Aplicación** | **2.1** | De conformidad con lo establecido en el Decreto 119/GCBA/99, la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor, será la Autoridad de Aplicación del Poder de Policía Sanitaria de los alimentos |
| **Del Poder de Policía Sanitaria de los Alimentos.** | **2.2** | En virtud a lo expuesto en el Código Alimentario Argentino (ley 18284), Decreto 119/GCBA/99, la Ordenanza 33.266 y 34.421 Artículo 12.2.1 y el Decreto 573/GCBA/97, los inspectores de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependientes de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor, tendrán la atribución de ingresar en los lugares donde se ejerzan actividades comprendidas en el presente Reglamento, durante las horas destinadas a su ejercicio, y aun cuando mediare negativa del propietario o responsable, estarán autorizados a ingresar cuando haya motivo fundado para considerar que se está cometiendo una infracción que atente contra la salud de la población. La negativa injustificada del propietario o responsable lo hará pasible |

| | | |
|---|---|---|
| | | de la aplicación de las sanciones previstas en las normas vigentes. |
| **Fiscalización Sanitaria** | **2.3** | Es la suma de actividades que se desarrollan durante un procedimiento tendientes a evaluar la situación higiénico sanitaria de un establecimiento, una actividad o un proceso y controlar el cumplimiento de las normas vigentes. |
| **Atribuciones.** | **2.4** | De acuerdo al Art. 14 de la Ley 18.284 - Los Inspectores de la Dirección General Higiene y Seguridad Alimentaria son los encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino, del Decreto 4238/68, de las Ordenanzas y Decretos vigentes y del presente reglamento en el ámbito de incumbencia establecido en artículo 1.2 del presente y las disposiciones reglamentarias de la presente norma, y tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios o tomar muestras para realizar monitoreos e investigaciones. Para el cumplimiento de su cometido, podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes a la superioridad para ingresar a los locales y establecimientos, aunque éstos se encontraran cerrados. |
| **Autorización** | **2.5** | En virtud al Art. 12.2.2 de la Ordenanza 33.266 en caso de sospechar o comprobar la elaboración o comercio de productos<br><br>alimenticios alterados, adulterados o falsificados, el inspector está autorizado a adoptar todos los procedimientos necesarios tendientes a establecer el |

| | | |
|---|---|---|
| | | origen de la mercadería. |
| **Intervención de Mercaderías** | **2.6** | En base al Art. 1.1.7 del Dec 4238/68 y Art. 12.2.3 de la Ordenanza 33.266 A todos los fines del presente Reglamento se entiende por " Producto Intervenido" el producto que será reservado para ulterior examen físico, químico, microbiológico o para comprobar el cumplimiento de las normas vigentes, hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron dicho procedimiento. En todos los casos se procederá de acuerdo al artículo 12.2.3 al 12.2.4 de la Ordenanza 33.266 y lo que establezca el presente reglamento. |
| **Procedimiento de inspección** | **2.7** | ( Conforme al Art. 14 del Anexo II del Reglamento de la Ley 18.284 y Art. 7º de la Ley Nacional 17.422 - Art. 12.2.3 y 12.2.7 de la Ordenanza 33.266 y Ordenanza 21.979 y Ordenanzas vigentes) - A los efectos determinados en el presente Reglamento, el personal de Inspección de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria podrá practicar en todo el territorio de la Ciudad de Buenos Aires, inspecciones a los establecimientos, habilitados o no, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, transporten o expendan alimentos, debiendo proceder de la siguiente forma:<br>Para desarrollar su cometido los Inspectores tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento, cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales, aún cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes; esta facultad se ejercerá en horas hábiles de trabajo;<br>Se cerciorarán si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar, comercializar o fraccionar los productos a que esté autorizado según las condiciones establecidas al |

| | | |
|---|---|---|
| | | resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento;<br>Terminada la inspección, se asentará en el Libro de Asiento de Inspecciones del local con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado, incluyendo si se labró Acta de Comprobación o Infracción, su número y los motivos u otro tipo de actas u observaciones. |
| **Toma y remisión de muestras Procedimientos** | **2.8** | (Conforme al Art. 14 del Anexo II del Reglamento de la Ley 18.284 y Art. 7º de la Ley Nacional 17.422 - Art. 12.2.3 y 12.2.7 de la Ordenanza 33.266 y Ordenanza 21.979).Cuando se juzgue necesario, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en número de tres, representativas del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos, lacres o precintos adecuados que eviten cambios o substituciones.<br>De estas tres muestras, una, considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia; la segunda, considerada duplicado, se reservará por la autoridad sanitaria para una eventual pericia de control, y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación.<br>En el acta que se levante con los recaudos establecidos en la Ordenanza 21.979 y Art. 12.2.3 y 12.2.7 de la Ordenanza 33.266, y lo que se establezca en el presente Reglamento.<br>Dentro de los 3 días de realizado el análisis bromatológico en el Laboratorio Central Oficial u otro |

| | | |
|---|---|---|
| | | Laboratorio de los definidos e los artículos 1.28 y 1.29 del presente, al que se hubiere solicitado los mismos, por carta certificada con aviso de retorno o documento pertinente, notificará en forma fehaciente su resultado a la firma propietaria del o de los productos, con remisión de copia del o de los pertinentes protocolos. El original y copia de éstos se agregarán al expediente respectivo.<br>El interesado, dentro del plazo de 5 días de notificado podrá solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los 10 días con la presencia del o los técnicos que designe, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia, en los términos expresados en el artículo 10 bis de la Ordenanza 21.979 y lo que determine el presente reglamento.<br>El resultado de la pericia de control se agregará al expediente, el que será elevado dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere.<br>El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en el presente no se solicitare pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.<br>En los casos en que el responsable de la actividad solicitara efectuar los análisis de la muestra que quedara en su poder , el análisis de la misma se llevará a cabo en las instalaciones del Laboratorio Central Oficial. En los casos que por causas de capacidad operativa o técnica, los mismos no pudieran efectuarse en dicho Laboratorio, la Dirección General está capacitada para realizarlos en otro Laboratorio de los definidos en los artículos 1.28 y 1.29 del reglamento en presencia del responsable de la actividad o quien él expresamente delegue y del |

| | | |
|---|---|---|
| | | Laboratorio Central Oficial y su resultado será inapelable. |
| **Monitoreos e investigaciones** | **2.9** | En aquellos casos en que la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria deseara efectuar un relevamiento sobre una situación epidemiológica, de incidencia o prevalencia de causas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, o de calidad intrínseca de los productos y conforme a lo expuesto al art. 12.2.6 de la Ordenanza 33.266, podrá proceder a tomar muestras de los distintos productos alimenticios o sus primeras materias para realizar las determinaciones analíticas correspondientes sin necesidad que éstas sean por triplicado y de acuerdo a lo que estipule el presente reglamento. En los casos que se encontraran o identificaran peligros o riesgos a partir de los respectivos análisis, la Dirección General procederá a intensificar los controles sobre dichos alimentos en la forma estipulada en el artículo 2.1.7 del presente reglamento. |
| **Decomisos** | **2.10** | En los casos en que durante la inspección se compruebe la existencia de productos sin autorización o cuyo origen no se encuentre debidamente documentado, o carecieran del correspondiente amparo sanitario, o con fecha límite de aptitud vencida o con alteraciones físicas u organolépticas o de conservación o que indiquen sin lugar a dudas que se encuentran No Aptos para consumo, los mismos serán inmediatamente decomisados e inutilizados. ( En base al Art. 1.1.6 del Dec. 4238/68) A todos los fines del presente reglamento, el producto comisado o decomisado será debidamente inutilizado por medios químicos o físicos convenientes y ante la presencia del funcionario de la Dirección General. |

| | | |
|---|---|---|
| **Control de rótulos y envases** | **2.17** | En este control, se individualizará el o los productos muestreados, con detalles de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad; partida y serie de fabricación y fecha de envasamiento y vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado y naturaleza de la mercadería. Asimismo se evaluará el peso, que los envases sean de material aprobado y se encuentren en condiciones aptas para contener al producto alimenticio o la primera materia. |

## CAPITULO 3

## 3. DE LAS ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A INSPECCION

| | | |
|---|---|---|
| **Aplicación del Reglamento** | **3.1** | (Basado en el Art. 10 del Anexo I del Código Alimentario Argentino, Art. 2.1 del Decreto 4238/68 , Sección 4º y 5º del Código de Habilitaciones y Verificaciones, Decreto 573/GCBA/97 y Decreto 119/GCBA/99).- Las disposiciones del presente Reglamento rigen para los productos alimenticios y sus primeras materias destinados al consumo y elaboración y expendio dentro de la Ciudad de Buenos Aires y son de cumplimiento obligatorio dentro de la misma. En tal sentido la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor es la dependencia del Gobierno de la Ciudad encargada de vigilar dentro del ámbito de incumbencia establecido en el presente, el cumplimiento de las normas de calidad higiénico sanitarias y de seguridad alimentaria sobre las actividades y los productos alimenticios y primeras materias que ingresen, egresen, se elaboren, comercialicen, fraccionen, transporten, conserven, reserven, expendan y consuman |

| | | |
|---|---|---|
| | | dentro de la misma. |
| **Establecimientos No Autorizados** | **3.2** | (Basado en el Art. 15 del C.A.A.)"Queda terminantemente prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito, expender, transportar o distribuir productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por el GCBA, así como realizar actividades o elaborar, comercializar o servir<br><br>alimentos no autorizados para cada actividad." Se incluyen aquellas actividades que no cumplan con lo estipulado en la Sección 4 y 5 del Código de Habilitaciones y Verificaciones y en el presente reglamento. En estos casos se procederá conforme lo estipulado en el Capítulo 2 del presente Reglamento. |
| **Del Titular de la actividad** | **3.3** | (Basado en el Art. 16 del C.A.A.) El titular de la autorización debe proveer a:<br>1. Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene.<br>2. Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado por las normas sanitarias vigentes y el presente reglamento, controlando su fecha de vencimiento en forma periódica y que los rótulos lleven impresos los respectivos números de RNE (Registro nacional de Establecimiento) y RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio).<br>3. Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio. |

| | | |
|---|---|---|
| | | 4. Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando así lo estipule la Dirección General.<br>5. Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos. El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en el Código Alimentario Argentino, Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y el presente Reglamento. |
| **Industria alimentaria. Del cumplimiento de las normas** | **3.4** | En general, todos los establecimientos industriales relacionados con los alimentos deberán cumplir con las normas establecidas en el Código de Planeamiento Urbano, en el Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el apartado 711 en lo referido a Industria de Productos Alimenticios, en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento. |
| **De las actividades Industriales** | **3.5** | Las actividades industriales a que se refiere el artículo 3.2.3 se ordenarán y definirán en el presente Reglamento en base a las normas antes mencionadas y aquellas que pudieran surgir. |
| **Comercio de Alimentos** | **3.6** | En general, todos los establecimientos comerciales relacionados con los alimentos deberán cumplir con las normas establecidas en el Código de Planeamiento Urbano, en el Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el apartado 720, 722,723,740, y 741 en lo referido al Comercio de Productos Alimenticios, en el Código |

| | | |
|---|---|---|
| | | Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento. |
| **De las actividades comerciales** | **3.7** | Las actividades comerciales a que se refiere el artículo 3.2.5 se ordenarán y definirán en el presente Reglamento en base a las normas antes mencionadas y aquellas que pudieran surgir. |
| **Del Servicio de alimentos** | **3.8** | En general, todos los establecimientos dedicados al servicio de alimentos deberán cumplir con las normas establecidas en el Código de Planeamiento Urbano, en Capítulo 4.4 Sección 4 del Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el apartado 752 en lo referido al Servicio Gastronómico, en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento. Las actividades se ordenarán y definirán en el presente reglamento en base a dichas normas. |
| **Inscripción y Registro de establecimientos** | **3.9** | Deberá responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y lo expresado en el apartado 711 de Industria de Productos Alimenticios, sus textos ordenados por el presente y las inscripciones se llevarán a cabo en la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria conforme a los procedimientos expuestas en este Reglamento. |
| **Del transporte de alimentos** | **3.10** | En general, todos los transportes de sustancias alimenticias deberán cumplir con las normas establecidas en el en Capítulo 8.5 Sección 8 del Código de Habilitaciones y Verificaciones, en el Código |

| | | |
|---|---|---|
| | | Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento. Las actividades se ordenarán y definirán en el presente reglamento en base a dichas normas. |

**CAPITULO 4**

**4. DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

| | | |
|---|---|---|
| **De los productos alimenticios y sus primeras materias en general** | **4.1** | En general, todos los productos alimenticios deberán cumplir con las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino, en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, en el apartado 741 referido a Comercio de Productos Alimenticios y en sus textos ordenados y particularidades que establece el presente Reglamento. Las actividades se ordenarán y definirán en el presente reglamento en base a dichas normas. |
| | **4.2** | (De acuerdo al Art. 11 del C.A.A.) Toda mercadería que se elabore, transporte, almacene o venda debe ser de la misma calidad que la que se exhiba y en caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquiriente no pueda ser inducido a error respecto a las características de la mercadería que compra. |
| **Inscripción y Registro de Productos Alimenticios** | **4.3** | Deberá responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y lo expresado en el apartado 711 de Industria de Productos Alimenticios, sus textos ordenados por el presente y las inscripciones se llevarán a cabo en la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria |

| | | |
|---|---|---|
| | | conforme a los procedimientos expuestas en este Reglamento. |
| **Condiciones de los utensilios y artefactos** | **4.5** | Todos los artefactos y utensilios no descartables, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbentes, y que no transfieran olores o sabores al alimento. Estos se mantendrán en perfecto estado de conservación, debiéndose descartar aquellos utensilios y vajilla que presenten deterioro. En el caso de encontrar vajillas o utensilios deteriorados durante la inspección, el personal procederá a inutilizar de la forma que considere más conveniente dichos elementos. Queda prohibido utilizar franelas, trapos o servilletas de tela en contacto con el alimento o utensilios. |
| **Residuos** | **4.6** | Toda actividad, deberá poseer recipiente para desperdicios, el que será de material aprobado, con apertura de tapa a pedal y conteniendo la respectiva bolsa de residuos. |
| **Envases** | **4.7** | El tipo, materiales y uso responderán a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, otras normas vigentes, sus textos ordenados por el presente y lo establecido en este Reglamento. |
| **Certificaciones y documentación de origen** | **4.8** | (Basado en el Art. 27.1 del Decreto 4238/68 - Dec. Nº 1.714 del 12.07.83) - Toda primera materia y producto alimenticio de origen animal, destinado al consumo, elaboración, transporte o depósito, en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito , debe estar amparado permanentemente por un certificado sanitario extendido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal de la Secretaría de Agricultura y Ganadería o Certificado Sanitario del Mercado Central ( En este último caso para |

| | | |
|---|---|---|
| | | Productos Pesqueros) y documentación que determine fehacientemente el origen de los productos transportados según corresponda. A tales efectos el personal de inspección controlará y evaluará que dicha documentación cumpla con lo estipulado en las normas vigentes. |
| **Rótulos en envases y sellos en productos cárnicos** | **4.9** | En todos los casos deberán responder a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, en el Decreto 4238/68 y otras normas vigentes, en sus textos ordenados por el presente y en lo estipulado en este Reglamento. |

## CAPITULO 5

## 5. DE LA MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

| | | |
|---|---|---|
| **Condiciones generales** | **5.1** | (Basado en el Art. 18 del C.A.A) - Los Locales Establecimientos E elaboradores y Comercios de alimentos instalados en el ámbito de la Ciudad de de la Ciudad de Buenos Aires, deben cumplir las siguientes normas de carácter normas de carácter general:<br>1. Deberán mantenerse en todo momento bien aseado, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino que no sea aquel para el cual fue autorizado.<br>2. En los establecimientos elaboradores y locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer mientras se preparen o sirvan alimentos.<br>3. Durante las horas de trabajo deberá procurarse que el ambiente tenga una temperatura agradable y una adecuada ventilación.<br>4. La capacidad de dichos locales no será inferior a 15 m. cúbicos por persona. La superficie total de las aberturas en los espacios donde se trabaje no será, en general, inferior a la sexta parte de la superficie del suelo en locales de hasta 100 m2 y a la décima parte en locales de superficie mayor. Se admitirá menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire.<br>5. La iluminación, cuando correspondiera, se efectuará con luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural y suficiente para permitir un adecuado desarrollo de las tareas.<br>6. En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.<br>7.(En base a la Res MSyAS Nº 048 del 28.01.98) - |

| | | |
|---|---|---|
| **Acumulación de Productos Prohibición** | **5.2** | (Basado en el Art. 30.2.9 del Decreto 4238/68) - "Queda terminantemente prohibido permitir que en las dependencias se acumulen productos, que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos. En dichos casos el personal de Inspección procederá al decomiso directo de dichos productos." |

| | | |
|---|---|---|
| **Higiene Personal Instalaciones** | **5.3** | (Según Res. 413, 26.3.86 Art. 20 del C.A.A) - "Los empleados de los establecimientos elaboradores y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer, en los casos que correspondiere por indicación de la Inspección, las instalaciones y elementos necesarios, tales como:<br>1. Guardarropas y baños separados para cada sexo. En el caso que por alguna circunstancia no pudieran utilizarse los guardarropas o baños, el responsable de la actividad deberá notificar a la Inspección las causales. En los casos que la novedad no fuera notificada oportunamente, se considerará la misma como infracción al presente reglamento Para el lavado de manos se suministrarán algunos de los siguientes agentes de limpieza:<br>a) Jabón líquido, en polvo, en escamas, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección<br>b) Jabón sólido en soportes y/o jaboneras que permitan un adecuado drenaje.<br>c) Jabones de uso individual sólidos, en crema, en pasta u otras formas individuales de presentación.<br>d) Productos sustitutivos alternativos presentados en las formas indicadas en a), b) y c) que sean adecuados para el lavado de manos en conformidad con la autoridad sanitaria nacional.<br>2. Para el secado de manos se proveerá de algunos de los siguientes elementos:<br>a) Toallas de papel de color claro individuales en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección.<br>b) Toallas de tela de color claro de uso individual o suministradas por aparatos dispensadores adecuados que deberán poseer una separación funcional entre las porciones usadas de toallas y las porciones limpias disponibles, y que serán de fácil limpieza y |

| | | |
|---|---|---|
| **Libretas Sanitarias** | **5.4** | (Basado en el Art. 21 del C.A.A) - "El Personal de establecimientos elaboradores y comercios de alimentos, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de certificado de sanidad expedido por médicos o instituciones privadas reconocidas por el GCBA, debiendo el mismo ser renovado cada seis meses. Esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos, cualquiera fuera la actividad que desarrollaren dentro de los mismos, así como aquellos que intervengan en el transporte de sustancias alimenticias. Las Libretas Sanitarias deberán ser exhibidas a la Inspección, cuando ésta así lo solicite, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos y transportistas, quienes deberán llevarlos consigo. En tal sentido el responsable de la actividad no debe permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la libreta sanitaria expedida por autoridad competente (Art. 30.2.18 Decreto 4238/68). |
| **Identificación** | **5.5** | Cuando la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria implemente el correspondiente sistema todo manipulador de alimentos llevará una tarjeta de identificación, donde se incluirán sus datos personales, y número de Registro o Licencia otorgado por el GCBA .La tarjeta del manipulador titular, como del suplente llevarán una foto identificatoria 4 x 4 frente color. |

| | | |
|---|---|---|
| **Indumentaria** | **5.6** | (Basado en el Art. 22 del C.A.A) - "Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sandwiches, lecherías y heladerías, etc., deberán vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables. En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc.), es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos. En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales obscuros o de overoles gris, azul o caqui. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo. Las uñas deberán estar cortas y limpias, los cabellos recogidos y en los casos que determine la Autoridad de Aplicación deberá utilizar barbijos protectores. No podrán utilizar anillos, pulseras, u otras alhajas en las manos, cuando se manipulen o elaboren alimentos. |

**DECRETO Nº 782/001**

BOCBA 1220 Publ. 26/06/2001

ARTICULO 1.- Establécese en forma obligatoria para las empresas que desarrollen sus actividades en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires efectuar la capacitación del personal involucrado en la manipulación de alimentos mediante cursos a dictarse por entidades públicas y/o privadas. El presente régimen se refiere a todas aquellas personas físicas que se encuentren involucradas en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos, en cualquier forma y etapa de la cadena productiva,

de elaboración, fraccionamiento, distribución y comercialización.

ARTICULO 2.- Deléganse todas las facultades de competencia y jurisdicción que fija este decreto en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, dependiente de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria, Comercio Interior y Coordinación de Políticas al Consumidor de la Secretaría de Desarrollo Económico.

ARTICULO 3.- Créase un Consejo Consultor Honorario que será presidido por las autoridades de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; y estará integrado por el Consejo Profesional de Médicos Veterinarios -nivel nacional- y el Servicio Nacional de Sanidad Animal y Calidad Agroalimentaria, a cuyo fin se cursarán las invitaciones correspondientes, sin que ello implique erogación alguna para el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTICULO 4.- Créase un sistema de registro que incluirá a todos los "Capacitadores de Manipuladores de Alimentos" acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos

Aires, cuyos requisitos de inscripción y administración estarán a cargo de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. El registro con el otorgamiento de la correspondiente credencial tendrá el costo arancelario establecido por la Ley Tarifaria.

ARTICULO 5.- De constatarse algún incumplimiento de las obligaciones a cargo del capacitador se le aplicará la multa que fija el artículo 9º, inciso a), de la Ley N° 18.284 (C.A.A.), quedando el juzgamiento de la misma a cargo del Poder Judicial. En caso de reincidencia será dado de baja del registro sin derecho a reinscribirse, debiéndose publicar esta medida en el Boletín Oficial. En aquellos casos en que el capacitador incurra en faltas menores, como así también de observarse reiteradas evaluaciones insatisfactorias por parte de los capacitados que hayan sido entrenados por un mismo capacitador, por única vez, se le hará la observación que corresponda y se le brindará asesoramiento en la Dirección de Programas y Capacitación. Cumplida la instancia del asesoramiento, si perduran dichas situaciones, el capacitador será dado de baja del Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, ordenándose la publicación en el Boletín Oficial de la disposición que determine dicha separación registral.

ARTICULO 6.- Créase el "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires", en donde solamente serán registrados como "Manipuladores de Alimentos", aquellas personas físicas que hayan aprobado el curso citado en los artículos anteriores, cuyo dictado estará a cargo de profesionales certificados por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires e incluidos en el Registro de Capacitadores de Manipuladores.

ARTICULO 7.- La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, sin perjuicio de la delegación de competencia y jurisdicción que se le otorga en el presente decreto, en especial, tendrá por misión:

a) Arbitrar todos los medios necesarios para que el contenido de los cursos, la forma de su implementación y los capacitadores, se encuentren reconocidos previamente por dicha Dirección General.

Auditar en forma permanente y aleatoria, a través de la Dirección de Programas y Capacitación, el dictado de los cursos y su evaluación.

Fijar los programas del curso de capacitación para manipuladores de alimentos, de modo tal que se ajusten a los requisitos y contenidos estipulados por la Dirección de Programas y Capacitación, los cuales estarán disponibles para el conocimiento de los capacitadores y público en general, juntamente con la bibliografía básica recomendada.

Determinar las atribuciones y funcionamiento -por vía de un reglamento- del Consejo Consultor Honorario.

- ⇒ Llevar los registros que se crean en el presente decreto.
- ⇒ Redactar aquellos reglamentos que fueren necesarios para la interpretación y ejecución de este decreto.

**<u>DISPOSICION D.G.H. y S.A. Nº 262/003</u>**

BOCBA 1747 Publ. 05/08/2003

ARTÍCULO 1- La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, delega en la Dirección de Programas y Capacitación la ejecución y cumplimiento de las misiones, funciones que se establecen en esta Disposición Administrativa, la que tendrá a su cargo

la confección, mantenimiento, actualización, rectificación y administración de los siguientes registros:

"Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires".

"Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires", en el que se procederá a inscribir a todas las personas involucradas en el manejo de materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración, fraccionamiento, expendio, almacenamiento y transporte de productos alimenticios y que hayan aprobado el curso de capacitación de manipulación de alimentos.

**Del Trámite**

ARTÍCULO 2.- El trámite de inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires", se realizará de la siguiente manera:

a documentación correspondiente que se solicita en el artículo 3°, se presentará ante la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, previo pago del timbrado correspondiente según el arancel vigente. La actuación será girada a la Dirección de Programas y Capacitación.

a Dirección de Programas y Capacitación, procederá a evaluar la documentación. De no existir observaciones que formular, la citada Dirección suscribirá la correspondiente disposición aprobatoria. Una vez otorgado el registro, se le notificará por cédula al interesado que podrá retirar el correspondiente certificado en la sede de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, y, cumplido el desglose, se dispondrá el archivo de la actuación administrativa.

i se formularan observaciones, se notificarán las mismas mediante cédula al administrado. En el caso de que éste subsanare las cuestiones planteadas dentro del plazo establecido en la mencionada cédula, el trámite continuará conforme a lo dispuesto en el inciso b).

i no fuesen subsanadas dichas observaciones en el plazo establecido en la cédula de notificación, transcurrido sesenta (60) días hábiles de operado el vencimiento, la Dirección de Programas y Capacitación dispondrá la depuración de la actuación administrativa, debiendo el interesado, en este caso, iniciar un nuevo trámite de inscripción.

ara el caso de que se deniegue la inscripción solicitada, el interesado podrá plantear los recursos previstos en el Decreto N° 1.510/GCBA/97 (L.P.A.C.B.A.).

**De la Inscripción**

ARTÍCULO 3.- Son requisitos para la inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" la presentación de la siguiente documentación, la que será tramitada ante la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria:

⇒ Original y copia para su certificación, de las hojas primera y segunda del Documento Nacional de Identidad o Documento Único o Libreta de Enrolamiento o Libreta Cívica, y de la Constancia de Inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos (A.F.I.P.) respecto de la "Clave Única de Identificación Tributaria - CUIT" o "Clave Única de Identificación Laboral - CUIL". Fotocopia certificada de "Título de Grado Universitario", debidamente legalizado, de carreras oficialmente reconocidas cuya formación contenga conocimientos sobre el manejo higiénico-sanitario de los alimentos. Original y copia del último comprobante de pago de la matrícula profesional en el caso que corresponda. Curriculum Vitae. Antecedentes laborales como profesional en el rubro alimenticio con un mínimo de 3 años de antigüedad y/o como docente de carreras universitarias oficialmente reconocidas cuya formación contenga conocimientos sobre el manejo higiénico-sanitario de los alimentos, con un mínimo de 3 años de antigüedad. Los mismos deberán acreditarse mediante las correspondientes certificaciones. Formulario que entregará la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, en el cual deberá constar el pago del timbrado que corresponda según la Ley Tarifaria vigente; como así también constituir domicilio legal dentro del ejido de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Programa analítico de los cursos a dictar correspondiente a los tres (3) niveles de conocimiento: a) nivel básico de carácter obligatorio; b) nivel intermedio; y c) nivel avanzado. Estos últimos dos niveles serán de carácter optativo. Sin perjuicio de ello, los mismos se ajustarán conforme los requisitos y contenidos estipulados por la Dirección de Programas y Capacitación, dependiente de la Dirección General de Higiene y

Seguridad Alimentaria, según el Anexo que integra la presente disposición administrativa reglamentaria. El capacitador deberá tomar en consideración las siguientes pautas: g.1.) el curso a impartir tendrá una carga horaria mínima para cada nivel según lo indicado en el Anexo antes aludido; y g.2.) el material didáctico necesario para el dictado del curso y la bibliografía de estudio será entregada a los capacitados por el capacitador, asumiendo éste el cargo del mismo.

ARTÍCULO 4.- Cumplidos los recaudos citados en los artículos precedentes, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de la Dirección de Programas y Capacitación, extenderá un certificado de inscripción en el registro, bajo la denominación "Capacitador de Manipuladores de Alimentos acreditado ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires".

ARTÍCULO 5.- La inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" tendrá una vigencia de dos (2) años a partir de su incorporación al mismo.

ARTÍCULO 6.- La renovación de dicha inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" deberá solicitarse ante la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, dentro de los treinta (30) días previos a su vencimiento. La Dirección de Programas y Capacitación procederá al desarchivo de las actuaciones pertinentes, a los fines de su tramitación. Para efectivizar dicha renovación, el capacitador deberá:

Presentar en la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria el formulario de renovación, provisto por ésta, con la constancia del pago del timbrado correspondiente según el arancel estipulado por la Ley Tarifaria vigente.

Dar cumplimiento a los requisitos exigidos por la presente reglamentación en el Art. 3°, incisos c), d) y g), debiendo presentarse dicha documentación en forma actualizada.

ARTÍCULO 7.- Los capacitadores están obligados a mantener actualizada ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria la información pertinente solicitada en los artículos 3° y 8°.

ARTÍCULO 8.- Los capacitadores de manipuladores de alimentos acreditados en el registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires deberán, a través de la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, presentar -previo a la iniciación de los cursos-, el formulario de práctica que a tal fin se entregue consignando los siguientes datos:

Datos del Capacitador: Número de registro del Capacitador; Tipo y N° de documento de identidad; y Apellido y Nombre.

Datos del local o establecimiento industrial en el que se impartirán los cursos: nombre o razón social; domicilio, el que obligatoriamente estará dentro del ejido de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; número de teléfono, fax y/o e-mail.

Datos del curso: nivel; fecha de iniciación y de finalización; cupo, el que no podrá exceder de veinticinco (25) alumnos; fecha de evaluación; y días y horarios de su dictado. Se deja constancia que las evaluaciones deberán ser escritas, ajustándose a lo estipulado en el Anexo que integra la presente disposición, excepto en el caso que el manipulador se encuentre imposibilitado para realizarla de esta forma, situación en la cual el capacitador deberá implementar una modalidad pedagógica que crea conveniente con la finalidad de poder evaluarlo, debiendo comunicar dicha situación a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria al momento de cumplimentar lo solicitado por ésta en los incisos c) y d) del artículo 9° de la presente.

Nómina de los alumnos inscriptos que asistirán a cada uno de los cursos, debiendo constar: Tipo y Número de documento de identidad, Apellido y Nombre de cada alumno.

ARTÍCULO 9.- Una vez finalizado el curso y evaluados los capacitados, y a fin de inscribir al manipulador de alimentos que aprobó el curso en el "Registro de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires", el capacitador deberá presentar en la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a efectos de informar a la Dirección de Programas y Capacitación, conforme el formulario que se entregará a tal efecto, los siguientes datos:

- Datos del Capacitador: Número de registro del Capacitador, Tipo y Número de documento de identidad, y Apellido y Nombre.
- Datos del local o establecimiento industrial en el que se impartieron el/los curso/s.
- Datos del curso dictado: nivel; fecha de iniciación y de finalización; y días y horarios.

- Nómina de alumnos: Tipo y Número de documento de identidad, Apellido y Nombre y condición alcanzada por el educando (aprobado, reprobado o ausente, esta última característica sujeta a lo dispuesto en el Anexo integrante de esta disposición). Adjuntar fotocopia de las hojas primera y segunda del documento de identidad, con el que fue inscripto, cada alumno.

ARTÍCULO 10.- Cumplidos los recaudos citados en los artículos precedentes, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, por intermedio de la Dirección de Programas y Capacitación, extenderá un certificado de inscripción en el registro, bajo la denominación "Manipulador de Alimentos registrado ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires". El mismo será personal e intransferible, y entregado a través de la Mesa de Entradas de la mencionada Dirección General al manipulador bajo una constancia de acuse de recibo, prestando éste conformidad en dicha recepción, dentro de un plazo de treinta (30) días.

ARTÍCULO 11.- La inscripción en el "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" tendrá una vigencia de dos (2) años a partir de su incorporación al mismo.

ARTÍCULO 12.- La renovación de dicha inscripción en el "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" deberá solicitarse ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dentro de los treinta (30) días previos a su vencimiento.

**De los Locales**

ARTÍCULO 13.- Respecto de los locales donde se dictarán los cursos, los mismos deberán ajustarse a los siguientes requerimientos:
Estar habilitados, a tal fin, por las autoridades competentes del Estado Nacional y/o del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Tratarse de un establecimiento industrial y/o comercial cuando el cupo de personal a capacitar que preste tareas en dicho lugar sea de treinta (30) o más alumnos y que, por razones operativas, así lo justifiquen.

Tratarse de instituciones que posean personería jurídica y cuyas actividades se vinculen a la actividad alimentaria pero que no se encuentren sujetas a habilitación.

Para el caso de los incisos b) y c) la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, como autoridad de aplicación del presente reglamento, dictará el pertinente acto administrativo autorizando o rechazando el lugar para el dictado de los cursos.
Queda expresamente prohibido dictar cursos en domicilios particulares y/o locales no habilitados en los términos del inciso a) con las excepciones previstas en el presente artículo. Aranceles

ARTÍCULO 14.- Los aranceles a pagar serán los que se encuentren establecidos en la "Ley Tarifaria" vigente al momento de la promoción del trámite. Contralor

ARTÍCULO 15.- La Dirección de Programas y Capacitación controlará en forma permanente y aleatoria el dictado de los cursos y su evaluación, como así también comprobará los datos aportados por el capacitador en los formularios correspondientes, los que tendrán carácter de declaración jurada. Los informes que surjan del control quedarán registrados como antecedentes de los capacitadores en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

ARTÍCULO 16.- De constatarse algún incumplimiento de las obligaciones a cargo del capacitador se le aplicará la multa que fija el artículo 9°, inciso a) de la Ley N° 18.284 (Código Alimentario Argentino); quedando el juzgamiento de la misma a cargo de la Unidad Administrativa de Control de Faltas del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, o del ente oficial que la reemplace. En caso de reincidencia será dado de baja del registro sin derecho a reinscribirse, debiéndose publicar esta medida en el Boletín Oficial. En aquellos casos en que el capacitador incurra en faltas menores, o se constatasen reiteradas evaluaciones insatisfactorias por parte de los capacitados que hayan sido entrenados por un mismo capacitador, por única vez, se le hará la observación que corresponda y se le brindará asesoramiento en la Dirección de Programas y Capacitación. Cumplida la instancia del asesoramiento, si perduran dichas situaciones, el capacitador será dado de baja del "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires", ordenándose la publicación en el Boletín Oficial de la disposición que determine dicha separación registral.
Sanciones

ARTÍCULO 17.- A los fines interpretativos de esta disposición administrativa reglamentaria, se considerarán faltas a las siguientes:

Falta Menor: a) que sean observadas por la Dirección de Programas y Capacitación más de tres advertencias técnicas y/o didácticas al capacitador en un período de un año, y b) realizar modificaciones de los cronogramas o del local o establecimiento en el que se impartirán los cursos correspondientes sin la previa comunicación en tiempo y forma a la autoridad competente; y

Falta Mayor: a) estar y/o encontrarse inhabilitado para el ejercicio de su profesión por resolución judicial y/o administrativa y/o por cualquier autoridad legítima que pudiera disponer dicha medida (Colegios Profesionales, Academias, Universidades, etc.), b) reiteración de tres faltas menores en un año, y c) la ocurrencia en falsedad en alguno de los datos personales del capacitador o de los capacitados que fueran proporcionados a la autoridad de aplicación y fiscalización.

ARTÍCULO 18.- Para aquellas cuestiones que no estuviesen previstas en esta disposición administrativa reglamentaria, se aplicarán en forma supletoria las normas dispuestas en el Decreto N° 1.510/GCBA/97 (L.P.A.C.B.A.).

**Disposiciones Internas**

ARTÍCULO 19.- La nómina de los manipuladores inscriptos en el "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" será remitida en forma sistemática a la Secretaría de Salud o al ente oficial sanitario que lo reemplace, para su conocimiento.

**ANEXO II**

1. **Contenidos Mínimos:**

El curso dictado por los capacitadores acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, deberá contemplar los siguientes contenidos mínimos, según los niveles indicados, permitiéndose la ampliación de los mismos:

Nivel Básico:

- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.): definición y clasificación.
- Generalidades de la microbiología alimentaria.
- Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores.
- Mecanismos de transmisión de las E.T.A..
- Nociones de las E.T.A. más frecuentes, alimentos involucrados y formas de prevención.
- Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): aplicadas a la higiene personal, al
- equipamiento, a los utensilios y al ambiente de trabajo.
- Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
- Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, infectante, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales.
- Control de plagas: porqué? Cómo?

Nivel Intermedio:

- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.): definición y clasificación.
- Generalidades de la microbiología alimentaria.
- Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores.
- Mecanismos de transmisión de las E.T.A.
- Nociones de las E.T.A. más frecuentes, alimentos involucrados y formas de prevención.
- Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios y al ambiente de trabajo.
- Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
- Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, infectante, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales.
- Control de plagas: porqué? Cómo?
- Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Con qué?, ¿Cuando?. Rotación de productos.
- Legislación alimentaria.
- Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.
- Sanidad del personal. Exigencias, su importancia
- Documentación y registros. Controles.
- Capacitación, necesidades y fundamentos.

Nivel Avanzado:

- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.): definición y clasificación.
- Generalidades de la microbiología alimentaria.

- Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores.
- Mecanismos de transmisión de las E.T.A..
- Nociones de las E.T.A. más frecuentes, alimentos involucrados y formas de prevención.
- Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios y al ambiente de trabajo.
- Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
- Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, infectante, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales.
- Control de plagas: porqué? Cómo?
- Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Con qué?, ¿Cuando?. Rotación de productos.
- Legislación alimentaria.
- Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.
- Sanidad del personal. Exigencias, su importancia
- Documentación y registros. Controles.
- Capacitación, necesidades y fundamentos.
- Diseño de instalaciones y equipo
- Sistemas de aseguramiento de inocuidad
- HACCP: fundamentos y aplicación
- Auditorías internas y externas

**ORDENANZA Nº 21.979**

B.M. 12.972 Publ. 29/12/1966

ARTÍCULO 1.- Desde la promulgación de la presente Ordenanza las tomas de muestras

que realice la Dirección Municipal de Bromatología, las actas que las formalicen y el registro de aquéllas, se ajustarán a las siguientes disposiciones.

ARTÍCULO 2.- ***De las muestras***

a) La fracción duplicada se destruirá vencidos los siguientes términos: en casos de muestras perecederas, observadas o no, una vez vencido el plazo indicado en el artículo 3º, inciso c) de la presente ordenanza.

En casos de muestras no perecederas, sin observación, a los treinta días hábiles de la extracción de la muestra, pudiendo el comerciante solicitar sin cargo su devolución después de los veinte días hábiles.

En casos de muestras no perecederas observadas, por el tiempo necesario para que los organismos competentes dictaminen en definitiva. Los plazos previstos en los puntos 1 y 2 podrán ser ampliados por el Director de Bromatología cuando razones técnicas expuestas por la Jefatura de Laboratorios así lo aconsejen, debiendo comunicarse esta ampliación a los interesados. La fracción triplicada servirá al interesado por si quisiera contraverificar el análisis primitivo en casos de disconformidad, sin que ello signifique que la Dirección Municipal de Bromatología renuncie a la verificación del duplicado.

b) En las tarjetas constarán los siguientes datos: número de contralor, número del sello, fecha, naturaleza de la muestra número de análisis, firma del comerciante y del o los inspectores actuantes. La numeración de estas tarjetas será correlativa y dada por la Dirección Municipal de Bromatología. El número del contralor será dado por el inspector poseedor del sello de lacre que se indique en la tarjeta, y será también correlativo de tal manera que el número más alto indique la cantidad de muestras extraídas en la fecha por aquél, iniciándose nuevamente la numeración al variar la fecha.

c) Las muestras a que se refiere la presente Ordenanza serán dejadas en custodia a los comerciantes a quienes les han sido extraídas y retiradas por la Dirección Municipal de Bromatología en el día de su extracción o a más tardar dentro de las veinticuatro (24) horas subsiguientes. Cuando se trate de productos en que por razones técnicas o especiales, ello no fuera posible o aconsejable, podrán ser retirados en el acto, por el o los agentes que hubieran procedido a la extracción de la muestra.

ARTÍCULO 3.- *Del acta de toma de muestras.*

Las actas que se labren con motivo de la toma de muestras se extenderán por triplicado, quedando ésta en poder del comerciante.

Dichas actas serán numeradas correlativamente pero la original, duplicado y triplicado llevarán igual número y las siguientes anotaciones: clase y ubicación del local; fecha en que se efectúa la inspección, nombre del propietario tenedor del producto; número del sello de lacre con que se extrajeron las muestras; número de contralor, que asignará diariamente el o los inspectores actuantes; nómina de las muestras que se extraigan; clase de envase en que se halla contenido el producto; nombre del fabricante, distribuidor o representante de éste y cualquier otro detalle que se considere de interés para los fines a que se destina la muestra; firma del interesado y/o testigo y de los inspectores que intervengan.

En los casos de productos de fácil y pronta alteración las actas deberán contener además, la indicación expresa del plazo en el cual deberá concurrir el o los interesados a la dependencia técnica correspondiente a notificarse del resultado del análisis a efectos de ejercer el derecho de contraverificación, el que será de:
Dos (2) días hábiles para leches fluidas. Cinco (5) días hábiles para derivados lácteos y embutidos. *(Conforme texto Art. 1º de la Ordenanza Nº 40.778, B.M. 17.641 del 16/10/1985)*.

Las actas y las muestras correspondientes a ellas, se lacrarán y/o sellarán en presencia del comerciante o persona responsable, y si esto último no fuese posible se recurrirá a dos testigos o a uno en caso de fuerza mayor. En caso de actuación de testigos, éstos también firmarán las tarjetas a que se hace referencia en el artículo 2, inciso d).

Una vez que los inspectores hayan registrado un producto en el acta de toma de muestras no podrán sustituirlo por otro, ni anulando las constancias mediante tachaduras, ni haciendo salvedades en el texto.

ARTÍCULO 4.- ***Del Contralor.*** Las tarjetas identificadoras y/o las actas de toma de muestras no podrán ser anuladas en ningún caso por los inspectores a quienes se les entregarán bajo recibo. En el caso de que sea imprescindible llegar a tal determinación, el tenedor de los elementos citados deberá elevar una nota a su superior, explicando la causa que la motivara, quien pondrá el hecho en conocimiento de la Dirección Municipal de Bromatología. Esta determinará en cada caso, si el procedimiento ha sido o no justificado y, en caso negativo, sancionará al responsable o llevará las actuaciones al Departamento Ejecutivo si correspondiera mayor pena que suspensión menor, a los efectos de la pertinente intervención de la Dirección de Sumarios.

ARTÍCULO 5.- La Dirección Municipal de Bromatología dispondrá el contralor de existencias de tarjetas y actas de toma de muestras, así como de la entrega que de dichos elementos hagan los tenedores de los mismos en oportunidad de la extracción de muestras. Estos están obligados a labrar las actas y usar las tarjetas sin saltear la numeración correlativa de ellas.

ARTÍCULO 6.- A los efectos del contralor de entrega de tarjetas y/o actas, los inspectores dejarán constancia de las entregadas en sus partes diarios, y los funcionarios a cargo de los Laboratorios entregarán diariamente a quien corresponda, los talones mencionados en el artículo 2, inciso e).

ARTÍCULO 7.- Cualquier anormalidad que se comprobara en los trámites internos relacionados con la custodia de las muestras, será objeto de severas sanciones para los responsables. En caso de comprobarse cambio de muestras o sustitución de su contenido, o alteraciones de los resultados analíticos, o comunicación de los mismos por vías que no sean las previstas en las disposiciones vigentes, se aplicará a los responsables la separación de sus funciones e iniciación del respectivo sumario.

ARTÍCULO 8.- El personal de Laboratorio no tendrá conocimiento de las actas de inspección. Sólo podrá tomar referencia de las mismas para aclarar conceptos de carácter técnico, previa autorización del Jefe de Laboratorio.

ARTÍCULO 9.- *De los registros de las muestras.*
La Dirección Municipal de Bromatología llevará un registro especial foliado y rubricado, en el que serán registradas por riguroso orden de entrada y con número correlativo las actas correspondientes a las referidas muestras, así como todo otro documento que ingrese a la Repartición, y que vaya acompañado por alguna mercadería y/o productos para el que corresponda análisis.
A cada muestra ingresada se le asignará un número que será independiente del que lleva la tarjeta identificadora y/o el acta de toma de muestra.

En ese registro figurarán los siguientes datos: número de la muestra, fecha del acta de toma de muestra o de entrada del documento ingresado a la Repartición; número del talón de la tarjeta identificadora; número del contralor; número de sello del inspector actuante; naturaleza de la muestra extraída y/o ingresada; nombre de la firma

interesada, etc., de la que provienen las muestras; objeto del análisis; resultado del mismo; número o constancia de la comunicación remitida a la firma notificando el resultado del análisis; procedimiento adoptado con motivo del resultado del análisis y todo otro dato de interés técnico o administrativo. Todo error o raspadura en el citado registro será salvado con firma del funcionario que la Dirección Municipal de Bromatología autorice y la fecha en que fue suscripta.

ARTÍCULO 10.- Complementariamente con el registro indicado deberá llevarse otro foliado y rubricado, a cargo del Laboratorio que ejecutará el análisis, en el que deberá anotarse: número asignado a la muestra en el registro que se impone en el artículo 9; naturaleza de la muestra; fecha de entrada de la muestra al Laboratorio; número de protocolo; fecha de firma del protocolo; resultado del mismo; firma y nombre del Jefe que recibió la muestra en su oportunidad.

ARTÍCULO 10 bis.- En caso de disconformidad con el resultado del análisis practicado, los interesados podrán solicitar el análisis de contraverificación en un plazo de cinco (5) días hábiles a contar desde el día hábil siguiente al de la notificación. En dicho acto deberán manifestar expresamente si designan o no perito de parte. En caso afirmativo, el perito de parte deberá poseer título habilitante de: Licenciado en Ciencias Químicas, Doctor en Ciencias Químicas, Bioquímico, Ingeniero Químico, Enólogo, Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Tecnología Industrial de los Alimentos, Ingeniero Agrónomo,

Médico Veterinario y/u otra profesión afín con la especialidad de la pericia. En caso de divergencia entre los técnicos oficiales y el perito en parte, la Dirección competente designará un árbitro cuyo fallo será inapelable. *(Conforme texto Art. 1º de la Ordenanza Nº 40.781, B.M. 17.642 del 17/10/1985).*

**RESOLUCION Sub.S.S.A.C.I. y C.P.C.Nº 19/001**

BOCBA 1225 Publ. 03/07/2001

ARTICULO 1. - Dispónese la obligatoriedad, en el ámbito del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, del cumplimiento de las "Condiciones Higiénico-Sanitarias en

Stands y/o Puestos para la Venta y/o Entrega Gratuita de Alimentos", que como Anexo I, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2. - El ámbito de aplicación de la presente resolución se circunscribirá a los eventos que se realicen en predios pertenecientes al Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y/o espacios públicos de esta Ciudad.

ARTICULO 3. - Las condiciones higiénico-sanitarias a las que el Anexo I hace referencia, serán de cumplimiento obligatorio para los organizadores de exposiciones, ferias, eventos u otras actividades que se desarrollen en los predios o espacios públicos citados en el artículo 2º, como así también para los permisionarios de los puestos o stands que expendan y/o entreguen gratuitamente productos alimenticios en el mismo ámbito.

ARTICULO 4. - El organizador del evento y/o el permisionario del predio o espacio público donde el mismo se realice, y/o el expendedor que con un puesto o stand comercialice y/o entregue gratuitamente productos alimenticios, cualquiera fuere la relación jurídica que éste tuviera con el permisionario del espacio, deberá cumplir lo dispuesto en el Anexo I, bajo declaración jurada, cuyo modelo se acompaña a la presente como Anexo II, formando parte integrante de esta resolución.

ARTICULO 5. - El organismo oficial del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires que otorgue permisos o autorizaciones a los efectos de la organización de exposiciones, ferias u otros eventos que se realicen en los lugares citados en el artículo 2° en los que se expendan y/o entreguen productos alimenticios gratuitamente, deberá notificar dicha decisión administrativa, en el término de setenta y dos (72) horas, a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

ARTICULO 6. - El incumplimiento de lo dispuesto en esta resolución motivará la aplicación de las sanciones que corresponden por violación a la normativa higiénico-sanitaria vigente.

ARTICULO 7. - La autoridad de aplicación de la presente resolución será la Dirección

General de Higiene y Seguridad Alimentaria, quien tendrá a su cargo el control y vigilancia de lo dispuesto en la misma.

## CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN STANDS Y/O PUESTOS PARA LA VENTA Y/O ENTREGA GRATUITA DE ALIMENTOS

1) DE LAS INSTALACIONES:

La feria y/o muestra y/o exposición y/o conjunto de stands, deberá tener siempre un perfecto estado de higiene, utilización y en cantidad suficiente, conforme al número de puestos o stands a funcionar, servicios sanitarios y/o baños y/o toilettes.

El material de construcción del puesto deberá ser de fácil limpieza e higienización, antiinflamable, y que cumpla con los requisitos de higiene y seguridad laboral. En todos los casos los puestos deberán contar con extintor de fuego acorde con las normas legales vigentes en la materia.- Las superficies de elaboración y/o servido de alimentos deberán ser de material impermeable, de fácil limpieza e higienización, de acero inoxidable u otro material no poroso aprobado por la autoridad sanitaria competente. Queda prohibida la utilización de superficies de madera o similares.

El puesto o stand deberá contar con provisión de agua potable (caliente y fría), a la vez que deberá disponer de pileta de material sanitario y tamaño adecuado para la correcta higiene de utensilios.

En caso de poseer bajo mesadas y/o alacenas y/o estantes, los mismos deberán contar con capacidad adecuada para el almacenamiento de productos no perecederos y utensilios, y estarán construidos con material sanitario que permitan su adecuada higienización. Los alimentos almacenados estarán debidamente rotulados y con fecha de vencimiento; debiendo almacenarse los productos de limpieza con rótulo y separados de los alimentos.

Deberán contar con desagües y/o contenedores para colecta de residuos líquidos.

Todos los puestos que elaboren y/o expendan y/o sirvan y/o hagan degustaciones gratuitas y/o entreguen al público de cualquier forma productos alimenticios perecederos, deberán tener unidades de refrigeración de material sanitario, en cantidad suficiente, limpias y a temperaturas adecuadas (heladeras: 4°C, freezers: - 18°C).

2) DE LOS UTENSILIOS Y LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS:

Todos los elementos, utensilios y vajilla no descartable, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbente y que no transfieran olores y/o sabores al alimento. Estos se mantendrán en perfecto estado de conservación, debiéndose descartar aquellos utensilios y/o vajilla que presenten deterioro.

La eliminación de residuos sólidos se efectuará a través de un recipiente con tapa a pedal o similar, con bolsa de residuo plástica o de polietileno, situado a una distancia tal que no permita su proximidad con los alimentos elaborados o en elaboración y/o expendio.

3) DEL ALIMENTO Y/O MATERIA PRIMA:

Las materias primas que sean utilizadas para la elaboración de los productos alimenticios que se expendan, sirvan o se entreguen gratuitamente al público, deberán provenir de establecimientos habilitados y registrados por autoridad sanitaria competente.

Las mismas deberán encontrarse contenidas en su envase original, con rótulo, fecha de vencimiento, de acuerdo a lo estipulado en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y en perfectas condiciones de conservación. El almacenamiento de las materias primas deberá hacerse de acuerdo a las necesidades requeridas por las mismas (estibaje, temperatura, humedad, aireación, etc.), debiendo asegurarse la adecuada rotación de la existencia de la misma.

4) DE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS:

4.1.) DE LOS MANIPULADORES:

4.1.1.) DEL ESTADO DE SALUD:

Las personas que manipulen alimentos deberán estar en perfectas condiciones de salud y poseer libreta sanitaria vigente.

Las mismas deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos competentes de Salud, previo a su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado, por razones clínicas o epidemiológicas.

### 4.1.2.) DE LAS ENFERMENDADES CONTAGIOSAS:

Todo manipulador que padezca o sea vector de una enfermedad infectocontagiosa, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc., no podrá desarrollar actividades relacionadas con la manipulación de los alimentos, no pudiendo reintegrarse a sus tareas hasta tanto se le dé el alta médica.

### 4.1.3.) DEL LAVADO DE MANOS:

Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos deberá lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua potable.
El lavado de manos deberá realizarse antes de iniciarse el trabajo, inmediatamente después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario (se podrán colocar avisos que indiquen esta obligación). Deberán contar con los elementos necesarios de higiene personal (jabón líquido, toallas descartables, papel higiénico, etc.).

### 4.1.4.) DE LA INDUMENTARIA E HIGIENE DEL PERSONAL:

El personal que se desempeñe en el puesto o stand manipulando alimentos, deberá contar con uniforme limpio y completo, cofia y barbijo. Deberán poseer los cabellos limpios, cortos y/o recogidos. Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente. No podrán utilizarse anillos, alhajas ni objetos de adorno. Toda persona que trabaje en manipulación de alimentos deberá mantener siempre una esmerada higiene, tanto personal como en su indumentaria.

### 4.1.5.) DE LOS HABITOS HIGIÉNICOS:

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a la contaminación de los mismos (comer, beber, fumar, tomar mate) u otras prácticas antihigiénicas. Por ninguna causa podrán hallarse ropas ni efectos personales en las áreas de manipulación de alimentos.

4.2.) DE LOS VISITANTES:

Se entenderá por visitante a toda persona que no pertenezca al plantel de manipuladores. Deberá ingresar al área de elaboración y/o expendio y/o entrega de alimentos con la indumentaria exigida en el punto 4.1.4.).

4.3.) DE LA SUPERVISIÓN:

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en este reglamento es del titular del servicio, responsable y/o permisionario del espacio.

4.4.) DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

Se tomarán las medidas eficaces para evitar la coexistencia de productos crudos con aquellos elaborados listos para ser consumidos.
El almacenamiento de alimentos elaborados en heladeras y/o equipos generadores de frío deberá hacerse en recipientes herméticos aptos para dicho fin.
Los utensilios que hayan entrado en contacto con las materias primas y/o productos alimenticios deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizados.

4.5.) DEL EMPLEO DE AGUA:

El agua a utilizarse en la elaboración de alimento como en el lavado de manos y/o utensilios, deberá ser potable y bromatológicamente apta.

4.6.) DE LA ELABORACIÓN:

La elaboración deberá ser realizada por el personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.
Todas las operaciones del proceso de elaboración incluido el envasado deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos.

Las frutas y hortalizas crudas deberán ser sometidas al lavado con agua potable y bromatológicamente apta.

4.7.) DEL ENVASADO:

El material de envase deberá ser apto para estar en contacto con los alimentos (según las especificaciones previstas en el C.A.A.) y almacenarse en condiciones higiénicas y en lugares destinados a tal fin.
Se prohibe la utilización de envases que hubieran sido destinados para otro fin (envases de segundo uso).
El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas evitando la contaminación del producto.

4.8.) DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS:

El almacenamiento de las materias primas y/ o productos terminados deberá hacerse de acuerdo a los requerimientos específicos de cada alimento (temperatura, humedad, etc.).

Los vehículos de transporte de alimentos deberán estar autorizados por el organismo oficial competente. Las operaciones de carga y descarga se deben realizar fuera de los lugares de elaboración de alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, deben contar con equipo generador de frío y termómetro externo.

Las temperaturas de almacenamiento deben ser inferiores a 4º y/o -18ºC, según corresponda al tipo de producto.

Se debe llevar un estricto control de la rotación de los productos elaborados a efectos de evitar la existencia de productos con fecha de aptitud vencida.

4.9.) DE LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS:

- Los agentes utilizados para la limpieza y/o desinfección deben ser aptos para uso alimentario y estar aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agro Alimentaria (SENASA) u otra autoridad competente.

- Estos productos de limpieza y/o desinfección estarán depositados en un ambiente destinado a tal fin y en ningún caso podrán estar cerca o en contacto con productos alimenticios.

4.10.) DEL CONTROL DE ALIMENTOS:

El responsable del puesto o stand realizará un efectivo control de todas las operaciones inherentes a la elaboración, almacenamiento, transporte y venta de productos alimenticios y sus materias primas.
A tal efecto deberá contar con el asesoramiento técnico de un profesional con título habilitante (Médico Veterinario, Licenciado en Nutrición, Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Bromatología, etc.).

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria podrá efectuar los controles correspondientes al local o puesto de venta, proceso de elaboración y manipulación; pudiendo proceder a la extracción de muestras y, en los casos que corresponda, a la intervención y al decomiso de los productos alimenticios.
Los productos que no cumplan con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A., Ley N° 18.284/69 y Decreto N° 4.238/68, sus modificatorias y complementarias), serán pasibles de las sanciones previstas en dichos textos legales.

**LEY Nº 171**
BOCBA 692 Publ. 12/05/1999

ARTICULO 1. - Apruébase el Convenio Marco de Inocuidad y Calidad Alimentaria celebrado entre el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, de fecha 19 de febrero de 1998, que como Anexo I forma parte de la presente.

ARTICULO 2. - El Poder Ejecutivo de la Ciudad de Buenos Aires en el término de 180 (ciento ochenta) días deberá enviar a esta Legislatura el Programa Integral de la Política de Fiscalización y Control de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires, debiendo el convenio ajustarse a dicho programa.

## CONVENIO MARCO DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Entre la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION DE LA NACION en adelante SAGPYA por una parte, representada en este acto por su Secretario el Ingeniero Agrónomo D. Felipe C. SOLA y el GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES representado por su Jefe de Gobierno el Doctor D. Fernando DE LA RUA en adelante el G.C.B.A., teniendo en cuenta que las partes coinciden en que:

La calidad de los alimentos y su inocuidad son prioridades fundamentales para el Estado y los consumidores.

El control de los alimentos es un instrumento superlativo para garantizar a la población la inocuidad de los mismos, haciéndose necesario sumar esfuerzos para poder aplicarlo a los alimentos que ingresen, se almacenen, elaboren y/o se comercialicen en el territorio de la CIUDAD DE BUENOS AIRES.

Las competencias de cada una de las partes firmantes de este convenio se mantienen inalterables y que la asistencia técnica y cooperación serán los principales instrumentos de consolidación de los objetivos en las políticas a seguir.

En virtud de todas estas circunstancias las actividades conjuntas de las partes en el marco de un programa adecuadamente coordinado serán el instrumento efectivo para favorecer la calidad e inocuidad de los alimentos en dicha ciudad,
Se acuerda suscribir el presente convenio según las siguientes cláusulas:

* PRIMERA: La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación DE LA NACION, por medio de su Subsecretaría de Alimentación y Mercados y el GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES a través de la DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA de la SECRETARIA DE PLANEAMIENTO URBANO Y MEDIO AMBIENTE serán los órganos responsables de coordinar la ejecución del presente convenio, de cooperación y asistencia técnica.-

* SEGUNDA: La "SAGPYA" y el "G.C.B.A.", de común acuerdo, convienen en diseñar estrategias en los temas de mutuo interés: Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), Control de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, de los Accesos a la Ciudad de Buenos Aires, la Habilitación y el estado de los Vehículos utilizados para su Transporte,

Fiscalización de Establecimientos Elaboradores en la zona de Mataderos, entre otros, y Capacitación de recursos humanos.

* TERCERA: Los principales objetivos del convenio serán la promoción y el fomento de políticas de: Difusión sobre sistemas de calidad e inocuidad alimentaria que garanticen la seguridad de los alimentos entre todos los actores involucrados: consumidores, dirigentes, funcionarios, técnicos, estudiantes avanzados, periodistas especializados, y empresarios.
Control de la calidad e inocuidad de los alimentos en la Ciudad de Buenos Aires.-
Capacitación para manipuladores de alimentos, especialmente dirigido a las PYMES Alimentarias de la Ciudad de Buenos Aires.-

Adopción de sistemas de aseguramiento de inocuidad y calidad de los alimentos.-
Promover la adopción en las industrias alimentarias de la Ciudad de Buenos Aires de la figura del Director Técnico en alimentos.-

* CUARTA: El SENASA por la "SAGPYA" y la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria por el "G.C.B.A.", serán las unidades técnicas de ejecución del presente Convenio para el control alimentario, para lo cual acordarán conjuntamente la programación de actividades operativas, estando facultadas a requerir la participación de otros organismos competentes.-

* QUINTA: La Dirección Nacional de Alimentación por la "SAGPYA" y la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria por el "G.C.B.A.", serán las unidades técnicas de ejecución del presente Convenio para la difusión y capacitación de los sistemas de aseguramiento en la calidad de los alimentos.-

* SEXTA: Desarrollar una estrategia de trabajo y evaluación conjunta que permita revisar y rectificar permanentemente los procedimientos y mecanismos utilizados.-

* SEPTIMA: El presente convenio tendrá una duración de dos (2) años a partir de su celebración. Ambas partes se reservan el derecho de rescindirlo unilateralmente sin que ello origine responsabilidad alguna debiendo comunicarlo fehacientemente con una antelación de no menos de tres (3) meses. A su término se renovará automáticamente, a

menos que una de las partes comunique a la otra en los plazos y forma establecidos en la presente cláusula.-

* OCTAVA: En caso de controversias sobre la interpretación o aplicación del presente Convenio, las partes se comprometen a solucionar con el mejor espíritu de buena voluntad.-

* NOVENA: Si existiesen resultados susceptibles de ser protegidos por la legislación de patentes de invención, o de ser utilizados en el proceso productivo y adquirir por ello valor económico; obtenidos de las acciones conjuntas de las instituciones, su propiedad y forma de protección será objeto de un Convenio Especial que se celebrará de inmediato, y en donde se tendrán en cuenta los aportes de ambas partes, con el fin de acordar la propiedad y los mecanismos de protección de los resultados obtenidos.

* DECIMA: A los efectos del presente Convenio, las partes constituyen los siguientes domicilios, la SAGPYA en la Avenida Paseo Colón 982 y el G.C.B.A. en Avenida de Mayo 525, ambos de la Ciudad de Buenos Aires.-

* UNDECIMA: Las partes reconocen expresamente que el presente convenio queda sujeto a su aprobación por parte de la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires de conformidad a lo establecido por los Artículos 80 Inciso 8º y 104 Inciso 3º de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires. En prueba de conformidad, se firma el presente convenio en DOS (2) ejemplares de un mismo tenor y a un sólo efecto, en la Ciudad de Buenos Aires, a los días ..... del mes de del año mil novecientos noventa y ocho.-

**ALIMENTOS**

DISPOSICION D.G. y S.A. Nº 73/000
BOCBA 913 Publ. 30/03/2000

ARTICULO 1.- Establécese la obligatoriedad de consignar en los rótulos de los productos alimenticios salchichas sin piel la leyenda "HERVIR ANTES DE CONSUMIR".

ARTICULO 2.- Autorízase, excepcionalmente y sin que ello implique sentar precedente alguno, a que previa solicitud de agotamiento de rótulo, las empresas elaboradoras de los productos mencionados en el artículo anterior puedan adherir en los envases de los mismos etiquetas autoadhesivas con la leyenda "HERVIR ANTES DE CONSUMIR", por un término máximo de sesenta (60) días.

**ORDENANZA Nº 18.954**

B.M. 12.250 Publ. 27/01/1964

ARTICULO 1.- Créase en la Dirección Municipal de Bromatología un registro especial donde deberán inscribirse obligatoriamente las personas o firmas comerciales que reciban sal desde el interior del país con destino al uso corriente de la alimentación o para procedimientos que reclamen ese articulo en los establecimientos industriales.

ARTICULO 2.- Del 1 al 5 de cada mes, todos los inscriptos en el aludido registro presentarán una declaración jurada en la que se especifique la cantidad de sal recibida, el destino dado a las partidas distribuidas y la forma en que se realizó el transporte hasta su arribo a la Capital Federal, a los efectos de comprobar el cumplimiento de las exigencias del Código Alimentario Argentino.
ARTICULO 3.- Las infracciones a lo dispuesto en la presente ordenanza serán sancionadas de conformidad con el Régimen de Penalidades.

**LOCALES**

RESOLUCION S.G. Nº 479/996
B.M. 20288 Publ. 15/05/1996

ARTICULO 1.- Autorízase en todos aquellos locales que trafiquen con productos alimenticios, independientemente del cumplimiento de las prescripciones establecidas en el Código de la Edificación, la construcción de solados, cielorrasos y revestimientos de los parámentos, de materiales que provean condiciones adecuadas de higiene, seguridad y funcionamiento.

ARTICULO 2- Los materiales a los que se hace alusión el artículo primero deberán ser lisos, de fácil limpieza y de grado de dureza acorde al uso. A título enunciativo y al sólo efecto de ejemplificación, como Anexo I se acompaña un listado de los materiales conforme al uso y destino.

ARTÍCULO 3- Autorízase en todos aquellos locales que cuenten con cámaras frigoríficas, a que las mismas puedan ser construidas con materiales similares a los expresados en el Anexo 1, vale decir que podrán no ser exclusivamente ejecutadas en mampostería.

ANEXO I

- Para ser utilizados en los Solados :
  - ⇒ Mosaicos.
  - ⇒ Graníticos.
  - ⇒ Cerámicos.
  - ⇒ Porcelanatos
  - ⇒ Plásticos (de dureza adecuada)
  - ⇒ Sobrepiso de hormigón alisado con espesor mayor a 100 mm., con tratamiento hidrófugo.
  - ⇒ Sobrepiso como el enunciado en el punto f) con superficie tratado con pintura tipo epoxi, de no menos de 6 mm. de espesor.

- Para ser utilizados en los Revestimientos
  - ⇒ Revoque fino cementicio sobre revoque grueso con enduído. y acabado con pintura plástica (látex) acrílico, esmalte sintético o pinturas al aceite.
  - ⇒ Cerámico.
  - ⇒ Azulejado.
  - ⇒ Chapa metálica esmaltada al horno.
  - ⇒ Ladrillo visto con junta cerrada o tomada , terminación con pinturas lavables.

⇒ Hormigón visto, placas pretrensadas, terminación con pinturas lavables.

En el caso particular de los comercios minoristas podrán ser:

⇒ Recubrimiento de placas de madera aglomerada en los distintos tipos, lisas con pinturas o enchapadas.

⇒ De madera machimbrada para recibir lustre natural o tinte.

⇒ Paneles premoldeados de yeso cerámico.

⇒ Revestimientos de durlock

❖ Para ser utilizados en los Cielorrasos

⇒ Cemento alisado .Terminación pintura.

⇒ Placas de yeso, en durlock o similar. junta cerrada terminación pintura.

⇒ Suspendido bajo losa o estructura metálica, paneles de chapa esmaltada al horno.

⇒ Suspendido bajo losa o estructura metálica , paneles de P.V.C, con lana de vidrio en su parte superior.

Suspendido bajo losa o estructura metálica, paneles metálicos tipo multigrilla con encastre, por medio de accesorios especiales, terminación pintura

En el caso particular de los locales que trafican y/o depositan productos alimenticios envasados, donde no se realiza el fraccionamiento, vale decir, no se trabaja con productos alimenticios expuestos al ambiente; podrá autorizarse el funcionarniento, sin cielorraso techado de chapa y estructura metálica, hormigón armado o similar.

❖ Para ser utilizados en las Cámaras Frigoríficas

El solado podrá ser de hormigón con barrera de vapor, con espesor no menor de 100 mm y terminación con mortero epóxico con espesor no menor a 6 mm.

El revestimiento podrá ser realizado en alisado de cemento sobre revoque grueso y barrera de vapor hidrófuga, terminación pintura de características epóxicas; como asi también en paneles térmicos Isopor o similar de poliestireno y Europanel de poliuretano con revestimientos de chapa metálica, pintada al horno o con recubrimiento plástico liso,

o acero inoxidable, contando con zócalo sanitario. Los cielorrasos podrán ser de materiales similares a los del revestimiento.

**DECRETO Nº 28/01/1936**

B.M. 4.296 Publ. 29/02/1936

En todos los casos en que se trate de dos o más locales donde se elaboren, manipulen, depositen, exhiban y expendan substancias alimenticias, condimentos, bebidas, sus materias primas y lo que con ello se relaciona, que se comuniquen indirectamente, no se exigirá su separación salvo el caso de que con ello se afecte la salubridad de los mismos o la pureza de los productos que se expenden, quedando la apreciación de estas circunstancias a cargo de la repartición técnica de higiene.

**DECRETO Nº 26/09/1935**

B.M. 4.150/51 Publ. 16 y 17/10/1935

ARTICULO 1.- En los locales en donde se elaboren, manipulen, depositen, exhiban y expendan substancias alimenticias, condimentos, bebidas, sus materias primas y lo que con ellas se relaciona se prohibe la existencia de animales vivos.

ARTICULO 2.- Las infracciones a lo previsto por este decreto serán penadas de conformidad con el Régimen de Penalidades.

**DECRETO 14/04/1942**

B.M. 6.539 Publ. 21/04/1942

ARTICULO 1.- Déjase establecido que los locales o quioscos instalados en andenes de estaciones de tranvías subterráneos, destinados a la venta y/o despacho de substancias alimenticias, bebidas, condimentos o materias primas con ellas relacionadas,

deberán reunir los requisitos de orden higiénico y reglamentarios en general, prescriptos por las disposiciones vigentes que resulten de aplicación, con las excepciones previstas por la presente reglamentación.

ARTICULO 2.- A los despachos de comestibles y bebidas para su consumo en el lugar, instalados en los locales o quioscos a que se refiere el articulo anterior, no se les exigirá la independización de ambos rubros cuando el expendio se efectúe en mostradores convenientemente separados, para el despacho de cada uno de ellos.

ARTICULO 3.- Cuando se trate de venta de golosinas exclusivamente envasadas, se permitirá la instalación de quioscos, muebles y vitrinas de madera o chapas de fibrocemento, pintadas al aceite o lustradas en forma que armonicen con el ambiente y no afecten la estética; autorizándose, como complemento de estas actividades, la venta de cigarros y cigarrillos. *(Conforme texto Art. 1º del Decreto Nº 1.585/944, B.M. 7.148 del 29/05/1944)*.

ARTICULO 4.- Serán mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene y, tanto por sus dimensiones como por su ubicación, no podrán constituir en ningún modo un peligro o inconveniente para el tránsito de las personas. A tales efectos toda la mercadería deberá depositarse y exhibirse dentro del recinto del quiosco o local.

ARTICULO 5.- No se permitirá la venta de productos frescos perecederos en general, debiendo en los casos en que se expendan fiambres o artículos susceptibles de alteración existir heladeras o vitrinas frigoríficas para su conservación.

ARTICULO 6.- Cuando se trate de frutas destinadas a exposición y venta, se conservarán en cajones forrados con zinc, requisito éste que no se exigirá cuando la venta se efectúe en los mismos cajones de origen. Estos cajones se apoyarán sobre caballetes de mampostería o hierro.

ARTICULO 7.- Queda absolutamente prohibido el expendio de otros artículos, cualquiera sea su naturaleza.

ARTICULO 8.- Las infracciones a la presente reglamentación serán penadas de acuerdo a lo establecido en el Régimen de Penalidades.

**DECRETO Nº 2.898/953**

B.M. 9.594 Publ. 20/04/1953

ARTICULO 1.- A partir de la fecha de publicación del presente decreto, todos y cada uno de los puestos interiores o exteriores de los mercados particulares, deberán contar con habilitación municipal a nombre del titular de la actividad que se desarrolle en los mismos, sin perjuicio de la que se acuerde para el mercado a solicitud del propietario del organismo. *(Conforme texto Art. 1º del Decreto Nº 7.892/960, B.M. 11.386 del 15/07/1960).*

ARTICULO 2.- falta de condiciones reglamentarias en el establecimiento principal incidirá negativamente sobre la habilitación de los puestos, cuando las deficiencias de aquél afecten a éstos en grado suficiente como para considerarlos en infracción a las reglamentaciones vigentes.

ARTICULO 3.- Salvo el caso previsto en el artículo anterior, la habilitación de los puestos será procedente con independencia absoluta del tratamiento que corresponda aplicar al mercado en el que el puesto funciona.

## TRÁMITES PARA EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

### REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Quiero registrar un establecimiento alimentario en la Ciudad de Buenos Aires

Los productos van a ser:

**Comercializados solo en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Bs. As.**

Obtener un **RGCBA-E** (Registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires de Establecimientos)

**Es un registro para establecimientos elaboradores de chacinados y afines.**

**Trámite:** Ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

Ortíz de Ocampo 2571. Piso 3ro. Capital Federal.

Tel.: (011) 4802-2838/2840
Email: higiene_alimentos@yahoo.com

**Horario de atención:**
Lunes a Viernes de 8 a 17 hs

**Arancel:** $ 200

Instructivo: solicitar junto con los formularios

**Comercializados con Tránsito Federal, Importados/Exportados**

Obtener uno de los siguientes **RNE** según corresponda :

- **Elaborador, fraccionador, importador y exportador.**

**2. Expendedor (con depósito de mercadería) (*)**

**3. Expendedor (oficina comercial) (*)**

**4. Importador y Exportador (con depósito de mercadería)**

**Trámite:** Ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Ortíz de Ocampo 2571. Piso 3ro. Capital Federal.

Tel.(011) 4802-2838/2840
Email: higiene_alimentos@yahoo.com

**Horario de atención:**
Lunes a Viernes de 8 a 17 hs.

**Requisito previo: Habilitación Municipal** (Plancheta definitiva)

**Arancel:** $ 200

Instructivo: solicitar junto con los formularios

**Caso de Productos cárnicos y lácteos:**

Además de cumplir con todos los requisitos para Tránsito Federal, el establecimiento debe estar **habilitado por SENASA para tránsito internacional.**

**Ver HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Elaboradores de Productos y Subproductos de Origen Animal**

**Únicamente Exportados**

Obtener un **RNE** ante el **INAL**

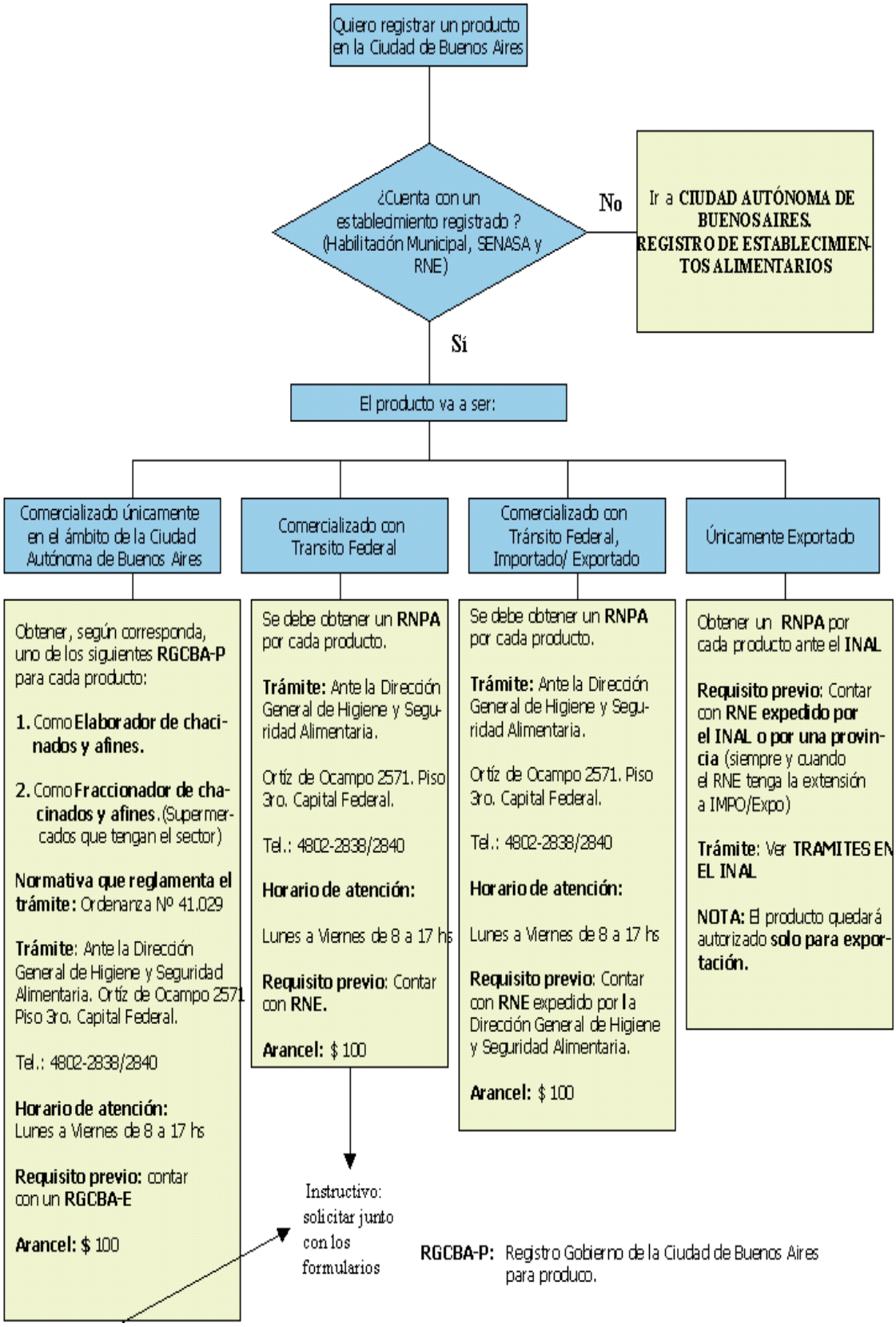
**Trámite:** Ver TRÁMITES ANTE INAL

**(*) EXPENDEDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

**Todo aquel que comercialice productos alimenticios con su propia marca, con o sin tenencia de mercadería, elaborados por terceros debidamente autorizados. El expendedor no puede efectuar ninguna operación sobre los productos (elaborar, fraccionar, envasar, rotular ni etiquetar)**

## CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

### REGISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
**(Envasados para la venta al público)**



## APENDICE II

**"CURSO ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)"**

**(CONSULTAR VERSIÓN IMPRESA)**