

Cambios de Paradigma en Inocuidad y Calidad Alimentaria a nivel global



Lic. Natalia Soledad Jakubowski
Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos
ANMAT

20 -23 noviembre del 2018 – Buenos Aires, Argentina

¿Qué es ANMAT?

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) es un organismo descentralizado de la Administración Pública Nacional creado en agosto de 1992, mediante decreto 1490/92.

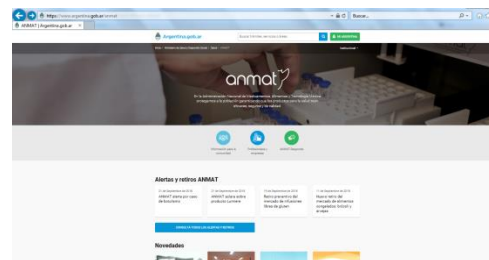
Dependiente de la **Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria**, de la Secretaría de Gobierno de Salud, del Ministerio de Salud y Desarrollo Social.

Colabora en la **protección de la salud humana**, garantizando que los medicamentos, alimentos, dispositivos médicos, cosméticos, productos domisanitarios, entre otros, posean eficacia, y calidad

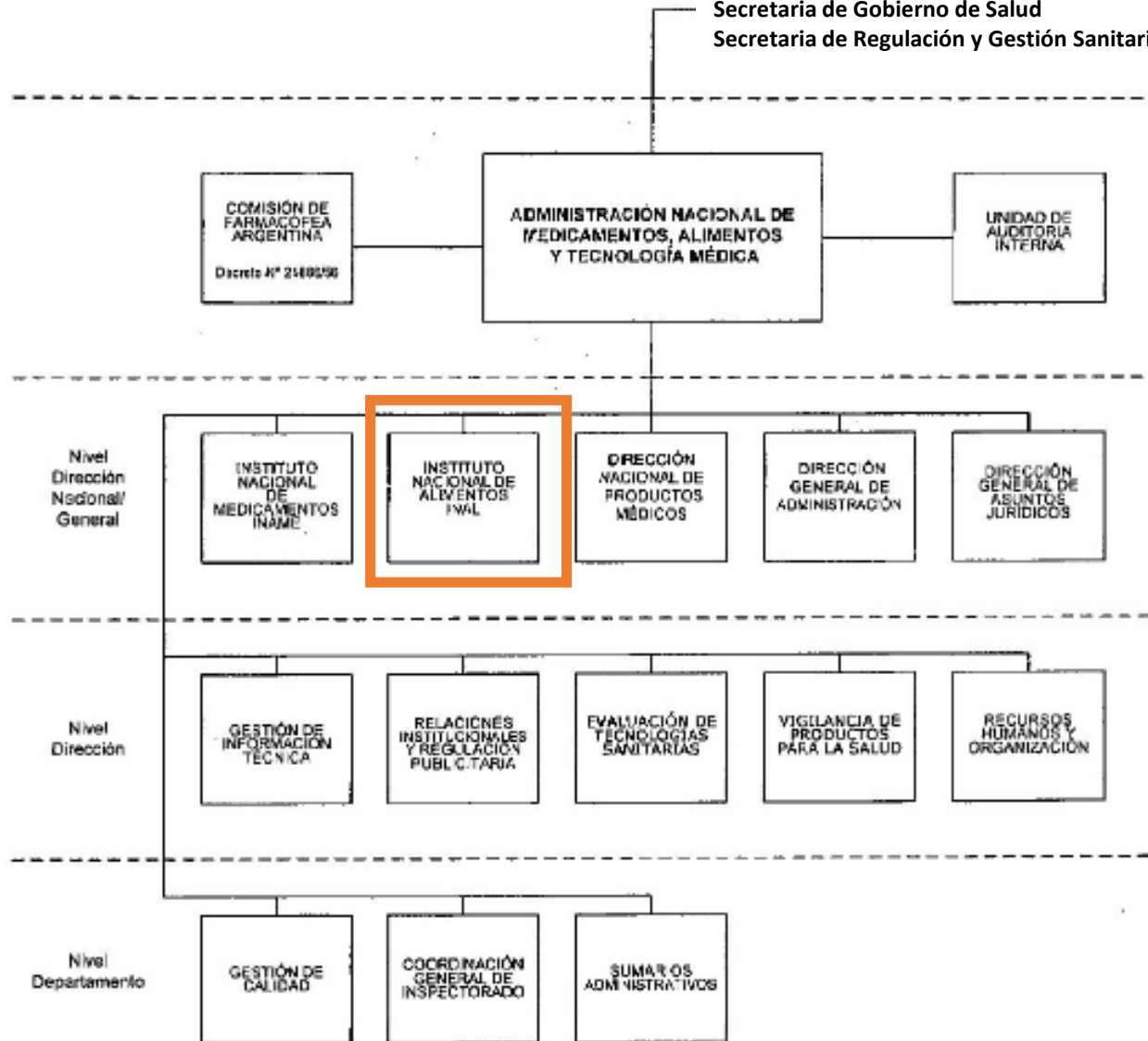
Para ello, se encarga de llevar adelante los procesos de **autorización, registro, normatización, vigilancia y fiscalización** de los productos de su competencia



www.argentina.gob.ar/anmat



Ministerio de Salud y Desarrollo Social
Secretaría de Gobierno de Salud
Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria



Instituto Nacional de Alimentos (INAL)

- Velar por la protección de la salud de la población;
- Contribuir a la prevención de las ETAs y las ECNT con los alimentos;
- Contribuir al desarrollo productivo manteniendo la confianza de la población en el sector alimentario;
- Promover la actualización normativa sobre una base científico-técnica y en las recomendaciones regionales e internacionales en la materia.
- Coordinar las actividades del sistema federal de control con los organismos sanitarios de orden nacional, jurisdiccional, y por su intermedio, con los de orden municipal.



¿Qué es el cambio de Paradigma?



“Kuhn usó la ilusión óptica del pato-conejo para demostrar la forma en que un cambio de paradigma podía transformar el mismo”.
información se vea de forma totalmente diferente”.

ANMAT: BUHO
SENASA: VACA



Antecedentes al cambio de Paradigma en Inocuidad y Calidad Alimentaria



Determinantes de la Salud



Atención Integral de la Salud

Acciones dirigidas al control Sanitario: Vigilancia y Control de la Contaminación de los Alimentos, agua, aire y suelo

PROTECCIÓN DE LA SALUD

PROMOCIÓN DE LA SALUD

PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD

ATENCIÓN INTEGRAL DE LA SALUD

RESTAURACIÓN DE LA SALUD

REHABILITACIÓN

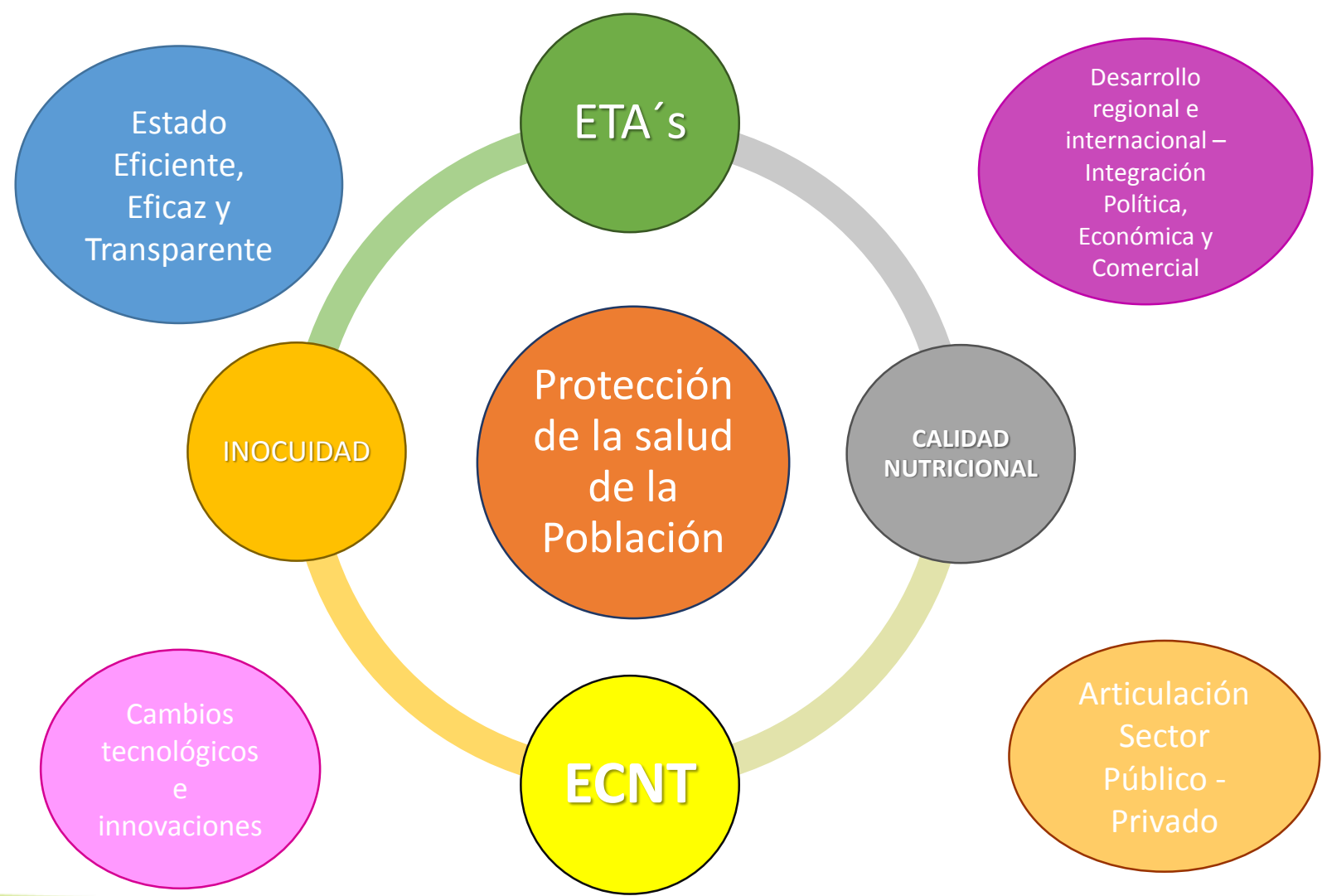
Acciones de salud dirigidas a proporcionar a la población los medios para ejercer mayor control sobre su salud para mejorarla

Medidas destinadas a la prevención y avance de las enfermedades.

Acciones de los Servicios de Salud, mediante Asistencia Sanitaria, destinadas a recuperar la salud de las personas que la han perdido

Son acciones de salud dirigidas a ayudar a las personas a alcanzar el más completo potencial físico, psicológico, social, compatible con su deficiencia fisiológica o anatómica y limitaciones medio ambientales

Protección de la Salud



Los organismos de control han progresivamente transitado desde una lógica de control multisectorial, fragmentada y reactiva, hacia modelos crecientemente integrados, basados en la aproximación sistémica, la coordinación de las respuestas institucionales, el marco conceptual y metodológico del análisis de riesgo como una forma de privilegiar la prevención, implementándose cambios orientados a favorecer la coherencia y sinergias intersectoriales, así como la calidad y transparencia de las regulaciones.



Hacia una mirada holística en la que la inocuidad es tratada, más que como una “obligación regulatoria”, como una “responsabilidad ética compartida”.



“Regulación” con los más altos estándares internacionales, que permitan ofrecer las mayores garantías de inocuidad y calidad a los consumidores, afianzando el prestigio internacional como país productor de alimentos seguros y saludables, y consolidando al sector alimentario nacional como un pilar fundamental en una estrategia de desarrollo sostenible

Fortalecimiento del SNCA

Princi
Co

PRINCIPIO
PRINCIPIO
ALIMENTA
PRINCIPIO
PRINCIPIO
Principio 5 C
Principio 6
ciencia y la
Principio 7
autoridades
Principio 8
Principio 9
Principio 10
equivalencia
Principio 11
Principio 12
Principio 13



ANMAT
FEDERAL

PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL
DE LOS ALIMENTOS

año 2011

ANMAT
Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

Ministerio de
Salud
Presidencia de la Nación

A
S
go, la
tiples
examen
da la



Pilares Estratégicos en el cambio de Paradigma en Inocuidad y Calidad Alimentaria



GESTIÓN DEL CONTROL DE ALIMENTOS

La gestión del control de los alimentos es el proceso continuado de planificación, organización, seguimiento, coordinación y comunicación, en forma integrada, de una gran variedad de decisiones y medidas relacionadas con el riesgo, con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos de producción nacional, importados y exportados para los consumidores nacionales y los mercados de exportación

- ✓ ***Establecer y consolidar institucionalmente la planificación y seguimiento de las actividades de control de los alimentos a nivel federal.***
- ✓ ***Establecer una agenda de trabajo conjunta con actores clave, para prevenir la aparición de contaminantes en alimentos y la ocurrencia de ETAs.***
- ✓ ***Contar con información sanitaria disponible y actualizada para el seguimiento del sistema de control de alimentos, y para una rápida y efectiva toma de decisión en caso de riesgos para la salud.***
- ✓ ***Establecer directrices para el registro de productos.***
- ✓ ***Establecer una comunicación ágil y permanente entre los integrantes del sistema de control de alimentos.***



Ejemplos



@SIFeGA, mejor servicio a la población simplificando y facilitando la vinculación con las autoridades sanitarias y el acceso a la información a través de internet y de TIC`s para agilizar los procedimientos internos de las autoridades sanitarias y la interacción con el ciudadano, con el fin de optimizar los tiempos y/o costos involucrados, facilitando el acceso a la información sanitaria y disminuyendo los obstáculos derivados de las barreras geográficas.

#Reingeniería
#Sistematizar
#Simplificar
#MejoraSNCA
#SaludCiudadanos

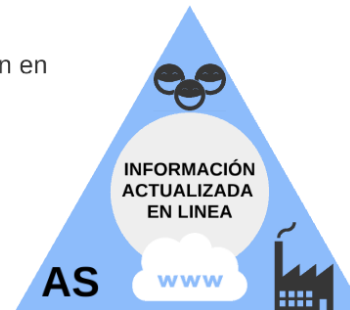
#Objetivos

#Mejorar el Servicio a la Población, #simplificando #facilitando #vinculación con las autoridades sanitarias #acceso a la información en línea.

#Optimizar la Gestión Sanitaria, #eficaz #eficiente #transparente #flexible #enfocada en resultados

#Contar con información sanitaria #actualizada #toma de decisiones #rápida y #efectiva #riesgos para la salud.

#Fortalecer el sistema de control de los alimentos #integración #coordinación #articulación.



Ejemplos

PRC autorización de establecimientos, productos alimenticios y envases y/o materiales en contacto con Alimentos al CAA

"2018 - AÑO DEL CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA"

Ministerio de Salud
Secretaría de Regulación y
Gestión Sanitaria

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente N° EX-2018-33200117-APN-DERA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) consideró necesario revisar las Directrices para la Autorización Sanitaria de Establecimientos - Disposición ANMAT N° 14023/2016, recomendadas por la CONAL según Acta N° 109; para armonizar los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios para la Autorización Sanitaria de Establecimientos, según consta en Acta CONAL N° 120.

Que por otro lado, en el ámbito del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), las autoridades sanitarias de control de alimentos establecieron la necesidad de desarrollar directrices con procedimientos armonizados y consensuados para fortalecer el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

Que en virtud de lo expuesto se desarrollaron oportunamente las Directrices para la Autorización Sanitaria de Establecimientos.

Que de acuerdo a lo establecido en el Acta CONAL N° 120, se conformó el grupo de trabajo ad- hoc integrado por las Autoridades

Ministerio de Salud
Secretaría de Regulación y
Gestión Sanitaria

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente N° EX-2018-33200117-APN-DERA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) consideró necesario revisar las Directrices para la Autorización Sanitaria de Productos - Disposición ANMAT 1307-2017, recomendadas por la CONAL según Acta N° 110; para armonizar los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios para la Autorización Sanitaria Productos, según consta en Acta CONAL N° 120.

Que por otro lado, en el ámbito del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), las autoridades sanitarias de control de alimentos establecieron la necesidad de desarrollar directrices con procedimientos armonizados y consensuados para fortalecer el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

Que en virtud de lo expuesto se desarrollaron oportunamente las Directrices para la Autorización Sanitaria de Productos Alimenticio.

Que de acuerdo a lo establecido en el Acta CONAL N° 120, se conformó el grupo de trabajo ad- hoc integrado por las Autoridades

"2018 - AÑO DEL CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA"

Ministerio de Salud
Secretaría de Regulación y
Gestión Sanitaria

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente N° EX-2018-35724423-APN-DERA#ANMAT del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la Ley 18284 puso en vigencia en todo el territorio de la República el Código Alimentario Argentino (CAA), determinándose que serían encargadas de hacerlo cumplir las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Que en el Decreto Reglamentario N° 2126/71 quedó establecido que la autoridad sanitaria nacional la ejercería la Secretaría de Estado de Salud Pública (Ministerio de Salud) y el Poder Ejecutivo de cada provincia y de la Ciudad Autónoma, los que determinarán el organismo que haya de ejercer la autoridad sanitaria (poder de policía), en su respectiva jurisdicción.

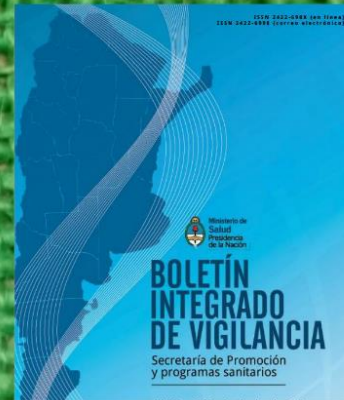
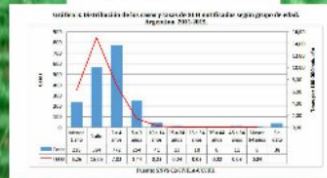
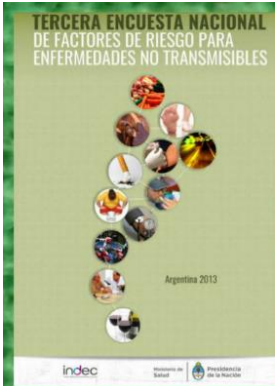
Que el Decreto N° 815/99 estableció el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) y, en los artículos 13º, 15º y 16º, las facultades y obligaciones en materia alimentaria del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y de las autoridades sanitarias provinciales y Ciudad Autónoma de Buenos Aires, entre las cuales se encuentra el, velar por las inocuidad de los materiales en contacto directo con los alimentos y envases.

Ejemplos

Agenda Conjunta: Epidemiología y DCNT

Enfermedades Relacionadas con los Alimentos

- ETA
- ECNT




Grupo	Eventos	Años 10 (notificados)	Años 11 (notificados)	Semana 10 (notificados)	Cuadrimestre 10 (notificados)	Notificación / semana / total	Índice epidemiológico / 1000 habitantes
Bacteriemia del lactante*	total	15	23	2	2	25,2%	0
	Trigástricos	508	311	79	118	138,7%	0
Enfermedades de transmisión alimentaria	Quemaduras	17308	24979	10730	20738	72200%	8,6
	Quemaduras agudas sanguíneas	1365	1305	29	93	102,2	1,18
	Fluorescencia y paratuberculosis	4	4	0	0	4,0	0
	Intoxicación por cephalosporinas	1	0	0	0	1,0	0
Sintoma urémico hemolítico (SUH)		Año 2010	ref: 5242-162	Año 2011	ref: 5242-157		



Ejemplos

Impulsar la reingeniería de trámites y procesos administrativos, en función de los recursos tecnológicos utilizados, con el fin de simplificar los trámites.

Disposición ANMAT 965/18 - Exportación


República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Disposición

Número: DI-2017-10100-APN-ANMA#MS

CUADRO DE BUENOS AIRES
Jueves 21 de Septiembre de 2017

Referencia: EX 2017-21180749-APN-ANMAT#MS EXPORTACION DE ALIMENTOS

VISTO la Disposición ANMAT N° 4377/01 y sus modificatorias, la Disposición 2999/2012 y el Expediente N° 2017-21180749-APN-ANMAT#MS del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo a lo establecido en el Artículo 4° de la Ley 18.284, la Autoridad Sanitaria Nacional está facultada para verificar las condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país.

Que a los efectos del ejercicio de dicha facultad, en cumplimiento de dicha Ley, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) lleva a cabo el control y fiscalización sanitaria de los alimentos y de todo otro producto que se encuentre bajo su competencia a fin de autorizar su salida del país.

Que por Decreto N° 1271/2013 se aprobó la estructura organizativa de primer nivel operativo de esta Administración Nacional, que asigna al INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), la acción, entre otras, de otorgar y cancelar las autorizaciones de importación y exportación en el ámbito de su competencia.


Que por Disposición ANMAT N° 2999/2012, en el marco del programa de despapelización encarado por el organismo, se adoptó un Sistema de Gestión Electrónica con firma digital para el trámite de Exportación de Productos Alimenticios que se realicen con la intervención del Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Que por su parte, el formulario para realizar el trámite de exportación de materias primas para uso en la industria alimentaria se encuentra previsto en la Disposición ANMAT N° 4377/2001.

Que a través del Decreto N° 434/16 se aprobó el Plan de Modernización del Estado con el objetivo de alcanzar una Administración Pública al servicio del ciudadano en un marco de eficiencia, eficacia y calidad en la prestación de servicios, para lo que prevé, entre otras actividades del Eje Plan de Tecnologías y Gobierno Digital, la de implementar una plataforma de tramitación a distancia con el ciudadano, sobre los sistemas de gestión documental y expediente electrónico.

Que por su parte por Decreto N° 1063/16 se aprobó la implementación de la

Disposición ANMAT 10088/17 – Envases, materiales y utensilios en contacto con alimentos


República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Disposición

Número: DI-2017-10088-APN-ANMA#MS

CUADRO DE BUENOS AIRES
Jueves 21 de Septiembre de 2017

Referencia: EX 2017-21178227-APN-ANMAT#MS ENVASES

VISTO la Ley 18.284, el Decreto 2126/71, el Decreto N° 1490/92, Disposiciones ANMAT Nros. 6902/99 y 3457/01 y el Expediente EX 2017-21178227-APN-ANMAT#MS del registro de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO


Que la Ley 18284 establece la vigencia del Código Alimentario Argentino (CAA) en todo el territorio de la República y dispone que dicha ley y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias de las jurisdicciones nacional, provincial o municipal agregando que la autoridad sanitaria nacional también podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.

Que las disposiciones del Capítulo IV del CAA establecen que los envases, materiales y utensilios destinados a estar en contacto con alimentos deben ser autorizados previamente por la autoridad sanitaria competente.

Que el Artículo 3° del Decreto N° 1490/92 en sus incisos b) y e) establece que esta Administración Nacional tiene competencia en el control y fiscalización sobre la sanidad y calidad de los alimentos acondicionados, incluyendo los insumos específicos, aditivos, colorantes, edulcorantes e ingredientes utilizados en la alimentación humana y de los materiales en contacto con los alimentos; como así también, en el control de las actividades, procesos y tecnologías que se realicen en función del aprovisionamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, importación y/o exportación, depósito y comercialización de los productos, sustancias, elementos y materiales consumidos o utilizados en la alimentación humana.

Que el Artículo 8° inciso III) del citado decreto establece que la ANMAT procederá al registro y/o autorización y/o habilitación - conforme a las disposiciones aplicables - de las personas físicas o jurídicas que intervengan en las acciones de aprovisionamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, importación y/o exportación, depósito y comercialización de los productos, sustancias, elementos y materiales referidos en el artículo 3° del Decreto N° 1490/92, fiscalizando o supervisando la ejecución de dichas actividades y a autorizar, certificar, inscribir y registrar en cumplimiento de las disposiciones pertinentes, los productos, sustancias, elementos y materiales comprendidos

Disposición ANMAT 10174/17 – Importación


República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Disposición

Número: DI-2017-10174-APN-ANMAT#MS

CUADRO DE BUENOS AIRES
Viernes 29 de Septiembre de 2017

Referencia: DISPOSICION ANMAT-IMPORTACION ALIMENTOS (NAL)

VISTO la Ley 18.284, el Decreto N° 2126/71 y sus modificatorias, el Decreto N° 1813/92, Resolución Administración Nacional de Alimentos N° VISTO la Ley 18.284, el Decreto N° 2126/71 y sus modificatorias, el Decreto N° 1813/92, la Resolución de la Administración Nacional de Alimentos N° 1946/92, la Disposición ANMAT N° 1151/96 y el Ex- 2017-21180749-APN-ANMAT#MS del Registro de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la Ley 18.284 establece la vigencia del Código Alimentario Argentino (CAA) en todo el territorio de la República y dispone que dicha ley y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias de las jurisdicciones nacional, provincial o municipal agregando que la autoridad sanitaria nacional también podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.

Que por Disposición ANMAT N° 1151/96 se estableció el procedimiento a llevar a cabo ante el Instituto Nacional de Alimentos para la importación de los alimentos que se encuentran en el ámbito de su competencia.

Que el Artículo 3° del Decreto N° 1490/92 en sus incisos b) y e) establece que esta Administración Nacional tiene competencia en el control y fiscalización sobre la sanidad y calidad de los alimentos acondicionados, incluyendo los insumos específicos, aditivos, colorantes, edulcorantes e ingredientes utilizados en la alimentación humana y de los materiales en contacto con los alimentos; como así también, en el control de las actividades, procesos y tecnologías que se realicen en función del aprovisionamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, importación y/o exportación, depósito y comercialización de los productos, sustancias, elementos y materiales consumidos o utilizados en la alimentación humana.

Que el Decreto N° 1271/13 que aprobó la estructura organizativa de primer nivel operativo de esta Administración Nacional asigna al Instituto Nacional de Alimentos (INAL), entre otras acciones, la de promover la salud de la población, asegurar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios, insumos y los utensilios en contacto directo con los alimentos y otorgar y cancelar las autorizaciones de importación en el ámbito de su competencia.

Que por otra parte, el Artículo 4° de la Ley 18.284 establece que la autoridad sanitaria nacional podrá verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país.

Que en el marco del Decreto N° 1063/2016 se aprobó la implementación de la Plataforma de Trámite a Distancia (TAD) integrada por el módulo "Trámite a Distancia" (TAD) del Sistema de Gestión Documental Electrónica (SGDE), como medio de interacción del ciudadano con la administración, a través de la recepción y tramitación por canales electrónicos de presentaciones, solicitudes, escritos, notificaciones y comunicaciones, entre otros.

Que con el fin de avanzar en el proceso de gestión estatal que persigue como objetivo el cumplimiento de los principios de eficiencia, transparencia y predictibilidad y adaptarlo a los estándares de las nuevas herramientas tecnológicas, dispuestas para ser implementadas, se estableció un procedimiento más ágil y eficiente para los trámites de solicitud de autorización de importación de alimentos que se realicen ante el Instituto Nacional de Alimentos y establecer los requerimientos de documentación e información que deberán incorporarse en cada caso.

Que la Dirección del Instituto Nacional de Alimentos y la Dirección General de Asesoramiento Jurídico han tratado la intervención de su competencia.

Que la presente se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas por los Decretos Nros. 1490/92 y N° 101 de fecha 16 de diciembre de 2015.

Por ello,

EL ADMINISTRADOR NACIONAL DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL
DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

DISPONE:

ARTÍCULO 1° - La presente disposición se aplicará a los fines de solicitar ante el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) la autorización de importación de alimentos para consumo. Alimentos destinados exclusivamente para Uso Industrial de Embalsamamiento Impermeable (OPE) y Muestra Sin Valor Comercial.

ARTÍCULO 2° - La solicitud de Autorización de importación de alimentos para comercializar. Alimentos destinados exclusivamente para Uso Industrial del

Legislación Alimentaria

Una parte fundamental de todo sistema moderno de control de los alimentos es una legislación pertinente, actualizada y aplicable.

Un marco reglamentario efectivo y moderno, que regule la inocuidad a lo largo de toda la cadena agroalimentaria (el concepto integrado “de la granja a la mesa”) a fin de resguardar no solamente la salud del consumidor sino acompañar el desarrollo regional e internacional de los productos y acompañar los cambios tecnológicos e innovaciones que se producen en el sector productivo.

Crear un entorno propicio y previsible que permita formular y aplicar medidas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y basadas en el análisis de riesgos.

- ☑ ***Promover la actualización permanente del marco normativo, de manera ágil y transparente.***
- ☑ ***Generar capacidad oficial en materia de derecho alimentario.***
- ☑ ***Fomentar y promover la participación y opinión de los niveles provinciales en los ámbitos de discusión internacionales, referentes a normativa alimentaria.***



Ejemplos



20/09/2018

La Comisión Nacional de Alimentos avanzó en la simplificación de los trámites para actualizar el Código Alimentario



22/03/2018

La Agricultura Familiar se incorporará al Código Alimentario Argentino



07/02/2018

Nuevas actualizaciones en el Código Alimentario Argentino



22/12/2017

Se avanza en Buenas Prácticas Agrícolas en frutihorticultura

Digitalización de las presentaciones ante CONAL

- Armonización y estandarización de los requisitos formulario web TAD
- Reunión 124: se acordó con el procedimiento – a partir del 22/10 las solicitudes se ingresarán únicamente por la plataforma

Indican que el mismo es pago.

conal

Se encontraron 1 resultados

- **Solicitud de presentación ante la CONAL (Comisión Nacional de Alimentos)**
#Ministerio de Agroindustria #Ministerio de salud
Este trámite está destinado a todas aquellas personas físicas y jurídicas, organismos oficiales o privados, que deseen realizar una presentación para solicitar una incorporación/modificación del Código Alimentario Argentino

Ejemplos

Evolución de los Sistemas de Control de Inocuidad de los Alimentos- Paradigmas

Principio de prohibición	Antigüedad	Prohibición de vender alimento alterado (Romanos)
Principio de precaución	1900 hasta la fecha	Advertencia a grupos de riesgos de no comer determinados alimentos
Establecimiento de criterios de proceso	1930 - 1960	Ej. criterios para pasteurización
Exámen microbiológicos de los alimentos	1960	Para aceptación o rechazo de alimentos
Introducción a las BPM y HACCP	1971	Sistemas de gestión inocuidad de alimentos
Introducción al Análisis de Riesgos	1995	Gestión de la inocuidad de los alimentos basadas en el riesgo (FAO, OMS, CODEX)
Controles Preventivos	2010	Ley FSMA

Artículo 15

Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por la autoridad sanitaria correspondiente.

La leche de cabra destinada a ser consumida como tal o a la destinada a la elaboración de leche y productos lácteos, deberá presentarse en las siguientes características físicas y químicas:

Requisito	Valores aceptados	Método de análisis
Densidad a 15°C	1,027-1,039	ACAC 1886 Ed. 625.22
Materia grasa (*) (g/100cm ³)	Mín. 3,0	ISO 1211/ISO 601:2010
Extracto seco No Graso (*) (g/100g)	Mín. 6,0	ISO 6731/ISO 611:2010
Tácidos (g ácido láctico/100cm ³)	0,14 - 0,22	ACAC 1886 Ed. 947.05
Decoloración cromática	Máx. <0,540 °C (equivalente a <0,555°H)	ISO 5104 - ISO 138-2000
Proteínas Totales (N x 6,38) (*) (g/100g)	Mín. 2,8	ISO 8568 - 2 - ISO 810-2:2005

Método de toma de muestra: ISO 9157 - ISO 2006.

1.1) Leche de cabra

El producto de lactación láctea a 37°C deberá cumplir con las siguientes condiciones:
El valor correspondiente a la media aritmética de los resultados de los mismos análisis durante un periodo de dos meses, con el mes de muestra el mes, de la leche cruda en el momento de la recolección en el establecimiento de producción láctea y/o transformación, no deberá superar el límite máximo consignado en la siguiente tabla:

Parámetro	Límite máximo	Metodología	Entrada en vigencia
Resistente total a 60°C (CFU/cm ³)	1.000.000	ISO 4833:2003	1 (en) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.
	300.000		2 (en) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.

El contenido de células sanas no debe superar el límite máximo consignado en la siguiente tabla:

Parámetro	Límite máximo	Metodología	Entrada en vigencia
Cuentas de Células Sanas (CFU/cm ³)	2.000.000	Cámara de flujo con contador electrónico	1 (en) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.
	1.500.000	Cámara de flujo con contador de luz de fluorescencia	2 (en) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.

3.4. Transporte

3.4.1. Medios de Transporte.

Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semi-procesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfección fáciles y completas.

3.4.2. Procedimientos de manipulación.

Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales.

Caso punto crítico de control.

8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC (PRINCIPIO 3)

Para cada punto crítico de control se deberán especificar y validar límites críticos. En algunos casos, para una determinada fase se fijará más de un límite crítico. Entre los criterios aplicados suelen figurar las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, aw y cloro disponible.

Si se han utilizado guías para implementar el Sistema HACCP elaboradas por expertos para establecer los límites críticos, deberá asegurarse que esos límites sean plenamente aplicables a la actividad específica y al producto o grupos de productos en cuestión. Los límites críticos deberán ser mensurables.

El elaborador podrá fijar límites operacionales u operativos.

Auditoria Alimentaria

La introducción de mejoras en los aspectos tendientes a reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos tiene como componente central a la auditoría alimentaria basada en el análisis de riesgos, un componente decisivo de todo sistema moderno de control de los alimentos.

Adaptar las tareas de fiscalización de alimentos, al nuevo paradigma basado en la evaluación de los peligros y la estimación de los riesgos presentes o potencialmente presentes en cada producto y la identificación de los escenarios de riesgos que se presentan en los establecimiento

Auditoria Tradicional Vs Auditoria Actual



Ejemplos

anmat
Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

2018 - AÑO DEL BICENTENARIO DE LA DECLARACIÓN DE LA INDEPENDENCIA

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE AUDITORIAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS

SECCIÓN 1 - OBJETIVO

SECCIÓN 1.1 - OBJETIVO GENERAL

Armonizar criterios para la realización de auditorías de buenas prácticas de manufactura a establecimientos de alimentos elaborados/industrializados.

SECCIÓN 1.2 - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Definir los pasos necesarios para efectuar una auditoría de buenas prácticas de manufactura en establecimientos de alimentos elaborados/industrializados.

Fortalecer el proceso de auditoría basado en peligro-riesgo.

SECCIÓN 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

Estas directrices son aplicables para la realización de auditorías de verificación de buenas prácticas de manufactura en establecimientos de alimentos elaborados/industrializados en todo el territorio nacional.

SECCIÓN 3 - DEFINICIONES

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporte a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.¹

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una No Conformidad detectada.²

Acción preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una No Conformidad potencial.²

Auditor para realizar auditorías basada en peligro-riesgo: Profesional universitario capacitado en la materia el cual es designado por la autoridad sanitaria correspondiente para revisar, examinar y evaluar con coherencia las medidas de autocontrol de un establecimiento de alimentos elaborados/industrializados con el propósito de informar o dictaminar acerca de ellas, realizando las

¹ Ley 18.284 Código Alimentario Argentino [Internet] [Consultado el 12 de Noviembre de 2013]
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

² Norma ISO 9000:2005

1

anmat
Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE AUDITORÍAS A ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Programa Federal
de Control de Alimentos

RECOMENDADA
CONAL
Acta N° 106

Sin T.A.C.C.

Vigilancia Alimentaria y Laboratorio

La introducción de mejoras en los aspectos tendientes a reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos tiene como componente central a la auditoría alimentaria basada en el análisis de riesgos, un componente decisivo de todo sistema moderno de control de los alimentos.

Los desafíos que las ETA imponen por sus cambios de comportamiento -nuevos mecanismos patogénicos, resistencia antimicrobiana, enfermedades emergentes y reemergentes-, así como también las nuevas tecnologías alimentarias y los avances en el conocimiento científico técnico, imponen que la revisión y mejora del Sistema de Vigilancia Alimentaria sea un proceso permanente.

La vigilancia de los alimentos es una tarea multidisciplinaria que comprende a todos los sectores e instituciones competentes tanto a nivel nacional como provincial o municipal, y constituye la base para establecer estrategias nacionales de reducción de los riesgos asociados con ellos.

Tiene por objetivo identificar los peligros y evaluar sus riesgos, a fin de realizar las intervenciones adecuadas para prevenir sus efectos en la población.

- ☑ ***Promover la cooperación y articulación de los laboratorios oficiales a nivel federal.***
- ☑ ***Armonizar las estrategias para un sistema integrado de vigilancia alimentaria.***
- ☑ ***Armonizar los mecanismos de respuesta ante incidentes alimentarios.***



Ejemplos

La **Red SIVA** se encuentra conformada por las autoridades sanitarias de control de alimentos de las provincias, del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y del Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Cada una de ellas representa un NODO de la RED, que funciona como una unidad local de vigilancia que se encuentra interconectada con los demás nodos. La conexión entre los nodos permite informar y conocer de forma inmediata, a través de los módulos para la vigilancia federal de SIFeGA (**Consulta Federal y SIVA**), el estado de situación respecto a los incidentes alimentarios de todo el país.

Las notificaciones permiten accionar los mecanismos de respuesta para la **gestión temprana y eficiente de incidentes alimentarios.**

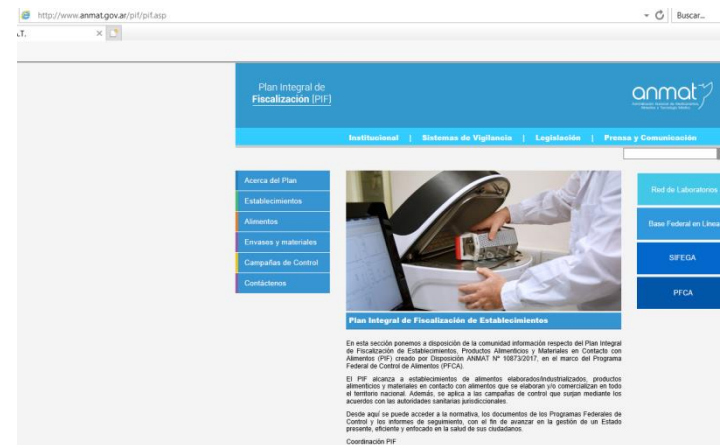
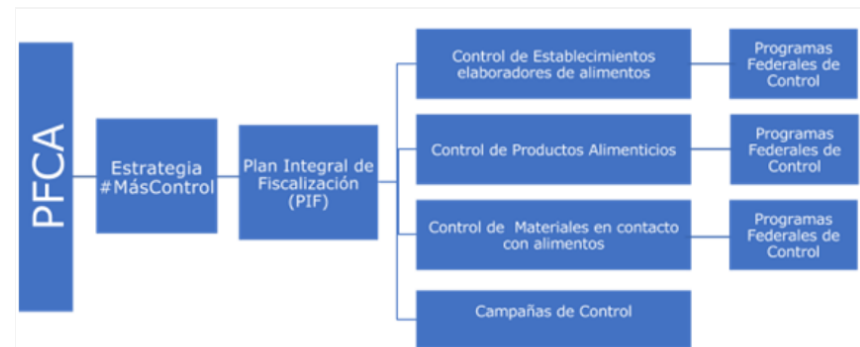
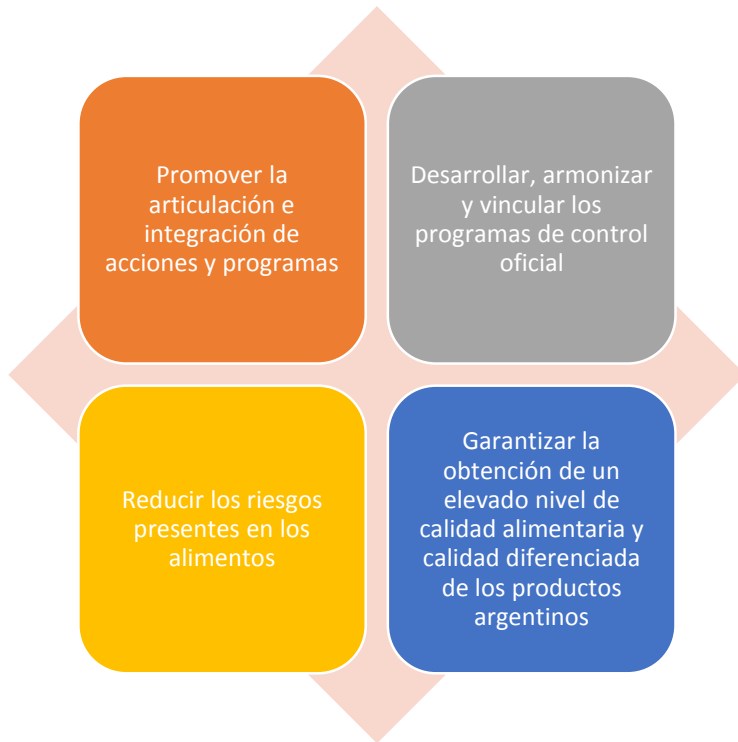


2015: Puesta en línea del SIFeGA de los 25 nodos con los Módulos Federales



Ejemplos

Plan integral de fiscalización de establecimientos, productos alimenticios y materiales en contacto con alimentos DISPOSICION ANMAT 10873-17



Ejemplos

Red Federal de Laboratorios de Alimentos DISPOSICION ANMAT 10875-17

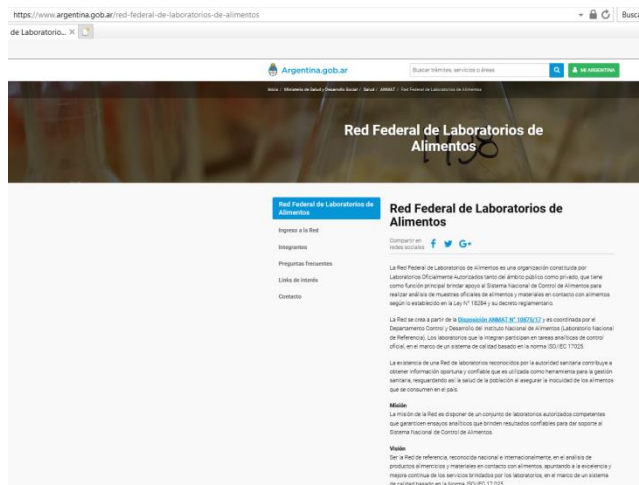


Organismos centralizados / descentralizados del estado Nacional - Provincial - Municipal

Laboratorios RENALOA

Universidades estatales y privadas

Laboratorios privados



INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN

La información, educación y comunicación (IEC) es el proceso de elaboración, presentación y divulgación de mensajes adecuados para destinatarios concretos, con el fin de mejorar los conocimientos, técnicas y motivación necesarios para adoptar decisiones que mejoren la inocuidad y calidad de los alimentos.

La IEC desempeña un papel importante en todo sistema eficaz de control de los alimentos, ya que incrementa los conocimientos y favorece la toma de conciencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos entre los consumidores y sus organizaciones, los productores, elaboradores y comerciantes de alimentos, empresas alimentarias, asociaciones del sector y otras partes interesadas. Además, les facilita para mejorar la inocuidad y calidad de los productos, para ellos mismos o para quienes los consumen y/o comercializan

- ✓ ***Generar y fortalecer la capacidad de los recursos humanos abocados al control de alimentos.***
- ✓ ***Proporcionar a los ciudadanos información precisa, confiable y accesible sobre medidas de prevención de ETAs.***



Ejemplos

Curso Taller “Herramientas para el Control de Alimentos: Enfoque Peligro-Riesgo, Buenas Prácticas de Manufactura y aspectos legales”



Formador de formadores de manipuladores de alimentos



Ejemplos

Encuentro Municipios
prevención SUH



Ejemplos

Escuelas

- Jardines de Infantes
- Primarias
- Técnicas (terciarias)

El tren de la alimentación saludable

Taller de Alimentación saludable en Jardín de Infantes "Maria Montessori"



Conclusiones Finales



Cambios de Paradigma en Inocuidad y Calidad Alimentaria



CIUDADANO

- Protección de la salud, disponiendo de alimentos inocuos y saludables
- Transparencia y participación ciudadana en la política de inocuidad y calidad alimentaria



ESTADO

- Eficaz, eficiente y transparente
- Acción coordinada de los distintos organismos del Estado
- Articulación Política: Salud, Económica y Producción
- Políticas basadas en evidencia
- Modernizar los sistemas de control y vigilancia para hacerlos más preventivos, integrados y capaces de responder ante emergencias alimentarias



INDUSTRIA

- Promoción de un desarrollo competitivo y responsable, con pleno resguardo de la inocuidad y la calidad alimentaria
- Prácticas de autocontrol basadas en la prevención y control de los peligros y el desarrollo de la trazabilidad de los alimentos
- Responsabilidad ética compartida



Cambios de Paradigma en Inocuidad y Calidad Alimentaria



MARCO NORMATIVO

- Salud del consumidor, desarrollo regional e internacional de los productos y acompañar los cambios tecnológicos e innovaciones que se producen en el sector productivo
- Fundamentación científica, transparente e independiente para apoyar las decisiones técnicas que se adopten.
- Dinámico, actual y ágil



CONTEXTO INTERNACIONAL

- Favorecer el comercio internacional, perfeccionando los sistemas de control y certificación de las exportaciones, y actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos
- Convergencia Regulatoria
- Obligatoriedad en el cumplimiento de los compromisos y acuerdos internacionales en materia de inocuidad y calidad alimentaria.





UN GRAN ESFUERZO DE REFLEXIÓN Y ACCIÓN EN EL SENTIDO DE COMPRENDER Y EXPLICAR LO QUE PASA, A FIN DE INTERVENIR SOBRE LA REALIDAD



PARA CONFIGURAR OTRAS ESTRUCTURAS SE NECESITAN NUEVOS Y MÁS ACTORES DE MANERA DE HACER ESTRUCTURANTES OTRAS LÓGICAS Y PROCESOS



Muchas Gracias!

Lic. Natalia Jakubowski
njakubowski@anmat.gov.ar

