

GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES**DECRETO N° 1/GCABA/00**

APRUEBA - PROGRAMA INTEGRAL DE LA POLÍTICA DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES - FISCALIZACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS - CONTROL DE CALIDAD - HIGIENE ALIMENTARIA - SEGURIDAD ALIMENTARIA - REGISTRO DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS - INSPECCIÓN - ALMACENAMIENTO - TRANSPORTE - COMERCIALIZACIÓN - PRODUCCIÓN - INDUSTRIA ALIMENTARIA - EPIDEMIOLOGÍA - PODER DE POLICÍA - COMEDORES COMUNITARIOS Y ESCOLARES - COLONIAS DE VACACIONES - HOSPITALES - LOCALES GASTRONÓMICOS - EMPRESAS DE CATERING - COMERCIOS MINORISTAS - SUSTANCIAS ALIMENTICIAS - MUESTREO - DENUNCIAS

Buenos Aires, 03 de enero de 2000

Visto la Ley N° 171 sancionada por la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires que aprueba el Convenio Marco de Inocuidad y Calidad Alimentaria celebrado entre el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, y

CONSIDERANDO:

Que el Convenio Marco de Inocuidad y Calidad Alimentaria suscripto entre el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, tiene como objetivo primordial diseñar estrategias en los temas de mutuo interés de las partes signatarias, como son: Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, Control de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, y el acceso de estos a la Ciudad de Buenos Aires, la Habilitación y el Estado de los Vehículos utilizados para el transporte de los mismos, Fiscalización de Establecimientos en la zona de Mataderos y Capacitación de Recursos Humanos, entre otros;

Que asimismo, el Convenio propicia que 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 el ámbito de la Ciudad;

Que el citado Convenio de cooperación y asistencia técnica, determina que la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor será la unidad técnica de ejecución del mismo;

Por ello, en uso de las facultades conferidas por el artículo 104 inciso 2) de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires,

EL JEFE DE GOBIERNO DE LA
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

DECRETA:

Artículo 1° Apruébase el Programa Integral de la Política de Fiscalización y Control de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires, el que como Anexo I forma parte integrante del presente.

Art. 2° Comuníquese a la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el Programa Integral de la Política de Fiscalización y Control de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires, conforme lo dispuesto en el artículo 2° de la Ley N° 171.

Art. 3° El presente decreto será refrendado por los señores Secretarios de Industria, Comercio y Trabajo y de Hacienda y Finanzas.

Art. 4° Dése al Registro, publíquese en el Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires y para su conocimiento y demás efectos, remítase a la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo, a la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor y a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Cumplido, archívese.

ANEXOS

Anexo I

PROGRAMA INTEGRAL DE LA POLITICA DE FISCALIZACION Y CONTROL DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

TITULO I - ANTECEDENTES

ANTECEDENTES:

En la Ciudad de Buenos Aires el ingreso estimado de alimentos por día, es de 5.500 toneladas, las cuales son consumidas por 3.000.000 de habitantes estables y por el ingreso diario de otros 2.000.000, entre los que se cuentan trabajadores, estudiantes y turistas generando una población total de 5.000.000 de personas que consumen aproximadamente 16.000.000 de raciones repartidas entre las distintas comidas del día.

Es amplio el universo de locales dedicados a la elaboración, comercialización y expendio de productos alimenticios: restaurantes, fábricas de alimentos, supermercados y almacenes, a los que se agregan los servicios de catering, la venta en la vía pública, ferias, entidades deportivas, hoteles, etcétera. Correspondiendo aproximadamente al 30% de la actividad comercial de la Ciudad. A la cual se le agrega el consumo de raciones en los Hospitales Públicos, Geriátricos, Comedores Comunitarios, Colonias de Verano e Invierno, Escuelas Privadas y Escuelas dependientes del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

El ordenamiento de esta Ciudad ha permitido un incremento notable del turismo colmando la capacidad hotelera y propiciando su desarrollo, reflejándose en la calidad e inocuidad de los alimentos que se consumen a un grado tal que han igualado los estándares de exportación.

El aumento de la demanda de la mano de obra calificada en el rubro gastronómico hizo que el Gobierno de la Ciudad y las organizaciones del sector acordaran la necesidad de la capacitación de los manipuladores de alimentos.

Esta descripción nos permite percibir el grado de importancia de la producción, comercialización, transporte, expendio y manipulación de los alimentos, como actividades de alto riesgo para el consumidor.

En la Argentina no se cuenta con datos confiables que permitan efectuar una estadística anual de las enfermedades producidas por consumo de alimentos en mal estado. Sin embargo, estadísticas originadas en países con estándares relativamente altos y servicios de notificación eficientes establecieron que más del 50% de los casos se originan por el consumo de carne y productos cárnicos, particularmente carne procesada.

También se ha comprobado que los grupos de población con dietas desequilibradas, hábitos alimenticios inadecuados y menor acceso a la información o a una alimentación saludable son más propensos a adquirir estas enfermedades.

Pero no son sólo los alimentos un tema de Salud Pública o un aporte de nutrientes para la población. Su creciente incidencia en el comercio interno de la Ciudad como externo, plantea la necesidad de un Sistema de Certificación de la Calidad, Políticas de Incentivo e impulso de las PyMES Alimentarias, Planes de Educación y Capacitación de la Higiene y Seguridad Alimentaria, Registro del Desarrollo de la Industria Artesanal de Alimentos, Legislación de los Servicios de Catering, etcétera. Esto define la necesidad e importancia de instrumentar acciones estratégicas y actualizadas en el control y la auditoría de la calidad, higiene y seguridad de los Alimentos que se producen, comercializan y consumen en el ámbito de la Ciudad de Buenos Aires.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria es el Organismo encargado del control de los establecimientos y productos alimenticios que se elaboran, transportan, comercializan y consumen en todo el ámbito de la Ciudad de Buenos Aires, creada por Decreto N° 566/97.

La seguridad alimentaria es un amplio concepto en el cual se debe considerar la disponibilidad de alimentos y la población sobre la cual se trabaja, sin olvidarse que existen grupos sociales más vulnerables que otros, por sus condiciones biológicas, económicas o su estado sanitario.

También debe tenerse en cuenta que no existe riesgo cero, es decir todas las medidas y acciones deben ser enfocadas a obtener el mínimo riesgo posible.

En la Comunidad Europea la enfermedad de la Vaca Loca y la intoxicación con Dioxina produjeron grandes pérdidas económicas por decomiso y elaboración de productos alimenticios, poniendo en duda los Sistemas de Aseguramiento de la Calidad. Coincidentemente en los Estados Unidos se discute la creación de un Sistema Unico de Calidad y Seguridad Alimentaria y su presidente ha solicitado al Congreso un aumento en el presupuesto para ser aplicado a los planes de incentivo y control de la calidad de los alimentos en todo el territorio americano.

Es objetivo de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria unificar los estándares de calidad del consumo interno con los de exportación, siendo para ello necesario e imprescindible la creación de un Sistema Unico de Calidad.

FUNDAMENTACION

Las enfermedades transmitidas por los alimentos siguen siendo una importante causa de morbilidad y de mortalidad, lo que implica que los métodos tradicionales de control alimentario no han permitido resolver esta problemática.

El Programa Integral de la Política de Fiscalización y Control de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires, a partir de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, propone como uno de sus objetivos primordiales, establecer un cambio paulatino, progresivo y permanente de los sistemas actuales de control de los alimentos, a partir de dos claros conceptos:

1. Que el enfoque tradicional de la vigilancia de los alimentos a partir de la inspección y la toma de muestras en forma rutinaria ha demostrado no ser eficaz ni eficiente al estar sujeta a limitantes insalvables, como ser: a) La imposibilidad de

tomar un número de muestras representativo y realizar exámenes suficientes para obtener resultados significativos. b) El tiempo necesario para obtener los resultados, c) Alto costo generado a través del tiempo.

2. Que el sistema de inspección rutinaria, en base a parámetros formales, como los que se vienen aplicando, continuará aportando resultados relativos a cuestiones de saneamiento general y en mejoras superficiales.

En este razonamiento, se debe plantear un sistema, que permita actuar sobre las causas que contribuyen a la prevalencia de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), sin dejar de lado las actividades de registro, Fiscalización y administración que le son propias al Organismo, y que a la vez permita concentrar los recursos en puntos de mayor riesgo, invertir en educación y centrar su accionar en auditoría y monitoreos de las distintas actividades relacionadas directa e indirectamente con la cadena alimentaria.

Seguramente a mediano plazo se podrán comenzar a implementar Planes de Control basados en las Buenas Prácticas de Manufacturación -B.P.M.- (Resolución N° 80/GMC/96 y Capítulo XXXI Decreto N° 4.238/68), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento -P.O.E.S.- (Resolución N° 80/GMC/96) y de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Indudablemente los Planes B.P.M. y P.O.E.S. difícilmente podrán ponerse en marcha como obligatorios para el Comercio y la Industria Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires antes del segundo semestre del año 2000.

Pero indudablemente debe producirse un cambio sustancial en el status quo actual, por ello el Programa propuesto tiende a evitar que se continúen enfocando esfuerzos con un alto costo en recursos humanos, materiales y financieros, que no arrojarán cambios significativos en la situación alimentaria.

Por otra parte, no se conoce la situación real, desde el punto de vista de la incidencia o prevalencia de las ETA, de los riesgos y peligros alimentarios, más allá de suponer o basarse en los pocos datos epidemiológicos existentes.

De ello, se desprende que resulta imperioso un diagnóstico de situación, el que podrá obtenerse a partir de un análisis de los peligros, para permitir detectar posibles problemas e identificar los puntos críticos de control aplicables a los establecimientos elaboradores, los que sirven alimentos e inclusive hogareños.

Conocer la situación real de la Ciudad de Buenos Aires, resulta por lo menos criterioso, si es que se pretende aplicar un determinado plan o programa de acción.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA:

1. Establecer los lineamientos básicos generales para garantizar el consumo por parte de la población, de alimentos sanos, genuinos e inocuos.
2. Establecer un cambio paulatino, progresivo y permanente de los sistemas actuales de control de los alimentos,
3. Promover en el consumidor una conciencia alimentaria acorde con el resguardo de su salud.

TITULO II - ESTRATEGIAS DEL PROGRAMA

El presente Programa parte del criterio que las medidas de prevención y control de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, así como de los alimentos (Bromatodinámica y Bromatoquímica), deben basarse en los problemas reales que se plantean en la Ciudad y no en los supuestos. Por lo tanto el Programa citado propone:

1. Establecer una metodología sistemática de identificación, evaluación y control de los peligros.
2. Enfocar de manera racional el control de los peligros microbiológicos, físicos, químicos, toxicológicos y parasitológicos de los alimentos.
3. Sistematizar las fiscalizaciones, a partir de metodologías que eviten los numerosos defectos de la inspección y la dependencia de las pruebas microbiológicas.
4. Concentrar la atención en los factores que afectan directamente la inocuidad microbiológica de los alimentos.
5. Reorganizar los Sistemas de Registro de Establecimientos y Productos Alimenticios, proponiendo al largo plazo un reempadronamiento bajo una normativa legal ágil y dinámica.
6. Proponer normativas acordes a la realidad alimentaria de la Ciudad y establecerlas a partir de un Reglamento Alimentario de la Ciudad al amparo del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones MERCOSUR.
7. Establecer a partir de los resultados obtenidos del análisis de los Peligros, campañas de Educación apropiadas.

EL SISTEMA METROPOLITANO DE CONTROL

Es necesario comprender, que no debe circunscribirse el tema Alimentario, a lo estrictamente relacionado con la Salud, que si bien es el objetivo supremo, no debe ser el único, ya que un Sistema debe contemplar no sólo las ETA, sino su incidencia en el Comercio (Mercado Interno y Externo), en la Certificación de Calidad y su relación con el asentamiento y desarrollo de las PyMES en la Ciudad, en la Educación, en la Producción (Industrial y Artesanal), en el turismo y en la generación de empleo, en la economía de base y familiar, etcétera.

Salud.

Comercio (Interno y Externo).

Industria.

Educación.

Turismo.

Deporte.

Campo laboral.

Economía.

El Sistema Metropolitano de Control de Alimentos comprende todas las metodologías, estrategias y apoyo logístico necesarios para el efectivo cumplimiento de los objetivos del Programa. Es decir es la herramienta de ejecución y se aplicará por medio de los distintos Planes que se proponen.

PRIMERA ETAPA DEL PROGRAMA

- 1.- Determinación de puntos críticos - Diagnóstico de situación.
- 2.- Formulación de criterios - Situación Global referida a consumo, elaboración, comercio y expendio.
- 3.- Política global encontrada - Problemática Alimentaria.- Productos Alimenticios y actividades involucradas.
- 4.- Propuesta de una estructura organizativa acorde a la gravedad de la problemática, a la dinámica que se requiere para la puesta en marcha del programa y a las posibilidades de maniobras a corto, mediano y largo plazo con respecto a los recursos existentes o que se puedan obtener en el futuro.
- 5.- Propuesta de un presupuesto adecuado para el cumplimiento de las misiones y funciones de la repartición.
- 6.- Reorganización administrativa de la repartición, que permita un adecuado registro de actividades, en base a los criterios que estipula el Sistema.

TITULO III. ESTRATEGIA

Dividir la Dirección General en dos grandes áreas de trabajo: a.- Fiscalización y b.- Educación. Aprovechamiento de los recursos existentes. Establecer una adecuada Sistematización de datos y con una ágil Red Informática. Redimensionamiento criterioso, reubicando personal de acuerdo a sus aptitudes y capacidades. Capacitar a los recursos humanos propios. Iniciar campañas de educación dirigidas a consumidores y manipuladores, haciendo hincapié en establecimientos educacionales. Establecer convenios con organismos oficiales de control y Fiscalización de alimentos. Establecer convenios con organismos oficiales de control y Fiscalización de alimentos. Establecer un Sistema Integrado de Vigilancia Epidemiológica Alimentaria, que permita una acción coordinada y una información fluida entre las distintas reparticiones, áreas y organismos involucrados. Establecer convenios y planes participativos con Cámaras y agrupaciones relacionadas con las actividades propias de la cadena alimenticia de la Ciudad. Procurar la reubicación, redimensionamiento y tecnificación del Laboratorio Bromatológico, adecuándolo a las nuevas metodologías de control e investigación bromatoquímicas y bromatobiológicas. Establecer paulatinamente Planes de Control Bromatológicos en el Laboratorio de la repartición y establecer mecanismos de participación de Laboratorios de Organismos Oficiales, Académicos y de la actividad privada previa acreditación a efectos de establecer una Red de Control.

DESARROLLO DEL PROGRAMA:

Se pondrá en marcha el Programa a partir de 3 (tres) Planes Globales:

1. Fiscalización .
2. Registro de productos y establecimientos
3. Educación y capacitación.

1.- FISCALIZACION

La selección de criterios para poner en marcha el Plan General de Fiscalización deberá basarse en cuatro factores de riesgo (Bryan, 1982), propiedades del alimento, operaciones de preparación, volumen de alimento preparado (ración diaria) y susceptibilidad del consumidor.

Teniendo en cuenta estos factores, es indudable que en la situación actual, la DGHySA, puede enfocar un estudio de dos factores de riesgo: Las propiedades de los alimentos (Basado en estadísticas, denuncias, datos epidemiológicos, características del alimento que permitan el desarrollo o supervivencia de microorganismos); Las operaciones de preparación, evaluando en los establecimientos fundamentalmente conservación, preparación y servicio de los mismos.

Es decir, que debería utilizarse una metodología, que podría ser la siguiente:

1. Elegir establecimientos que tengan una determinada historia epidemiológica.
2. Aquéllos donde se presume que por el tipo de elaboración, tienen mayor probabilidad de ser vehículos usuales de ETA
3. Aquéllos donde se preparen o expendan alimentos potencialmente peligrosos teniendo en cuenta los parámetros propios del alimento y los tecnológicos aplicados al mismo.
4. Control del transporte de Sustancias Alimenticias.

METODOLOGIA PARA LA OBTENCION DE LOS DATOS: Escoger los lugares y tipo de alimento que se evaluará. Instruir al personal de inspección. Toma de muestras para el estudio antes, durante y después de los procesos (incluirá muestras de materias primas, productos elaborados, productos listos para el consumo). También deben incluirse muestreos de superficies de elaboración (mesadas, máquinas y otros utensilios). Datos operativos. (Temperaturas de conservación, cocción, método de elaboración, almacenaje y servicio). Parámetros adicionales: Entrevistas personales, formulación de recetas y viandas, obtención de datos epidemiológicos regionales, nacionales e internacionales.

1.- ESTABLECIMIENTO DE PUNTOS CRITICOS Y CRITERIOS:

Con los datos obtenidos, podrán establecerse los puntos críticos de control en un primer lugar referidos a la cadena alimentaria en la ciudad y en los establecimientos en general, lo que permitirá establecer los puntos vulnerables sobre los que la DGHySA debe basar su control y los criterios que establecerá para la vigilancia de los mismos.

Esto permitirá, establecer un Plan VETA (Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos) y una planificación estratégica de las acciones de control de acuerdo a una situación real, dirigido no sólo a la verificación, sino fundamentalmente a la Educación para la Salud.

La implementación del Programa, permitirá al Gobierno de la Ciudad contribuir no sólo a asegurar la salud de la población, sino al desarrollo económico al asumir un papel de guía tanto de la industria alimentaria, como del comercio y del consumidor.

También se encontrará en una excelente posición para orientar el desarrollo de programas educativos, que serán esenciales fuentes de información para la industria, el comercio y el público en general sobre los riesgos relacionados con la preparación de los alimentos.

Permitirá también redistribuir los recursos financieros, materiales y humanos en la DGHySA, los que podrán emprender estudios relacionados a líneas de investigación sobre aditivos y conservantes, fraudes al consumidor y actuar como auditores y efectuar el monitoreo de los puntos de mayor riesgo y del propio sistema.

Además, la interacción con organismos oficiales posibilitará cerrar el cerco sobre el control del ingreso y egreso de productos, el origen de las materias primas, la certificación de origen, planes de educación y estudio de las problemáticas comunes a las distintas jurisdicciones.

Por otro lado permitirá que la Ciudad se encuentre en una inmejorable posición ante el MERCOSUR, del cual, Buenos Aires es la vidriera, favorecerá un turismo seguro (disminuyendo las diarreas del viajero), permitirá reformular a largo plazo, los planes de estudio universitarios, y la interacción de los consumidores y las autoridades de control para el Aseguramiento de la Calidad Higiénico - Sanitaria de los Alimentos.

2.- REGISTRO DE PRODUCTOS Y ESTABLECIMIENTOS

El Programa establece: Una dotación afectada al área, su desenvolvimiento y capacitación. El diligenciamiento de actuaciones. Tiempos, metas y objetivos cumplidos. Un sistema de tramitación y cumplimiento de los tiempos otorgados por la Ley N° 18.284 y sus reglamentaciones.

Por otro lado el programa pone énfasis en:

1. Agilizar el sistema.
2. Reorganización completa del sector.

Para ello se implementará:

- a.- Una adecuada sistematización de los datos e informatización del sector.
- b.- Profesionalizar el área, con la incorporación de profesionales y técnicos relacionados con el sector alimentario y con conocimientos del manejo del Código Alimentario Argentino.
- c.- Capacitación del personal en lo referido a Sistemas Organizacionales, Atención al Cliente y la correspondiente capacitación Técnico Administrativa y Profesional.
- d.- Proveer un espacio físico adecuado.

3.- EDUCACION

El tema de la Educación se incluye como un Plan General específico, no solo por su importancia para la consecución de los objetivos del programa, sino por los alcances favorables que implican en la puesta en marcha de cualquier sistema de control que se pretenda.

En tal sentido, el Programa de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires, establece:

1. Capacitación adecuada de los Recursos Humanos Propios.
2. Educación Alimentaria de los Consumidores.
3. Educación Alimentaria para Manipuladores.

1.- La capacitación de los Recursos Humanos se enfoca a partir de los siguientes temas, a saber: Capacitación del cuerpo de Inspectores. Capacitación del personal de Laboratorio Capacitación del personal de Vigilancia Epidemiológica. Capacitación de Profesionales de otros sectores. Capacitación del Personal Administrativo. Capacitación del Personal de Servicios. Capacitación del Personal de Conducción en áreas relacionadas con la Sociología, las relaciones Públicas, la Informática, la Gestión y el Gerenciamiento.

2.- La Educación a Consumidores es dirigida primariamente a los sectores donde se obtenga un efecto multiplicador, a saber: Establecimientos de enseñanza (alumnos, docentes). Establecimientos sociales (Clubes, Colonias de Vacaciones, ONG, etc.)

En segundo lugar al público en general, a partir de campañas publicitarias, publicaciones, folletos, información pública, etcétera.

3.- Se enfocará a partir de la sanción del proyecto de ley. Asimismo se debe propiciar al mediano plazo, la normatización de la Capacitación Obligatoria de Manipuladores, por ejemplo dentro de un Sistema de Buenas Prácticas de Manufacturación.

TITULO IV - PLANES DE CONTROL

Los Planes que se pondrán en marcha dentro del Programa se encuentran diseñados de manera tal que:

1. Implementan un adecuado apoyo administrativo - operativo para la evaluación, clasificación y aprovechamiento de la información.
2. Promueven la capacitación de sus recursos humanos, adecuándolos a las actividades que desarrollarán en su rol de verificadores del Sistema.
3. Coordinan con las Entidades Oficiales, Científicas, Tecnológicas, Académicas, Profesionales y aquéllas que agrupan a la Industria, el Comercio y los Consumidores, las acciones tendientes a asegurar el posterior control del Sistema utilizado.

Para realizar el análisis de los peligros, se hace indispensable tener en cuenta varios factores sobre los cuales se actuará para que los resultados obtenidos tengan un valor significativo.

Estos factores son: Las materias primas. Los métodos de preparación/conservación. Uso del producto.

Es decir que nuestro análisis ponderado deberá tener en cuenta:

Los establecimientos que manejan materias primas:

- 1) Industriales
- 2) Mayoristas
- 3) Minoristas

Los establecimientos donde se preparan y/o sirven los alimentos

4. Industriales
5. Gastronómicos: Incluidos todos los locales donde de una u otra forma, en mayor o menor grado se elabora y/o expende algún tipo de comidas.
- Los que comercializan alimentos preparados.
6. Minoristas
7. Supermercados y Mercados

8. Mayoristas No puede dejarse de lado El Hogar. Si bien se hace difícil poder establecer un análisis en los hogares, se puede establecer una evaluación a partir de: a) Las denuncias que se reciban sobre ETA ocurridas en el hogar, 2) Encuestas dirigidas particularmente al tipo de consumo, forma de preparar los alimentos y conservación de los mismos.

COMPONENTES DEL PLAN GENERAL DE FISCALIZACION:

A) DENUNCIAS Y QUEJAS

Serán de utilidad los datos relacionados a factores que hayan contribuido a provocar brotes de ETA, o sobre Prácticas o situaciones que hayan dado lugar a un tipo de brote.

Por ello el Programa tiene en cuenta la ATENCION DE QUEJAS Y DENUNCIAS a saber:

Tipo de alimento involucrado.

Tipo de tratamiento tecnológico recibido o si se consumió crudo.

Origen del alimento.

Ingredientes utilizados en la preparación.

Tipo de conservación.

Almacenaje Instalaciones (Industriales, comerciales, cocinas de establecimientos y de hogares en los que se produjo el caso o el brote).

Tipos de agua consumidas o que se utilizan para la preparación del alimento.

Tiempo entre la preparación y consumo del alimento.

Número de personas afectadas a la preparación de alimentos y si padecen algún tipo de enfermedad.

Número de personas afectadas, sintomatología y diagnóstico presuntivo.

Estos datos deberán formar parte de la toma de la denuncia y/o entrevista que se realice ante un caso o brote. Cuando la información fuera retrospectiva, deberán tomarse todos los datos con que se cuenta y clasificarlos para luego evaluarlos criteriosamente y en forma rápida.

B) FISCALIZACION SANITARIA DE LOCALES Y ESTABLECIMIENTOS

Cuando se realice la inspección de un local o establecimiento, ninguno de los pasos deberá tomarse en forma aislada, sino que todos y cada uno de ellos deberán efectuarse en forma coordinada y complementada.

- Evaluar condiciones higiénicas de las Instalaciones.
- Evaluar condiciones operativas en que se formulan, elaboran y conservan los alimentos.
- Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación y la de los manipuladores.
- Evaluar el uso que se le dará posteriormente al alimento.

Para esto se requiere el apoyo y concientización de personal idóneo y profesional de conducción, los que deberán impartir los lineamientos operativos, comprometiéndose con una metodología de cambio.

Los responsables de dirigir el Plan, deberán plantear un forma de evaluación concreta, rápida, sencilla y eficaz, teniendo en cuenta que hay que dar respuestas a los siguientes interrogantes:

En caso de Materias Primas "¿Qué materias primas se están utilizando?", "¿Cuál es su origen?" "¿Sabe el verificador que microorganismos pueden desarrollar en esas materias primas, o qué tóxicos puede contener?" "¿Puede esa materia prima introducir, por sus componentes, algún riesgo en el producto final?"

De la forma de preparación y conservación:

"¿A qué temperatura se somete el producto alimenticio o la materia prima?"

"¿A qué temperatura de conservación se encuentran las materias primas o productos elaborados?"

"¿Pueden contaminarse los productos por la forma en que son acopiados, preparados o conservados?"

"¿Sabe el verificador qué tipo de microorganismos pueden proliferar a una temperatura de cocción inadecuada, de acuerdo a las materias primas o productos elaborados?"

"¿Sabe el verificador, qué tipo de microorganismos pueden proliferar ante una temperatura de conservación inadecuada?"

"¿Sabe el verificador, qué es una contaminación cruzada?"

"¿Sabe el verificador qué es un tóxico alimentario y qué tipo de tóxicos existen?"

"¿Sabe el verificador qué tipo de microorganismos producen toxinas y cuáles de ellas se destruyen por calor?"

En cuanto al destino qué se le dará al alimento:

“ Hay que conservar el alimento caliente, frío, congelado o a temperatura ambiente?

“ Sabe el verificador la relación existente entre temperatura y tiempo de consumo en cuanto al riesgo de proliferación microbiana?

“ Va a ser manipulado el alimento o expuesto a otro posible riesgo de contaminación?

“ Sabe el verificador la relación manipulación - contaminación?

El Programa prevé efectuar coloquios con los verificadores a efectos de evacuar dudas, impartir y actualizar conocimientos.

De la preparación de los verificadores para obtener respuestas certeras se revelarán posibles peligros y proporcionarán información sobre la gravedad y los riesgos consiguientes.

Es también fundamental evaluar el sistema de limpieza de utensilios y equipos y la periodicidad de limpieza del tanque de agua o cisterna que se utilice.

TOMA DE MUESTRAS E INVESTIGACION

Constará de: Toma de temperatura de los alimentos, adiestrando correctamente al verificador sobre la metodología, correcta medición en frescos, calientes y congelados. Toma de temperatura del lugar donde se encuentran esos alimentos (Ambiente, freezers, heladeras, etc). Toma de muestras de esos alimentos.

Para la toma de muestras y la evaluación general, se adoptarán tres criterios:

- 1.- Concurrir a lugares con mayor incidencia de ETA
- 2.- Concurrir a establecimientos donde la manipulación del alimento sea mayor.
- 3.- Evaluar aquellos alimentos sospechosos (o de mayor denuncia como productores de ETA).

Sea cual fuere el criterio utilizado, o una combinación de los tres criterios propuestos, deberá establecerse un Plan de muestreos, cuya finalidad no debe dirigirse a obtener datos absolutos sobre las más de 5.000 toneladas de ingreso diario de alimentos, o sobre los 90.000 locales que directa o indirectamente industrializan, elaboran, comercializan o sirven alimentos, sino que el objetivo debe encararse como parte de la Identificación de Peligros, evaluación de riesgos y su gravedad y el establecimiento de un sistema de control alimentario (Procedimientos operativos estandarizados de limpieza -P.O.E.S.- / Buenas Prácticas de Manufactura - B.P.M.) Con ello, se podrá establecer un marco reglamentario acorde a una situación muy cercana a la realidad, como medida de Control, que deberá llevar adelante cada actividad considerada de mayor riesgo sanitario.

Pero además, se podrá lograr una significativa e importante mejora sobre el comercio y la comercialización de productos, adecuando las actividades a las exigencias modernas de Calidad, e inclusive propiciando para una Etapa posterior, una red de Laboratorios, programas de Certificación de Calidad, que favorezcan a la Industria y al Comercio y donde la Autoridad de Aplicación, actúe como Auditor de estos programas, ejerciendo en todos los casos el Poder de Policía Sanitaria que le es indelegable.

Toma de muestras de alimentos:

La toma debe tener en cuenta los parámetros antes mencionados, a los fines de permitir una evaluación de materias primas y alimentos elaborados y su ambiente, además de una evaluación en diferentes momentos de la cadena de elaboración, ya sea antes, durante o después de una determinada operación.

La toma de muestras debe responder a las instrucciones vertidas en el Manual de Procedimientos respectivo.

Las pruebas que se soliciten dependerán del tipo de información que pretenda recabarse, para evaluar los peligros del tipo de alimento y del tipo de microorganismos sus toxinas o sustancias tóxicas que se espera encontrar en las muestras o productos.

De acuerdo a una evaluación general de la capacidad operativa del laboratorio de la DGHySA, consideramos, que si bien la capacidad técnica del personal es excelente, se vería desbordada por el volumen de muestras aunque como dijimos antes, estas muestras no se tomen en base al volumen de ingreso a la Ciudad, sino en base a un análisis de peligros y gravedad de riesgos.

Por ello, se propone a partir de la licitación correspondiente, realizar con laboratorios Oficiales, Universitarios y Privados los estudios necesarios. Los mismos deberán demostrar la capacidad operativa y técnica necesarias y estar habilitados por la Autoridad Sanitaria competente.

ACTIVIDAD DEL LABORATORIO DE LA DGHySA, DENTRO DEL PROGRAMA

- 1.- Evaluación de Aditivos y Conservantes en Materias Primas y Alimentos Elaborados.

- 2.- Monitoreo y evaluación cuali-cuantitativa de productos alimenticios.
- 3.- Seguimiento de los puntos críticos y cumplimiento de criterios a partir de evaluaciones microbiológicas, físico-químicas y toxicológicas específicas.
- 4.- Monitoreo de una futura red de Laboratorios.
- 5.- Investigación de Parásitos (fundamentalmente Triquina)

El programa prevé las condiciones técnicas y edilicias adecuadas. Se contempla asimismo la informatización del Sistema.

Se procederá a clasificar la información, estratizarla y sistematizarla. Para lo cual, se establecen métodos de recolección de la información precisos y dinámicos para el personal de verificación, el administrativo, los técnicos y profesionales que deberán formular posteriormente los criterios de control.

SELECCION SITIOS DE ELABORACION, VENTA, ALMACENAJE Y SERVICIO DE ALIMENTOS

Esta dependerá de:

- Los peligros comprobados en la etapa de análisis o supuestamente probables, su gravedad previsible y el riesgo consiguiente en relación con lo que constituye contaminación inaceptable de los alimentos, supervivencia o proliferación microbiana o presencia de toxinas o sustancias tóxicas.
- Las operaciones a que se somete el producto evaluado, su ambiente y la forma de manipulación, conservación, preparación y/o servicio, comprobadas en la etapa de análisis o supuestamente probables.
- Cómo se utilizará el producto.

El control de la cadena de frío constituye un punto crítico de control fundamental.

FORMULACION DE CRITERIO

Una vez identificados los puntos de mayor riesgo, se formularán los criterios de control, los que deberán ser viables y económicos, a efectos de facilitar a la industria y al comercio su aplicación, lo que por un lado ayudará a un mayor convencimiento sobre las ventajas de competitividad que esto acarreará; convencerá al grande, mediano y pequeño empresario sobre las posibilidades de un trabajo eficiente y adecuado a las normas sanitarias y asegurar a la comunidad el consumo de alimentos inocuos.

Cabe destacar que resulta imposible esperar un nivel CERO de ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, pero también debe entenderse que la acción meramente formal y punitiva no ha logrado cambios significativos en esa ocurrencia.

Criterios:

- Temperaturas finales alcanzadas tras el calentamiento.
- Exposición tiempo-temperatura para inactivar los microorganismos de importancia y/o sus toxinas.
- Ph o actividad del agua del producto acabado.
- Temperaturas de refrigeración o congelamiento.
- Tiempo entre elaboración y consumo.
- Acopio o almacenaje de alimentos.
- Cruzamiento de alimentos (contaminación cruzada)
- Ingreso de materias primas, origen.

EN RESUMEN LAS ACTIVIDADES A FISCALIZAR EN FORMA PRIORITARIA DENTRO DEL PLAN GENERAL DE FISCALIZACION SON:

- COMEDORES COMUNITARIOS (FUNDAMENTALMENTE ESCOLARES), COLONIAS DE VACACIONES, HOSPITALES, ETCETERA.
- CONTROL DE EMPRESAS DE SERVICIOS A COMEDORES Y DE CATERING EN GENERAL.
- LOCALES GASTRONOMICOS, ELABORADORES Y COMERCIOS MINORISTAS ALIMENTARIOS.
- TRANSPORTES DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

Resulta importante la implementación de operativos, fundamentalmente en Supermercados, en la zona de Mataderos y sobre la Venta Ambulante en su aspecto bromatológico.

TITULO V. AFIANZAMIENTO DEL PROGRAMA

El Programa logra coordinar la capacidad administrativa y operativa, informatizada, sistematizada, pero fundamentalmente consustanciada con la política de fiscalización y control de alimentos en general.

Además debemos tener en cuenta que las funciones propias de la DGHySA se mantienen, pero dentro de variantes que las tornarán más eficientes, eficaces y prácticas, dentro de los siguientes parámetros:

- 1.- La DGHySA es la Autoridad de aplicación y la que ejerce el Poder de Policía sanitaria.
- 2.- Las Misiones y Funciones no se delegan, sino que se cambia el accionar puramente formal punitivo, por uno educativo, de concientización y de responsabilidad, sin delegar o resignar el accionar punitivo cuando fuera necesaria una sanción.
- 3.- Se jerarquiza el Laboratorio bromatológico, transformándose en un verdadero centro de vigilancia del sistema, de control de fraudes y de fijación de criterios.
- 4.- Se incrementa el accionar de fiscalización de las actividades a partir del control de los puntos críticos y del monitoreo de los propios controles de las respectivas actividades industriales y comerciales.
- 5.- Se podrán adecuar normas y establecer un Reglamento Alimentario de la Ciudad a tenor del Código Alimentario Argentino, pero incluyendo las realidades alimentarias de la ciudad.
- 6.- Se podrán crear fuentes de trabajo para profesionales y técnicos en su rol de controles de Puntos Críticos de las distintas actividades de acuerdo a la puesta en marcha del Sistema.
- 7.- Las Industrias y las PyMES, podrán tener un marco mayor de competitividad, con una adecuada certificación de calidad de sus productos, a un muy bajo costo a partir de la aplicación de Sistemas tales como las B.P.M., P.O.E.S. y H.A.C.C.P.
- 8.- Se emprenderán campañas de educación y concientización, tanto de manipuladores como de consumidores, tomando como base a la realidad alimentaria de la ciudad.
- 9.- Se transformará a la ciudad de Buenos Aires, en una ciudad piloto para la instauración del Sistema VETA.

El Programa tiene también en cuenta la:

- A) Incorporación de la industria y comercio al programa
- B) Vigilancia y auditoría del programa

A) INCORPORACION DE LA INDUSTRIA Y COMERCIO AL SISTEMA

A partir de toda la información acumulada, se clasificarán los establecimientos y los puntos críticos determinados, así como los criterios de acción a efectos de reducir o evitar los riesgos y peligros.

Los establecimientos se incorporarán al Sistema de dos formas:

- 1.- Los que posean control de calidad.
- 2.- Los que no posean controles.
 1. Los que posean controles de calidad, deberán cumplir con las exigencias que se establezcan para ellos, es decir que la DGHySA, lo que los acreditará dentro del Sistema.
 2. En los casos de aquellas empresas que no posean un Control de Calidad, podrán integrarse por medio de la aplicación de un Sistema de Buenas Prácticas de Manufacturación, siendo acreditados posteriormente por la Dirección General.

Para este caso, la DGHySA podrá celebrar convenios con Organismos Oficiales, Asociaciones Profesionales, Científicas y/o Técnicas, a los fines de que estas provean un determinado grupo de expertos para realizar la capacitación e inclusive cooperar en el control.

Por otra parte, a partir de la instauración del Sistema, será fundamental que toda habilitación que se efectúe (siempre hablando de una actividad relacionada con los alimentos), deberá ser verificada por la DGHySA, sino efectuada directamente por esta dependencia de Gobierno.

Así para habilitar una actividad alimenticia se requerir contar con un sistema de Control de Calidad o bien integrarse a partir del estricto cumplimiento de las B.P.M.

Otro paso importante ser con respecto a la inscripción de productos alimenticios para obtener el R.N.P.A., o de establecimientos (R.N.E.), en ambos casos, se exigirá el Control de Calidad y lo estipulado para éste y la actividad a controlar.

B) VIGILANCIA Y AUDITORIA DEL SISTEMA:

En este punto tendremos en cuenta por un lado 1) La vigilancia de los puntos críticos, y 2) Vigilancia del Sistema propiamente dicho.

- 1) Es la que llevará a cabo el propio control de calidad de la empresa o el cumplimiento de las B.P.M. según corresponda a cada caso, de acuerdo a lo preestablecido en el Programa.
- 2) Es la que llevará a cabo la DGHySA, a partir de su laboratorio y de los verificadores-audidores del sistema. La DGHySA, podrá establecer convenios con Organismos Oficiales o Profesionales para que actúen también como Auditores del Sistema.

Otra actividad que surgirá de la implementación del Programa, será la instauración de un Sistema de Vigilancia Epidemiológica Alimentaria integrado y esta actividad involucrará todo lo actuado y los datos obtenidos.

Para ello se cumplirá con lo estipulado por la O.M.S., sobre vigilancia epidemiológica:

- 1.- Establecer un Sistema de flujo de información adecuado.
- 2.- Establecer un sistema organizado de nivel local VETA, de acuerdo a la modalidad operacional establecida por la O.M.S.
- 3.- Establecer un accionar coordinado permanente con áreas programáticas de salud, con organismos nacionales de control (S.E.N.A.S.A., I.N.A.L., MERCADO CENTRAL).
- 4.- Establecer estudios de complejidad con Laboratorios oficiales (Inst. Malbrán, I.N.A.M.E., etcétera.) para determinaciones específicas.
- 5.- Establecer una Red de Alerta Epidemiológica eficaz y rápida.

LINEAMIENTOS PARTICULARES Y ESPECIALES**1.- FISCALIZACION**

La misma se enfocará de acuerdo a las siguientes consideraciones:

- A.- Evaluación y capacitación del personal de inspectoría.
- B.- Clasificación de los alimentos y actividades por su riesgo.
- C.- Reorganización de tareas.

El Programa establece una política de reorganización, reubicación y redistribución del personal de inspectoría de acuerdo a la evaluación y capacitación que se efectúe.

A: Evaluación y Capacitación del Personal de Inspectoría:

Fundamentalmente sobre: Legislación vigente. Principios de deterioro y contaminación alimentaria. Conservación de alimentos. Parámetros de desarrollo microbiano. Cadena de industrialización y comercialización.

B: Clasificación de los Alimentos por Categorías de Riesgo**I. Alimentos peligrosos**

(Productos que por su naturaleza pueden constituir un riesgo) Ejemplo:

Productos de uso diario conteniendo leche cruda.

Pollo insuficientemente cocido y huevos crudos o semicocidos, o alimentos que los contienen. Pollo insuficientemente cocido y huevos crudos o semicocidos, o alimentos que los contienen.

II. Alimentos de alto riesgo

(Productos intensamente manipulados luego de ser cocidos o no) Ejemplo:

- * Pollo y carne deshuesados luego de ser cocidos.
- * Huevos rellenos.
- * Ensaladas de todo tipo (verduras, frutas, hortalizas, etcétera.)
- * Cortes fríos.
- * Mariscos pelados luego del cocimiento.

III. Alimentos de mediano riesgo

(Comidas poco manipuladas luego de la cocción, excepto el porcionado). Ejemplo:

- * Salchichas y otros embutidos
- * Estofados, guisados.
- * Arroz
- * Pastas
- * Salsas
- * Empanadas, pasteles y otros con carnes molidas y hojaldre.

Los ítems de esta categoría pueden, sin embargo, volverse riesgosos si se contaminan o se mantienen al ambiente.

IV. Alimentos de bajo riesgo

Productos ácidos, con pH menor de 4,6. Ejemplo: encurtidos.

Frutas frescas peladas inmediatamente previo a su consumo.

Pan y productos secos de panadería.

V. Fábricas de alimentos de alto riesgo - Orden decreciente

- a.- Servicios de comidas (comedores, restaurantes, rotiserías, etcétera.)
- b.- Establecimientos elaboradores de carnes y sus derivados.
- c.- Establecimientos avícolas y de subproductos.
- d.- Establecimientos elaboradores de productos de la pesca.
- e.- Usinas y establecimientos elaboradores de productos lácteos.
- f.- Heladerías.
- g.- Establecimientos de conservas de origen animal y vegetal.
- h.- Panadería y/o pastelería que emplean cremas lácteas y/o huevo.
- i.- Establecimientos elaboradores de productos a base de huevo.
- j.- Fábrica de pastas rellenas.
- k.- Establecimientos elaboradores de alimentos deshidratados de origen animal

C: REORGANIZACION DE TAREAS

En primer lugar se inculcará a los inspectores la necesidad de cambiar el sistema de inspección; es decir pasar de un sistema netamente punitivo a un sistema educativo, de asesoramiento y de auditoría, sin que ello implique dejar de ejercer el Poder de Policía, aplicando las sanciones correspondientes cuando fuera necesario.

En tal sentido los lineamientos especiales para la inspección serán: Habilitación y Autorización correspondiente El diseño sanitario de las áreas y equipos Las operaciones del proceso Los procedimientos de limpieza y desinfección La educación y adiestramiento del personal

Actividades a inspeccionar: COMEDORES COMUNITARIOS: Comedores Escolares. Cocinas Hospitalarias. Cocinas de Geriátricos Comedores de Colonias de Vacaciones.

EMPRESAS DE CATERING

Proveedores de Comedores Comunitarios (*).

Catering en general.

(*) El programa incluye la revisión de los Pliegos de Licitación en el aspecto del Aseguramiento de la Calidad Higiénico Sanitaria de los Alimentos, fundamentalmente en los siguientes ítems: Transporte de las Sustancias Alimenticias. La ubicación de los establecimientos sea en el ámbito de la Ciudad. Condiciones higiénicas del servicio. Condiciones higiénicas de servicios. Condiciones de instalaciones de los prestadores de servicios y de las cocinas de los establecimientos escolares, hospitalarios, etcétera. Cumplimiento del Código Alimentario Argentino. ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES Y COMERCIALES:

En este caso se tendrá en cuenta:

1.- Inspección de rutina.

2.- Atención de denuncias. INSPECCION EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS:

Almacenes -Supermercados Documentación Higiene general del local - haciendo hincapié en presencia de rastros de roedores Zona destinada a recepción de mercaderías. Evaluar la recepción de las mismas Zona de depósito de mercaderías- evaluar estibaje y condiciones estructurales Controlar productos- vencimiento. Temperaturas de heladeras y freezers, rotación de la mercadería, evaluar productos perecederos y luego aquellos que se consideren de Alto y mediano riesgo. Posibilidad de contaminación cruzada. Programa de limpieza- ubicación de los elementos de limpieza del local-Rodenticidas e insecticidas.

Transporte:

Documentación

Higiene general del transporte

Modo de transportar las mercaderías.

Equipos de frío - control de termógrafos - equipos encendidos

Control de temperatura de los alimentos.

Evaluar posibilidad de contaminación cruzada.

Si transporta alimentos juntamente con productos no alimenticios.

Manipulación, descarga, orden dentro de la caja, forma en que se transportan.

Transporte interjurisdiccional.

OPERATIVOS ESPECIALES:

Se prevé la realización de operativos en grandes bocas de expendio, tales como Hipermercados, Supermercados, Ferias, Mataderos, etcétera.

Se realizarán con la cooperación del S.E.N.A.S.A. en los casos de inspecciones en la zona de Mataderos. En este punto debe considerarse el apoyo que deba brindarse a allanamientos judiciales y situaciones emergentes. TRANSPORTES:

En este punto es importante la realización de operativos en diferentes puntos de acceso de mercaderías. El Programa establece que se realizarán a partir del Convenio marco con S.E.N.A.S.A. VIA PUBLICA

En este punto es importante la realización de actividades previas para evaluar la verdadera situación epidemiológica de las actividades de expendio de panchos, choripanes y hamburguesas en la vía pública. Se efectuaran operativos sincronizados, con la participación de la autoridad de aplicación en lo referido a habilitación y autorización de esta actividad en la vía pública y la Dirección General debe actuar en lo correspondiente al aspecto bromatológico de la actividad.

2. INSCRIPCION Y REGISTRO DE PRODUCTOS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS.

Deberá efectuarse una redistribución del personal, una evaluación de las tramitaciones y diligenciamiento de las mismas.

Se priorizará el diligenciamiento de las actuaciones atrasadas o con demoras administrativas y/o técnicas.

Se establecerá una división de acuerdo a los temas a tratar en: Alimentos cárnicos. Alimentos mixtos. Alimentos lácteos y derivados. Dietéticos y de regímenes especiales. Bebidas.

Se incorporará a la dotación personal profesional y técnico idóneo en el manejo del Código Alimentario Argentino y Decreto N° 4.238/68 y otras normas alimentarias.

A corto plazo se actualizarán los aranceles de inscripción de productos y establecimientos alimentarios.

Al mediano y largo plazo se propondrá una norma legal para efectuar un reempadronamiento y reinscripción de productos y establecimientos alimentarios.

3. EPIDEMIOLOGIA ALIMENTARIA:

Se incorporará un plantel de profesionales y personal de inspectoría idóneo para desarrollar esta actividad tan específica

Se establecerá un flujograma de información adecuado e integrado con otros organismos del Gobierno de la Ciudad y Organismos Nacionales de Salud.

SISTEMA DE VIGILANCIA Información simple - oportuna - continua. Obtener - recolectar y analizar la información. Fomentar la notificación e investigación de casos y brotes. Difundir la información. Recomendar medidas de prevención y control. Investigar nuevos problemas o predecir los cambios. Medidas o acciones tendientes a: Disminuir Morbi - Mortalidad por las ETA Reducir el impacto socio económico ocasionado por las ETA

BENEFICIOS: Eliminar, reducir o prevenir los riesgos identificados. Determinar el riesgo (Probabilidades): Grupos, alimentos, establecimientos. Factores en general. Promover reglamentos, leyes y políticas. Proponer planes y programas de Protección de Alimentos. Informar a la población sobre riesgos ciertos. Identificar grupos de riesgo.

CONDICIONES PREVIAS: Que se reconozca la existencia de la problemática. Decisión política y técnica. Integración adecuada de los servicios existentes. Estandarización de métodos, procedimientos y materiales a utilizar. Contar con personal capacitado y capacitar al existente.

ESTRATEGIA: Promover y facilitar la capacitación en ETA y VETA Promover la VETA en los programas de Protección de Alimentos. Impulsar la interdisciplina y la integración programática. Promover el estudio e investigación que permitan dar un diagnóstico de situación. Promover la Integración Institucional.

TRABAJO DE EQUIPO:

Identificar personas sometidas al riesgo de exposición.

Identificar factores de riesgo y puntos críticos de control.

Reconocer y controlar las fuentes.

Identificar los grupos de población expuestos a riesgos según tiempo, lugar y persona.

Recomendar medidas de control del brote y prevenir la futura ocurrencia de eventos similares.

REQUISITOS PARA EL PERSONAL QUE INVESTIGA Capacitados en protección en higiene de los alimentos, ETA. Métodos y técnicas para realizar entrevistas y encuestas y aspectos relativos a la recolección, manejo y envío de las muestras.

EVALUACIONES ADMINISTRATIVAS DEL SISTEMA

Tiempo transcurrido desde la ocurrencia hasta la notificación.

Tiempo desde la notificación hasta la investigación.

Forma de notificación (unidades informantes).

Calidad de la notificación y oportunidad.

Toma de muestras. (número, calidad, remisión- forma y tiempo-).

Relación brotes notificados e investigados.

Disponibilidad y accesibilidad de los datos.

Oportunidad y regularidad en el envío de informes y recomendaciones al organismo de decisión.

INDICADORES EPIDEMIOLOGICOS

Tendencia de la morbi - mortalidad por las ETA

Identificación de grupos expuestos y vulnerables.

Identificación y porcentual de locales y alimentos involucrados, agentes y factores de riesgo.

Distribución geográfica y temporal de las ETA

Porcentaje de locales con identificación de puntos críticos donde ocurrieron brotes.

Número real y estimado de expuestos, enfermos. Hospitalizados y muertos.

INDICADORES DE LAS ACTIVIDADES Porcentaje de locales que cumplieron las medidas de control. Porcentaje de locales inspeccionados en relación con los locales donde se registraron brotes en las áreas de brotes. Porcentaje de manipuladores capacitados de los locales donde se registraron brotes. Porcentaje de síndromes con identificación atendidos en relación al total de notificados.

4.- ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LAS DETERMINACIONES BROMATOLOGICAS Y LA TOMA DE MUESTRAS

Se debe buscar una adecuada coordinación entre inspección y laboratorio

Toma de muestras en función de planes concretos y rutina.

Toma de muestras en función de Peligros y riesgos.

Trabajo en conjunto.

riterios previamente acordados.

LA COORDINACION ENTRE INSPECCION Y LABORATORIO MEJORA EL CONTROL, OPTIMIZA MEDIOS Y FORTALECE EL SERVICIO

La toma de muestras debe plantearse como complemento de:

Las actividades de fiscalización y de epidemiología alimentaria.

Para actividades de tipo emergentes.

Para la evaluación dentro de planes específicos.

- este último aspecto cabe consignar que resulta necesario realizar planes concretos de identificación de riesgos microbiológicos y químicos.

+ Las muestras se tomarán de acuerdo a lo que estipulen las reglamentaciones vigentes.

1. Muestras a Unidades Integrales:

2. Muestras de fracciones de unidades de gran tamaño: Bolsas, barriles, tambores, tanques.

a.- Líquidas

b.- Semilíquidas o pastosas

c.- sólidas

El Programa determina la capacitación del personal sobre recaudos para la extracción y remisión de muestras.

Tratar siempre que sean en forma de unidades completas.

Toda muestra obtenida por fraccionamiento de otras, debe ser representativa.

Remitir sin demoras las muestras representativas.

Utilizar material estéril.

Cuidar tiempo y temperatura de las muestras, además de su integridad.

Tratar de no tocar las muestras con las manos.

Rotular y lacrar adecuadamente.

Recoger muestras de diferentes momentos operativos.

Recoger muestras de los puntos donde se vigilan los PCC.

PLANES ANALITICOS:

Se establecen como prioritarios los siguientes:

Panchos, choripanes y hamburguesas de expendio en vía pública.

Triquinosis (en el marco del Plan Nacional de Lucha y Erradicación).

Helados.

Jugos.

Productos de Panificación (Bromatos).

Salmonella

Se realizarán otras determinaciones tales como:

E. Coli 0 157 H:7

Listeria.

Glutamato Monosódico (Restaurantes Chinos).

Vibrio parahaemolítico en mariscos.

Pesticidas en frutihortícolas

Vibrio Cólera

Etcétera.

Es importante tener en cuenta que en el largo plazo, deber integrarse una RED DE LABORATORIOS, los que deben participar del sistema. Estos laboratorios deben ser registrados, inscriptos y auditados permanentemente por el Gobierno de la Ciudad.

De ponerse en marcha un PLAN DE BUENAS PRACTICAS, en forma obligatoria, los laboratorios privados que atiendan los requerimientos de la actividad privada deben encontrarse integrados a esta RED.

5.- Educación

El Programa establece la capacitación de recursos humanos, debería estar acompañada de la disponibilidad de recursos materiales.

1. Educación de los recursos humanos propios. Cuerpo de Inspectores. Epidemiólogos Técnicos y profesionales de Laboratorio. Administrativos.

2. Educación dirigida a la comunidad: Manipuladores de alimentos. Consumidores

Los programas de educación van dirigidos al desarrollo y la difusión de los conocimientos de las causas de contaminación microbiana y contaminantes tóxicos y el adecuado manejo de los alimentos para evitarlas.

El efecto multiplicador es mucho mayor a nivel escolar y secundario, que en adultos.

El programa establece la confección de manuales de procedimiento.

6.- LA ORGANIZACION ADMINISTRATIVA

Todo programa que se precie de ser eficaz, debe contar con el adecuado apoyo administrativo.

1. Organización.

2. Dinamismo.

3. Equipamiento.

El Recurso Humano que se desempeña en la parte administrativa debe ser parte del sistema y no un simple complemento y por ende se lo debe integrar como parte indivisible de todos los recurso humanos comprometidos en modificar un sistema de control tradicional, por uno integral.

Por lo tanto, se requiere de personal capacitado y adiestrado dentro del programa que se proponga llevar adelante, inclusive en temas que de hecho no son puramente administrativos, como ser:

1.- Sistematización de datos e informática.

2.- Atención al público - contención del denunciante.

3.- Conocimiento de la gravedad de las denuncias.

4.- Conocimiento de los materiales de inspección.

5.- Manejo prioritario de necesidades (elementos más importantes para la inspectoría o el laboratorio, etcétera.)

6.- Nociones básicas sobre ETA

7.- Actitud ante situaciones emergentes.

Se incorporan programas de capacitación y adiestramiento para el personal administrativo, con la misma intensidad y calidad que se dictarán para el personal de inspectoría, de laboratorio, etcétera.

7.- INTEGRACION INSTITUCIONAL

Es una tendencia en los programas de inocuidad de los alimentos. Esto surge de la gran dificultad que existe para armonizar acciones entre los diversos sectores involucrados en esta responsabilidad.

Es una estrategia que busca coordinar esfuerzos y no disiparlos.

La O.P.S. estimula esta estrategia a partir de su Programa Regional de Cooperación Técnica en Protección de Alimentos.

La conformación de Comisiones Nacionales, Regionales y locales de protección de Alimentos, resulta facilitadora para la puesta en marcha de programas y utilización racional de recursos.

Se debe comprender que el control de los alimentos es:

- Interdisciplinario

- Intersectorial

La participación de los diversos sectores involucrados es fundamental.

- Organismos de Control

- Empresas alimentarias

- Comerciantes

- Organizaciones No Gubernamentales

- Universidades

- Juristas y economistas

- Consumidores

- Profesionales de la actividad privada

-Laboratorios

Cada sector tiene su responsabilidad. Debemos mencionar como ejemplo la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, la Unificación delegada de los registros, etcétera.

El Programa prevé la realización de convenios de cooperación técnica, científica y operativa con instituciones oficiales, Académicas y de investigación nacionales e internacionales, conurbano bonaerense, Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, Universidades Nacionales, etcétera. La firma de dichos convenios establecerá un marco apropiado para la capacitación adecuada de recursos humanos propios y del consumidor como así también el intercambio de experiencias, conocimientos y la cooperación indispensable en aquellas actividades operativas que involucren distintas jurisdicciones.

8.NORMATIVAS ALIMENTARIAS E IMPLEMENTACION DE SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

En este punto se prevén adecuaciones a las normativas vigentes en la Ciudad de Buenos Aires en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria a partir de la elaboración de un reglamento de inspección y de la aprobación del Proyecto de Ley de Manipulación Higiénica de los Alimentos.

El Gobierno de la Ciudad participará en el cumplimiento del Decreto N° 815/99 a través de la Dirección General, en la Comisión Nacional de Alimentos y en la Comisión Técnica del Código Alimentario Argentino.

Por otra parte, deberá efectuarse un reordenamiento de las normas municipales vigentes, integrándolas a un REGLAMENTO DE INSPECCION.

Asimismo, se proyectan normas para establecer un SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD, fundamentado en la responsabilidad que les compete a la industria, el comercio, el transporte, el almacenaje y el expendio de alimentos.

Por lo expuesto, es de vital importancia la puesta en marcha del SISTEMA DE B.P.M. - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURACION y de P.O.E.S - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS- y para ello se elabora una norma que regule este sistema basado en la capacitación y adiestramiento.

Se informa a los interesados que podrán consultar sobre la documentación publicada en el Departamento de Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires, sito en avenida Rivadavia 525 P.B..

GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES**DECRETO N° 179/GCABA/00**

APRUEBA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. CREA LA COMISIÓN PERMANENTE DEL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. SEGURIDAD ALIMENTARIA - CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - ELABORACIÓN - TRANSPORTE - ALMACENAMIENTO - COMERCIALIZACIÓN - HIGIENE - SANIDAD - CONTROL SANITARIO - DECOMISOS - INTERVENCIÓN - COMERCIOS - CONTROL DE CALIDAD - LABORATORIOS - HABILITACIÓN SANITARIA - LIMPIEZA - DESINFECCIÓN - CÁMARAS FRIGORÍFICAS - CONSERVADORAS - REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - MUESTREOS - ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - E.T.A. - CONSUMIDORES - ADITIVOS - ORGANOLEPSIA - ANÁLISIS BROMATOLÓGICO - CONTRAVERIFICACIÓN - ENVASADO - ENVASES - PROCEDIMIENTO - OPERATIVO DE CONTROL - BOCAS DE EXPENDIO - CLAUSURAS - PODER DE POLICÍA SANITARIA DE LOS ALIMENTOS - FISCALIZACIÓN SANITARIA - PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN - INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS - ACTAS - INTIMACIÓN DE MEJORAS - NOTIFICACIONES - CONTROL DE RÓTULOS - INDUSTRIA ALIMENTARIA - ACTIVIDADES INDUSTRIALES - ACTIVIDADES COMERCIALES - REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS - MATERIAS PRIMAS - RESIDUOS - CERTIFICACIONES - CERTIFICACIÓN - DOCUMENTACIÓN DE ORIGEN - SELLOS - PRODUCTOS CÁRNICOS - MANUFACTURA - MANIPULACIÓN - ACUMULACIÓN DE PRODUCTOS - HIGIENE DEL PERSONAL - LIBRETAS SANITARIAS - IDENTIFICACIÓN - INDUMENTARIA

Buenos Aires, 21 de febrero de 2000

Visto el Expediente N° 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, y

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:

Artículo 1° Apruébase el Reglamento de Inspección de Productos Alimenticios que como Anexo I forma parte integrante del

presente Decreto.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 6° El presente decreto será refrendado por los señores Secretarios de Industria, Comercio y Trabajo y de Hacienda y Finanzas.

Art.7° Dése al Registro, publíquese en el Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires, comuníquese a la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires por aplicación del artículo 11 del Decreto N° 698-GCBA-96 y para su conocimiento y demás efectos pase a la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor y a las Direcciones Generales de Higiene y Seguridad Alimentaria y de Coordinación Técnica Administrativa y Legal de la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo.

OLIVERA

Rafael Y. Kohanoff

Eduardo Alfredo Delle Ville

DECRETO N° 179

Capítulo 1

1 . DEFINICIONES GENERALES

Capítulo 2

2. DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCION

Capítulo 3

3. DE LAS ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A INSPECCION

Capítulo 4

4. DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ANEXOS

ANEXO I

Capítulo 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.

Ambito 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 N° 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 expendan 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 destinados a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.

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 incomedibles	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 expendirse 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, habilitado y acreditado 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. |
| Auditoría 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 + 1°C a - 1° C por medio del agregado de hielo o elementos refrigerantes en diferentes presentaciones. |
| Refrigeración | 1.39 | Es el proceso tecnológico autorizado por el cual se disminuye la temperatura del producto entre 0° C y 5 ° C a 7°C 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 - 18°C 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 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.
Análisis bromatológico	1.48	Es la serie de determinaciones físicas, químicas y biológicas que se realiza a un alimento para determinar su calidad, su inocuidad o su genuinidad, llevada a cabo en el Laboratorio Central Oficial del GCBA, o en los laboratorios definidos en los artículos 1.28 y 1.29 del presente.
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 higiénico 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 lo 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.

Capítulo 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 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. 7° 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: · 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; · 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; · 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 2.8
muestras
Procedimientos

(Conforme al Art. 14 del Anexo II del Reglamento de la Ley 18.284 y Art. 7° 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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.

Actas

2.11 1. Acta de Intervención: Terminada la inspección cuando así corresponda, se labrará el acta en el local con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado con estricto detalle de las mercaderías intervenidas y los motivos, de acuerdo al artículo 12.2.4 de la Ordenanza 33.266 y la correspondiente toma de muestras, haciendo depositario fiel al dueño de las mismas, el propietario del establecimiento, su representante debidamente acreditado o la persona que se encontrase a cargo del mismo. A tales efectos, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, establecerá el tipo de formulario a utilizar y los procedimientos. El acta deberá ser firmada por todos los intervinientes y para el caso de que la persona que asistió al procedimiento se negara a firmar, el funcionario recurrirá a personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa a firmarla, y en caso de imposibilidad de este procedimiento, dejará constancia en el acta, de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigos. Una copia del acta quedará en poder del inspeccionado; el original y una copia se elevarán en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas para la iniciación del sumario correspondiente 2. Actas de Decomiso: Responderán a lo estipulado en el punto 1. del presente artículo. 3. Actas de Infracción: Su confección responderá a lo exigido en el Código de Procedimientos en Materia de Faltas y Contravenciones y conforme a lo que se establezca oportunamente en el presente reglamento. Las mismas se labrarán al poseedor de las materias primas o alimentos que no cumplan con lo dispuesto en normas vigentes en la materia y el presente reglamento. Lo mismo ocurrirá cuando la falta se relacionara con la higiene del establecimiento o transporte, las prácticas de manufacturación o manipulación y otras relacionadas con el desarrollo de la actividad, la inocuidad, la calidad y la genuinidad del alimento obtenido. 4. Acta de Toma de Muestras: La misma se extenderá en los casos que se tomen muestras por triplicado de acuerdo al formulario que establezca oportunamente la Autoridad de Aplicación en la materia. Para los casos de Monitoreos o investigaciones la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria establecerá la forma y procedimiento y el tipo de formulario o planilla que se utilizará.

Determinaciones Analíticas

2.12 Todo análisis bromatológico que se efectúe sobre las muestras tomadas para control o monitoreos o investigaciones, se referirán a los valores admitidos y

expresamente determinados en el Código Alimentario Argentino y en el Decreto 4238/68, así como aquellas contenidas en decretos y resoluciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, del Instituto Nacional de Alimentos, del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, y otras normas conexas vigentes para cada tipo de producto o primera materia en particular.

Evaluación higiénica y sanitaria de las actividades relacionadas con los alimentos.

2.13 De acuerdo a los objetivos establecidos para la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor por el Decreto 119/GCBA/99 y al Art. 13 del Código Alimentario Argentino, cuando se solicitara habilitación o autorización para una actividad relacionada con la elaboración, depósito, fraccionamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de alimentos, el trámite o expediente de iniciación del mismo, la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor a través de su Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, tomará intervención a efectos de su evaluación higiénico sanitario con el fin que el establecimiento y la actividad a desarrollar, cumplan las normas higiénico sanitarias vigentes y lo determinado por el presente Reglamento. En todos los casos, deberá constar en el cuerpo del trámite o expediente, el dictamen de la Dirección General, sus conclusiones, observaciones, mejoras y todo tipo de consideración que crea conveniente para que la actividad se desarrolle adecuadamente. En los casos que existieran causas que impliquen la inconveniencia o imposibilidad técnica para el desarrollo de la actividad que se solicita, las mismas quedarán asentadas en el cuerpo del trámite o expediente, con los fundamentos técnicos y normativos respectivos.

Intimación de mejoras y notificaciones generales

2.14 En los casos que de la inspección surgiera que alguna de las actividades requiere de la realización de mejoras de carácter general o particular, para poder continuar desarrollando las mismas en las condiciones estipuladas por las normas higiénico sanitarias vigentes y el presente Reglamento, o cuando debiera notificar alguna novedad al o los titulares del establecimiento fiscalizado, lo hará a través de una Cédula de Notificación, la que se redactará dirigida al titular o responsable de la actividad en cuestión, indicando los motivos y las mejoras que deberá realizar, así como el plazo que se le acuerda para efectuarlas, de acuerdo a lo que se establezca oportunamente en el presente reglamento.

Obligaciones ante la inspección de la DGHySA

2.15 Todo establecimiento elaborador, comercio, transporte, depósito, local de expendio o actividad relacionada con el servicio o distribución de alimentos, deberá presentar al personal de Inspección según corresponda y cuando ésta los solicite, el correspondiente Libro de

Asiento de Inspecciones, las Libretas Sanitarias del personal que se encuentre afectado a la actividad y toda otra documentación contemplada en el presente Reglamento.

- | | | |
|---|------|--|
| De las Clausuras Inmediatas Preventivas | 2.16 | Cuando existieran causas que pusieran en riesgo la salud del potencial consumidor o del propio personal de una actividad habilitada, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria podrá efectuar la Clausura Inmediata Preventiva del local en cuestión, conforme a lo establecido en las normas vigentes. |
| 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. |

Capítulo 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 4° y 5° 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 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: 1. Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene. 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). 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. 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 | 3.7 | Las actividades comerciales a que se refiere el artículo 3.2.5 se ordenarán y definirán en el presente Reglamento |

- comerciales 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.

Capítulo 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.
De los aparatos, dispositivos, instrumentos, útiles y mecanismos relacionados con la elaboración, comercio, transporte y servicio de alimentos	4.4	Deberán responder a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino, Decreto 4238/68 y apartado 711 de Industria de Productos Alimenticios, sus textos ordenados y las particularidades expuestas por el presente 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	4.8	(Basado en el Art. 27.1 del Decreto

documentación de origen

4238/68 - Dec. N° 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.

Capítulo 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: 1. Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino que no sea aquel para el cual fue autorizado. 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. 3.Durante las horas de trabajo deberá procurarse que el ambiente tenga una temperatura agradable y una adecuada ventilación. 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. 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. 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. 7.(En base a la Res MSyAS N° 048 del 28.01.98) - Los productos elaborados, como las primeras materias y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encastrados convenientemente y separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros. 8.En los locales de elaboración sólo se deberán tener las primeras materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material. Por tal motivo se prohíbe la acumulación de cajones, trastos o elementos ajenos a las tareas que se desarrollan. 9.La existencia en los establecimientos (elaboradores, de depósito o comercio) de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación supone la intención de utilizarlos (reelaboración, corrección, reesterilización, etc.), y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia. Se admite un plazo de 48 horas hábiles para la tenencia en ambientes separados, de las devoluciones para control de las mismas, pudiendo los inspectores exigir las constancias respectivas. 10.Las firmas comerciales propietarias de establecimientos elaboradores y comerciales son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase, no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad. Antes de ser introducidas en el proceso o en un punto conveniente del mismo, las materias primas deben someterse a control por parte de los responsables de la actividad, responsables de cocinas o personal que intervenga en el proceso, efectuando su clasificación o selección según sea necesario para eliminar

las materias inadecuadas. Estas operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza adecuadas. Para continuar las operaciones de tratamiento sólo deberán emplearse materias limpias y sanas. Las materias primas deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otro elemento contaminante. El agua que se emplee para estos fines no deberá recircularse. El agua empleada para lavado, enjuagado y preparación del producto final deberá ser de calidad potable. Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas en la producción, en condiciones que eviten la contaminación como la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos perjudiciales para la salud. Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deberán almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas. No transmitirán al producto sustancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación. Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elabore en condiciones higiénico-sanitarias defectuosas o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder. 11.Los establecimientos elaboradores, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios no podrán tener comunicación directa con instalaciones considerados como inconvenientes, tales como cámaras sépticas, depósitos de desperdicios y aquellas que a criterio de la Inspección previa, puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos y la salud de las personas. Los locales que se habiliten no podrán estar a una distancia menor de 15 metros de una cámara séptica o pozo negro. 12.Los locales tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. El piso deberá poseer rejilla conectada a la red cloacal. 13.Las sustancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino, de acuerdo a lo dictaminado por la Autoridad de Aplicación. 14.Las firmas comerciales propietarias de establecimientos elaboradores, depósitos, almacenes por mayor y menor y

despachos de productos alimenticios, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los rodenticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán estar debidamente etiquetados e individualizados, permaneciendo en su envase original, almacenándose en recintos separados cerrados o en cámaras y ser manejados solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican. 15. Los locales ocupados por establecimientos elaboradores, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc, estarán dotadas de desagües conectados a la red cloacal. Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseerán pisos contruidos con materiales impermeables, antideslizantes y de fácil higiene. La Inspección podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, cuando así lo considere conveniente, como también la colocación de friso impermeable de 1,80 m. de altura, donde corresponda. Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene. 16. Todos los comercios que expendan productos perecederos, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos de acuerdo a si se tratan de alimentos frescos o congelados. 17. (Res. 101 del 22.02.93) - El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador. Para realizar el fraccionamiento permitido de alimentos fuera de la vista del público, el establecimiento deberá estar autorizado expresamente por la Autoridad de Aplicación a partir de la evaluación respectiva por Inspección y cumplir con todos los recaudos del Código Alimentario Argentino y del presente Reglamento en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas y que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos permitidos exceptuando aquellos productos cuyo

fraccionamiento estuviera expresamente prohibido. El material de envasado que se use para los alimentos fraccionados debe estar aprobado y en cada envase deberá figurar el número de registro de producto alimenticio, el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección, y figurar la marca del producto, previa autorización del propietario de la misma. Debe figurar además del nombre del producto, la fecha de fraccionamiento, día, mes y año, el peso neto y la leyenda: Conservar refrigerado (cuando corresponda), con caracteres de buen realce y visibilidad. Para cada grupo de alimentos (cárneos, chacinados, embutidos, productos de la pesca, productos lácteos, productos farináceos, azucarados, café, etc.) se deberá cumplir con lo establecido respectivamente para cada caso en particular, en las Normas de Carácter Especial. 18.El kerosene, jabón, fluido desinfectante y similares fraccionables deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se expendan en envases originales. 19.No podrán efectuarse otras tareas o actividades (reparaciones, desinfecciones, etc.) mientras se desarrollen las tareas de manipulación y/o elaboración de alimentos, con la salvedad de aquellos indispensables para la preparación del alimento y previa autorización de la Inspección.

Acumulacion de Productos 5.2
- Prohibicion

(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 - 5.3
Instalaciones -

(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: 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: a) Jabón líquido, en polvo, en escamas, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección. b) Jabón sólido en soportes y/o jaboneras que permitan un adecuado drenaje. c) Jabones de uso individual sólidos, en crema, en pasta u otras formas individuales de presentación. 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. 2. Para el secado de manos se proveerá de algunos de los siguientes elementos: a) Toallas de papel de color claro individuales en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección. 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 desinfección, quedando expresamente prohibidas las toallas sinfín que permitan su disponibilidad continua. c) Secadores de aire caliente. Las toallas de tela provistas de acuerdo con las disposiciones del Inc. b) deberán llevar en la parte final disponible la inscripción NO USAR ESTA PORCION o similar, en caracteres bien visibles de color rojo. 3. Surtidores (grifo, tanque, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuada al número de personas. 4. Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 metros de altura, uno por cada 20 empleados y para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 empleados. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes. En todos los casos la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria asesorará sobre las instalaciones sanitarias necesarias para cada actividad de acuerdo a su complejidad o envergadura. 5. El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse

convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole. 6. Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados con material impermeable, excepto en aquellos casos que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar. Serán considerados aptos, aquellos de materiales especiales descartables.

- | | | |
|---------------------|-----|--|
| 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 oscuros o de overoles gris, azul o kaki. 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.



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Buenos Aires,

Referencia: 4.4 DIRECCION GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 44 pagina/s.