

# **SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA Y SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA**

## **Resolución Conjunta 12/2019**

**RESFC-2019-12-APN-SRYGS#MSYDS**

VISTO el expediente N° EX-2018-33208303-APN-DERA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA;y

### CONSIDERANDO:

Que la Resolución Conjunta N° 29/2000 y N° 171/2000 de la SAGPyA y de la SPyRS establece la obligatoriedad de la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos.

Que la Resolución GMC N°80/96 "Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos", internalizada por Resolución del MSyASN° 587/97, establece que la capacitación de los trabajadores en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal es responsabilidad de la Dirección de los establecimientos.

Que conforme a recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, desde 1989, considera que los reconocimientos o exámenes médicos del personal que manipula alimentos sólo son válidos para el momento que son realizados, careciendo de valor para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Que la Organización Mundial de la Salud considera fundamental priorizar la capacitación del personal que manipula alimentos, con un enfoque basado en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Que es oportuno unificar criterios y exigencias utilizando instrumentos de acreditación con características similares para que todos los manipuladores de alimentos dentro del país posean estándares similares de capacitación.

Que es importante mejorar el acceso a la información pública y promover la transparencia de los datos a través de registros de manipuladores de alimentos capacitados y decapacitadores.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL), de acuerdo a la solicitud y antecedentes presentados por la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), acordó con el proyecto de resolución por el cual se solicita la modificación del artículo 21 del Código Alimentario Argentino.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y que dicho proyecto fue sometido a consulta pública.

Que la CONAL ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de las correspondientes Secretarías de Gobierno involucradas han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos N° 815/99 y N° 174/18; sus normas complementarias y modificatorias y el Decreto N° 802 de fecha 5 de septiembre de 2018.

Por ello;

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo21:

1. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.

2. Cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con lo prescrito en el presente artículo.

3. Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET.

El único requisito para la obtención del CARNET, será cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, el cual tendrá las siguientes características:

- Capacitadores: podrán pertenecer a instituciones públicas (de los niveles municipales, provinciales y nacionales) o al sector privado, y deberán contar con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos, o con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria.

En todos los casos, deben ser reconocidos por la autoridad sanitaria jurisdiccional competente, quien podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario.

- Modalidad: podrá cursarse de forma presencial o virtual.

- Carga horaria: tendrá una duración mínima de 7 horas reloj.

- Metodología y contenidos: serán implementados en forma teórico-práctica y deberán ajustarse a los contenidos mínimos incluidos en el Anexo I del presente artículo. Cada jurisdicción podrá adaptar/complementar los contenidos mínimos

en función de la necesidad local y el público destinatario.

- Evaluación: se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador.

- Exención: toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación.

El CARNET tendrá vigencia por el plazo de 3 años. Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos.

Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

4. Las autoridades sanitarias llevarán en su jurisdicción el registro de capacitadores reconocidos y el registro de manipuladores de alimentos capacitados, que pondrán a disposición para su acceso público.

5. El CARNET de Manipulador es personal e intransferible. El CARNET deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que deberán llevarlas consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste.

En caso de robo, deterioro o pérdida del CARNET, se deberá solicitar un duplicado.

6. El CARNET de Manipulador deberá contener los siguientes datos:

- Lugar y fecha de emisión.

- Datos filiatorios del titular: nombre, tipo y número de documento, domicilio actualizado.

- Fotografía tamaño carnet actualizada. Fecha de vencimiento.

- Firma y sello de la autoridad que lo expida.

7. Las autoridades sanitarias provinciales podrán solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios.

## ANEXO I

### Contenidos del Curso de Manipulación Segura de Alimentos

#### CONTENIDOS MÍNIMOS

##### 1. GENERALIDADES

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.

1.1 Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.

1.2 Rol del manipulador de alimentos.

1.3 Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

##### 2. ALIMENTOS SEGUROS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.

2.1 Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional).

2.2 Concepto de peligro y riesgo.

2.3 Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos.

2.4 Microorganismos y su clasificación.

2.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo.

2.6 Alimentos de alto y bajo riesgo.

##### 3. CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.

3.1 Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

3.2 Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.

3.3 Clave 3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

3.4 Clave 4: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción.

3.5 Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

#### 4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

4.1 Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.

4.2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

#### 5. ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

5.1 Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro.

5.2 Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

#### CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS

Las autoridades sanitarias podrán en forma optativa incorporar los contenidos

detallados a continuación u otros que consideren convenientes.

## 1. NUTRICIÓN

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.

### 1.1 Definición de alimentación y nutrición.

Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.

1.2 Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

## 2. SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

2.1 Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria.

2.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

2.3 Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).

2.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación.

2.5 Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

2.6 Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.”

ARTÍCULO 2º.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.