

SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N°4
Mayo 2021

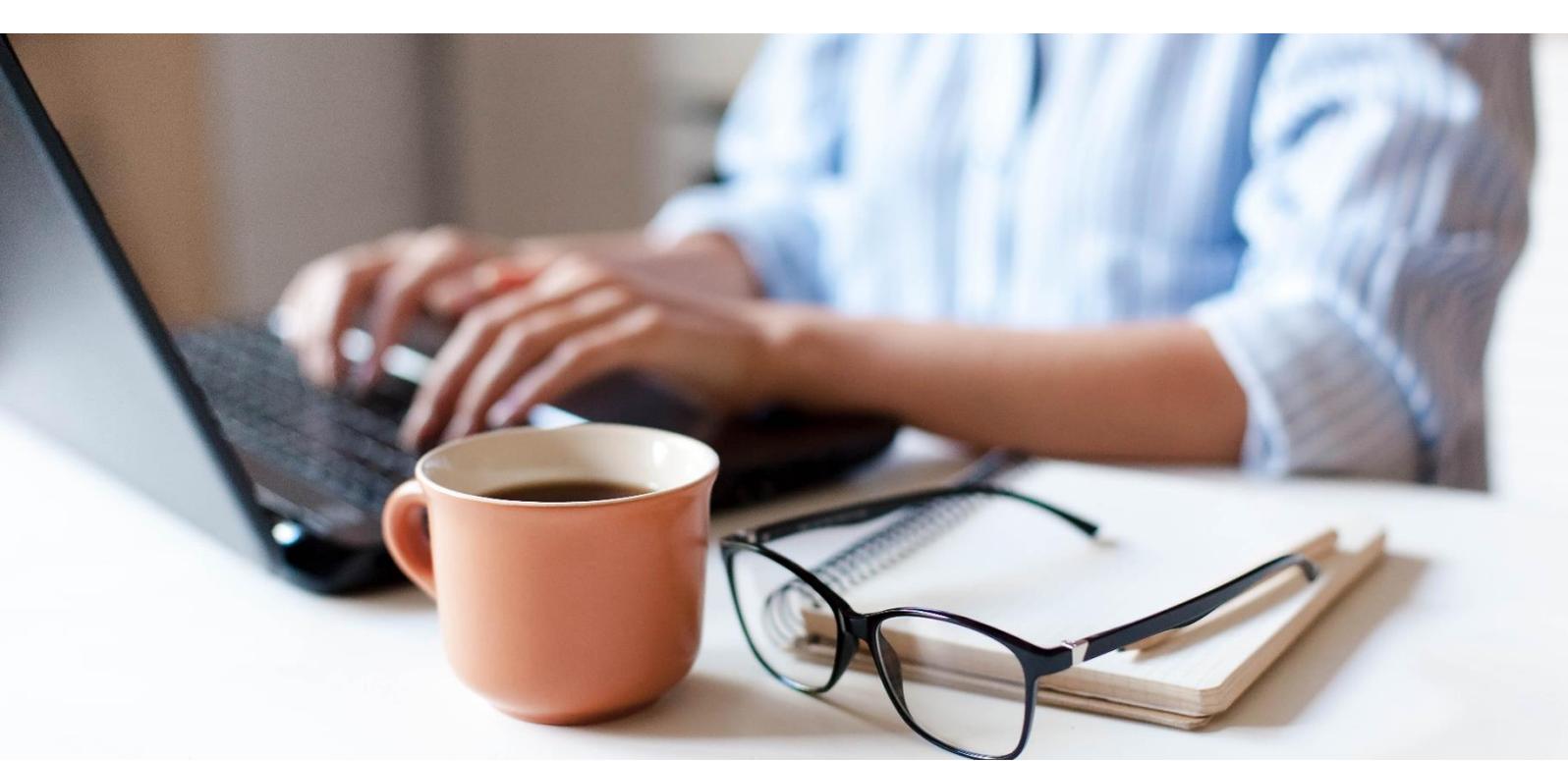
anmat 



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición ...

RESUMEN.....	2
CONSULTA PÚBLICA - PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA DE MODIFICACIÓN AL CAA.....	3
REUNIÓN EXTRAORDINARIA DE LA CONAL N°140.....	6
MERCOSUR - REUNIÓN, LXXV REUNIÓN ORDINARIA DEL SGT N°3.....	7
DISPOSICIONES ANMAT	9
PROHIBICIONES	9
DISPOSICIÓN ANMAT N°4908/2020, EXPORTACIÓN A LA UNIÓN EUROPEA DE ALIMENTOS QUE CONTIENEN EN SU COMPOSICIÓN MANÍ.....	10
DISPOSICIÓN 2953/2021, ÚLTIMO PLAZO PARA EL REEMPADRONAMIENTO DE REGISTRO EMITIDOS POR EL INAL	12
NEUQUÉN UNA NUEVA PROVINCIA DIGITALIZADA EN SIFEGA.....	13
DÍA MUNDIAL DE LA SALUD	15
LANZAMIENTO DEL PROGRAMA “ALIMENTO SEGURO” DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA.....	18



RESUMEN

En esta nueva edición, la **ANMAT** a través del **Instituto Nacional de Alimentos** (INAL) informa sobre los proyectos de resolución conjunta de actualizaciones del Código Alimentario Argentino (CAA) disponibles para opinión en la consulta pública, los resultados de la reunión extraordinaria N°140 de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), las disposiciones ANMAT publicadas en el Boletín Oficial (BORA) durante el mes de abril, entre otras novedades relevantes para el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

El suplemento normativo es una publicación que tiene por objetivo informar sobre las últimas actualizaciones en materia de normativa alimentaria, procedimientos y gestiones ante el INAL. Asimismo, se pretende acercar los aspectos relacionados a la adecuación de los establecimientos y productos alcanzados por las nuevas regulaciones y su aplicación.

Esta publicación es de acceso público y de carácter informativo, su contenido no reemplaza el marco normativo ni debe entenderse como la interpretación de la legislación vigente.



Consulta a la Opinión Pública

CONSULTA PÚBLICA - PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA DE MODIFICACIÓN AL CAA

Durante el transcurso de la Reunión Ordinaria de la CONAL N°139, los representantes acordaron remitir a la **CONSULTA PÚBLICA**, por un plazo de 30 días corridos, 9 (NUEVE) proyectos de resolución conjunta (PRC) de actualización del CAA.

Para conocer más sobre los resultados de la reunión N°139 acceder al acta, disponible en http://www.conal.gob.ar/actas_conal.php

El proceso de consulta pública se encuentra establecido por la normativa vigente y el reglamento de funcionamiento de la Comisión y es el mecanismo por el cual se pone a disposición de la comunidad los proyectos para su conocimiento y opinión. Concluido este, los aportes y opiniones son evaluados por la CONAL, quien determina las consideraciones y ajustes al proyecto en caso de ser necesario.



LA CONSULTA PÚBLICA **INICIÓ** EL **10 DE ABRIL** Y **FINALIZARÁ** EL **09 DE MAYO** DE 2021.

PRC INCORPORACIÓN DEL PAN DE ELABORACIÓN ARTESANAL (EX-2018-64935853-APN-DERA#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Incorporación del Artículo 725 tris al Capítulo IX "ALIMENTOS FARINÁCEOS – CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS", en el cual se definen los requisitos de composición y condiciones de elaboración para el "pan de elaboración artesanal" en todas sus variedades.

PRC ACTUALIZACIÓN DE LOS ADITIVOS EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS (EX-2020-38421332-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Modificación del Artículo 1136 tris del Capítulo XIV "BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES", actualización de aditivos permitidos en la elaboración de bebidas alcohólicas, con excepción de las fermentadas: negro brillante (INS 151) y ácido fosfórico (INS 338).

PRC INCORPORACIÓN DE LA SALICORNIA (EX-2020-56897409-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Incorporación del artículo 882 del Capítulo XI "ALIMENTOS VEGETALES", de la planta halófila *Sarcocornia perennis* (Miller, A.J. Scott) anteriormente conocida como Salicornia.

PRC ALIMENTOS MEZCLAS CON MIEL (EX-2019-88738672-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Incorporación del Artículo 783 tris, al Capítulo X "ALIMENTOS AZUCARADOS", el cual limita el uso del término "miel" o "miel de yateí" y descripciones y/o representaciones alusivas al origen del producto miel a los rótulos de los productos establecidos en el alcance del mencionado proyecto.

INCORPORACIÓN DE ENZIMAS (EX-2020-43927965-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Incorporación de tres nuevas enzimas al listado positivo contemplado en el artículo 1263: Lactasa de *Bacillus circulans*, β -galactosidasa de *Lactobacillus deslbrueckii bulgaricus* expresado *Bacillus subtilis* y Endo-1-3(4) β -glucanasa derivada de *Trichoderma harzianum*.

PRC REVISIÓN DE ARTÍCULOS DE CONSERVAS (EX-2020-86961642-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Modificación de los Artículos 937 (zanahorias en conserva), 938 (pimientos en conserva), 940 (alcauciles o alcachofas en conserva), 941 (Chauchas en conserva), 941 bis (remolacha en conserva) y 941 (jardinera de hortalizas y legumbres) contemplado en el Capítulo XI "ALIMENTOS VEGETALES".

PRC LÍMITE MÁXIMO DE BORO EN AGUA POTABLE (EX-2020-53844163-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Actualización del Artículo 982 del Capítulo XII "BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUAS GASIFICADAS", en lo que respecta al contenido máximo de boro en agua potable de suministro público y agua potable de uso domiciliario.

PRC ROL DEL DIRECTOR TÉCNICO (EX-2020-86957468-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Modificación del Artículo 17 del Capítulo II "CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS", sobre la definición de las funciones y responsabilidad del Director Técnico en los establecimientos.

PRC ARMONIZACIÓN CAA-DECRETO 4238/68 (EX-2020-86959293-APN-DLEAIER#ANMAT)

> [ACCEDER](#)

Armonización del CAA con el Decreto 4238/68, definiciones de embutidos, chacinados embutidos, chacinados no embutidos, chacinados no embutidos cocidos y chacinados no embutidos frescos (Artículos 302, 303, 304, 308 y 354); y las definiciones de: arrollado criollo, burzot, cima, chinesco, fantasía, fiorentina, galantina, galantina de cabeza, galantina de lengua, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina panceta arrollada, galantina tres en uno, galantina vienesa, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán (Artículos 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 363, 364, 365, 368, 369, 370, 373, 374, 375) del Capítulo VI "ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES.

Las **observaciones** realizadas a los proyectos de resolución conjunta deberán enviarse a la coordinación de la Secretaría Técnico-Administrativa, en ejercicio de la presidencia durante el 2021 al correo electrónico sta.conal.magyp@gmail.com con copia a conal@magyp.gob.ar.

Los comentarios deberán ser remitidos a través de una nota firmada digitalmente o escaneada en caso de firma holográfica, antes del **9 DE MAYO DE 2021**.



Para mayor información ir a la web de la CONAL sección Consulta Pública
http://www.conal.gob.ar/consulta_publica.php

REUNIÓN EXTRAORDINARIA DE LA CONAL N°140

El día 14 de abril se llevó a cabo la 140ª Reunión Extraordinaria de la CONAL, de manera virtual. Participaron de la videoconferencia las autoridades nacionales y representantes de las 24 provincias de las áreas de salud, agricultura y producción del país.

La jornada dio inicio con las palabras de apertura de las autoridades, y a continuación la coordinación de la Secretaría Técnica Administrativa en ejercicio de la Presidencia, recordó los antecedentes y desarrollo del tema de agenda.

En ese contexto con el objetivo de avanzar en el tratamiento del proyecto sobre Rotulado Nutricional Frontal (RNF), se iniciaron las exposiciones e intercambio técnico entre los miembros de la CONAL, y se acordó continuar con el abordaje del tema en la próxima reunión.

Durante el desarrollo de la sesión extraordinaria, se reforzó el compromiso del trabajo interinstitucional y federal con el objetivo de profundizar el debate y se manifestó la importancia de consolidar un proyecto federal armonizado que acompañe las políticas públicas de salud en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Para conocer más sobre los resultados de la reunión acceder al acta, disponible en <http://www.conal.gob.ar/sitio/pdf/20210415171400.pdf>

El CAA es actualizado de forma permanente por la [CONAL](#). La Comisión es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA), establecida por el Decreto 815 de 1999.

Para consultar el CAA actualizado, acceder a la página de la ANMAT <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>



MERCOSUR - REUNIÓN, LXXV REUNIÓN ORDINARIA DEL SGT N°3

El Subgrupo de trabajo N°3 (SGT N°3) “**Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad**” es el órgano dependiente del Grupo Mercado Común (GMC), constituido con el objetivo de procurar la eliminación de los obstáculos técnicos al comercio y así, facilitar la libre circulación de los bienes y la integración regional entre los Estados Partes.

Los Coordinadores Nacionales (CN) del SGT N°3, designados por cada uno de los Estados Partes, lideran y tienen a su cargo las Comisiones de Alimentos, Industria Automotriz, Metrología, Evaluación de la Conformidad, Productos Eléctricos y Gas Natural.

En este marco, del 17 de mayo al 9 de abril de 2021, la **Comisión de Alimentos del SGT N° 3**, llevó adelante la LXXV Reunión Ordinaria, bajo la Presidencia Pro Tempore de la República Argentina (PPTA), por medio del sistema de videoconferencia, conforme lo establece la Resolución GMC N° 19/12 “Reuniones por el sistema de videoconferencia”, y con la participación de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

En la mencionada reunión se trabajó sobre la revisión y elaboración de los siguientes reglamentos técnicos:

- + Resolución GMC N°26/03 “Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) sobre Rotulación de Alimentos Envasados”.
- + RTM sobre Rotulado Nutricional Frontal.
- + Resolución GMC N°12/11 “RTM sobre Límites Máximos de Contaminantes Inorgánicos en Alimentos”.

- + Resolución GMC N°78/94 “Reglamento Técnico de Identidad de Leche UAT”.
- + Reglamento Técnico Horizontal de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología para Productos Lácteos Armonizados en el MERCOSUR.
- + Acto Normativo Único que incluya la reglamentación armonizada en el MERCOSUR en materia de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología, a excepción de los Aromatizantes/Saborizantes.
- + Resolución GMC N°46/06 “Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en contacto con Alimentos”.
- + RTM sobre Siliconas destinadas a la elaboración de Materiales, Envases, Revestimientos y Equipamientos en contacto con Alimentos.
- + Resolución GMC N°40/15 “RTM sobre Materiales, Envases y Equipamientos Celulósicos destinados a entrar en contacto con Alimentos”.

En referencia a la revisión de la Res. GMC N°40/15 “RTM sobre Materiales, Envases y Equipamientos Celulósicos destinados a entrar en contacto con Alimentos”, la discusión del tema fue desarrollada en la mesa técnica de trabajo correspondiente y acordado en su totalidad por los cuatro Estados Partes, por lo que el Proyecto de Resolución resultante fue elevado para consideración de los CN, quienes dieron conformidad al proyecto y lo elevaron al proceso de consulta interna.

Cada proyecto de elaboración o revisión de un RTM debe ser sometido a una consulta interna en cada Estado Parte, por única vez, previo a su elevación al GMC, con el objetivo de confirmar su conveniencia técnica y jurídica, y establecer los procedimientos y el plazo necesarios para su incorporación a los ordenamientos jurídicos internos de los Estados Partes. Mediante el proceso de consulta interna se somete a proyecto a una evaluación por parte de los actores involucrados en el sector regulado, y se lo expone a solicitud de observaciones y comentarios, por un plazo de sesenta días a partir de su publicación.

Concluido el plazo de la consulta interna, el proyecto de RTM y sus resultados deberán ser considerados por la Comisión de Alimentos en la siguiente reunión ordinaria.

En la próxima reunión ordinaria del SGT N°3, aún bajo la PPTA, la Comisión de Alimentos prevé sesionar a finales de mayo y principios de junio de 2021, también en esta oportunidad por medio del sistema de videoconferencia, en la que se continuará con la revisión y elaboración de los mencionados Reglamentos Técnicos.

Para consultar las actas de la mencionada reunión, los documentos de trabajo anexos y la agenda de la próxima reunión, acceder al [Punto Focal Argentina](#), Servicio Nacional de Información del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.

Si desea conocer más más sobre el MERCOSUR visite su página web oficial: www.mercosur.int



En la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica protegemos a la población garantizando que los productos para la salud sean eficaces, seguros y de calidad.

DISPOSICIONES ANMAT

PROHIBICIONES

En la siguiente sección informamos sobre las Disposiciones ANMAT de prohibiciones de comercialización publicadas en el mes de **ABRIL 2021** como resultado de las acciones de control y vigilancia llevadas adelante por las autoridades sanitarias.

Nº	BORA	Producto	Lote	RNPA	Razón Social	RNE	RETIRO
2374/21	05/04	Aceite de Girasol - aceites comestibles marca El Ñato	N/A	0253578	ACEITERA FG	02534182	N/A
		Aceite de girasol, marca El Chingolo					
2415/21	05/04	KAWSAY, Alimentos con poderes REISHI, Ganoderma Lucidum ANTI-STRESS Y LONGEVIDAD	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2795/21	13/04	Aceite de Oliva Virgen Extra, marca GreenOleo Gourmet	N/A	Expte 6526-825745-02	Bernardo Mendiola	RPE 06-09684	N/A
2951/21	23/04	Aceite de girasol, marca El Conquistador	N/A	Exp 2019-17574/19	N/A	09-751645	N/A
3006/21	29/04	Queso Tybo, marca Finca San Carlos	N/A	21-04024812	Elaborado y Envasado por SCAYG 21-04001535	2104021838	N/A
		Queso cremoso argentino, marca Finca San Carlos					

> [Acceder a últimas Disposiciones ANMAT](#)



DISPOSICIÓN ANMAT N°4908/2020, EXPORTACIÓN A LA UNIÓN EUROPEA DE ALIMENTOS QUE CONTIENEN EN SU COMPOSICIÓN MANÍ

La ANMAT, a través del INAL, informa a los exportadores de alimentos con maní a la Unión Europea (UE) que se encuentra vigente la **Disposición N°4908/2020** ([ACCEDER](#)), la que establece que deben realizar ante el INAL la solicitud del certificado sanitario oficial específico para productos alimenticios acondicionados de competencia de este Instituto cuando éstos posean en su composición una cantidad superior al 20% de maní con y sin cáscara, manteca de maní, maní preparado o conservado de otro modo y harina de maní originarios o procedentes de Argentina.

En este sentido, la Disposición expresa además que las exportaciones de dichos productos a la UE deben cumplir con el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 de la Comisión ([ACCEDER](#)) y sus modificatorios, el que establece las condiciones especiales que regulan la entrada en dicho territorio de determinadas partidas de alimentos procedentes de terceros países, la frecuencia de los controles físicos y de identidad de las partidas y el modelo de certificado oficial que debe acompañarlas, así como los requisitos para dicho certificado. Para el caso de Argentina, este Reglamento exige el control de productos con maní por el riesgo de contaminación con aflatoxinas.

A continuación, se exponen los principales puntos que establece la Disposición:

- + Los alimentos exportados deben ser elaborados de conformidad con los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) N° 178/2002 ([ACCEDER](#)) y (CE) 852/2004 ([ACCEDER](#)).
- + Los alimentos deben proceder de establecimientos que apliquen un programa basado en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
- + El muestreo de las partidas deberá ser realizado de acuerdo al Reglamento (CE) N° 401/2006 de la Comisión Europea ([ACCEDER](#)) y sus modificatorios.
- + El Reglamento (CE) N° 401/2006 de la Comisión Europea establece también los métodos de análisis que deben seguirse para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios.

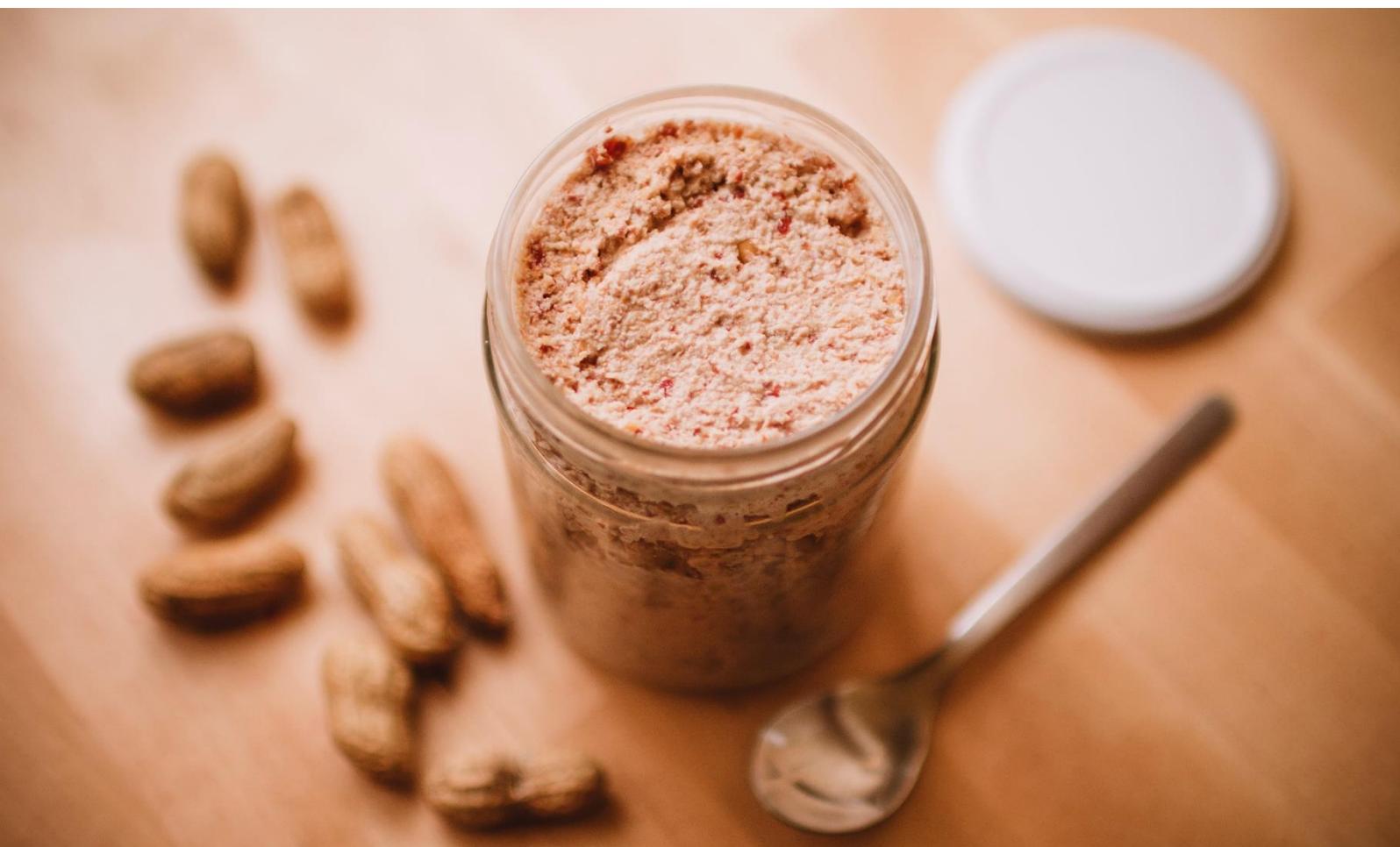
El exportador será responsable del cumplimiento de los requerimientos normativos del destino para la fabricación de los productos, siendo pasible de las sanciones que correspondan por su incumplimiento.

El INAL por su parte, en el marco de sus funciones, llevará a cabo las acciones necesarias para respaldar la emisión de dicho certificado. Si se detectase un potencial riesgo asociado a un incidente alimentario, esta Autoridad Sanitaria Nacional alertará y notificará de ello a la Autoridad Sanitaria del país de destino.

Para el cumplimiento de lo establecido por la normativa, los exportadores deben solicitar el mencionado certificado sanitario a través de la plataforma de Trámites a Distancia (TAD) y declarar los datos que se soliciten del exportador, del importador, del operador responsable en destino, del elaborador, del producto y del embarque, así como también adjuntar documentación complementaria.

Para acceder a los requisitos para autorización de exportación otorgados por el INAL-ANMAT puede [ACCEDER AQUÍ](#)

Para mayor información respecto a esta gestión, consultar el instructivo correspondiente en la página web de ANMAT. [ACCEDER](#)



DISPOSICIÓN 2953/2021, ÚLTIMO PLAZO PARA EL REEMPADRONAMIENTO DE REGISTRO EMITIDOS POR EL INAL

El pasado 26 de abril se publicó en el BORA la **Disposición 2953/2021** por la cual, la ANMAT estableció **un último plazo de ciento ochenta (180) días hábiles** para que los titulares que cuenten con una autorización de establecimiento y/o de producto alimenticio en el RNE y/o RNPA otorgado por el INAL **antes de la entrada en vigencia de las Disposiciones ANMAT Nros. 1675/14 y 8403/15**, soliciten el reempadronamiento realizando la actualización/modificación de su registro a través del **#SIFeGA**. [[Acceder Disposición 2953/21](#)]

La disposición prevé que, cumplido el plazo sin mediar presentación, el RNE y/o RNPA otorgado por el INAL será dado de baja. Es importante aclarar que estas autorizaciones **son las otorgadas por el INAL** bajo el **procedimiento papelizado** y que cuenten con un **certificado de RNE y RNPA en papel** para actividades de **IMPORTACIÓN**.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La disposición entró en vigencia el 27/04/2021, los titulares deberán regularizar su situación antes del **17 DE ENERO DEL 2022**.

Se recomienda a los responsables y/o titulares que posean autorizaciones con certificados en papel, interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de adecuarse y cumplimentar con la disposición de forma ordenada y planificada a fin de digitalizar sus autorizaciones y regularizar su situación ante la Administración a través de #SIFeGA.

Asimismo, cabe aclarar que las personas humanas o jurídicas que en la actualidad no realicen ninguna actividad de las habilitadas/autorizadas por la administración, no deberá realizar ninguna notificación adicional y cumplido el plazo establecido por la disposición serán dado de baja todos los registros emitidos con anterioridad a la entrada en vigencia de las Disposiciones ANMAT Nros. 1675/14 y 8403/15.

Para ampliar la información sobre los procedimientos realizados ante el INAL en SIFeGA te recomendamos acceder [AQUÍ](#).

SIFeGA

Sistema de Información Federal para
la Gestión del Control de los Alimentos

NEUQUÉN UNA NUEVA PROVINCIA DIGITALIZADA EN SIFEGA

En el mes de abril la provincia de Neuquén, en conjunto con la ANMAT, oficializó el inicio de la gestión digital a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) para la autorización sanitaria de establecimientos (RNE), en el marco de la resolución 1529/19.

El evento de lanzamiento contó con la participación de las autoridades de la provincia: la Directora General de Regulación, Fiscalización y Registro. Farm. Romina Hernandorena; la Directora Provincial de Organización de Establecimientos. Bioq. Melina Mazzeo y la Directora de Bromatología, Lucia Rocha. En representación de la ANMAT participó la directora nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), Mónica López.

En las palabras de apertura, las autoridades celebraron la digitalización de los procesos en la provincia y la interconexión que SIFeGA posibilitará para las actividades del control de los alimentos. A su vez, destacaron el impacto del sistema digital en la calidad y trazabilidad de alimentos y su importancia en el cuidado de la salud de la población.

La capacitación virtual contó con más de 40 participantes representantes de municipios, directores técnicos, profesionales del INTI, del centro Pyme y de empresas alimenticias de Neuquén.



Durante la capacitación asistieron al recorrido virtual de la plataforma para visualizar los procesos de autorización en el SIFeGA.

El INAL-ANMAT más 17 provincias gestionan/integran sus registros en el SIFeGA, permitiendo una base en línea de más de 8.600 establecimientos y 80.000 productos alimenticios de todo el país.

La información se encuentra disponible para su consulta pública en la página web de ANMAT [ACCEDER](#).



Día Mundial de la Salud

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD

Cada 7 de abril, la Organización Mundial de la Salud celebra el Día Mundial de la Salud, en conmemoración al aniversario de su creación. Este año el lema elegido para celebrarlo fue *“Construir un mundo más justo y saludable”*.

Acompañando esta iniciativa, la ANMAT a través del INAL realizó un webinar de capacitación con el objetivo de brindar información y fortalecer a la comunidad al momento de comprar un alimento seguro a través de internet, sobre la base del siguiente cuestionamiento: ***¿Qué debemos saber a la hora de comprar alimentos por Internet?***

La jornada comenzó con la bienvenida de las autoridades de la ANMAT y del INAL. En ese marco, la Licenciada Mónica López, Directora Nacional del INAL, destacó la importancia de abordar esta temática en el actual contexto sanitario, ya que el comercio electrónico pasó a tener un lugar relevante al momento de adquirir alimentos y bebidas, siendo ésta la tercera categoría entre los rubros más comercializados en 2020.

Las disertaciones comenzaron poniendo en contexto a los participantes y brindando una introducción acerca del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) y de la Red Federal del Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria - Red SIVA.

Posteriormente se compartieron aspectos claves para la compra segura de alimentos, dentro de ellos se destacó la importancia de adquirir alimentos en sitios seguros y extremar las precauciones, ya que en ocasiones se utiliza internet para comercializar alimentos o suplementos dietarios cuya venta no se encuentra autorizada.

Es muy difícil garantizar el 100% de seguridad comprando online; por eso, es muy importante que antes de realizar cualquier compra de alimentos online el consumidor pueda identificar a quién está comprando y qué es lo que estás comprando, y que conocer los riesgos y cómo minimizarlos.

Es recomendable adquirir alimentos envasados y que los mismos cuenten con un rótulo, donde pueda identificarse en las imágenes disponibles o en el sitio de venta en línea, la información del producto; en caso de ausencia pueda ser consultada al vendedor. Dentro de la información relevante se encuentra:

- + Nombre y/o denominación de venta del alimento y marca.
- + Habilitaciones y/o registro del establecimiento elaborador.
- + Origen, lugar/domicilio de elaboración.
- + Peso y contenidos netos.
- + Ingredientes.
- + Otras especificaciones de uso y preparación en caso de que se requiera.
- + En caso de corresponder, la información nutricional, la cual permite conocer la composición y contenido de algunos nutrientes, cuyo contenido es de importancia para poder optar por una alimentación más saludable.



También se brindaron otras recomendaciones a tener en cuenta al momento de la entrega del producto, entre las cuales es importante verificar:

- + Número de lote y fechas de caducidad o vencimiento, lo que permite comprobar su trazabilidad.

- + La integridad del envase, no se deben observar daños visibles.
- + No presente evidencia de haber sido abierto.
- + Las condiciones en las que se reciben los alimentos, si se trata de productos refrigerados o congelados.

El consumidor al adquirir un alimento por internet debe tener en cuenta que:

- + Debe recibir la misma información sobre el alimento que si lo comprase en una tienda convencional.
- + La información será precisa, clara, fácil de entender y no inducirá a error o engaño.

En el marco del encuentro se resaltó la importancia de las condiciones de higiene en todo momento, y en particular se hizo hincapié sobre el lavado de manos, no sólo como medida para prevenir el Covid-19, sino también para prevenir otras enfermedades que pueden ser transmitidas por esta vía.

A modo de resumen, y complementando lo anterior, se hizo un recordatorio de las “Cinco Claves de la Inocuidad Alimentaria”:

- + Mantener la higiene, incluyendo el lavado de manos y la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
- + Separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos.
- + Mantener los alimentos a temperaturas seguras.
- + Cocinar completamente los alimentos.
- + Utilizar agua y alimentos seguros.

Concluyendo las disertaciones el área de Relaciones Institucionales y Regulación de la Publicidad de la ANMAT, compartió el trabajo realizado a través del ***Programa de Monitoreo y Fiscalización de la Publicidad y Promoción de Productos sujetos a Vigilancia Sanitaria***, y la articulación que se realiza junto con las plataformas de comercialización digital para contribuir a garantizar una oferta de alimentos segura.

Se destacó además la importancia del rol como educadores que lleva a cabo la Administración en conjunto con las actividades de control, y se brindaron las siguientes recomendaciones a tener en cuenta al momento de realizar la comprar alimentos y bebidas por Internet:

- + Comprar a través de una tienda on-line o plataforma confiable.
- + Seleccionar un vendedor con buena reputación.
- + Verificar que presenten los registros sanitarios correspondientes.
- + Verificar tenga la posibilidad de reembolso y atención al cliente.

Si se desea conocer más al respecto puede acceder al webinario a través del siguiente link: [¿Qué debemos saber a la hora de comprar alimentos por Internet?](#)

Si desea acceder a la gacetilla del evento acceder [AQUÍ](#).



LANZAMIENTO DEL PROGRAMA “ALIMENTO SEGURO” DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

El 28 de abril se lanzó el **Programa Alimento Seguro** de la provincia de Córdoba, esta iniciativa coordinada por la [Dirección General de Control de la Industria Alimenticia](#) del Ministerio de Industria, Comercio y Minería busca *promover la inocuidad alimentaria en pos de preservar la salud del consumidor y acompañar el desarrollo y competitividad de la industria alimenticia.*

Las principales acciones del programa son:

- + Capacitación: brindar herramientas para que el manipulador de alimentos pueda adquirir nuevas habilidades.
- + Monitoreo en Góndola: fortalecer la vigilancia alimentaria y disminuir la frecuencia de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- + Programa Lactosuero: caracterizar la producción y uso de los sueros de lechería.
- + Programa Pérdidas y Desperdicios de Alimentos: diagnosticar, sensibilizar y operar en la prevención y recuperación de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

La jornada contó con la participación del Administrador Nacional de ANMAT, Manuel Limeres y la Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), Mónica López, que acompañaron a las autoridades del gobierno de la provincia de Córdoba, Ministro de Industria, Comercio y Minería - Eduardo Accastello; al Secretario de Industria - Fernando Sibilla y al Director General de Control de la Industria Alimenticia - Germán Tenedini.



www.argentina.gob.ar/anmat



@ANMATsalud



anmatsalud



**Dirección de Legislación e Información
Alimentaria para la Evaluación del Riesgo**
DLEIAER.inal@anmat.gob.ar

Dirección de Fiscalización y Control
DFYC.inal@anmat.gob.ar

**Dirección de Prevención, Vigilancia
y Coordinación Jurisdiccional**
DPVYCJ.inal@anmat.gob.ar

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina