

SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N°6
Julio 2021



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición ...

RESUMEN.....	2
COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL).....	3
MERCOSUR - LXXVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N°3	6
DISPOSICIONES ANMAT	8
PROHIBICIONES	8
DÍA DE LA INOCUIDAD	9
ReNaLOA.....	14



RESUMEN

En la sexta edición, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica – **ANMAT** – informa sobre los resultados de la pasada reunión ordinaria N°141 de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), la reunión ordinaria de la Comisión de Alimentos del SGT N°3 del Mercosur, las disposiciones ANMAT publicadas en el Boletín Oficial (BORA) durante el mes de junio, entre otras novedades relevantes para el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

*El suplemento normativo es una publicación del **Instituto Nacional de Alimentos (INAL)** que tiene por objetivo informar sobre las últimas actualizaciones en materia de normativa alimentaria, procedimientos y gestiones ante la organización. 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.



COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL)

Los días 14, 15 y 16 de junio pasado, se desarrolló la 141° reunión ordinaria de la CONAL bajo modalidad 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 reunión, presidida por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través del secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, Marcelo Alós, contó con la participación de los secretarios de Comercio Interior del Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación, Paula Español, y de Calidad en Salud del Ministerio de Salud de la Nación, Arnaldo Medina y el Administrador Nacional de la ANMAT, Farm. Manuel Limeres.

En el marco de la apertura de la sesión, las autoridades nacionales coincidieron en el **carácter federal** de la Comisión y destacaron la importancia de su rol clave en la actualización de la normativa que procure el cuidado de la salud, el crecimiento de la cadena de producción y el acceso a la información de las y los consumidores.

Durante las jornadas de trabajo, los representantes evaluaron **45 Expedientes Electrónicos (EE)**, dentro de los cuales se dieron tratamiento a diferentes proyectos: incorporación del kefir de agua, revisión de productos farináceos - modificación de artículos de pastas, revisión del límite de boro en agua potable, inclusión del jarabe de agave, bebidas analcohólicas – definición y encuadre de los preparados vegetales bebibles y en polvo, inclusión del aceite de camelina, exclusión de la avena para alimentos sin gluten, revisión/inclusión de grasas de origen vegetal en la elaboración de helados / postres congelados, inclusión del glutatión, incorporación del azúcar de coco, definición de criterios para la incorporación de vegano / vegetariano, incorporación de la especie copoazú, fruta GAC, aceite de palta, modificación art. 778 ter sobre la declaración del JMAF, incorporación de ingredientes para suplementos dietarios, actualización de art. 1320, incorporación del gluten de trigo como ingrediente en chacinados y la recomendación del documento actualizado de la Guía de

inspección, toma de muestra y protocolo de análisis para el control de E. coli productor de toxina shiga.

Asimismo, la comisión acordó el ingreso para su tratamiento a nuevas solicitudes entre las que se enumeran: incorporación de cinco especies de frutos autóctonos: chal-chal, caigua, jeriva, higuera del monte y ubajay, incorporación de dos aditivos para utilización en suplementos dietarios, incorporación de la denominación/encuadre de los huevos de caracol, incorporación del extracto de fruta monje e incorporación de nuevas enzimas al listado de coadyuvantes admitidos.

Durante el transcurso de la reunión, los representantes acordaron remitir a la [CONSULTA PÚBLICA](#), por un plazo de 30 días corridos, 5 (CINCO) proyectos de resolución conjunta (PRC) de actualización del CAA:

- + Proyecto de modificación del art. 888, incorporación del Chañar /Jabuticaba.
- + Proyectos de modificación de art. 1192 y 1198 referido a la incorporación de ortiga y burrito.
- + Proyecto de modificación de los art. 1413, 1414 y 1414 tris referido a la metodología analítica oficial
- + Proyecto de incorporación de postres lácteos
- + Proyecto de modificación de los niveles de boro y manganeso en aguas

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.

Los proyectos se pondrán a disposición próximamente en la web de la **CONAL- CONSULTA PÚBLICA** accesible a través del siguiente enlace http://www.conal.gob.ar/consulta_publica.php

Asimismo, la Comisión acordó remitir a **trámite administrativo** los proyectos de resolución conjunta de: incorporación de salicornia, pan de elaboración artesanal, artículos sobre conservas, modificación del artículo 17 referido a las funciones de la dirección técnica, incorporación de una nueva fuente de obtención de lactasa, armonización del Decreto 4238 / CAA, aditivos en bebidas alcohólicas y Res. GMC N°16/20 Modificación de la Resolución GMC N° 46/06 "Reglamento Técnico Mercosur Sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos".

*El proceso de **trámite administrativo** se encuentra establecido por la normativa vigente, en el cual las áreas jurídicas de los respectivos ministerios intervienen a los efectos de dictaminar sobre el proyecto de resolución elevado por la Comisión, para su posterior firma de la resolución conjunta de los Secretarios de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional y de Calidad en Salud y publicación en el BORA.*

Por otra parte, se remitieron al **Consejo Asesor** de CONAL, nueve (9) expedientes para su intervención y evaluación.

Al concluir la reunión, las autoridades nacionales presentes firmaron el acta, ratificando así los acuerdos alcanzados durante los días de trabajo. Los secretarios, Lic. Marcelo Alós y Dr. Arnaldo Medina, en conjunto con las autoridades nacionales presentes, agradecieron el desarrollo exitoso de las jornadas de trabajo.

Para conocer más sobre los resultados de la reunión acceder al acta, disponible en http://www.conal.gov.ar/sitio/_pdf/20210616132900.pdf



En el marco de la finalización del encuentro, se anunció la suscripción del **convenio de colaboración** y asistencia técnica para la temática de inocuidad y calidad en alimentos, entre la **Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional (SAByDR)** y la **ANMAT**.

El mencionado convenio busca formalizar las actividades de capacitación de la comunidad, especialmente quienes trabajan en el ámbito de alimentos y bebidas. Por ello, ANMAT articulará con Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca la realización de cursos de diversas temáticas, como Manipulación Segura de Alimentos, Rotulación y Buenas Prácticas de Manufactura.

La directora nacional del INAL, Lic. Mónica López, destacó el fuerte trabajo que se viene realizando entre los organismos que permite brindar apoyo en la formación y capacitación de los manipuladores de alimentos en todo el territorio.



MERCOSUR - LXXVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N°3

Del 7 al 18 de junio de 2021 se desarrolló la LXXVI Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del SGT N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad", bajo la Presidencia Pro Tempore de la República Argentina (PPTA).

La reunión se llevó a cabo 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 continuó trabajando sobre la revisión y elaboración de los siguientes reglamentos técnicos:

- + Resolución GMC N° 26/03 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulación de Alimentos Envasados".
- + Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulado Nutricional Frontal.
- + Resolución GMC N° 12/11 "Reglamento Técnico MERCOSUR 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".
- + Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Siliconas destinadas a la elaboración de Materiales, Envases, Revestimientos y Equipamientos en contacto con Alimentos.

En la próxima reunión ordinaria del SGT N°3, en esta oportunidad bajo la Presidencia Pro Tempore de la República Federativa de Brasil, la Comisión de Alimentos prevé sesionar a finales del mes de agosto del 2021, y también 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: <http://www.mercosur.int>



**Usá siempre
el barbijo
tapando nariz,
boca y mentón.**

Contamos con vos.

**Los principales
cuidados
están al alcance
de la mano.**



Prevención COVID-19



Ministerio de Salud
Argentina



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 **JUNIO 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
3817/21	1/6	Aceite de oliva extra virgen, marca Olivares de Mendoza	N/A	025-13029218	Francisco de Lucas, San Martín 1827, San Rafael, Pcia. de Mendoza	13003077	N/A
4014/21	9/6	Avena Arrollada Fina, Libre de Gluten, marca Yin Yang	N/A	EX – 2021-00766151-GDEBA-DIYPAMDAGP	Dietética Científica Sociedad Anónima Comercial Industrial Financiera Inmobiliaria	010225231	IIC
		Avena Arrollada, Libre de Gluten, marca Yin Yang		EX - 2021 - 00242429-GDEBA-DIYPAMDAGP			
4011/21	10/06	Aceite de oliva, marca Monte Olivo, Salud & Buen Gusto, Origen: San Rafael, Mendoza, Primera Prensada en frío Extra Virgen	N/A	13624389	N/A	3314257	N/A
4190/21	14/06	Queso Tybo, marca Lácteos Rivadavia	N/A	2200242533	Lácteos Rivadavia SRL, Zona Rural Col. Mackinlay (Sgo. del Estero)	220004198	N/A
4671/21	30/06	Chocolate con leche con maní tostado marca Garoto/ AMENDOIM, Origen Brasil	106112941G, vto 02/01/22	27-21-121011	Nestlé Argentina S.A.	00-014591	N/A
		Chocolate con leche con copos de arroz marca Nestlé– Crunch, Origen Brasil	10851294, vto 26/01/22	27-21-114435			



[Acceder a últimas Disposiciones ANMAT](#)



DÍA DE LA INOCUIDAD

El 7 de junio se celebra anualmente el **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos** [\[ACCEDER AQUÍ\]](#), con el objetivo de llamar la atención e inspirar acciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos de los posibles peligros que puedan ser transmitidos por los alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso al mercado, el turismo y el desarrollo sostenible.

El lema de este año, **"Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable"**, destaca la importancia de que los sistemas alimentarios sean capaces de producir suficientes alimentos inocuos para garantizar la salud de las personas y que lo hagan de manera sostenible, cuidando el planeta y la economía a largo plazo. La salud de las personas, los animales y el ambiente están interrelacionadas y cualquier incidente adverso en la inocuidad puede tener un impacto global en la salud pública, el comercio y la economía.

¿Por qué se declaró un día sobre la inocuidad de los alimentos?

Todas las personas tienen **derecho a una alimentación inocua, nutritiva y suficiente**. Los alimentos contaminados pueden causar más de 200 enfermedades, desde diarreas hasta ciertos tipos de cáncer. Actualmente, se calcula que casi 1 de cada 10 personas en el mundo se enferma después de consumir alimentos contaminados y casi un tercio (30%) de todas las muertes por enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se producen en niños menores de 5 años. Este día representa una oportunidad para **fortalecer los esfuerzos de todos los eslabones de la cadena productiva para reducir las ETA**, a través de:

- + sensibilizar a la población sobre los problemas de inocuidad de los alimentos
- + mostrar cómo prevenir enfermedades a través de la inocuidad de los alimentos
- + debatir enfoques colaborativos para mejorar la inocuidad de los alimentos en todos los sectores
- + promover soluciones y formas de mejorar la inocuidad de los alimentos

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) facilitan conjuntamente la celebración de esta jornada, en colaboración con sus Estados Miembros y con otras organizaciones pertinentes. [\[ACCEDER AQUÍ\]](#)

La ANMAT se sumó a esta iniciativa, reconociendo el rol de los pequeños y medianos elaboradores en el abastecimiento de alimentos inocuos y haciendo especial énfasis en las estrategias de formación desarrolladas en su manipulación segura, a través del desarrollo del webinario **“ALIMENTOS INOCUOS: EXPERIENCIAS DE PEQUEÑOS PRODUCTORES”**.

La jornada contó con la participación de la Lic. Mónica López, directora nacional del INAL, quien celebró la iniciativa e invitó a reflexionar acerca de los cinco llamamientos a la acción enunciados por la OMS:



También destacó que los alimentos son uno de los determinantes sociales de la salud y, por lo tanto, es importante contar con consumidores capacitados que puedan reconocer cuándo un alimento es inocuo. Para más información sobre inocuidad alimentaria, [\[ACCEDER AQUÍ\]](#).

Luego, Bárbara Mora Doldán, referente del Ministerio de Desarrollo Productivo, presentó el **Programa Alimentos con Valor** [\[ACCEDER AQUÍ\]](#), cuyo objetivo es potenciar la participación de los emprendedores en el rubro alimenticio y promover su inserción en la cadena de valor. El público objetivo del programa es el elaborador de alimentos para el consumidor final y está estructurado en tres dimensiones:

- + **Formación:** ciclo de capacitación en producción, comercialización, regulación y negocios. Se brindan cursos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), herramientas de comercialización, estrategias ágiles para emprendimientos de alimentos, innovación en modelo de negocios de alimentos, manipulación segura de alimentos, entre otros.
- + **Producción:** acompañamiento y asistencia técnica en la elaboración de los productos y en su registro.

+ **Comercialización:** vinculación con organizaciones locales del sistema de emprendedores e integrantes de la cadena de valor de alimentos que potencien sus canales de comercialización. Articulación con pares, asociatividad y redes. Difusión y promoción de los productos.

Las capacitaciones y el asesoramiento son brindados por diferentes organismos expertos en el sector de alimentos en función de sus competencias, como la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET) y Nilus Asociación Civil.

La fecha de inicio de la inscripción para la segunda cohorte comenzó el 26 de junio. Para más información, [\[ACCEDER AQUÍ\]](#).

#InocuidadAlimentaria

5 claves de la inocuidad alimentaria

Mantené la limpieza



Agua y materias primas seguras



Separá alimentos crudos y cocidos



Cociná completamente



Mantené temperaturas seguras



anmat



Luego Pablo Chena, director nacional de Economía Social y Desarrollo local del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, presentó los **Esquemas de formalización de productores de Alimentos de la Economía Popular** [\[ACCEDER AQUÍ\]](#), cuyo objetivo es poder integrar a estos actores a las cadenas productivas y facilitarles el acceso a créditos, entre otros beneficios.

Existen dos modalidades de formalización: puede darse tanto de un productor **individual** como de forma **asociativa** (monotributistas, proyectos productivos, cooperativas de inclusión social, cooperativas efectoras, cooperativas de trabajo). Además, se resaltó el desarrollo de estos productores como proveedores representantes de la economía popular, facilitando en algunos casos la articulación para poder facilitar las operaciones de logística y vinculándolos con supermercados.

#InocuidadAlimentaria

—
Recordá que las **5 claves de la inocuidad** se aplican en todos los ámbitos **donde se elaboran alimentos**:

hogares, restaurantes, comedores institucionales/
comunitarios, industria de alimentos



Concluyendo las presentaciones, desde el INAL, se presentaron las actividades que se llevan a cabo en el Instituto vinculadas a fortalecer las capacidades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, entre las que se encuentran:

- + **Comunidad**, elaboración de material de difusión y fortalecimiento, tales como gacetillas, webinaros, redes de difusión para manipuladores y consumidores relacionados con la inocuidad.
- + **A nivel internacional**, se realiza un trabajo articulado con SENASA, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y el Ministerio de Salud (MS) en el desarrollo de protocolos para la investigación de brotes de ETA, fortaleciendo los puntos focales de emergencia en INFOSAN (Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos) y como CNE (Centro Nacional de Enlace) del RSI (Reglamento Sanitario Internacional) y participando de las autoevaluaciones anuales.
- + **A nivel nacional**, se realiza un trabajo articulado con el MS y la Administración Nacional de Laboratorios e Institutos de Salud (ANLIS-Malbrán) en la investigación de brotes de ETA, con el SENASA y Área de Zoonosis del MS en triquinosis y con el Ministerio de Desarrollo Productivo en el marco del ya mencionado programa "Alimentos con Valor".
- + **A nivel municipal**, se realizan encuentros virtuales y se difunde de forma periódica un boletín informativo a través de la RENAPRA - [Red Nacional de Protección de Alimentos](#).

Posteriormente, se brindó información acerca del Curso de Manipulación Segura de los Alimentos [\[ACCEDER AQUÍ\]](#), formación destinada a todos aquellos manipuladores de alimentos que deban realizar la capacitación para la obtención del **Carnet de Manipulador de Alimentos**.

La capacitación del personal en la manipulación de alimentos está establecida desde el año 1997, a través de la Resolución GMC N° 80/96 (6.1. Enseñanza de higiene). Posteriormente, se incorporó al artículo 21 del Código Alimentario Argentina (CAA), el cual fue recientemente actualizado por

medio de la [Resolución Conjunta N°12/2019](#) y la [Resolución Conjunta N°25/2019](#)¹ que rectifica la RC N°12.

Esta modificación estableció que **toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos deberá estar provista de un carnet de manipulador de alimentos**, que obtendrá luego de cursar y aprobar un “Curso de Manipulación Segura de Alimentos”, dictado por capacitadores reconocidos por las autoridades sanitarias jurisdiccionales. Este carnet es de carácter federal, personal, digital y verificable y tiene una validez de tres años.

Hasta el momento, se han emitido más de 5300 carnets.

Actualmente, por [Resolución Conjunta N°16/2021](#) se prorrogó por el término de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos el plazo de adecuación previsto por la [Resolución Conjunta N°32/2019](#).

El **18 de agosto de 2021** concluye el plazo de adecuación en referencia a la implementación del CARNET, a partir de la mencionada fecha la norma será de carácter obligatorio.

Finalmente, se explicó el **Programa de Formación de Capacitadores Calificados en Manipulación Segura de Alimentos** [\[ACCEDER AQUÍ\]](#), cuyo objetivo principal es fortalecer las capacidades técnicas de quienes brindan el mencionado curso de manipulación segura de alimentos. Pueden aplicar a éste capacitadores del sector público y del privado previamente reconocidos como tales por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional correspondiente. A la fecha ya se cuenta con 500 personas capacitadas a lo largo de todo el país.

Además, desde la RENAPRA se invitó a realizar durante el mes de Junio actividades de **difusión y sensibilización** sobre prácticas seguras de manipulación de alimentos que se llevan a cabo a nivel local con el fin de continuar fortaleciendo los esfuerzos orientados a reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y garantizar alimentos inocuos. Para conocer la propuesta [\[ACCEDER AQUÍ\]](#).

Para más información sobre el webinario [\[ACCEDER AQUÍ\]](#)

¹ La resolución subsana errores formales de la resolución N°12/2019

Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (ReNaLOA)

ReNaLOA

Un pilar fundamental de todo sistema de control de alimentos establecer **planes de control eficientes** de los productos que se consumen y comercializan a nivel nacional e internacional brindando resultados oportunos y de calidad e información sanitaria accesible para la mejor toma de decisiones basada en la evidencia y en la evaluación de riesgo.

En este sentido los laboratorios de control de alimentos son un elemento clave para el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA). Con el objetivo de fortalecer el SNCA, se conformó en el año 2006 la **Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos – ReNaLOA**.

La ReNaLOA, a través de la coordinación del Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) del INAL, promueve la cooperación entre los distintos laboratorios integrantes a fin de optimizar los mecanismos de control y vigilancia alimentaria generando información oportuna y confiable – mediante la armonización de metodologías y la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC)– a través del mejor aprovechamiento de los recursos disponibles.

Desde sus inicios la red no ha cesado de crecer y actualmente cuenta con **47 laboratorios** integrantes en todo el país [\[ACCEDER AQUÍ\]](#).

Dentro sus principales líneas de acción de ReNaLOA promueve la cooperación técnica de los Laboratorios Oficiales para lograr el fortalecimiento de sus capacidades analíticas.

En ese sentido, en el marco de su planificación estratégica lleva adelante un programa de **fortalecimientos de los recursos** a través de capacitaciones y **acompañamiento y apoyo técnico** enfocado a promover la implementación de un SGC basado en la Norma ISO/IEC 17025 y que permita la equivalencia metodológica entre sus laboratorios miembros; fortaleciendo de esta manera la generación de datos **comparables, reproducibles y confiables** para el control y la vigilancia de los alimentos.

Siguiendo esa línea de trabajo se encuentra el desarrollo del **“PROGRAMA MEJORA Y VERIFICACIÓN DE METODOLOGÍAS ANÁLITICAS DE ALIMENTOS 2021”** cuyo objetivo es el fortalecimiento de la calidad analítica basado en tres puntos fundamentales:

- + **Capacitación**
- + **Estandarización**
- + **Verificación**

El programa incluye 3 proyectos:

- + Proyecto metodologías para detección de Gluten
- + Proyecto metodologías para cuantificación de Sodio
- + Proyecto metodologías para detección de *Salmonella spp* y *Escherichia coli*

Los proyectos propuestos se organizan en 3 módulos consecutivos, donde se aborda la **formación** del personal calificado, la **estandarización** y **verificación** de las metodologías.

Por otra parte, acompañando el desarrollo de la "ESTRATEGIA ARGENTINA PARA EL CONTROL DE LA RESISTENCIA ANTIMICROBIANA" y en el marco del **PROGRAMA NACIONAL DE VIGILANCIA DE RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS EN BACTERIAS TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS** el LNR del INAL en conjunto con el Servicio Antimicrobianos INEI- ANLIS "Dr. Carlos G. Malbrán"- Laboratorio Nacional de Referencia en Resistencia a los Antimicrobianos, durante el mes de junio llevaron adelante una capacitación técnico-teórica desarrollada en 4 encuentros dirigidos al personal técnico de los laboratorios de la ReNaLOA. Este programa dentro de sus objetivos pretende:

- + Establecer un **Programa Nacional de Vigilancia de Resistencia a los Antimicrobianos (RAM)** en Bacterias transmitidas por los Alimentos, con la participación de las Jurisdicciones Bromatológicas Provinciales, los laboratorios de la RENALOA y coordinado por el INAL - ANMAT.
- + Obtener datos normalizados, comparables y validados sobre la resistencia a los antimicrobianos en bacterias aisladas de alimentos, con los cuales impulsar las actividades provinciales y nacionales y aportar la base empírica necesaria para adoptar medidas y realizar labores de sensibilización.
- + Aportar los datos generados para el diagnóstico integral del RAM en nuestro país abordando la problemática en el marco del concepto "**Una Salud**" (One Health) impulsado por la OMS.

Los laboratorios que deseen conocer más información pueden comunicarse a través de renaloa@anmat.gov.ar



Los principales cuidados están al alcance de la mano.



Lavate las manos con agua y jabón seguido o usá alcohol en gel.

Contamos con vos.



Prevención COVID-19



Ministerio de Salud Argentina

NUEVA PLATAFORMA DE BÚSQUEDA ALG

La ANMAT actualizó la plataforma de búsqueda del Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten (LIALG) con el fin de **mejorar la experiencia y la velocidad de búsqueda**.

El nuevo buscador presenta nuevos **filtros de exploración** que permiten mejorar la accesibilidad y disponibilidad de la información.

Además, se han complementado con recursos de soporte al usuario tales como la sección "**Preguntas Frecuentes**" y "**Ayuda**".

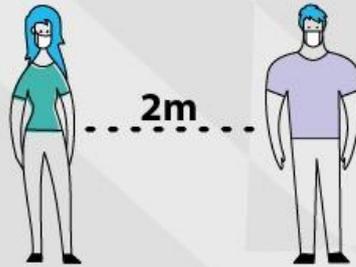
Los invitamos a explorar el nuevo Listado [**AQUÍ**](#)



usá bien
el barbijo



lavate
las manos



respetá
la distancia



ventilá
constantemente



**INFORMACIÓN, RECOMENDACIONES Y
MEDIDAS DE PREVENCIÓN
DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN**

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>



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