

SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N°11
Diciembre 2021

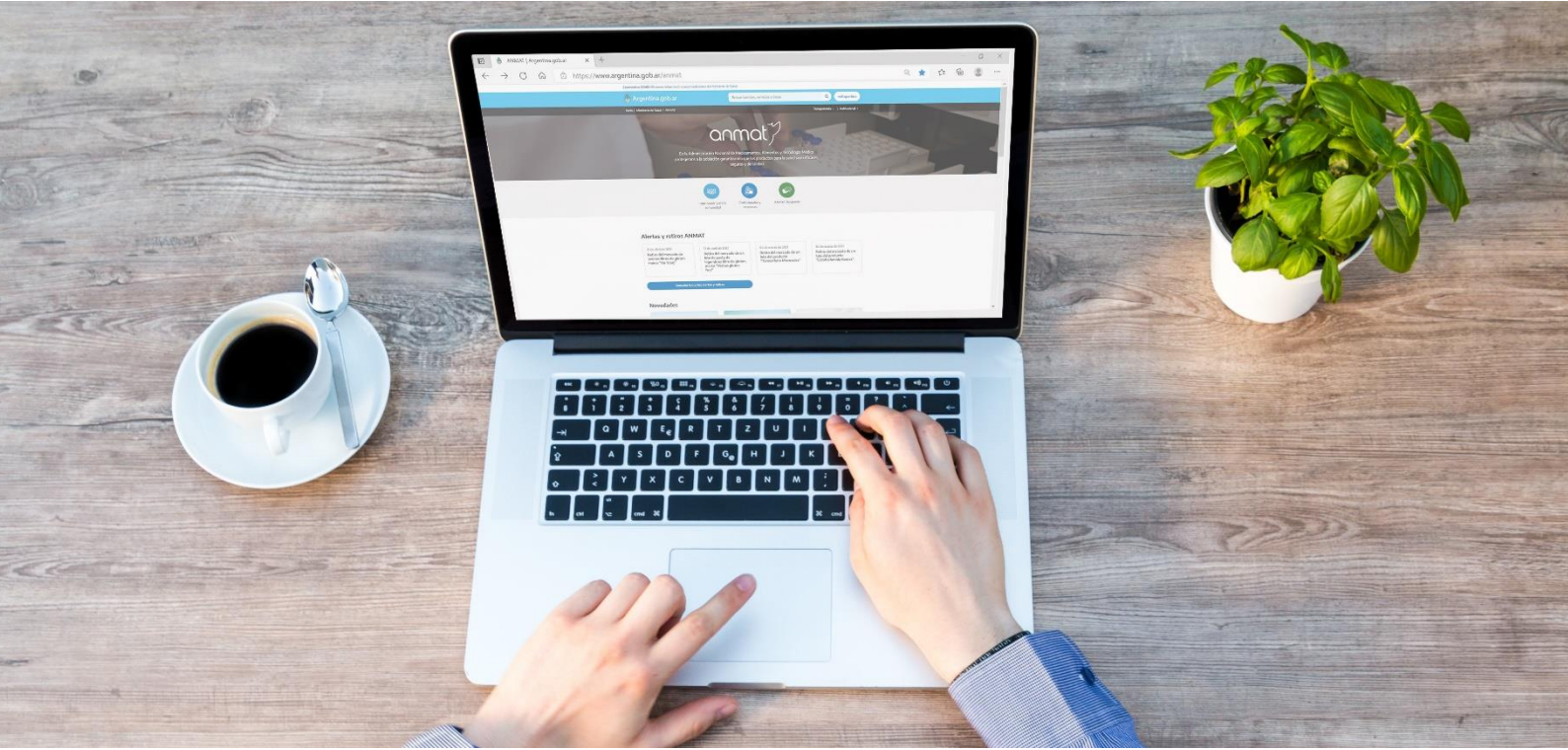
anmat 



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición...

RESUMEN.....	2
COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS	3
SE REALIZÓ LA ÚLTIMA REUNIÓN ANUAL ORDINARIA DE LA CONAL	3
REVISIÓN DE LA GUÍA PARA LA APLICACIÓN DEL ARTÍCULO 3° DEL CAA.....	6
MERCOSUR - LXXVIII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N°3.....	7
EL PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS CELEBRÓ SU 10° ANIVERSARIO.....	9
TRANSFORMACIÓN DIGITAL DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS..	11
SE AMPLÍA LA DIGITALIZACIÓN A TRAVÉS DE SIFEGA	13
IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO DE MANIPULADORES EN SALTA	13
IMPLEMENTACIÓN DE SIFEGA EN LA PROVINCIA DE CHACO	13
INTEGRACIÓN DEL CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS AL PORTAL MI ARGENTINA.....	14
DISPOSICIONES ANMAT	16
PROHIBICIONES.....	16
CAMPAÑA DE CONCIENTIZACIÓN SOBRE LA RESISTENCIA ANTIMICROBIANA.....	18
SITIOS DE INTERÉS (EN ESTA EDICIÓN)	21



RESUMEN

En esta edición, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - **ANMAT** - informa sobre los resultados de la Reunión Ordinaria N°143 de la Comisión Nacional de Alimentos, la reunión ordinaria de la Comisión de Alimentos del SGT N°3 del Mercosur, la celebración del décimo aniversario del Programa Federal de Control de Alimentos, la ampliación de la digitalización a través del SIFeGA, las Disposiciones ANMAT de prohibición publicadas en el Boletín Oficial (BORA) durante el mes de noviembre, entre otras actividades de fortalecimiento llevadas adelante como parte de la campaña de concientización sobre la resistencia antimicrobiana.

*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

SE REALIZÓ LA ÚLTIMA REUNIÓN ANUAL ORDINARIA DE LA CONAL

Durante los días 1 y 2 diciembre se llevó a cabo de forma presencial la 143ª Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), y en simultáneo se hizo extensiva de manera virtual a la totalidad de referentes del país.

En el evento estuvieron presentes autoridades nacionales y provinciales de las áreas de producción, agricultura y salud de todo el país. En ese marco el ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Julián Domínguez, dio apertura oficial a la sesión. En el acto, el Sr. ministro planteó la *"estrategia del Estado argentino para certificar la trazabilidad y para darle certeza al mundo sobre la calidad de los alimentos que producimos"* y remarcó, además, que se trata de un elemento para *"el posicionamiento internacional"* de nuestras exportaciones.

Por su parte, la subadministradora nacional de la ANMAT, Valeria Garay, saludó e hizo extensivo el saludo del administrador nacional, Manuel Limeres y felicitó a cada representante por el compromiso y el trabajo conjunto realizado. Asimismo, el secretario de Calidad en Salud de la Nación, Arnaldo Medina, saludó a los presentes y celebró el compromiso demostrado en la labor ininterrumpida a lo largo de estos dos años de trabajo conjunto en la Comisión.

Durante el desarrollo de las jornadas, los representantes evaluaron **38 NOTAS y EXPEDIENTES** dentro de los cuales se dieron tratamiento a diferentes proyectos tales como: definición de los términos vegano/vegetariano, incorporación del aceite de palta, definición de postres lácteos, actualización de alimentos farináceos (pastas secas y frescas), incorporación de sal marina, harina de arroz, actualización del artículo 16 sobre responsabilidad de los titulares/elaboradores, reducción de sodio en snacks y snacks galleta, incorporación del bagazo cervecero seco, definición de postres congelados, actualización del listado de enzimas, actualización de los artículos de sidra e incorporación de sidra de pera, entre otros temas.

Asimismo, la Comisión acordó el **INGRESO PARA SU TRATAMIENTO** a nuevas solicitudes entre las que se enumeran: incorporación de cinco especies vegetales, modificación del artículo referido a mostaza y la incorporación del aderezo a base de mostaza y la incorporación del límite de sodio, incorporación de mijo y harina de mijo, actualización de hierbas para infusión y caracterización de vinagre y aceto balsámico. En ese marco el Ministerio de Salud y la ANMAT presentaron ante los representantes el plan de trabajo

llevado adelante en relación con el artículo de 155 tris y la limitación de los ácidos grasos trans en productos alimenticios.

Durante el transcurso de la reunión, los representantes acordaron remitir a la **CONSULTA PÚBLICA**, por un plazo de 30 (TREINTA) días corridos, 8 (OCHO) proyectos de resolución conjunta (PRC) de actualización del Código Alimentario Argentino (CAA), entre ellos:

- + EX -2020-42308299-APN-DLEIAER#ANMAT. Definición de postres lácteos y postres lácteos en polvo.
- + EX - 2020-75904314-APN-DLEIAER#ANMAT. Definición de sal marina.
- + EX - 2021-37743039-APN-DLEIAER#ANMAT. Incorporación de Aditivo Polietilenglicol (PEG) como glaseante en suplementos dietarios y copolímero de injerto de polivinilalcohol (PVA) en suplementos dietarios.
- + EX -2021-86000632-APN-DLEIAER#ANMAT. Actualización del artículo 16 sobre responsabilidad de los titulares/responsables de los establecimientos.
- + EX -2021 -86002484-APN-DLEIAER#ANMAT. Actualización del artículo 149 sobre definición y características para el transporte de carga ágil.
- + EX -2021-58576095-APN-DLEIAER#ANMAT. Actualización del artículo 888, incorporación de los frutos de *Myrcianthes pungens* (O. Berg) D. Legrand "cerella o cereza de monte" y frutos de *Araujia odorata* (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder.
- + EX-2021- 70532812-APN-DLEIAER#ANMAT. Inclusión del Palo Amarillo en el artículo 1192 (hierbas para infusión) y 1198 (yerba compuesta).
- + EX-2021-90084647-APN-DLEIAER#ANMAT. Actualización de los valores de sodio en Snacks y Snacks galleta.

El proceso de consulta pública 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.gov.ar/consulta_publica.php



+ Asimismo, la Comisión acordó remitir a **TRÁMITE ADMINISTRATIVO 6 (SEIS)** proyectos de resolución conjunta, entre los cuales se encuentran:

- + Solicitud de prórroga del plazo de adecuación de la RESFC-2020-3-APN-SCS#MS referida a suplementos dietarios.
- + Propuesta de actualización del art. 1320 del CAA sobre la prohibición, expendio y utilización en la industria alimentaria de determinadas esencias y extractos.
- + Modificación del art. 778 ter sobre la leyenda "Contiene jarabe de maíz de alta fructosa o Contiene JMAF".
- + Modificación del art. 822 y 888 del CAA.
- + Modificación del artículo 1417 e incorporación de los ingredientes β -hidroxi- β -metilbutirato (HMB) y Beta-

alanina (β -ALA), para ser utilizados en suplementos dietarios

- + Actualización del artículo 1263 sobre el listado de enzimas.

En el proceso de trámite administrativas 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.

Para más información sobre los temas de agenda y del acta de la reunión ingresar [AQUÍ](#).

La Reunión Ordinaria 143° concluyó el 2 de diciembre donde las autoridades nacionales ratificaron el acta y los acuerdos alcanzados durante los días de trabajo. Concluida la gestión del año, durante 2022 la Presidencia será ejercida por el Ministerio de Salud y la coordinación ejecutiva será ejercida por el INAL-ANMAT.

Durante el 2021, se organizaron 4 (CUATRO) reuniones ordinarias y una extraordinaria, en las que se dieron tratamiento a más de 100 (CIEN) expedientes electrónicos.

Los Grupos de Trabajo ad hoc brindaron asesoramiento e intervinieron en 28 (VEITIOCHO) expedientes electrónicos, manteniendo más de 20 (VEINTE) reuniones de trabajo, consolidando su relevancia en el apoyo técnico y en la generación de informes, propuestas y documentos científicos que acompañan y validan la toma de decisiones de los representantes.



Por otra parte, se publicaron en el BORA 30 (TREINTA) RESOLUCIONES CONJUNTAS, entre las que se destacan la actualización de criterios microbiológicos y nivel máximo de arsénico en agua potable, criterios microbiológicos para huevos y ovoproductos, incorporación de condiciones para establecimientos comunitarios, incorporación en el rotulado sobre el descongelado de carne, actualización de los requisitos referido a cámaras frigoríficas y antecámaras, ampliación de la lista de enzimas permitidas, incorporación de límites máximos para micotoxinas en alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños, incorporación de establecimientos lácteos de elaboración artesanal, actualización de artículos sobre establecimientos lácteos, actualización sobre encurtidos, actualización sobre los productos escabechados, actualización de artículos de conservas vegetales, actualización de parámetros para aceites de fritura y compuestos polares, incorporación de aloe vera, incorporación de alga roja, incorporación de bayas de goji, incorporación de las especificaciones de alimentos sin lactosa, actualización de los aditivos para la elaboración de materiales plásticos e incorporación de ingredientes para suplementos dietarios. Para ampliar información sobre las últimas modificaciones del CAA, puede acceder [AQUÍ](#)

Asimismo, dentro RECOMENDACIONES, la Comisión recomendó numerosos documentos orientadores que permiten establecer una guía de pautas e interpretación uniforme de la normativa aplicada. Entre ellos, se destacan:

- + [Directrices para el Fortalecimiento de las Verdulerías y Fruterías](#)
- + [Guía para la interpretación y aplicación del artículo 60 bis del C.A.A referido a Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal](#)
- + [Directrices para Establecimientos Comunitarios](#)
- + [Directrices para la aplicación del art. 1381 referido a Suplementos Dietarios](#)
- + [Guía de Inspección - Procedimiento de inspección, toma de muestra y protocolo de análisis para el control de Escherichia coli productor de toxina Shiga](#)
- + [Guía para la aplicación del artículo 3° para productos no definidos](#)
- + [Fichas técnicas para alimentos comprendidos en la agricultura familiar](#)



Representantes



Recomendaciones



Actas



Solicitud
a CONAL



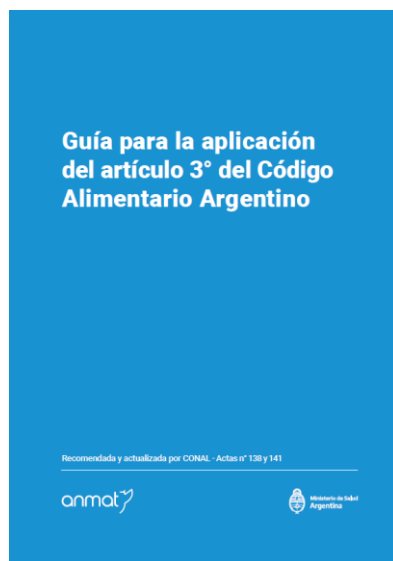
Instructivo
TAD

REVISIÓN DE LA GUÍA PARA LA APLICACIÓN DEL ARTÍCULO 3° DEL CAA

En el marco de la reunión ordinaria de la CONAL N° 142, los representantes acordaron con las conclusiones acerca de la revisión de la GUÍA PARA LA APLICACIÓN DEL ARTÍCULO 3° DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

Cabe recordar que esta Guía es de aplicación por parte de las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales y la Autoridad Sanitaria Nacional, INAL- ANMAT, y que establece el proceso de autorización sanitaria de un producto alimenticio en el marco del artículo 3°. Está basada en los aspectos y principios generales ya consensuados en las Directrices para la Autorización Sanitaria de Productos Alimenticios e incluye los criterios y procedimientos de evaluación a seguir, además de las exclusiones de aquellos productos alimenticios para los cuales no corresponde su autorización bajo este articulado.

Por otra parte, se señalan como objetivos de la misma, entre otros, armonizar los requisitos mínimos y generar una herramienta técnica con la finalidad de unificar los procedimientos para la autorización sanitaria de productos alimenticios en el marco del Artículo 3°.



La guía actualizada con las revisiones incorporadas se encuentra disponible en la web de la CONAL en la sección recomendaciones. [ACCEDER](#)



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

Del 3 al 17 de noviembre del 2021 se desarrolló la LXXVIII 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 Federativa de Brasil (PPTB). La reunión se llevó a cabo nuevamente por medio del sistema de videoconferencia, conforme lo establece la Resolución GMC N° 19/12 “Reuniones por el sistema de videoconferencia”, con la participación de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

En la mencionada reunión se continuó con el trabajo sobre la revisión y elaboración de los siguientes reglamentos técnicos:

- + Resolución GMC N° 26/03 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulación de Alimentos Envasados”.
- + Resolución GMC N° 46/03 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional 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”.
- + 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.

La Comisión de Alimentos trabaja en base a un Programa de trabajo bianual. Cada dos años la Comisión propone a los Coordinadores Nacionales del SGT N° 3 los temas que considera pertinentes y prioritarios a tratar durante los años siguientes.

Por su parte, los Coordinadores Nacionales elevan al Grupo Mercado Común (GMC) el proyecto de Programa de Trabajo bianual para su aprobación. La Comisión de Alimentos deberá dar cumplimiento al Programa de Trabajo aprobado, y elevar al GMC el grado de cumplimiento del Programa al finalizar cada año.

En esta reunión la Comisión de Alimentos reanudó el trabajo sobre la Resolución GMC N° 46/03 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”, que había sido suspendido de acuerdo al compromiso asumido por los Estados Parte de priorizar el trabajo sobre el RTM sobre Rotulado Nutricional Frontal.

Las delegaciones acordaron continuar las discusiones al respecto en base al último documento de trabajo que constó como agregado del Acta 02/20; y expresaron su compromiso de continuar el trabajo con el fin de intensificar los esfuerzos para concluir el trabajo y lograr la armonización de la mayoría de los temas pendientes, de acuerdo a lo establecido en el Programa de Trabajo para la Comisión de Alimentos.

Por otra parte, ante la falta de consenso sobre la continuidad en las discusiones del RTM sobre Etiquetado Nutricional Frontal, y debido a que el plazo establecido en el Programa de Trabajo para el desarrollo del mencionado RTM estaba previsto para finales del 2021, la Comisión de Alimentos elevó el tema a consideración de los Coordinadores Nacionales.

Respecto al Reglamento Técnico Horizontal de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología para Productos Lácteos Armonizados en el MERCOSUR; habiendo concluido en la pasada reunión con el desarrollo del trabajo para las categorías leche en polvo, crema en polvo, leches fermentadas, y quesos; se comenzó la discusión sobre la asignación de aditivos y coadyuvantes de tecnología para las categorías leche fluida y crema.

En la próxima reunión ordinaria del SGT N°3 se continuará con la revisión y elaboración de todos los Reglamentos Técnicos anteriormente mencionados. Esta vez, la reunión se llevará a cabo bajo la Presidencia Pro Tempore de la República del Paraguay, aún por medio del sistema de videoconferencia, en la que se prevé que la Comisión de Alimentos sesione en el mes de abril del 2022.

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>

14 de noviembre

» Día Mundial de la Diabetes

Hay varios factores que aumentan las posibilidades de tener diabetes:

- Sobrepeso u obesidad.
- Antecedentes familiares de diabetes.
- Sedentarismo.
- Tener 45 o más años de edad.
- Tabaquismo.
- Hipertensión arterial.
- Enfermedad cardiovascular.

Es fundamental detectarla a tiempo.

Argentina unida
salud





EL PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS CELEBRÓ SU 10° ANIVERSARIO

El 30 de noviembre, en el marco del 48° Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales, se celebraron 10 años ininterrumpidos del **PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (PFCA)**, que evidencian el gran esfuerzo y compromiso de las instituciones y personas que forman parte del programa.

El evento, que tuvo lugar en el Centro Cultural Kirchner de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, propició un espacio de intercambio entre actores de los organismos sanitarios nacionales y de las jurisdicciones del país, en pos de identificar y articular estrategias que favorezcan la inocuidad de los alimentos en todo el territorio nacional.

Las palabras de apertura estuvieron a cargo de las autoridades nacionales: la ministra de Salud de la Nación, Carla Vizzotti; el subsecretario de Gestión de Servicios e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación, Alejandro Collia; el administrador nacional de la ANMAT, Manuel Limeres; la subadministradora nacional de ANMAT, Valeria Garay y la directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos, Mónica López.

Para comenzar, el administrador nacional de ANMAT, Manuel Limeres, dio la bienvenida a las personas presentes y destacó que el PFCA es uno de los ámbitos más federales de salud. Agradeció el trabajo codo a codo en un momento tan difícil, en el cual los alimentos inocuos son trascendentales para contribuir a la salud de las y los argentinos.

Luego, la ministra Carla Vizzotti destacó el trabajo silencioso, permanente y federal que lleva adelante el Programa y el relevante rol del INAL. Además, celebró el nuevo “federalismo informático” que se construyó en los últimos años, donde el acceso a la información es crucial para tomar decisiones que lleven a las mejores estrategias sanitarias. Para cerrar, invitó a celebrar redoblando los esfuerzos para fortalecer el trabajo.

La directora nacional del INAL, Mónica López, agradeció y recorrió los hitos históricos de estos 10 años:

- + Estrategia Federal [ALG](#)
- + Digitalización Federal a través del [SIFeGA](#)
- + Fortalecimiento de los niveles municipales a través de [RENAPRA](#) y de los laboratorios oficiales de control de alimentos a través de la [RENALOA](#)

- + Actualización normativa del [Código Alimentario Argentino](#) a través de la participación en la [CONAL](#)
- + Estrategia Federal para la reducción del contenido de grasas trans en alimentos. Informe [2018/2019](#)
- + Estrategia Federal para el fortalecimiento de las actividades de Promoción, Prevención y Control de la contaminación de los alimentos con STEC (Escherichia coli productor de toxinas shiga).
- + Implementación del [Programa de Capacitación Federal](#)
- + Creación del [Plan Integral de Fiscalización de Alimentos](#)
- + Programa Federal de vigilancia del contenido de sodio en alimentos. Informe [2018/2019](#)
- + 48 encuentros desde agosto de 2010, tanto presenciales como virtuales.

El PFCA fue creado en 2011, bajo la [Resolución N°241/2011](#), con el objetivo de articular la aplicación del CAA entre los organismos responsables a nivel municipal, provincial y nacional y de construir consensos entre los integrantes del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

En este sentido, el espacio ha resultado importante para reafirmar que la estrategia debe basarse en la salud pública, acordando políticas sanitarias comunes a nivel federal, priorizando la prevención y reforzando las actividades de vigilancia, auditoría y regulación, para así mejorar la respuesta ante incidentes alimentarios.

Para el futuro se proyecta continuar el trabajo conjunto y federal en lo que respecta a la mejora y el fortalecimiento continuos del SNCA, permitiendo la planificación e implementación de estrategias oportunas que favorezcan el acceso de la población a alimentos sanos e inocuos.



Gacetilla de prensa, disponible [AQUÍ](#)

SIFeGA

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

TRANSFORMACIÓN DIGITAL DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

DIEZ AÑOS DE UNA ESTRATEGIA FEDERAL DE TRABAJO Y COMPROMISO CONJUNTOS

En el **2010** se establecieron los lineamientos generales del [Programa Federal de Control de Alimentos](#) a través del [Plan ANMAT Federal](#). En ese marco y atendiendo a las problemáticas y necesidad planteadas por las autoridades sanitarias, uno de los objetivos generales identificados por las autoridades sanitarias fue garantizar el acceso a la información por parte de los actores del SNCA.

A partir de este horizonte, durante el **2013** se avanzó en numerosos encuentros de trabajo federales para construir de forma participativa el SIFeGA. Se dio inicio con la elaboración de documentos “guías” que ponían de manifiesto la armonización de los procedimientos para la autorización de establecimientos y de productos alimenticios con el objetivo de sistematizar los procesos con visión federal.

En el año **2014** y **2015** de inicio a la digitalización a través del SIFeGA en el INAL con la implementación de los módulos de RNE y RNPA. Las lecciones aprendidas en el INAL facilitaron posteriormente acompañar y brindar un mejor respaldo a las autoridades provinciales en el desarrollo y uso de la plataforma.

A finales de **2015** y durante el **2016** se avanzó con la digitalización de los módulos federales para la **vigilancia sanitaria y nutricional de los alimentos** a través de las herramientas de intercambio Comunicados, Consulta Federal y el Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria (SIVA), que integra a las autoridades sanitarias en la misma plataforma.

En **2017** se formalizó institucionalmente la “**Red Federal del Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria, Red Federal SIVA**”, cuyo objetivo es fortalecer la vigilancia y la respuesta ante incidentes alimentarios por parte de las autoridades sanitarias jurisdiccionales y el INAL a través del SIVA del SiFeGA. En el **2019** se concretó la incorporación del SENASA a la Red SIVA a través de un convenio de cooperación entre ANMAT-SENASA.

En **2018** se avanzó con la implementación en las provincias, y se concretó la implementación de la autorización sanitaria de establecimientos y productos alimenticios a través del SIFeGA en las primeras provincias. Actualmente se encuentran digitalizadas **21 provincias** para los módulos de autorización de registros (RNE y RNPA), que aportan a la base federal de información pública de establecimientos y productos.

Asimismo, se logró integrar la base de datos de la provincia de Santa Fe y se encuentra en fase de vinculación al SIFeGA el sistema de la provincia de Bs. As., como por otra parte avanzar en los compromisos que concreten el plan de trabajo con la provincia de Córdoba.

Hoy se encuentran autorizados más de 6500 establecimientos y 90.000 productos a nivel federal en la base pública actualizada y en línea.



Implementación SIFeGA en las provincias de los módulos de RNE/RNPA

Por otra parte, en el marco de la actualización de la normativa en referencia al carnet de manipulación de alimentos se implementó en el 2020 el módulo artículo 21 que permite acceder al carnet digital y federal.

Acompañando el desarrollo de las políticas del Ministerio de Salud en cuanto a entornos saludables y la actualización del marco normativo sobre la reducción de nutrientes críticos, se puso a disposición la base de información digital y federal sobre e información nutricional de los alimentos.

Actualmente se encuentra en línea la base de datos digital y federal de directores técnicos, ampliando y garantizando el acceso a la información sanitaria por parte de todos los actores del sistema de control de alimentos.

Próximamente, y de acuerdo al plan de trabajo, durante 2022 se pondrá en línea los módulos de laboratorio, Artículo tercero y Autorización por segundo orden. La implementación de estos módulos permitirá realizar estas gestiones de manera ágil y completamente digital.

A lo largo de estos 10 años, la estrategia de digitalización federal a través del SIFeGA se ha consolidado como un logro de gestión federal y participativo que representa una política pública exitosa para el mejor cuidado de la salud de todos los argentinos y argentinas.



[ACCEDER]

SE AMPLÍA LA DIGITALIZACIÓN A TRAVÉS DE SIFEGA

IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO DE MANIPULADORES EN SALTA

El día 3 de noviembre se oficializó la presentación del módulo Artículo 21 - Carnet de manipuladores del [Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos \(SIFeGA\)](#) en la provincia de Salta. Con la incorporación de este módulo, la provincia hace extensivo a sus municipios la vinculación a través del sistema federal. La integración de los niveles locales al SIFeGA permite la descentralización y asegura el otorgamiento del carnet en toda la provincia.



El evento se realizó en la ciudad de Salta y se transmitió en simultáneo bajo la modalidad virtual. Participaron el ministro de Salud Pública, Juan José Esteban Quinteros y Liliana Estrada, jefa del Programa de Bromatología Provincia. El Instituto Nacional de Alimentos de ANMAT acompañó de forma virtual.

En el acto se realizó la firma de convenios entre el Programa de Bromatología del Ministerio de Salud Pública y los representantes de los municipios de Angastaco, Cafayate, Campo Quijano, Chicoana, Coronel Moldes, La Viña, Metán, Rosario de la Frontera, San Carlos, La Caldera, Molinos, Embarcación, General Güemes y San Lorenzo para llevar adelante la emisión del Carnet a través del SIFeGA según establece la normativa alimentaria. Próximamente se sumarán más municipios de la provincia.

Durante el evento se presentó el proceso de gestión que permite la emisión del Carnet de Manipuladores, como así también la del [Registro de Manipuladores Capacitados y Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos](#) en el marco de la Resolución N°1374/21 del Ministerio de Salud Pública de Salta.

IMPLEMENTACIÓN DE SIFEGA EN LA PROVINCIA DE CHACO

El 26 de noviembre la provincia de Chaco, 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 \(SIFeGA\)](#) de la autorización sanitaria de establecimientos (RNE) y de productos alimenticios (RNPA).

El evento de lanzamiento contó con la participación del subsecretario de Regulación y Fiscalización, Atilio García y el director provincial de bromatología de la provincia de Chaco, Pedro Ribeiro y representantes del INAL-ANMAT.

Además, referentes municipales, directores técnicos y profesionales de empresas alimenticias de Chaco asistieron al recorrido virtual de la plataforma para visualizar los procesos de autorización en el SIFeGA.

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 positivo que tendrá en la calidad y trazabilidad de alimentos y su importancia en el cuidado de la salud de la población.

Los procesos digitalizados en el SIFeGA fortalecen el sistema federal de control de los alimentos facilitando la vinculación entre autoridades sanitarias y democratizando el acceso a la información pública de alimentos.

Actualmente son **21 las provincias** que en conjunto con el INAL integran la base de información en línea del SIFeGA de establecimientos y productos autorizados a nivel federal. [#Consulta RNE autorizados](#) [#Consulta RNPA autorizados](#)



INTEGRACIÓN DEL CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS AL PORTAL MI ARGENTINA

En el marco de los festejos por los 10 años del [Programa Federal de Control de Alimentos](#), se realizó el lanzamiento nacional del carnet de manipulación segura de alimentos emitido por el SIFeGA, que estará disponible en la aplicación [miArgentina](#).

Este desarrollo es resultado del trabajo articulado entre la ANMAT y la Subsecretaría de Gobierno Abierto y País Digital -Secretaría de Innovación Pública, Jefatura de Gabinete de Ministros de la Nación-, para brindar acceso rápido y seguro a la documentación personal. Agiliza, además, los procedimientos de fiscalización de las autoridades de control de alimentos.



miArgentina

El carnet habilita a las personas a desarrollar tareas de manipulación de alimentos, es válido en todo el país y posee tres años de vigencia a partir de su emisión. Desde el 30 de noviembre, este nuevo servicio digital del Estado brinda la posibilidad a quienes posean el carnet de visualizarlo dentro de la app miArgentina, junto a otras credenciales virtuales como el DNI, en cualquier dispositivo con sistema operativo Android o IOS.

El [artículo 21](#) del CAA establece que toda persona que realice actividades por las cuales 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 poseer un carnet de manipulador de alimentos. Este carnet es otorgado por las autoridades sanitarias jurisdiccionales y el INAL con una vigencia de 3 años y validez nacional.

Este carnet es otorgado por las autoridades sanitarias jurisdiccionales y el Instituto Nacional de Alimentos con una vigencia de tres años, plazo luego del cual debe ser renovado. Asimismo, tiene validez nacional, esto significa que si un/a manipulador/a de alimentos lo obtiene en una jurisdicción y luego se traslada a otra, el mismo será reconocido de igual manera durante su vigencia.

El carnet es único para cada persona, posee la información establecida por el CAA e incorpora un código de verificación QR, que permite comprobar la autenticidad y la veracidad de la información en el [Registro de manipuladores capacitados y capacitadores reconocidos en manipulación segura de alimentos](#), disponible en el sitio web de la ANMAT.

Conoce [cómo obtener tu carnet de manipulación segura de alimentos](#).



[REPRODUCIR](#)



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 **NOVIEMBRE 2021** como resultado de las acciones de control y vigilancia llevadas adelante por las autoridades sanitarias.

Nº	BORA	Producto	Lote identificación	RNPA	Razón Social	RNE	RETIRO
8213/21	5/11	Aceite de girasol, marca Óleos	Sin especificar	21-02504972	No consigna	02-032427	N/A
8387/21	12/11	Dietary Supplement "Facial Hair Growth Support", Distributed by: Elevate Recovery Supplements, LLC, 8700 Stonebrook Parkway # 2112, Frisco, TX 75034, Made in USA	Sin especificar	No consigna	No consigna	No consigna	N/A
8563/21	18/11	Galletitas dulces con miel", marca La Española	Elaborado hasta el 9/9/2021	No consigna	Dolphin S.A	13004748	N/A
8562/21	18/11	Lenteja marca EL-FA-NE Lentejon marca EL-FA-NE Maíz pisingallo marca EL-FA-NE Maíz pisado colorado marca EL-FA-NE Maíz pisado blanco marca EL-FA-NE Fariña marca EL-FA-NE Sémola marca EL-FA-NE Trigo Candeal marca EL-FA-NE Trigo Burgol marca EL-FA-NE Avena Arrollada marca EL-FA-NE Harina de maíz de cocción rápida marca EL-FA-NE	Sin especificar	025/0800413 1/001 025/0800413 1/002 025/0800413 1/003 025/0800413 1/005 025/0800413 1/006 025/0800413 1/007 025/0800413 1/008 025/0800413 1/009 025/0800413 1/010 025/0800413 1/011 025/0800413 1/012	No consigna	0025/0804131	N/A

		Poroto alubias marca EL-FA-NE		025/0800413 1/013			
		Poroto negro marca EL-FA-NE		025/0800413 1/014			
		Poroto pallares marca EL-FA-NE		025/0800413 1/015			
		Porotos manteca marca EL-FA-NE		025/0800413 1/016			
		Semillas de Chía marca EL-FA-NE		025/0800413 1/017			
8607/21	23/11	Pasta untable a base de sésamo integral tostado saborizado con ajo, Pasta de Sésamo- Tahini marca Alma Vegan	Sin especificar	Expte E/T	No consigna	Expte E/T	N/A
		Alimento a base de melaza de caña y jarabe de maíz de alta fructosa- Producto Premium- Sustituto de Miel, marca Alma Vegan					
		Sustituto de queso rallado ahumado, marca Alma Vegan					
8670/21	26/11	Bebida probiótica natural, Kefir orgánico sabor natural, marca Natural, Elaboración artesanal	Sin especificar	N/A	No consigna	No consigna	N/A

> [Acceder a últimas Disposiciones ANMAT](#)



CAMPAÑA DE CONCIENTIZACIÓN SOBRE LA RESISTENCIA ANTIMICROBIANA

Impulsada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), se conmemora todos los años del 18 al 24 de noviembre la "Semana Mundial de Concientización sobre el uso de los Antimicrobianos", en la cual la ANMAT participa activamente. Este año, el lema de la campaña fue "*Corre la voz, frena la resistencia a los antimicrobianos*".

Los antimicrobianos son medicamentos que combaten los microorganismos capaces de causar infecciones y afectar nuestra salud. El uso masivo de estos medicamentos provocó un fenómeno a escala mundial conocido como [RESISTENCIA ANTIMICROBIANA \(RAM\)](#), que es la capacidad que tienen algunos microorganismos (como virus, bacterias, hongos y parásitos) de adaptarse para que los medicamentos no tengan efecto sobre ellos. Este fenómeno pone en peligro la eficacia de la prevención y el tratamiento de una gran cantidad de infecciones. Por este motivo, la OMS creó en 2015 el [Plan de Acción Mundial sobre la Resistencia a los Antimicrobianos](#) con el fin de garantizar, mientras sea posible, la continuidad de la prevención y los tratamientos satisfactorios de las enfermedades infecciosas con medicamentos eficaces, seguros y de calidad, que se usen de modo responsable y sean accesibles a la población.

En el marco de la semana mundial de concientización sobre el uso de los antimicrobianos de este año y con el objetivo de fomentar mejores prácticas entre el público en general, los



trabajadores de la salud y los encargados de formular políticas para detener la aparición y la propagación de infecciones resistentes a los medicamentos, el jueves 18 de noviembre se dio inicio a la Campaña de Sensibilización sobre la Resistencia Antimicrobiana 2021-2022 con un [conversatorio denominado "Resistencia Antimicrobiana: un problema integral"](#), del cual participaron autoridades de la ANMAT y otros organismos y entidades como el SENASA, el Instituto Nacional de Enfermedades Infecciosas Agudas (INEI-ANLIS "Carlos G. Malbrán"), el INTA y el Instituto Nacional de

Epidemiología. El encuentro estuvo encabezado por la ministra de Salud de la Nación, la Dra. Carla Vizzotti.

Además, siguiendo con las acciones de prevención y capacitación y en el marco del Programa Nacional de Vigilancia de Resistencia a los Antimicrobianos en Bacterias Transmitidas por los Alimentos, los días 1 y 2 de diciembre se llevó a cabo la [capacitación teórica-práctica “Vigilancia de RAM en Bacterias Transmitidas por los Alimentos”](#). Las actividades fueron co-coordinadas por el Servicio de Antimicrobianos del Instituto Malbrán y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT), con participación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y la Organización Panamericana de la Salud. La capacitación fue presencial en el Laboratorio Nacional de Referencia del INAL y estuvo destinada a 10 laboratorios de microbiología de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (ReNaLOA).



En la Argentina, la estrategia para trabajar, monitorear y fortalecer las acciones para controlar el avance de la resistencia a los antimicrobianos está a cargo de la [Comisión Nacional para el Control de la Resistencia Antimicrobiana \(CoNaCRA\)](#), creada en junio de 2015 y liderada por la Coordinación de Uso apropiado de antimicrobianos, dependiente de la Dirección Nacional de Enfermedades Transmisibles del Ministerio de Salud de la Nación. La ANMAT, como autoridad regulatoria nacional, participa del Plan estratégico de respuesta.

Estas acciones se enmarcan en las 5 áreas prioritarias identificadas por la OMS:

- + Mejorar el conocimiento de la resistencia a través de la comunicación, educación y formación efectiva en salud humana, animal agrícola y de calidad de alimentos.
- + Optimizar el uso de antimicrobianos en salud humana y animal. Disminuir el consumo de antimicrobianos.
- + Reducir la incidencia de infecciones mediante medidas eficaces de saneamiento, higiene y prevención.
- + Reforzar los conocimientos y la base científica a través de la vigilancia y la investigación
- + Aumentar la inversión en nuevas medicinas, vacunas y herramientas de diagnóstico.

Por otro lado, desde marzo de 2021 la ANMAT es reconocida como [Miembro Asociado de la Coalición Internacional de Agencias Regulatorias de Medicamentos](#) (ICMRA, por sus siglas en inglés) y fue invitada a participar en el nuevo proyecto denominado “Antimicrobial resistance (AMR) best practices”, que aborda esta temática de relevancia en la actualidad.

En un esfuerzo por mejorar la visibilidad global de esta prioridad de salud, durante la semana de concientización la OMS invitó a las personas, las comunidades y las organizaciones a unirse a la campaña **“VOLVERSE AZUL”**, para crear conciencia sobre la resistencia a los antimicrobianos y los medicamentos que debemos preservar colectivamente. Por esto, la ANMAT se sumó a la propuesta iluminando de color azul a su sede del INAL.

Conocé más sobre la Resistencia Antimicrobiana (RAM) haciendo click [AQUÍ](#)

Además, durante el mes se invitó a la comunidad a sumarse al uso responsable de los medicamentos y a la campaña utilizando los hashtags [#ResistenciaAntimicrobianos](#) y [#Manéjalosconcuidado](#).




El INAL-ANMAT [@ANMATsalud](#), el Ministerio de Salud de la Nación [@msalacion](#), la [@CasaRosada](#), el [@elCCKirchner](#) y otros edificios de la ciudad se iluminaron de azul para generar conciencia sobre la amenaza que representa la resistencia a los antimicrobianos.

SITIOS DE INTERÉS (en esta edición)

Ministerio de Salud de la Nación 

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica 

Comisión Nacional de Alimentos 

Boletín Oficial de la República Argentina 

Código Alimentario Argentino 

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


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

Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA) 

Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) 

Carnet de manipuladores de alimentos 

Organización Panamericana de la Salud 

Comisión Nacional para el Control de la Resistencia Antimicrobiana (CoNaCRA) 

MiArgentina 



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