

**MUNICIPALIDAD DE
VILLA PARANACITO**

**Villa Paranacito, 29 de julio de 2020.-
Ordenanza N°06/2020 H.C.D-M.V.P.-**

VISTO:

El código Alimentario Argentino puesto en vigencia mediante la Ley Nacional 18.284 reglamentada por decreto N°2126/71 y los decretos provinciales N° 2507/04-GOB y N° 9221/05- GOB, las Resoluciones del ICAB (Instituto de Control y Bromatología de Entre Ríos) y sus reglamentaciones complementarias, y;

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino contiene las normas oficiales de carácter general y específico de productos alimenticios y de establecimientos productores, elaboradores y comerciales, así como las facultades y obligaciones de las respectivas autoridades sanitarias.-

Que es función constitucional de la Municipalidad de Villa Paranacito preservar la salud de la población (Artículo 240, inc 21, b) de la Constitución Provincial).-

Que Código Alimentario fue establecido por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la OMS (Organización Mundial de la Salud) el cual se puso en vigencia en 1.963 para elaborar normas alimentarias internacionales armonizadas, que protegen la salud de los consumidores y fomentan prácticas leales en el comercio de los alimentos. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que se enmarcan en su órbita.-

Que esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, además de velar por más posibilidades de acceso a alimentos que tengan tanto garantía de inocuidad como un valor agregado en calidad.-

Que según el Decreto Provincial N°9221/05-GOB, el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de Entre Ríos (ICAB), es la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional encargada de la aplicación del Código Alimentario Argentino, Ley 18.284, Decreto N°2126/71 ANEXOS I y II y el Decreto Nacional 815/99 y normas concordantes, en todo el territorio de la Provincia de Entre Ríos.-

Que la Ley Orgánica de los Municipios de Entre Ríos 10027, en su artículo 11, inc C.4 faculta a los municipios a inspeccionar y analizar toda clase de sustancias alimenticias y bebidas, pudiendo decomisar las que se reputen o resulten nocivas a la salud y prohibir su consumo.-

Que sin perjuicio de las facultades constitucionales y legales de este Municipio para inspeccionar y analizar toda clase de sustancias alimenticias,

resulta necesario contar con el marco legal pertinente que permita la adecuada actuación del área de Bromatología de esta Municipalidad.-

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD
DE VILLA PARANACITO SANCIONA LA SIGUIENTE
ORDENANZA:**

Artículo 1º: Adhiérase la Municipalidad de Villa Paranacito al Código Alimentario Argentino, puesto en vigencia mediante Ley 18.284, el que será de aplicación supletoria para el control bromatológico en la jurisdicción de Villa Paranacito.-

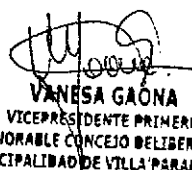
Artículo 2º: Adhiérase la Municipalidad de Villa Paranacito a las resoluciones y reglamentaciones emanadas por el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de Entre Ríos.-

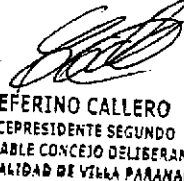
Artículo 3º: Declárese al Código Alimentario Argentino como normativa de referencia para la legislación local y en todos los casos que exista controversia de interés entre las diferentes legislaciones o actualizaciones de las mismas sobre la base del criterio peligro-riesgo y buenas prácticas.-


Artículo 4º: La presente ordenanza será refrendada por la Sra. Secretaria del H.C.D.-

Artículo 5º: Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.-


JULIO CESAR OLANO
PRESIDENTE
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO


VANESA GAONA
VICEPRESIDENTE PRIMERO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO


CEFERINO CALLERO
VICEPRESIDENTE SEGUNDO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO

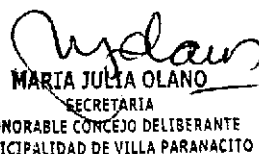

PABLO DANIEL TABORDA
CONCEJAL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO


LORENA R. DEARMAS
CONCEJAL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO


DANIELA E. TELLESCHÉA
CONCEJAL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO


SERGIO D. FIOROTTO
CONCEJAL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO


MARIA DE LOS A. PICCOLI
CONCEJAL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO


MARIA JULIA OLANO
SECRETARIA
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO

DECRETO 2126, 30 de Junio de 1971

Reglamentario de la Ley 18.284

VISTO:

la ley 18.284, que establece la vigencia de las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial contenidas en el Código Alimentario Argentino; y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Estado de Salud Pública ha proyectado la correspondiente reglamentación, así como ordenado las normas del citado Código;

Por ello, el Presidente de la Nación Argentina decreta:

Art 1° - Apruébase el texto ordenado del Reglamento Alimentario establecido por Decreto N° 141/53 y el de sus normas modificatorias y complementarias preparado por la Secretaría de Estado de Salud Pública, según el cuerpo de disposiciones que como Anexo I, forma parte del presente decreto y que, de acuerdo al Artículo 1° de la Ley 18.284, constituye el Código Alimentario Argentino.

Art 2° - Apruébase el cuerpo de disposiciones que constituye la reglamentación de la Ley 18.284, y que como Anexo II, forma parte integrante del presente decreto.

Art 3° - De forma.

A N E X O I I

REGLAMENTACION DE LA LEY 18284

Art 1° - Sin reglamentación.

Art 2° - Las funciones que la Ley N° 18284 atribuye a la autoridad sanitaria nacional serán ejercidas por la Secretaría de Estado de Salud Pública. El Poder Ejecutivo de cada provincia y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires determinarán el organismo que haya de ejercer la autoridad sanitaria en su respectiva jurisdicción.

La autoridad sanitaria de cada provincia deberá ratificar expresamente cualquier medida que se resuelva a nivel municipal por aplicación del Código Alimentario Argentino en cuanto dichas medidas puedan tener efecto interjurisdiccional.

Atento lo dispuesto en el Art 1409(*) del Código Alimentario Argentino, las disposiciones de esta reglamentación no son aplicables para los productos contemplados en el Art 17 de la Ley N° 14.878.

Para los productos, subproductos y derivados de origen animal a que se refiere la Ley N° 3.959, sus modificatorias y su reglamentación, las disposiciones de esta reglamentación serán aplicables por la Secretaría de Estado de Salud Pública en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de

acuerdo a lo previsto en el Art 1410(del Código Alimentario Argentino.

(*) (NOTA DEL EDITOR) - Los "Números 1409 y 1410" mencionados precedentemente fueron asignados por Res MBS 126, del 29.1.80, al CAPITULO XIX sobre Proteínas Vegetales, pero los textos "originales" de los primitivos Arts 1409 y 1410 quedaron, sin modificaciones, como "DISPOSICIONES ESPECIALES", sin numeración específica, en pág 519.

Art 3° -(Dec 2092, 10.10.91) "A los efectos de la autorización a que se refiere el Art 3° de la Ley N° 18284, deberá presentarse ante la Autoridad Sanitaria competente la correspondiente solicitud, en la que se consignará las siguientes informaciones:

- a) Datos de identificación y domicilio del solicitante, titular del producto.
- b) Datos de identificación, domicilio y título habilitante del director técnico, cuando el proceso de elaboración estuviere a cargo de personal especializado
- c) Marca o nombre propuesto para el producto y denominación del Código Alimentario Argentino. Se acompañará modelo de rótulos o etiquetas por triplicado.
- d) Composición del producto de acuerdo a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, así como el volumen y peso neto de la unidad de venta.
- e) Condiciones ambientales en que el producto debe conservarse; período durante el cual se mantiene inalterable, las alteraciones que pueden producirse por el simple transcurso del tiempo y ensayos efectuados para establecer su estabilidad.
- f) Técnica de elaboración del producto
- g) Descripción detallada de las características y especificaciones de los materiales del envase.

h) Indicación del establecimiento(s) propio(s) o de terceros, donde se ha de elaborar o fraccionar el producto. Copia autenticada del certificado de habilitación que acredite el cumplimiento de las disposiciones pertinentes.

La solicitud de autorización a que se refiere este artículo deberá ser presentada en formulario uniforme para todo el país de acuerdo al modelo que establezca la Autoridad Sanitaria Nacional, ante la Autoridad Sanitaria Provincial o de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, según corresponda de acuerdo al lugar en que se encuentre la planta de elaboración o fraccionamiento.

La Autoridad Sanitaria competente podrá solicitar, cuando lo juzgue necesario, copia autenticada de los protocolos de análisis a que se hubiera sometido el producto en establecimientos, institutos o servicios oficiales o privados reconocidos oficialmente.

En todos los casos la Autoridad Sanitaria competente deberá expedirse dentro del plazo de 30 días.

Vencido el mismo, si la solicitud presentada reúne los requisitos formales establecidos, el solicitante podrá utilizar el número de trámite o registro y comercializar el producto sin limitaciones hasta su aprobación para lo cual la Autoridad Sanitaria competente podrá inspeccionar el establecimiento y tomar las muestras necesarias para certificar la calidad higiénico-sanitaria y bromatológica del producto.

En caso de varias plantas de elaboración o fraccionamiento ubicadas en diferentes jurisdicciones, obtenida la autorización para la elaboración o fraccionamiento de un producto en una jurisdicción, ella se considerará válida para todas las demás; cada autoridad sanitaria deberá establecer, en su jurisdicción, si el producto autorizado es susceptible de ser elaborado o fraccionado de acuerdo a las exigencias del Código Alimentario Argentino en el establecimiento(s) o planta(s) instalada(s) en esa área. Cualquier modificación en las condiciones establecidas en la autorización que se conceda en virtud de este artículo deberá ser previamente aprobada por la Autoridad Sanitaria competente que haya concedido la autorización anterior.

La solicitud de registro presentada por un fabricante nacional podrá contener el pedido de incorporación de productos, sus ingredientes, aditivos o procedimientos de elaboración, conservación y transporte, similares a los importados, en los términos del presente Decreto. La Autoridad Sanitaria Nacional deberá expedirse sobre la solicitud dentro de un plazo máximo de 60 días corridos desde la fecha de presentación de la misma".

Art 4º -(Dec 2092, 10.10.91) "A los efectos del ejercicio de la facultad que el último párrafo del Art 4º de la Ley Nº 18284 atribuye a la autoridad sanitaria nacional, respecto de la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas de los productos que entren o salgan del país, deberá ajustarse a lo siguiente:

a) Operaciones de importación: A los efectos de los trámites para el registro de productos importados, se deberá presentar la documentación que se detalla a continuación:

i) Datos de identificación y domicilio del importador, titular del producto, y los de inscripción cuando se trate de una persona jurídica.

ii) Marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponda en idioma nacional de acuerdo al Art 2º del Código Alimentario Argentino. Se acompañará modelo de rótulos o etiquetas por triplicado, en idioma nacional donde deberá figurar el nombre y domicilio del importador.

iii) Declaración jurada de la composición del producto, materiales de envase, volumen o peso neto de la unidad de venta, de acuerdo a las disposiciones del Art 2º del Código Alimentario Argentino. IV) Copia del certificado de habilitación del establecimiento o depósito del importador.

V) Se acompañará la documentación a que se refieren los párrafos e), f) y g) del Art 3º del presente Decreto.

Cuando se trate de la importación de productos provenientes de países no incluidos en los términos del Art 2º del Anexo I del presente Decreto, la composición, la denominación o nombre de venta y los rótulos y etiquetas deberán estar de conformidad a las disposiciones que rigen para los productos elaborados en el país.

La Autoridad Sanitaria competente que entiende en los trámites de registro para la importación entregará al importador, dentro del plazo indicado en el Art 3º, el Número del Producto Alimenticio de Importación en forma transitoria, comunicando en un plazo no mayor de 30

días a la Autoridad Sanitaria Nacional dicho(s) número(s) para que se le otorgue el o los correspondientes registros nacionales de importación. El registro de los establecimientos y productos importados podrá efectuarse ante la Autoridad Sanitaria Nacional o provincial competente a opción del importador.

En el caso de la importación de un lote determinado de un producto, deberá presentarse a criterio de la Autoridad Sanitaria competente, certificado oficial de aptitud para el consumo del producto en el país de origen o copia autenticada del protocolo de análisis efectuado por establecimiento, instituto o servicio oficial o privado reconocido oficialmente.

Cuando a juicio de la Autoridad Sanitaria competente fuera necesaria la verificación analítica de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas de determinado producto llegado al país, su circulación, comercialización y expendio no se autorizará hasta tanto pueda disponerse del resultado de dicha verificación.

b) Operaciones de exportación: El exportador certificará bajo declaración jurada que los productos que exporta satisfacen las normas a las que hace referencia el Art 2° del Anexo I del presente Decreto.

La Autoridad Sanitaria Nacional podrá verificar hasta el momento del embarque las condiciones de la mercadería a exportar. Cuando para ello fuere necesario la comprobación analítica y no pudiera disponerse de los resultados antes del embarque, la salida del país se autorizará en forma condicional. Si del resultado de los análisis practicados se verifica que la mercadería se encuentra en infracción, la Autoridad Sanitaria Nacional comunicará de inmediato esa circunstancia a la Autoridad Sanitaria del país de destino, al destinatario y aplicará las penalidades correspondientes".

(Art 3° del Dec 2092, 10.10.91) -Derógase las disposiciones contenidas en los Anexos I y II del Decreto 2126/71 en cuanto se opongan a las modificaciones introducidas por el presente Decreto y autorizase al Ministerio de Salud y Acción Social a efectuar las que sean necesarias en relación a los productos importados en concordancia con lo establecido en el presente Decreto).

Art 5° - La autoridad sanitaria que detecte cualquier situación de grave peligro para la salud de la población, según lo previsto en el Art 5° de la Ley N° 18284, deberá dar inmediato aviso por la vía más rápida a la Secretaría de Estado de Salud Pública a los fines pertinentes y sin perjuicio de las medidas precautorias de orden local que corresponda adoptar en la emergencia.

Art 6° - La Secretaría de Estado de Salud Pública autorizará el funcionamiento y supervisará la organización y funcionamiento de los establecimientos, institutos o servicios oficiales que, en jurisdicción provincial y de la municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, hayan de tener a su cargo la verificación de las normas del Código Alimentario Argentino; a tales fines prestará asistencia técnica y colaboración económica de acuerdo a los convenios que corresponda concretar en cada caso.

Art 7° - Los registros que determina el Art 7° de la Ley N° 18284 deberán ser organizados y puestos en funcionamiento dentro de los ciento ochenta (180) días de dictada la presente reglamentación, mediante la aplicación del sistema y de formularios uniformes en todo el país que establezca la Secretaría de Estado de Salud Pública, la que a tal efecto podrá colaborar con las provincias según los acuerdos que suscriban al respecto.

Las anotaciones del Registro Nacional a cargo de la Secretaría de Estado de Salud Pública consignarán las referencias de las disposiciones de las autoridades sanitarias de cada provincia y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, las que deberán serle comunicadas dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de su adopción, disponiendo de igual plazo dicha Secretaría de Estado para comunicar sus propias resoluciones y retransmitir las que reciba, a fin de dar cumplimiento a lo que al efecto preve el Art 7° de la Ley N° 18284.

A los fines del cumplimiento de este artículo se tendrá en cuenta lo establecido en el segundo párrafo del Art 2° de la presente reglamentación.

Las autoridades que adopten cualquiera de las disposiciones previstas en el Art 7° de la Ley N° 18284 deberán entregar copia de las mismas a los respectivos interesados, quienes sin perjuicio del sistema oficial de intercomunicación podrán presentarse, en base a dicho documento, en jurisdicción de cualquier otra autoridad sanitaria a los efectos previstos en el Art 3° de dicha ley.

Art 8° - La solicitud de reinscripción de productos autorizados, de acuerdo a lo previsto por el Art 8° de la Ley N° 18284, deberá ser presentada dentro de los sesenta días (60) días de la fecha del presente decreto mediante el formulario único para todo el país que establecerá la Secretaría de Estado de Salud Pública.

La reinscripción de productos que dispusieran de autorización otorgada por la autoridad sanitaria nacional deberá gestionarse ante la Secretaría de Estado de Salud Pública, por donde se comunicará de inmediato a la autoridad sanitaria que corresponda de acuerdo al lugar en que esté instalada la planta de elaboración o fraccionamiento; en caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferentes provincias, la comunicación se cursará a cada una de ellas.

La reinscripción de productos que sólo dispusieran de autorización otorgada por autoridad de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires o de cualquiera de las provincias que hubieran formalmente adherido a las disposiciones del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/1953 deberá gestionarse ante la autoridad sanitaria que corresponda, de acuerdo al lugar de ubicación de la planta de elaboración o fraccionamiento.

En caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferentes provincias, la reinscripción se gestionará ante cada una de ellas.

La reinscripción de productos que únicamente dispusieran de autorización otorgada por autoridad municipal de jurisdicción provincial procederá ante la correspondiente autoridad sanitaria provincial, si el municipio y la provincia donde estuviere ubicada la planta de elaboración o fraccionamiento hubieren ambos adherido formalmente a las disposiciones del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/1953.

Fuera de los casos previstos precedentemente no corresponderá reinscripción y deberá procederse según lo dispuesto para la inscripción de nuevos productos.

Los datos que se suministren para gestionar la reinscripción de un producto tendrán carácter de declaración jurada y cualquier inexactitud en la información que se provea podrá ser sancionada según las disposiciones de la Ley N° 18284.

Art 9° - Sin reglamentación.

Art 10 - Sin reglamentación.

Art 11 - De las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de la Ley N° 18284 y a las de la presente reglamentación, la Secretaría de Estado de Salud Pública, cuando le competa, dará vista de las actuaciones al imputado por el término de cinco (5) días hábiles a los fines de su defensa y ofrecimiento de prueba, acompañando la documental.

Sustanciada la prueba, se dictará resolución en el plazo de diez (10) días hábiles.

Los plazos a que se refiere este artículo son perentorios y prorrogables sólo por razones de distancia, computándose ésta en la proporción de un día cada cien

(100) kilómetros, o fracción excedente superior a cincuenta (50) kilómetros.

Art 12 - El recurso de apelación, previsto en el Art 12 de la Ley N° 18284, contra las decisiones administrativas firmes de la autoridad sanitaria nacional, deberá interponerse ante la Secretaría de Estado de Salud Pública para ante los jueces de Primera Instancia en lo Federal y Contencioso Administrativo en la Capital Federal y juzgados federales en jurisdicción provincial.

Art 13 - Sin reglamentación.

Art 14 - A los efectos determinados en los Arts 2° y 14 de la Ley N° 18284, los funcionarios técnicos de la Secretaría de Estado de Salud Pública podrán practicar en todo el territorio del país inspecciones a los establecimientos, habilitados o no, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen o expendan alimentos, debiendo proceder de la siguiente forma:

a) Para desarrollar su cometido los funcionarios tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento, cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales, aún cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes; esta facultad se ejercerá en horas hábiles de trabajo;

b) Se cerciorarán si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar los productos a que esté autorizado según las condiciones establecidas al resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento;

c) Terminada la inspección se levantará un acta por triplicado, con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado, pudiendo el propietario del establecimiento,

su representante debidamente acreditado o la persona que se encontrase a cargo del mismo hacer constar en ella las alegaciones que crea convenientes.

Iguamente podrán ser consignados los testimonios de otras personas, así como copia o testimonio de cualquier documento o parte de ellos.

El acta deberá ser firmada por todos los intervinientes y para el caso de que la persona que asistió al procedimiento se negara a firmar, el funcionario recurrirá a personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa a firmarla, y en caso de imposibilidad de este procedimiento, dejará constancia en el acta, de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigos.

Una copia del acta quedará en poder del inspeccionado; el original y una copia se elevarán en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas para la iniciación del sumario si correspondiere

d) Cuando se juzgue necesario, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en número de tres, representativas del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos o lacres que eviten cambios o sustituciones.

De estas tres muestras, una, considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia; la segunda, considerada duplicado, se reservará por la autoridad sanitaria nacional para una eventual pericia de control, y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación.

En el acta que se levante con los recaudos del Inc c), se individualizará el o los productos muestreados, con detalles de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad; partida y serie de fabricación y fecha de envasamiento y/o vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado, naturaleza de la mercadería y denominación exacta del material en cuestión, para establecer la autenticidad de las muestras. Dentro de los 3 días de realizado el análisis el establecimiento, instituto

o servicio oficial que lo hubiere realizado, por carta certificada con aviso de retorno, notificará su resultado a la firma propietaria del o de los productos, con remisión de copia del o de los pertinentes protocolos. El original y copia de éstos se agregarán al expediente respectivo.

El interesado, dentro del plazo de 3 días de notificado podrá solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los 10 días con la presencia del o los técnicos que designe, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia.

El resultado de la pericia de control se agregará al expediente, el que será elevado dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere.

El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en el quinto párrafo de este inciso no se solicitare pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.

e) Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos sin autorización y venta, o presuntivamente falsificados, adulterados o alterados, procederán directamente a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación y extraerán muestras de los productos intervenidos conforme a lo dispuesto en el Inc d).

Art 15 - Sin reglamentación.

Art 16 - Sin reglamentación.

Art 17 - El gravamen establecido por el Art 17 de la Ley N° 18284 queda fijado en el uno por mil (10/00) hasta nueva disposición y será aplicado a partir de los noventa (90) días de publicado el presente decreto.

La Dirección General Impositiva tendrá a a su cargo la recaudación del gravamen y la fiscalización de lo dispuesto en el párrafo anterior.

De acuerdo a lo dispuesto en el Art 1° de la Ley N° 18.420, modificatorio del Art 17 de la Ley N° 18284, el producido del gravamen se depositará en el Banco de la Nación Argentina para ingresar en la cuenta "Fondo Nacional de la Salud

- subcuenta Ley N° 18284- Secretaría de Estado de Salud Pública", dentro de los plazos que la Dirección General Impositiva acuerde con dicha Secretaría de Estado.

Se exceptúan de lo dispuesto en el Art 17 de la Ley N° 18284 los productos ya gravados por aplicación de la Ley N°14.878.

Art 18 - A los efectos de lo establecido en el Art 18 de la Ley N° 18284, fíjense hasta nueva disposición las siguientes proporciones relativas a la distribución del gravamen: I. Inc a), cuarenta por ciento (40%).

II. Inc b), sesenta por ciento (60%).

Art 19 - La aplicación de las normas sobre rotulación de productos alimenticios, exigidas en el Código Alimentario Argentino, en la Ley N° 18284 y en disposiciones concordantes vigentes, será de competencia exclusiva de la autoridad sanitaria que autorice la producción, elaboración, fraccionamiento, importación o exportación de dichos productos. Al respecto, la autoridad sanitaria se expedirá al tiempo de autorizar cada producto.

Una vez autorizado un rótulo determinado, cualquier modificación debe ser autorizada nuevamente.

Art 20 - Sin reglamentación.

Art 21 - A los efectos de satisfacer las consultas que puedan formularse inicialmente acerca de aspectos formales de aplicación del Código Alimentario Argentino, de la Ley N° 18284 y de esta reglamentación, la Secretaría de Estado de Salud Pública dispondrá la constitución provisoria de un Grupo de Trabajo integrado por sus representantes y los de los Ministerios de Agricultura y Ganadería y de Industria, Comercio y Minería.

Dada en la Sala de Sesiones- Concejo Deliberante- Municipalidad de Villa Paranacito, a los veintinueve días del mes de julio de 2020.-

Julio Cesar Olano

Vanesa Gaona

Ceferino Callero

Pablo Daniel Taborda

Lorena Rosaura Dearmas

Daniela Estefanía Tellechea

Sergio David Fiorotto

María de los Ángeles Piccoli

María Julia Olano-Secretaria-H.C.D.-M.V.P

ES COPIA FIEL QUE CERTIFICO.-



Maria Julia Olano
MARTA JULIA OLANO
SECRETARIA
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO

GOBIERNO DE ENTRE RIOS

I.C.A.B.

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

Av. Ramírez 2197 - Tel. 0343 4343980 // Santa Fe 235 - Tel. 0343 4235761 - (3100) Paraná - Entre Ríos
icab@entrieros.gov.ar

RESOLUCION N°

040

ICAB

PARANA, A

12

L.

2012

VISTO :

La Ley Nacional N° 18.284 - Código Alimentario Argentino y el Decreto Reglamentario N° 2126/71; los Decretos Provinciales N° 2507/04 GOB y N° 9221/05 GOB; y

CONSIDERANDO:

Que por Decreto N° 2507/04 GOB fue creado el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA (I.C.A.B.), habiéndose establecido que es el Organismo Provincial encargado de ejecutar las políticas sanitarias y de calidad que en materia de alimentos para consumo de la población establezca el Poder Ejecutivo a través de la acción unificada de los MINISTERIOS DE PRODUCCION, SALUD Y DESARROLLO SOCIAL, respectivamente;

Que asimismo, el Decreto mencionado dispuso que el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA es el Organo de aplicación del Código Alimentario Argentino - Ley N° 18.284 y demás normas complementarias en todo el ámbito del territorio provincial, estableciendo la competencia y atribuciones que el INSTITUTO posee para elaborar y proponer al Poder Ejecutivo Provincial las normas técnicas necesarias a los fines de propiciar y promover la calidad e inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, incluyendo el control de los insumos, materia prima, aditivos e ingredientes que sean utilizados en el proceso productivo;

Que según lo dispuesto por Decreto N° 9221/05 GOB, es misión esencial del INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA (I.C.A.B.) promover, controlar y establecer los requisitos primordiales de higiene y buenas prácticas de elaboración y manipulación de alimentos destinados al consumo de la población, debiéndose garantizar las condiciones sanitarias de su producción y elaboración;

Que a los fines de garantizar que los alimentos a disposición de la comunidad cumplan con su objetivo nutricional, en el marco de una adecuada vigilancia alimentaria resulta insoslayable tener presente y propiciar la aplicación de las disposiciones del Código Alimentario

GOBIERNO DE ENTRE RIOS

I.C.A.B.

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

Av. Ramirez 2197 - Tel. 0343 4343980 // Santa Fe 235 - Tel. 0343 4235761 - (3100) Paraná - Entre Ríos
icab@entrieros.gov.ar

RESOLUCION N°

040

ICAB

Argentino - Ley N° 18.284, y particularmente las previsiones contenidas en su Artículo 21° (Res. Conj. SPyRS/SAGPyA 29 y 171, 12/04/2000) referidas a la obligatoriedad que tiene todo personal de fábricas y comercios de alimentación de poseer Libreta Sanitaria expedida por la Autoridad competente, siendo las Autoridades Bromatológicas Provinciales quienes tienen a su cargo implementar dentro de su jurisdicción el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias de conformidad con las pautas y modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional;

Que en el marco de lo precedentemente expuesto se cuenta con la colaboración y participación activa de los distintos Municipios para la implementación y dictado de Cursos de Capacitación obligatorios que el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACIÓN Y BROMATOLOGÍA (I.C.A.B.) proponga en el marco del programa de Buenas Prácticas de Alimentación destinado a la formación de los Manipuladores de Alimentos;

Que se han llevado adelante las tratativas necesarios con Autoridades del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL y MINISTERIO DE SALUD provinciales, DIRECCION GENERAL DE FISCALIZACION dependiente del MINISTERIO DE PRODUCCION, SENASA, ASOCIACION DE CELIAQUIA DE ENTRE RIOS, FACULTAD DE BROMATOLOGIA y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, ambas pertenecientes a la UNIVERSIDAD DE ENTRE RIOS, los COLEGIOS DE BIOQUIMICOS y de PROFESIONALES DE LA INGENIERIA de la Provincia de Entre Ríos, y las Delegaciones Provinciales de INTA é INTI, habiéndose consensuado acciones y unificado criterios referidos a los programas y sus contenidos para el otorgamiento de la Libreta Sanitaria Única en el Territorio Provincial;

Que en tal sentido, se han establecido los Contenidos Mínimos y el Programa Analítico de los Cursos a ser dictados a los Manipuladores de Alimentos, los que han sido adecuadamente divididos en Módulos estableciéndose una Metodología de Trabajo y una carga horaria mínima, todo lo cual se encuentra expuesto en los ANEXOS I y II que forman parte de la presente Resolución;

Que se actúa en el marco de las facultades conferidas por Decreto N° 9221/05 GOB;

ANEXO I

RESOLUCION Nº 040 ICAB

Curso: Manipulador de Alimentos

(Programa analítico)

OBJETIVO GENERAL:

Lograr capacitación mínima y previa a la obtención de la Libreta Sanitaria, en la temática "**HIGIENE y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**" en cada uno de los manipuladores de alimentos que ejercen comercial u oficialmente tal actividad.

Módulo I

• Objetivo: lograr que los asistentes puedan reconocer los factores que favorecen la alteración y/o contaminación de los alimentos, y puedan actuar en la prevención y/o manejo de dichos factores.

Definición de alimento, función y clasificación según su conservación. Alimentos de bajo y alto riesgo. Manipulación de alimentos, rol del manipulador. Cadena Agroalimentaria. Marco legal actual (CAA y normas complementarias nacionales, provinciales y municipales (mención). Concepto e importancia de los envases y su rotulación.

Alimento inocuo, alterado, adulterado y contaminado. Peligros de contaminación. Clasificación de peligros: Físicos, Químicos (citar celiacos) y Biológicos. ¿Qué es la contaminación? Diferentes tipos, vías y consecuencias de las posibles contaminaciones.

Microorganismos: alterantes y patógenos. Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos. ETAs. (Enfermedades Transmitidas por Alimentos): concepto; Huésped: susceptibilidad; Principales ETA: Salmonelosis, Shigelosis, E. Coli (SUH), Intoxicación por St. Aureus, Bacillus Cereus, Clostridium, Botulinum, Triquinosis, Virus.

Módulo II

• Objetivo: lograr que los asistentes tomen conciencia de su responsabilidad en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria, reconozcan los factores ambientales y de manipulación que favorecen la contaminación, y comprendan la relación entre la salud de la población y el consumo de alimentos en óptimas condiciones. Afianzar los conocimientos sobre la metodología de manipulación y conservación de alimentos.

Prácticas para limitar la contaminación: BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas): POES, MIP. Definiciones, objetivos. Importancia. Higiene y desinfección. Higiene personal: Buenos hábitos. Lavados de manos, importancia y periodicidad. Higiene de utensilios y equipos.
Contaminación cruzada.

GOBIERNO DE ENTRE RIOS

I.C.A.B.

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

Av. Ramirez 2197 - Tel. 0343 4343980 // Santa Fe 235 - Tel. 0343 4236761 - (3100) Paraná - Entre Ríos
icab@entrieros.gov.ar

RESOLUCION N° 070 ICAB

Por ello:

EL DIRECTOR GENERAL DEL

INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA

RESUELVE:

ARTICULO 1° : Apruébase los Contenidos y Programa Analítico de los Cursos obligatorios destinados a Manipuladores de Alimentos, que como ANEXO I y ANEXO II forman parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2° : Establécese que a partir de la presente los distintos Municipios deberán dictar los Cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos que sean propuestos por el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA (I.C.A.B.)

ARTICULO 3° : Dispónese que los interesados deberán acreditar fehacientemente su participación y asistencia a los "Cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos" como requisito para el otorgamiento de la Libreta Sanitaria, en un todo de acuerdo con las Normas relativas a las Buenas Prácticas de Alimentación.-

ARTICULO 4° : Regístrese, comuníquese y archívese.-

OM



ANEXO II

RESOLUCION N° 040 ICAB
Curso: Manipulador de Alimentos

(Contenidos mínimos)

Módulo I

Definición de alimento, Manipulador de alimentos. Marco legal actual. Alimento inocuo, alterado, adulterado y contaminado. ¿Qué es la contaminación? Tipos, vías y consecuencias de las contaminaciones.

Microorganismos: alterantes y patógenos. ETAs. (Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Alimentos de bajo y alto riesgo.

Módulo II

BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas): objetivos. Importancia. Prácticas para limitar la contaminación. Higiene y desinfección. Higiene personal, de utensilios y equipos. Contaminación cruzada.

Proceso y manipulación de alimentos, conservación. Cadena de frío. Controles básicos en la recepción de mercadería. Importancia del envase y la rotulación. Transporte de sustancias alimenticias.

Módulo III

Integración de los conocimientos a través de la implementación de las "5 claves de la inocuidad de los alimentos"

METODOLOGÍA DE TRABAJO:

- Charlas descriptivas sobre cada uno de los temas a fin de lograr individualizar y afianzar los diferentes conceptos básicos en cada uno de los participantes.

- Trabajo práctico grupal como ejercicio de implementación de los conceptos adquiridos (uso de metodologías didácticas para capacitación de OPS).

Carga horaria mínima: 9 hs.

- Evaluación conceptual de lo dado. Pool de preguntas para combinar, tipo opción de respuesta múltiple.

Evaluación, a través de encuestas, de la metodología, contenido, utilidad y desarrollo del evento (esta última es a fin de ir realizando los ajustes organizativos y/o temáticos, al curso en el transcurso de sus sucesivas implementaciones).

Dada en la Sala de Sesiones- Concejo Deliberante- Municipalidad de Villa Paranacito, a los veintinueve días del mes de julio de 2020.-

Julio Cesar Olano
Vanesa Gaona
Ceferino Callero
Pablo Daniel Taborda
Lorena Rosaura Dearmas
Daniela Estefanía Tellechea

Sergio David Fiorotto
María de los Ángeles Piccoli
María Julia Olano-Secretaria-H.C.D-M.V.P
ES COPIA FIEL QUE CERTIFICO.-



Maria Julia Olano
MARIA JULIA OLANO
SECRETARIA
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA PARANACITO

Proceso y manipulación de alimentos, conservación. Cadena de frío, concepto e importancia. Refrigerador y freezer; función y precauciones en su utilización, controles prácticos. Relación de las variables temperatura - tiempo de conservación. Controles básicos en la recepción de mercadería.

Transporte de sustancias alimenticias: control de temperatura, condiciones higiénicas, separación física de correspondientes, etc. Condiciones generales del transporte en función del alimento a transportar.

Módulo III

* Objetivo: lograr afianzar los conocimientos dados en la aplicación de claves básicas de manipulación acordadas desde OPS.

Integración de los conocimientos a través de la implementación de las **"5 claves de la inocuidad de los alimentos"** Mantenga la limpieza; Separe alimentos crudos y cocinados; Cocine completamente; Mantenga los alimentos a temperaturas seguras; Use agua y materias primas seguras.

METODOLOGÍA DE TRABAJO:

- Charlas descriptivas sobre cada uno de los temas a fin de lograr individualizar y afianzar los diferentes conceptos básicos en cada uno de los participantes.
- Trabajo práctico grupal como ejercicio de implementación de los conceptos adquiridos (uso de metodologías didácticas para capacitación de OPS).
- Evaluación conceptual de lo dado. Evaluación, a través de encuestas, de la metodología, contenido, utilidad y desarrollo del evento (esta última es a fin de ir realizando los ajustes organizativos y/o temáticos, al curso en el transcurso de sus sucesivas implementaciones).
- Carga horaria mínima: 9 hs.

BIBLIOGRAFIA

- * Ley N° 18.284. "Código Alimentario Argentino y normas anexas complementarias".
- * Decreto Nacional N° 4238/68 "Reglamento de Inspección de los establecimientos con habilitación nacional dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal"
- * Sistema Legislativo de la Municipalidad actuante.
- * Rey, A.; Silvestre, A. "Comer sin riesgos" Editorial Hemisferio Sur. 2004.
- * Delfino, R.; Fanto, S.; Delfino, S., "Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos" Editorial Alfa Beta. Marzo de 2000.