



*Honorable Concejo Deliberante
San José de Gualeguaychú*

ORDENANZA N° 12680/2022.-

EXPTE.N° 7169/2022 – H.C.D.-

VISTO:

El Expediente N° 1598/2022, caratulado: “BROMATOLOGÍA S/ PROYECTO DE ORDENANZA - ASESORES Y DIRECTORES TÉCNICOS”; y

CONSIDERANDO:

Que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentario Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país; y son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos.

Que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad ampliamente compartida entre todos los eslabones de la cadena agroalimentaria; aunque está bien establecido en la normativa nacional e internacional, que los elaboradores son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos que producen, también debemos considerar que la Autoridad Sanitaria cumple un rol fundamental, con obligaciones bien claras en este sentido. Que dentro de las responsabilidades que recaen sobre la Autoridad Sanitaria, del nivel jurisdiccional que sea, se encuentran el proporcionar un marco legislativo claro y consistente que acompañe la implementación de las BPM en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos, la implantación y la ejecución de sus tareas con metodologías acordes a lo que se quiere prevenir y la planificación de las tareas de control, buscando que las mismas se enfoquen prioritariamente en la prevención de peligros y riesgos con un enfoque integral de la cadena agroalimentaria.

Que la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96 “REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS” enuncia en sus considerandos que: “(..) es imprescindible la formulación de procedimientos armonizados de inspección y control a fin de complementar la presente resolución para la aplicación de los sistemas de habilitación de establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos (...)”

Que dicha Resolución se ha internalizado en nuestra normativa nacional en materia alimentaria y vigente en todo el país, el CAA, en el Capítulo II CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS; incorporada por Res MSyAS N°587, que deroga toda legislación del mismo que se oponga al dictado de dicha Resolución.

Además, en su Artículo 5° la Resolución Nacional 080/96 contempla que: “(...) Los organismos competentes de los Estados Partes adoptarán medidas pertinentes con vistas a dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente (...)”

Que el CAA ha establecido las figuras de la persona Asesora Técnica (AT) y la persona directora técnica (DT) respectivamente.

Que existen un número significativo de carreras de grado con incumbencia en materia alimentaria.

Que la implementación de dichas figuras en las empresas favorece la producción de alimentos seguros y el diseño e implementación de las Buenas Prácticas y los Planes HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) tendientes al fortalecimiento del sistema alimentario de nuestra región.

Que nuestro C.A.A enuncia:

- En su en su Artículo 4°: “Cuando lo disponga la autoridad sanitaria nacional o jurisdiccional, en razón de la naturaleza o complejidad de los productos, las actividades comprendidas en los Artículos 1° y 2° de este Código deberán ser realizadas con la dirección técnica de un profesional autorizado”

o Artículo 1°: “Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código”

o Artículo 2°: “Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, deben satisfacer las exigencias del presente Código”.

- En su Artículo 13° (Resolución Conjunta RESFC-2019-19-APN-SRYGS#MSYDS N°19/2019): “La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentos y de Envases y Materiales en contacto con alimentos, serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan”

- En su Artículo 16°, Inc. 4. explícitamente: “Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando correspondiere”

- En su Artículo 17°: “El director técnico a que se refiere el Inc. 4 del Artículo 16 debe:

1. Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación.

2. Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico, siendo responsable que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.

3. Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados”.

Que en igual sentido, a nivel Provincial el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB) es quien otorga el Registro Provincial de Establecimiento (RPE) y los respectivos Registros Provinciales de Producto Alimenticio (RPPA), y actualmente; y en el marco del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) también a través de mencionado entre provincial, se gestiona el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y los consiguientes Registros Nacional de Producto Alimenticio (RNPA).

Que el mencionado organismo establece la Exigencia de DT para todo establecimiento que dedique su actividad a los Rubros, Categorías y/o Atributos detallados en una tabla que enumera:

- Alimentos Libre de Gluten
- Alimentos Modificados en su composición
- Alimentos Enriquecidos, específicamente:
 - o Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados: Harinas, Sémolas, Almidones y Mezclas y Premezclas
 - o Correctivos y Coadyuvantes: Sal y sales compuestas
- Alimentos de Régimen o Dietéticos
- Alimentos Lácteos
- Aditivos Alimentarios
- Bebidas Hídricas, Aguas y Aguas Gasificadas

Mencionado organismo provincial, también establece que para todos aquellos casos en los que el CAA así lo exija, debe contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que, por la naturaleza de sus estudios a juicio de la Autoridad Sanitaria Provincial, esté capacitado para dichas funciones.

ORDENANZA N° 12680/2022.-

Que a nivel municipal, se gestiona la Habilitación de aquellos establecimientos alimenticios para los cuales intervendrá posteriormente ICAB solicitando la Habilitación Municipal pertinente y los requisitos anteriormente detallados en cuanto al asesoramiento técnico. Que un número importante de establecimientos y comercios alimenticios no solicita la intervención de ICAB, debido a que su intención radica en una comercialización y tránsito local (dentro del ejido Gualeguaychú), pero que los alimentos por ellos elaborados o comercializados deben ser inocuos y garantizar la salud de las personas consumidoras, previniendo los potenciales brotes de ETA's (enfermedades transmitidas por alimentos) siendo la autoridad local, el área de Bromatología, quien deberá realizar las gestiones y solicitudes pertinentes para garantizar el cumplimiento del espíritu del CAA en el mismo sentido que la provincia y la nación; y que radica básicamente en garantizar la salud de las personas consumidoras y la promoción y prevención de enfermedades.

Que por todo lo expuesto este Departamento Ejecutivo, entiende necesario elevar a consideración del Honorable Concejo Deliberante la presente.

POR ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN JOSE DE GUALEGUAYCHU SANCIONA LA SIGUIENTE:

ORDENANZA

Título I

DEL REGISTRO DE PERSONAS ASESORAS Y DIRECTORAS TÉCNICAS

Art.1°.- CRÉASE el "REGISTRO DE PROFESIONALES ALIMENTARIOS" de la ciudad de San José de Gualeguaychú, el cual se encontrará disponible en la página web oficial de nuestra municipalidad <https://gualeguaychu.gov.ar/>, o la que en un futuro la reemplace.

Art.2°.- DERTERMÍNESÉ que se encuentran facultados para inscribirse en el registro previsto en el artículo 1° las personas profesionales con competencia en alimentos, con títulos de grado como mínimo (carreras universitarias con duración de al menos cuatro años con incumbencias inherentes), matriculadas en colegios u organismos gubernamentales

competentes. Las que deberán presentar copia certificada del título profesional de grado y copia de la matrícula vigente.

Art.3°.- FACÚLTESE al área de Bromatología Municipal, o la que en un futuro la reemplace, a gestionar y administrar el registro supra mencionado, según las disposiciones especificadas en la presente. Pudiendo suspender y/o modificar el listado de personas Asesoras y directoras registradas, cuando se constate alguna de las siguientes causas:

- Información presentada falsa o incompleta para su inscripción en el Registro.
- Incumplimiento de las obligaciones a cargo conforme a la normativa vigente

Título II

DE LOS COMERCIOS/ESTABLECIMIENTOS QUE DEBERÁN CONTAR CON ASESOR O DIRECTOR TÉCNICO

Art.4°.- ESTABLÉCESE la obligación de contar con una persona Directora Técnica, además de los que prevé el CAA, a los establecimientos habilitados de los siguientes rubros:

- Frigoríficos Cat. "C" Ciclo 2: Despostaderos, chacinados, embutidos o productos cárnicos crudos curados.
- Elaboración y acondicionamiento de productos alimenticios a base de pescado.
- Fábricas de conservas de origen animal o vegetal que requieran de procesos de esterilización.

Art.5°.- ESTABLÉCESE la obligación de contar con una persona Asesora Técnica, además de los que prevé el CAA, a los establecimientos habilitados de los siguientes rubros:

- Distribuidoras y/o mayoristas
- Fraccionadoras
- Servicio de comidas para eventos
- Frigoríficos categoría A y B, Ciclo 1: en lo referente a implementación de sistemas de gestión de calidad, técnicas y métodos de laboratorios, condiciones edilicias o cualquier otra actividad que la Autoridad Sanitaria considere pertinente.
- Fábrica de chacinados y/o embutidos (milanesas, hamburguesas, medallones y similares).
- Fábricas de conservas de origen vegetal, que requieran de procesos de pasteurización o apertización.

-
- Fábrica de cerveza artesanal
 - Supermercados

Además, la autoridad sanitaria, podrá solicitarlo tras la evaluación rigurosa para aquellos establecimientos elaboradores/almacenadores/expendedores que considere necesario en función de las cantidades producidas y de la peligrosidad que representen los alimentos elaborados/almacenados/expandidos.

Art.6°.- Los establecimientos alcanzados por la presente deberán presentar de forma **anual** y con **carácter de declaración jurada**:

- o Nota de la persona Directora o Asesora Técnica según corresponda.

Art.7°.- Además deberán presentar, la siguiente documentación:

- o Manual de BPM que incluya POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)
- o Croquis con ubicación de las distintas salas, depósitos, sanitarios y demás dependencias
- o Memoria descriptiva del Establecimiento
- o Flujo de personal
- o Listado de productos alimenticios elaborados y Memoria Operativa de cada uno de ellos
- o Rótulo por producto alimenticio cuando corresponda

Mencionados documentos tendrán carácter de declaración jurada firmada por la persona titular y su AT o DT, cada vez que habiliten por primera vez, se actualizase, o bien cada vez que realicen alguna modificación al emprendimiento, sea edilicia, de proceso o incorporen alguna nueva elaboración y/o rubro.

Título III

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ASESORES Y DIRECTORES TÉCNICOS

Art.8°.- ESTABLÉCESE que las personas AT de los establecimientos habilitados, tendrán a su cargo las siguientes obligaciones y responsabilidades:

- Notificar la baja o desvinculación de los Establecimientos cuando fuera el caso.
- Diseñar, implementar y mantener el manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Diseñar, implementar y mantener el Plan y Sistema HACCP - de corresponder-.
- Cumplir y hacer cumplir el marco legal vigente en materia alimentaria.

-
- Representar a la Planta en todos los casos en que se vea afectada la seguridad del alimento.
 - Estar presente en las inspecciones cuando así se lo requiera por parte de la autoridad sanitaria.
 - Proveer la documentación sanitaria obligatoria del establecimiento conforme a la normativa vigente, así como también los manuales, registros, procedimiento e instructivos que se le soliciten.
 - Dar cumplimiento a las BPM, muestreos y análisis de laboratorio (físico-químicos y bacteriológicos) de los productos elaborados y del agua utilizada en los procesos según la normativa vigente.
 - RESPONSABILIDAD: la persona Asesora Técnica no es corresponsable con el propietario de la planta por el incumplimiento a lo establecido en las normas legales en vigencia en materia alimentaria.

Art.9°.- ESTABLÉCESE que las personas DT de los establecimientos habilitados, tendrán a su cargo las siguientes obligaciones y responsabilidades:

- Notificar la baja o desvinculación de los Establecimientos cuando fuera el caso
- Diseñar, implementar y mantener el manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Diseñar, implementar y mantener el Plan y Sistema HACCP - de corresponder-
- Cumplir y hacer cumplir el marco legal vigente en materia alimentaria.
- Representar a la Planta en todos los casos en que se vea afectada la seguridad del alimento.
- Estar presente en las inspecciones cuando así se lo requiera por parte de la autoridad sanitaria
- Proveer la documentación sanitaria obligatoria del establecimiento conforme a la normativa vigente, así como también los manuales, registros, procedimiento e instructivos que se le soliciten.
- Dar cumplimiento a las BPM, muestreos y análisis de laboratorio (físico-químicos y bacteriológicos) de los productos elaborados y del agua utilizada en los procesos según la normativa vigente.
- Estar presente en el Establecimiento cuando se realizan procesos de elaboración que, conforme a la Autoridad sanitaria correspondiente, requieran desarrollarse en su presencia.
- RESPONSABILIDAD: la persona DT será corresponsable con el propietario del Establecimiento por el incumplimiento a lo establecido en las normas legales en vigencia en materia alimentaria.

Art.10°.- ESTABLÉCESE que una persona DT podrá tener a cargo hasta un máximo de 5 (cinco) establecimientos, siempre y cuando el horario declarado no se superponga con el de otros Establecimientos. El máximo antes previsto podrá ser modificado por la Autoridad Sanitaria fundado en los siguientes criterios de riesgo:

- o Tipo, cantidad, y variedad de producto alimenticio a elaborar
- o Cantidad de operarios del establecimiento
- o Métodos y procesos utilizados y nivel de manipulación
- o Horario de funcionamiento del establecimiento
- o Historial y antecedentes del establecimiento (en el que se tendrán en cuenta denuncias, infracciones, resultados de análisis de laboratorio, emplazamientos y sanciones que hubiera sufrido).

Título IV

DE LAS PENALIDADES

Art.11°.- El incumplimiento de los requisitos y obligaciones enumeradas en presente Ordenanza, hará a la persona titular pasable de sanciones conforme la normativa vigente.

Título V

ADECUACIÓN. PLAZO

Art.12°.- ESTABLÉCESE un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos luego de promulgada la presente para su readecuación por parte de los DT y AT, los establecimientos y la Autoridad Sanitaria; siendo esta el área de Bromatología Municipal, dependiente de la Subdirección de Inspección General, o la que en un futuro la reemplace.

Art.13°.- FACÚLTESE al ejecutivo municipal a reglamentar la presente.

Art.14°.- COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y ARCHIVESE.

Sala de Sesiones.

San José de Gualeguaychú, 27 de Octubre de 2022.

Lorena Arrozogaray, Presidenta – Jorge A. Cuenca, Secretario.

Es copia fiel que, Certifico.-