

SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N°9
Octubre 2021

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición...

RESUMEN.....	2
FICHAS TÉCNICAS PARA LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DEL ARTÍCULO 154 QUATER.....	3
GUÍA DE INSPECCIÓN.....	4
CONSULTA PÚBLICA - PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA DE MODIFICACIÓN AL CAA.....	5
MERCOSUR - LXXVII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N°3.....	7
SE AMPLÍA LA DIGITALIZACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE ALIMENTOS A TRAVÉS DE SIFEGA.....	10
MENDOZA: IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO ARTÍCULO 21°.....	11
CORRIENTES: IMPLEMENTACIÓN DE LOS MODULOS DE RNE, RNPA Y ARTÍCULO 21° A TRAVÉS DE SIFEGA.....	12
FORMOSA: IMPLEMENTACIÓN DE LOS MODULOS DE RNE, RNPA Y ARTÍCULO 21° A TRAVÉS DE SIFEGA.....	13
DISPOSICIONES ANMAT.....	14
PROHIBICIONES.....	14
LABORATORIOS SE INCORPORAN A LA RENALOA.....	15
SITIOS DE INTERÉS (en esta edición).....	16



RESUMEN

En esta edición, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - **ANMAT** - informa sobre las últimas recomendaciones publicadas por la CONAL y las resoluciones conjuntas de modificación al Código Alimentario Argentino (CAA) disponibles para opinión en la Consulta Pública, las Disposiciones de prohibición de ANMAT del mes de SEPTIEMBRE, los avances en la digitalización a través del SIFeGA, los resultados de la última reunión del SGT N°3 del MERCOSUR, entre otras novedades relevantes para el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

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

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

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

FICHAS TÉCNICAS PARA LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DEL ARTÍCULO 154 QUATER

Se encuentra disponible una nueva RECOMENDACIÓN de la Comisión Nacional de Alimentos - CONAL - las “FICHAS TÉCNICAS PARA LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DEL ARTÍCULO 154 QUATER para Establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar”. Las fichas que integran esta publicación fueron aprobados por la Comisión durante las Reuniones Ordinarias N°137, 138 y 139.

Este documento se encuentra disponible en la web de la CONAL en la sección recomendaciones. [ACCEDER](#)

El documento fue elaborado el *Grupo de Trabajo (GT) ad hoc* de la CONAL - Agricultura Familiar, coordinado por el INAL, como una herramienta para contribuir a la implementación del mencionado artículo 154 quater, el cual fue incorporado al CAA a través de la [RC N°13/2018](#).

La publicación detalla los puntos relevantes para la implementación, autorización y elaboración de las categorías de alimentos especificadas en el artículo 154 quater; que establece un listado taxativo de alimentos para los “(...) establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, (...)”.

Las fichas consolidadas en un único documento contienen, por un lado, información general y transversal para las diversas categorías de alimentos tales como los requisitos para la autorización sanitaria de las salas, consideraciones para la organización del establecimiento, relacionado con correctas prácticas de higiene, teniendo en cuenta, a su vez, las excepciones que se han establecido para estas salas; y por último se detallan las obligaciones de rotulado establecidas en el CAA.



Por otra parte, se describen especificaciones por rubros de alimentos, contemplando orientaciones administrativas, de rotulado y especificaciones sanitarias para los procesos de elaboración de las categorías de alimentos. Asimismo, se indica la prioridad de aquellas etapas que deben ser controladas para reducir los riesgos de contaminación, detallando los parámetros a medir, considerando estas etapas como los “puntos claves” del proceso.

GUÍA DE INSPECCIÓN

Se encuentra disponible una nueva RECOMENDACIÓN de la Comisión Nacional de Alimentos - CONAL - la “GUÍA DE INSPECCIÓN, PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN, TOMA DE MUESTRA Y PROTOCOLO DE ANÁLISIS PARA EL CONTROL DE ESCHERICHIA COLI PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA Y, POR SU INTERMEDIO, DE OTROS AGENTES CAUSALES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN LOCALES DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS”. La publicación fue aprobada por la Comisión durante las Reunión Ordinaria N°141.

Este documento se encuentra disponible en la web de la CONAL en la sección recomendaciones. [ACCEDER](#)

El documento fue elaborado por el INAL, en forma articulada con las autoridades sanitarias competentes de las provincias y de la CABA y miembros de [la Red Nacional de Protección de Alimentos \(RENAPRA\)](#).

Este documento actualiza “La Guía de Inspección” recomendada en el Acta N°78 de la CONAL. El documento pretende ser un instrumento orientador principalmente para las inspecciones de rutina o realizadas en el marco de programas de vigilancia, en locales de expendio de comidas preparadas (restaurantes, casas de comidas rápidas, bares, servicios de catering, comedores institucionales, rotiserías y similares).

La guía contempla los aspectos a ser considerados por el/la inspector/a para prevenir y controlar la contaminación con Escherichia coli productor de toxina Shiga y otros agentes causales de ETA. Las acciones indicadas tienen como principal objetivo determinar si se están tomando todas las medidas necesarias para minimizar los riesgos de que las bacterias lleguen al producto listo para consumir.





Consulta a la Opinión Pública

CONSULTA PÚBLICA - PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA DE MODIFICACIÓN AL CAA

Durante el transcurso de la Reunión Ordinaria de la CONAL N°142, los representantes acordaron remitir a la **CONSULTA PÚBLICA**, por un plazo de 30 días corridos, 8 (OCHO) proyectos de resolución conjunta (PRC) de actualización del CAA. Para conocer más sobre los resultados de la reunión N°142 acceder al acta, disponible en http://www.conal.gob.ar/actas_conal.php

Proyectos disponibles para comentarios:

1. **EX-2020-58179614-APN-DLEIAER#ANMAT, MODIFICACIÓN DEL ART. 822 Y 888 REFERENTE A ESPECIES VEGETALES.**
> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la incorporación de cinco especies de frutos autóctonos: chal-chal, caigua, jeriva, higuera del monte y ubajay, la incorporación del fruto tropical copoazú y la fruta GAC para uso en suplementos dietarios.

2. **EX-2019-112465865-APN-DERA#ANMAT, ACEITE DE PALTA**
> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la incorporación del aceite de palta refinado.

3. **EX-2020-90671820-APN-DLEIAER#ANMAT. MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 1263 Y 1263 BIS DEL CAA.**
> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la incorporación de nuevas enzimas en los artículos 1263 y 1263 bis del CAA.

4. **EX-2021-59394826-APN-DEIAER#ANMAT PROPUESTA DE MODIFICACIÓN ART. 1417 DE LOS INGREDIENTES PARA SER UTILIZADOS EN SUPLEMENTOS DIETARIOS.**
> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la incorporación de los ingredientes β -hidroxi- β -metilbutirato (HMB) y Beta-alanina (β -ALA), para ser utilizados en suplementos dietarios.

5. **EX -2021-59397137-APN-DLEIAER#ANMAT PROPUESTA DE ACTUALIZACIÓN DE ART. 1320**
> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la actualización del artículo 1320 sobre la prohibición, expendio y utilización en la industria alimentaria de determinadas esencias y extractos.

6. NO-2021-73717254-APN-INAL#ANMAT - INAL -ANMAT. PLAZO DE ADECUACIÓN DE LA RC N°3/2020

> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la prórroga del plazo de adecuación de la RC N°3/2020 referida a Suplementos Dietarios.

La CONSULTA PÚBLICA de los proyectos antes mencionados se encuentran disponibles desde el 9 DE SEPTIEMBRE Y finalizará el 9 DE OCTUBRE DE 2021. En tanto los proyectos que se mencionan a continuación se encuentran disponibles desde el 10 DE SEPTIEMBRE y la consulta finalizará el 10 DE OCTUBRE DE 2021.

7. EX-2021-05444516-APN-DLEIAER#ANMAT. MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 778 TER

> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la modificación del Modificación del Artículo 778 ter en referencia al Jarabe de alta fructosa (JMAF) del CAA.

8. EX-2020-79405553-APN-DLEIAER#ANMAT. ATRIBUTO VEGANO/VEGETARIANO

> [ACCEDER](#)

El proyecto propone la incorporación de la leyenda “vegano / vegetariano” en el rotulo de los alimentos.

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

Las OBSERVACIONES realizadas a los proyectos de resolución conjunta deberán enviarse a la coordinación de la Secretaría Técnico-Administrativa, en ejercicio de la presidencia durante el 2021 al correo electrónico sta.conal.magyp@gmail.com con copia a conal@magyp.gob.ar. Los comentarios deberán ser remitidos a través de una nota firmada digitalmente o escaneada en caso de firma holográfica, antes de la fecha de finalización antes consignada.

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



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

Del 20 de agosto al 3 de septiembre del 2021 se desarrolló la LXXVII 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 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”.
- + Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulado Nutricional Frontal.
- + Resolución GMC N° 12/11 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Límites Máximos de Contaminantes Inorgánicos en Alimentos”.
- + Resolución GMC N° 78/94 “Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Leche UAT”.
- + Reglamento Técnico Horizontal de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología para Productos Lácteos Armonizados en el MERCOSUR.
- + Acto Normativo Único que incluya la reglamentación armonizada en el MERCOSUR en materia de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología, a excepción de los Aromatizantes/Saborizantes.
- + Resolución GMC N° 46/06 “Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en contacto con Alimentos”.
- + Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Siliconas destinadas a la elaboración de Materiales, Envases, Revestimientos y Equipamientos en contacto con Alimentos.

La Comisión de Alimentos concluyó en esta reunión con el trabajo de elaboración y revisión de tres proyectos de resolución, que presentó a consideración de los Coordinadores Nacionales, quienes dieron conformidad a los proyectos y acordaron elevarlos al proceso de CONSULTA INTERNA.

La elaboración o revisión de cada proyecto de un Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) debe ser sometido a una consulta interna en cada Estado Parte, por única vez, previo a su elevación al Grupo Mercado Común (GMC), con el objetivo de confirmar su conveniencia técnica y jurídica, y establecer los procedimientos y el plazo necesarios para su incorporación a los ordenamientos jurídicos internos de los Estados Partes.

Mediante el proceso de consulta interna se somete a los proyectos a una evaluación por parte de los actores involucrados en el sector regulado, y se lo expone a solicitud de observaciones y comentarios, por un plazo de sesenta días a partir de su publicación.

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

PROYECTOS DE RESOLUCIÓN ELEVADOS A CONSIDERACIÓN DE LOS COORDINADORES NACIONALES

- + Proyecto de Res. N° 05/21 Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT) (Derogación de la Resolución GMC N° 74/96 y 135/96).
- + Proyecto de Res. N° 04/21 Reglamento Técnico del MERCOSUR para la asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes tecnológicos para la categoría de alimentos 1. Productos lácteos.
- + Proyecto de Res. N° 02/21 Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre el uso de almidones en quesos de muy alto contenido de humedad.

En referencia al Proyecto de Res. N° 05/21, la discusión sobre la revisión de Resolución GMC N° 74/96 “Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Leche UAT” fue desarrollada en su totalidad y habiendo llegado a un consenso en todos los puntos pendientes por los cuatro Estados Partes, el Proyecto de Resolución resultante fue elevado para consideración de los Coordinadores Nacionales, quienes dieron conformidad al proyecto y acordaron elevarlo al proceso de consulta interna.

Respecto al Proyecto de Res. N° 04/21, la Comisión de Alimentos concluyó el trabajo para la asignación de aditivos y coadyuvantes de tecnología para las categorías de crema en polvo, leche en polvo, leches fermentadas, y quesos. El proyecto consensuado, también fue elevado a consideración de los Coordinadores Nacionales quienes dieron conformidad al proyecto y acordaron elevarlo al proceso de consulta interna.

Por último, el Proyecto de Res. N° 02/21 RTM sobre el uso de almidones en quesos de muy alto contenido de humedad, fue elaborado a partir de mantener la decisión de no abordar el uso de almidones modificados como aditivos para las categorías de productos lácteos, sino mantenerlos como actualmente están considerados; ingredientes cuya previsión de uso debe estar establecida en los RTM específicos.

Debido a esto, las Delegaciones acordaron desarrollar una propuesta de RTM para incluir a los almidones modificados como ingredientes opcionales, para quesos de muy alta humedad que no adoptan su propia forma para los cuales actualmente no hay un RTM que los defina y especifique.

La discusión del tema fue desarrollada, y el proyecto acordado por los cuatro Estados Partes, el cual fue elevado para consideración de los Coordinadores Nacionales, quienes dieron conformidad al proyecto y también acordaron con elevarlo al proceso de consulta interna.

Los Coordinadores Nacionales acordaron que al término de la consulta interna los proyectos de Resolución No. 03/21 y No. 04/21 deberán ser elevados al Grupo Mercado Común simultáneamente.

Al momento que los Proyectos sean elevados a consulta interna, se podrá acceder y realizar comentarios al respecto a través de la página del Punto Focal Argentina: http://www.puntofocal.gov.ar/mercosur_consulta.htm

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

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

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

Día Mundial de los Primeros Auxilios

En la vida cotidiana, en tu casa o en la vía pública, podés ser testigo de algún incidente o urgencia médica.

Saber cómo reaccionar en alguna de esas situaciones **puede salvar vidas.**



Conoce cómo actuar ante las lesiones o incidentes más comunes acá  <https://www.argentina.gob.ar/salud/primerosauxilios/situaciones>

SIFeGA

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

SE AMPLÍA LA DIGITALIZACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE ALIMENTOS A TRAVÉS DE SIFEGA

Durante el mes de SEPTIEMBRE las provincias de Mendoza, Corrientes y Formosa completaron la implementación de los módulos para la emisión del Carnet de Manipulador y la autorización de establecimientos y productos a través del [SISTEMA DE INFORMACIÓN FEDERAL DE GESTIÓN PARA EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS - SIFEGA](#).

El [SIFeGA](#) es un sistema de información en línea que integra las distintas tareas de registros, fiscalización y control de las autoridades sanitarias. La consolidación de esta plataforma federal como herramienta de gestión democratiza el acceso a la información y elimina las barreras geográficas. Su construcción está fundada en los consensos con todas las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (ASJ) en el marco del [PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS \(PFCA\)](#). En el SIFeGA se reflejan los acuerdos y procesos sistematizados de los organismos que conforman el SNCA permitiendo y garantizando el mayor acceso a alimentos seguros en todo el territorio e incluyendo a todos los actores que conforman la cadena productiva.

A través de los módulos de RNE y RNPA del SIFeGA estas provincias podrán realizar la gestión en línea de las autorizaciones sanitarias de establecimientos y productos alimenticios promoviendo la integración, coordinación y articulación de las actividades de control de los alimentos a nivel federal.

Actualmente son 20 las provincias que en conjunto con el INAL integran la base de información de los registros en línea del SIFeGA de establecimientos y productos autorizados a nivel federal.

Por otra parte, el módulo Artículo 21° del SIFeGA es una herramienta que permite a las autoridades sanitarias del país gestionar de forma digital el otorgamiento del Carnet de Manipulador en cumplimiento con lo establecido por la Resolución Conjunta 12/2019 incorporada al CAA. De esta manera las autoridades sanitarias cuentan con un sistema único de tramitación digital que permitirá emitir un carnet armonizado a nivel federal y reconocido por todas las autoridades del país, permitiendo que todos/as los ciudadanos/as que manipulen alimentos pueda acceder al registro cumplimentando la capacitación de acuerdo al CAA.

El carnet posee una vigencia de 3 años y podrá ser renovado en cualquier parte del país, aun cuando el ciudadano haya cambiado de residencia, dado que la gestión es federal entre las autoridades sanitarias de control.

Tanto los certificados de RNE y RNPA como el carnet de manipulador incorporan un código de verificación QR, que permite el control de forma inmediata a través de las bases de información actualizadas, accesibles y en línea.

Estos registros se encuentran disponibles para su [CONSULTA PÚBLICA](#) en la página web de ANMAT, garantizando el acceso y la calidad de la información pública disponible para facilitar la vinculación entre las autoridades sanitarias y brindar un mejor servicio a la población.



MENDOZA: IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO ARTÍCULO 21°

El 15 de septiembre se oficializó la presentación del Módulo Artículo 21° del SIFeGA en la Provincia de Mendoza. El evento se llevó a cabo en la Ciudad de Mendoza, y se transmitió en simultáneo bajo la modalidad virtual.

Durante la jornada hicieron uso de la palabra el Vicegobernador de la provincia de Mendoza Mario Abed, la Ministra de Salud y Desarrollo Social de Mendoza, Ana María Nadal, el Administrador Nacional de la ANMAT, Manuel Limeres, la Directora Nacional del INAL-ANMAT, Mónica López, y el Director del Departamento de Higiene de Alimentos Provincial, Daniel Rabino.

Asimismo, participaron del encuentro las autoridades sanitarias de San Juan y San Luis y se unieron virtualmente las restantes autoridades sanitarias provinciales que integran la mesa de trabajo del PFCA.

En el acto se formalizaron la firma de convenios entre el Ministerio de Salud de Mendoza y algunos municipios de la provincia para llevar adelante la emisión del Carnet de Manipulador, según establece la normativa alimentaria, a través del SIFeGA, permitiendo así el fortalecimiento del trabajo conjunto y la incorporación de los niveles locales al sistema digital, descentralizando y asegurando el otorgamiento del carnet en toda la provincia con alcance federal.



CORRIENTES: IMPLEMENTACIÓN DE LOS MODULOS DE RNE, RNPA Y ARTÍCULO 21º A TRAVÉS DE SIFEGA

El 27 de septiembre se realizó el lanzamiento de los Módulos de Autorización Sanitaria de Establecimientos y Producto Alimenticio y el Módulo artículo 21 del SIFeGA en la provincia de Corrientes. El evento se realizó en el Salón de usos Múltiples del Ministerio de Coordinación y Planificación en la ciudad de Corrientes, y se transmitió en simultáneo bajo la modalidad virtual.

En el acto hicieron uso de la palabra el Administrador Nacional ANMAT, Manuel Limeres, la Subadministradora Nacional, Valeria Garay, la Directora Nacional del INAL-ANMAT, Mónica López, el Ministro De Salud Pública de la provincia, Ricardo Cardozo y la Directora de Saneamiento Ambiental, María Irigoyen. También participaron del encuentro las autoridades sanitarias de Formosa, Misiones y Chaco y se unieron virtualmente las restantes autoridades sanitarias del PFCA.

A partir de la publicación de la Resolución N°2939/21 del Ministerio de Salud Pública de Corrientes se institucionaliza la implementación del SIFeGA para la autorización sanitaria de establecimientos y productos para la obtención del RNE y RNPA.

Ampliando la digitalización en el marco de la Resolución del Ministerio de Salud Pública N° 4020/2021 se puso en línea el módulo para la emisión del Carnet de Manipulador y la gestión del Registro de Manipuladores Capacitados y Capacitadores Reconocidos en manipulación segura de alimentos.

La implementación del Módulo artículo 21 se consolidó durante el acto con la firma del convenio entre el Ministerio de Salud de la Provincia y los representantes de los municipios de Corrientes, Mocoreta, Riachuelo, Curuzú Cuatiá y Monte Caseros, para llevar adelante la emisión del Carnet de Manipulador según establece el CAA a través del SIFeGA.



FORMOSA: IMPLEMENTACIÓN DE LOS MÓDULOS DE RNE, RNPA Y ARTÍCULO 21° A TRAVÉS DE SIFEGA

El acto de lanzamiento del SIFeGA de los Módulos de Autorización Sanitaria de Establecimientos y Producto Alimenticio y el Módulo artículo 21 del se llevó a cabo el 28 de septiembre. El evento se realizó en el Salón Auditorio del Hospital Odontológico de Complejidad Integrada (HOCl) de la provincia de Formosa, y se transmitió en simultáneo bajo la modalidad virtual.

En el acto hicieron uso de la palabra la Subadministradora Nacional de la ANMAT, Valeria Garay, la Directora Nacional del INAL-ANMAT, Mónica López, el Subsecretario de Coordinación y Control, Edgar Abel Crocci, el Subsecretario de Medicina Sanitaria, Carlos Benítez, y el Director Provincial de Bromatología, José Francisco González.

Asimismo, participaron del encuentro las autoridades sanitarias de Corrientes, Misiones y Chaco y se unieron virtualmente las restantes autoridades sanitarias del PFCA.

Mediante la Resolución N°3339/21 del Ministerio de Desarrollo Humano de Formosa se oficializó la digitalización a través de SIFeGA de los módulos para la autorización sanitaria de establecimientos y productos para la obtención del RNE y RNPA y del Módulo artículo 21 para la emisión del Carnet de Manipulador y la gestión del Registro de Manipuladores Capacitados y Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos.

Además, se formalizó el Programa de fortalecimiento en Manipulación Segura de Alimentos entre el Ministerio de Desarrollo Humano y el Ministerio de Cultura y Educación, que permitirá dar reconocimiento a los docentes como capacitadores reconocidos y de esta manera garantizar que los estudiantes accedan al carnet de manipulador de alimentos como parte de su formación académica. Como cierre de este evento se realizó la entrega simbólica de carnet de manipuladores de alimentos a la Coordinación de Educación Técnica, Ministerio de Cultura de la provincia, Osvaldo Giménez.



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

Nº	BORA	Producto	Lote	RNPA	Razón Social	RNE	RETIRO
6651/21	7/9	Aceite de oliva extra virgen, Suave, marca Olivares del Valle	N/A	025-13027521	Elab. Por Est. Don Matías, Albardón y Riobamba, Los Árboles, Rivadavia, Mendoza"	13002304	N/A
6987/21	15/9	Olympic, Barra energizante XL, 100% natural, sabor Crema de Maní"	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		Olympic, Granola proteica con Stevia fortificado con proteínas sin azúcar	N/A				
6996/21	15/9	Aceite de coco, marca Sitaram's, Coconut Oil Virgen Organic, Prensado en frío	N/A	N/A	Sitaram Indian Products	N/A	N/A
7113/21	17/9	Yogur griego, marca Kay	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
7196/21	22/9	"Ají picante" - Línea Tradicional"	N/A	PPA 02-567938	Cooperativa de Trabajadores Tomateros Fraileños	RPE 02-031216	N/A
7198/21	22/9	Miel Natural, marca Estancia El Portizuelo, Producción Apícola, RN8 Km 614, Córdoba	N/A	4074-3849-08	N/A	21-085278	N/A

> [Acceder a últimas Disposiciones ANMAT](#)

ReNaLOA

Red Nacional de Laboratorios
Oficiales de Análisis de Alimentos

LABORATORIOS SE INCORPORAN A LA RENALOA

Se incorporó el Laboratorio de Control de Calidad de Agua y Alimentos de la Municipalidad de Villa La Angostura y el Laboratorio de Bromatología y Aguas de la Municipalidad de San Martín De Los Andes a ReNaLOA.

El 20 y 22 de septiembre de 2021 respectivamente, se llevó a cabo el acto de incorporación del Laboratorio de Villa La Angostura y el Laboratorio de la Municipalidad de San Martín De Los Andes a la Red de Laboratorios. Durante los eventos las autoridades municipales se hicieron presentes, y junto con la presencia de las autoridades de la ANMAT y el INAL y la referente de la Dirección de Bromatología Provincial, formalizaron la incorporación de los laboratorios haciendo entrega del certificado de reconocimiento y ratificando el acta correspondiente.

Estas incorporaciones se realizaron luego del cumplimiento de los requisitos técnicos y formales establecidos por el estatuto y la auditoria realizada por el Laboratorio Nacional de Referencia - LNR- del INAL que certifico la conformidad de los requisitos y el ingreso a la red. El fortalecimiento y ampliación de la red se dan en el marco de la reciente publicación de la [Disposición ANMAT N°5895/2021](#) que reconoce a la [RED NACIONAL DE LABORATORIOS OFICIALES DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS \(RENALOA\)](#) como parte integrante del PFCA de la ANMAT.



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 

Mercosur - Punto Focal Argentina 

Mercosur 



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