



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Disposición N° 012 A.S.S.Al.
Santa Fe, 24 de Mayo de 2012.

VISTO

La necesidad de mejorar el procedimiento y los mecanismos para el otorgamiento del Carnet para Manipuladores de Alimentos de manera integrada entre Municipios, Comunas y Provincia, y;

CONSIDERANDO

Que la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (A.S.S.Al.) es el organismo responsable de verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria vigente en el territorio provincial;

Que la Agencia ha conformado un Sistema Único y Descentralizado entre Provincia, Municipio y Comuna;

Que 124 Municipios/Comunas de la provincia los cuales representan a más del 94% de la población, han suscripto Convenios de Complementariedad a los fines de articular diferentes actividades con la A.S.S.Al;

Que en el artículo 21 del Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284, se establece que todo personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional Única expendida por la Autoridad Sanitaria Competente y con validez en todo el territorio nacional.

Que el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino establece como requisito para obtener la libreta sanitaria, la realización previa de la capacitación en manipulación segura de los alimentos.

Que quienes manipulan alimentos deben contar con el Carnet de Manipulador de Alimentos que garantice los conocimientos necesarios a tal fin;

Que la Comisión Nacional de Alimentos recomendó la modificación del artículo 21 del Código Alimentario Argentino incluyendo la exigencia del Carnet de manipulador;



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Que Organismos Internacionales y la legislación alimentaria vigente en nuestro país reconocen a la capacitación como eje de las Buenas Prácticas Alimentarias;

Que la A.S.S.Al. estableció por medio de la Disposición N° 016/2009 el Carnet de Manipulador de Alimento el cual certifica la realización y aprobación de la capacitación establecida a tal fin;

Que diferentes Municipios/Comunas han implementado, con resultados altamente significativos, la ejecución de los cursos correspondientes para la emisión del carnet;

POR ELLO

El Secretario de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria en uso de sus facultades

D I S P O N E

Artículo 1º) Establécese que toda persona que produzca, elabore, fraccione, comercialice o transporte/reparta alimentos o sus materias primas dentro de la Provincia de Santa Fe, deberá poseer el Carnet de Manipulador de Alimentos otorgado por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, conforme lo establecido en la reglamentación anexa.

Artículo 2º) Para la obtención de la Libreta Sanitaria, los efectores provinciales y municipales reconocerán como acreditación de la capacitación que establece el artículo 21 del C.A.A., la presentación del Carnet de manipulador de alimentos.

Artículo 3º) Establécese que es responsabilidad del empleador garantizar los medios económicos y las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente de forma adecuada la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos.

Artículo 4º) Apruébase el Anexo I y II los cuales forma parte integrante del presente acto.

Artículo 5º) Déjese sin efecto la Disposición N° 016/09 de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria.



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Artículo 6º) Elévase al Ministro de Salud de la Provincia de Santa Fe el presente acto para su respectiva homologación.

Artículo 7º) Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

Dr. Marcos S. Monteverde
Secretario
Agencia Santafesina de Seguridad
Alimentaria



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Anexo I

1. Carnet de manipulación.

1.1 Curso de Capacitación Segura de los Alimentos. Requisitos

Se establece que para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos, el interesado deberá cursar y aprobar un "Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos" según programa que se incorpora como Anexo II.

1.2 Contenido del curso y duración

El contenido del curso y su actualización estarán a cargo de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, pudiendo el Municipio/Comuna incorporar temas de problemáticas alimentarias locales. La duración del curso será de 10 horas cátedra como mínimo.

1.3 Dictado del curso

La realización del curso estará a cargo del área local de alimentos del Municipio/Comuna con convenio con la Agencia, pudiendo la misma avalar a instituciones públicas o privadas para que cooperen en su dictado dentro de su jurisdicción.

1.4 Responsabilidad del empleador

Es responsabilidad del empleador garantizar, los medios económicos y las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente de forma adecuada la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos.

1.5 Evaluación

En todos los casos la evaluación estará a cargo del área local de alimentos del Municipio/Comuna con convenio con la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, pudiendo la misma delegar dicha facultad al organismo encargado del dictado del curso pudiendo supervisar la actividad cuando lo crea conveniente.

1.6 Homologación

En los establecimientos que hubieren desarrollado e implementado Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y donde se contemple un programa de capacitación podrán ser reconocidos como válidos sólo en el ámbito de su empresa, no siendo exigible el Carnet de Manipulador.



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

1.7 Validez del Carnet de Manipular de Alimentos

La validez del Carnet que se otorga es de tres años y única para toda la provincia. Para su renovación el manipulador de alimentos, deberá aprobar la evaluación correspondiente.

1.8 Renovación

Se deberá rendir un examen de conocimientos, el cual aprobado establecerá la emisión del carnet correspondiente. Si el mismo no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el curso de capacitación.

1.9 Reconocimiento de Estudios

Toda persona con estudios terciarios o universitarios con formación en materia agroalimentaria que tramite el Carnet de Manipulador podrá solicitar la exención al curso de capacitación quedando sí obligado a la aprobación del examen correspondiente. En caso de no aprobar el mismo se procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo cuarto de la presente.



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Anexo II:

Programa de Curso de Manipulación

Tema 1.- GENERALIDADES

Cadena agroalimentaria. Concepto. Seguridad Alimentaria. Concepto. ¿Qué es un Alimento?

Tema 2.- NUTRICIÓN

¿Qué le aportan los Alimentos al Organismo? Funciones de los Nutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas, Grasas, Vitaminas, Minerales y Agua. Clasificación de los Alimentos según su función nutricional: Alimentos Constructores, Alimentos Reguladores y Alimentos Energéticos. Guías Alimentarias: Ovalo nutricional. Diferencia entre Alimentación y Nutrición.

Tema 3.- INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimentos Inocuos. Definición. Peligros. Clasificación. Peligros Físicos y Químicos. Peligros de origen biológico. Microorganismos. Microorganismos Alteradores y patógenos. Factores que afectan el crecimiento y reproducción de los microorganismos. Temperatura. Importancia de la temperatura durante la elaboración y conservación de los alimentos Cuarta clave para la obtención de alimentos seguros: Cocina completamente los alimentos. Quinta clave para la obtención de alimentos seguros: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Actividad acuosa: Disponibilidad de Agua. Importancia en la conservación de los alimentos. pH. Alimentos ácidos. Disponibilidad de Oxígeno y Nutrientes. Importancia. Influencia del tiempo en el crecimiento y multiplicación de los microorganismos. Donde se encuentran los microorganismos.

Tema 4.- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Cadena de transmisión de ETA. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Concepto. Multicausalidad de las ETA. Fuente de contaminación. Agente etiológico. Alimentos vulnerables. Influencia del tiempo y temperatura. Dosis infectiva. Huésped. Susceptibilidad. Alimentos de alto y bajo Riesgo epidemiológico. Principales fuentes de contaminación. ETA más comunes: Salmonelosis. Infección por Bacillus Céreus. Staphylococcus aureus. Clostridium botulinum. Clostridium perfringens. Escherichia coli patógenas. E. coli



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Salud
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

enterohemorrágica. SUH. Triquinelosis. Principales factores asociados a la transmisión de las ETA.

Tema 5.- CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Alimentos contaminados y Alimentos alterados. Definiciones. Contaminación Cruzada. Directa e Indirecta. Tercer clave para la obtención de alimentos seguros: Separar alimentos crudos y cocidos. Importancia. Características normales y alteradas de distintos alimentos- Carnes: pollo, pescado, vacuna. Leche. Huevos. Conservas. Frutas y Verduras. Alimentos Congelados. Congelación. Descongelación.

Tema 6.- SELECCIÓN Y COMPRA DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Selección y compras de materias primas y productos alimenticios. Primer clave para la obtención de alimentos seguros: Utilizar agua y materias primas seguras. Compra de Alimentos. Secuencia. Rotulación de Alimentos. Información obligatoria y facultativa. Información nutricional. Cadena de frío. Transporte. Conservación.

Tema 7.- BUENAS PRÁCTICAS

Sistemas. Implementación de sistemas para asegurar la inocuidad de los alimentos Buenas Prácticas de Manufactura- Manual- Mandamientos de las BPM - Incumbencias BPM. Procedimientos de Higiene del personal. Vestimenta. Salud. Lavado de Manos. Hábitos. Procedimientos para la disposición de residuos. Control de Plagas. Mantenimiento de Equipos. Control de Producción. Procedimientos para la conservación de los alimentos. Orden y Limpieza. Procedimientos para la limpieza y desafección del establecimiento, de equipos y utensilios.

Tema 8.- SISTEMA HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)- Sistema y Plan HACCP- Origen- Principios.