



“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

Concejo Deliberante

FUNDAMENTOS:

Mediante Ordenanza N° 6310, la Municipalidad de Rawson se adhirió a la Ley Nacional N° 18.264 (Código Alimentario Argentino) y su Texto Ordenado, Decreto Nacional N° 2.126/71.

Que por tratarse de un reglamento en permanente revisión y modificación, las incorporaciones resultan en la aplicación automática a medida que se van generando.

Que en el mes de abril de 2019, a través de la Resolución conjunta 12/2019, la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, dispusieron la modificación del Artículo 21° del Código Alimentario Argentino.

Que la citada modificación, a partir de su promulgación el 30 de abril del pasado año, no contempla la exigencia de la Libreta Sanitaria a los manipuladores de alimentos, quedando como único requisito el Carnet de Manipulador de Alimentos.

Que la Municipalidad de Rawson no tiene previsto el costo del citado carnet, aunque su implementación significa una erogación en cuanto a los materiales que se utilizan para el dictado del curso, la ampliación de horarios laborales del personal involucrado, más los insumos administrativos correspondientes o como así también la implementación de sistemas que permitan realizar las capacitaciones en forma virtual y online o a través de las plataformas (Zoom o Classroom, etc.) a las que nos hemos acostumbrados en esta nueva habitualidad generada por la Pandemia de COVID-19; los que hasta el momento se consideraba incluido en el arancel de la Libreta Sanitaria.-


BRIAN AXEL WIRZ
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE


MAURO MARTINEZ HOLLEY
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE



“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

Concejo Deliberante

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RAWSON, CAPITAL DE LA PROVINCIA DEL CHUBUT, en uso de sus facultades legales, sanciona la siguiente:

ORDENANZA:

TITULO -I- CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Artículo 1º.- Créase el Carnet Manipulador de Alimentos, el mismo se registrá según lo estipulado en el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino, que acompaña a la presente como Anexo I.-

Artículo 2º.- Fíjese el valor de Pesos: NOVECIENTOS (\$ 900) para el trámite de obtención del Carnet Manipulador de Alimentos. El mismo incluirá la inscripción en el curso, examen evaluatorio, trámites administrativos correspondientes y otorgamiento del respectivo Carnet, el cual tendrá una vigencia de Tres (3) años desde su emisión.-

Artículo 3º.- Fíjese el valor de Pesos: NOVECIENTOS (\$ 900) en concepto de arancel que deberá abonar el interesado al momento de revalidar el Carnet Manipulador de Alimentos a su vencimiento o en ocasión de tramitar un duplicado del mismo.-

Artículo 4º.- Desempeñar las tareas comprendidas en el Código Alimentario Argentino sin contar con el Carnet Manipulador de Alimentos, hará pasible al infractor de una multa de Pesos: SEIS MIL (\$ 6.000), duplicándose en cada reincidencia.-

Artículo 5º.- Autorizar al Poder Ejecutivo Municipal a reglamentar y aplicar la presente Ordenanza en un plazo no mayor de Sesenta (60) días hábiles desde su promulgación, a través de la Dirección de Veterinaria y Abasto.-

Artículo 6º.- Créase el Artículo 24 BIS, en el Capítulo XI de la Ordenanza N° 7994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 24 BIS.- Fíjese la Tasa por el Carnet Manipulador de Alimentos, renovación o duplicado, en un arancel de Pesos: NOVECIENTOS (\$ 900).



“2020 - Año del General Manuel Belgrano”


Concejo Deliberante

Esta tarifa incluye la inscripción en el curso, examen evaluatorio, trámites administrativos correspondientes y otorgamiento del respectivo Carnet, la cual está contemplada en la Ley Nacional N° 18284 (Código Alimentario Argentino). El Carnet Manipulador de Alimentos correspondiente al personal que desempeñe tareas en establecimientos educacionales será sin costo.-

Artículo 7°.- Dispóngase a los fines de su ordenamiento administrativo, la inclusión de la presente en el Texto Ordenado correspondiente.-

Artículo 8°.- Regístrese, Comuníquese al Poder Ejecutivo Municipal, Publíquese y cumplido Archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones "Enriqueta Elena Mare" del Concejo Deliberante de la Ciudad de Rawson, Capital de la Provincia del Chubut, a los diecinueve días del mes de agosto del año dos mil veinte.-


BRIAN AXEL WIRZ
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE


MAURO MARTINEZ HOLLEY
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE

POR ELLO:


04 SEP 2020

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE RAWSON

RESUELVE:

Artículo 1°.- Téngase por Ordenanza  /20.-

Artículo 2°.- Regístrese, Comuníquese al Concejo Deliberante, Publíquese y cumplido Archívese.-


CARLOS E. CARRERA
Secretario de Gobierno, Educación
y Coordinación de Gabinete
Municipalidad de Rawson


DAMIAN BISS
INTENDENTE
Municipalidad de Rawson



Concejo Deliberante

“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

ANEXO I

(Corresponde Ordenanza N° 8064 /20).-

TITULO I – ARTICULO 21º - CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

Artículo 21 - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N° 25/2019) [Resolución Conjunta SRYGS y SAB N° 32/2019 – Se otorga a partir del 16 de Agosto de 2019 un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos para su adecuación]

1. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.
2. Cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con lo prescrito en el presente artículo.
3. Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET.

El único requisito para la obtención del CARNET, será cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, el cual tendrá las siguientes características:

- Capacitadores: podrán pertenecer a instituciones públicas (de los niveles municipales, provinciales y nacionales) o al sector privado, y deberán contar con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos, o con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria.

En todos los casos, deben ser reconocidos por la autoridad sanitaria jurisdiccional competente, quien podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario.

- Modalidad: podrá cursarse de forma presencial o virtual.
- Carga horaria: tendrá una duración mínima de 7 horas reloj.



“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

Concejo Deliberante

- Metodología y contenidos: serán implementados en forma teórico-práctica y deberán ajustarse a los contenidos mínimos incluidos en el Anexo I, que registrado con el N° IF-2019-41457293-APN-DESA#ANMAT forma parte integrante del presente artículo. Cada jurisdicción podrá adaptar/complementar los contenidos mínimos en función de la necesidad local y el público destinatario.
- Evaluación: se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador.
- Exención: toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación.

El CARNET tendrá vigencia por el plazo de 3 años. Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos.

Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

4. Las autoridades sanitarias llevarán en su jurisdicción el registro de capacitadores reconocidos y el registro de manipuladores de alimentos capacitados, que pondrán a disposición para su acceso público.

5. El CARNET de Manipulador es personal e intransferible. El CARNET deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que deberán llevarlas consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste.

En caso de robo, deterioro o pérdida del CARNET, se deberá solicitar un duplicado.

6. El CARNET de Manipulador deberá contener los siguientes datos:

- Lugar y fecha de emisión.
- Datos filiatorios del titular: nombre, tipo y número de documento, domicilio actualizado.
- Fotografía tamaño carnet actualizada. Fecha de vencimiento.



“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

Concejo Deliberante

- Firma y sello de la autoridad que lo expida.

7. Las autoridades sanitarias provinciales podrán solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios.

ANEXO I

Contenidos del Curso de Manipulación Segura de Alimentos

A. CONTENIDOS MÍNIMOS

1-GENERALIDADES

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.

- Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.

- Rol del manipulador de alimentos.

- Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

2-ALIMENTOS SEGUROS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.

- 2.1 Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional).

- 2.2 Concepto de peligro y riesgo.

- 2.3 Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos.

- 2.4 Microorganismos y su clasificación.

- 2.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo.

- 2.6 Alimentos de alto y bajo riesgo.

3-CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarias en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.

- 3.1 Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos.



“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

Concejo Deliberante

Limpieza y desinfección. Control de plagas.

- 3.2 Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.
- 3.3 Clave 3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.
- 3.4 Clave 4: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción.
- 3.5 Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques.

Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

4-ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

- 4.1 Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.
- 4.2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

5-ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

- 5.1 Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro.
- 5.2 Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

-

B. CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS

Las autoridades sanitarias podrán en forma optativa incorporar los contenidos detallados a continuación u otros que consideren convenientes.

1-NUTRICIÓN



“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

Concejo Deliberante

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.

- 1.1 Definición de alimentación y nutrición.; Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.
- 1.2 Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

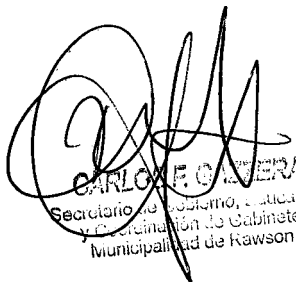
2-SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

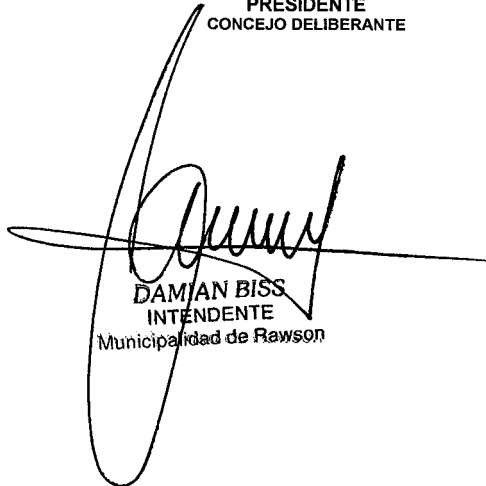
Objetivo: Que los manipuladores conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

- 2.1 Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria.
- 2.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
- 2.3 Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).
- 2.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación.
- 2.5 Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- 2.6 Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.


BRIAN AXEL WIRZ
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE


MAURO MARTINEZ HOLLEY
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE


CARLOS E. CERVERA
Secretario de Gobierno, Educación
y Coordinación de Gabinete
Municipalidad de Rawson


DAMIÁN BISS
INTENDENTE
Municipalidad de Rawson