

ASSAL

Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria

Ministerio de Salud

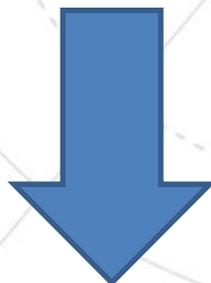


el orgullo de consumir alimentos santafesinos seguros

10 AÑOS
2007 · 2017

SANTA
FE

**MINISTERIO DE
SALUD**



**AGENCIA SANTAFESINA
DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

**GOBERNADOR
HERMES BINER**



AÑO 2007

CREACION DE LA AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Promover la seguridad de los productos y procesos alimenticios en cada uno de los eslabones de la cadena agroalimentaria** que recorre el camino que va “**desde el campo a la mesa**”; protegiendo, como fin primero y último, la **Salud Pública de todos los santafesinos**.
- **Organismo descentralizado** -que funciona en el ámbito del Ministerio de Salud y reemplaza a la Dirección General de Bromatología y Química- que se ocupa de **garantizar el Derecho de disponer de alimentos seguros, nutritivos y culturalmente aceptables**, necesarios para llevar una vida sana y activa a todas las personas que habitan el territorio de la provincia de Santa Fe.

Misión

Dirección estratégica de la política de Seguridad Alimentaria y la evaluación de los resultados de las actividades que se desarrollen en dicha materia

OBJETIVOS

- **Promover la seguridad alimentaria** como aspecto fundamental de la salud pública, y el desarrollo productivo
- **Propiciar la colaboración y coordinación de los organismos públicos y privados** competentes mediante la interacción de toda la cadena agroalimentaria.
- **Funcionar como centro de referencia de ámbito provincial en la evaluación de los riesgos que se relacionan con la seguridad de los alimentos y en la gestión y comunicación de ellos**
- **Actuar con independencia y transparencia** basadas en la información científica y técnica oportuna y disponible.

FUNCIONES

- **Desarrollar un marco normativo** que genere **inclusión social** de todos los sectores productivos.
- **Programar, coordinar y evaluar los sistemas productivos**, auditando las producciones alimentarias a partir del concepto de las Buenas Prácticas.
- Capacitar a través de la **Escuela ASSAI** al personal de la agencia, técnicos, profesionales y al público en general.
- **Representar a la Provincia de Santa Fe en los asuntos de seguridad alimentaria** ante los organismos nacionales e internacionales.
- **Asesorar a la Administración Pública** en la planificación y desarrollo de sus **Políticas Alimentarias**.

- **Promover acciones de información, educación y difusión** que sean precisas y necesarias **para consumidores y usuarios** de los sectores de producción, transformación, distribución y manipulación de los alimentos.
- **Conformar una red de alerta sobre seguridad alimentaria en el territorio provincial** y su integración a sistemas de alerta regional, nacional e internacional.
- **Identificar las necesidades de formación continua de los profesionales** en materia agroalimentaria y **diseñar programas**.
- **Impulsar la distinción de las producciones agroalimentarias en sus distintas formas:** indicación de procedencia, denominación de origen, producciones orgánicas, etc.
- **Estimular el rescate cultural de las tradiciones agroalimentarias de la Provincia** en cada una de las regiones y localidades.
- Tener como herramienta un **sistema de vigilancia basada en laboratorio**, el cual contempla el análisis de muestras de alimentos para la identificación de peligros.

- **Contar con una red de laboratorios agroalimentarios compuesta por laboratorios públicos y privados (RELCA).**
- **Capacitar** al personal de instituciones públicas y privadas para otorgarles el **Carnet Único de Manipulador de Alimentos** y concentrar la información de las capacitaciones que se hacen en su red de trabajo.
- **Otorgar Registros Nacionales de Establecimiento y Productos Envase (RNEE y RNPE).**
- **Otorgar Registros Provinciales de Establecimientos y Productos Domisanitarios (RPED y RPPD).**
- **Otorgar Registros Nacionales de Establecimientos, Productos y Transportes** vinculados a la producción alimentaria (RNE, RNPA y UTA).

GOBIERNO ELECTRÓNICO

La **ASSAI** ha incorporado las **ventajas de las herramientas informáticas**, consolidando así un **Sistema de Gestión y Gobierno electrónico** que garantiza la **democratización y el fácil acceso a toda la información pública disponible en materia alimentaria**. Este ha sido un gran avance a la hora de realizar trámites porque implican **transparencia y agilidad**.

ESTRUCTURA Y AUTORIDADES

- **Secretario**

Ing. Raúl Samitier

- **Director**

Méd. Vet. Eduardo Elizalde

PILARES

AUDITORIA

Se ocupa de las **acciones de control** que se realizan con una periodicidad preestablecida tanto en Establecimientos elaboradores y comerciales de alimentos, como así también sobre los vehículos transportadores de los mismos. Tienen por **finalidad la identificación de los Peligros alimenticios y la consecuente disminución de los Riesgos de enfermedades vinculadas a la alimentación.**

LEGISLACION

Con la actualización del Marco Normativo, se aboga por la instauración, la **consolidación y defensa de las condiciones de posibilidad de la equidad**, es decir, de la igualdad de condiciones y posibilidades a todos los municipios y comunas para la gestión de la producción de alimentos.



GESTION/ADMINISTRACION →

Sistematización de toda la información pertinente para un trabajo dinámico, fluido y óptimo de todas las áreas que la componen y comenzar a **consolidación un “Gobierno Electrónico”**. La información relevada de las auditorias ha sido sistematizada en formato digital. Se persigue con esta **política de sistematización** para **planificar acciones a partir del análisis de la información recopilada. Acompaña y asesora a la empresa a partir de la inscripción en ASSAL, para que la misma esté dentro de la legislación vigente.**

CAPACITACION/EPIDEMIOLOGIA



Implementación de programas a través de la articulación de todos los actores sociales participantes en la cadena agroalimentaria. La capacitación está destinada tanto al personal de la agencia como a los destinatarios directos e indirectos de las políticas de seguridad, producción y consumo alimentario.

También se pretende consolidar la educación en seguridad alimentaria en los diferentes niveles del Sistema Educativo de la Provincia.

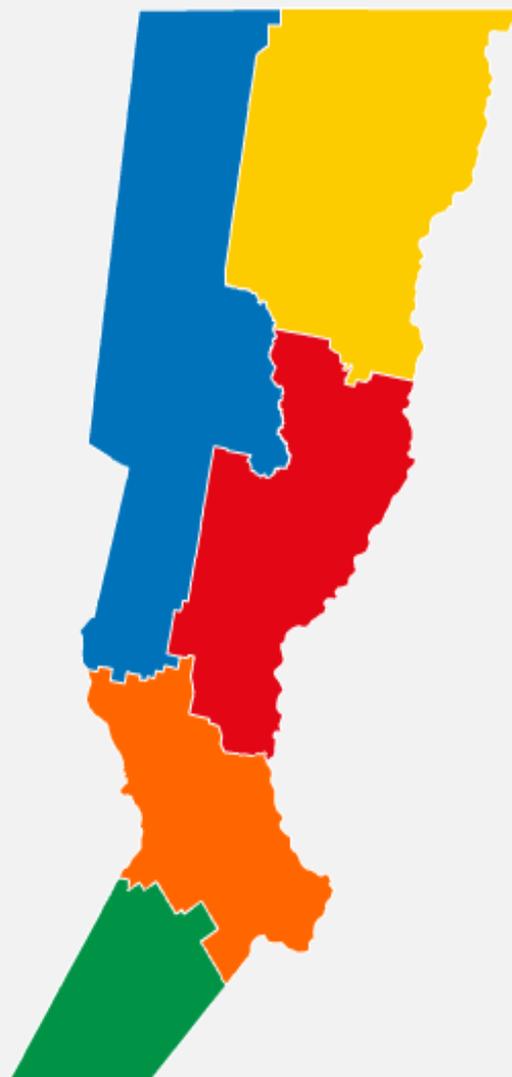
Epidemiología cuenta con un sistema informático de identificación Georeferenciado, denominado “Sistema de Información en Epidemiología y Salud Alimentaria”, donde se registran enfermedades vinculadas a la alimentación.

LABORATORIO

Realización de análisis y controles para identificar **Peligros Biológicos, Químicos, Sustancias Adulterantes**, y también **indicadores microbiológicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, para tomar las **Medidas Preventivas** consecuentes con todo el trabajo de investigación previo. Cuenta con personal capacitado y equipamiento para realizar **análisis de gliadina (alimentos sin TACC)**.

**COORDINACION
DE REGIONALES**

Su función es acompañar el desarrollo armónico de las Regionales y Municipios/Comunas con convenio, en los cinco pilares del sistema. De esta manera, se **logra una mirada global del sistema implementado**, **monitoreando y evaluando las necesidades y el desempeño de aquellos**.



Provincia de Santa Fe

Región 1
Nodo Reconquista

Región 2
Nodo Rafaela

Región 3
Nodo Santa Fe

Región 4
Nodo Rosario

Región 5
Nodo Venado Tuerto

▶ **INGRESAR**

ASSAL

15 REGIONALES

193 CONVENIOS

TRAMITES PERSONALES

INSCRIPCION REGISTRO NACIONAL DE ESTABLECIMIENTO

EMPRESA

Solicita Auditoria de Habilitación en forma personal en la localidad con convenio o Regional que corresponda.

Información que puede ser consultada en www.assal.gov.ar

REQUISITOS

- Constancia Inscripción de Afip
- Habilitación Municipal o Comunal

GESTION

- Carga los datos en el sistema ASSAL y luego se imprime el cupón de pago

IMPORTANTE realizar una descripción detallada de la actividad a desarrollar por la empresa

 EMPRESA

- Efectúa pago de trámite
- Solicita Auditoria de Habilitación

 GESTION

- Registra el pago

 AUDITORIA

Realiza Auditoria al establecimiento y efectúa la carga en sistema ASSAI

GESTION

- Realiza la nomenclación del establecimiento
- Emite Certificado de RNE (firmado por Dirección ASSAI)

• El tiempo aproximado para la obtención de este registro es de 6 días hábiles.

INSCRIPCION DE UTA/URA

REQUISITOS EMPRESA

- CUIT de la empresa
- Tarjeta Verde del vehículo
- Vehículo para auditar

GESTION

- Realiza carga de datos de la empresa y el vehículo en el sistema ASSAL.
- Genera e imprime cupón de pago de trámite

EMPRESA

- Efectúa el pago del trámite

GESTION



- Registra el pago

AUDITORIA



- Realiza Auditoria del vehículo y efectúa la carga en sistema ASSAI

GESTION



- Emite certificado UTA /URA

• El tiempo estándar para la obtención de este registro es 48 hs hábiles.

FIN

**¡MUCHAS
GRACIAS!**

capacitacion@assal.gov.ar
(0342) 4573718 int 127/302

ASSAL

Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria

Ministerio de Salud



el orgullo de consumir alimentos santafesinos seguros

10 AÑOS
2007 · 2017

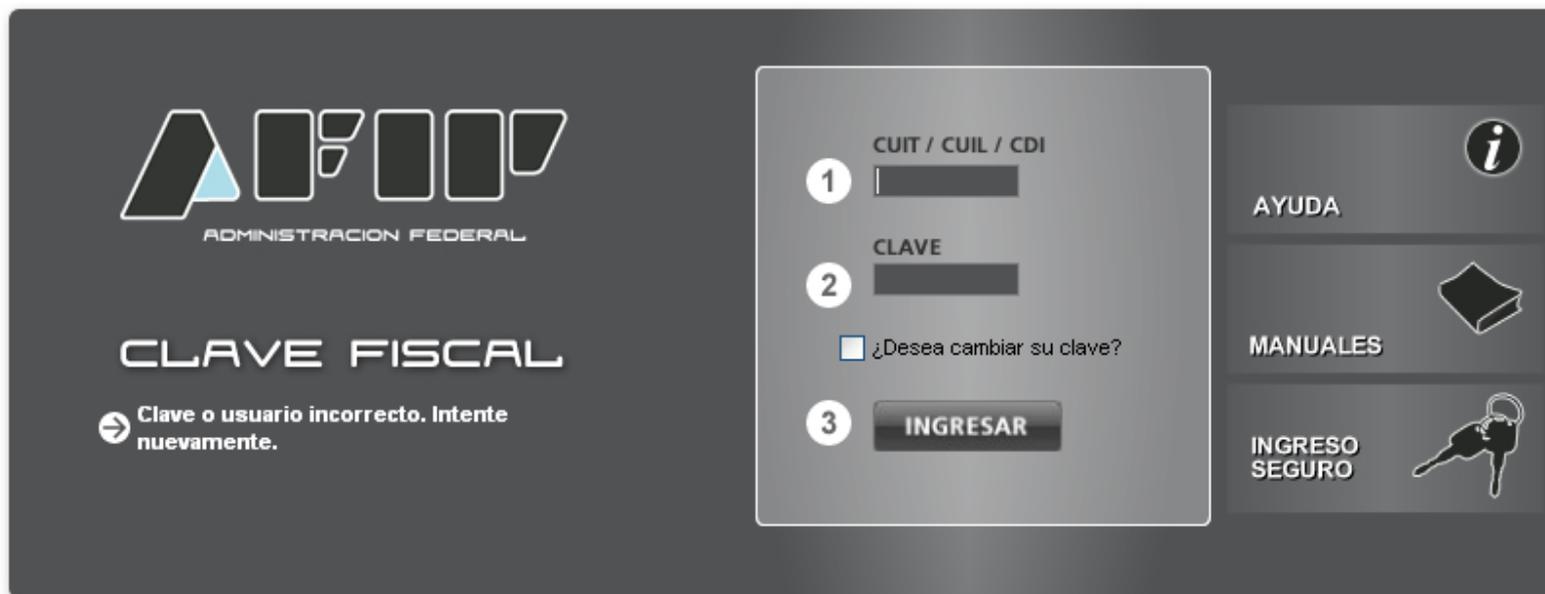
SANTA
FE

Registro de productos

***Requisitos
Cómo realizarlos
Consultas más frecuentes***

Registro de productos

llenar los datos que se indican e ingresar al sistema



The image shows a screenshot of the AFIP 'Clave Fiscal' login interface. On the left, the AFIP logo and 'ADMINISTRACION FEDERAL' are displayed above the text 'CLAVE FISCAL'. Below this, a message with a right-pointing arrow icon reads: 'Clave o usuario incorrecto. Intente nuevamente.' The central area contains a login form with three numbered steps: 1. 'CUIT / CUIL / CDI' with a text input field; 2. 'CLAVE' with a text input field and a checkbox labeled '¿Desea cambiar su clave?'; 3. An 'INGRESAR' button. On the right side, there are three menu items: 'AYUDA' with an information icon, 'MANUALES' with a book icon, and 'INGRESO SEGURO' with a key icon.



Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria



BIENVENIDOS AL SISTEMA DE GESTION PARA EMPRESAS

SERVICIOS ASSAL

20-28763196-1

R.N.E.

R.P.E.D.

R.N.E.E.

R.P.P.P.

R.P.E.

Representantes
de Empresas

Registro Nacional de Establecimientos Alimenticios

Contáctese con nuestros operadores mediante la línea rotativa

0242 4572718

- Inscripción de Producto
- Inscripción de Producto Importado
- Elaboración para Terceros
- Renovación de Producto (reinscripción)
- Renovación de Elaboración para Tercero (reinscripción)
- Actualización de Producto
- Actualización de Producto (Elaboración para Terceros)
- Búsqueda

Experiencia Exitosa en Manipulación de Alimentos en Firmat



El Área de Seguridad Alimentaria de la **Municipalidad de Firmat** culminó con el dictado del Curso en "Manipulación Segura de Alimentos" para la obtención del "Carnet Único y Obligatorio de Manipulador de Alimentos". La

Datos

Composición

Descripciones

Información
Nutricional

Flujograma

Rotulo

Observaciones
Historial

Adjuntos

Indique con * los campos que no correspondan a su producto

Nombre Comercial:

Búsqueda de denominación:

Ingredientes:

Marca:

Contenido:

 ▾

Fecha de Duración:

 ▾

[Ingresar Observación](#)

Enviar DJ: permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada. (Solo estará habilitada esta opción cuando usted haya registrado el pago del trámite)

Guardar y Continuar: permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

Enviar DJ

Guardar y Continuar

Cancelar

Datos	Composición	Descripciones	Información Nutricional	Flujograma	Rotulo	Observaciones Historial	Adjuntos
-------	-------------	---------------	-------------------------	------------	--------	-------------------------	----------

Indique con * los campos que no correspondan a su producto

1. Características Importantes del producto final:

Ph: AW:

Acidez: * *BRIX: *

2. Forma de Uso del Producto:

*

3. Características del Envase

Material:

Atmósfera modificada:

4. Período de Aptitud:

*

5. Modo de Conservación:

*

6. Donde será vendido el Producto:

*

7. Instrucciones Contenidas en el Rótulo:

*

8. Controles y Cuidados Especiales Durante la Distribución y Comercialización:

*

9. A Quien va Dirigido el Producto:

*

[Ingresar Observación](#)

Enviar DJ: permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada. (Solo estará habilitada esta opción cuando usted haya registrado el pago del trámite)

Guardar y Continuar: permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

Datos Composición Descripciones **Información Nutricional** Flujoograma Rotulo Observaciones Historial Adjuntos

Indique con * los campos que no correspondan a su producto

Porción:	Cantidad por porción	% VD(*)
Porción:	<input type="text"/>	
Valor Energético (Kcal = Kj)	* <input type="text"/>	<input type="text" value="0"/>
Carbohidratos (g)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Proteínas (g)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Grasas totales (g)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Grasas Saturadas (g)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Grasas trans (g)	<input type="text" value="0"/>	(no declarar)
Fibra alimentaria (g)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Sodio (mg)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Vitaminas (mg)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Minerales (mg)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Aminoácidos (mg)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal.- u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

[Ingresar Observación](#)

Enviar DJ: permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada. (Solo estará habilitada esta opción cuando usted haya registrado el pago del trámite)

Guardar y Continuar: permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

Enviar DJ

Guardar y Continuar

Cancelar

Datos Composición Descripciones Información Nutricional **Flujograma** Rotulo Observaciones Historial Adjuntos

Procesos

Etapa del Proceso:

1- definir el proceso

Datos del Proceso:

2- describir el proceso (no obligatorio)

Crear

3- Crear el proceso

Conectores

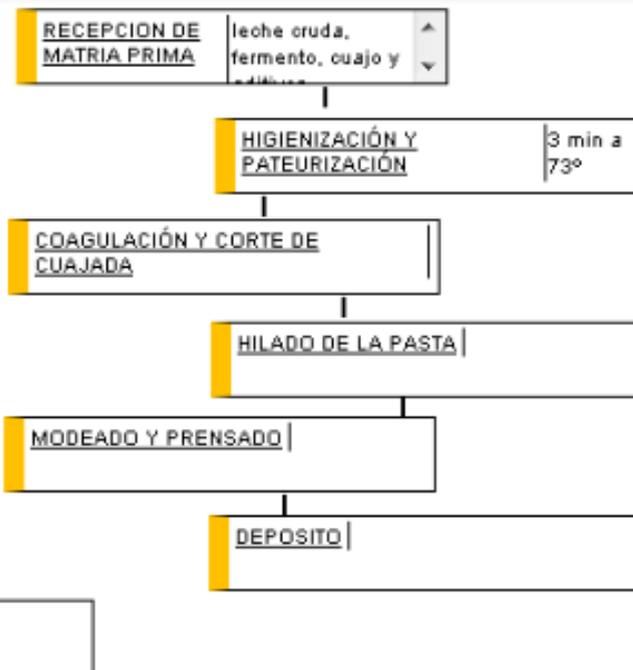
5- seleccionar conector y ubicarlo en su posición

4- mover a la posición adecuada

EXPEDICION

Ejemplo

ejemplo



Zona de eliminación

arrastrar el proceso o conector hasta aquí para eliminarlo

Ingresar Observación

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción:

	Cantidad por porción	% VD(*)
Valor Energético (Kcal = Kj)	*	0
Carbohidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Grasas totales (g)	0	0
Grasas Saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0
Otros nutrientes cuando corresponde		

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal.- u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Enviar DJ: permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada. (Solo estará habilitada esta opción cuando usted haya registrado el pago del trámite)

Guardar y Continuar: permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

Datos Composición Descripciones Información Nutricional Flujograma Rotulo Observaciones Historial Adjuntos

Archivo Adjunto

 Podrá adjuntar documentos de word, block de notas o documentos pdf de hasta 1.5 MB

Adjuntar archivo:

Enviar DJ: permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada. (Solo estará habilitada esta opción cuando usted haya registrado el pago del trámite)

Guardar y Continuar: permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

Autorización

Señor importador:

A los fines de autorizar la inscripción de un producto importado, además de los datos solicitados por el sistema, usted deberá adjuntar:

- Certificado de habilitación del producto en el país de origen.

En el caso que se trate de un producto proveniente de un país en que no se registren los productos alimenticios, se deberá adjuntar:

- Una certificación de la Autoridad Sanitaria que indique que el Establecimiento de origen está autorizado para elaborar ese tipo de producto u otro documento similar que así lo acredite.

 Podrá adjuntar documentos de word, block de notas o documentos pdf de hasta 1.5 MB

Adjuntar tercero:

Examinar...

Adjuntar

Director Técnico

Director Técnico:

Matrícula N°:

Especialidad:

Ingresar Observación

Enviar Declaración Jurada: permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada.

Guardar y Continuar Luego: permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

Enviar Declaración Jurada

Guardar y Continuar Luego

Cancelar

Datos

Composición

Descripciones

Información
Nutricional

Flujograma

Rotulo

Observaciones
Historial

Adjuntos

Indique con * los campos que no correspondan a su producto

Elaborado por:

País:

ALBANIA



Nombre Comercial:

Búsqueda de
denominación:

Ingredientes:

Marca:

Contenido:

Contenido neto



Fecha de Duración:

Consumir preferentemente antes de



Ingresar Observación

Enviar Declaración Jurada: permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada.

Guardar y Continuar Luego: permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

Enviar Declaración Jurada

Guardar y Continuar Luego

Cancelar

INSCRIPCION DE PRODUCTOS DOMISANITARIOS

Se entiende por producto domisanitario a aquellas sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfestación, para su utilización en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados



BIENVENIDOS AL SISTEMA DE GESTION PARA EMPRESAS

SERVICIOS ASSAL

20-28763196-1

R.N.E.

R.P.E.D.

R.N.E.E.

R.P.P.P.

R.P.E.

Representantes
de Empresas

Registro Provincial de Establecimientos Domisanitarios

Contáctese con nuestros operadores mediante la línea rotativa

0342 - 4573718

Disposición N° 3144/09

Prohíbese la venta libre al consumidor de los raticidas y rodenticidas en pellets y granos. Solamente serán permitidos para la venta libre los productos en forma de bloques sólidos parafinados o resinados.

Disposición 2659/2008

Prohíbese el uso de determinados principios activos en formulaciones de productos domisanitarios. Modificación de la Disposición N° 7292/98.

Disposición N° 3366/07

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional, como Anexo XI de la Disposición ANMAT N.° 7292/98, la Resolución MERCOSUR GMC N.° 50/06 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR "PARA PRODUCTOS DE ACCION ANTIMICROBIANA". B.O. 25/07/07

Disposición N° 2929/07

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Resolución Mercosur GMC N° 51/2006, "Reglamento Técnico Mercosur sobre Criterios de Inclusión, Exclusión y Actualización de Productos Domisanitarios de Menor Riesgo Potencial Fabricados en el Ambito Mercosur." B.O. 30/05/07

Disposición N° 4623/06

Prohíbese la utilización de formaldehído en formulaciones domisanitarias.-
BO 18/08/06

En las formulaciones domisanitarias que se fabriquen, se importen y se comercialicen, el contenido máximo de formaldehído proveniente de impurezas de las materias primas o de donores utilizados en dichas formulaciones

Disposición N° 7292/98

(con las modificaciones de las Disp. 7334/99, 5170/00, 5152/01, 6727/03, 1796/05 y 4623/06) Requisitos de Productos de Uso Doméstico.- BO 29/12/98

MERCOSUR/GMC/RES N° 27/96

TEXTO DE ROTULOS PARA PRODUCTOS DOMISANITARIOS

Disp.7725/2006

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Resolución Mercosur GMC N° 24/06 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE TERCERIZACIÓN DE PRODUCTOS DOMISANITARIOS FABRICADOS EN EL ÁMBITO DEL MERCOSUR. B.O. 26/02/07

Disp.6391/2015

Incorporase al ordenamiento jurídico nacional la Resolución MERCOSUR GMC N° 31/12 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE BUENAS PARA PRODUCTOS DOMISANITARIOS (DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 56/96 Y 23/01)", que se adjunta como anexo y forma parte integrante de la presente disposición.

RES. Conjunta 1562/2010

Toda publicidad gráfica, sonora o audiovisual, incluyendo los medios electrónicos o digitales, de productos fitosanitarios y plaguicidas domisanitarios, inscriptos en los registros del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, (SENASA) y la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA, (ANMAT) respectivamente, que se realice en el ámbito Nacional, deberá incluir en lugar visible y en forma destacada la siguiente advertencia: "PELIGRO. SU USO INCORRECTO PUEDE PROVOCAR DAÑOS A LA SALUD Y AL AMBIENTE. LEA ATENTAMENTE LA ETIQUETA"

Datos Composición Descripciones Flujograma Rotulo Observaciones Historial Adjuntos

Nombre Comercial:

Denominación de Producto:

Suavizante para la ropa fragancia charme rosa

Ingredientes:

RE-ENGRASANTE DE FIBRAS: 1.2% ALCOHOL CETOESTEARILICO N°CAS: 67762-27-0,ANTIESTATICO DE FIBRAS: 1% CLORURO DE CETRIMONIO 50% N°CAS: 112-02-7,EMULSIONANTE: 0.2% ALCOHOL CETILICO DE 20 MOLES DE OXIDO DE ETILENO N°CAS: 68439-49-6,PERFUME: 0.5% ,COLORANTE: AZUL BASICO 26 0.025% N°CAS: 2580-56-5, 97% AGUA.

Marca: LIBERTADOR

Contenido: Contenido Neto

Fecha de Duración: Vence

Lote N°: 16-001

[Ingresar Observación](#)

Suavizante para la ropa fragancia charme rosa

LIBERTADOR

D ALFONSO FRANCISCO
SARMIENTO 757
MUNICIPIO DE ARROYO SECO
INDUSTRIA ARGENTINA

INGREDIENTES

RE-ENGRASANTE DE FIBRAS: 1.2% ALCOHOL CETOESTEARILICO N°CAS: 67762-27-0, ANTIESTATICO DE FIBRAS: 1% CLORURO DE CETRIMONIO 50% N°CAS: 112-02-7, EMULSIONANTE: 0.2% ALCOHOL CETILICO DE 20 MOLES DE OXIDO DE ETILENO N°CAS: 68439-49-6, PERFUME: 0.5% , COLORANTE: AZUL BASICO 26 0.025% N°CAS: 2580-56-5, 97% AGUA.

CONTENIDO NETO

VENCE

LOTE N°:

LAVADO A MANO: 1TAPITA EN 10 LITROS DE AGUA. LAVADO EN LAVARROPAS: 2 TAPITAS.

AGITAR BIEN ANTES DE USAR. VERTER EN EL AGUA DEL ULTIMO ENJUAGE Y NO SOBRE LA ROPA. PRECAUCIONES: NO INGERIR, EN CASO DE INGESTION CONCURRA AL MEDICO LLEVANDO EL ENVASE.

en lugar fresco y oscuro. lejos del alcance de los niños

R.P.E.D. N°

21-000023 www.assal.gov.ar

UTENSILIOS, ENVASES, ENVOLTURAS Y MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Capítulo IV Código Alimentario Argentino

RESOLUCIÓN GMC N° 003/92
Incorporada por Resolución MSyAS
N° 003 del 11.01.95

Los envases deben

Fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura ,y, en las condiciones previsibles de empleo ,no producir migraciones de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, y

- a) puedan representar un riesgo para la salud humana;
- b) ocasionen una modificación inaceptable de la composición o en los caracteres sensoriales de los alimentos

Observaciones

- El trámite se realiza online por sistema ASSAI
- El tiempo estándar para la obtención de este registro depende del tipo de material a habilitar y de los ensayos que se soliciten
- La habilitación de los productos tiene una validez de 5 años.

En el caso de importados, se solicitan los ensayos y habilitación del país de origen.

Disposición 10088/2017

Se aplicará a los fines de solicitar ante el Instituto Nacional de Alimentos la Autorización de envases, materiales y utensilios destinados a estar en contacto con alimentos nacionales e importados.

Clasificación:

- Envases, Materiales y Utensilios destinados a estar en contacto con alimentos de Riesgo
- Bajo: son aquellos cuyos materiales constitutivos, tales como cerámica, corcho, porcelana, madera y vidrio, entre otros, por su naturaleza, no ceden productos tóxicos a los alimentos y no son perjudiciales para la salud.
- Riesgo Medio: son aquellos cuyos materiales constitutivos, tales como materiales metálicos, plásticos rígidos, celulósicos, entre otros, podrían ser cedidos a los alimentos y resultar perjudiciales para la salud.

- Riesgo Alto: son aquellos cuyos materiales constitutivos, tales como melanina, plásticos blandos, envases con cobertura, pintados, entre otros, por su naturaleza y características físico- químicas, habitualmente ceden componentes a los alimentos y causan perjuicios para la salud.
- Riesgo Mixto: Aquellos cuyos materiales constitutivos pertenecen a más de uno de los casos precedentes.

Los trámites de Autorización de envases, materiales y utensilios destinados a estar en contacto con alimentos y de Autorización de ingreso de envases, materiales y utensilios importados destinados a estar en contacto con alimentos se encuentran disponibles en la PLATAFORMA DE TRÁMITES A DISTANCIA (TAD)

,

Denominación (Descripción del producto e identificación del material constituyente de cada parte o pieza y sus características (color, decorado, impreso, etc.) contacte o no con el alimento.

Origen de elaboración.

Composición cuali-cuantitativa de cada material constituyente: sustancias componentes y aditivos presentes en la formulación.

Artículo del CAA y o Resolución Mercosur que cumple u otra normativa.

Especificación Técnica: descripción de las características físico-químicas del producto (foto, ilustración o croquis) donde se identifiquen las partes y o piezas constituyentes y la identificación del material respectivo, color de cada parte y o pieza, declaración de contacto con el alimento de cada parte y o pieza; condiciones de contacto con el alimento: tipo de alimento, tiempo y temperatura de contacto y condiciones de uso (único, repetido, retornable o el que corresponda); dimensiones del producto.

.

Fichas técnicas (autorizaciones) de las materias primas utilizadas.

Descripción del proceso de elaboración.

Análisis de migración global y específica de acuerdo a lo establecido en el CAA según el tipo de material.

El titular será el responsable de la veracidad de la información, la cual tiene carácter de declaración jurada, ante la Autoridad Sanitaria

Gracias por todo!!!!!!

Agencia Santafesina de Seguridad
Alimentaria 0342 4573718

ASSAL

Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria

Ministerio de Salud



el orgullo de consumir alimentos santafesinos seguros

10 AÑOS
2007 · 2017

SANTA
FE

Normas Sanitarias y de identidad y calidad de alimentos frescos y procesados que se utilizan

Nivel Mundial, Regional y Nacional

el Codex Alimentarius

Compilación de todas las Normas, Códigos de Comportamientos, Directrices y Recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.

- Cuenta en la actualidad con 165 países miembros, que representan más del 98 por ciento de la población mundial.

- **Normas generales aplicables a todos los alimentos.**

- **Normas específicas para ciertos alimentos**

- *Estas normas son de adopción voluntaria por los países, son dictadas con suficiente respaldo científico. Con ellas se busca unificar las distintas legislaciones de los países tomándose como referente la normas emanadas de la Comisión.*

La Organización Mundial del Comercio (OMC)

organismo internacional que se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países. Asegurar que las corrientes comerciales circulen con la máxima facilidad, previsibilidad y libertad posible

La FDA , Food and Drug Administration: Agencia de Alimentos y Medicamentos o Agencia de Drogas y Alimentos

es la agencia del gobierno de los Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos (tanto para personas como para animales), medicamentos (humanos y veterinarios), cosméticos, aparatos médicos (humanos y animales), productos biológicos y derivados sanguíneos.

UNIÓN EUROPEA

Países europeos democráticos. Sus Estados miembros han creado instituciones comunes en las que delegan parte de su soberanía, con el fin de que se puedan tomar democráticamente decisiones sobre asuntos específicos de interés común, a escala europea.

El Mercado Común del Sur (Mercosur)

Es un proceso de integración regional fundado el 26 de marzo de 1991 por Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay. Oficialmente el Mercosur informa que "en fases posteriores se han incorporado Venezuela y Bolivia, esta última en proceso de adhesión", que "Chile, Colombia, Ecuador, Perú, Guyana y Surinam" integran el bloque como "Estados asociados", y que México y Nueva Zelanda son "Estados observadores", en tanto que el mapa oficial del Mercosur incluye a los seis primeros países mencionados, y los define como "Estados parte".

Se basa en una Carta Democrática que no permite la pertenencia al bloque de países no democráticos, estableció una zona de libre comercio y acuerdos de arancel común, así como diversos mecanismos de complementación productiva y de integración económica, social y cultural, incluyendo la libre circulación de los ciudadanos del bloque. Los idiomas oficiales del Mercosur son el español, el portugués y el guaraní. Por infringir la Carta Democrática, fue suspendida Venezuela.

“Internalización” de las normas supranacionales

En Argentina y Paraguay los tratados y protocolos ratificados tienen valor superior a las Leyes Nacionales, y por lo tanto no pueden ser derogados ni suplidos por estas. En Brasil y Uruguay , los tratados y protocolos tienen el mismo valor que las leyes nacionales, y por lo tanto estas predominan sobre aquellos si son de fecha posterior .

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO
LEY 18284/69
Decreto 2126/71 Reglamentario de la Ley 18.284
y 22 Capítulos

A partir de Julio de 1969, mediante la Ley N°18284, se sanciona la vigencia del Código Alimentario Argentino en todo el país.

El mismo contiene todas las normas que deben observarse en materia higiénico-sanitarias bromatológicamente y de identificación comercial que rigen el control de alimentos en todo el territorio nacional. Tiene como referencia el Codex Alimentarius.

Reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que en ellos se producen, elaboran y comercializan.

22 capítulos que incluyen condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos, a la conservación y tratamiento de los alimentos, el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación y publicidad de los alimentos, especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos.

El CAA es actualizado y modificado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, establecido por el Decreto 815 de 1999. La Comisión está conformada por representantes del Ministerio de Salud de la Nación, de la ANMAT, de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, de la Subsecretaría de Defensa del Consumidor y de las 24 jurisdicciones bromatológicas del país

Decreto 815/99**SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS**

El Código Alimentario Argentino (CAA) es la norma fundamental del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS. Se incorporará al mismo toda la normativa vigente que haga a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano. El Secretario de Política y Regulación de Salud y el Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, por resolución conjunta, mantendrán actualizadas las normas del CAA, tomando como referencias las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR)

El SENASA, en su calidad de ente autárquico de la Administración Pública Nacional, vinculado al PODER EJECUTIVO NACIONAL a través de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION dependiente del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, será el encargado de ejecutar la política que el gobierno dicte en materia de sanidad animal y vegetal, y de asegurar el cumplimiento del CAA, para aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia.

Registrar productos y establecimientos, y fiscalización higiénico - sanitaria en la elaboración, industrialización, procesamiento, almacenamiento en los establecimientos y depósitos de los productos, subproductos y derivados de **origen animal** de tránsito federal o internacional .

Registrará y fiscalizará los medios de transporte en el área de su competencia.
Fiscalización higiénico - sanitaria de los productos y subproductos de origen **vegetal, en las etapas de producción y acopio,**

Normas higiénico-sanitarias en las importaciones de toda clase de ganados, carnes, pescados y aves, sus productos y subproductos, acondicionados o no para su venta directa al público

AUTORIDADES A NIVEL NACIONAL

La autoridad es ejercida por:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) dependiente del Ministerio de Salud de la Nación a través del:

Instituto Nacional de Alimentos (INAL)

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA) dependiente del Ministerio de Economía y Producción a través del:

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

La ANMAT, a través del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL)

Control y fiscalización de los alimentos acondicionados para la venta al público, incluyendo sus insumos y los materiales en contacto con alimentos, actividades, procesos y tecnologías, controlando y detectando todos aquellos efectos adversos a la salud humana que de su consumo pudiera derivar, así como también la presencia en los mismos de residuos o sustancias nocivas.
Velar por la salud de la población.

Controlar y fiscalizar los alimentos de elaboración nacional o importados destinados para ser consumidos en el mercado interno y/o externo de acuerdo a la normativa vigente, que no se encuentren bajo la competencia de los otros organismos del sistema.

Coordinar con las autoridades provinciales, del Gobierno Autónomo de LA CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipales, las acciones necesarias para el mejor cumplimiento del presente decreto en el área de sus competencias.

Incorporar a la BASE UNICA DE DATOS, toda información referente a resoluciones dictadas, controles efectuados, autorizaciones, y las sanciones o medidas cautelares aplicadas.

Las **autoridades sanitarias de cada provincia, Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipios** serán responsables de aplicar el CAA dentro de sus respectivas jurisdicciones.

Registrarán productos y establecimientos que soliciten autorización para industrializar, elaborar, almacenar, fraccionar, distribuir y comercializar alimentos, con las excepciones dispuestas por competencias del SENASA. Las autorizaciones se otorgarán según los requisitos uniformes que se establezcan.

Encargadas de realizar los controles en bocas de expendio.

COMPETENCIAS CONCURRENTES. PRODUCTOS LACTEOS

Los Establecimientos elaboradores de productos lácteos se clasificarán según la actividad que desarrollen en:

- a) Establecimientos que elaboren productos destinados al tránsito federal y/o exportación.
- b) Establecimientos que elaboren productos destinados al consumo local o intraprovincial.

La habilitación de los establecimientos incluidos en el **punto a)** será realizada por la ANMAT y el SENASA, en forma conjunta, o por los gobiernos provinciales en los que estos deleguen mediante convenio.

La habilitación de los establecimientos incluidos en el **punto b**, será efectuada por la autoridad provincial o municipal que corresponda de conformidad con lo establecido en el CAA.

Las inspecciones para la habilitación de los establecimientos incluidos en el punto a), se efectuarán en forma concurrente, cualquiera haya sido el organismo ante el que se haya iniciado el trámite. Esto no debe implicar incremento o duplicación de las tasas, aranceles u otras imposiciones ni aumento de los plazos establecidos administrativamente.

Determinada la fecha, la no concurrencia de uno de los organismos competentes no impedirá la inspección por funcionarios del otro organismo, siendo reconocidos y aceptados los resultados que tal inspección arroje.

Realizada la presentación para la habilitación, las autoridades de la ANMAT y el SENASA, o las que en su caso corresponda, procederán a la inspección del establecimiento en un plazo máximo de TREINTA (30) días, previa aprobación de la documentación presentada.

La Certificación para la **exportación será efectuada por el SENASA** en forma independiente. Este acto no será programado ni necesitará de la intervención concurrente de otro organismo competente.

La aprobación y registro de los productos lácteos será efectuada conforme a lo establecido en el CAA.

La fiscalización de la importación de los productos lácteos acondicionados para la venta al público, será competencia de la ANMAT, en tanto los productos lácteos no acondicionados para la venta al público serán competencia del SENASA

REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL.

DECRETO Nº 4.238/1968

Aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados, y de todo producto de origen animal, como asimismo los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifiquen e industrialicen.

El Decreto 4238/68 es reglamentario de la Ley Federal de Carnes 22.375

Establecimientos faenadores (distintas categorías y especies)

Cámaras frigoríficas

Chacinerías

Salas de despostado Conserveras

CÓDIGO BROMATOLÓGICO DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

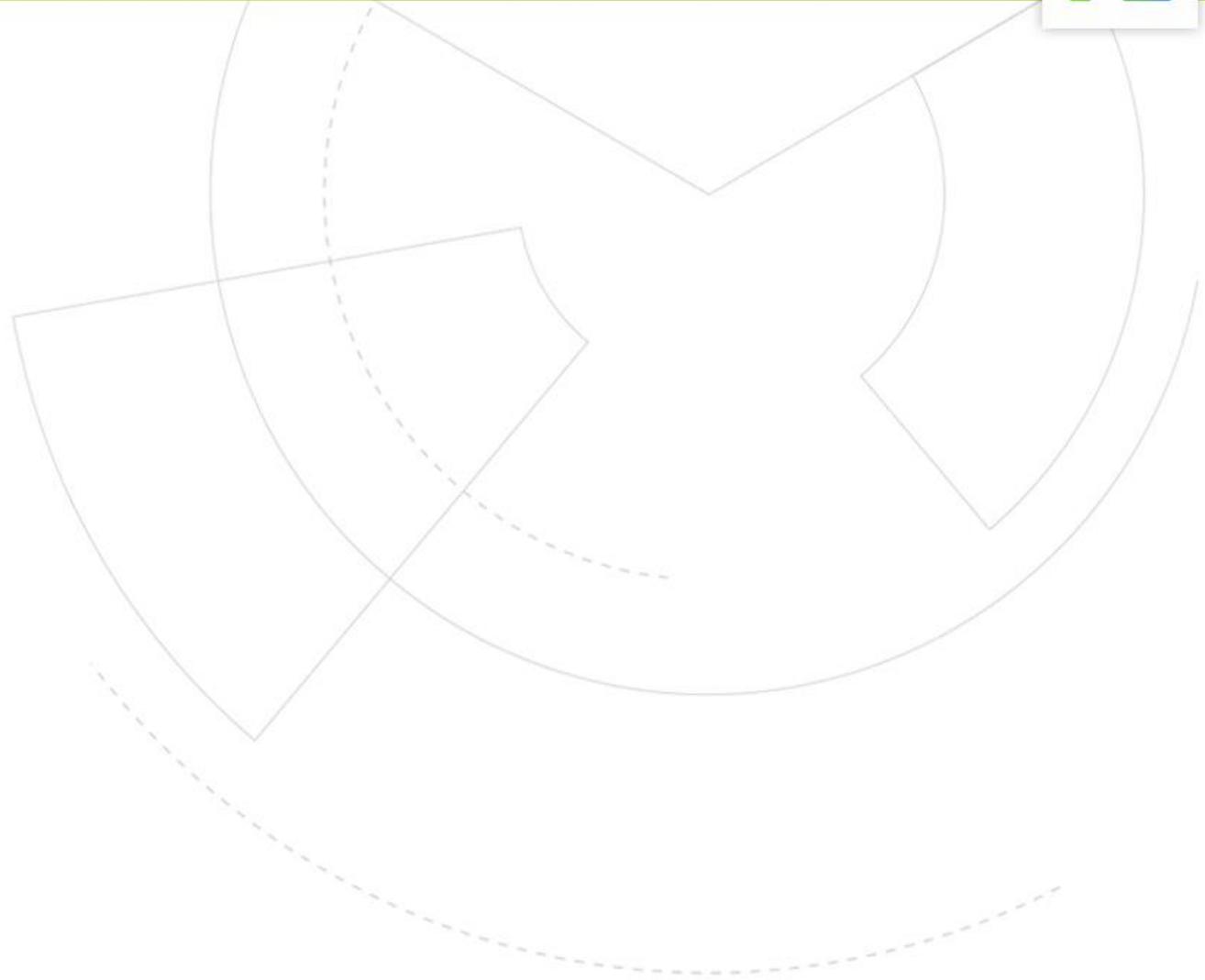
A partir de diciembre de 1941, mediante la Ley N°2998, se sanciona la vigencia del Código Bromatológico en todo el territorio provincial.

El mismo es quien Regula las funciones del Instituto Bromatológico, actualmente Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, creada en diciembre de 2007 mediante el Decreto N°0206.

Al presente Código se le incorpora el **Artículo N°1378** donde la Ley N°8845 de 1981 establece el pago de **Tasas y Aranceles Bromatológicos.**







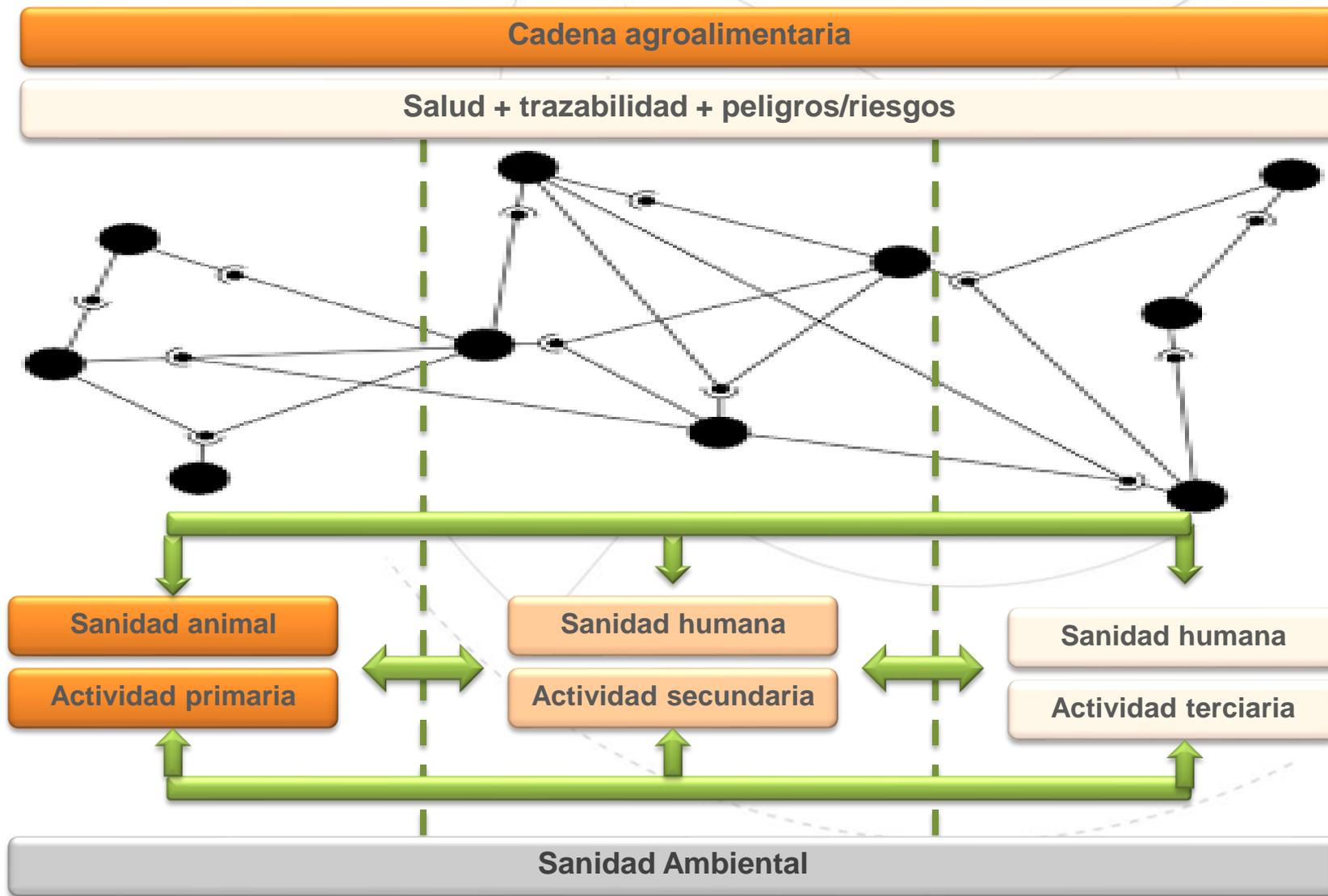




¿Cuáles son los profesionales vinculados a la cadena agroalimentaria?

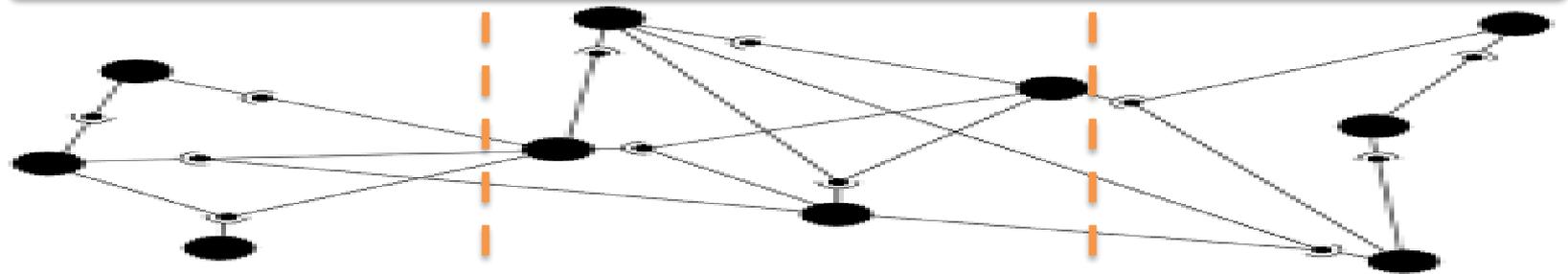
Los técnicos y los profesionales con incumbencias en alimentos, sus materias primas, envases y cuestiones afines a la alimentación





Y en términos generales, ¿cómo razonan y prueban tales profesionales?

Cadena agroalimentaria



Profesionales
Técnicos

Ing. Agrónomo

Bioquímicos
Ing. Químico
Med. Veterinario
Ing. en Alimentos

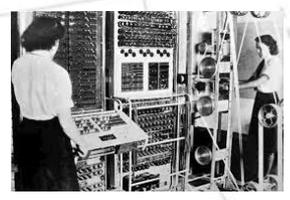
Lic. en Nutrición
Ing. en Alimentos
Lic. en Bromatología
Tec. en Bromatología
Analista en Alimentos

Min. de Hacienda

Profesionales
No Técnicos

Abogados Contadores Comunicadores Lic. en Marketing

¿Desde cuándo la legislación regula los alimentos y la alimentación?



A la legislación de los alimentos tiene orígenes remotos



La legislación se ha multiplicado a medida que se han sucedido modificaciones en cómo nos alimentamos y con qué



(*) Del gramillón al aspartismo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Aguirre, P.

Y estos profesionales se pueden desempeñar como Asesores y Directores Técnicos de empresas que elaboran alimentos

El Código Alimentario Argentino prevee en los capítulos generales

Capítulo II: Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos

Artículo 4

Cuando lo disponga la autoridad sanitaria nacional, 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

Artículo 15

“queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por la autoridad sanitaria correspondiente”

Artículo 16

“El titular de la elaboración debe proveer... Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando correspondiere..”

El Código Alimentario Argentino prevee en los capítulos generales

Capítulo II: Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos

Artículo 17

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

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

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

Artículo 19

A los efectos del presente Código los propietarios, los directores y los gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento, lo que no libera de responsabilidad a los operarios culpables o cómplices

El Código Alimentario Argentino prevee en los capítulos generales

Capítulo III: De los productos alimenticios

Artículo 155

Queda prohibida la elaboración, fraccionamiento, tenencia, circulación, distribución, importación exportación y entrega al consumidor de productos ilegales. El titular de la autorización y su Director Técnico, si correspondiere, serán personalmente responsables de la aptitud e identidad de los productos

Artículo 174

Las fábricas elaboradoras de alimentos que utilicen procesos de irradiación para la conservación de los mismos, deberán contar con un Director Técnico que a juicio de la Autoridad Sanitaria Nacional esté capacitado para ejercer dicha función. El mismo será responsable de la calidad higiénico-sanitaria y bromatológica de los alimentos irradiados.

Y ¿qué determina el Código Alimentario Argentino en los capítulos especiales?

El Código Alimentario Argentino prevee en los capítulos especiales

Capítulo VIII: Lácteos, 155 Bis

“Todo establecimiento que elabore: Leche certificada cruda, Leche pasteurizada...deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para dichas funciones, el que asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados. Para el resto de los productos lácteos incluidos en el presente capítulo cada empresa deberá contar con un Director Técnico. En caso de que posea más de un establecimiento, en cada uno de ellos deberá contar con un responsable quien actuará bajo la supervisión del Director Técnico.... esté capacitado para cumplir las siguientes funciones: **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 de que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada y **3.** Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

El Código Alimentario Argentino prevee en los capítulos especiales

Capítulo XVII: Régimen especial

Artículo 1346: "Todo establecimiento que elabora alimentos dietéticos ó para Regímenes especiales comprendidos en este capítulo, deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional, está capacitado para dichas funciones, el que además asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados. Las empresas elaboradoras deberán asegurar el control analítico de las materias primas, productos en elaboración y productos terminados".

Artículo 1381: "Suplementos Dietarios....16- El titular del producto será solidariamente responsable, con el Director Técnico del establecimiento, del cumplimiento de lo establecido en el presente artículo."

El Código Alimentario Argentino prevee en los capítulos especiales

Capítulo XVIII: Aditivos alimentarios

Artículo 1395 bis: "Todo establecimiento que elabore, fraccione o mezcle aditivos para su comercialización, deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitado para dichas funciones, quien además asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados. Las empresas elaboradoras deberán asegurar el control analítico de las materias primas, productos en elaboración y productos terminados. Las obligaciones del Director Técnico a que se refiere este artículo serán las consignadas en el artículo 17 del presente Código, debiendo además, proveer asistencia técnica sobre el uso de aditivos al consumidor/usuario"

En la Provincia de Santa Fe



Francia 2690 - 3000 Santa Fe, Arg. - Tel. (0342) 457 3718



Buscar

Enviar

- ↑ INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
- AGENCIA ÚNICA INTEGRADA
- EMPRESAS Y PROFESIONALES
- CONSUMIDORES
- NOTICIAS Y ALERTAS
- TEMAS Y CAMPAÑAS
- MÁS INFORMACIÓN

Marco Legal

Internacional

- » Codex Alimentarius

Mercosur

- » Listado de Aditivos Alimentarios autorizados en

Nacional

Leyes

- » Código Alimentario Argentino - Ley N° 18284/69
- » Ley Federal de Carnes - Ley N° 22.375
- » Promoción de la Reducción del Consumo de S

Decretos

- » Sistema Nacional de Control de Alimentos - Decreto N° 815/99
- » Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal - Decreto N° 4238/68
- » Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio en la población - Decreto Reglamentario 16/2017

- » Acceso con clave fiscal
- » Trámites
- » Unidades de Transporte
- » Producciones Primarias
- » Red de Laboratorios de la Cadena Agroalimentaria
- » Profesionales Agroalimentarios
 - » Inscripción de Público
 - » Inscripción de Privado
 - » Instructivo
 - » Búsqueda
- » Abastecedores Escolares
- » Instructivos
- » Unidades Productivas Santafesinas (UPSa)

MÁS INFORMACIÓN



En la Provincia de Santa Fe



Francia 2690 - 3000 Santa Fe, Arg. - Tel. (0342) 457 3718



Buscar

Enviar



INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

AGENCIA ÚNICA INTEGRADA

EMPRESAS Y PROFESIONALES

CONSUMIDORES

NOTICIAS Y ALERTAS

TEMAS Y CAMPAÑAS

MÁS INFORMACIÓN

PROFESIONALES Y EMPRESAS

Datos Personales

D.N.I.: (*)

Apellido: (*) Nombre: (*)

Provincia: (*) Localidad: (*)

Domicilio: (*) N°: (*)

Teléfono: (*) Email: (*)

Instituciones Privadas (Pertenece a una No)

Datos Profesionales

Título: [Seleccionar]

Titulos Seleccionados

(*)

Funciones a Desarrollar

INTRANET



ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

VER LISTADO

ASSAL escuela 2018

En sí...

1°

Existe una diversidad de Legislación Alimentaria la cual se complementa con el Derecho

2°

Los profesionales con incumbencia en alimentos y alimentación pueden ser Asesores y Directores Técnica

3°

Los Directores Técnicos son corresponsables con el propietario del establecimiento

“Se ha considerado al redactar la parte específicamente legal... que el objeto de esta materia de tanta importancia para la **salubridad**...es un medio de **educación** destinado no sólo a la formación de **conocimientos** básicos elementales de **hábitos saludables**, sino que permita también inculcar, tanto a los **manipuladores** como a los **consumidores** el concepto de **responsabilidad social**...”

Fuente: Por un alimento mejor
Ing. Jorge Mullor
Santa Fe, 1949

¡Muchas gracias!

Consultas, preguntas...