

DISPOSICIÓN N°: 06/21

Visto el expediente EX-2021-01583992-GDEMZA-DHA#MSDSYD, la Ley N° 18.284, Decreto N° 2126/1971, Resolución SPReI N° 241/2011, Disposición ANMAT N° 5671/18; Resolución N° 1821/12, Resolución N° 2873/18 rectificadas por Resolución N° 3283/18, Resolución N° 1583/19 y Resolución N° 1782/21 del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia de Mendoza; y

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N° 25/2019) otorga un plazo de adecuación de 365 días corridos a partir del 17 agosto de 2020 hasta el 18 de agosto de 2021 – Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 16/2021, y establece que 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 una validez de 3 años en todo el territorio nacional;

Que, el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) establece que cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS de conformidad con lo prescrito en el Artículo 21 y pondrá a disposición la información a los efectos de su verificación;

Que, 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 características establecidas por la norma alimentaria - Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y las dispuestas por la autoridad sanitaria;

Que, a través del Acta CONAL N° 130 de Julio de 2019 se recomienda la Guía para la Implementación del Artículo 21 del Código Alimentario Argentino – Carnet de Manipulador de Alimentos;

Que, de conformidad con las previsiones constitucionales y la



normativa vigente en la materia, el control de los alimentos en la República Argentina se funda en la articulación entre los organismos sanitarios del nivel nacional, provincial y, por su intermedio, municipal;

Que, fundándose en lo expuesto y siendo que el Carnet de Manipuladores de Alimentos tendrá validez en todo el territorio de la República Argentina, resulta oportuno establecer que el trámite de inscripción en el REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ante el Departamento de Higiene de los Alimentos de este Ministerio, se realice mediante un sistema único de tramitación digital a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos - SIFeGA Mendoza.

Que, asimismo resulta necesario crear y mantener actualizado el Registro de Capacitadores en Alimentos, siendo éstos técnicos profesionales/idóneos que acrediten los requisitos documentales y formales determinados por el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y por el Departamento de Higiene de los Alimentos;

Que, la gestión del Carnet de Manipuladores de Alimentos y del Registro de Capacitadores de Alimentos mediante el SIFeGA Mendoza permitiría avanzar en la modernización y digitalización de los procedimientos administrativos, favoreciendo a todos los interesados;

Que, el Departamento de Higiene de los Alimentos establecerá los mecanismos e instrumentos legales a fin de articular con los organismos nacionales, provinciales y municipales la implementación del mencionado sistema;

Que, la implementación del módulo a través del SIFeGA para la tramitación del CARNET DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS permitirá a la Provincia de Mendoza agilizar la integración, coordinación y articulación de sus actividades a nivel federal; fortalecer la gestión sanitaria y brindar mejor servicio a la población permitiendo una administración pública eficiente y transparente;

Que, el CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS emitido por otras autoridades sanitarias competentes de las Provincias de la República Argentina a través del SIFeGA, serán reconocidos en la Provincia de Mendoza;





Que, a los fines de dar certeza jurídica y a los efectos de brindar herramientas de validación de la autenticidad de los certificados electrónicos emitidos por el Departamento de Higiene de los Alimentos a instituciones públicas y/o privadas, como así también a todos los usuarios encargados de evaluar la documentación que respalda a los manipuladores de alimentos, se instrumentó un sistema de verificación en línea identificado como código QR y/o la base federal única de Manipuladores de Alimentos, disponible en el SIFeGA, sitio oficial de las autoridades sanitarias competentes del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA);

Que, la Ley N° 25.506 a la que adhiere la Provincia de Mendoza mediante la Ley N° 7.234, establece el valor jurídico del documento electrónico, la firma electrónica y la firma digital.

Que, el Código Alimentario Argentino de la Ley 18284 y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias.

Que, el Departamento de Higiene de los Alimentos dependiente de la Subsecretaría de Salud del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes, es el órgano de aplicación en la Provincia.

Es por ello que,

EL JEFE

DEL DEPARTAMENTO DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

DISPONE

1- Crear el Registro Provincial de Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos en el cual se citan dos tipos capacitadores:

a) Profesional: aquellas personas que cuenten con título de nivel terciario o universitarios que acrediten formación en manipulación segura de alimentos.

Podrán pertenecer a instituciones públicas nacionales, provinciales o municipales, o dependientes/independientes del sector privado.

b) Idóneos: aquellos trabajadores pertenecientes a organismos públicos nacionales, provinciales o municipales, que cuenten con experiencia mínima de 2

años comprobable en inocuidad alimentaria, y no poseen formación académica específica .

Los agentes profesionales e idóneos pertenecientes a instituciones públicas nacionales, provinciales o municipales que cumplan con los requisitos para que se desempeñen como Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos deberán ser designados por la máxima autoridad del Área Académica, del Área Bromatológica, Sanitaria y/o Inspección General, según correspondiere a cada institución, ANEXO I.C.

2- Incorporar al Registro Provincial de Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos, a los profesionales e idóneos que aprueben la capacitación del Programa de Formación de Capacitadores Calificados en Manipulación Segura de Alimentos otorgado por INAL-ANMAT o el Departamento de Higiene de los Alimentos. Y con los requisitos establecidos en los ANEXOS I. A y I.B de la presente.

3- Los Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos, incorporados al Registro Provincial de Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos, además serán incorporados a la base federal única de Capacitadores Calificados en Manipulación Segura de Alimentos, disponible en el SIFeGA.

4- Otorgar credencial a los Capacitadores Reconocidos en Manipulación Segura de Alimentos, profesionales e idóneos, la que tendrá una vigencia de cinco años renovable a partir de su emisión. La renovación estará sujeta a la realización de cursos de actualización que este Departamento disponga.

5- Otorgar usuario y clave del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos, SIFeGA, módulo ART. 21. a:

- a) Los profesionales dependientes e independientes del sector privado notificados mediante documento electrónico al correo declarado.
- b) Las instituciones públicas nacionales, provinciales o municipales, una por cada institución, notificada mediante documento electrónico al correo declarado.

En ambos casos se presume que la carga y gestiones efectuadas por el usuario utilizando su respectiva clave son realizadas por él mismo. A tal efecto se considera que son válidas,





legítimas y auténticas sin necesidad de realizar o tomar ningún otro resguardo de ninguna índole.

El usuario y clave son personales, secretos e intransferibles siendo necesarios para la carga y búsqueda de manipuladores en dicho sistema.

6- Será inhabilitado del SIFeGA el profesional e idóneo de la institución o profesional dependientes e independientes del sector privado en caso de incongruencias en el dictado de las capacitaciones o en la carga de datos en el sistema. La inhabilitación será notificada y registrada a nivel provincial y nacional. Además, para el caso de incongruencias en el dictado de las capacitaciones, deberá realizar los cursos de actualización que este Departamento disponga.

7- Dictar, como mínimo, un curso anual de Formación de Capacitadores Calificados en Manipulación Segura de Alimentos a aquellas personas (profesionales e idóneos) interesadas en formar parte del registro de capacitadores reconocidos. El mencionado curso será difundido por la página web oficial del Departamento de Higiene de los Alimentos www.salud.mendoza.gov.ar

8- Establecer las siguientes metodologías para obtener el carnet de manipulador de alimentos:

a) Los cursos podrán ser dictados a través de instituciones nacionales, provinciales y municipales por capacitadores profesionales e idóneos reconocidos en manipulación segura de alimentos.

Cada institución instrumentará la metodología, lugar, frecuencia y los aranceles de acuerdo a lo establecido en normativa vigente.

b) Los cursos podrán ser dictados por capacitadores profesionales reconocidos en manipulación segura de alimentos que se desempeñen en relación de dependencia o independiente del sector privado.

El capacitador deberá presentar la documentación de acuerdo al ANEXO II.A, ANEXO II.B y ANEXO II.C. Una vez aprobado por la jefatura del Departamento de Higiene de los Alimentos se le notificará al interesado al correo electrónico declarado que dispone a partir de la fecha designada un tiempo de 10 (diez) días corridos para la carga de datos de las personas capacitadas en el SIFeGA



módulo ART. 21.

La carga de datos de personas que no hayan sido autorizadas por la jefatura del Departamento de Higiene de los Alimentos constituye una falta gravísima por lo que se procederá a la sanción con inhabilitación para dictar nuevos cursos.

- 9- Además del temario mínimo obligatorio establecido en el C.A.A., en Art. 21 Anexo I, se incorpora como obligatorio el tema ALÉRGENOS ALIMENTARIOS el cual debe incluir:
 - a) Alérgenos alimentarios y sustancias capaces de producir reacciones adversas en la salud
 - b) Diferencia entre intolerancia y alergia
 - c) Normativa para la declaración de alérgenos en alimentos envasados
 - d) Gestión de alérgenos en proceso de elaboración, fraccionamiento, envasado y logística
 - e) Fuentes
- 10- Comuníquese a todas las Áreas de este Departamento de Higiene de los Alimentos, a las Autoridades Bromatológicas de los Municipios y a quienes corresponda.
- 11- Publíquese en la página oficial de este Departamento de Higiene de los Alimentos dependiente de la Subsecretaría de Salud del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes.
- 12- La presente rige a partir del 15 de Noviembre de 2021.
- 13- Se firma la presente, a los 10 días de Noviembre de 2021.