CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE AGUARAY

Los Nogales N° 592 – B° Destilería - CP. 4566
Departamento San Martin – Provincia de Salta – Argentina
Correo electrónico: Concejo.Deliberantaguaray@gmail.com

ESCRIBANIA
FOLIO
Nº 02

ORDENANZA 04/022

VISTO:

La Resolución conjunta Nº12/2019 emanada de la Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria y la Secretaria de Alimentos y Bioeconomia de la República Argentina, mediante la cual sustituyen el Art. Nº21 del Código Alimentario Argentino (CAA); la Carta Orgánica Municipal – Ley Nº7.936 y la Ordenanza Tarifaria Ejercicio Fiscal 2.022 – Nº 024/2021; y

CONSIDERANDO:

Que, la referida normativa de sustitución establece:

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.

Que, la Carta Orgánica Municipal – Ley Nº 7.936 refiere en su artículo Nº123: "**El Municipio coordinará las políticas específicas con otros niveles del Estado para promover la sanidad e inocuidad alimentaria y garantizar la calidad de las producciones y de las elaboraciones".** Artículo Nº125: "**El Municipio controlará la producción de alimentos, las materias primas empleadas y su distribución y comercialización"** y **"Fiscalizará el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y de genuinidad que se deben cumplir conforme lo establece el Código Alimentario Argentino".**

Que, El Concejo Deliberante podrá establecer normas higiénico-sanitarias y bromatológicas complementarias, para la elaboración, comercialización, circulación y transporte de alimentos, disponiendo asimismo, la prohibición y/o sanción de toda acción que atente contra la calidad de éstos y sus componentes (Art.125- Ley 7.936 – C.O.M).-

Que, la Ordenanza Tarifaria Nº024-021 – artículo Nº129 – **LIBRETA DE SALUD** establece la modalidad para la emisión de la misma, debiéndose adecuar el texto conforme la presente disposición legislativa.

POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA LOCALIDAD DE AGUARAY,
EN USO DE FACULTADES CONFERIDAS POR LEY Nº 7936,
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA.

CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE AGUARAY
Los Nogales N° 592 – B° Destilería - CP. 4566
Departamento San Martin – Provincia de Salta – Argentina
Correo electrónico: Concejo.Deliberantaguaray@gmail.com

Art.1º.- 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 el área municipal competente y tendrá validez en todo el territorio nacional.

Art.2º.- Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET.

Art.3º.- REQUISITOS: 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:

a.- Capacitadores: podrán pertenecer a instituciones públicas (de los niveles municipales, provinciales y/o 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.

b.- Modalidad: podrá cursarse de forma presencial o virtual. - Carga horaria: tendrá una duración mínima de 7 horas reloj. - Metodología y contenidos: serán implementados en forma teórico-práctica y deberán ajustarse a los contenidos mínimos incluidos en el Anexo I.

c.- El área Municipal responsable podrá adaptar/complementar los contenidos mínimos en función de la necesidad local y el público destinatario.

d.- Evaluación: se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador.

e.- 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.

f.- 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 competente 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.

FOLIO Nº 04

ES COPIA

Art.4º.- El área de aplicación llevará un registro de capacitadores reconocidos y el registro de manipuladores de alimentos capacitados, que pondrán a disposición para su acceso público.

Art.5º.- 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 municipales, 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.

Art.6º.- 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. - Firma y sello de la autoridad que lo expida.

Art.7º.- FIJASE una Tasa por Expedición y sus respectivas renovaciones del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el equivalente a 75 (setenta y cinco) Módulos.

Art.8º.- Modifíquese el artículo Nº 129º -LIBRETA DE SALUD, de la Ordenanza Nº 024-021 – TARIFARIA EJERCICIO FISCAL 2.022, el quedará redactado de la siguiente manera, a saber:

LIBRETA DE SALUD

- La Emisión de la Libreta de Salud será expedida en forma individual y a nombre de la persona que desempeñe actividades no relacionadas con la elaboración, venta y/o manipulación de productos alimenticios y que por su condición se desarrollen en un ámbito laboral que implique un riesgo en la transmisión de enfermedades infecto-contagiosas.

a) Expedición y Renovación Anual: 40 (cuarenta) módulos.-

Art. 9º.- Todo aquel que habiendo obtenido la LIBRETA DE SALUD y se encuentre vigente a la fecha, no estará obligado a tramitar el CARNET, debiendo al término del plazo otorgado obtener el mismo.

Art.10º.- Póngase en conocimiento del Poder Ejecutivo Municipal para su promulgación y puesta en vigencia.-

CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE AGUARAY
Los Nogales N° 592 – B° Destilería - CP. 4566
Departamento San Martín – Provincia de Salta – Argentina
Correo electrónico: Concejo.Deliberantaguaray@gmail.com

FOLIO Nº 05

ES COPIA

Art.11º.- De forma.-

DADA EN LA SALA DE SESIÒNES DEL CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE AGUARAY Y APROBADO EN SESIÓN ORDINARIA EL DÍA 29 DE MARZO DEL 2022.

CARLOS ALBERTO ACUÑA
Secretario Legislativo
Concejo Deliberante
Municipalidad de Aguaray

MUNICIPALIDAD DE AGUARAY
CONCEJO DELIBERANTE

GRACIELA CÁCERES
VICEPRESIDENTE 1°

CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE AGUARAY
Los Nogales N° 592 – B° Destilería - CP. 4566
Departamento San Martin – Provincia de Salta – Argentina
Correo electrónico: Concejo.Deliberantaguaray@gmail.com

FOLIO Nº 06

ES COPIA

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. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

- 3.2 Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.

- 3.3 Clave3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

FOLIO Nº 07

ES COPIA

- 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, triquinelosis, 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 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 Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

ES COPIA FOLIO Nº 08

- 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.

CARLOS ALBERTO ACUÑA
Secretario Legislativo
Concejo Deliberante
Municipalidad de Aguaray

MUNICIPALIDAD DE AGUARAY
CONCEJO DELIBERANTE

GRACIELA CÁCERES
VICEPRESIDENTE 1°