



SANTA FE

DISPOSICION 16/2009

AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (A.S.S.A.)

Carnet para Manipuladores de Alimentos,
obligatoriedad y mecanismos para el otorgamiento.
Del: 22/09/2009; Boletín Oficial 02/11/2009.

Santa Fe, 22 de Septiembre de 2009

VISTO:

La necesidad de establecer la obligatoriedad y los mecanismos para el otorgamiento del Carnet para Manipuladores de Alimentos de manera integrada entre Municipio/Comuna y Provincia.

CONSIDERANDO:

Que la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria es el organismo del Estado Provincial responsable de aplicar las normas en materia alimentaria en la provincia.

Que la Agencia ha conformado un sistema descentralizado entre Municipio/Comuna y Provincia.

Que el Código Alimentario Argentino en su artículo 21 ha incorporado a la capacitación como uno de los requerimientos para la producción de alimentos seguros.

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

Que los Organismos Internacionales OPS/OMS, reconocen a la capacitación como eje de la transformación necesaria.

Que el Codex Alimentarius FAO/OMS, incluye a la capacitación como eje fundamental de las buenas prácticas alimentarias.

Que diferentes Municipios/Comunas ya han implementado los cursos y Carnet de Manipuladores con resultados altamente significativos.

Que más de ochenta Municipios/Comunas de la provincia, que incluyen a más del 83% de la población cuenta con convenio de descentralización y articulación con la Agencia.

Por ello:

El Secretario de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria dispone:

Artículo 1º.- Toda persona que produzca, elabore, fraccione, comercialice o transporte/reparta alimentos o sus materias primas dentro de la Pcia. de Santa Fe, deberá poseer el Carnet de Manipulador de Alimentos otorgado por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria.

Art. 2º.- 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 1, Versión 1, Fecha 30/06/09 y presentar la Libreta Sanitaria actualizada.

Art. 3º.- La validez del Carnet que se otorga de acuerdo al Artículo 1º de la presente será de tres años y única para toda la provincia. Para su renovación el manipulador de alimentos, deberá aprobar la evaluación correspondiente.

Art. 4º.- Para la renovación del Carnet se deberá rendir un examen de conocimientos. Si el mismo no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el curso de capacitación.

Art. 5º.- Los contenidos 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.

Art. 6°.- El dictado 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.

Art. 7°.- En todos los casos la evaluación estará a cargo del área local de alimentos del Municipio/Comuna con convenio con la Agencia.

Art. 8°.- La duración del curso será de 10 horas cátedra como mínimo.

Art. 9°.- En aquellos 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 solamente dentro de su empresa, no siendo exigible el Carnet de Manipulador.

Art. 10.- 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.

Art. 11.- Los municipios/comunas que cuenten con una base de datos de personas verificables que realizaron y aprobaron el curso de capacitación en manipulación segura de los alimentos y sus contenidos concuerdan con los establecidos actualmente por la Agencia, tendrán la posibilidad de cargar los datos a la base provincial de manipuladores, para lo que tendrán como fecha improrrogable el 31 de diciembre del 2009, pasada la misma no se podrán cargar dichos datos.

Art. 12.- Para la tramitación del Carnet de Manipulador el cursado y aprobación no deberá tener una antigüedad mayor a los dos años a contar de la presente disposición, en los casos de que el tiempo sea mayor deberá cumplir con una evaluación previa sin necesidad de un nuevo cursado.

Art. 13.- Se establece como fecha de obligatoriedad para contar con el Carnet de manipulador de alimentos el 30 de Junio del 2010.

Art. 14.- Elevar al Ministro de Salud de la Provincia de Santa Fe la presente Disposición para su homologación.

Art. 15.- Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

Dr. Marcos S. Monteverde, Secretario

Tema 1. GENERALIDADES

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

Tema 2. NUTRICION

¿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. Eschericchia coli patógenas. E. coli enterohemorrágica. SUH. Triquinelosis. Principales factores asociados a la transmisión de las ETA.

Tema 5. CONTAMINACION Y ALTERACION 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. SELECCION 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

S/C 3824 Nov. 2 Nov. 3

