



SAN JUAN

DECRETO 1648/2012

PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN

División Saneamiento de Alimentos y División
Alimentos. Modificación decreto 1047/86.
Del: 15/11/2012; Boletín Oficial: 14/12/2012

VISTO:

El Expediente N° 800-3173-11, registro del Ministerio de Salud Pública; el Decreto N° 1047-SSP-86; Decreto N° 0171-MSyAS-02 y;

CONSIDERANDO:

Que, en las citadas actuaciones se solicita la transformación de la Sección Saneamiento de Alimentos en: División Alimentos, perteneciente al Departamento Medicina Sanitaria.

Que, por Decreto N° 1047-SSP-86, se aprueba la estructura Orgánica REGLAMENTO ORGÁNICO DE LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA.

Que, el citado Decreto N° 1047-SSP-86, en su Libro III- Capítulo IV, Art. 72° inc. d) contempla dentro del Departamento Medicina Sanitaria a la División Saneamiento y en el Art. 73° inc. 2) contempla dentro de la última nombrada a la Sección Saneamiento de Alimentos.

Que, el Art. 56° del Decreto N° 1047-SSP-86, modificado por el Decreto N° 0171-MSyAS-02, especifica que los Departamentos podrán contar con divisiones, Secciones y Oficinas.

Que, la División Alimentos, tendrá como misión entender en el control de Elaboración y Comercialización de Alimentos para consumo humano, a través de la aplicación de la Ley Nacional N° 18.284/69, Código Alimentario Argentino y su Decreto Reglamentario en todo el territorio de la Provincia de San Juan; Código Sanitario [Ley N° 2.553](#).

Que, la División Alimentos se conformará por: A) Jefe de División Saneamiento de Alimentos, con dos (2) Secciones: a) Sección Saneamiento de Alimentos, b) Sección Inspecciones de Comercios.

POR ELLO:

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA

DECRETA:

Artículo 1°.- Modifícase el Decreto 1047-SSP-86 en el Sector de: Libro N° III-Capítulo I y IV Artículo 72°, Transformando la Sección Saneamiento de Alimentos a División Alimentos en un todo de acuerdo a lo vertido en los considerandos precedentes.

Art. 2°.- Del Departamento Medicina Sanitaria dependerá División Saneamiento de Alimentos y División Alimentos; de División de Alimentos dependerán : a) Sección Saneamiento de Alimentos y b) Sección Inspecciones de Comercio.

Art. 3°.- La División de Alimentos, tiene como competencia entender en el Control de la Elaboración y Comercialización de Alimentos para el consumo Humano, regulados en la Ley Nacional N° 18.284/69 Código Alimentario Argentino y su Decreto Reglamentario en todo el territorio de la Provincia de San Juan.

Art. 4°.- Son funciones específicas de la División Alimentos:

Colaborar en la protección de la Salud humana, asegurando la calidad de los productos de su competencia (alimentos definidos en el Código Alimentario Argentino).

Velar por la salud de la población, asegurando la inocuidad, salubridad y sanidad de aquellos productos que estén bajo su competencia, los materiales en contacto directo con los

mismos, las materias primas, envases, aditivos, ingredientes y rotulados.

Controlar los aspectos químicos analíticos de las presentaciones de la industria alimentaria supervisando y controlando la correcta fabricación y comercialización de los mismos.

Planificar todo lo relativo al control de alimentos con el objetivo de contribuir al mantenimiento de la salud de los consumidores.

Dictar norma complementaria al Código Alimentario Argentino, relativa al funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos para consumo humano.

Realizar por si o por quien corresponda los análisis físicos químicos cualicuantitativos de los productos alimenticios elaborados, sus componentes, residuos permisibles, de plaguicidas, aditivos, adulterantes, con el objeto de verificar el cumplimiento de las disposiciones del Código Sanitario Provincial ([Ley N° 2553](#)), Código Alimentario Argentino (Ley N° 18284) y cualquier otra Disposición legal reglamentaria que exista o se dicte al respecto.

Es competencia de División Saneamiento de Alimentos a través de Sección Saneamiento de Alimentos la evaluación de establecimientos en la Provincia de San Juan, en lo referente a: Condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración.

Principios generales higiénico sanitarios de las materias primas para alimentos elaborados industrializados.

Condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de alimentos.

Sobre buenas prácticas de manufactura para establecimientos elaborados de alimentos libres de gluten (para Celiaco).

En productos alimenticios elaborados es competencia la Evaluación de monografías de elaboración, Ensayos para establecer la estabilidad del producto (lapso de aptitud del alimento); Evaluación de proyectos de rótulos. Toma de muestra de alimentos envasados y a granel, evaluación de protocolos analíticos (análisis de alimentos) declarándolo como apto o inapto para el consumo humano.

Es competencia de Sección Inspecciones de Comercios, el control y la evaluación de todos los locales comerciales que expenden alimentos para consumo humano, en lo que respecta a condiciones edilicias, higiénicas del local, como del personal, control de productos vencidos, certificados médicos, capacitación de personal en manejo de alimentos, toma de muestra de alimentos y materias primas.

Art. 5°.- Comunicar y dar al Boletín Oficial para su publicación.

José Luis Rioja; Oscar A. Balverdi

