



NACIONAL



DISPOSICIÓN 4729/2019

**ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y
TECNOLOGÍA MÉDICA (A.N.M.A.T.)**

Adóptase la Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro y su correspondiente Lista de verificación.

Del: 05/06/2019; Boletín Oficial 07/06/2019.

VISTO la Ley N° 18284, el Decreto N° 2126/1971 y sus normas modificatorias y complementarias, la Ley N° [27196](#) y Decreto reglamentario N° [528/2011](#), la Resolución MSAL N° [2176/2013](#), la Resolución SPReI N° [241/11](#), la Disposición ANMAT N° [5151/2014](#) y el Expediente: EX-2019-06340703-APN-DERA#ANMAT del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Ley N° [27.196](#) se establece la obligatoriedad de que los establecimientos gastronómicos e instituciones que cuenten con un servicio de alimentación ofrezcan al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten, y que la autoridad de aplicación debe promover el cumplimiento de las condiciones de buenas prácticas de manufactura de los alimentos libre de gluten que se comercialicen en el país.

Que de acuerdo al artículo 6° del Decreto N° 528/2011, la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA, por medio del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), coordinará acciones con los laboratorios de bromatología provinciales, a fin de elaborar una Guía de Buenas Prácticas para la elaboración y el control de los productos alimenticios libres de gluten.

Que mediante la Resolución del ex Ministerio de Salud N° 2176/2013 se aprobó la “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura - Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten”.

Que por Resolución N° [241/2011](#) de la entonces Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del ex Ministerio de Salud de la Nación se creó el Programa Federal de Control de los Alimentos (PFCA), siendo uno de sus componentes estratégicos la Auditoría Alimentaria, y una de las líneas de acción, generar directrices que contribuyan a armonizar dichas actividades en los distintos tipos de establecimientos.

Que como parte integrante del PFCA, por Disposición ANMAT N° [5151/14](#) se constituyó la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), cuyo objetivo general es contribuir al fortalecimiento y mejora progresiva del Sistema Nacional de Control de Alimentos a través de la cooperación horizontal entre las áreas de control de alimentos del nivel municipal y provincial, y además, ser un canal para la construcción de consensos sobre fiscalización sanitaria de alimentos.

Que en ese marco se conformó un grupo de trabajo que elaboró la “Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro” y su correspondiente Lista de verificación.

Que al texto propuesto se le incorporaron comentarios y sugerencias recomendados por las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales y los surgidos del procedimiento de “Opinión Pública” en el que participaron el público en general, asociaciones de consumidores celíacos, cámaras de industrias y profesionales de instituciones del sector público y

privado.

Que a fin de promover la implementación y control de las prácticas de manipulación específicas para prevenir la contaminación cruzada en los establecimientos gastronómicos e instituciones que cuenten con un servicio de alimentación, resulta conveniente adoptar la “Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro” y su correspondiente Lista de verificación.

Que el Instituto Nacional Alimentos y la Dirección General de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° [1490](#) de fecha 20 de agosto de 1992 y sus modificatorios.

Por ello;

El Administrador Nacional de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica dispone:

Artículo 1°.- Adóptase la “Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro” y su correspondiente Lista de verificación, que como ANEXO I (IF-2019-06341144-APN-DERA#ANMAT) forma parte integrante de la presente disposición, a los fines de contribuir a la implementación y control de las prácticas de manipulación que prevengan la contaminación cruzada en el sector gastronómico.

Art. 2°.- Invítase a las provincias y al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a la “Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro” y su correspondiente Lista de verificación, adoptadas por la presente disposición, como herramientas para el fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Art. 3°.- Regístrese. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Comuníquese a la Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria de la Secretaria de Gobierno de Salud del Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales, y a las Cámaras y Entidades Profesionales del sector.

Carlos Alberto Chiale.

Enlace al texto completo de su respectivo anexo desde [aquí](#).

