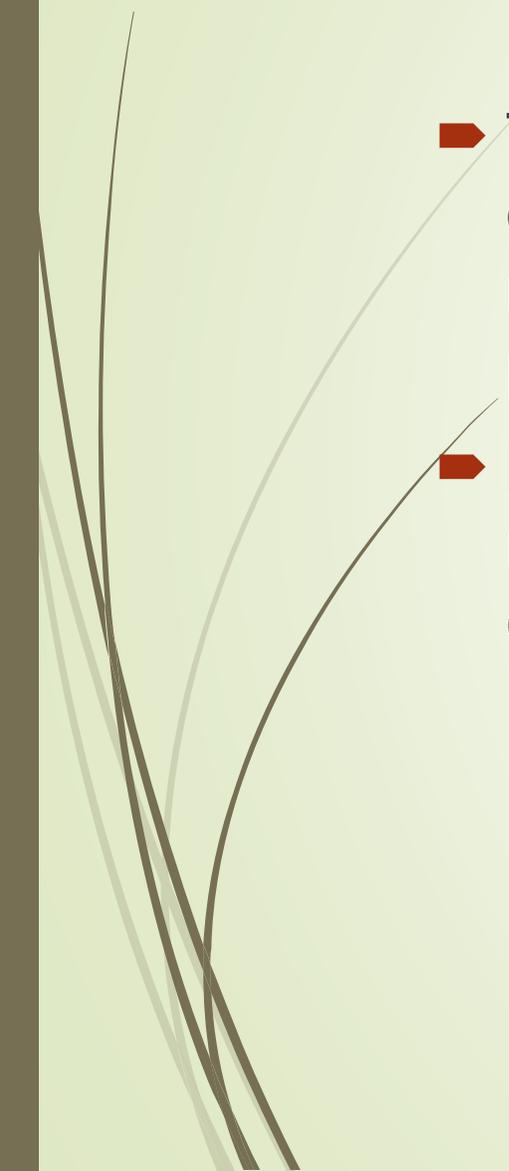


# CÓDIGO ALIMENTARIO

Preparado por la Secretaría de Estado de Salud Pública sobre la base del Reglamento Alimentario aprobado por el Decreto 141/53 además de sus normas modificatorias y complementarias.

El CAA es actualizado permanentemente particularmente mediante la incorporación de las resoluciones sobre alimentos del Grupo Mercado Común (GMC) de Mercosur

- 
- 
- Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el ser humano aporten a el organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.
  - La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

- 
- El CAA regula las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos para consumo humano en concordancia con las normas propuestas.
  - Es de aplicación nacional y extensivo a los alimentos importados y de exportación. Las exigencias del Código Alimentario Argentino deben ser cumplidas por toda persona, empresa, comercio o establecimiento industrial que elabore, fraccione, conserve, transporte, exponga, expendan, importe y exporten alimentos, condimentos, bebidas, materias primas correspondientes a los mismos y así como todo aditivo alimentario.

# DISPOSICIONES GENERALES

- Define los alcances de las disposiciones del código en lo referente a las personas físicas y/o productos. Define la competencia de los organismos oficiales así como los plazos y procedimientos. Establece los procedimientos para la importación de alimentos.



- ▶ Cuando los productos importados provienen de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas (FAO/OMS).
- ▶ Pueden ser consideradas satisfechas las exigencias en casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad luego de la evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen.



# CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

- ▶ Normas generales para los establecimientos en donde se elabora o comercializa alimentos para el consumo humano como por ejemplo higiene, iluminación, aberturas, volumen físico para cada trabajador, mecanismos de prevención del ingreso de roedores y otros animales, instalaciones sanitarias para el personal, renovación del aire interno, niveles máximos de contaminantes del aire, etc.
- ▶ También establece condiciones de higiene personal para los trabajadores, libretas sanitarias, capacitación y entrenamiento así como condiciones de operación del producto dentro del establecimiento. Se reglamentan, además, las normas específicas para cada actividad y tipo de producto.



# PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Establece las condiciones generales que deben cumplir los alimentos, los límites máximos de contaminación metálica y no metálica así como de origen biológico para cada tipo de alimento.
  - Define las condiciones de transporte y sistemas de conservación, tipos de transformación industrial y condiciones para la irradiación de alimentos.
- 

# UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS

- Define las condiciones que deben cumplir para estar en contacto con los alimentos, así como los materiales permitidos para los envases y sus dimensiones.

Productos	Materialidad	Elementos de migración
Utensilios	Metal	Plomo
		Antimonio
Recipientes		Zinc
		Cobre
Envases		Cromo
		Hierro
Aparatos		Estaño
		Arsénico

# NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Definiciones y especificaciones.

## ALIMENTOS VEGETALES

Principalmente frutas y hortalizas aunque también se contempla: maní, semillas, guaraná, algas comestibles.

Si bien las frutas y hortalizas comercializadas en fresco están contempladas dentro de las generalidades del CAA, su comercialización y los aspectos relativos a la calidad están reguladas por Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

# PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE CRITERIOS Y PATRONES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS

- ▶ Los principios generales a ser aplicados para el establecimiento de criterios y patrones microbiológicos para alimentos tienen su justificación en los problemas de salud pública y en la necesidad de uniformizar los patrones para el comercio entre los países.
- ▶ Por esta razón, organismos internacionales tales como FAO, OMS, OPS, han demostrado preocupación creciente en el tema.
- ▶ Así, continuamente han editado documentación normativa que reglamenta el tema.

# CRITERIOS Y PATRONES APLICABLES A LA MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

- Caracterización de los microorganismos y/o sustancias toxinas. Comprenden: bacterias, virus, hongos y levaduras.
- Clasificación de los alimentos según su riesgo epidemiológico.
- Métodos de análisis que permitan su determinación. Así como establecimiento de un sistema de Garantía de Calidad Analítica.
- Plan de Muestreo para determinación del número y tamaño de unidades de muestra a ser analizadas.
- Tolerancias microbiológicas (normas y patrones) que deberán ser respetadas.
- Ajuste de tolerancias en función del número de unidades de muestra analizadas.



# CRITERIO OBLIGATORIO

- Se refiere a los microorganismos considerados patógenos y/o sus marcadores, de importancia en salud pública y de acuerdo con la clase de alimento.

# CRITERIO COMPLEMENTARIO

- Son los criterios relativos a la evaluación del proceso tecnológico utilizado para la obtención de un producto terminado.
- Son los criterios que pueden orientar al fabricante pero que no se tiene la finalidad de inspección final.



# **FINALIDADES DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS**

- Protección de la salud del consumidor.
- Uniformidad de criterios para las prácticas de comercio.

## **CONSIDERACIONES SOBRE LOS PRINCIPIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y PATRONES MICROBIOLÓGICOS**

- Los principios son aquellos indicados en los documentos elaborados por el código alimentario. Deberán respetar disposiciones establecidas en documentos que tratan de Buenas Prácticas de Elaboración y sus formas de evaluación, como Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos.
- En situaciones de riesgo epidemiológico que justifiquen un Alerta Sanitario, deberán ser realizadas otras determinaciones microbiológicas no incluidas en las Normas y Patrones establecidos, en función del problema.



# COMPONENTES DE LAS NORMAS Y PATRONES MICROBIOLÓGICOS

- Los microorganismos seleccionados para el producto considerado.
- Los métodos recomendados para su determinación.
- Las tolerancias relacionadas con los microorganismos seleccionados y su distribución en las muestras analizadas, de acuerdo con el plan de muestreo.
- Plan de muestreo adecuado para el alimento considerado.

# ALIMENTOS QUE OBLIGATORIAMENTE DEBERÁN ESTAR SUJETOS A CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Alimentos lácteos:

- Leche (en todas sus formas)
- Queso (todos los tipos)
- Yogur
- Cremas
- Manteca



Productos cárnicos que se consumen sin tratamiento térmico:

- Embutidos
- Fiambres
- Salados
- Ahumados



Alimentos refrigerados:

- Aves
- Vegetales
- Pescados y mariscos, etc.



## Alimentos congelados:

- Platos preparados
- Helados
- Pescados y mariscos
- Vegetales
- Hielo
- Pastas frescas (con y sin relleno)
- Bebidas alcohólicas
- Agua
- Jugos
- Condimentos
- Frutas secas



