

# SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N°5  
Junio 2021

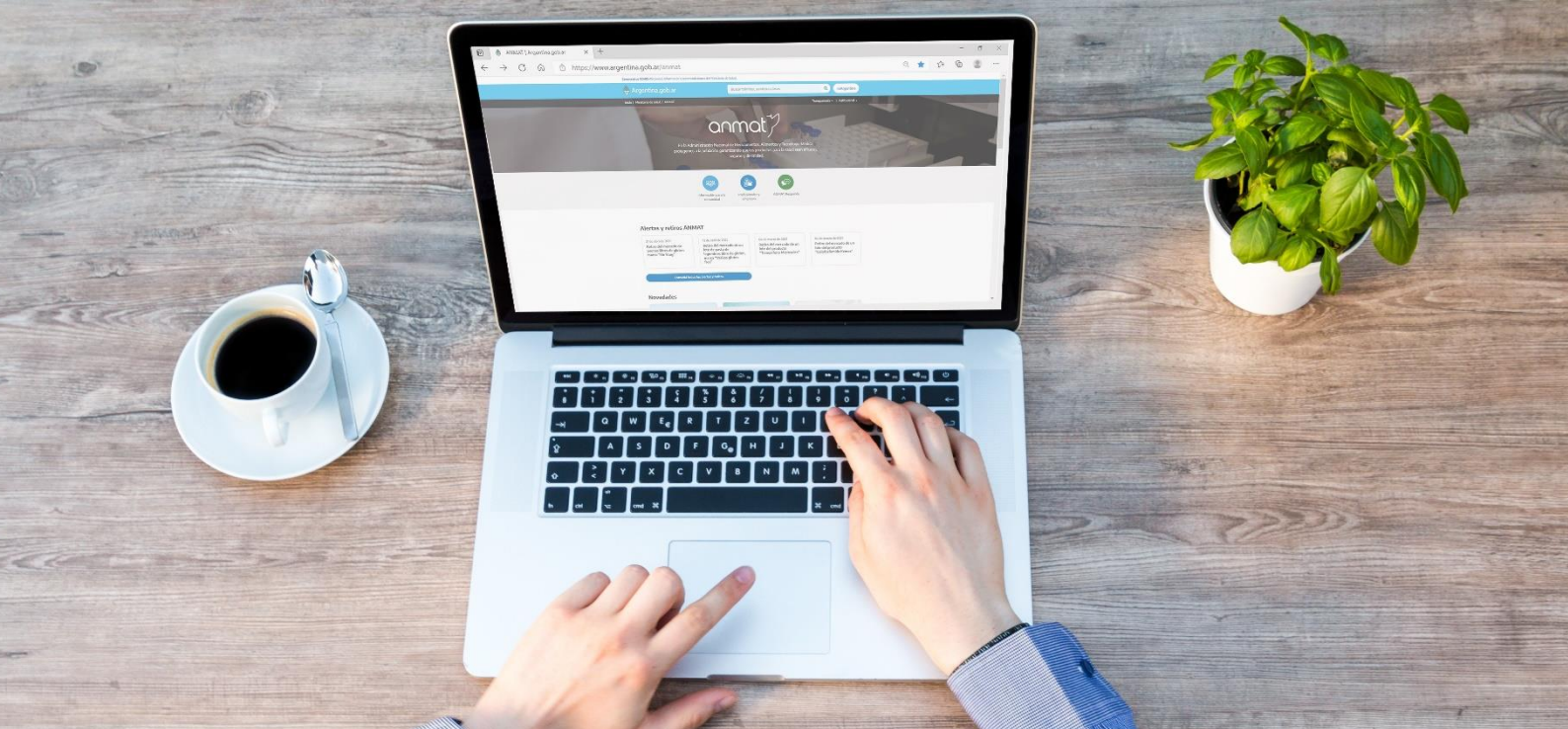
anmat 



Ministerio de Salud  
Argentina

# *En esta edición ...*

RESUMEN.....	2
ACTUALIZACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA) .....	3
ACEITES Y GRASAS, CRITERIOS DE ACEPTACIÓN PARA EL PROCESO DE FRITURA.....	4
BEBIDAS ALCOHÓLICAS, INCORPORACIÓN DE PICTOGRAMA DE ADVERTENCIA.....	6
REUNIÓN ORDINARIA DE LA CONAL N°141 .....	10
DISPOSICIONES ANMAT .....	11
PROHIBICIONES .....	11
TIERRA DEL FUEGO, UNA NUEVA PROVINCIA DIGITALIZADA EN SIFEGA .....	12
MAYO, MES NACIONAL DE CONCIENTIZACIÓN SOBRE LA ENFERMEDAD CELÍACA .....	14
RED SIVA .....	19
CRONOGRAMA DE RESIDENCIAS 2021 .....	22

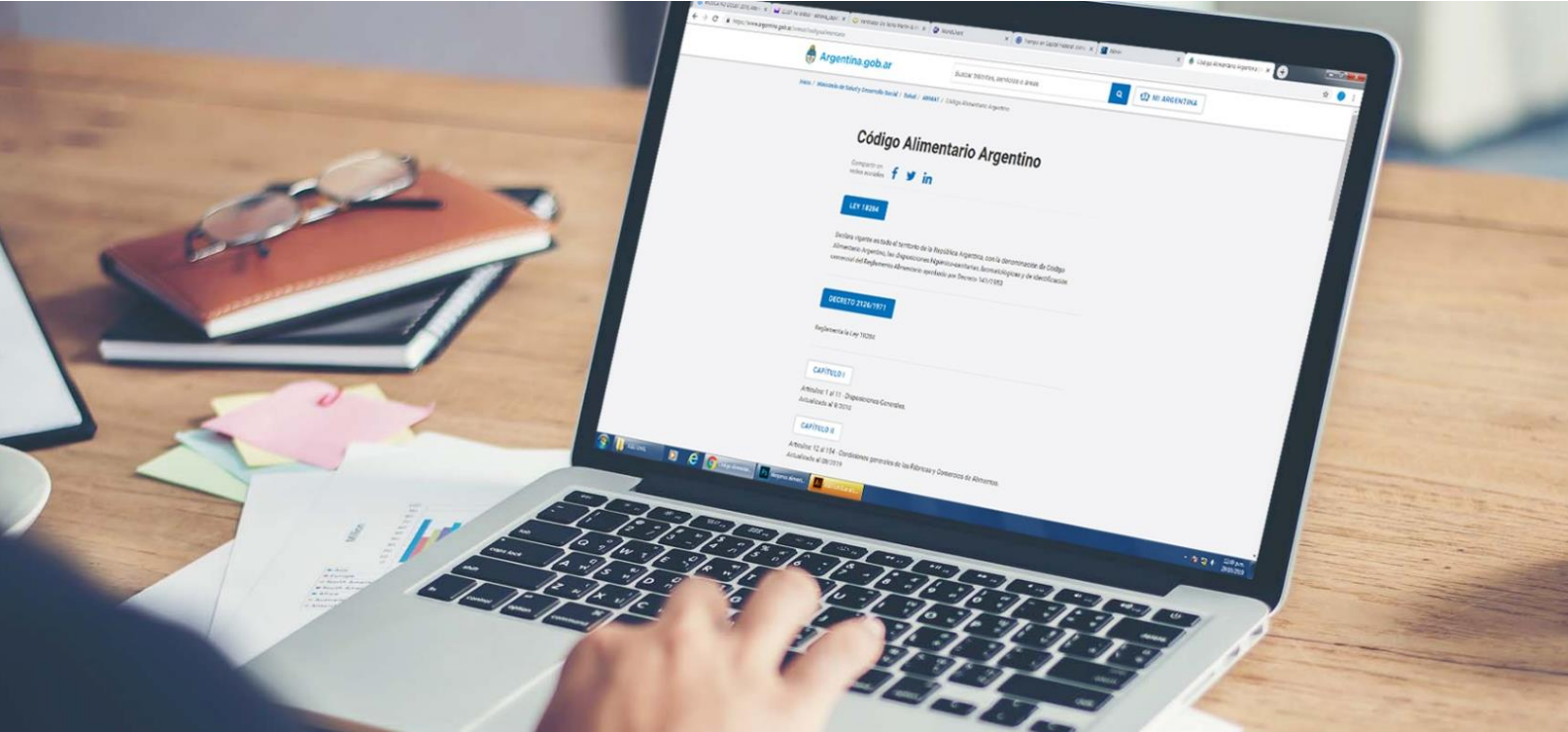


## RESUMEN

En la quinta edición, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica – **ANMAT** – informa sobre las actualizaciones del Código Alimentario Argentino (CAA), la próxima reunión ordinaria N°141 de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), las disposiciones ANMAT publicadas en el Boletín Oficial (BORA) durante el mes de mayo, el avance de la digitalización a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), entre otras novedades relevantes para el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

*El suplemento normativo es una publicación del **Instituto Nacional de Alimentos (INAL)** que tiene por objetivo informar sobre las últimas actualizaciones en materia de normativa alimentaria, procedimientos y gestiones ante la organización. Asimismo, se pretende acercar los aspectos relacionados a la adecuación de los establecimientos y productos alcanzados por las nuevas regulaciones y su aplicación.*

*Esta publicación es de acceso público y de carácter informativo, su contenido no reemplaza el marco normativo ni debe entenderse como la interpretación de la legislación vigente.*



## ACTUALIZACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)

Durante el mes de **MAYO** se publicaron dos resoluciones conjuntas que actualizan el CAA, entre ellas se encuentra la modificación de los artículos 552 y 552 bis sobre los criterios de aceptación de aceites y grasas para fritura industrial, locales gastronómicos, servicios de alimentación al público, en ferias y similares, además de las industrias alimentarias, y la incorporación del artículo 236 que establece que los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar obligatoriamente impreso un pictograma que advierte sobre el consumo de alcohol durante el embarazo.

*El CAA es actualizado de forma permanente por la [CONAL](#). La Comisión es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA), establecida por el Decreto 815 de 1999.*

Para consultar el CAA actualizado, acceder a la página de la ANMAT <https://www.argentina.gov.ar/anmat/codigoalimentario>



## ACEITES Y GRASAS, CRITERIOS DE ACEPTACIÓN PARA EL PROCESO DE FRITURA

El 18 de mayo se publicó en el Boletín Oficial (BORA) la Resolución Conjunta (RC) N°17/2021 entre el Secretario de Calidad en Salud y el Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, por el cual se modifica el CAA en los artículos 552 y 552 bis sobre los criterios de aceptación de aceites y grasas. Acceder al Boletín Oficial, RC N°17/2021 [AQUÍ](#).

A continuación, se exponen los principales puntos que modifica la resolución:

- + Se amplía el alcance del artículo 552 del CAA, para poder abarcar **locales gastronómicos, servicios de alimentación al público, en ferias y similares**, además de las industrias alimentarias.
- + Se modifica el artículo 552 bis del CAA, referente a aceites y grasas de frituras usados y los criterios para ser considerados como **no aptos**, e incorpora la medición de **compuestos polares totales**, determinado de conformidad con la norma ISO 8420:2002, los cuales **no presentarán un contenido igual o superior al 25 %**.
- + Se incorporan **parámetros de rendimiento** para cuando se utilice una **metodología analítica alternativa** en lugar de la norma de referencia.

**ADECUACIÓN** a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 19 de mayo de 2021. Se recomienda a los titulares y responsables de los locales gastronómicos, servicios de alimentación al público, ferias y las industrias alimentarias interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de adecuarse y cumplimentar con la resolución en el marco de las fiscalizaciones de la autoridad sanitaria competente.

## **ANTECEDENTES**

La firma TESTO ARGENTINA S.A. solicitó a la CONAL la modificación del artículo 552 bis del CAA, con el objetivo de contemplar la incorporación de los compuestos polares como uno de los parámetros válidos y aceptables para evaluar la calidad del aceite de fritura.

Posteriormente el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI) presentó una propuesta de modificación del citado artículo 552 bis basada en la revisión bibliográfica, normativas e investigaciones realizadas en distintos países.

En el marco del tratamiento en el seno de la CONAL, los representantes acordaron formar un grupo de trabajo (GT) ad hoc "Compuestos Polares", coordinado por el INAL, a través de la [Red Nacional de Protección de Alimentos \(RENAPRA\)](#), para analizar el tema a la luz de las evidencias y antecedentes normativos.

Luego del intercambio y evaluación realizado a través de encuentros virtuales, el GT elaboró un proyecto que posteriormente fue puesto a consideración de la Comisión.

La resolución permite actualizar los criterios de control de los aceites y grasas utilizados en el proceso de fritura e incorpora la metodología para la medición de compuestos polares como parámetro de control.

## **RECOMENDACIÓN**

El Grupo de Trabajo (GT) ad hoc de la CONAL – Compuestos Polares, en el marco del trabajo realizado de actualización de la normativa, desarrolló un documento a los efectos de brindar herramientas y orientación a los elaboradores en el proceso de fritura "**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FRITURA DE ALIMENTOS**".

En la reunión ordinaria N°134 se recomendó el mencionado documento, el cual se encuentra disponible en la web de la Comisión en la sección RECOMENDACIONES. [ACCEDER](#)

Guía de buenas prácticas  
para la fritura de alimentos

Recomendada por CONAL - Acta n° 134

anmat

Ministerio de Salud  
Argentina



## BEBIDAS ALCOHÓLICAS, INCORPORACIÓN DE PICTOGRAMA DE ADVERTENCIA

El 18 de mayo se publicó en el Boletín Oficial (BORA) la Resolución Conjunta (RC) N°18/2021 entre el Secretario de Calidad en Salud y el Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, por la cual se incorpora en el CAA el artículo 236 sobre el rotulado de bebidas alcohólicas. Acceder al BORA, RC N°18/2021 [AQUÍ](#).

La normativa establece que en los rótulos de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país deberán llevar, obligatoriamente impreso en un lugar visible y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad; ***un pictograma que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre una silueta de una persona gestante.***

La reducción mínima permitida del pictograma que advierte sobre el consumo de alcohol durante el embarazo es de 6 mm.

Los productos que posean rótulo grabado en el envase también deberán acogerse a la obligatoriedad.

**ADECUACIÓN** a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 19 de mayo de 2021. Todas las presentaciones realizadas con posterioridad a la publicación de la mencionada RC deberán responder a las especificaciones establecidas por la presente norma.

Las solicitudes de inscripción ante el RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios) realizadas por la autoridad sanitaria con posterioridad a la mencionada fecha deberán responder a la normativa vigente. Podrán presentarse corte de plazos u observaciones de aquellas solicitudes que se encontrasen en evaluación al momento de la publicación de la mencionada norma, a los efectos de solicitar la adecuación a la normativa vigente.

Asimismo, la normativa prevé un plazo de adecuación de UN MIL NOVENTA Y CINCO (1.095) días corridos a partir de la entrada en vigor de la resolución, para la adecuación de las empresas que poseen productos autorizados en el RNPA al momento de la publicación de la normativa. A partir del **19 de mayo del 2024** todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en la Argentina deberán tener impreso o grabado el pictograma de advertencia.

## **ANTECEDENTES**

En el marco de las acciones de prevención del Síndrome de Alcohol Fetal (SAF) y de la estrategia "Embarazo sin alcohol" coordinada por la ex Dirección de Maternidad, Infancia y Adolescencia (DINAMIA), actual Dirección de Salud Perinatal y Niñez, del MINISTERIO DE SALUD (MS) y la ANMAT a través del INAL, desarrollaron en forma conjunta una propuesta de rotulado para las bebidas alcohólicas.

Posteriormente, con el objetivo de ampliar el debate e intercambio en la elaboración de la propuesta se participó al sector productivo representado por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) y las cámaras de empresas productoras de Bebidas Alcohólicas y el sector oficial representado por la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA y el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).

Luego de consolidada la propuesta conjunta entre todos los actores, el MS y el ANMAT presentaron la propuesta ante la Comisión.

La CONAL acordó con la propuesta de incorporar impreso en el rótulo (o en los envases de corresponder) de las bebidas alcohólicas un pictograma que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre una silueta de una persona gestante.

La resolución permite incorporar en la etiqueta información sobre eventuales riesgos para la salud.



## SÍNDROME DE ALCOHOL FETAL (SAF)

El SAF es una condición clínico-patológica altamente prevalente, que está considerada como la primera causa de retraso mental prevenible en el mundo.

La asociación entre la exposición intrauterina al alcohol y la discapacidad intelectual y defectos congénitos se conoce hace siglos. Sin embargo, no fue sino hasta pasada la primera mitad del siglo pasado que se le comenzó a prestar atención como problema de salud poblacional.

El SAF fue descrito por primera vez por el francés Paul Lemoine y otros colegas en 1968 en un estudio sobre niños de padres alcohólicos. Cinco años después, Ken Jones y David Smith publicaron un artículo en *The Lancet* sobre la asociación entre el consumo de alcohol y una serie de signos morfológicos, y proporcionó criterios para el diagnóstico de la afección.

**El alcohol es tóxico para el feto durante los nueve meses de gestación.** Cuando la persona gestante consume alcohol, este llega directamente al feto a través de su torrente sanguíneo. Estos niños pueden nacer con un trastorno del espectro del alcoholismo fetal (TEAF), que es un término genérico que engloba todos los trastornos relacionados con el alcohol. De ellos, el más grave y el más fácil de identificar es el SAF.

Los TEAF se asocian a un amplio abanico de problemas físicos, cognitivos y de comportamiento, como retrasos en el crecimiento y el desarrollo, anomalías faciales y disfunciones cerebrales. Un estudio de meta-análisis identificó 428 comorbilidades en individuos con TEAF, con diagnósticos de 18 de los 22 capítulos del CIE-10 (Clasificación Internacional de Enfermedades), lo cual habla de la enorme variabilidad de afectación que produce la exposición prenatal al alcohol.

Potencialmente, todos los órganos y sistemas del embrión pueden verse afectados en su desarrollo y funcionamiento por el alcohol. Sin embargo, el órgano más sensible a su efecto teratogénico es el sistema nervioso central.

El alcohol disminuye el número total de neuronas, lo cual determina alteraciones volumétricas y estructurales como la microcefalia, hipoplasia del cuerpo calloso e hipoplasia cerebelosa. Por otra parte, disminuye la diferenciación, maduración y arborización neuronal, lo que genera alteraciones funcionales como disminución del equilibrio, de las capacidades viso-espaciales, detrimento de las funciones ejecutivas, de la adquisición del lenguaje y de la capacidad de atención. Además de la disminución en el volumen y estructura cerebral, con su consiguiente impacto funcional, la exposición prenatal a alcohol produce alteraciones en el desarrollo del macizo facial, generando un patrón de alteraciones que permiten el reconocimiento clínico de los niños expuestos al alcohol durante la gestación. Otros órganos afectados, además del sistema nervioso central, son los ojos, los riñones, el corazón y el sistema músculo-esquelético.

**NO** hay una cantidad segura de alcohol que se pueda consumir durante la gestación o previamente en el periodo de planificación del embarazo. **No hay ningún momento de la gestación en el que se pueda beber sin correr riesgos.** Todos los tipos de alcohol son igualmente dañinos.

**La recomendación actual es la abstinión completa de alcohol durante el embarazo (= embarazo sin alcohol).**

Los cinco países con la mayor prevalencia de consumo de alcohol durante el embarazo son Irlanda (60%), Belarús (47%), Dinamarca (46%), el Reino Unido e Irlanda del Norte (41%) y la Federación de Rusia (37%). La prevalencia más baja se observa en la Región del Mediterráneo Oriental, donde la mayoría de las personas, son abstemias debido a sus creencias religiosas.

EN RESUMEN:

- > La exposición prenatal al alcohol es un problema altamente prevalente en el mundo.
- > Se estima que el 1% de la población infantil presenta SAF.
- > El SAF es la primera causa de retraso mental prevenible en el mundo.
- > La abstinión del alcohol durante la gestación es la única forma de prevenir el SAF.
- > Toda política de salud pública destinada a prevenir el consumo de alcohol durante la gestación repercutirá en un mayor conocimiento social acerca de este tema y en la disminución de su prevalencia.
- > La política de etiquetado de bebidas alcohólicas es una estrategia que colabora y facilita información a la población, para advertir sobre los riesgos asociados al consumo prenatal de alcohol.
- > El contenido de las etiquetas de los envases de los alimentos es para los consumidores la principal fuente de información directa sobre el alimento en cuestión.
- > En Europa, todos los países que utilizan el etiquetado de alimentos para la promoción de conductas saludables, y precisan a través del marco regulatorio que los productores deben incluir información para la prevención de SAF. En nuestra región (América) ningún país aporta información para la prevención de SAF en las etiquetas de las bebidas alcohólicas, en este contexto la iniciativa argentina establece un antecedente relevante para la región.

**Fuente del contenido:**

- > CDC. Trastornos del espectro alcohólico fetal (TEAF). <https://www.cdc.gov/ncbddd/spanish/fasd/index.html>
- > El costo que conlleva beber alcohol durante el embarazo. Boletín de la Organización Mundial de la Salud 2017; 95:320-321. <http://dx.doi.org/10.2471/BLT.17.030517>
- > Etiquetado de alcohol. Un documento de discusión sobre iniciativas de políticas. OMS. Oficina Regional – Europa 2017; <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/publications/2017/alcohol-labelling-a-discussion-document-on-policy-options-2017>

## REUNIÓN ORDINARIA DE LA CONAL N°141

***Del 14 al 16 de junio de 2021 se llevará a cabo la 141° Reunión Ordinaria de la CONAL, de manera virtual. La agenda se encontrará disponible próximamente en la web de la Comisión <http://www.conal.gob.ar/agenda.php>***

Durante las jornadas de trabajo se darán tratamiento a los 9 (NUEVE) proyectos de resolución conjunta (PRC) de actualización del CAA que han concluido el período de [Consulta Pública](#), el pasado 9 de mayo. De los 9 proyectos, 6 recibieron comentarios: incorporación del pan de elaboración artesanal (EX-2018-64935853-APN-DERA#ANMAT), incorporación de la salicornia (EX-2020-56897409-APN-DLEAIER#ANMAT), revisión de artículos de conservas (EX-2020-86961642-APN-DLEAIER#ANMAT), límite máximo de boro en agua potable (EX-2020-53844163-APN-DLEAIER#ANMAT), rol del director técnico (EX-2020-86957468-APN-DLEAIER#ANMAT) y fuente de obtención de lactasa (EX-2020-43927965- -APN-DLEAIER#ANMAT).

La Comisión evaluará en esta sesión los aportes y opiniones, y determinará si las consideraciones son pertinentes y procederá a las adecuaciones a los efectos de avanzar en el trámite administrativo de los mencionados proyectos.

Asimismo, se dará tratamiento a los expedientes evaluados por el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE), entre ellos: Postres lácteos y Postres lácteos en polvo, incorporación de Ortiga y burrito, incorporación al ordenamiento jurídico nacional de la Resolución GMC N°16/20 referida a las disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos y modificación del artículo 1414 sobre metodología analítica, modificación de los niveles de manganeso y boro de los artículos 982, 983, 985 y 995, incorporación de la especie jabuticaba y de chañar al artículo 888 e incorporación del jarabe de agave.

Asimismo, se continuará el tratamiento de los siguientes temas: incorporación de la especie Cupuaçu, incorporación de las denominaciones de alimentos apto para alimentación vegana y vegetariana, modificación del capítulo IX de alimentos farináceos y la incorporación del kéfir de agua, entre otros. Así también establecerá el ingreso de los nuevos temas para el tratamiento en el seno de la Comisión.



En la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica protegemos a la población garantizando que los productos para la salud sean eficaces, seguros y de calidad.

## DISPOSICIONES ANMAT

### PROHIBICIONES

En la siguiente sección informamos sobre las Disposiciones ANMAT de prohibiciones de comercialización publicadas en el mes de **MAYO 2021** como resultado de las acciones de control y vigilancia llevadas adelante por las autoridades sanitarias.

Nº	BORA	Producto	Lote	RNPA	Razón Social	RNE	RETIRO
<a href="#">3384/21</a>	18/05	Producto a base de harina de lenteja. Libre de Gluten. Sin TACC - Pasta de legumbres lenteja chíá cornetti, marca "Wakas Gluten Free"	305 Vto: 31/10/21	02613142	WAKAS SA	02035204	Clase IIc
<a href="#">3385/21</a>	18/05	Queso Sardo Argentino marca "La María"; y de todos aquellos productos que exhiban en el rotulo el detallado RNE y elaborado a partir del 01/02/2018	02 AGO 2021	080068760	DISQUE SRL	08000708	N/A
<a href="#">3386/21</a>	18/05	Aceite de oliva Extra-Virgen, marca Morena; y de todos aquellos productos que exhiban en el rotulo el detallado RNE y RNPA.	N/A	12007250	M. BUSTOS SA	12004618	N/A
<a href="#">3387/21</a>	18/05	Girasol - Aceite prensado marca Yenie; y de todos aquellos productos que exhiban en el rotulo el detallado RNE y RNPA.	N/A	053-00-004988	N/A	00037488	N/A
<a href="#">3383/21</a>	19/05	Pollo en escabeche, marca "La Carmelina"	877 Vto. AGO 2021	21099633	N/A	21108796	N/A
<a href="#">3552/21</a>	20/05	Pimientos morrones enteros comunes, marca Cuisine & Co	2030218-1 Vto. 17/02/22 y 2030217-1, Vto. 16/02/22	17003910	CENCOSUD SA	17000522	Clase II
<a href="#">3605/21</a>	27/05	Aceite 100% girasol, producto para gastronomía, marca Girasoles, cont. neto 4.5 litros y sin indicación de contenido neto; y de todos aquellos productos que exhiban en el rotulo el detallado RNE y RNPA.	N/A	040003576	N/A	04000329	N/A

> [Acceder a últimas Disposiciones ANMAT](#)



## TIERRA DEL FUEGO, UNA NUEVA PROVINCIA DIGITALIZADA EN SIFEGA

El pasado 19 de mayo, profesionales del Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT) acompañaron en territorio al equipo de la Dirección de Registro y Control de Alimentos de la provincia de Tierra del Fuego, que oficializó la digitalización de los procesos de autorización sanitaria de establecimientos y productos alimenticios y el otorgamiento del "Carnet de Manipulador de Alimentos" a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).

El encuentro contó con la participación de funcionarios provinciales y municipales, como también de las autoridades nacionales de la ANMAT, y se transmitió virtualmente para los representantes de empresas elaboradoras de alimentos.

Desde la ANMAT participaron el Administrador Nacional, Manuel Limeres, y la Directora Nacional del INAL, Mónica López, que en sus palabras de bienvenida subrayaron que los procesos digitalizados en el SIFeGA fortalecen el sistema federal de control de los alimentos, facilitando el acceso a la información y la vinculación entre las autoridades sanitarias.

En representación de la provincia participaron la Ministra de Salud, Judit Di Giglio, el Secretario de Gestión de Sistemas Sanitarios, Javier Barrios y el Director de Registro y Control de Alimentos, José Aquiles Pozzobón. Los funcionarios destacaron la importancia de garantizar la calidad y seguridad de los alimentos a los consumidores, y del trabajo articulado entre la nación y la provincia para disponer de información oportuna y de calidad para la regulación de alimentos al servicio de la salud pública.

Durante el evento se celebró la firma de convenios entre las autoridades del Ministerio de Salud de la Provincia y los municipios de **Río Grande, Ushuaia y Tolhuin** para llevar adelante la implementación del módulo Carnet de Manipulador, según establece el CAA, a través del SIFeGA. Este avance en la plataforma permite la incorporación de los municipios al sistema, descentralizando y asegurando el otorgamiento en toda la provincia. El carnet digital incorpora una herramienta de verificación, mediante el código QR, que permite su verificación de forma inmediata a través de la base de información actualizada, accesible y en línea.

**Con la incorporación de Tierra del Fuego al SIFeGA, son 17 las provincias que gestionan sus registros a través del sistema.** El registro de Manipuladores Capacitados y Capacitadores Reconocidos, así como los Registros de Establecimientos y Alimentos Autorizados a través del SIFeGA, se encuentran disponibles para su consulta pública en la página web de ANMAT [ACCEDER](#).

Anteriormente, el día 18 de mayo, se realizó una visita a **Puerto Almanza** a establecimientos productores y recolectores que desarrollan la **acuicultura artesanal**. Durante la jornada se visitó la planta del Centro de Expedición Móvil (CEM) donde se realizarán los controles de trazabilidad y expendio de moluscos, fortaleciendo la comercialización de estos productos y se recorrieron diferentes establecimientos productores de trucha, crustáceos y moluscos.

Acompañaron a los profesionales de la ANMAT y del Ministerio de Salud de la Provincia de Tierra del Fuego, profesionales de la Subsecretaría de Pesca y de la Dirección General de Pesca Artesanal, Acuicultura y Desarrollo Pesquero dependiente del Ministerio de Producción y Ambiente de la Provincia, juntamente con los productores locales.

Las autoridades y productores locales compartieron la situación y desafíos del desarrollo de la acuicultura, el fortalecimiento en la fiscalización y control a partir de la instalación del CEM; como así también la necesidad de avanzar en el intercambio entre todos los sectores a fin de fortalecer el marco normativo para el desarrollo de la acuicultura artesanal.





## MAYO, MES NACIONAL DE CONCIENTIZACIÓN SOBRE LA ENFERMEDAD CELÍACA

El 5 de mayo se conmemoró el Día Internacional de la Enfermedad Celíaca. En acompañamiento a las iniciativas llevadas a cabo por el MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN, en el marco del Mes Nacional de Concienciación sobre la Enfermedad Celíaca, la ANMAT, a través de INAL, brindó el webinario “**Compras seguras de alimentos libres de gluten**” con el fin de sumarse a la promoción de una alimentación libre de gluten segura y saludable.

La jornada contó con la participación de las autoridades de la ANMAT, la Licenciada Valeria Garay, Subadministradora Nacional de la ANMAT, y la Licenciada Mónica López, Directora Nacional del INAL, quienes celebraron la iniciativa y la oportunidad de seguir promoviendo estas actividades en forma conjunta.

Dando inicio al encuentro, la Licenciada Jimena Arauz, coordinadora del ***Programa Nacional para la Detección y Control de Enfermedad Celíaca*** del Ministerio de Salud, hizo un recorrido por los principales objetivos del programa y las acciones que se llevan a cabo para promover el conocimiento y la divulgación masiva de las características de la enfermedad celíaca y promover compras seguras de alimentos libres de gluten (ALG). Entre estas iniciativas se destacan:

- + La **difusión de material e información** ([ACCEDER AQUÍ](#)) a través de distintos cursos virtuales que se brindan desde el Programa y desde la Dirección Nacional de Abordaje de Enfermedades no Transmisibles destinados a informar a profesionales y la comunidad.
- + La promoción del **uso del Listado Integrado Oficial** de ALG ([ACCEDER AQUÍ](#)), reconocido como una herramienta muy valorada por los profesionales y la comunidad celíaca en general.

- + La construcción de un **Registro nacional de Celiaquía** - RENACEL - que se implementará a través del SISA (Sistema Integrado de Información Sanitaria Argentina).
- + El **Concurso "Recetario Federal sin TACC"** ([ACCEDER AQUÍ](#)), cuyo objetivo es construir un recetario en forma colectiva y para el que la inscripción está abierta hasta el **5 de junio**.

5  
mayo

## Día Internacional de la Enfermedad Celíaca

La celiaquía es una enfermedad que se caracteriza por una intolerancia al gluten y afecta a **una de cada cien personas** en el mundo.

Desde hace 10 años, el Estado Nacional implementó el logo **"LIBRE DE T.A.C.C."** para identificar productos aptos para celíacos, que hoy superan los 18.000 alimentos.

Argentina unida  
salud

En relación al **Listado Integrado Oficial** de ALG, este se constituye como una herramienta complementaria a la verificación de la presencia del logo oficial en el rótulo y permite conocer si el producto cuenta con la autorización de la autoridad competente y si su registro se encuentra vigente.

El listado consolida la información de 27 autoridades competentes: 23 autoridades sanitarias provincias y la CABA, el SENASA, el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y el INAL. Al día de la fecha cuenta con más de **18.000 productos**.

En el marco del webinar, se compartió que el Listado estará próximamente alojado en una nueva plataforma y contará con servicios actualizados, con el objetivo de permitir una búsqueda más simple, ágil y práctica: se mejorarán los campos de búsqueda, se contará con la posibilidad de exportar el listado en un archivo Excel y se mejorará la visualización desde la pantalla de dispositivos móviles.

A continuación, profesionales de las diferentes áreas del INAL brindaron información sobre las condiciones fundamentales que debe cumplir un ALG para ser considerado seguro y obtener la autorización del producto como Libre de Gluten, lo que lo habilita a ser incorporado posteriormente al Listado Integrado Oficial y a contar con el sello oficial en su rótulo. Estas son:



- + El alimento **no debe contener trigo, avena, cebada ni centeno** ni ninguno de sus derivados dentro de sus ingredientes o aditivos.
- + El establecimiento elaborador debe contar con la implementación de las **Buenas Prácticas de Manufactura** para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada, entre otras medidas preventivas.

# Alimentos Libres de Gluten

Consultá el **LISTADO OFICIAL**

Ingresá en:

[www.argentina.gob.ar/anmat/alg](http://www.argentina.gob.ar/anmat/alg)



anmat



Argentina **unida** salud

También se brindaron las principales recomendaciones a tener en cuenta por los consumidores para realizar una **COMPRA SEGURA** de un ALG envasado:

- + Verificar el rótulo, el cual debe presentar la denominación de venta + “libre de gluten”, la leyenda “SIN TACC” y el logo oficial. Se destacó además que el logo oficial es el siguiente, en su versión en color y en blanco y negro:



- + Planificar las compras: verificar que el alimento se encuentre en el Listado Oficial de ALG.
- + Verificar la integridad del envase y evitar comprar alimentos “suelos”.

- + Separar los ALG de los alimentos en polvo que pudieran tener gluten (harinas, pan rallado, etc.).
- + En caso de dudas sobre la seguridad de un ALG, evitar comprarlo.

Asimismo, se resaltaron las **BUENAS PRÁCTICAS EN LA PREPARACIÓN DE UN ALG**, destacando en primer lugar las cinco claves de la inocuidad alimentaria para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, y se brindaron recomendaciones específicas relacionadas con la manipulación de este tipo de alimentos:

- + Lavarse las manos con agua y jabón antes de manipularlos.
- + Limpiar y desinfectar las superficies (mesas, mesadas) antes de preparar los ALG.
- + Elaborar y cocinar las preparaciones libres de gluten antes de las convencionales.
- + Destinar utensilios difíciles de limpiar únicamente para preparar ALG.
- + Almacenar los alimentos en envases cerrados, identificados y separados de los que contienen gluten.
- + Destinar los estantes superiores de alacenas, heladeras y freezer para guardarlos.

Finalmente, Mariana Holgado de la Asociación Celíaca Argentina realizó su presentación, en la que describió que la misión de la asociación es brindar atención, contención e información a toda la comunidad celíaca y a todo aquel interesado en la problemática a través de las actividades de difusión y concientización sobre ALG que llevan a cabo tanto de forma personalizada como a través de reuniones informativas y clases de cocina. Además, brindan asesoramiento a elaboradores, emprendedores y consumidores y promueven la utilización del Listado Integrado Oficial, respecto al que destacan su importancia para los consumidores, en conjunto con las alertas y demás información de referencia publicada en la web de ANMAT.

En relación a esto último, se recomienda a la comunidad celíaca visitar la web de la ANMAT y visualizar los **retiros de alimentos de ALG** que son realizados ([ACCEDER AQUÍ](#)).

Para más información, [ACCEDER AQUÍ](#).

Si se desea conocer más, puede acceder al webinar a través del siguiente link: [“Compras seguras de alimentos libres de gluten”](#)

Durante todo el mes de mayo se realizaron actividades de difusión, en el marco del fortalecimiento de las estrategias llevadas a cabo para contribuir a garantizar el acceso a Alimentos Libres de Gluten seguros.

Ampliar información en el espacio ALG en la web de ANMAT <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alg>

## ¿Cómo seleccionar un ALG?



— Símbolo oficial

— Denominación de venta

— Leyenda "sin TACC"

anmat

Argentina unida salud

## Manipulación segura de Alimentos Libres de Gluten (ALG)

— La contaminación cruzada ocurre cuando un ALG entra en contacto con gluten, aunque sea en pequeñas cantidades.

- Separá los ALG de otros alimentos.
- Mantené limpias tus manos y las superficies.



anmat

Argentina unida salud

## Manipulación segura de #ALG

— Utilizá productos autorizados en la limpieza de mesadas de uso compartido

- **Limpiá** con agua y detergente.
- **Desinfectá** con solución de lavandina.
- **Secá** con trapo de uso exclusivo o papel.
- **Reforzá** con solución de alcohol.



anmat

Argentina unida salud



SIFeGA  
Sistema de Información Federal para  
la Gestión del Control de los Alimentos  
Red SIVA

## RED SIVA

El trabajo en red es indispensable para la articulación entre los organismos nacionales, provinciales y municipales del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) encargados de hacer cumplir el Código Alimentario Argentino (CAA).

Con el objetivo de fortalecer la vigilancia y las acciones coordinadas ante incidentes alimentarios, se conformó la Red Federal del Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria - **Red SIVA** - en el marco del **PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (PFCA)** que forma parte del [PLAN ANMAT FEDERAL](#).

Esta red integra a las 23 Autoridades Sanitarias Provinciales, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el SENASA y el INAL-ANMAT, donde cada una representa un nodo o unidad funcional, constituida por los referentes jurisdiccionales de vigilancia y sus equipos técnicos. Esta gestión en red agiliza la comunicación y la respuesta ante incidentes alimentarios entre los nodos de vigilancia en el territorio nacional.

La Red SIVA fue formalizada mediante la Disposición ANMAT N°3826/2017 ([ACCEDER](#)), la cual establece la coordinación de la Red por parte del INAL-ANMAT e implementa el módulo "Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria - SIVA" a través del [#SIFeGA](#).

El módulo SIVA del SIFeGA es una de las herramientas principales de la Red SIVA para la notificación e investigación de incidentes alimentarios, que vincula a todas las autoridades sanitarias simultáneamente. Esta herramienta pone a disposición el estado de situación de los incidentes alimentarios de todo el país, dando mayor capacidad de resolución y respuesta conjunta ante una alerta.

El funcionamiento horizontal del sistema hace posible que los nodos de vigilancia de la Red SIVA dispongan en todo momento de la misma información actualizada y de forma inmediata. Esto facilita el seguimiento de la investigación y planificación de las acciones de gestión integradas.

A través de esta plataforma, la Red SIVA puede evaluar incidentes sospechosos; alertar en forma temprana acerca de eventos que requieren medidas de control inmediatas; colaborar en la identificación y caracterización de casos y brotes de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA); proveer información acerca de la frecuencia y distribución de los peligros y riesgos de diferentes categorías de alimentos; y tomar acciones conjuntas ante incidentes alimentarios.

Al contar con la accesibilidad y la calidad de la información sanitaria, la Red SIVA puede activar los mecanismos de respuesta temprana, así como la coordinación de acciones integradas para la vigilancia alimentaria, en pos del cuidado de la salud de toda la población.

Estas acciones, pueden desencadenar en un **retiro de alimentos del mercado**, que es una medida de gestión que se lleva a cabo para impedir la venta, distribución o consumo de aquellos productos que no cumplen con la normativa vigente, pudiendo afectar la salud de los consumidores.



Cuando se identifica un **riesgo para la salud** a partir de una investigación de un incidente alimentario, aun cuando las causas todavía no han sido determinadas, se toma esta medida sanitaria como una forma preventiva de gestionar ese riesgo.

En [los artículos 18 tris y 1415 del CAA](#), se establecen los procedimientos y responsabilidades que le competen tanto a las empresas alimentarias como a las Autoridades Sanitarias en un retiro de alimentos. Las empresas deben recuperar los productos que distribuyen en el mercado, llegando al punto de la cadena correspondiente (mayorista, minorista, consumidor).

De acuerdo a la categorización asignada según su riesgo, los retiros se clasifican en:

- > **Clase I** - Son aquellas situaciones de riesgo para la salud en las que existe una probabilidad razonable de que el uso o consumo del producto cause consecuencias graves para la salud o inclusive la muerte. El alcance se extenderá a nivel consumidor.
- > **Clase II** - Son aquellas situaciones de riesgo para la salud en las que existe una probabilidad razonable de que el uso o consumo del producto cause consecuencias temporarias y/o reversibles para la salud.
- > **Clase IIc** - Cuando el producto implicado esté destinado a una población específica/sensible y/o la Evaluación de Riesgo indique que es necesario emitir una alerta a la población.
- > **Clase III** - Son aquellas situaciones en las cuales existe una baja probabilidad de que el uso o consumo de un producto provoque consecuencias para la salud, pero constituyen una infracción.

Recientemente la ANMAT, con el objetivo de brindar información precisa y actualizada a la población acerca de los incidentes alimentarios, puso a disposición un espacio de consulta donde se pueden visualizar los retiros de alimentos del mercado “en tiempo real”, con el estado actualizado de cada uno de ellos. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alertas/alimentos/retiros>.

### Buscador de retiros de alimentos

Estado: Todos

11 resultados

Producto	Marca	RNE	RNPA	Lote	Motivo	Estado	Información del retiro	Alerta	Disposición
Cardamomo		01-000381	9206812043	Lote: F Elab: 07/10/20 - F. Vto: 07/10/21	Alimento no autorizado	Activo	<a href="#">ver</a>	No	
1) Avena arrollada fina - Avena fina - Libre de gluten 2) Avena arrollada - Avena gruesa - Libre de gluten	Yin Yang	02-033055 / 01-0225231	1) EX - 2021-00766151- GDEBA-DIY-PAMDAGP y 2) EX - 2021-00242429- GDEBA-DIYPAMDAGP	1) L 0221, Vto: 03/22; L 1322, Vto: 03/22 y L 1521, Vto: 04/22 2) L 0221, Vto: 03/22; L 1322, Vto: 03/22 y L 1521, Vto: 04/22	No autorizado como libre de gluten	Activo	<a href="#">ver</a>	<a href="#">21/04/2021</a>	

El **retiro de alimentos del mercado** es una medida precautoria que puede derivar o no, como consecuencia de las investigaciones, en **sanciones y/o en una prohibición de comercialización**.

La prohibición de comercialización es la acción implementada por las autoridades sanitarias competentes a los efectos de preservar la salud pública que consiste en la cancelación de la autorización para elaborar, fraccionar, conservar, transportar, expender, exhibir, importar o exportar alimentos.

Siempre es importante prestar atención a las recomendaciones brindadas por la ANMAT, tanto para quienes consumen el producto como para quienes lo comercializan.

Si desea realizar una consulta o reclamo por un incidente alimentario puede contactarse con el área de [Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos del INAL-ANMAT](#).

# RESIDENCIAS

## ANMAT 2021

### CRONOGRAMA DE RESIDENCIAS 2021

La ANMAT comunica a profesionales interesados que se encuentra disponible el cronograma del Concurso Unificado 2021 para el ingreso a las residencias de los equipos de salud.

La inscripción virtual será del **21 de junio al 8 de julio**. El examen único, digital y ubicuo será el 25 de agosto y podrá realizarse en línea desde los diferentes sitios donde se encuentran los y las postulantes. Las residencias comienzan el 1º de octubre de 2021.

Las dos residencias de la ANMAT disponibles:

- > **Residencia en Seguridad e Inocuidad de Alimentos**
- > **Residencia en Control de Calidad de Medicamentos**

Ambas tienen una duración de tres (3) años y están destinadas a profesionales que no superen los cinco (5) años de graduados/as.

Te invitamos a conocer más sobre las Residencias ANMAT [ACCEDER](#)

Para realizar consultas, enviar un mensaje a [residencias@anmat.gov.ar](mailto:residencias@anmat.gov.ar)



COVID-19



usá bien  
el barbijo



respetá  
la distancia



lavate  
las manos



ventilá  
constantemente

Argentina **unida**



**INFORMACIÓN, RECOMENDACIONES Y**

**MEDIDAS DE PREVENCIÓN**

**DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN**

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>





[www.argentina.gob.ar/anmat](http://www.argentina.gob.ar/anmat)



@ANMATsalud



anmatsalud



**Dirección de Legislación e Información  
Alimentaria para la Evaluación del Riesgo**

DLEIAER.inal@anmat.gob.ar

**Dirección de Fiscalización y Control**

DFYC.inal@anmat.gob.ar

**Dirección de Prevención, Vigilancia  
y Coordinación Jurisdiccional**

DPVYCJ.inal@anmat.gob.ar

anmat 



Ministerio de Salud  
Argentina