

## ANEXO I

### **RESOLUCIÓN 2103/2021 MINISTERIO DE SALUD (MS)**

“Procedimiento Administrativo para el Registro Nacional de manipuladores de alimentos por Art. 21 mediante el uso del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)”

ARTÍCULO 1° Implementase en la provincia de Misiones la inscripción en el REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS a través de la plataforma de gestión digital SIFeGA, el Artículo 21 del CAA y la presente resolución para los manipuladores de alimentos que hayan cumplido con lo allí establecido.

ARTÍCULO 2° Establézcase que el procedimiento de inscripción en el REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES de alimentos a través del SIFeGA se implementará y estará a cargo de la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio del Departamento de saneamiento Básico, Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública y de los municipios que adhieran mediante convenio de implementación del presente procedimiento de inscripción.

ARTÍCULO 3° La inscripción en el REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES de alimentos y la obtención del respectivo carnet de manipulador de ALIMENTOS, para toda persona humana que esté o pudiera estar en contacto con alimentos y que realice actividades de producción, elaboración, fraccionamiento, envasado, empaque, almacenamiento, acondicionamiento, reposición, transporte, distribución y comercialización, deberá previamente realizar el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos y aprobar el mismo de acuerdo con lo determinado por el artículo 21 del CAA, ante un capacitador registrado y autorizado por el Ministerio de Salud Pública. Asimismo, la persona humana con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de manipulación segura de alimentos, debiendo aprobar la evaluación ante un capacitador autorizado de acuerdo con lo determinados por artículo 21 del CAA. Es responsabilidad indelegable del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET, tal como lo establece el CAA.

ARTÍCULO 4° A los fines de la obtención del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS la persona humana, el manipulador, el capacitador, o representante del establecimiento, deberá presentar ante la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio o los municipios adheridos, los siguientes documentales:

A- Acreditar la aprobación del curso de manipulación segura de los alimentos ante un capacitador autorizado.

B- Acreditar identidad del manipulador: documento (físico o electrónico) único actualizado, DNI (Documento Nacional de Identidad).

ARTÍCULO 5° El CARNET DE MANIPULADOR de alimentos será otorgado a través del SIFeGA-Misiones por la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio o los municipios adheridos, a las personas humanas, que den cumplimiento a lo estipulado en el Artículo precedente.

ARTÍCULO 6° El CARNET DE MANIPULADOR de alimentos otorgado a través del SIFeGA-Misiones es único e irreplicable para cada persona humana y posee la información establecida por el CAA y tendrá incorporado un código de verificación identificado como código QR, que permitirá verificar la autenticidad y la veracidad de la información de las autorizaciones emitidas por la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio y/o los municipios adheridos. El CARNET, otorgado en soporte físico como electrónico tienen igual validez y deberá estar disponible en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias cuando éstas así lo soliciten. Los manipuladores que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste deberán llevar consigo el CARNET a los fines de poder acreditar su autorización en caso de ser requerida.

ARTÍCULO 7º Dispóngase que el CARNET DE MANIPULADORES de alimentos emitidos por otras autoridades sanitarias competentes de las provincias argentinas a través de SIFeGA, serán reconocidos por la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio, y los municipios de la provincia de Misiones.

ARTÍCULO 8º Dispóngase que el acceso a la base de información en el REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES de alimentos otorgados a través del SIFeGA-Misiones se efectuará a través de la página web oficial [https:// salud.misiones.gob.ar/si-fe-ga/](https://salud.misiones.gob.ar/si-fe-ga/) del Ministerio de Salud Pública y a través de la Página web oficial de la ANMAT.

ARTÍCULO 9º El CARNET otorgado a través del SIFeGA-Misiones tienen una vigencia de TRES (3) años, debiendo ser renovado de acuerdo con el CAA, según lo establecido por el siguiente procedimiento:

A- La renovación del CARNET debe solicitarse dentro de los SESENTA (60) días antes de la fecha de su vencimiento hasta el día previo de su vencimiento.

B- Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos ante un capacitador autorizado, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos.

C- Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

ARTÍCULO 10º Cuando el manipulador no inicie la renovación de su CARNET, cumplido el plazo establecido en el artículo anterior, el estado del registro pasará a "NO VIGENTE". En este período el manipulador no podrá realizar ninguna actividad en contacto con alimentos en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, hasta tanto regularice su situación ante la autoridad sanitaria. Es responsabilidad indelegable del empleador verificar las condiciones y vigencias del CARNET de sus manipuladores en concordancia con lo establecido por el CAA. Sin perjuicio de lo antes expresado, la persona humana podrá iniciar la renovación de su CARNET hasta CIENTO OCHENTA (180) días después de la pérdida de la vigencia contada a partir del día posterior a su vencimiento. Cumplidos todos los plazos previstos, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, quedando a evaluación de la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio, las sanciones que correspondieran al responsable del establecimiento de detectarse un incumplimiento o manipulación inadecuada por parte del manipulador de acuerdo con lo establecido con la Ley 18.284, su Decreto Reglamentario 2126/71 y sus modificatorias y la Ley I – N° 89 de la Provincia de Misiones.

## ANEXO II

"Procedimiento Administrativo para el Registro Nacional de Capacitadores en manipulación segura de alimentos, por Art. 21 mediante el uso del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)",

ARTÍCULO 1º: Establézcase que la inscripción de los capacitadores de la Provincia de Misiones ante el REGISTRO NACIONAL DE CAPACITADORES en manipulación segura de alimentos a través del SIFeGA estará operativamente a cargo de la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio, Departamento de saneamiento Básico, Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública;

ARTÍCULO 2º: A los fines de la obtención del certificado de CAPACITADOR NACIONAL EN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS, la persona humana, capacitador, representante del establecimiento, deberá acudir a la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio o los municipios adheridos, en los que deberá acreditar la siguiente documentación complementaria del capacitador:

- Nota de solicitud de clave, usuario y alta como capacitador en el SIFeGA.
- Curriculum Vitae.

- Fotocopia de DNI.
- Fotocopia de Títulos académicos terciarios o universitarios, que certifiquen formación e incumbencias en alimentos.
- Fotocopia de Labor docente secundaria, terciaria o universitaria que certifique su actuación en instituciones relacionadas directamente a los alimentos.
- Fotocopia de organismos públicos nacionales, provinciales y municipales de promoción y control de alimentos que certifiquen la designación y actuación de un personal que no posea títulos académicos antes mencionados y su actuación como capacitador en manipulación de alimentos y certificados de cursos aprobados de capacitación en manipulación de alimentos otorgados por organismos oficiales.
- Programa/Plan de estudio que acredite formación en manipulación segura de alimentos, en caso de los capacitadores profesionales.
- Propuesta pedagógica para el dictado del curso sobre manipulación segura de alimentos: contenidos, objetivos, bibliografía y actividades a desarrollar. Y lo establecido por la "Guía para la Implementación del Artículo 21 del Código Alimentario Argentino: Carnet de Manipulador de Alimentos" aprobada por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) por Acta N° 130 y aquellas aceptadas por la autoridad Sanitaria competente.

ARTÍCULO 3º: El programa presentado por el capacitador deberá ajustarse a lo establecido en el Artículo 21 del CAA siguiente y otra que la autoridad competente considere necesaria: a. Contenidos mínimos

1- Generalidades Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria. - Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. - Rol del manipulador de alimentos. - Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

2-Alimentos seguros Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos. - 2.1 Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). - 2.2 Concepto de peligro y riesgo. - 2.3 Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. - 2.4 Microorganismos y su clasificación. - 2.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. - 2.6 Alimentos de alto y bajo riesgo.

3- Cinco claves de la inocuidad alimentaria Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA. - 3.1 Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. - 3.2 Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. - 3.3 Clave 3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. - 3.4 Clave

4: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. - 3.5 Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos. 4-Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas. - 4.1 Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. - 4.2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por Bacillus cereus, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por Clostridium perfringens, gastroenteritis por Escherichia coli patógenas, SUH, triquinosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

5-Alimentos libres de gluten (ALG) Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten. - 5.1 Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. - 5.2 Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con

gluten. b. Contenidos complementarios Las autoridades sanitarias podrán en forma optativa incorporar los contenidos detallados a continuación u otros que consideren convenientes.

1-Nutrición Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición. - 1.1 Definición de alimentación y nutrición.; Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional. - 1.2 Guías alimentarias para la población argentina y de Misiones. Mensajes clave y gráfica alimentaria. Rotulado

2-Sistemas de gestión de inocuidad de alimentos Objetivo: Que los manipuladores conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos. - 2.1 Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. - 2.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). - 2.3 Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). - 2.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación. - 2.5 Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). - 2.6 Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.

ARTÍCULO 4º: Modalidad y Carga horaria del curso en manipulación segura de alimentos a dictar: podrá cursarse de forma presencial o virtual, teórico-práctica y tendrá una duración mínima de 7 horas reloj.

ARTÍCULO 5º: Los Capacitadores en manipulación segura de alimentos, podrán pertenecer a instituciones públicas (de los niveles municipales, provinciales y nacionales) o al sector privado.

ARTÍCULO 6º: Una vez evaluada la conformidad de los requisitos documentales y formales presentados por el capacitador (técnico, profesional, idóneo), por la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio, esta otorgará clave y usuario de ingreso al sistema, e ingresará/actualizará los datos del Capacitador de alimentos en el SIFeGA-Misiones;

ARTÍCULO 7º: Cumplimentado el ingreso de la información en el SIFeGA-Misiones, la autoridad sanitaria la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio, el Departamento de Saneamiento Básico y la Dirección de Saneamiento Ambiental, autorizará la inscripción del capacitador que conformará la base federal de información de capacitadores autorizados.

ARTÍCULO 8º: Dictado el curso y aprobado el examen correspondiente el CAPACITADOR dará el alta en el SIFEGA Mnes al manipulador de alimentos.

ARTÍCULO 9º: Exención: toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación en manipulación segura de alimentos, debiendo aprobar la evaluación.

ARTÍCULO 10º: El CARNET de Manipulador a entregar por el capacitador al manipulador, será emitido por el SIFeGA cuando el capacitador ingrese los datos del manipulador para dar el alta y contendrá los siguientes datos:

- Lugar y fecha de emisión.
- Datos filiatorios del manipulador de alimentos: nombre y apellido completo, tipo y número de documento, domicilio actualizado.
- Número de carnet y código QR
- Fotografía tamaño carnet actualizada. Fecha de vencimiento.
- Firma y sello de la autoridad que lo expida. Modelo:

 <b>Ministerio de Salud Pública</b>		 <b>Ministerio de Salud Pública</b>	
CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS		CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Foto	Nº de Carnet	Código CA	Firma y sello Autoridad
	Nombre y Apellido		
Fecha de emisión	DNI Nº		
	Localidad		
	Provincia		
	Domicilio		
	Fecha de vencimiento		

ARTÍCULO 11º: La División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio por si o a través de los municipios adheridos, podrá supervisar el dictado de las capacitaciones, las instancias de evaluación, como así también los registros y constancias de las evaluaciones, de los capacitadores autorizados.

ARTÍCULO 12º: En caso de detectar inconsistencias o irregularidades en los cursos y registros de las evaluaciones las mismas serán elevadas en forma escrita y firmada por el personal actuante a la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio. La misma evaluará los incumplimientos y elevará la información al Departamento de Saneamiento Básico y la Dirección de Saneamiento Ambiental las acciones que considere oportunas a los fines de decidir las acciones correctivas necesarias, pudiendo dar de baja al capacitador de hallarse falsedad o alteración de los registros. La comunicación de la sanción será enviada formalmente al correo electrónico declarado por el capacitador, procedimiento que será tomado como válido y legal.

ARTÍCULO 13º: Establézcase que todas las notificaciones y novedades que la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio realice a los municipios adheridos, a fin de la implementación del mencionado sistema y de sus funciones de control y vigilancia se efectivizarán por medio del módulo comunicación del SIFeGA y tendrán carácter de notificación fehaciente.

ARTÍCULO 14º: El Capacitador registrado será el responsable del dictado del curso de manipulación segura.

ARTÍCULO 15º: Para el dictado del curso informara del mismo a la División de calidad de Alimentos Agua y Laboratorio a través del SIFeGA y coordinará con el municipio donde se realice, fecha, horario, duración, lugar donde se realizará la capacitación, domicilio.

ARTÍCULO 16º: El Capacitador registrado será el único responsable del tomar el examen o evaluación del mismo.

ARTÍCULO 17º: El CARNET DE MANIPULADOR tendrá vigencia por el plazo de 3 años. Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos. Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

ARTÍCULO 18º: El CARNET de Manipulador es personal e intransferible. El CARNET deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento en forma física o electrónica digital, para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que deberán llevarlas consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste. En caso de robo, deterioro o pérdida del CARNET, se deberá solicitar un duplicado.

ARTÍCULO 19º: Las autoridades municipales podrán solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios.

### ANEXO III

ANEXO III “Convenio Ministerio de Salud y Municipios para la implementación del Registro Nacional de manipuladores de alimentos por Art. 21 mediante el uso del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)” En la Ciudad de Posadas, Provincia de Misiones, a los XXX días del Mes de XXXX del Año 2021, y el Ministerio de Salud de la Provincia de Misiones, en adelante “el MSP”, representado en este acto por el Señor Ministro Dr. Oscar Francisco Alarcón, DNI: 18.524.288; y domicilio legal en la Calle Tucumán 2174 1er. Piso de la Ciudad de Posadas y el MUNICIPIO DE XXXXXXXX en adelante “el MUNICIPIO” representado por Señor Intendente xxxxxxxxx D.N.I. N°xxxxxxxxxx con domicilio legal en la Calle xxxxxxxxx de la localidad de xxxxxxxx, se reúnen en común acuerdo para celebrar el presente “Convenio de implementación del registro nacional de manipuladores de alimentos”, el que se registrará por las cláusulas que se pasan a detallar :

#### FUNDAMENTOS

QUE, por Ley 18.284 “Código Alimentario Argentino”, las Provincias tienen delegada en los Ministerios de Salud Pública, lo referido a las condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas, de identificación comercial, habilitación de establecimientos y productos alimenticios, y todo lo concerniente a la aplicación y cumplimiento de las leyes, decretos, resoluciones y disposiciones emanadas del Código Alimentario Argentino, incorporadas a la legislación Provincial por la Ley XVII-58 de Salud.

QUE, es de mutuo interés, el afianzamiento y posibilidad de disponer de los conocimientos en manipulación de alimentos para disminuir los riesgos de enfermedades transmitidas por los mismos por su implicancia en la salud pública;

QUE, la vigilancia epidemiológica realizada por el MSP detecta brotes de enfermedades transmitidas por alimentos de importancia sanitaria con impacto en la morbimortalidad de la población

QUE, para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud para los habitantes de la provincia dichos organismos públicos coinciden en llevar adelante acciones conjuntas a través de sus distintas reparticiones. En función de lo expuesto acuerdan que el presente Convenio tiene por objeto:

PRIMERA: Desarrollar acciones coordinadas entre “el MSP” y “el MUNICIPIO”, para el cumplimiento del Artículo 21, Ley 18.284 - CAA, para capacitar a los manipuladores de alimentos.

SEGUNDA: Tender a que los alimentos producidos en el “MUNICIPIO” y en la Provincia de Misiones, se caractericen por ser inocuos, saludables y de calidad, resultado de la aplicación de buenas prácticas en manipulación de alimentos durante su elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización.

TERCERA: Otorgar los registros de capacitación correspondientes a los manipuladores de alimentos que se ajusten a la presente resolución.

CUARTA: La Subsecretaría de Atención Primaria y Salud Ambiental coordinará a través de la División calidad de Alimentos Agua y Laboratorio, del Departamento de Saneamiento Básico, Dirección de Saneamiento Ambiental, mediante el SIFEGA Mnes y pondrá a disposición las áreas y personal de capacitación, fiscalización y registros y laboratorio para lograr el objetivo de capacitar a manipuladores de alimentos del municipio y la provincia y así contribuir a la protección de la salud de los consumidores.

QUINTA: La SUBSECRETARÍA DE ATENCIÓN PRIMARIA Y SALUD AMBIENTAL y las áreas designadas por el “MUNICIPIO” establecerán actas de trabajo respectivas para el desarrollo y el cumplimiento de la presente resolución.

SEXTA: El “MUNICIPIO”, designará a los responsables de llevar adelante todas las acciones pertinentes para el cumplimiento de la presente reglamentación y pondrá a disposición:

a) El recurso humano administrativo, técnico, profesional, así como su equipamiento (informático, sonido y presentación multimedia en caso de ser necesario) e infraestructura (salón) para lograr el dictado del curso de capacitación en manipulación de alimento.

- b) Acordará con organismos o instituciones del ámbito municipal las condiciones para el dictado y evaluación del curso de manipulación de alimentos.
- c) Acordará con un capacitador registrado en el Registro Nacional de Capacitadores en Manipulación de Alimentos las condiciones para llevar a cabo los Cursos citados.
- d) Proveerá de asistencia al capacitador con personal municipal para las instancias de capacitación y evaluaciones, quien además oficiará de veedor de las mismas.
- e) EL Capacitador por si o a través del municipio, será el responsable de la emisión de los certificados de aprobación del curso como así también de los CARNET de manipulador de alimentos

f) El capacitador deberá notificar a la División de alimentos y al municipio cada curso realizado, con la nómina de los manipuladores capacitados y el visado municipal a través del SIFEGA.

SÉPTIMA: El presente Convenio Marco tendrá una duración de un año, prorrogándose al vencimiento en forma automática por períodos iguales, excepto que cualquiera de las partes notifique a la otra en forma fehaciente su decisión de no renovarlo.

OCTAVA: Cualquiera de las partes podrá denunciar el presente convenio en forma unilateral y sin expresión de causa en cualquier momento, debiendo notificar a la otra en forma fehaciente su decisión de no renovarlo con no menos de sesenta días de antelación

NOVENA: En caso de controversia respecto a la interpretación y/o aplicación del presente convenio, las mismas se resolverán de mutuo acuerdo. En prueba de conformidad se firman TRES (3) ejemplares de igual tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Posadas – Provincia de Misiones, a los ..... días del mes de ..... del año Dos Mil Veintiuno.