



# Auditoría General de la Nación

## ÍNDICE

<b>1.- OBJETO DE AUDITORÍA .....</b>	<b>1</b>
<b>2.- ALCANCE.....</b>	<b>1</b>
<b>3.- ACLARACIONES PREVIAS.....</b>	<b>2</b>
3.1. MARCO LEGAL .....	2
3.2. MARCO INSTITUCIONAL.....	4
3.3. ASPECTOS AUDITADOS DEL INAL .....	6
3.3.1. <i>Monitoreo de calidad del servicio. Carta Compromiso ANMAT.</i> .....	6
3.3.2. <i>Registro</i> .....	9
3.3.3. <i>Vigilancia Alimentaria</i> .....	12
3.3.4. <i>Control y fiscalización</i> .....	17
3.3.5. <i>Libre circulación</i> .....	18
3.3.6. <i>ANMAT Federal</i> .....	19
3.3.7. <i>Normativa Alimentaria</i> .....	20
3.3.8. <i>Presupuesto</i> .....	21
3.3.9. <i>Delegaciones</i> .....	22
<b>4.- COMENTARIOS Y OBSERVACIONES.....</b>	<b>22</b>
<b>5.- ANÁLISIS DE LA VISTA .....</b>	<b>25</b>
<b>6.- RECOMENDACIONES.....</b>	<b>25</b>
<b>7.- CONCLUSIÓN .....</b>	<b>26</b>
<b>ANEXO I. MARCO LEGAL E INSTITUCIONAL.....</b>	<b>28</b>
<b>ANEXO II. REGISTROS.....</b>	<b>32</b>
1. TRÁMITES PARA LA INSCRIPCIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO .....	32
2. PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS .....	34
<b>ANEXO III. VIGILANCIA ALIMENTARIA.....</b>	<b>37</b>
1. GESTIÓN DE LAS DENUNCIAS .....	37
2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) .....	38
<b>ANEXO V. ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN .....</b>	<b>43</b>
<b>ANEXO VI. VISITAS DE CAMPO .....</b>	<b>46</b>
1. INSPECCIONES .....	46
2. DELEGACIONES MENDOZA Y POSADAS .....	55
<b>ANEXO VII –RESPUESTA DEL AUDITADO .....</b>	<b>69</b>
<b>ANEXO VIII - ANÁLISIS DE LA RESPUESTA A LA VISTA.....</b>	<b>269</b>

**GERENCIA DE PLANIFICACION Y PROYECTOS ESPECIALES**

**DEPARTAMENTO DE CONTROL DE GESTION AMBIENTAL**

**AÑO 2013**



## Auditoría General de la Nación

### INFORME DE AUDITORIA

AL INTERVENTOR de la  
ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS,  
ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA  
DR. CARLOS ALBERTO CHIALE  
S. / D.

En uso de las facultades conferidas por el artículo 118 de la Ley 24.156, la AUDITORÍA GENERAL DE LA NACIÓN efectuó un examen en la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica – Instituto Nacional de Alimentos.

#### **1.- OBJETO DE AUDITORÍA**

Carta Compromiso al Ciudadano de la ANMAT respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos -INAL- en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios.

**Período auditado:** 2009 a junio de 2012.

#### **2.- ALCANCE**

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la Auditoría General de la Nación aprobadas por Resolución 145/93, dictada en virtud de las facultades conferidas por el artículo 119, inciso d, de la Ley 24.156. Se practicaron los siguientes procedimientos para obtener las evidencias necesarias:

-Análisis del marco normativo e institucional

-Reuniones con los responsables de las Coordinaciones Administrativa y Jurisdiccional y de los Departamentos:

- Evaluación Técnica
- Inspectoría



## Auditoría General de la Nación

- Gestión Técnica
- Control y Desarrollo
- Vigilancia Alimentaria
- Legalización y Normatización

-Análisis de expedientes de:

- registro de establecimientos,
- registro de productos alimenticios,
- registro de suplementos dietarios,
- registro de propósitos médicos específicos,
- de reconocimiento mutuo;
- denuncias recibidas en el Departamento Vigilancia Alimentaria,
- prohibiciones de comercialización de un producto en el mercado y
- actuaciones simples del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados.

-Visita de campo a las Delegaciones INAL sitas en Posadas, Misiones y en la ciudad de Mendoza entre los días 12 y 15/11/2012.

-Otras visitas: acompañando al personal del INAL, se presenciaron inspecciones de:

- habilitación de 2 depósitos para inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos;
- liberación de mercadería sin derecho a uso (propósitos médicos específicos - lote de 1640 cajas-) con toma de muestra para analizar en laboratorio INAL y a efectos de verificar rotulado;
- denuncia recibida por el Departamento Vigilancia Alimentaria (suplemento dietario) con toma de muestra también para validarlo analíticamente.

**Tareas de campo:** junio hasta noviembre de 2012.

### 3.- ACLARACIONES PREVIAS

#### 3.1. Marco Legal

El control de los alimentos se rige por el Código Alimentario Argentino (CAA), de vigencia nacional a partir del Decreto Ley N° 18.284/69 (B. O. 28-VII-69), que establece



## Auditoría General de la Nación

las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/53.

A su vez, son aplicables al objeto de la presente auditoría las normas internacionales, nacionales, provinciales, municipales y pautas generales referidas a la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios, que se analizan en detalle en el *Anexo I*.

El auditado informa que el marco legal actual es el siguiente:

- Decreto Ley N° 18.284/69 Aprueba el Código Alimentario Argentino.
- Decreto 2126/71 Reglamentario de la Ley 18.284.
- Decreto 2092/91 Introduce modificaciones al Código Alimentario Argentino y al Decreto 2126/71.
- Decreto 1490/92 Creación de la ANMAT.
- Decreto 2790/92 Aprueba la estructura organizativa de la ANMAT.
- Decreto 2048/93 Modifica la estructura organizativa de la ANMAT.
- Disposición 2850/94 Aprueba las aperturas inferiores de la estructura organizativa de la ANMAT.
- Decreto 815/99 Creación del Sistema de Nacional de Control de Alimentos.

Sin perjuicio de lo expuesto cabe mencionar la aplicación, en la órbita del INAL, de la Ley N° 26.588.- Decreto N° 528/11 - Alimentos Libres de Gluten (ALG). La celiaquía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente. Actualmente, el único tratamiento disponible es una alimentación exenta de gluten de por vida. En materia de legislación, esto se ve reflejado en la Ley N° 26.588 de Salud Pública y en su Decreto Reglamentario N°528/2011. Mediante la normativa descripta se declaró *“de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca”*. Conforme la Ley, la Autoridad de Aplicación es el Ministerio de Salud.

El INAL debe confeccionar, actualizar y hacer público el registro de alimentos libres de gluten. A tal efecto, establece las cantidades de harinas y premezclas que deben consumir las personas celíacas en base a criterios nutricionales, las que deben ser cubiertas



## Auditoría General de la Nación

mensualmente por las entidades previstas en el artículo que se reglamenta. Estos productos deben encontrarse inscriptos en el registro de alimentos libres de gluten que debe llevar el Ministerio de Salud. (Art.5° y 9° segundo párrafo del Decreto Reglamentario N°528/11).

En este contexto, el INAL, coordinó acciones con los laboratorios de bromatología provinciales y confeccionó un proyecto de Guía de Buenas Prácticas para la elaboración y el control de los productos alimenticios libres de gluten, la cual se encuentra sujeta a aprobación (ver *Anexo V. Alimentos Libres de Gluten*).

### 3.2. Marco Institucional

El control de la calidad de los alimentos en la Argentina está a cargo principalmente de las autoridades sanitarias provinciales, en coordinación con la Nación y los municipios.

La ANMAT fue creada por el Decreto N° 1.490/92 en el ámbito del Ministerio de Salud. Es un organismo descentralizado de la Administración Pública Nacional dependiendo técnica y científicamente de las normas y directivas que le imparta la Secretaría de Salud, con un régimen de autarquía económica y financiera, con jurisdicción en todo el territorio de la Nación.

La ANMAT se encuentra intervenida, mediante una Comisión interventora, desde el 3/10/00, conforme el Decreto N°847/00; luego, desde el 30/01/02, dicha intervención pasa a ser ejercida por un solo interventor, mediante el Decreto N°197/02.

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), por intermedio del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), como organismo nacional rector en inocuidad alimentaria, se ocupa de la autorización, registro, control y fiscalización de la calidad y sanidad de los alimentos y la prevención y control de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

El INAL tiene como responsabilidad primaria el control y la fiscalización de la calidad y sanidad de los alimentos acondicionados (productos que han sufrido alguna modificación o transformación o procesado que los diferencia de los productos “*in natura*”), incluyendo sus insumos, los productos de uso doméstico y los materiales en contacto con los alimentos. A su vez, debe controlar las actividades, procesos y tecnologías, y detectar los efectos adversos derivados de su consumo o utilización, como la presencia en los mismos de residuos o sustancias nocivas para la salud humana.



## Auditoría General de la Nación

Las normas que establecen el marco institucional del INAL son:

- Decretos 667/91 y 1667/91 aprueban la estructura organizativa del Ministerio de Salud y Acción Social.
- Decreto 1490/92 (artículo 7) dispuso su reubicación dentro de la órbita del ANMAT.
- Decreto 2790/92 establece que la responsabilidad primaria del INAL es la de controlar y fiscalizar la calidad y sanidad de los alimentos acondicionados.
- Disposición ANMAT 2850/94 aprueba la estructura organizativa de los organismos dependientes de la ANMAT.

El INAL posee siete Departamentos (ver Anexo I – Marco legal e Institucional – organigrama). Al respecto, se destaca que, en algunos de ellos se constataron acciones que son realizadas de hecho por otras áreas del INAL; de mismo modo se pudo advertir que una misma persona se encuentra a cargo de dos Departamentos (Departamento de Gestión Técnica y el de Evaluación Técnica).

Respecto de los recursos humanos afectados al INAL, éste cuenta con 176 agentes entre funcionarios de Jefatura y personal asignado a las Delegaciones del interior.

El INAL (Decreto 2790/92) realiza, entre otras, las siguientes acciones:

- a) Controlar y fiscalizar la calidad y sanidad de los alimentos acondicionados, incluyendo los insumos específicos, aditivos, colorantes, edulcorantes e ingredientes utilizados en la alimentación humana, como así también la referida a los productos de uso doméstico y a los materiales que se encuentran en contacto con los alimentos.
- b) Detectar los posibles efectos adversos que resulten de la utilización o consumo humano de los alimentos acondicionados, sus insumos específicos, aditivos, colorantes, edulcorantes e ingredientes, de los productos de uso doméstico y de los materiales en contacto con los alimentos, como también la presencia de residuos o sustancias orgánicas e inorgánicas que puedan afectar la salud de la población.
- c) Controlar las actividades, procesos y tecnología que se realicen en función del aprovisionamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, importación-exportación,



## Auditoría General de la Nación

depósito y comercialización de los productos, sustancias, elementos y materiales utilizados o consumidos en la alimentación humana.

d) Realizar acciones de prevención y protección de la salud de la población, relacionados con las materias sometidas a su competencia.

### **3.3. Aspectos auditados del INAL**

#### **3.3.1. Monitoreo de calidad del servicio. Carta Compromiso ANMAT.**

La Secretaría de la Gestión Pública, dependiente de la Jefatura de Gabinete de Ministros, impulsó a través el Decreto 229/2000 la Carta Compromiso con el Ciudadano. Es un programa de adhesión voluntaria por el cual la entidad comunica a los ciudadanos su misión y objetivos, los derechos y obligaciones de los usuarios o beneficiarios con relación a los servicios que presta el organismo, la forma de acceder a ellos y la calidad esperable de los mismos, los compromisos de mejora a implementar, los estándares de calidad para el sistema de información y comunicación y los mecanismos de participación ciudadana. Se implementa a través de un documento público firmado por el organismo adherente con el fin de mejorar la relación con los ciudadanos, fortaleciendo su derecho a ser:

- escuchados (cuando se elaboran los programas, se diseñan los servicios esenciales, se establecen los atributos de calidad de las prestaciones y se evalúan los resultados),
- informados (con sencillez, claridad, precisión y oportunamente),
- respetados (tratados sin discriminación, en forma equitativa y justa),
- y a recibir una respuesta ante los reclamos y una solución o compensación, si fuera el caso.

Una vez firmada la Carta Compromiso comienza un proceso de seguimiento y monitoreo del cumplimiento de los estándares, cuyos resultados se vuelcan a un Tablero de Control. En esta instancia se trabaja con los facilitadores del organismo para tomar la información que surge del monitoreo de los estándares de calidad y poder incorporarlos a un proceso de mejora continua de la gestión.



## Auditoría General de la Nación

En el año 2009 la ANMAT renovó su participación en el programa y elaboró la Cuarta Carta Compromiso.

Los objetivos de la Carta Compromiso son:

- contribuir al desarrollo de procesos de mejora continua que permitan optimizar la calidad de los servicios prestados por los organismos públicos;
- mejorar la relación de la Administración con los clientes-ciudadanos, especialmente a través de los servicios que ella presta;
- fortalecer los Sistemas de registro, fiscalización, control y vigilancia;
- perfeccionar la calidad de los servicios públicos asegurando la continuidad en la excelencia de los servicios que ofrece la ANMAT.

Los indicadores generales de la Carta Compromiso para todos los subsistemas de la ANMAT (INAME, INAL y Tecnología Médica) que resultan aplicables al INAL son:

- 1) Cantidad de establecimientos inspeccionados que no cumplen con las Buenas Prácticas de Fabricación y Control.
- 2) Cantidad de muestras analizadas que no cumplen con las especificaciones estipuladas.
- 3) Cantidad de notificaciones recibidas a través de los sistemas de vigilancia relacionadas con fallas en la calidad de los productos.
- 4) Evolución temporal real de las sanciones producidas como consecuencia de las inspecciones realizadas por la ANMAT.

Los indicadores específicos para alimentos y suplementos dietarios se describen en el Cuadro I.



## Auditoría General de la Nación

<b>TEMA</b>	<b>Fiscalización</b>	<b>Control de calidad de alimentos y suplementos dietarios</b>	<b>Vigilancia Alimentaria</b>
<b>INDICADOR</b>	Porcentaje de establecimientos importadores/exportadores de alimentos y suplementos dietarios, y/o sus depósitos de productos elaborados con fines de exportación/importación y/o empresas fraccionadoras inspeccionadas.	Porcentaje de informes de imputación de falta en relación a los controles que no cumplen.	Porcentaje de notificaciones referidas a alimentos y suplementos dietarios respondidas o derivadas a la jurisdicción que corresponda en un plazo no mayor a 48 horas hábiles.
<b>FÓRMULA DE CÁLCULO</b>	$(\text{N}^\circ \text{ total de establecimientos registrados de este tipo inspeccionados} / \text{N}^\circ \text{ total de establecimientos registrados de este tipo}) \times 100$	$(\text{N}^\circ \text{ de informes de imputación de falta} / \text{N}^\circ \text{ de muestras analizadas que no cumplen}) \times 100$	$(\text{N}^\circ \text{ de notificaciones respondidas o derivadas en un plazo no mayor a 48 horas hábiles} / \text{N}^\circ \text{ total de notificaciones}) \times 100$
<b>FRECUENCIA DE MEDICIÓN</b>	Anual	Semestral	Semestral
<b>FUENTE</b>	Registros del INAL	Registros del INAL	Registros del INAL

Cuadro I – Indicadores Carta Compromiso - Elaboración Propia AGN.

El equipo de auditoría requirió documentación relativa a la aplicación de los indicadores de la Carta Compromiso a los distintos Departamentos involucrados en la materia, pero sólo proporcionaron la información sobre la gestión de cada Departamento en el control, fiscalización, registro y vigilancia alimentaria. Tampoco se obtuvo evidencia de alguna sistematización de los resultados obtenidos por el organismo que haya podido ser utilizada para la medición de los indicadores. Si bien el organismo informó mediante Nota de fecha 6 de Septiembre de 2012 que “la Carta Compromiso con el Ciudadano de ANMAT no se encuentra vigente”, al respecto no se obtuvo evidencia.



## Auditoría General de la Nación

### 3.3.2. Registro

El Departamento de Evaluación Técnica es el encargado de mantener actualizados los siguientes registros:

- Registro Nacional de Establecimientos (RNE): establecimientos importadores y exportadores de alimentos acondicionados para venta al público, sean de origen animal o vegetal (*Decreto 815/99; Disposición ANMAT N° 6731/03*).
- Registro Nacional de Productos Alimentarios (RNPA): alimentos y bebidas importados y a exportar (*Decreto 815/99; Disposición ANMAT N° 6731/03; Disposición ANMAT N° 7107/98; Disposición ANMAT N° 7333/99, art. 2; Caps. I al XVI del CAA*).
- Registro Nacional de Alimentos Especiales y Registro Nacional de Suplementos Dietarios (RNSD): suplementos dietarios y alimentos para propósitos médicos específicos (aquellos que se solicitan para pacientes con patologías médicas) (*Cap. XVII del CAA*).

#### a) Registro Nacional de Establecimientos (RNE)

Para poder exportar o importar un producto acondicionado para la venta al público, es necesario que el establecimiento exportador o importador esté previamente habilitado y registrado en el RNE, de acuerdo a las normas y procedimientos propuestos por la ANMAT. El certificado puede ser otorgado por la autoridad sanitaria nacional o por alguna de las autoridades sanitarias provinciales.

Los certificados de firmas digitales otorgadas a personas físicas que actúan en representación de jurídicas para operar en el sistema de gestión de exportación de alimentos es de 445 quedando pendientes 113 personas físicas al 30/12/2012.

**Cuadro II - Expedientes de RNE relevados por AGN dentro del período auditado**

RNE					
AÑO	MOTIVO DE TRAMITE				TOTAL
	INSCRIPCION	CAMBIO DE DOMICILIO LEGAL	DESIGNACION DE DIRECTOR TECNICO	OTROS	
2009	4	2		1	7



## Auditoría General de la Nación

2010	6	1			7
2011	6	1			7
2012	6		1		7
<b>TOTAL</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>28</b>

Cuadro II - Fuente: Elaboración Propia AGN.

Del universo de empresas vinculadas a los alimentos, el INAL sólo registra a los importadores y exportadores. Los establecimientos que producen, elaboran y fraccionan alimentos son registrados por cada autoridad sanitaria de acuerdo a la jurisdicción donde esté radicada la industria (ver Anexo II. Registros, Cuadro XIV).

### b) Registro Nacional de Productos Alimentarios (RNPA)

Los requisitos de información y documentación necesarios para inscribir productos alimenticios y suplementos dietarios se estipulan en la Disposición ANMAT N° 7107/98. A su vez, en el Anexo III de esa disposición se detalla el procedimiento técnico administrativo de registro de los suplementos dietarios, los cuales también deben inscribirse en el Registro Nacional Único de Productos (CAA, art. 1381, puntos 1 y 2).

El Registro Nacional Único de Productos Alimenticios también comprende a los alimentos para propósitos médicos específicos. Un alimento para propósitos médicos específicos es aquel que está “especialmente formulado para ser administrado por vía enteral y utilizado en el manejo dietario específico de una enfermedad o condición que posea requerimientos nutricionales distintivos, basados tales requerimientos en principios científicos reconocidos y establecidos mediante evaluación médica” (Disp. ANMAT N° 7333/99, art. 2). Estos alimentos no pueden invocar indicaciones terapéuticas en rótulos, prospectos o publicidades (ver Anexo II. Registros, Cuadro XV).

### c) Régimen para productos que circulan en el Mercosur

La Res. MSyAS N° 876/97 establece que no tendrán la obligación de inscribir en el Registro Nacional de Productos Alimenticios los productos alimenticios acondicionados para su venta directa al público legalmente autorizados por los Estados-Parte integrantes del MERCOSUR que se introduzcan en Argentina. Esto no se aplicará a productos provenientes de un Estado-Parte en el cual alguna autoridad sanitaria componente del mismo exija a los productos argentinos inscriptos en RNPA alguna tramitación previa al



## Auditoría General de la Nación

ingreso. Esta resolución también determina los requisitos y la documentación que debe presentarse en estos casos.

En este contexto, el 25/11/99 se firmó un protocolo entre la República Argentina y la República Federativa del Brasil sobre circulación de productos alimenticios, el cual incluía un Memorandum de Entendimiento sobre circulación de productos alimenticios a fin de simplificar los procedimientos de fiscalización y control sanitario de productos alimenticios de modo de agilizar el comercio bilateral. Ese Memorandum de Entendimiento fue el antecedente de la Disposición ANMAT N° 789/00 a través de la cual se establecieron los requisitos que tiene que cumplir los importadores y exportadores que opten por el sistema de Reconocimiento Mutuo con Validación Automática. Corresponde señalar que la opción autorizada sólo alcanza a los productos alimenticios que constan en el Anexo I de la disposición, y rige tanto para exportar a Brasil como para las importaciones procedentes de tal país, excluyendo a los productos que constan en el Anexo II, los cuales están sujetos a los procedimientos regulares de importación y exportación.

**Cuadro III - Expedientes de RNPA relevados por AGN dentro del período auditado**

AÑO	RNPA				TOTAL
	IMPORTACION		EXPORTACION	RECONOCIMIENTO MUTUO	
	RNPA	RNPSD			
2009	7	8	1	2	18
2010	8	5	1	1	15
2011	11	2	1	3	17
2012	4	1	1		6
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>56</b>

*Cuadro III- Fuente: Elaboración Propia AGN.*

### d) Rotulado

Los rótulos, envases y envolturas deben expresar con precisión y claridad las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos alimentarios (*Ley N° 18284, art. 19*).

La Resolución MSyAS N° 34/96 establece la información obligatoria que exige el CAA en materia de rotulado para todo producto alimenticio acondicionado para su venta al público.



## Auditoría General de la Nación

Por otra parte, las exigencias para el rotulado de productos alimenticios que se comercializan en el MERCOSUR están contempladas en el Capítulo V del CAA (*Res. Conjunta SPRyRS N° 149/05 y SAGPyA N° 683/05*). Y en el Capítulo XVII del CAA se especifican las características que deben tener los rótulos de distintos productos alimenticios:

- alimentos de régimen o dietéticos,
- alimentos para lactantes y niños en la primera infancia,
- alimentos modificados en su composición glucídica,
- alimentos modificados en su composición mineral, y
- suplementos dietarios (incluyendo alimentos libres de gluten).

### 3.3.3. Vigilancia Alimentaria

El Departamento de Vigilancia Alimentaria (DVA) tiene las siguientes funciones:

- Intervenir ante brotes y episodios referidos a ETAs.
- Participar de las inspecciones para detectar alimentos peligrosos y deficiencias en los procedimientos y tecnología susceptibles de implicar riesgos.
- Implementar el Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria mediante la coordinación con las provincias y las áreas jurisdiccionales competentes.
- Realizar actividades educativas y coordinar cursos con otras áreas, instituciones y jurisdicciones.
- Integrar redes de comunicación e intercambio de información

El Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria tiene dos componentes fundamentales:

- Recepción y gestión de denuncias por problemas vinculados a los alimentos.
- Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado.

Respecto del primer punto, el INAL intenta la detección temprana de efectos adversos en los alimentos gestionando las denuncias de acuerdo al Manual de Procedimientos de Vigilancia Alimentaria (*ver Anexo III. Vigilancia Alimentaria*). Las denuncias pueden ser de dos tipos:



## Auditoría General de la Nación

- denuncias por presunta enfermedad transmitida por alimentos (ETAs), en cuyo caso se realiza un diagnóstico presuntivo, o
- denuncias por alimentos de riesgo.

Durante el período auditado (años 2009 a junio 2012) se recibieron 1420 denuncias.

**Gráfico I – Denuncias – Vigilancia Alimentaria.**



Gráfico I - Fuente: INAL

**Cuadro IV - Tipos de denuncias.**

Motivo de recepción de la denuncia	2009	2010	2011	Enero-Junio 2012	TOTAL
<b>Presunto riesgo alimentario</b>	449. (93,5%)	465. (94,1%)	248. (93,9%)	173. (94,5%)	<b>1335</b>
<b>Presunta ETA</b>	31. (6,5%)	28. (5,9%)	16. (6,1%)	10. (5,5%)	<b>85</b>
<b>TOTAL</b>	<b>480(100%)</b>	<b>493(100%)</b>	<b>264(100%)</b>	<b>183(100%)</b>	<b>1420</b>

Cuadro IV- Fuente: INAL

El equipo de auditoría relevó 95 expedientes: 74 denuncias del Departamento Vigilancia Alimentaria y 21 más que concluyeron en retiro y prohibición.

De los 74 expedientes de denuncias, el Departamento Vigilancia Alimentaria observó:



## Auditoría General de la Nación

**Cuadro V- Expedientes relevados de Denuncias.**

<b>Expedientes de Vigilancia Alimentaria relevados</b>	
<b>Aspecto evaluado</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Velocidad de respuesta del INAL</b>	
Respuesta inmediata del INAL (15 días)	71,62%
Respuesta tardía	28,38%
<b>Realización de una toma de muestra por parte del INAL</b>	
Con toma de muestra	89,19%
Sin toma de muestra	10,81%
<b>Representatividad de las muestras<sup>1</sup></b>	
Muestras representativas	39,19%
Muestras no representativas	60,81%
<b>Conclusión del expediente</b>	
Se demostró lo denunciado	27,03%
Se demostró parcialmente lo denunciado	10,81%
No se demostró lo denunciado <sup>2</sup>	62,16%
<b>Retiro de mercadería</b>	
Se realizó un retiro de la mercadería	5,40%
No se realizó un retiro de la mercadería	94,60%
<b>Comunicación de los resultados al denunciante</b>	
Se informaron los resultados obtenidos	20,27%
No se informaron los resultados obtenidos	79,73%

Cuadro V- Fuente: Elaboración Propia AGN.

Del mismo modo, se advirtió que como consecuencia de la inspección ante una denuncia por alimento contaminado, fueron encontradas otras faltas tales como problemas de rotulado, infraestructura, habilitación, certificaciones, ausencia de libretas sanitarias del personal, etc.

Por otra parte en los 21 expedientes de retiro de mercadería relevados, se observó que sólo un 43% se han resuelto dentro del año de iniciado el expediente:

<sup>1</sup>No se consideran representativas las muestras que pertenecen a otro lote o a un producto diferente. El resultado de sus análisis solo refleja condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y de sus actividades (elaboración, almacenamiento, distribución y/o expendio).

<sup>2</sup>No se demostró lo denunciado por las siguientes razones: falta de mercadería, ausencia del establecimiento, establecimiento cerrado, el análisis de las muestras retiradas arrojó resultados aptos para consumo.



## Auditoría General de la Nación

**Cuadro VI – Expedientes de Retiro de Mercadería.**

<b>Motivo Inicio del Expediente</b>	<b>Cantidad de expedientes</b>
Problema de registro (falsificación de marca, RNE y RNPA vencidos y falsos, ausencia)	5
Problema de composición (Producto no encuadra en “suplemento dietario”)	1
Producto “falso”	2
Producto no autorizado por CAA	2
Falsificación de rotulo	2
Producto alterado/mal estado	5
Constatación del Producto	1
Mal Rotulado	2
Presencia de Gluten	1

*Cuadro VI- Fuente: Elaboración Propia AGN*

**Cuadro VII – Clases de Productos.**

<b>Clases de los productos</b>	<b>Cantidad de casos</b>
<b>Clase III</b> (alimentos que no causan un daño severo a la salud; ej: pulpas de frutas y hortalizas, golosinas, suplementos dietarios, aceite de oliva y especias, etc)	14
<b>Clase II</b> (alimentos que causan un daño moderado a la salud, ej: Alimentos Libres de Gluten, Alimentos para propósitos médicos para mayores de 1 año de edad, conservas y cereales para el desayuno, agua mineral, mineralizadas, etc)	5
<b>Clase I</b> (alimentos que causan un daño severo o la muerte, ej. fórmulas para lactantes en polvo, incluye suplementos dietarios y propósitos médicos de 0 a 6 y de 6 a 12 meses)	2

*Cuadro VII- Fuente: Elaboración Propia AGN.*

### **RENALOA**

La Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA) fue creada en 2006. Tiene como misión garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos para la prevención de las enfermedades transmitidas por éstos (ETA) y la protección de la salud del consumidor, en el marco de un Sistema Nacional de Control de los Alimentos,



## Auditoría General de la Nación

fomentando la cooperación entre los distintos laboratorios integrantes de la Red y el uso racional de los recursos existentes. Sus objetivos generales son:

- disponer de un conjunto de laboratorios integrados y competentes;
- lograr la equivalencia metodológica entre los distintos laboratorios miembro;
- generar información oportuna, comparable, reproducible y confiable para el control y la vigilancia;
- desarrollar y fortalecer los sistemas de gestión de la calidad en los laboratorios de la Red, implementando la norma ISO17025/2005; y
- fortalecer la cooperación técnico-científica y el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles.

Actualmente la Red está integrada por 30 laboratorios oficiales jurisdiccionales, el laboratorio de la sede central del INAL, que oficia como laboratorio coordinador, y los de sus tres Delegaciones (ver 3.3.8. Delegaciones).

El Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado es realizado por el INAL en conjunto con las jurisdicciones provinciales. Para verificar la inocuidad de los alimentos realizan análisis de su composición física, química y microbiológica.

El programa se puso en marcha por primera vez en 2007, con la planificación de actividades de toma de muestras en el mercado basadas en los riesgos y con el soporte analítico de la RENALOA.

**Cuadro VIII - resultados del Programa de Contaminantes**

<b>Año</b>	<b>Determinaciones realizadas.</b>	<b>Incumplimientos</b>	<b>Porcentajes de Incumplimientos</b>
<b>2007-2009</b>	1172	60	5,12%
<b>2010</b>	6680	314	4,70%
<b>2011</b>	13.814	653	4,72%
<b>Período Enero - Junio 2012</b>	3472	134	3,86%

*Cuadro VIII- Fuente: INAL*



## Auditoría General de la Nación

### 3.3.4. Control y fiscalización

Esta función se realiza a través de los siguientes programas, que se encuentran a cargo del Departamento de Control y Desarrollo (DCyD):

- *Programa de Monitoreo de Alimentos Importados (PMAI)*, con el objeto de investigar la ocurrencia de contaminantes químicos, microbiológicos, calidad y rotulado de productos que ingresan al país previo a su comercialización. El DCyD implementa un muestreo dirigido, evaluación analítica y verificación del cumplimiento de la normativa vigente para cada producto. Este programa se aplica desde el 2007, y está catalogado como un “*procedimiento de calidad*” usado por el laboratorio.
- *Programa Materno Infantil de la Nación (PROMIN)*, controlando las características nutricionales y sanitarias de todos los alimentos a distribuir (Ley 25.459).
- *Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celíaca* (Resolución Ministerio de Salud 1560/2007), analizando muestras para fortalecer el sistema de control de alimentos libres de gluten (*ver Anexo V*).

Las funciones del DCyD son:

- Realizar el control fisicoquímico, microscópico y microbiológico para la fiscalización de la sanidad y calidad de los alimentos acondicionados, aguas (de red, potable, envasada, mineral, mineralizadas), bebidas alcohólicas y analcohólicas, sus materias primas, aditivos alimentarios, colorantes, etc.
- Detectar las alteraciones, contaminaciones, adulteraciones de los productos mencionados anteriormente.
- Colaborar y asistir técnicamente al Depto. de Vigilancia Alimentaria implementando las acciones para resolver las denuncias por casos de intoxicación alimentaria.



## Auditoría General de la Nación

Cantidad de productos monitoreados en el PMAI por Clase y por año						
	2009	2010	2011	2012 (hasta mayo)	TOTAL	PORCENTAJE
<b>Clase I</b>	50	135	173	157	515	46,11%
<b>Clase II</b>	93	122	68	39	322	28,83%
<b>Clase III</b>	98	121	47	14	280	25,07%
<b>TOTAL</b>	241	378	288	210	1117	100%

Cuadro IX- Fuente INAL

En el marco del PMAI, se relevaron 106 actuaciones simples:

Actuaciones Simples del PMAI - Muestra relevada						
	2009	2010	2011	2012	TOTAL	PORCENTAJE
<b>Clase I</b>	9	14	12	9	44	41,51%
<b>Clase II</b>	8	12	5	2	27	25,47%
<b>Clase III</b>	7	11	13	4	35	33,02%
<b>TOTAL</b>	24	37	30	15	106	100%

Cuadro X: Elaboración propia AGN.

Actuaciones Simples del PMAI						
	2009	2010	2011	2012	TOTAL	PORCENTAJE
<b>Total de Actuaciones Simples</b>	241	378	288	210	1117	100%
<b>Actuaciones Simples Relevadas</b>	24	37	30	15	106	9,49%

Cuadro XI - Elaboración propia AGN.

### 3.3.5. Libre circulación

El Servicio de Libre Circulación (SLC) se encuentra dentro del Departamento de Gestión Técnica. Las principales acciones desarrolladas por este Departamento son competencia del SLC:

- Realizar intervenciones previas a las solicitudes de designación de exportación o de importación, definitivas o temporarias de tránsito o trasbordo aduanero.



## Auditoría General de la Nación

- Implementar procedimientos ágiles de tramitación acorde con las pautas políticas existentes.
- Elaborar informes o estadísticas relacionadas con el comercio exterior.

El equipo de auditoría relevó 50 actuaciones simples correspondientes a los distintos trámites que realiza el SLC.

Trámite	Cantidad	Porcentaje
Importación temporal	4	8%
Apto Consumo	10	20%
UPEI <sup>3</sup>	10	20%
Libre circulación	12	24%
MIC <sup>4</sup>	14	28%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

*Cuadro XII: Elaboración propia AGN*

### 3.3.6. ANMAT Federal

En el año 2010, la ANMAT presentó el Plan ANMAT Federal como una estrategia de fortalecimiento de las capacidades de regulación, fiscalización y vigilancia en las áreas de medicamentos, alimentos y productos médicos, a través de la articulación continua entre el nivel inter e intra provincial y el nivel nacional. En ese marco se creó por Resolución ANMAT N° 241/2011 el Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA). Su objetivo principal es priorizar la prevención, reforzar las actividades de vigilancia, auditoría y las acciones regulatorias y mejorar la respuesta ante incidentes alimentarios. Mediante este programa se intenta fortalecer el rol que desempeñan las provincias y sus municipios, que son los responsables de aplicar el CAA dentro de sus respectivas jurisdicciones. En el marco del PFCA también se realizan actividades de capacitación a los funcionarios provinciales y municipales que participan del programa.

Los componentes del PFCA son:

1. Gestión del Control de los Alimentos
2. Legislación Alimentaria
3. Auditoría Alimentaria

<sup>3</sup> UPEI: Uso propio personal exportación/importación.

<sup>4</sup> MIC: Manifiesto internacional de carga.



## Auditoría General de la Nación

4. Vigilancia Alimentaria y Laboratorio
5. Información, Educación y Comunicación

Para su ejecución se planificaron objetivos y actividades de corto y mediano plazo para el período 2011-2015. La coordinación operativa del PFCA está a cargo de un grupo interno de trabajo integrado por los representantes de los distintos departamentos a cargo de cada componente.

El sector de Coordinación Jurisdiccional (CJ), cuyas funciones son:

- mantener una efectiva red de comunicación con las delegaciones del INAL y con organismos provinciales y municipales encargados del control de alimentos, envases y productos de uso doméstico;
- realizar acciones de asesoramiento y asistencia técnico-administrativa a organismos provinciales y municipales; y
- promover, supervisar, evaluar el desarrollo del Programa Federal de Control de Alimentos, en sus distintas etapas en coordinación con las delegaciones del INAL, organismos provinciales y municipales.

Fuera del PFCA, otro programa de capacitación es el Programa de Educación Continuada de los agentes de control, que comprende:

- 1) Dictado de cursos (presenciales y a distancia).
- 2) Publicaciones (Boletines / gacetillas / manuales).
- 3) RENAPRA (Red Nacional de Protección de Alimentos) trabaja en el control de los alimentos, compuesto aproximadamente por 1200 miembros.

### **3.3.7. Normativa Alimentaria**

A través del Departamento de Legislación y Normatización (DLyN), el INAL también tiene entre sus competencias:

- Proponer normas nacionales e internacionales referidas a la legislación alimentaria para su estudio, armonización y adecuación a efectos de ser incorporadas al Código Alimentario Argentino.



## Auditoría General de la Nación

- Proponer al Departamento Control y Desarrollo la realización de estudios comparativos de nuevas normas técnicas para ser probadas y adecuarlas para su posterior incorporación a la metodología analítica oficial.
- Establecer un banco de datos sistematizado de toda la información relacionada a legislación de alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes, productos de uso doméstico y los materiales en contacto.
- Aplicar sanciones por infracciones a la legislación vigente relacionada con los productos de su incumbencia, manteniendo actualizado el banco de datos de las mismas.

No obstante, el DLyN no aplica sanciones, sino que realiza un informe de imputación de falta a partir de una denuncia o de una inspección, elabora un informe teniendo en cuenta los antecedentes y reincidencias, y clasifica las faltas en: graves, moderadas o leves. El INAL eleva el informe de imputación de falta a la ANMAT, a efectos de determinar el tipo de sanción aplicable (pecuniaria, de prohibición o retiro de mercado) pudiendo en consecuencia evaluar si corresponde abrir un sumario. En caso de que se inicie un sumario, se notifica al presunto infractor, concediéndole un plazo perentorio para realizar el descargo correspondiente. En tal supuesto, el INAL realiza un análisis técnico del mismo y ratifica o modifica el informe inicial realizando un proyecto de sanción dirigido al interventor de ANMAT, que es quien decide luego de analizar el expediente si aplica o no la sanción. El monto de la infracción lo determina una comisión que funciona en la ANMAT.

### 3.3.8. Presupuesto

El Departamento Legalización y Normatización, y el Departamento de Coordinación Administrativa son los encargados de formular las metas presupuestarias anuales y de centralizar los informes con los resultados alcanzados por cada Departamento del INAL junto con las aclaraciones de los eventuales desvíos respecto de las metas planificadas.

Cabe destacar que lo consignado por la ley de presupuesto de los años 2009 al 2012 del organismo auditado -subprograma control y fiscalización de alimentos y productos domisanitarios- no pudo conciliarse dado que el Departamento Legalización y



## Auditoría General de la Nación

Normatización consideraba otras metas de aplicación interna y unidades de medidas diferentes (*ver Anexo IV. Presupuesto*).

### 3.3.9. Delegaciones

El INAL contaba con diez delegaciones en su estructura organizativa aprobada por la Disposición ANMAT 2850/94 (Salta, Tucumán, Formosa, Santa Fe, Rosario, Bahía Blanca, Mendoza, Paso de los Libres, Posadas y Córdoba). Las mismas fueron reducidas a las actuales tres ubicadas en las ciudades de Posadas, Mendoza y Paso de los Libres (*ver Anexo VI.2. Delegaciones Mendoza y Posadas*). El área de Coordinación Administrativa es la encargada de mantener la comunicación con las delegaciones.

## 4.- COMENTARIOS Y OBSERVACIONES

**4.1.** No se obtuvo evidencia de que el INAL haya implementado la Cuarta Carta Compromiso ANMAT. Tampoco utiliza un sistema de monitoreo de calidad del servicio y no usa indicadores de gestión. Respecto de los indicadores de la Carta Compromiso (*ver 3.3.1.*), el INAL:

- no planifica ni ejecuta controles preventivos de los establecimientos alimenticios registrados, independientemente de las denuncias o solicitudes de inscripción o reinscripción y/o modificación de los registros vigentes, por lo cual no aplica el Indicador referido a fiscalización;
- no mide el indicador sobre control de alimentos y suplementos dietarios, a pesar de que el INAL cuenta con insumos para ello, ya que implementa controles preventivos a través del Plan de Monitoreo de Alimentos Importados y el Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado.
- no monitorea la velocidad de respuesta ante notificaciones, por lo que no mide el indicador referido al Sistema de Vigilancia Alimentaria.

**4.2.** En el marco del Sistema Nacional de Control de Alimentos establecido por el Decreto 815/99, el INAL delegó de hecho el control de la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y comercialización de los productos alimentarios acondicionados (fuera



## Auditoría General de la Nación

de la órbita del SENASA) a las provincias y municipios, quedándose exclusivamente con los controles y autorizaciones vinculados a la importación y exportación de alimentos acondicionados para su venta al público.

**4.2.1.** No articula adecuadamente sus tareas de control, fiscalización y/o prevención, con las autoridades sanitarias provinciales y/o municipales, lo cual ha sido advertido por esta Auditoría en el informe aprobado mediante Res. 24/04 AGN y permanece en la actualidad, ya que el Programa Federal de Control de Alimentos se encuentra en una fase inicial.

**4.3.** El organigrama del INAL se encuentra desactualizado, ya que, las funciones que realizan algunos departamentos no se corresponden con las establecidas en la Disposición ANMAT 2850/94. A su vez, el Departamento de Gestión Técnica y el de Evaluación Técnica están a cargo de la misma funcionaria.

**4.4.** El INAL cuenta actualmente con tres delegaciones: Paso de los Libres, Posadas y Mendoza; cuando se inició la descentralización del INAL en la década del '90, contaba con 10 delegaciones. El INAL central relega a las delegaciones a un papel secundario; las Delegaciones citadas:

- Realizan de hecho tareas limitadas de acuerdo a sus usos y costumbres (por ejemplo, no trabajan con expedientes o actuaciones simples) y no hay homogeneidad entre ellas.
- No cuentan con lineamientos desde INAL Central. El INAL central, a pesar de recibir semestralmente informes en formatos diferentes sobre la recaudación de cada delegación, no unifica criterios de trabajo ni utiliza la información recibida para optimizar la gestión.
- No tienen acceso a la plataforma de trabajo virtual del Programa Federal de Control de Alimentos ni participan de los foros y capacitaciones que se realizan en el marco del PFCA.

**4.5.** No existe un Registro Nacional Único de Productos y Establecimientos Alimentarios, tal como lo establece el Decreto N° 815/99, art. 15, inc. g: *“Crear y mantener actualizado, tal como lo establece el CAA, el Registro Único de Productos y Establecimientos de su competencia”*.



## Auditoría General de la Nación

**4.6.** El INAL no posee un criterio unificado a nivel federal para la gestión de las denuncias recibidas a través del Departamento Vigilancia Alimentaria (ver **3.3.2.**)

**4.7.** Aunque el INAL lo aplica, el Programa de Monitoreo de Alimentos Importados no está formalmente aprobado por un acto normativo de la ANMAT y sus Delegaciones no participan del mismo.

**4.8.** El INAL no cuenta con una base de datos integrada que permita hacer un seguimiento de los trámites y detectar el estado de avance de los procedimientos, en las distintas áreas del Organismo. Por lo tanto, tampoco existe una base única de datos del Sistema Nacional de Control de Alimentos en los términos que establece el Decreto N° 815/99 (arts. 26 y 27), que debe contar con *“la capacidad suficiente como para incorporar los datos correspondientes a establecimientos, productos, normativa, laboratorios, inspecciones, infracciones, sanciones, habilitaciones, autoridades provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y otras actividades del Sistema”*.

**4.9.** El sistema de archivo es manual y está organizado con una modalidad que no responde a las tareas y demandas de pedido de desarchivo por parte de las áreas del INAL. Por otra parte, se detectaron errores de foliatura en varios expedientes analizados (actuaciones simples del Servicio de Libre Circulación y expedientes de denuncias iniciados por el Departamento Vigilancia Alimentaria).

**4.10.** Las metas presupuestarias del INAL no comprenden todas las tareas que desarrolla el organismo y consisten en estimativos de productos autorizados, establecimientos inspeccionados y habilitados, productos analizados y casos evaluados de vigilancia sanitaria. Esas metas están sujetas a las demandas externas, que están condicionadas por variables ajenas al INAL. En consecuencia, se produjeron desvíos de las metas planificadas en el presupuesto que oscilan entre el exceso en el cumplimiento de la meta en un 55,66%



## Auditoría General de la Nación

(lo ejecutado superó lo previsto) y un incumplimiento en un 43,69% (lo previsto superó lo ejecutado)<sup>5</sup>.

### 5.- ANÁLISIS DE LA VISTA

El INAL responde el 19/07/2013 al Proyecto de Informe AGN por Nota N° 845 INAL/2013 con un cuerpo principal de 200 fojas útiles y además 40 Anexos (ver **Anexo VII**). En ellos amplía los antecedentes vertidos en el capítulo Aclaraciones Previas y detalla las reuniones que tuvieron con distintas jurisdicciones provinciales en materia de control de alimentos.

En el presente **Anexo VIII**, se analizan los aspectos del descargo del organismo que se refieren a las observaciones y recomendaciones vertidas en los puntos 4 y 6 del Informe, las cuales se mantienen.

Las aclaraciones que no afectan dichos puntos son receptadas favorablemente como un importante insumo para futuras auditorías de seguimiento en la materia; sólo se modificó un párrafo del **Anexo III** Vigilancia Alimentaria, que para mejor proveer quedó así: *“Los resultados analíticos pueden carecer de validez en el caso que el alimento sea perecedero cuando la muestra es entregada por el denunciante, dado que el INAL no puede asegurar la cadena de frío (pérdida de características organolépticas, fisicoquímicas, y/o microbiológicas)”*.

### 6.- RECOMENDACIONES

**6.1.** Implementar un sistema de aseguramiento y control de calidad del servicio y utilizar indicadores de gestión en el marco de la Carta Compromiso. Asimismo, diseñar e implementar acciones de control preventivo de establecimientos alimenticios ya registrados.

**6.2.** Propiciar un Acuerdo Federal para la Fiscalización y Registración Alimentaria entre la Nación y las Provincias para acordar pautas de control de alimentos. Fortalecer el

---

<sup>5</sup> Porcentajes extremos de desvío considerando todas las metas anuales informadas para el período auditado. Fuente: Informe de Metas Programadas elaborado por el Departamento de Legislación y Normatización (ver *Anexo IV. Presupuesto*).



## **Auditoría General de la Nación**

Programa ANMAT Federal para acordar y coordinar pautas de control de alimentos, tal como lo establece el Decreto N° 815/99.

**6.3.** Actualizar el organigrama del INAL.

**6.4.** Fortalecer las delegaciones INAL: implementar criterios homogéneos, permitir el acceso a la plataforma de trabajo virtual del Programa Federal de Control de Alimentos, dotarlos de recursos y brindarles capacitaciones.

**6.5.** Establecer el Registro Nacional Único de Productos y Establecimientos Alimentarios.

**6.6.** Unificar criterios para la gestión de las denuncias recibidas a través del DVA.

**6.7.** Propiciar la aprobación del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados que sea de aplicación por parte del INAL Central y las Delegaciones.

**6.8.** Crear una base de datos integrada que permita a las diferentes áreas del INAL hacer un seguimiento de los trámites y detectar el estado de avance de los distintos procedimientos del INAL. Asimismo, crear y mantener actualizada la base única de datos informatizada del Sistema Nacional de Control de Alimentos tal como lo estipula el Decreto N° 815/99, arts. 26 y 27.

**6.9.** Optimizar el sistema administrativo y de archivo.

**6.10.** Planificar las actividades del INAL de manera que la Ley de Presupuesto Público contemple las tareas desarrolladas por el organismo.

## **7.- CONCLUSIÓN**

El control de la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y comercialización de alimentos en nuestro país está a cargo de las provincias, los municipios, el SENASA y el INAL. De acuerdo al marco normativo vigente, al INAL le corresponde controlar y



## **Auditoría General de la Nación**

fiscalizar los alimentos acondicionados para su venta al público, los productos de uso doméstico y materiales en contacto con los mismos, sean de elaboración nacional o importados, para ser consumidos en el mercado interno y/o externo. No obstante, de hecho sólo tiene injerencia en los alimentos acondicionados y en los establecimientos (depósitos de productos) para la importación/exportación.

No se obtuvo evidencia de la aplicación por parte del INAL de la Cuarta Carta Compromiso ANMAT; no utiliza indicadores de calidad de gestión y no cuenta con una planificación de metas presupuestarias ajustadas a las actividades que desarrolla (es de destacar que la AGN ha auditado el INAME y analizó la aplicación de la Cuarta Carta Compromiso con el Ciudadano mediante Informe aprobado por Resolución AGN N° 229/12).

Para garantizar la efectividad del sistema federal de control de alimentos, es indispensable que el INAL dé pleno cumplimiento al Decreto N° 815/99, implemente controles preventivos, consolide el registro único de productos y establecimientos alimentarios y cree la base de datos única informatizada integradora de las actividades que se realizan en todo el país en materia de control, fiscalización y vigilancia de alimentos, permitiendo un seguimiento de las tareas.

### **8.- FECHA**

**BUENOS AIRES, AGOSTO 2013**

### **9.- FIRMAS**



## Auditoría General de la Nación

### ANEXO I. Marco legal e institucional

Ley N° 18.284	Normas para la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano en todo el país. Establece el Código Alimentario Argentino
Ley N° 26.588	Declara de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.
Decreto 2126/71	Reglamenta la Ley 18.284
Decreto 2092/91	Se modifican normas reglamentarias vigentes a la producción, elaboración y comercialización de alimentos de consumo humano, impuestas por el dec. 2126/71.
Decreto 1490/92	Declara de interés nacional las acciones dirigidas a la prevención, resguardo y atención de la salud de la población. Crease la administración nacional de medicamentos, alimentos y tecnología médica (ANMAT).
Decreto 815/99	Establece el Sistema Nacional de Control de Alimentos, con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del código alimentario argentino. Integración y ámbito de aplicación del sistema. Creación de la CONAL.
Decreto 229/00	Carta compromiso con el ciudadano: Programa – creación. Creación del citado programa. Finalidad. Principios rectores. Pautas. Ámbito y autoridad de aplicación. Consejo consultivo. Informe de avance. Instituye la "distinción carta compromiso con el ciudadano".
Decreto 847/00	Se interviene la ANMAT. Se designa una Comisión Interventora.
Decreto 197/02	Se sustituye la Comisión Interventora, dispuesta por el Decreto N° 847/2000, por un Interventor.
Decreto 528/11	Aprueba la reglamentación de la Ley N° 26.588 que declara de Interés Nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.
Resolución ANMAT 241/11	Creación del “Programa Federal De Control De Los Alimentos”.
Disposición ANMAT 2850/94	Estructura organizativa del INAL.
Disposición ANMAT 1930/95	La presente norma será de aplicación en todas las inspecciones que realice el Instituto Nacional de Medicamentos y el Instituto Nacional de Alimentos, dependientes de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, sin perjuicio del cumplimiento de las normas legales vigentes
Disposición ANMAT 1151/96	Libre circulación de productos alimenticios (INAL). Aprueba el procedimiento técnico administrativo de gestión para las tramitaciones de solicitudes de la libre circulación de los productos alimenticios (INAL).-
Disposición ANMAT 7107/98	Aprueba los requisitos de información y documentación para la Inscripción de Productos Alimenticios y Suplementarios Dietarios y su Instructivo, para su utilización a nivel nacional, en el marco del Pacto Federal para la



## Auditoría General de la Nación

	Fiscalización y Registro de Alimentos.
Disposición ANMAT 7333/99	Adopta medidas en relación a los productos formulados a base de nutrientes destinados a ser utilizados dentro del contexto terapéutico de una enfermedad o condición que posea requerimientos nutricionales distintivos.
Disposición ANMAT 4943/03	Procedimiento de inspección, toma de muestra y protocolo de análisis para el control de <i>Escherichia coli</i> productor de toxina Shiga en locales de expendio de comidas preparadas.
Disposición ANMAT 2280/05	Control del enriquecimiento de la harina de trigo con hierro y vitaminas - Aprueba el Plan Nacional de Fiscalización de la Ley N° 25.630 y su Decreto Reglamentario N° 597/2003

Cuadro XII- Elaboración Propia AGN

Dentro del organigrama del INAL, se destaca el Departamento de Inspectoría que realiza transversalmente inspecciones para todas las áreas a partir de:

- Solicitudes del Servicio de Libre Circulación (Programa de Monitoreo de Alimentos Importados y Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos para exportación)
- Solicitudes del Departamento de Vigilancia Alimentaria
- Solicitudes del Departamento de Evaluación Técnica para los trámites de Registro Nacional de Establecimientos
- Solicitudes de otros organismos
- Oficios judiciales

Las inspecciones se realizan de acuerdo a un Manual de Procedimientos para inspecciones con la metodología aceptada por la Ley 18.284. En el período auditado se totalizaron 2992 inspecciones donde más de la mitad fueron para el Servicio de Libre Circulación, que autoriza o no los productos para su comercialización en el país.



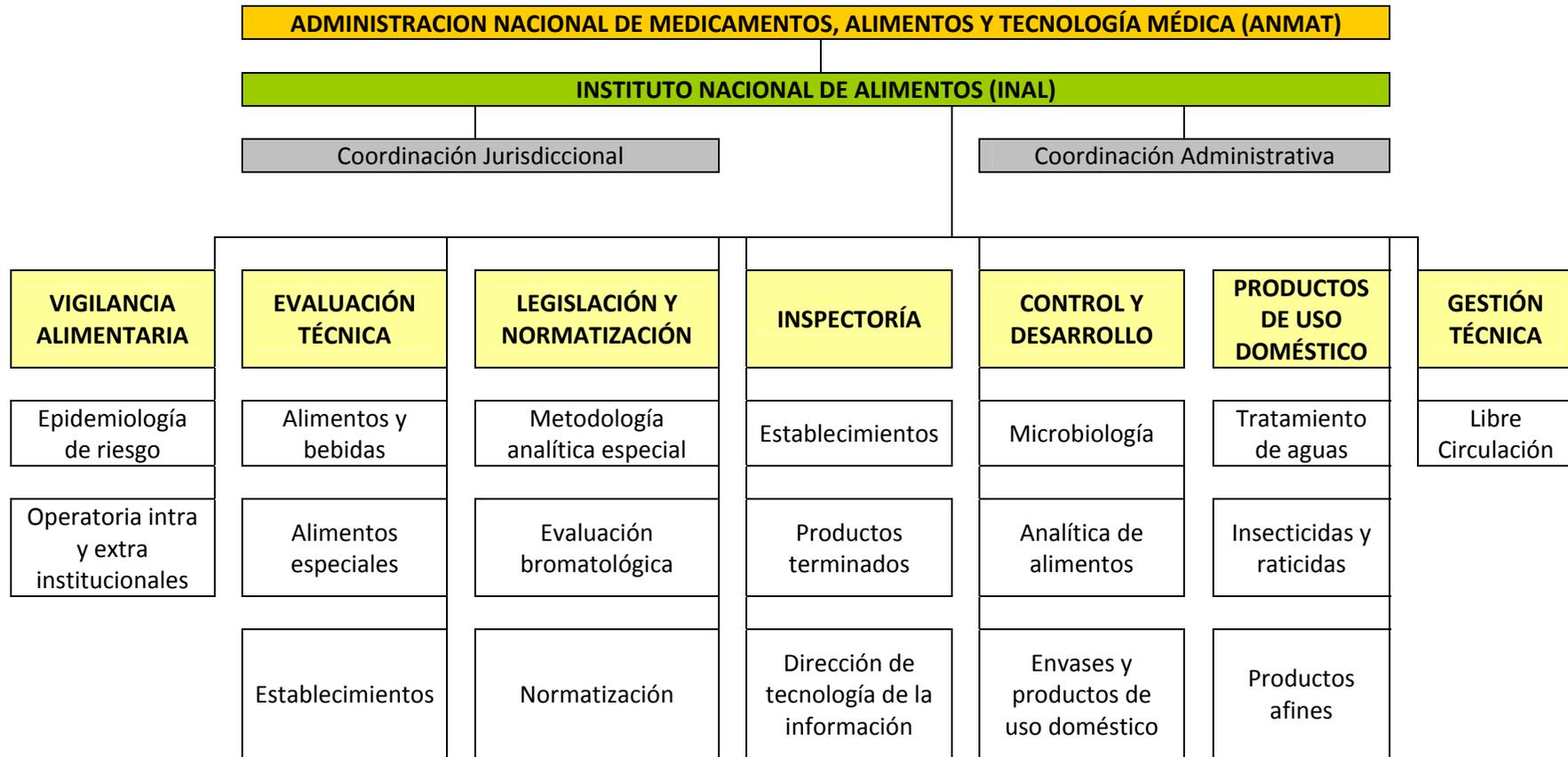
## Auditoría General de la Nación

<b>TOTAL DE INSPECCIONES</b>					
	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>Ene-Jun 2012</b>	<b>TOTAL</b>
<b>RNE ALIMENTOS/ SUP DIETARIOS IMPO EXPO</b>	143	178	144	58	523
<b>LIBRE CIRCULACIÓN</b>	732	460	288	218	1698
<b>OTROS</b>	8	5	6	5	24
<b>OFICIOS JUDICIALES</b>	16	1	17	4	38
<b>VIGILANCIA ALIMENTARIA</b>	214	340	70	77	701
<b>CERTIF BPM ALIMENTOS EXPO</b>	2	1	2	3	8
<b>TOTAL</b>	<b>1115</b>	<b>985</b>	<b>527</b>	<b>365</b>	<b>2992</b>

*Cuadro XIII -Fuente: INAL*



## Auditoría General de la Nación



**Organigrama INAL**

*Fuente: elaboración propia AGN de acuerdo a la Disposición 2850/94 ANMAT*

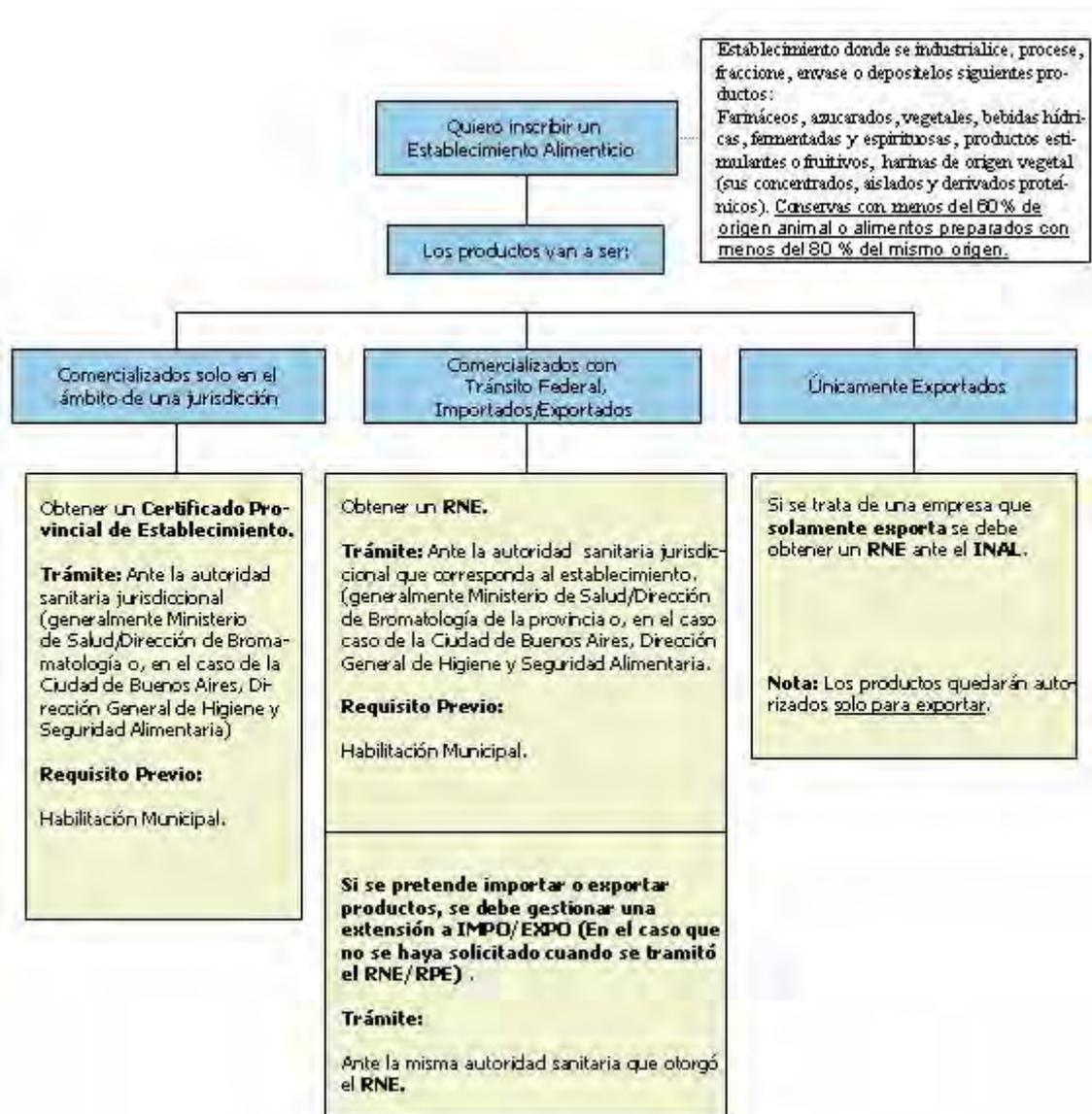


# Auditoría General de la Nación

## ANEXO II. Registros

### 1. Trámites para la inscripción de un establecimiento o producto alimenticio

#### 1.1. RNE

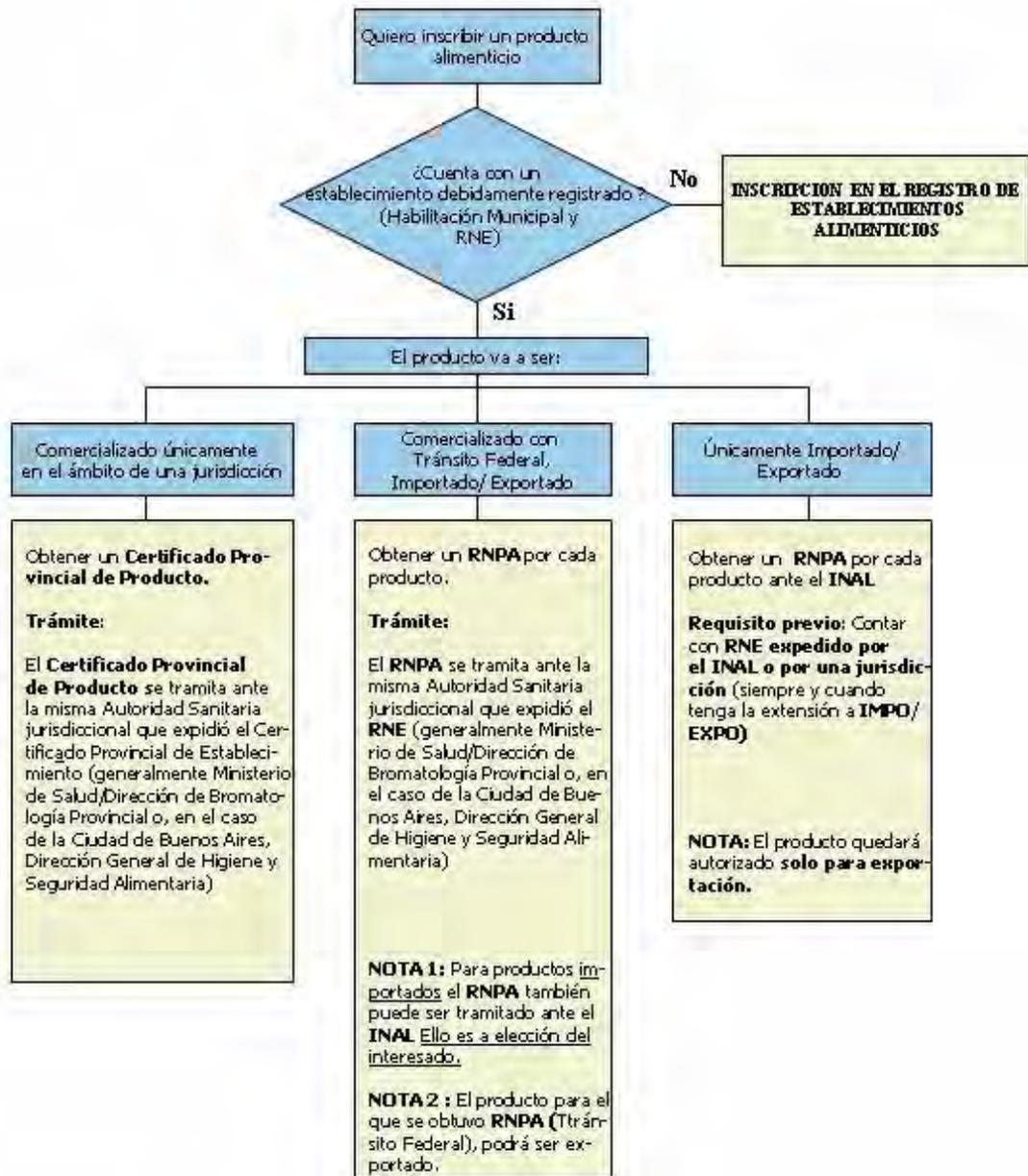


XIV- Fuente: INAL, *Guía Rápida de Trámites para el Registro de Establecimientos y Productos Alimenticios*, [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/Alimentos/00\\_inicio.htm#](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/Alimentos/00_inicio.htm#)



# Auditoría General de la Nación

## 1.2. RNPA



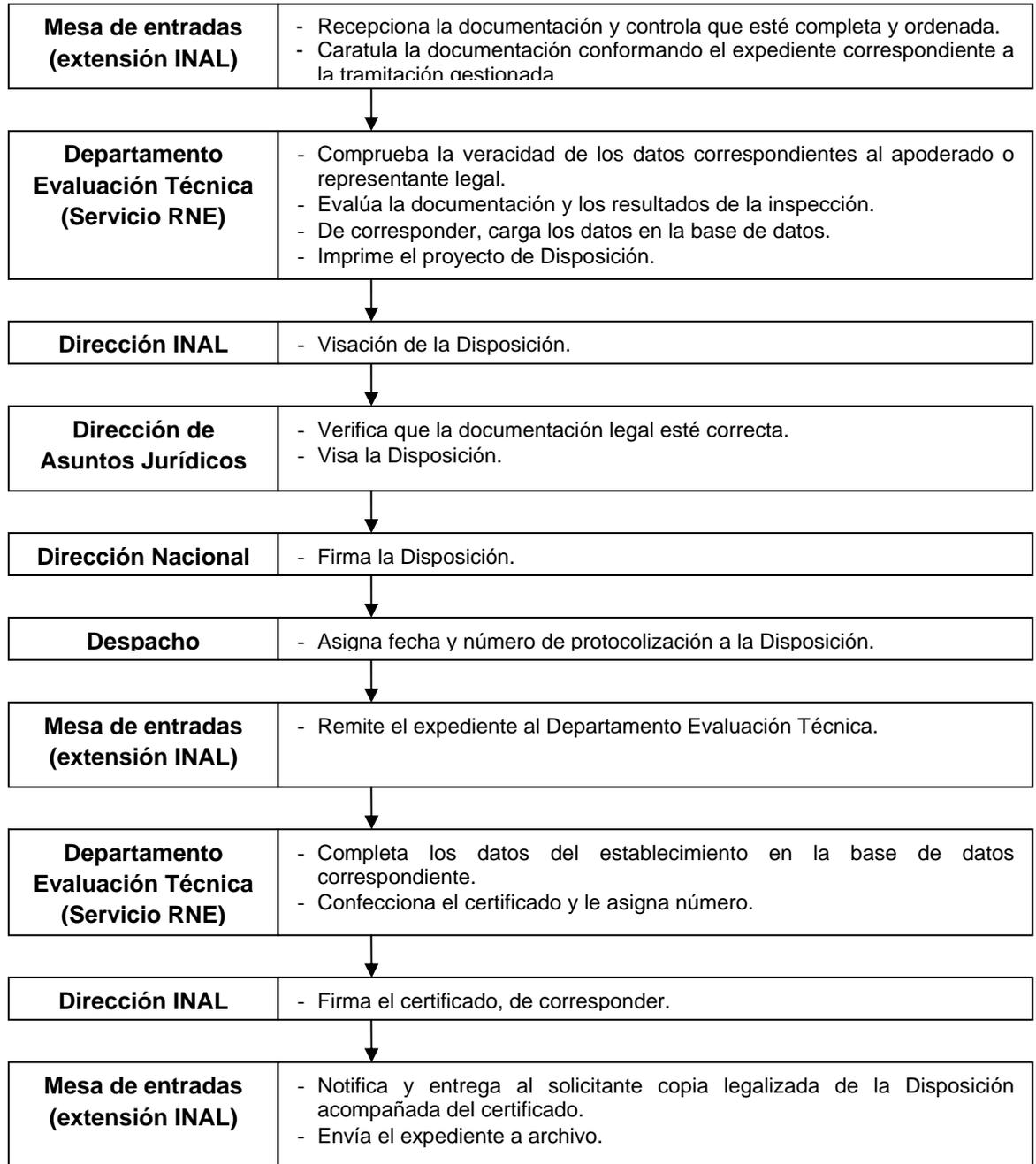
XV- Fuente: INAL, Guía Rápida de Trámites para el Registro de Establecimientos y Productos Alimenticios, [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/Alimentos/00\\_inicio.htm#](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/Alimentos/00_inicio.htm#)



# Auditoría General de la Nación

## 2. Procedimientos técnicos-administrativos

### 2.1. Registro Nacional de Establecimientos (RNE)



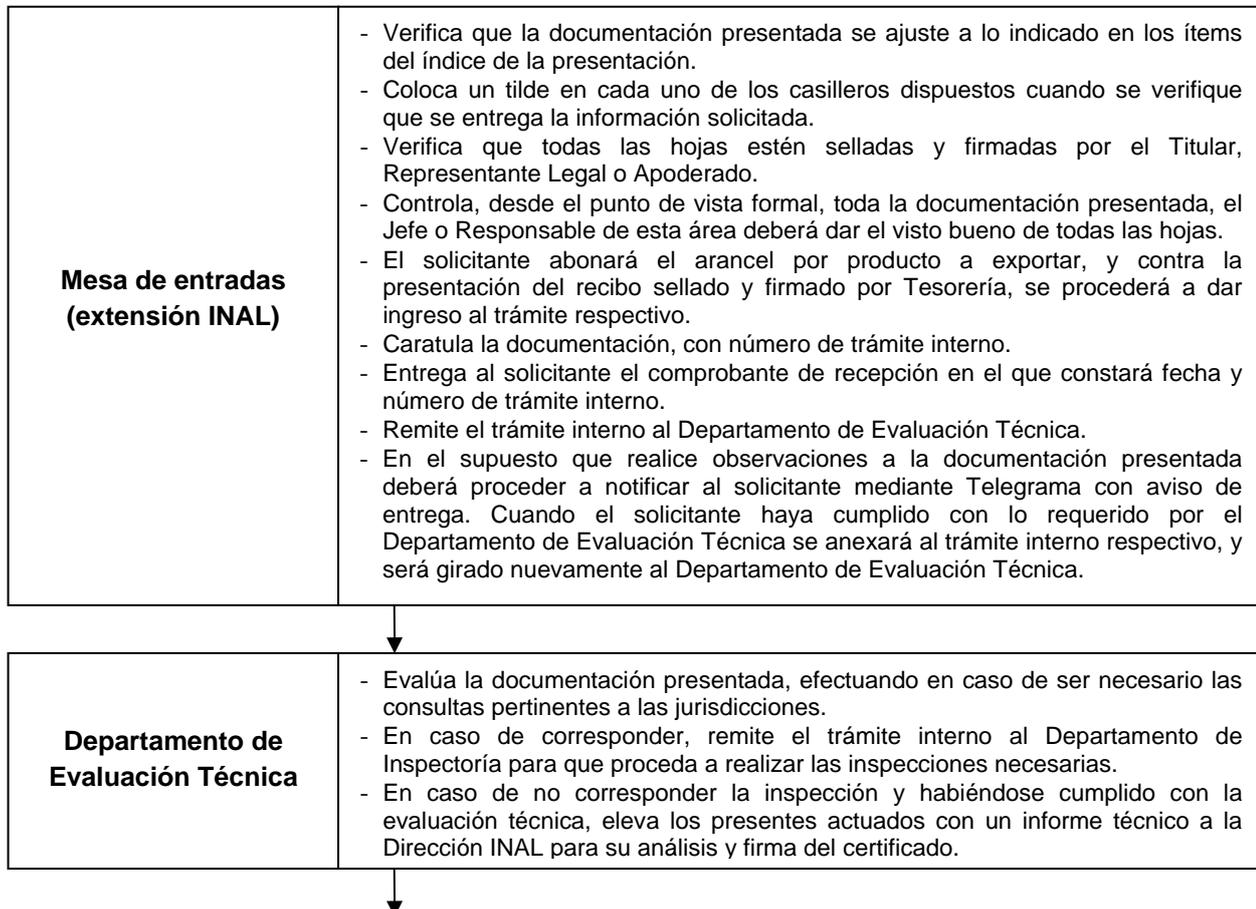


## Auditoría General de la Nación

### 2.2. Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA)

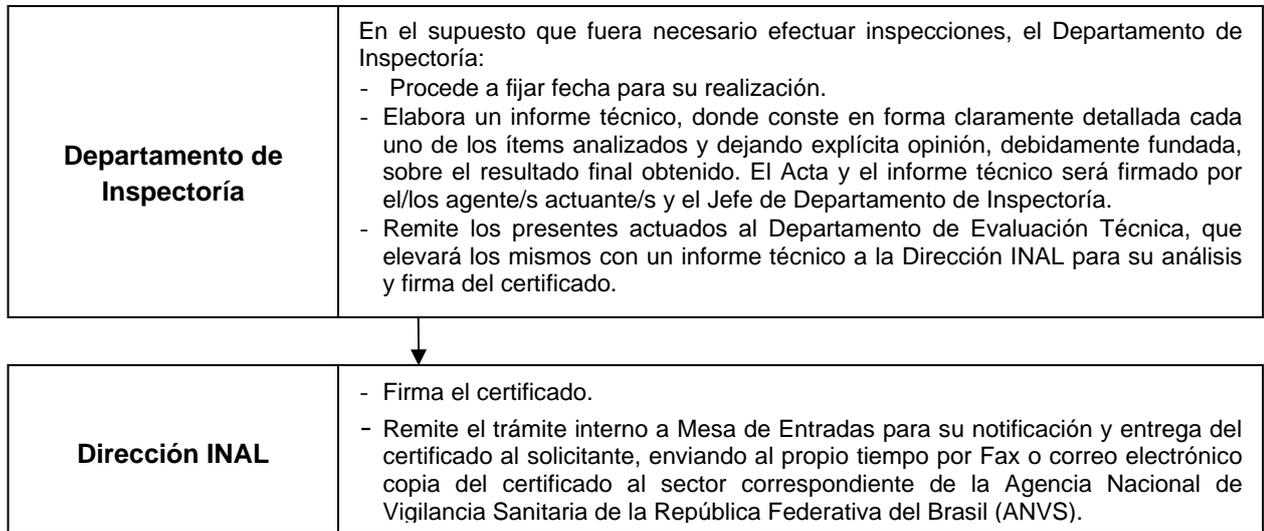


### 2.3. Certificado de Reconocimiento Mutuo de Registros de Productos Alimenticios





## Auditoría General de la Nación





## Auditoría General de la Nación

### ANEXO III. Vigilancia Alimentaria

#### 1. Gestión de las denuncias

De acuerdo a la respuesta del INAL del 06/09/12 a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02, las denuncias se gestionan según el Manual de Procedimientos de Vigilancia Alimentaria.

Su recepción puede ser vía telefónica, personalmente, por fax, correo tradicional y correo electrónico. No existe limitación para el ingreso de las denuncias ni de las fuentes, clasificándolas en dos grupos:

- denuncias por presunta enfermedad transmitida por alimentos (ETAs), en cuyo caso se realiza un diagnóstico presuntivo, y
- denuncias por alimentos de riesgo.

Se acepta o se la rechaza, y se realiza la derivación correspondiente. Se elabora memorando o nota y proceden a la verificación de registros; si el producto fue elaborado en Argentina o si fue importado; si el producto y/o establecimiento está inscripto en la jurisdicción o no; si el producto está contemplado en el CAA.

De hallarse alguna infracción se envía al Departamento de Legislación y Normatización. Se elabora un proyecto de alerta para poner en conocimiento a las jurisdicciones bromatológicas provinciales. La Dirección del INAL emite el proyecto de alerta y se inicia el procedimiento de retiro de mercado.

Se inspecciona el establecimiento, con o sin toma de muestra en busca del lote del alimento denunciado; de hallarse, se procede a la toma de muestras y el Departamento Control y Desarrollo las controla analíticamente. El Departamento de Vigilancia Alimentaria informa sobre los resultados obtenidos y si esa denuncia amerita la continuidad sumaria del caso, darán traslado del expediente a la Dirección de Asuntos Jurídicos de la ANMAT para que se expida sobre el particular.

Las muestras del alimento denunciado pueden ser extraídas por inspectores del INAL, aportadas por los denunciantes (abiertas o cerradas), y si el producto en cuestión tiene su origen en un establecimiento del interior del país, en ese caso la inspección y toma de muestras son efectuadas por la bromatología de la jurisdicción correspondiente.

Los resultados analíticos pueden carecer de validez en el caso que el alimento sea perecedero cuando la muestra es entregada por el denunciante, dado que el INAL no puede



## Auditoría General de la Nación

asegurar la cadena de frío (pérdida de características organolépticas, fisicoquímicas, y/o microbiológicas).

Por otra parte se advirtió que como consecuencia de la inspección ante una denuncia por alimento contaminado, se encontraron otras faltas tales como problemas de rotulado, infraestructura, habilitación, certificaciones, ausencia de libretas sanitarias del personal, etc.

### **2. Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs)**

Las ETAs pueden ser intoxicaciones o infecciones:

- Infección transmitida por alimentos es la enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos (virus, bacterias, parásitos) perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonella, el virus de la Hepatitis A, Triquinella spirallis.
- Intoxicación causada por alimentos es la enfermedad que resulta de la ingestión de toxinas o venenos que están presentes en el alimento ingerido, producidas por hongos o bacterias aunque estos microorganismos ya no estén presentes en el alimento. Por ejemplo: la toxina botulínica, la enterotoxina de Staphylococcus.

Los síntomas más comunes de las ETAs son vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre, también pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, entre otros.

Estos síntomas pueden variar dependiendo de la cantidad de bacterias o de toxinas presentes en el alimento, de la cantidad de alimento consumido y del estado de salud de la persona, entre otros factores.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETAs son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación, pero para las personas más susceptibles como son los niños, los ancianos, las mujeres embarazadas o los que se encuentran enfermos pueden ser más severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte.

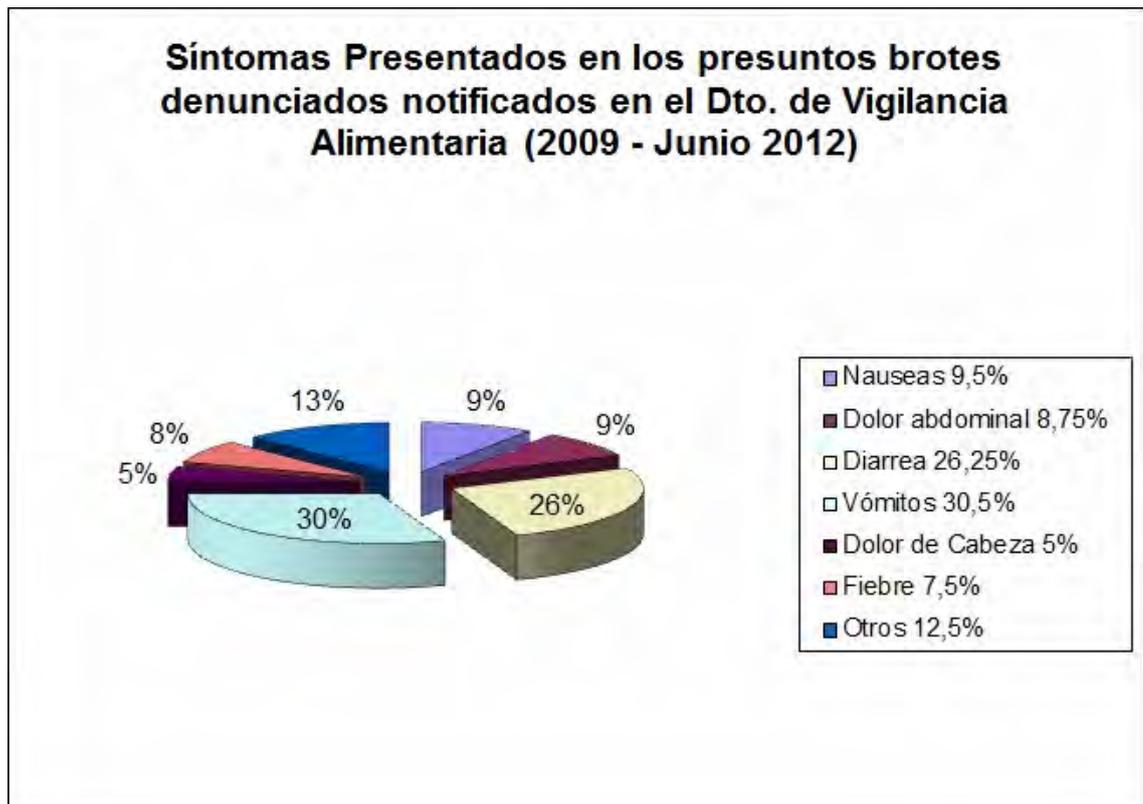
Se denomina *brote* de ETA cuando más de 2 personas enferman después de ingerir un alimento contaminado por microorganismos o sustancias que provocan dicha enfermedad.



## Auditoría General de la Nación

Diferente es la definición de un *caso* de ETA, ya que se produce cuando sólo enferma una persona por la ingesta de un alimento contaminado, afirmación que se debe realizar una vez obtenidos los análisis de laboratorio.

**Gráfico II Síntomas Presentados por brotes (2009 –Junio 2012)**



*Gráfico II- Elaboración Propia AGN*



## Auditoría General de la Nación

Gráfico III Síntomas Presentados en casos denunciados (2009 –Junio 2012)

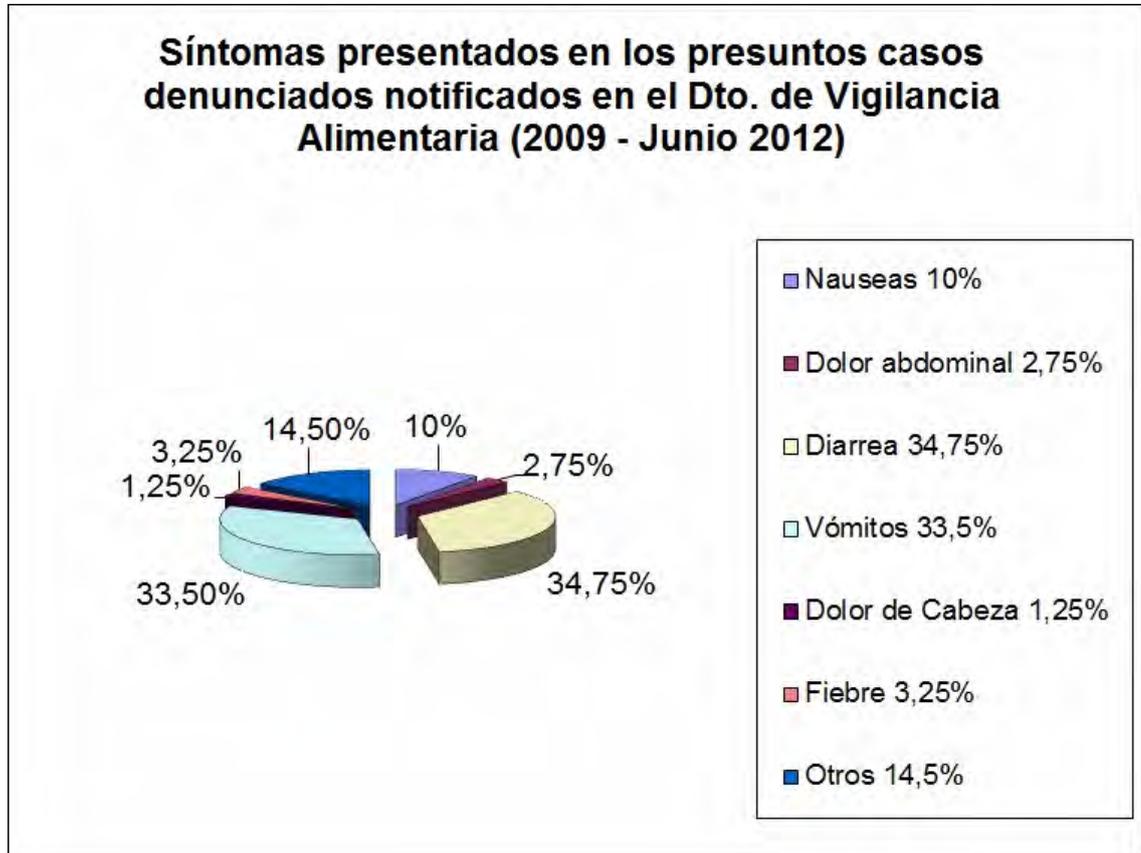


Gráfico III Elaboración Propia AGN



## Auditoría General de la Nación

### ANEXO IV. Presupuesto

La ANMAT tiene, de acuerdo a lo establecido en el artículo 3° del Decreto N° 1490/92, competencia entre otros, en el control y fiscalización sobre la sanidad y calidad de los alimentos acondicionados, incluyendo los insumos específicos, aditivos, colorantes, edulcorantes e ingredientes utilizados en la alimentación humana, como también de los productos de uso doméstico y de los materiales en contacto con los alimentos.

De estas competencias surge que tiene incumbencia sobre el registro, control, fiscalización y vigilancia de la eficacia, calidad y seguridad de medicamentos, productos para diagnóstico, productos cosméticos, alimentos envasados para su consumo, suplementos dietarios, productos de uso doméstico y productos médicos:

- Alimentos envasados para su consumo, es decir, todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.
- Suplementos dietarios: productos destinados a incrementar la ingesta dietaria habitual, suplementando la incorporación de nutrientes en la dieta de las personas sanas que, no encontrándose en condiciones patológicas, presenten necesidades básicas dietarias no satisfechas o mayores a las habituales. Siendo su administración por vía oral, deben presentarse en formas sólidas (comprimidos, cápsulas, granulados, polvos u otras) o líquidas (gotas, solución, u otras), u otras formas para absorción gastrointestinal, contenidas en envases que garanticen la calidad y estabilidad de los productos (Código Alimentario Argentino, artículo 1.381, inciso 2).



## Auditoría General de la Nación

**Cuadro XVI metas programadas, ejecutadas y los desvíos para los años 2009 a 2011:**

Denominación	Unidad de Medida		2009		2010		2011	
			Anual	% desvío	Anual	% desvío	Anual	% desvío
Control de Calidad de Productos-Alimentos	Producto Analizado	Programado	90.800		79.600		98.000	
		Ejecutado	-80.687		-101.362		-105.598	
		Desvío	10.113	-11,14%	-21.762	27,34%	-7.598	7,75%
Control de Calidad de Establecimientos -Alimentos	Establecimiento Inspeccionado	Programado	1.060		1.700		1.300	
		Ejecutado	-1.650		-1.173		-732	
		Desvío	-590	55,66%	527	-31,00%	568	-43,69%
Autorización de Productos-Alimentos	Producto Autorizado	Programado	12.400		10.320		11.320	
		Ejecutado	-9.440		-10.958		-10.193	
		Desvío	2.960	-23,87%	-638	6,18%	1.127	-9,96%
Vigilancia Sanitaria-Alimentos y Productos Domisanitarios	Caso Evaluado	Programado	3.360		4.020		4.540	
		Ejecutado	-3.269		-4.592		-3.789	
		Desvío	91	-2,71%	-572	14,23%	751	-16,54%

*Cuadro XVI- Elaboración Propia AGN*

En el cuadro aparecen sombreados los desvíos extremos. Ambos ocurrieron en el rubro “Establecimientos Inspeccionados”, que incluye establecimientos inspeccionados para habilitación, inspecciones por denuncias, control de Buenas Prácticas de Manufactura, etc. Cabe destacar que se trata de las metas para alimentos y también para productos domisanitarios.



## Auditoría General de la Nación

### ANEXO V. Alimentos Libres de Gluten

La Ley N° 26.588 de Salud Pública y su Decreto Reglamentario N°528/2011 declaró: “*de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca*”.

Conforme la Ley, la Autoridad de Aplicación es el Ministerio de Salud y es quién determina la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC) que contengan por unidad de medida los productos alimenticios para ser clasificados libre de gluten. Asimismo debe llevar un registro de los productos alimenticios que se comercialicen en el país el cual se actualizará en forma bimestral y publicará una vez al año.

Por su parte, el Código Alimentario Argentino (CAA) establece en el Capítulo XVII – Alimentos de Régimen o Dietéticos exigencias generales y particulares para los ALG (ART. 1383 Y 1383 bis). Para el fraccionamiento y comercialización de los helados libres de gluten, es aplicable también el Capítulo XVII mencionado, el Capítulo XII para helados, el Capítulo II que rige las condiciones de las fábricas de helados, y la ley especial N° 26.588 y su decreto reglamentario.

Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores, deben presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción análisis que “avalen la condición de “libre de gluten” otorgados por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación. (artículo 1383 CAA)

En este contexto según la ley N° 26.588 “... *deben acreditar para su comercialización en el país la condición de Libre de gluten*. Tales productos deben llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda “*Libre de gluten*” y el símbolo establecido por el Ministerio de Salud y de ser posible que la misma no sólo sea informada visualmente sino que también en forma sonora.”

A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda “*Sin TACC*”, la elaboración de los productos debe cumplir con las exigencias del CAA, admitiendo dos variantes:



## Auditoría General de la Nación

- a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda “Sin T.A.C.C.”.
- b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda “Sin T.A.C.C.” (Artículo 1383 bis - Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 201/2011 y N° 649/2011).



Fuente: Guía de Buenas Prácticas de Manufactura – Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libre de Gluten. [http://opinion\\_publica.anmat.gov.ar/proyectos/69.pdf](http://opinion_publica.anmat.gov.ar/proyectos/69.pdf)

Las infracciones a la presente ley serán sancionadas por la autoridad de aplicación (Ministerio de Salud de la Nación) y las mismas serán reguladas en forma gradual y acumulativa teniendo en cuenta las circunstancias del caso, la naturaleza y gravedad de la infracción, los antecedentes del infractor y el perjuicio causado, sin perjuicio de otras responsabilidades administrativas, civiles y penales, a que hubiere lugar. El producido de



## **Auditoría General de la Nación**

las multas se destinará a las campañas de difusión y capacitación establecidas en la presente ley. (Art.14 de la Ley 26.588).

Por otra parte, toda persona física o jurídica, que posea un establecimiento en el cual se realicen actividades de elaboración, industrialización, fraccionamiento, distribución, importación y/o comercialización de ALG es responsable de implementar un sistema de retiro, planificado y documentado, que asegure el retiro efectivo de los productos que pudieran resultar de riesgo para la salud de los consumidores celíacos y/o en infracción y de ejecutar todo retiro de productos de acuerdo con dicho procedimiento.

Quedan exceptuados de dicha obligación los locales de venta minorista y establecimientos que elaboren comidas para la venta directa al público, salvo que realicen actividades de elaboración y distribución o importación de productos

En este sentido, el C.A.A. en su Artículo 18 tris y en el Artículo 1415, determinan que las Autoridades Sanitarias competentes aplicarán las disposiciones para el Retiro de Alimentos del Mercado, conforme el manual de de retiro existente, debiendo ejecutarse el inicio y la finalización del retiro en el menor tiempo posible para minimizar la exposición de los consumidores celíacos a productos que puedan representar un riesgo para su salud.

El procedimiento secuenciado y documentado en el manual/plan de retiro de la empresa debe ponerse en práctica toda vez que se detecte un problema con algún alimento distribuido en el mercado.



## Auditoría General de la Nación

### ANEXO VI. Visitas de campo

#### 1. Inspecciones

##### 1.1. Inspecciones en el marco de habilitaciones en el RNE

El equipo de auditoría acompañó a los agentes del INAL a dos inspecciones vinculadas con la habilitación de depósitos en el RNE:

##### a) Primera inspección

- Fecha: 9 de octubre de 2012
  
- Establecimiento: “CICLOQUÍMICA S.A.C” (Federico Lacroze 3536/40, Ciudadela, Provincia de Buenos Aires).
  
- Motivo de la inspección: seguimiento de la inspección previa realizada el 23/08/2012, a partir de una solicitud de “Modificación de domicilio Legal de RNE de productos alimenticios” (expte. N° 2110 -3047-12-1). De acuerdo a los resultados de aquella inspección, la empresa debía:
  - 1) Arreglar el piso, las paredes, colocar friso sanitario y pintar las paredes sobre friso. Asimismo debían separar de las paredes la mercadería que se estaba en pallets.
  - 2) Mostrar los procedimientos y registros de:
    - Capacitación del personal en BPM.
    - Manejo integrado de plagas. Croquis con las estaciones de monitoreo.
    - Productos no conformes, rechazo y devoluciones.
    - Liberación y expedición de productos.
    - Trazabilidad lote del producto / cliente (facturación, planilla de expedición).
    - Recupero del mercado.
  - 3) Proporcionar la siguiente información y documentación referida a la empresa que realiza el control de plagas:
    - Habilitación otorgada por algún organismo nacional, provincial o municipal.
    - Registro, principio activo, número de lote y vencimiento de los productos que utiliza.
  
- Resultado de la inspección:



## Auditoría General de la Nación

Se procedió a efectuar una reinspección de los resultados descriptos, y se labró una nueva acta a efectos de corroborar lo solicitado en el acta anterior. Con relación a las reformas edilicias se le objetó nuevamente la falta de relleno en algunas juntas y el arreglo de algunas roturas, tapar agujeros en pared derecha del fondo de depósito (cañería de aire comprimido) y se le señaló nuevamente la falta de separación de la mercadería que se estiba en pallets de la paredes del depósito, otorgándoles un plazo de 15 días hábiles para concretarlo.

Con respecto a los procedimientos y registros, se constató la presencia de todos, debiendo aclararse que si bien no poseen una capacitación del personal en BPM, por no ser elaboradores, el personal realiza todos los años un curso de ISO.

En esta oportunidad también se mostró un espacio dentro del depósito, en el cual se encuentra el almacenamiento de productos no conformes y devoluciones bien definido e identificado (separado por pared y puerta).

### **b) Segunda inspección**

- Fecha: 12 de octubre de 2012
- Establecimiento: depósito para Kasdorf SA propiedad de la empresa logística Leset Argentina SA (Brasil 2990/92, Parque Industrial Tortuguitas, Provincia de Buenos Aires).
- Motivo de la inspección: inscripción y habilitación de un nuevo establecimiento como depósito de alimentos importados para la empresa Kasdorf SA (expte. N° 2110-2441-12-5).
- Resultado de la inspección:

Se realizó un recorrido por las instalaciones verificando las condiciones edilicias y luego se constató documentación referida al control de plagas, procedimientos ante productos no conformes, rechazos y devoluciones, recupero del mercado, capacitación, higiene del personal y limpieza.

Se observó un buen estado de mantenimiento y limpieza del depósito. Respecto de la documentación solicitada, se observó que la empresa encargada de realizar el control de plagas utilizaba productos cuyos RNPUD (registro nacional de productos de uso doméstico, emitido por el INAL) se encontraban vencidos al momento de la inspección:



## Auditoría General de la Nación

Geltek Control (RNPUD N° 0250007) y Jaque Ce (RNPUD N° 0250129). No obstante, ambos productos contaban con certificados vigentes emitidos por SENASA. A su vez, no se detectó la presencia o indicio de plagas durante la inspección.

Las inspectoras labraron el acta de inspección a la cual anexaron la check list de verificación del establecimiento y copias de algunos de los documentos verificados. Asimismo, firmaron junto a la apoderada de la empresa en el plano que forma parte del expediente el sector que será utilizado por Kasdorf SA para depositar sus productos. En el acta se dejó constancia de la irregularidad detectada y se otorgó un lazo de 72hs para que Kasdorf SA presente ante el INAL el inicio de los trámites de reinscripción de los productos utilizados para el control de plagas (RNPUD).



*Sector del depósito a ser utilizado por la empresa Kasdorf SA.*



*Una de las inspectoras del INAL completa la lista de verificación para la habilitación del establecimiento.*



## Auditoría General de la Nación

### 1.2. Inspecciones realizadas a partir de denuncias de vigilancia alimentaria

El equipo de auditoría acompañó a un agente del INAL a una inspección a partir de una denuncia y luego participó de una inspección posterior de seguimiento.

#### a) Primera inspección

- Fecha: 16 de octubre de 2012.-
- Establecimiento: Demúsculos.com (Calle 147 1136 Berazategui, Provincia de Buenos Aires, vivienda particular).
- Motivo de la inspección: denuncia por comercialización de productos no registrados (suplementos dietarios Nutrilab, Star Nutrition, etc.).

- Resultados:

El depósito se encontraba cerrado. El ingreso era por un portón, lateral al depósito cuya puerta principal y ventanas se encontraban cerradas con rejas y candados.

Desde un principio el comerciante informa que la venta de productos que posee se realiza, vía internet.

Acto siguiente, el inspector decide chequear los productos al azar, obteniendo como resultado que algunos de tales productos se hallaban en infracción al CAA. Se cita a continuación dichas infracciones:

- sin RNPA o “en trámite” .
- Otros poseían un sticker o leyenda no autorizada “suplementos naturales habilitado por ANMAT/INAL, si ves esto es original” como rótulo complementario y otros con rótulo sin traducción al idioma castellano, respecto de esto último el inspector consulta a Evaluación Técnica sobre rótulos
- Falta de libretas sanitarias

El propietario no tenía detallada la cantidad de mercadería, pero tenía el listado por marca y producto y las facturas de compra; el inspector procede a fotocopiarlas.



## Auditoría General de la Nación

Se procede a intervenir la mercadería en falta. Luego solicita documentación y constata que no tienen habilitación como negocio ni como depósito de alimentos. Con esta falta se ve en la obligación de clausurar el lugar.

Se labra el Acta de inspección, se firma por ambas partes y se clausura el local, aclarando que debe iniciar los trámites correspondientes para obtener la habilitación como depositario de alimentos, debiendo también regularizar las faltas que existen respecto de los productos alimentarios, de lo contrario se procederá al decomiso en la próxima inspección. Informa que dentro de las 48hs se realizará una nueva inspección, para inventariar la mercadería.



*Mercadería intervenida por el inspector del INAL.*



*El inspector del INAL coloca la faja de clausura en el establecimiento.*

### b) Seguimiento de Inspección

- Fecha: 18 de octubre de 2012
- Establecimiento: Demúsculos.com (Calle 147 1136 Berazategui, Provincia de Buenos Aires, vivienda particular).
- Motivo de la inspección: continuación de la inspección del 16/10/12.
- Resultados:



## Auditoría General de la Nación

El lugar se encontraba cerrado. Luego de anunciarnos, no se nos permitió el ingreso al lugar, ya que el inspeccionado aducía que debíamos esperar a que se presentase un escribano y gente de la municipalidad. Ante tal negativa el INAL no tomó medidas y quien representaba a la AGN le explicó al inspeccionado que él no podía impedirnos el ingreso y se nos permitió pasar.

En este caso se le pidió en un inicio la habilitación municipal y tampoco la poseía. El interesado manifestó que los inspectores de la municipalidad no habían podido llevar adelante la inspección a fin de otorgar la habilitación por la inviolabilidad de la faja de clausura impuesta por el INAL en la inspección anterior.

No obstante ello, se procedió a realizar un inventario de los productos a fin de intervenir la mercadería que vulnerase el CAA. Se inventarió parte de los productos quedando pendiente el inventariado del resto para otra inspección a realizarse el día 19/10/12. Se intervinieron aquellos productos inventariados que:

- poseían número de RNPA en trámite (se observaba un número de expediente),
- no poseían el rótulo complementario en idioma español (rotulo en idioma del país de origen), y/o
- poseían un rótulo adicional no aprobado.

Se procede al levantamiento de clausura a efectos de que el inspeccionado pudiera obtener la habilitación municipal correspondiente. Asimismo se le exige que, el presente ante el INAL la documentación referida a su habilitación como depósito de suplementos dietarios en el plazo de 5 días hábiles.

Se procedió a labrar el acta dejando constancia de los productos inventariados (Anexo I del Acta) indicando el motivo por el cual quedaban intervenidos. También se dejó constancia de que quedaban algunos productos por inventariar en una inspección a realizarse al día siguiente y de la muestra tomada para presentar ante el Departamento de Evaluación Técnica a fin de mostrar el rótulo adicional no aprobado por el INAL que algunos productos poseían. En dicha acta también se dejó constancia del levantamiento de la clausura y de la documentación que el inspeccionado debía presentar en un plazo determinado para la habilitación municipal y para los certificados de RNPA/RNPSD de todos los productos que se encontraban en infracción respectivamente. El plazo otorgado para presentar la documentación solicitada fue de 5 días hábiles. Asimismo en igual plazo, deberá presentar una nota aclaratoria en relación a aquellos productos en los cuales el



## **Auditoría General de la Nación**

denunciado colocó una leyenda “Suplementos Naturales Habilitados por ANMAT INAL”, debiendo aclarar la situación y proponer una adecuación para su aprobación por el Dpto. de Evaluación Técnica de INAL. Respecto de aquellos productos en los cuales el rótulo complementario no estaba en idioma castellano, la empresa deberá presenta las facturas de compra y de aquellos productos intervenidos la empresa deberá presentar las facturas de venta de los últimos 2 meses.

### **c) Seguimiento de Inspección**

- Fecha: 19 de octubre de 2012
- Establecimiento: Demúsculos.com (Calle 147 1136 Berazategui, Provincia de Buenos Aires, vivienda particular).
- Motivo de la inspección: continuación de la inspección del 18/10/12.
- Resultados:

En fecha 19/10/12, se continuó con el inventario de la mercadería intervenida, se confeccionaron planillas detallando el inventario y se designa depositario fiel de lo intervenido al Sr. Garrote, informando que no podrá disponer de la misma hasta que la autoridad sanitaria competente se expida y se le reitera el plazo de 5 días hábiles para presentar la documentación detallada en el acta de fecha 18/10/12.

En fecha 23/10/12, inspección envía las muestras a Evaluación Técnica, y confecciona un informe sugiriendo la intervención al DVA.

### **d) Seguimiento de Inspección**

- Fecha: 8 de noviembre de 2012
- Establecimiento: Demúsculos.com (Calle 147 1136 Berazategui, Provincia de Buenos Aires, vivienda particular).
- Motivo de la inspección: continuación de la inspección del 19/10/12.
- Resultados:



## Auditoría General de la Nación

Se hicieron presente los inspectores del INAL para concluir con la inspección en el establecimiento De musculos.com. Teniendo en cuenta el informe realizado por el Dpto. de Evaluación Técnica y la documentación que fue enviada al INAL por parte de la empresa se procede a tomar las acciones correctivas sobre la mercadería:

- Decomiso,
- Desintervencion y;
- Mantenimiento de la intervención de la mercadería según aplique:
- Decomiso: se decomisan los productos que no poseen rotulo en idioma castellano, ni han presentado los certificados de RNPA dentro del expte, ni factura de compra. Se da un plazo de 5 días hábiles, la empresa deberá presentar certificado de retiro de la mercadería y disposición final donde constaran todos los datos del producto y sus cantidades, el retiro lo debe efectuar una empresa habilitada para tal fin.
- Desintervencion: de mercadería que presenta certificados de RNPA y proyectos de rótulos aprobados y se procede a la destrucción de la faja “mercadería intervenida”.
- Mantenimiento de la intervención: en mercadería pendiente de entrega de Certificado de RNPA, expte de RNPA en trámite, productos con rotulo adicional no aprobado (stikers con logo y leyenda) y productos que no poseen rotulo complementario en idioma castellano, pero que han presentado RNPA. El Sr. Garrote sigue nombrado como depositario fiel de la mercadería intervenida y se le recuerda que no podrá disponer de la misma hasta que la autoridad sanitaria competente se expida.

En relación a los productos que poseen el rótulo adicional no aprobado, el propietario presento una muestra propuesta con la colocación de rotulo complementario sobre el rotulo, para ser evaluado por Dpto. de Evaluación Técnica, de ser aprobado se colocaran estos rótulos en todos los productos que correspondan. A tal fin se procede a la toma de muestra.

Se da por finalizada la inspección y se envían muestras a Evaluación Técnica.

Al respecto de deja constancia que, a diciembre de 2012, aún no se había obtenido el resultado final de la inspección descripta.

### 1.3. Inspección realizada en el marco del PMAI

- Fecha: 11 de octubre de 2012



## Auditoría General de la Nación

- Establecimiento: depósito para Kasdorf S.A. propiedad de “Cruz del Sur” Logística (Mercado Central de Buenos Aires, Pabellón PD 2000, PD 3000 y Lote T I 3000, Tapiales, Provincia de Buenos Aires).
- Motivo de la inspección: autorización de libre circulación, toma de muestra en el marco del PMAI (actuaciones simples N° 24919 y N° 24913).

- Resultados:

El Departamento de Inspectoría se confundió de depósito, ya que en la orden de inspección consignaban la dirección del depósito que debía ser inspeccionado para su habilitación el día siguiente (*ver punto 1.1.b del presente anexo*), en vez de la del depósito donde se encontraba la mercadería a inspeccionar ese día. Este error fue detectado en el momento en el que el inspector del INAL y las integrantes del equipo de auditoría se presentaron en el depósito equivocado (Tortuguitas, Pcia. Bs. As.) y comprobaron que la mercadería no se encontraba allí. Luego se dirigieron al depósito correcto (Tapiales, Mercado Central Bs.As), donde el lote no estaba apartado para su verificación y toma de muestra. El inspector solicitó al encargado del depósito que trajera todos los pallets con el lote para su control. Éstos se encontraban en distintos pasillos y con niveles de acopio diferente por lo que se procedió a contar todas las cajas. Se tomaron muestras de los lotes por triplicado y se aclaró en el Acta de Inspección que no todas las unidades eran aptas para la comercialización, ya que 192 fueron separadas para su destrucción por estar abolladas.

El 17-10-2012 en el laboratorio de microbiología del INAL, se realizó el análisis de los productos muestreados: 5 latas de Try Aramix y 30 latas de Neocate, de 400mg registrados como propósitos médicos específicos tomados en la inspección del depósito de la empresa Kasdorf S.A., el 11/10/12.

El día 22/10/12 nuevamente el equipo AGN participó del seguimiento del cultivo de las muestras de Kasdorf para presenciar la lectura de las placas dando resultados negativos para *Salmonella* y *Enterobacter Sakasaky*, a la vez que observó el ingreso de las mismas en el proceso de autoclavado (esterilización por vapor a 121°C para destrucción de microorganismos patógenos residuales) por seguridad.



## Auditoría General de la Nación



*El inspector del INAL hace un inventario de los lotes.*



*Una de las cajas muestreadas.*



*Atrás, mercadería etiquetada sin derecho a uso para ser muestreada por el INAL. Adelante, mercadería separada para su destrucción.*

## 2. Delegaciones Mendoza y Posadas

### I.- Objeto

Análisis de las misiones y funciones que desarrollan la Delegación Mendoza y la Delegación Posadas del INAL durante el periodo sujeto a la auditoría 2009/ julio de 2012.



## Auditoría General de la Nación

### **II.- Alcance De Las Tareas**

Se ha llevado a cabo un análisis diacrónico que implica el estudio de la evolución de los trabajos desarrollados, realizándose los siguientes procedimientos:

- Entrevistas con el jefe y personal de la Delegación.
- Análisis de la documentación.
- Relevamiento y verificación de las exportaciones / importaciones realizadas.
- Comprobaciones de los protocolos de análisis.
- Evaluación de algunos trámites internos y verificación del circuito operativo examinado los plazos que demanda el desarrollo de las tareas y sus resultados.

### **III.- Hallazgos**

Las visitas a ambas delegaciones se llevaron a cabo entre el 12/11/12 y el 15/11/12 por dos subgrupos del equipo de auditoría.

Durante ese período se desarrollaron las tareas de campo aplicando los procedimientos que se describen en el punto II, tomando en cuenta las misiones y funciones que las delegaciones han desarrollado durante el período auditado (enero 2009- julio 2012).

Se mantuvieron entrevistas tanto con los jefes de ambas delegaciones como con el resto del personal presente. A su vez, se recorrieron las instalaciones y en los dos casos se aplicó un mismo cuestionario con temas acordados previamente por el equipo de auditoría.

A continuación se desarrollan los hallazgos en función de las dimensiones analizadas.

#### **3.1.- Presupuesto.**

##### **3.1.a) Delegación Posadas**

Cuentan con un monto de pesos siete mil (\$7000), con el cual solventan todos los gastos administrativos y de servicios y alquiler del inmueble, en la modalidad de (CAJA CHICA).

A parte perciben en otra partida presupuestaria los salarios.

##### **3.1.b) Delegación Mendoza**

El presupuesto de la delegación depende de la ANMAT. Al igual que la Delegación Posadas, cuenta con una caja chica mensual de \$7000. Con ese fondo se abona el alquiler del edificio donde funciona la delegación desde la década de 1950, cuando dependía de la



## **Auditoría General de la Nación**

Dirección Nacional de Química, del Ministerio de Salud de la Nación. Los costos de la movilidad para realizar inspecciones corren por cuenta de las empresas interesadas.

### **3.2.- Importaciones y exportaciones. Libre Circulación. Programa de Monitoreo de Alimentos Importados.**

#### **3.2.a) Delegación Posadas**

Para autorizar las importaciones y exportaciones cuentan con tres profesionales que tienen la firma registrada ante la Cancillería. (Elio De Lima, Armando Luis Cañete y Jorge Duce). No intervienen en la importación de productos alimenticios debido a que hace 10 años, por pedido de INAL central, la delegación controla directamente desde la góndola y no cuando entra la mercadería como importación.

No participan del programa de monitoreo, según INAL central el plan de monitoreo es realizado sólo por ellos.

En relación a las exportaciones intervienen únicamente cuando el país de destino lo requiere. En consecuencia, el 90% de las acciones de la delegación se basa en el otorgamiento de libre tránsito de los productos alimenticios (patitas de pollo, yerbas varias, fiambres marca Sadia, cerveza, sidra, etc.).

Se tomó vista de los distintos trámites que realizaron durante el período auditado (Ver planilla Estadísticas anuales de impo / expo: tipo de trámite y recaudación):

- MIC
- LC con derecho a uso
- UPEI uso propio para importaciones y exportaciones
- Apto Consumo
- Temporales
- Libre Cólera
- Autorizaciones
- Protocolo control
- Protocolo de Análisis

#### **3.2.b) Delegación Mendoza**

El trabajo que realiza la delegación es que casi exclusivamente el que realiza el Servicio de Libre Circulación en INAL central (autorización de importaciones y exportaciones). El



## Auditoría General de la Nación

laboratorio sólo realiza análisis de bebidas alcohólicas (excluyendo vinos, que son competencia del Instituto Nacional de Vitivinicultura), conservas (principalmente palmitos, pimientos, ananás) y pulpas de frutas. También analizan tapas y taponés. Los análisis demoran en promedio entre una semana y diez días. No hacen análisis de envases ni de productos de uso doméstico, dado que no tienen los medios para llevar a cabo esas evaluaciones.

La delegación no realiza controles en el marco del PMAI.

Respecto de las autorizaciones de exportaciones, al igual que INAL central esta delegación está trabajando con la firma digital para avanzar en la *despapelización* en este trámite, si bien no todavía no hay muchas empresas adheridas al sistema. Cuenta con un archivo de Excel provisto por INAL central donde figura la situación de cada empresa: cuáles tienen autorizada la firma digital, cuáles solicitaron turno para iniciar el trámite, cuáles faltaron al turno, etc. El jefe de la delegación explicó que se planea que todo el proceso de trámites de libre circulación se realice íntegramente *online*. El sistema centralizaría los trámites e INAL central asignaría a cada delegación los trámites a su cargo. La solicitud, la verificación y la autorización se harían online. Todavía no se sabe cuándo se implementará este sistema.

Los trámites que realizan en materia de autorización de importaciones y exportaciones comprenden:

- Autorización de libre circulación (temporal y definitiva)
- Certificado de no intervención de libre circulación
- Certificado de no intervención de exportación
- Aviso de exportación
- Certificado de libre venta/aptitud
- Constancia de Declaración de Tránsito Aduanero (DTA)
- Certificado de Manifiesto Internacional de Carga (MIC)
- Autorización del ingreso de muestra para ensayo o evaluación
- Constancia de uso compasivo/uso personal

### **3.3.- Vigilancia Alimentaria.**

#### **3.3.a) Delegación Posadas**



## **Auditoría General de la Nación**

En la Delegación Posadas informan que nunca recibieron denuncias de productos alimenticios, en consecuencia, tomando el periodo auditado, nunca aplicaron sanciones (clausuras preventivas, definitivas, decomisos, destrucción de mercadería).

Si reciben un alerta enviado desde DVA, inspeccionan y verifican si el producto está en las góndolas de los supermercados más importantes (Libertad, Chango más, California y Vital (distribuidor). Este tipo de inspecciones es realizado siempre por dos personas, (Villadol y Duce), en caso de no hallar el producto en góndola interpretan que el mismo no se encuentra distribuido en la provincia. Luego comunican vía mail ó telefónicamente a la DVA el resultado obtenido, no guardando constancia de ello. No obstante, se tomó vista de una carpeta con algunas comunicaciones o alerta de DVA, en la que se observó un importante desorden cronológico y falta de sistematización.

Respecto del Programa de Contaminantes, se tomó vista de las Actas de toma de muestra, de las cuales no se pudo constar su pertenencia a dicho programa. Asimismo no se pudo relacionar al acta con el protocolo de análisis, atento no estar a disposición los mismos. Sólo se entregaron actas correspondientes al año 2012. (Ver planilla de Actas de Muestra del Programa de Contaminantes).

### **3.3.b) Delegación Mendoza**

Interviene esporádicamente en el procedimiento de gestión de denuncias de vigilancia alimentaria a pedido de la Dirección de Vigilancia Alimentaria (DVA) de INAL central, ya que la delegación no recibe denuncias. La delegación se notifica de los comunicados que envía la DVA, pero de la gestión de las denuncias se hacen cargo las autoridades sanitarias provinciales. Sólo interviene ocasionalmente a pedido de la DVA tomando muestras e inspeccionando establecimientos.

## **3.4.- Programa Federal Control de Alimentos.**

### **3.4.a) Delegación Posadas**

Manifiestan saber que existe el programa pero desconocen la plataforma virtual, en relación a como ingresar a los foros de discusión. No tienen ni usuario ni contraseña; La única participación que tienen es la realización de cursos por invitación virtual del



## **Auditoría General de la Nación**

RENALOA y RENAPER (curso a distancia). Tampoco cuentan con un mail oficial que otorgado por ANMAT, para todo el personal de la Delegación Posadas.

Esto pone en evidencia que INAL central, no sólo no facilita el ingreso de los integrantes de esta delegación a la plataforma virtual, sino que tampoco intervino a efectos de que se le otorgue el alta de un mail oficial.

### **3.4.b) Delegación Mendoza**

Al igual que la Delegación Posadas, esta delegación tampoco está contemplada en el Programa Federal de Control de Alimentos y no tiene acceso a la plataforma de trabajo virtual.

### **3.5.- Inspecciones.**

#### **3.5.a) Delegación Posadas**

En relación a las inspecciones no tienen ninguna sistematización de las que realizan y no hay constancia alguna de cuando la misma se solicita por la DVA.

Asimismo nos informaron que las bromatologías existentes en Misiones son la provincial, y la Municipal y que ellos como Delegación en algunas oportunidades trabajan conjuntamente sólo con la provincia.

#### **3.5.b) Delegación Mendoza**

La delegación efectúa ocasionalmente inspecciones aleatorias al azar a depósitos importadores o exportadores, por fuera del PMAI. Sin embargo, el Jefe de la delegación expresó que son pocas las inspecciones que realizan debido a la falta de recursos humanos.

### **3.6.- Otras tareas.**

#### **3.6.a) Delegación Posadas**

En laboratorio realizan protocolos de análisis referidos a diferentes temas:

-Solicitud de particulares para determinar aptitud del producto (conservas artesanales; yerba; Te; Agua; miel).

-Del Programa de Contaminantes.

-De Campañas de productos: no se pudo constatar lo mencionado ya que no se nos entregaron los protocolos de análisis.



## Auditoría General de la Nación

Sólo hacen análisis fisicoquímicos y microbiológicos y no toxicológicos debido a que las condiciones edilicias son precarias y limitadas. En relación al instrumental manifiestan que para el tipo de análisis que realizan es adecuado.

Con respecto a los ALG, se nos informó que, toman las solicitudes de los particulares (elaboradores de alimentos) y luego las envían al INAL central mediante una nota, sin dejar constancia de tal pedido. Al obtener el resultado de análisis el DCyD envía el mismo directamente al interesado (contribuyente) o bien a la Delegación y esta luego es quién lo entrega, sin tener constancia alguna de todo el procedimiento.

El motivo por el cual no se realizan este tipo de análisis, es que no cuentan con el instrumental adecuado. (Se tomó vista de las notas en las cuales constan las solicitudes de análisis de ALG. Ver Planilla.)

### **3.6.b) Delegación Mendoza**

La delegación también realiza los siguientes trámites:

- Pedidos de organismos oficiales nacionales, como por ejemplo la Delegación Sanitaria Federal o el Instituto Nacional de Vitivinicultura.
- Pedidos de la DGI, que incluyen la libre circulación de aguardientes, los controles para hacer verificaciones específicas (por ejemplo, el añejamiento del coñac) y análisis del producto no terminado.
- Pedidos de particulares, como por ejemplo los análisis tipo. Son los análisis que se realizan a bebidas alcohólicas que son necesarios para que las empresas puedan tramitar el RNPA ante la bromatología provincial. La renovación es anual para las cervezas y cada tres años para el resto de las bebidas alcohólicas. Este trámite incluye también el control y la autorización del rótulo. Si no se trata de productos donde tiene intervención la DGI (bebidas alcohólicas con impuesto interno), el análisis tipo ya habilita la libre circulación.
- Copias y legalizaciones.
- Control de instrumental de laboratorio de terceros.

Respecto de los ALG, al no contar con el instrumental de laboratorio necesario para realizar ese tipo de análisis, quedan bajo responsabilidad del INAL central o de la bromatología provincial.



## Auditoría General de la Nación

### 3.7.- Organización administrativa.

#### 3.7.a) Delegación Posadas

De la vista tomada de los cuadernillos de “trámites internos” de la Delegación Posadas se desprende que:

Los cuadernillos son presentados con: número de cuadernillo en la tapa, en la planilla se lo divide por: año, número de PO (se refiere a las exportación ingresadas) fecha, producto, cantidad de litros o kilos, procedencia - destino, arancel, expediente – documento – acta o solicitud (sello numerando indica la entrada del trámite interno), interesado, y motivo de análisis, marca, despachante, fecha de salida, observaciones (valor – FOB/ N de recibo).

Se aclara que cuando el número de PO (Exportación) no coincide con el número de trámite interno se debe a que es otro tipo de ingreso ejemplo (análisis, nota, etc). Lo que no es exportaciones y es otra acción realizada por ellos se ingresa como PO: 0000.

Muestra: se solicita al azar primer semestre de 2011.

- Cuadernillos año 2009: poseen un total de 6 cuadernillos;
- Cuadernillos año 2010: poseen un total de 5 cuadernillos;
- Cuadernillos año 2011: poseen un total de 7 cuadernillos;
- Cuadernillo año 2012: poseen un total de 6 cuadernillos (siendo el último trámite interno el de fecha 8/8/12.-

No poseen planificaciones, y los manuales de procedimientos si bien no los implementan a todos por el tipo de tareas que realizan son los mismos que utiliza el INAL central.

#### 3.7.b) Delegación Mendoza

La delegación:

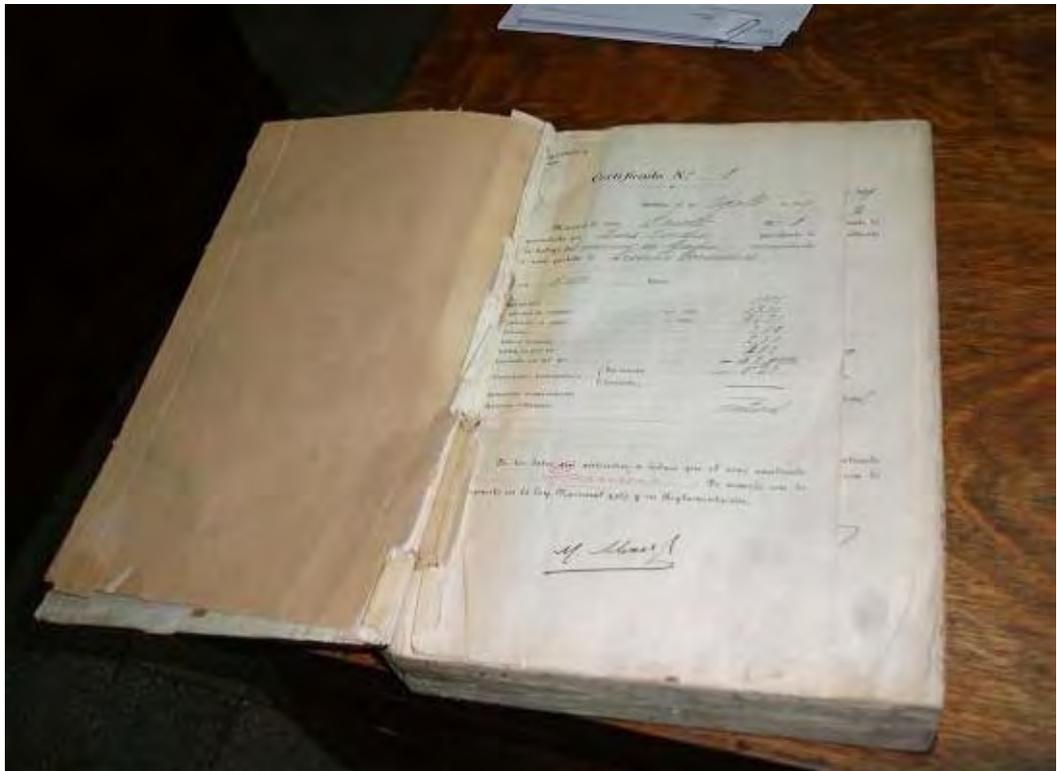
1. No trabaja a partir de una planificación, ya que lo hace a demanda.
2. No cuenta con una base de datos donde registrar sus actividades. Se maneja con un libro de entradas en papel que registra el ingreso y el egreso de los trámites (el número de entrada empieza desde 1 cada año, lo que permite contabilizar la cantidad de trámites anuales).
3. Tampoco organiza los trámites en expedientes o actuaciones simples, sino que agrupa las notas, documentación y certificados concernientes a una determinada firma con un *clip*. Los protocolos de análisis de laboratorio son archivados por



## Auditoría General de la Nación

separado. Todos los trámites que realiza la delegación se archivan juntos, sin considerar los distintos tipos de intervención (autorización de importación, autorización de exportación, vigilancia alimentaria, etc.). Los trámites se identifican por el número de factura y el número del protocolo de análisis (la numeración de los análisis continúa la que comenzó el 4 de agosto de 1909).

4. No sistematiza la información o elabora análisis referidos a su producción. La información entregada al equipo de auditoría fue confeccionada especialmente para ese propósito a partir de los informes semestrales presentados al INAL central.



*Libro donde se asentaron los primeros certificados de análisis oficiales nacionales en Mendoza (Oficina Química Nacional). La Delegación Mendoza del INAL sigue manteniendo la numeración. El primer certificado tiene fecha del 4 de agosto de 1909.*

### **3.8.- Comunicaciones con INAL central.**

#### **3.8.a) Delegación Posadas**

Poseen comunicaciones mediante circulares para actualizarse normativamente y de algunos alertas enviados del DVA.

#### **3.8.b) Delegación Mendoza**



## **Auditoría General de la Nación**

La relación entre el INAL central y la delegación es a través de la Dirección, del Departamento de Coordinación Administrativa y del Servicio de Libre Circulación; no tienen comunicación con el Departamento de Coordinación Jurisdiccional. La delegación envía informes al INAL central con la recaudación cada seis meses. No obstante, el INAL central no retroalimenta esa información por lo que no hace ninguna devolución sobre lo presentado.

### **3.9.- Recursos Materiales y Humanos.**

#### **3.9.a) Delegación Posadas**

Cuentan con ocho personas de las cuales seis son profesionales.

Respecto de los recursos materiales, la delegación posee:

- 9 escritorios
- 4 mesas de PC
- 11 sillas (de las cuales 2 son de madera)
- 9 armarios
- 7 PC
- 3 impresoras
- 3 faxes
- 2 heladeras
- 1 anafe

El instrumental es adecuado para el tipo de análisis que realizan. No obstante no cuentan con la adecuada actualización del instrumental. Pese a ello, se evidencia la buena predisposición y profesionalidad (Cañete, Armando Luis) del personal de adaptar el lugar a las condiciones necesarias y requeridas para dichas prácticas – mesada, mechero, luz ultravioleta, paredes blancas que remedan los azulejos blancos del laboratorio. (Ver planilla de instrumental de laboratorio)

#### **3.9.b) Delegación Mendoza**

La delegación dispone de nueve agentes, siendo ocho los que están activos. De éstos, sólo tres cuentan con título profesional y uno técnico. El resto cuenta con título secundario y



## **Auditoría General de la Nación**

realiza tareas administrativas. Dos de los profesionales tienen sus firmas autorizadas para emitir certificados. La otra profesional activa (Lic. en nutrición) y el técnico (enólogo) conforman el equipo que trabaja en el laboratorio. Por otra parte, el jefe de la delegación mencionó como un problema que muchos agentes se jubilan pero no hay nombramientos. De hecho, su propio nombramiento es de 1988 como subrogante de quien fue la jefa de delegación hasta 2010.

Los recursos materiales disponibles se conforman de:

- 6 escritorios
- 9 sillas
- 3 armarios
- 2 bibliotecas
- 7 PC
- 2 impresoras
- 3 heladeras

### **3.9.1.- Capacitación.**

#### **3.9.1.a) Delegación Posadas**

Se capacitan en forma permanente y sistemática mediante cursos virtuales que da el RENALOA y el RENAPER a través de invitaciones del INAL central. Cabe aclarar que quienes se capacitan son sólo los profesionales (Elio De Lima, Armando Luis Cañete y Jorge Duce), no así el resto del personal.

#### **3.9.1.b) Delegación Mendoza**

El personal se ha capacitado a través de cursos virtuales en la plataforma Elluminate, pero no ha recibido otro tipo de capacitación. No obstante, los agentes destacaron como un impedimento que las capacitaciones online se programan a partir de las 10 h, lo que dificulta la posibilidad de acceso, ya que coincide con el horario de mayor actividad en la atención al público.

### **3.10.- Condiciones edilicias.**

#### **3.10.a) Delegación Posadas**

Inadecuadas e ineficientes.



## Auditoría General de la Nación



*Archivo de documentación en el baño de la Delegación INAL Posadas.*

### **3.10.b) Delegación Mendoza**

Las condiciones edilicias de la delegación Mendoza son deficientes.



*Archivo documental en el descanso de la escalera entre las oficinas administrativas y el 2do. Piso donde está el laboratorio -Delegación INAL, Mendoza-.*

El laboratorio se encuentra mal equipado y no cuenta con elementos básicos de seguridad. Se pudo advertir respecto de los materiales de laboratorio que de los tres espectrofotómetros, sólo uno funciona y además ninguno cuenta con calibración y mantenimiento. Lo mismo sucede con las balanzas electrónicas. También se observó que



## Auditoría General de la Nación

tienen tres heladeras y una no funciona; y que en el laboratorio donde la mayoría de las determinaciones analíticas son destilaciones de licores, no tienen una campana de extracción para gases (solicitada por Nota 280/05-M del mes de Mayo/2005 dirigida al Departamento Patrimonio y Suministros ANMAT). Trabajan sin las condiciones mínimas de seguridad. No cuentan con una alarma contra incendios y hace sólo dos meses que disponen de matafuegos.



*Mostrador y archivo de trámites pendientes de resolución -Delegación INAL, Mendoza*



*Orificio de antigua data producto de una pérdida de agua pendiente de reparación en el laboratorio - Delegación INAL, Mendoza.*



## Auditoría General de la Nación

El jefe de la delegación expresó que en la reciente visita (agosto 2012) del Interventor de la ANMAT y el Director del INAL los funcionarios se comprometieron a realizar una remodelación edilicia. Esto incluiría la reparación de la instalación eléctrica, ya que actualmente cuentan con dos computadoras nuevas que no pueden utilizar debido al estado obsoleto de la misma.



*Laboratorio INAL Mendoza. Destiladores y estufa de esterilización.*



# Auditoría General de la Nación

## ANEXO VII – RESPUESTA DEL AUDITADO



"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación e Institutos  
A.N.M.A.T.  
Instituto Nacional de Alimentos

Ref.: Nota ANMAT N° 695/13  
s/ Nota N° 46/13-AG4  
s/ Actuación N° 224/12 AGN

A.N.M.A.T  
Sr. Interventor  
Dr. Carlos Chiale  
S/D

Por medio de la presente elevo a Ud. el descargo que correspondiere al Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental, confeccionado por la Auditoría General de la Nación.

Se adjunta anexos del I al XL.

Sin otro particular, saludo a Ud. atentamente.

Instituto Nacional de Alimentos  
Nota N° 845 INAL/2013  
Buenos Aires, 18 de julio de 2013  
k.v.



DE NICOLA Matias  
Director del Instituto Nacional de Alimentos  
ANMAT  
Dirección Nacional

Página 1 de 1

DR. CARLOS CHIALE  
INTERVENTOR  
S.M.A.T.

El presente documento electrónico ha sido firmado digitalmente en los términos de la Ley N° 25.506, el Decreto N° 2628/2002 y el Decreto N° 283/2003.-



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



## RESPUESTA AL PROYECTO INFORME DE AUDITORÍA DE GESTIÓN AMBIENTAL

**4.1. No se obtuvo evidencia de que el INAL haya implementado la Cuarta Carta Compromiso ANMAT. Tampoco utiliza un sistema de monitoreo de calidad del servicio y no usa indicadores de gestión. Respecto de los indicadores de la Carta Compromiso (ver 3.3.1), el INAL:**

- no planifica ni ejecuta controles preventivos de los establecimientos alimenticios registrados, independientemente de las denuncias o solicitudes de inscripción o reinscripción y/o modificación de los registros vigentes, por lo cual no aplica el indicador referido a fiscalización;
- no mide el indicador sobre control de alimentos y suplementos dietarios, a pesar que el INAL cuenta con insumos para ello, ya que implementa controles preventivos a través del Plan de Monitoreo de Alimentos Importados y el Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado.
- no monitorea la velocidad de respuestas ante notificaciones, por lo que no mide el indicador referido al Sistema de Vigilancia Alimentaria

En relación a la aseveración "**No se obtuvo evidencia de que el INAL haya implementado la Cuarta Carta Compromiso ANMAT**"<sup>1</sup> de acuerdo a lo informado oportunamente por ANMAT, la Cuarta Carta Compromiso de ANMAT no está vigente. Esto fue señalado en el ítem 24 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012 a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

Esta información puede corroborarse en la web de la Carta Compromiso con el Ciudadano, en "Listado de Organismos Públicos incorporados al Programa": [http://www.sgp.gov.ar/contenidos/onig/carta\\_compromiso/paginas/quienes\\_nos\\_comprometenos.htm](http://www.sgp.gov.ar/contenidos/onig/carta_compromiso/paginas/quienes_nos_comprometenos.htm)

La siguiente captura de pantalla del sistema interno para la carga de los indicadores de la Carta Compromiso, ilustra también que no hay Carta vigente a la cual actualizarle mediciones:

<sup>1</sup> Página 25 Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

H

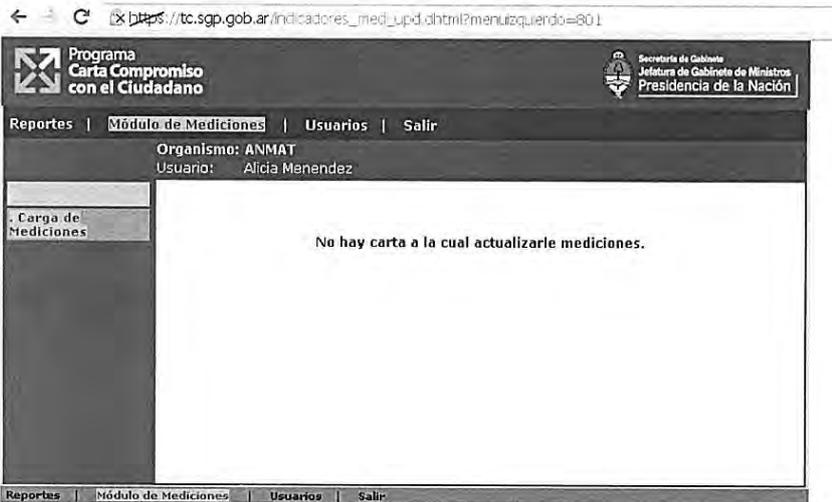


# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Jefatura de Gabinete de Ministros

Captura de pantalla del sistema de carga de indicadores de carta compromiso donde se evidencia que no está vigente la Cuarta Carta Compromiso.

En relación a la afirmación "**Tampoco utiliza un sistema de monitoreo de calidad del servicio y no usa indicadores de gestión**" es inexacta. INAL posee y utiliza distintas herramientas para monitorear la calidad del servicio y utiliza indicadores de gestión.

El sistema de monitoreo de la calidad de servicio se realiza en los siguientes servicios que INAL presta: recepción de denuncias, servicios que se prestan a las provincias y los municipios (a través de RENALOA, RENAPRA y PFCA), el servicio de análisis de laboratorio a terceros y las actividades de capacitación son monitoreados a través de distintas herramientas diseñadas para tal fin:

- En el Departamento de Vigilancia Alimentaria, una vez concluidas las actuaciones asociadas a una denuncia, se realiza un informe, que se adjunta al expediente de trámite de la misma y se notifica al denunciante las acciones llevadas a cabo. La fecha y conformidad de este procedimiento quedan registradas en la planilla de Access <sup>2</sup> en la cual se ingresaron los datos de la denuncia. Se adjunta imagen.

<sup>2</sup> Planillas de registro de las denuncias, que fueron presentados como evidencia ante el equipo auditor durante su visita (y que esto consta en la Página 40 (Anexo III) del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta

H



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



**Carta Compromiso:**  
 Fecha que se comunico al Denunciante: \_\_\_\_\_ Quedo conforme con la respuesta?   
 Fecha de Finalización: \_\_\_\_\_ Tiempo de Respuesta \_\_\_\_\_  
 de Vigilancia Alimentaria N° \_\_\_\_\_ - 0 de fecha \_\_\_\_\_ diríg. a: \_\_\_\_\_  
 de Vigilancia Alimentaria N° \_\_\_\_\_ - 0 de fecha \_\_\_\_\_ diríg. a: \_\_\_\_\_  
 de Vigilancia Alimentaria N° \_\_\_\_\_ - 0 de fecha \_\_\_\_\_ diríg. a: \_\_\_\_\_  
 de Vigilancia Alimentaria N° \_\_\_\_\_ - 0 de fecha \_\_\_\_\_ diríg. a: \_\_\_\_\_  
 Se remitió a la jurisdicción?  Fecha \_\_\_\_\_ Nota: \_\_\_\_\_ 0  Antes de las 48hs?   
 Expte N° \_\_\_\_\_ Archivo N° \_\_\_\_\_ - 0 Recibió la Denuncia

*Captura de pantalla de la planilla de denuncia donde se observa el campo indicado*

La satisfacción del cliente, en este caso el denunciante, queda asentada en la ficha de recepción de la denuncia, en el momento en que se le da repuesta. Así, en la sección destinada a carta compromiso figura un ítem que sirve para dejar constancia si el denunciante quedó conforme o no.

- El Dpto. Control y Desarrollo se encuentra en proceso de implantación de la Norma ISO/IEC 17025, en el marco de la misma el laboratorio mantiene una relación estrecha con el cliente brindando cooperación y evaluando su grado de satisfacción frente a los servicios que brinda el Departamento, obteniendo información de retorno a través de encuestas de satisfacción. Como parte del proceso de evaluación, se ha realizado una encuesta a los clientes con mayor volumen de ingreso de trámites en la Institución con el fin de evaluar su grado de conformidad con el funcionamiento de los servicios que ofrecía el laboratorio. Ilustramos algunos resultados de la misma fueron:

*Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013 se menciona que se tuvo acceso al Manual de Procedimientos de Vigilancia Alimentaria donde se encuentran estas planillas y se observa la consolidación de esta información que se hace –ver punto 10 y anexos I y II del mencionado Manual)*

A

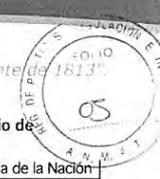


# Auditoría General de la Nación

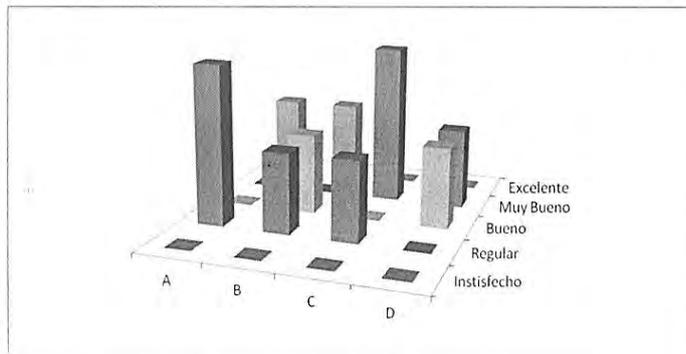
"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



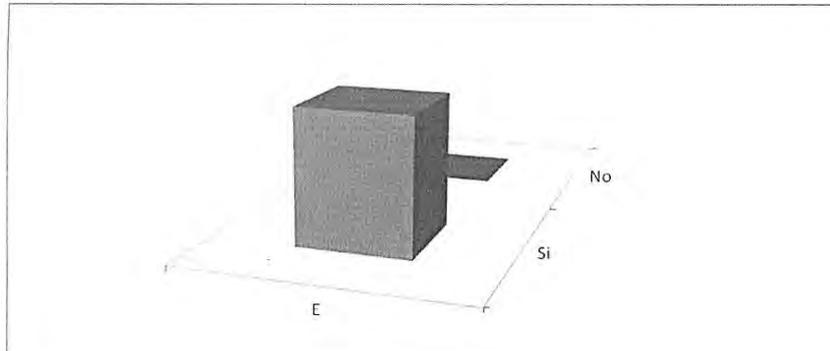
Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- A - ¿Se siente conforme con la comunicación establecida con el laboratorio?
- B - ¿Ud. Se siente conforme con el cumplimiento de los ensayos?
- C - ¿Cuán satisfecho Ud. esta con la variedad de ensayos?
- D - ¿Cómo evalúa Ud. la relación costo/servicio?



Recomendaría nuestro laboratorio a otros posibles clientes?



H



# Auditoría General de la Nación

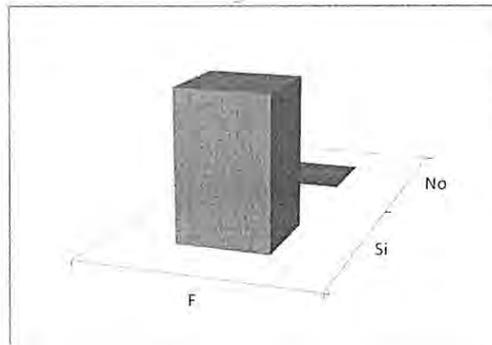
"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853"



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



¿Ha tenido alguna queja sobre nuestros servicios anteriormente<sup>3</sup>?



- RENALOA realizó una encuesta de satisfacción o calidad del servicio dirigida a los laboratorios miembro. Su objetivo fue evaluar el grado de satisfacción de los laboratorios miembro de la red con las actividades planteadas y ejecutadas en el año 2011. La encuesta fue anónima y fue enviada vía mail durante el mes de noviembre del 2011. Entre otros aspectos se evaluó si hasta esa fecha se encontraban cubiertas las expectativas de la red y el grado de satisfacción con la capacitación brindada y la rapidez de respuesta a las inquietudes presentadas.

<sup>3</sup> Previamente al desarrollo del Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

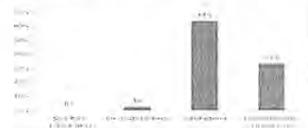


# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



¿Están cubiertas hasta el momento las expectativas que Ud. tenía sobre la RENALOA?



Respuestas	Muy poco Satisfecho	Poco Satisfecho	Satisfecho	Completamente Satisfecho
	2	1	74	19

1. ¿En qué nivel considera que las actividades de la Red mejoraron su posibilidad de aplicar lo aprendido?



Respuestas	Muy poco	Poco	Buena	Excelente
	2	4	77	17

Informe consolidado de resultados de encuesta de satisfacción realizada a laboratorios miembro de RENALOA (noviembre 2011)

- Se realizan periódicamente (y desde 2004) encuestas de satisfacción a los participantes de actividades de capacitación: en las actividades presenciales realizamos en papel a todos los participantes y para las actividades virtuales, usamos la plataforma surveymonkey (ver más información sobre esta plataforma en el apartado *Acerca de RENAPRA* de este mismo punto <http://es.surveymonkey.com/home/> Usuario: RENAPRA) Las encuestas de satisfacción en línea de RENAPRA las hemos utilizado evaluar tanto los cursos de capacitación virtuales y presenciales, como las jornadas presenciales, las actividades en el espacio Facebook, entre otras. La información recabada es procesada y presentada a modo de informes. Esta documentación está presente en el Instituto.



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Informe consolidado de resultados de encuesta de satisfacción realizada a laboratorios miembro de RENALOA (noviembre 2011)

- Se realizan periódicamente (y desde 2004) encuestas de satisfacción a los participantes de actividades de capacitación: en las actividades presenciales realizamos en papel a todos los participantes y para las actividades virtuales, usamos la plataforma surveymonkey (ver más información sobre esta plataforma en el apartado *Acerca de RENAPRA* de este mismo punto <http://es.surveymonkey.com/home/> Usuario: RENAPRA) Las encuestas de satisfacción en línea de RENAPRA las hemos utilizado evaluar tanto los cursos de capacitación virtuales y presenciales, como las jornadas presenciales, las actividades en el espacio Facebook, entre otras. La información recabada es procesada y presentada a modo de informes. Esta documentación está presente en el Instituto.

Nombre encuesta	Fecha de creación	Fecha de vencimiento	Estado	Acciones
Título de la encuesta (ejemplo)	01/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	02/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	03/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	04/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	05/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	06/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	07/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	08/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	09/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	10/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	11/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	12/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	13/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	14/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	15/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	16/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	17/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	18/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	19/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	20/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	21/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	22/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	23/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	24/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	25/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	26/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	27/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	28/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	29/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]
Encuesta de satisfacción sobre el curso de capacitación virtual...	30/11/2011	30/11/2011	Activa	[Iconos de acciones]

Handwritten signature and the number 7.

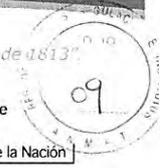


# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



## Encuesta de Satisfacción del Seminario "Alimentos Libres de Gluten: Aspectos Legales, Control y BPM" 2013

Salir de esta >

### 1. ¿Qué opinión le merece en general el Seminario Virtual?

- Excelente
- Muy bueno
- Bueno
- Ni bueno ni malo
- Malo
- Muy malo

### 2. ¿Que tan novedosos le resultaron los contenidos a Ud?

	Módulo I	Módulo II	Módulo III	Módulo IV	Módulo V
Muy novedosos	<input type="checkbox"/>				
Algo novedosos	<input type="checkbox"/>				
Poco novedosos	<input type="checkbox"/>				
Nada novedosos	<input type="checkbox"/>				

### Resumen de respuestas

Cantidad total de encuestas iniciadas: 94  
Cantidad total de encuestas terminadas: 91 (96.8%)

PAGINA: 3

### 1. ¿Qué opinión le merece en general el Seminario Virtual?

Crear gráfico Descargar

	Porcentaje de respuestas	Cuenta de respuestas
Excelente	42,7%	38
Muy bueno	55,1%	49
Bueno	2,2%	2
Ni bueno ni malo	0,0%	0
Malo	0,0%	0
Muy malo	0,0%	0
<b>pregunta respondida</b>		<b>89</b>
<b>pregunta omitida</b>		<b>5</b>

Capturas de pantalla donde se visualizan las encuestas de satisfacción de las actividades virtuales de capacitación y el relevamiento anual de RENAPRA



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación





Nº de Encuesta   
Provincia   
Fecha

**CURSO DE CAPACITACION DE VERIFICADORES BROMATOLÓGICOS**  
"Avanzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación"

Esta encuesta tiene como propósito conocer la opinión de los asistentes respecto a la actividad de capacitación llevada a cabo y así como, realizar un relevamiento de necesidades vinculadas al ámbito laboral, sus especialidades y sectores resultan sumamente valiosas para el desarrollo de programas tendientes a la calidad institucional:

1. Por favor, leer atentamente cada pregunta antes de responder.  
2. En las preguntas de opciones, coloque una cruz (X) sobre el círculo que corresponde.  
3. No deje preguntas sin responder.

**1A- Edad**

1. Hasta 25 años	=	2. 26 a 35 años	=	<input type="checkbox"/>
3. 36 a 45 años	=	4. 46 a 55 años	=	<input type="checkbox"/>
5. Mayor de 56 años	=			

**1B- Sexo**

1. Femenino	=	2. Masculino	=	<input type="checkbox"/>
-------------	---	--------------	---	--------------------------

**1C- Educación**

1. Hasta secundario incompleto	=	2. Secundario completo	=	<input type="checkbox"/>
3. Tercario incompleto	=	4. Tercario completo	=	<input type="checkbox"/>
5. Universitario incompleto	=	6. Universitario completo	=	<input type="checkbox"/>
7. No sabe	=			

**1D- Organismo al que pertenece**

1. Municipalidad Capital	=	2. Municipalidad de Interior de la Prov. de la Noa	=	<input type="checkbox"/>
3. Ministerio de Salud	=	4. Ministerio de Asuntos Agrarios	=	<input type="checkbox"/>
5. Secretaría de Noa	=	6. Otro	=	<input type="checkbox"/>



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



**ANMAT**

**RENAPRA: Planificación de actividades 2012**

Relevamiento Anual de las Necesidades y Expectativas

Marque con un círculo el estado de la respuesta (siempre o a veces) o entre las opciones que considere más apropiada.

1. ¿Cuál es miembro de RENAPRA?  SI  NO

2. ¿RENAPRA cuenta con cursos especiales de "Asamblea de Formación" (en los que usted participó con mayor frecuencia)? (Puede marcar más de una opción)

Forma RENAPRA	
Siempre	
Frecuente	
A veces	
Casi nunca o nunca	
En algunos cursos	
No participo en ninguno	

3. ¿Cuál es su nivel de satisfacción (tema del curso)?

Muy Buena	
Buena	
Regular	
Mala	
Terrible	

4. ¿Qué otros temas le interesarían que se desarrollen en los próximos cursos? (opcional)

---

Capturas de pantalla de encuestas en papel: relevamiento a miembros de RENAPRA (izq.) y satisfacción sobre actividad presencial de capacitación

- En el marco de las actividades del Programa Federal de Control de Alimentos, desde el inicio instalamos la cultura del monitoreo y relevamiento de las opiniones de los referentes en relación a lo que venimos haciendo.

11





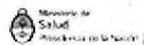
# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



  <p><b>IV ENCUENTRO DE TRABAJOS CONJUNTO ENTRE ENTIDADES DE CONTROL DE LA ACTIVIDAD FARMACÉUTICA CON LAS AUTORIDADES SANITARIAS (PROVINCIALES)</b></p> <p>El presente tiene como objetivo evaluar la gestión de los participantes, respecto de los objetivos, contenidos, agenda e implementación de CONEFA, durante el año 2011 hasta el día actual hasta el día de hoy, las opiniones y sugerencias de los participantes, así como el cumplimiento de los objetivos, contenidos e implementación de la actividad.</p> <p>1. Por favor, sea puntual en sus respuestas.</p> <p>2. En las preguntas de opinión, indique una cifra del 1 al 5, donde 1 es la mejor calificación y 5 la peor.</p> <p>3. La 0 significa que no sabe o que no responde.</p> <p><b>1. ¿Ha participado Ud. en alguna de las reuniones virtuales previas a la CONEFA?</b></p> <p>Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p> <p><b>2. ¿SOD PARA UDS QUE RESPONDIERON NO A LA PREGUNTA ANTERIOR (PREVIAS A) ¿Ha sido?</b></p> <p>1. Muy buena 2. Buena 3. Regularmente buena 4. Mala 5. Muy mala</p> <p><b>3. ¿SOD PARA UDS QUE RESPONDIERON SÍ A LA PREGUNTA 1 ¿Cuál opinión le dio esa otra especie?</b></p> <p>1. <input type="text"/></p> <p>2. <input type="text"/></p> <p><b>4. ¿SOD cuáles le merecía la plataforma e implementación de las Actividades?</b></p> <p>1. Muy buenas 2. Buenas 3. Regularmente buenas 4. Malas 5. Muy malas</p>	<p><b>5. ¿Ha sido?</b></p> <p>1. Sí <input type="checkbox"/> 2. No <input type="checkbox"/></p> <p><b>6. ¿Cuál es la opinión que le dio a la realización de estas reuniones virtuales previas a la CONEFA le dio una opinión?</b></p> <p>1. Sí <input type="checkbox"/> 2. No <input type="checkbox"/></p> <p><b>7. Mencione los TRES principales VENTAJAS y DESVENTAJAS de este tipo de reuniones</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>VENTAJAS</th> <th>DESVENTAJAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. <input type="text"/></td> <td>1. <input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>2. <input type="text"/></td> <td>2. <input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>3. <input type="text"/></td> <td>3. <input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>8. En relación a los siguientes aspectos ¿Qué opinión le dio, sería importante tener en cuenta para fortalecer este espacio?</b></p> <p>CONTENIDO <input type="text"/></p> <p>FORMA Y FORMA DE PRESENTACIÓN <input type="text"/></p> <p>ASISTENCIA <input type="text"/></p> <p><b>9. En general, ¿cómo son las reuniones virtuales?</b></p> <p>1. Excelente 2. Buena 3. Regularmente buena 4. Mala 5. Muy mala</p> <p>6. Muy buena 7. Buena 8. Regularmente buena 9. Mala 10. Muy mala</p> <p align="center"><b>¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!</b></p>	VENTAJAS	DESVENTAJAS	1. <input type="text"/>	1. <input type="text"/>	2. <input type="text"/>	2. <input type="text"/>	3. <input type="text"/>	3. <input type="text"/>
VENTAJAS	DESVENTAJAS								
1. <input type="text"/>	1. <input type="text"/>								
2. <input type="text"/>	2. <input type="text"/>								
3. <input type="text"/>	3. <input type="text"/>								

Encuesta realizada en IV Encuentro de PFCA (abril 2011)



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

OPINIÓN DE LOS REFERENTES PROVINCIALES RESPECTO DE LAS REUNIONES VIRTUALES PREVIAS A LA CONAL

INFORME

#### FICHA TÉCNICA

**Público objeto:** Referentes provinciales que asistieron al IV Encuentro

**Tamaño de la muestra:** 15

**Lugar:** Ciudad Autónoma de Buenos Aires

**Fecha:** 28 de abril de 2011

**Metodología:** Encuesta autoadministrada

**Instrumento:** Cuestionario estructurado

#### CONCLUSIONES

Las reuniones virtuales previas a la CONAL tienen una imagen positiva entre los entrevistados. Son consideradas productivas y de utilidad.

Los entrevistados identifican como las principales ventajas de las reuniones pre CONAL la posibilidad de participar pese a la distancia (33,3%), el manejo más eficiente del tiempo y del material (14,8%), que les aclaran las dudas los expertos sobre el tema y esto los ayuda a tomar decisiones (11,1%) y la facilidad en el acceso y uso de la plataforma (11,1%).

Como principales desventajas, los entrevistados destacan la dificultad y escasez de intercambio de opiniones entre los participantes (44,4%); problemas con el horario y los tiempos (27,8%) y falta de recursos informáticos-hardware y conectividad- en algunas provincias (22,3%).

#### RESULTADOS

Más del 99% (93,33%) de los entrevistados participó alguna vez de las reuniones virtuales previas a la CONAL. Los que no lo han hecho (6,67%), manifiestan que por el horario de las mismas les ha resultado imposible participar.

1

Informe sobre Espacio PreCONAL (elaborado a partir de Encuesta realizada en IV Encuentro de PFGA) (abril 2011)

A



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853"



Captura de pantalla de matriz datos de Prioridades y Plazos PFCA

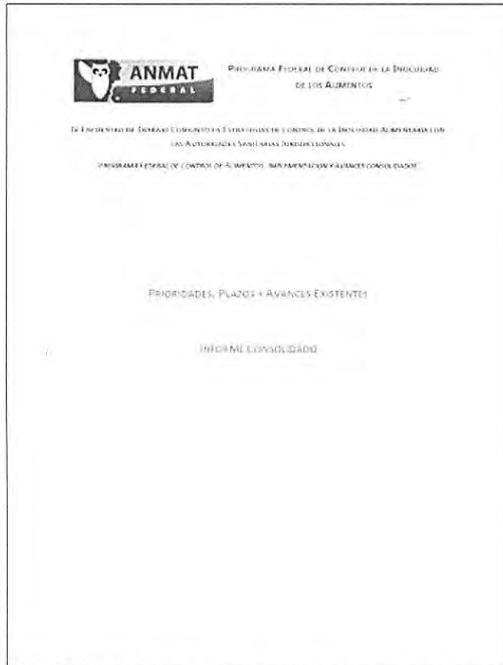
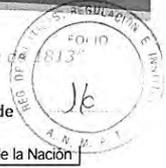


# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Informe sobre Prioridades y Plazos PFCA- IV Encuentro (abril 2011)

H



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



*Informe Consolidado EVALUACIÓN PARTICIPATIVA DE AVANCES Y DESAFÍOS DEL PFCA realizada en el marco del V ENCUENTRO DE TRABAJO CONJUNTO EN ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON LAS AUTORIDADES SANITARIAS JURISDICCIONALES (septiembre 2011)*



# Auditoría General de la Nación

2017 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1810



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



<p><b>ANMAT</b> PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE AVANCES</p> <p>VIII ENCUENTRO DE TRABAJO EN AJUSTO EN ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LA INNOVACION ALIMENTARIA CON LAS AUTORIDADES SANITARIAS SUBNACIONALES</p> <p>ESTE ENCUENTRO TIENE COMO OBJETIVO PROPICUIR EL DIALOGO DE LAS PARTICIPANTES DEL PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE AVANCES EN LA IMPLEMENTACION DEL PFCA EN EL MOMENTO DE LAS REUNIONES Y REPTERIR LAS SUGERENCIAS Y VALORES PARA EL MEJORAMIENTO DE PLATAFORMAS DE TRABAJO EN AJUSTO EN ESTRATEGIAS DE CONTROL DE AVANCES</p> <p>1.- ¿Por qué? ¿Ha estado participando en actividades de reuniones?</p> <p>1.- Si es así ¿cuántas veces por semana o mes?</p> <p>2.- Si no es así ¿por qué no?</p> <p>3.- ¿Cuál es la razón principal por la que no participa?</p> <p>4.- ¿Por qué?</p> <p>5.- ¿Cuál es la opinión de los demás participantes de su organización respecto al trabajo colectivo que se está llevando adelante por medio de la plataforma ANMAT Federal?</p> <p>----- Salto de página -----</p>	<p>6.- ¿Cree que su opinión, la opinión de su jurisdicción ha sido escuchada/ escuchado en las intervenciones que realizó/ realizaron en la plataforma?</p> <p>7.- ¿Qué PROBLEMAS fueron encontrados durante el trabajo colectivo en la plataforma ANMAT Federal?</p> <p>8.- ¿Pudo superar/resolver los problemas encontrados detallados en el punto 7? (Círculo: superó/resolvió)</p> <p>1. Si → 2. No → 3. No sé</p> <p>9.- ¿DIFERENCIAS QUE RESPONDIERON A LA PREGUNTA ANTERIOR? ¿Cómo las superó/resolvió?</p> <p>10.- ¿Acordó con cómo se viene desarrollando el trabajo colectivo en el marco del PFCA, y qué considera U.E. que puede aprenderse del trabajo ya realizado o fin de mejorar los resultados del programa en el futuro?</p> <p>11.- ¿Hay algunas cuestiones que no han sido incluidas en la estrategia de ALG que le parece importante y que merece incluir?</p> <p>12.- ¿Otras opiniones/comentarios/experiencias?</p> <p>----- MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACION -----</p>
--	---

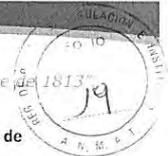
Encuesta e Informe Consolidado sobre EVALUACIÓN PARTICIPATIVA DE AVANCES Y DESAFÍOS DEL PFCA - EVALUACIÓN SOBRE AVANCES DE IMPLEMENTACIÓN DEL PFCA: ENCUENTROS DE TRABAJO, PLATAFORMA ANMAT FEDERAL, ESTRATEGIA ALG (marzo 2012)

H



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente del 1810"



	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15	p16	p17	p18	p19	p20	p21
r1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
r21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Captura de pantalla de matriz datos de EVALUACIÓN SOBRE AVANCES DE IMPLEMENTACIÓN DEL PFCA: ENCUENTROS DE TRABAJO, PLATAFORMA ANMAT FEDERAL, ESTRATEGIA ALG (marzo 2012)

H



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



## Evaluación de la experiencia: prueba piloto módulo RNE, primera fase

1. En su opinión, el nivel general de la experiencia de la prueba piloto ha sido:

- Excelente
- Muy buena
- Buena
- Regular o mala
- Mala
- Muy mala

Comentarios/Sugerencias:

2. Con respecto al procedimiento actual, la nueva modalidad presentada para la gestión de nuevas solicitudes le resulta:

- Muy superior
- Superior
- Poco superior
- Igual superior

Comentarios/Sugerencias:

3. Si tuviese que detallar alguno/s aspecto/s que considera esencial de modificar/agregar/eliminar a fin de perfeccionar las aplicaciones del sistema, ¿cuáles mencionaría?

4. En su opinión, las diferentes pautas otorgadas para llevar a cabo la consigna a lo largo de esta primera fase de prueba fueron:

- Muy claras
- Suficientemente claras
- Ligeramente claras
- Nada claras

Comentarios/Sugerencias:

5. En relación a la calidad de las respuestas que se le han brindado en las diferentes ocasiones para avanzar en el proceso de simulación fueron:

- Excelentes
- Muy buenas
- Buenas
- Regulares/malas
- Malas
- Muy malas

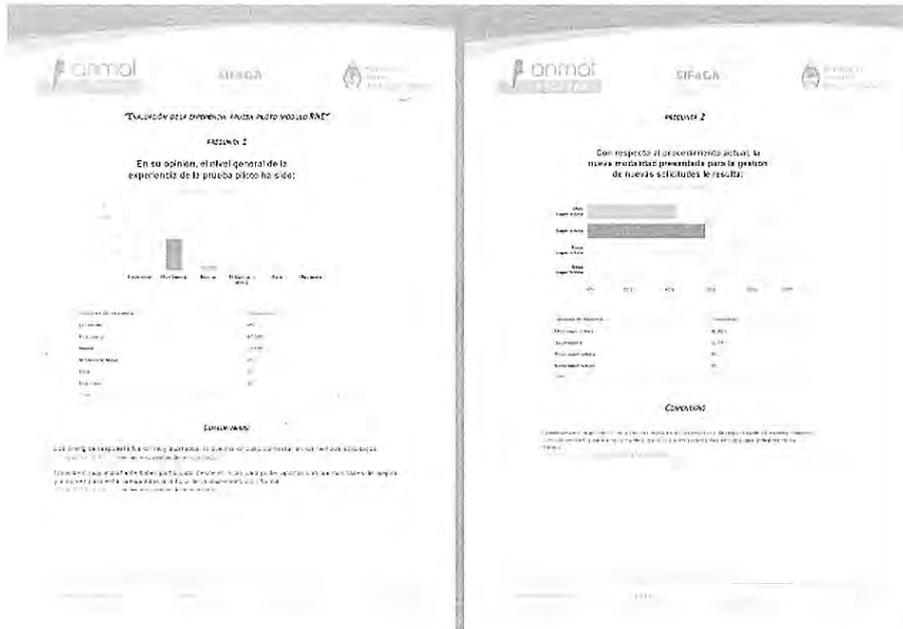
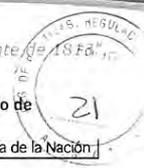
Comentarios/Sugerencias:

Captura de pantalla de encuesta virtual en relación a participantes de prueba piloto RNE de SIFeGA (PFCA)



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Informe Consolidado encuesta virtual en relación a participantes de prueba piloto RNE de SIFeGA (PFCA)

En relación a los indicadores de la gestión, que sí utiliza INAL, su uso es incluso afirmado en otro apartado del propio Proyecto de Informe de Auditoría, donde se manifiesta que *ante el requerimiento del equipo de auditoría de documentación que evidencie que la aplicación de los indicadores (los departamentos) "proporcionaron información sobre la gestión de cada departamento en el control, fiscalización, registro y vigilancia alimentaria"*<sup>4</sup>. Por tanto, la evidencia está presente en el Instituto y fue constatada por el equipo auditor. Los Departamentos al ser consultados han brindado información parcial, dado que están en condiciones de dar sólo la información propia. La información del Instituto es consolidada por la

<sup>4</sup> Página 10 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

A



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



referente designada a tal efecto, la Jefa del departamento de Legislación y Normatización Alimentaria.

Respecto de la afirmación de la primer viñeta de este apartado: **"no planifica ni ejecuta controles preventivos de los establecimientos alimenticios registrados, independientemente de las denuncias o solicitudes de inscripción o reinscripción y/o modificación de los registros vigentes"** cabe señalar que el INAL sí planifica y ejecuta actuaciones de carácter preventivo respecto de los establecimientos y los procesos y tecnologías alimentarias.

A respecto de los controles preventivos y antes de entrar en el detalle de la evidencia que existe en relación a su planificación y ejecución por parte de INAL, nos resulta necesario realizar una profundización sobre el concepto "controles preventivos":

- Es técnicamente imposible hablar de *controles preventivos* y hacer las excepciones que se marcan en el citado párrafo cuando se dice **"independientemente de las denuncias o solicitudes de inscripción o reinscripción y/o modificación de los registros vigentes"**<sup>5</sup> con la salvedad de las "denuncias". La inscripción, reinscripción, modificación de los registros son prácticas que, de modo reglamentario, establecen la intervención de la autoridad sanitaria en el marco del paradigma "preventivo" que se aplica a las actividades en salud pública. Evidencia documental de esto abunda en el marco conceptual, reglamentario y científico. Por sólo mencionar algunas:
  - Codex Alimentarius: Apartado 2.1.2 , del CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)<sup>6</sup>
  - Codex Alimentarius: Sección IV- Proyecto y Construcción de las Instalaciones CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)<sup>7</sup>
  - Codex Alimentarius: Secciones V- Control de las Operaciones, Sección VI- Instalaciones: Mantenimiento y Saneamiento y Sección VII- Instalaciones: Higiene de Personal de CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)<sup>8</sup>

<sup>5</sup> Página 10 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>6</sup> Codex Alimentarius. Código Internacional Recomendado de Prácticas- principios generales de higiene de los alimentos- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Disponible: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s02.htm>

<sup>7</sup> Idem

<sup>8</sup> Idem



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- FAO, Manual de Inspección basadas en riesgo<sup>9</sup>
- Organización Mundial de la Salud: Resoluciones de Asamblea Mundial de la Salud (WHA 53 y WHA 63)<sup>10</sup>
- Organización Mundial de la Salud: Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos : alimentos más sanos para una salud mejor<sup>11</sup>
- Código Alimentario Argentino Artículos 13 y 14 del CAA (Capítulo 2)<sup>12</sup>
- Publicaciones científicas indexadas<sup>131415</sup>
- Otras Autoridades Regulatorias Internacionales de Referencia <sup>16</sup>(según lo establecido en el CAA en su capítulo XX<sup>17</sup>

En el mismo Proyecto de Informe de Auditoría, en la página 49<sup>18</sup> se relata la propia participación del equipo auditor en una visita de estas

<sup>9</sup> Manual de Inspección basada en el riesgo. Disponible: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/i0096s/i0096s00.pdf>

<sup>10</sup> Resolución WHA63.3- Fomento de las iniciativas en materia de inocuidad de los alimentos. Disponible: [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA63/A63\\_R3-sp.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63/A63_R3-sp.pdf) Resolución WHA53.15 de la 53ª Asamblea Mundial de la Salud. Disponible [http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/WHA53.15\\_sp.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/WHA53.15_sp.pdf)

<sup>11</sup> Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos : alimentos más sanos para una salud mejor. (OMS, 2002) Disponible: [http://www.who.int/foodsafety/publications/general/en/strategy\\_en.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/general/en/strategy_en.pdf)

<sup>12</sup> Artículo 13 (Res 1020, 22.10.81)"La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines".

Artículo 14 El titular de la autorización deberá comunicar a dicha autoridad sanitaria todo acto que implique el traslado de la fábrica o comercio, cuando se realicen ampliaciones o cambios en las instalaciones o cuando se cambie el propietario, la firma comercial o se modifique el contrato social o la naturaleza de sus actividades. Igual obligación incumbe a sus sucesores a título universal o particular.

<sup>13</sup> Ehiri et al. Implementation of HACCP in food businesses: the way ahead. En Food Control. Volume 6, Issue 6, 1995, Pages 341–345. Disponible: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/0956713595000453>

<sup>14</sup> M A Cruz, D J Katz, J A Suarez. An assessment of the ability of routine restaurant inspections to predict food-borne outbreaks in Miami-Dade County, Florida. Am J Public Health. 2001 May; 91(5): 821–823.

<sup>15</sup> Taylor, Michael R. Preparing America's Food Safety System for the Twenty-First Century - Who is Responsible for What When it comes to Meeting the Food Safety Challenges of the Consumer-Driven Global Economy; 52 Food & Drug L.J. 13 (1997)

<sup>16</sup> FDA: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm>; EFSA (UE)

<sup>17</sup> Artículos 1413 y 1414 del CAA. Disponible: [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoo/CAPITULO\\_XX.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoo/CAPITULO_XX.pdf)

<sup>18</sup> Páginas 49, 50 y 51- Anexo VI Visitas de campo del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



incluidas en la salvedad, donde queda claramente establecido que no son una salvedad a lo que el concepto "controles preventivos" engloba.

- La visión de que el total de las inspecciones sanitarias corresponden a acciones reactivas de la Autoridad Sanitaria permanece anclada en una mirada desactualizada respecto de las actividades de control de alimentos y la gestión de los riesgos para la salud pública. El redireccionamiento de las prácticas en salud pública es un concepto que se viene dando fuertemente durante las dos últimas décadas en el mundo entero. Uno de los ejes conceptuales básicos de esta "nueva salud pública" es fortalecer la idea de autonomía de sujetos participantes de los procesos salud-enfermedad-atención.
- La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Una capacitación, y/o instrucción y supervisión, insuficientes sobre la higiene, de cualquier persona que intervenga en operaciones relacionadas con los alimentos representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo<sup>19</sup>. Por tal motivo, es de importancia fundamental capacitar promoviendo un enfoque preventivo en los sistemas de higiene de los alimentos, con el fin de responder a los desafíos actuales y emergentes en el terreno de la inocuidad de los alimentos<sup>20</sup>. Un papel cada vez más importante de los sistemas de control de los alimentos es la distribución de información, educación y asesoramiento entre las partes interesadas en el continuo que va "de la granja a la mesa". Estas actividades incluyen la distribución de información objetiva y equilibrada entre los consumidores, la difusión de programas de información y educación para los funcionarios y trabajadores de mayor relieve dentro del sector de la alimentación, la formulación de programas de capacitación de formadores y la difusión de publicaciones de referencia entre los extensionistas de los sectores agrícola y sanitario<sup>21</sup>. Los organismos de control de los alimentos deben atender las necesidades específicas de capacitación de todos los inspectores de alimentos y analistas de laboratorio, e incluir esa labor entre sus prioridades. Estas actividades permiten contar con personal y conocimientos especializados en control de los alimentos en todas las partes interesadas, y por lo tanto, pueden desempeñar un importante función preventiva.<sup>22</sup>

19 Codex Alimentarius: Secciones V- Control de las Operaciones, Sección VI- Instalaciones: Mantenimiento y Saneamiento y Sección VII- Instalaciones: Higiene de Personal de CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

20 Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos. Directrices para el Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Roma: FAO y OMS, 2003

<sup>21</sup> idem

<sup>22</sup> idem

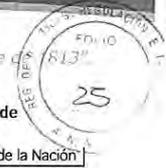


# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente"



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Las estrategias de capacitación incluyen la adopción universal de un enfoque basado en los riesgos; el énfasis en la prevención de la contaminación de los alimentos en su origen, y la adopción de un enfoque integral relativo a la inocuidad de los alimentos que abarque toda la cadena alimentaria, desde la granja y el mar hasta la mesa.

Esto es decir, llevado al campo<sup>23</sup> que nos convoca, el redireccionamiento en control de la inocuidad de los alimentos<sup>24</sup>, como estrategia central de los programas de salud pública en el mundo<sup>25</sup>, objetiva y resignifica los principios que aplican a las actividades y decisiones<sup>26</sup> que se toman/ realizan en lo referente a la inocuidad de los alimentos. Según varios de los autores y organismos arriba citados, esto se evidencia en cómo se configuran y reconfiguran los conocimientos y las prácticas provocando la reelaboración de representaciones científicas, prácticas regulatorias y culturales de los sujetos involucrados. Se reafirman así perspectivas que enfatizan en esta dimensión ampliada de lo que "controles preventivos en establecimientos" engloba en sentido amplio varios componentes. Podemos resaltar, entre otros:

1. Las inspecciones sanitarias de las instalaciones
2. Vigilancia de los procesos y tecnologías sanitarias
3. Enfoque Peligro- Riesgo: categorización de establecimientos acorde al riesgo
4. Capacitación a responsables de establecimientos y manipuladores

Aclarado este concepto, ahora sí queremos destacar que en relación a la aseveración "**no planifica (controles preventivos a establecimientos)**", INAL sí planifica controles preventivos de los establecimientos alimenticios registrados. Evidencia de esta planificación fue oportunamente informada en el punto 12 (ítem II. Control de Establecimientos) de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

<sup>23</sup> Villabi JR et al- El ejercicio de la autoridad sanitaria: los principios, lo reglamentado y la incertidumbre. HYPERLINK "<http://www.sciencedirect.com/science/journal/02139111>" \o "Go to Gaceta Sanitaria on SciVerse ScienceDirect" Gaceta Sanitaria. HYPERLINK "<http://www.sciencedirect.com/science/journal/02139111/21/2>" \o "Go to table of contents for this volume/issue" Volume 21, Issue 2, March 2007, Pag 172-175

<sup>24</sup> Caballero Torres, A; Lengomín Fernández, ME. Causas más frecuentes de problemas sanitarios en alimentos. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, 1998. Disponible: [http://www.bvs.sld.cu/revistas/ali/vol12\\_1\\_98/ali04198.pdf](http://www.bvs.sld.cu/revistas/ali/vol12_1_98/ali04198.pdf)

<sup>25</sup> Resolución WHA53.15 de la 53ª Asamblea Mundial de la Salud. Disponible [http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/WHA53.15\\_sp.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/WHA53.15_sp.pdf)

<sup>26</sup> Comisión del Codex Alimentarius. DECLARACIONES DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑA LA CIENCIA EN EL PROCESO DECISORIO DEL CODEX Y LA MEDIDA EN QUE SE TIENEN EN CUENTA OTROS FACTORES. En Manual de Procedimientos- 21ª edición, 2013. Disponible: [ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual\\_21s.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual_21s.pdf)



# Auditoría General de la Nación

2012 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1810



Tabla Planificación correspondiente al 2009. Se sombrearon en gris las categorías que involucran controles preventivos<sup>27</sup>

	1º TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	3º TRIMESTRE	4º TRIMESTRE
<b>I- CONTROL DE PRODUCTOS (Alimentos, Suplementos Dietarios, Materiales en Contacto, Envases y Productos de Uso Doméstico)</b>				
Análisis de Laboratorio	3500	3500	3500	3500
Comercio Exterior (importación / exportación)	18000	18000	18000	18000
Certificaciones (Apto Consumo – BPM – Libre Cólera)	1200	1200	1200	1200
<b>II- CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS</b>				
Inspecciones para habilitación	15	15	15	15
Inspecciones por denuncias, control de BPM, etc.	250	250	250	250
<b>III- AUTORIZACIÓN DE PRODUCTOS</b>				
Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)	2800	2800	2800	2800
Registro Nacional de Producto de Uso Doméstico (RNPUD)	300	300	300	300
<b>IV- VIGILANCIA</b>				
Investigación de incidentes por alimentos y por productos de uso Doméstico.	220	220	220	220
Intercambio de experiencias e información	20	20	20	20
Transferencia de material de apoyo	440	440	440	440
Evaluación y tipificación de infracciones	40	40	40	40
Respuestas a consultas	120	120	120	120
<b>V- CAPACITACIÓN</b>				
Curso	4	4	4	4
Persona capacitada	150	150	150	150

Tabla Planificación correspondiente al 2010. Se sombrearon en gris las categorías que involucran controles preventivos<sup>28</sup>

	1º TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	3º TRIMESTRE	4º TRIMESTRE
<b>I- CONTROL DE PRODUCTOS (Alimentos, Suplementos Dietarios, Materiales en Contacto, Envases y Productos de Uso Doméstico)</b>				
	3000	3000	3000	3000
	16500	16500	16500	16500

<sup>27</sup> Esta información fue presentada como evidencia de la planificación de actividades en el punto 12 (ítem II. Control de Establecimientos) de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

<sup>28</sup> Esta información fue presentada como evidencia de la planificación de actividades en el punto 12 (ítem II. Control de Establecimientos) de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Análisis de Laboratorio	400	400	400	400
Comercio Exterior (importación / exportación)				
Certificaciones (Apto Consumo – BPM – Libre Cólera)				
<b>II- CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS</b>				
Inspecciones para habilitación	150	150	150	150
Inspecciones por denuncias, control de BPM, etc.	275	275	275	275
<b>III- AUTORIZACIÓN DE PRODUCTOS</b>				
Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)	2250	2250	2250	2250
Registro Nacional de Producto de Uso Doméstico (RNPUD)	330	330	330	330
<b>IV- VIGILANCIA</b>				
Investigación de incidentes por alimentos y por productos de uso Doméstico.	275	275	275	275
Intercambio de experiencias e información	90	90	90	90
Transferencia de material de apoyo	425	425	425	425
Evaluación y tipificación de infracciones	50	50	50	50
Respuestas a consultas	165	165	165	165
<b>V- CAPACITACIÓN</b>				
Curso	0	0	0	0
Persona capacitada	0	0	0	0

Tabla Planificación correspondiente al 2011. Se sombrearon en gris las categorías que involucran controles preventivos<sup>29</sup>

	1º TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	3º TRIMESTRE	4º TRIMESTRE
<b>I- CONTROL DE PRODUCTOS (Alimentos, Suplementos Dietarios, Materiales en Contacto, Envases y Productos de Uso Doméstico)</b>				
Análisis de Laboratorio	5000	5000	5000	5000
Comercio Exterior (importación / exportación)	18000	18000	18000	18000
Certificaciones (Apto Consumo – BPM – Libre Cólera)	1500	1500	1500	1500

<sup>29</sup> Esta información fue presentada como evidencia de la planificación de actividades en el punto 12 (ítem II. Control de Establecimientos) de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



<b>II- CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS</b>				
Inspecciones para habilitación	75	75	75	75
Inspecciones por denuncias, control de BPM, etc.	250	250	250	250
<b>III- AUTORIZACIÓN DE PRODUCTOS</b>				
Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)	2500	2500	2500	2500
Registro Nacional de Producto de Uso Doméstico (RNPUD)	330	330	330	330
<b>IV- VIGILANCIA</b>				
Investigación de incidentes por alimentos y por productos de uso Doméstico.	250	250	250	250
Intercambio de experiencias e información	90	90	90	90
Transferencia de material de apoyo	675	675	675	675
Evaluación y tipificación de infracciones	30	30	30	30
Respuestas a consultas	90	90	90	90
<b>V- CAPACITACIÓN</b>				
Curso	12	12	13	13
Persona capacitada	360	360	360	360

Tabla Planificación correspondiente al 2012. Se sombrearon en gris las categorías que involucran controles preventivos<sup>30</sup>

	1ª TRIMESTRE	2ª TRIMESTRE	3ª TRIMESTRE	4ª TRIMESTRE
<b>I- CONTROL DE PRODUCTOS (Alimentos, Suplementos Dietarios, Materiales en Contacto, Envases y Productos de Uso Doméstico)</b>				
Análisis de Laboratorio	5250	5250	5250	5250
Comercio Exterior (importación / exportación)	20000	20000	20000	20000
Certificaciones (Apto Consumo – BPM – Libre Cólera)	1750	1750	1750	1750

<sup>30</sup> Esta información fue presentada como evidencia de la planificación de actividades en el punto 12 (ítem II. Control de Establecimientos) de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

A



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



<b>II- CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS</b>				
Inspecciones para habilitación	85	90	90	85
Inspecciones por denuncias, control de BPM, etc.	150	150	150	150
<b>III- AUTORIZACIÓN DE PRODUCTOS</b>				
Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)	2000	2000	2000	2000
Registro Nacional de Producto de Uso Doméstico (RNPUD)	475	475	475	475
<b>IV- VIGILANCIA</b>				
Investigación de incidentes por alimentos y por productos de uso Doméstico	250	250	250	250
Intercambio de experiencias e información	100	100	100	100
CODEX	25	25	25	25
MERCOSUR	15	15	15	15
CONAL	20	20	20	20
Transferencia de material de apoyo	750	750	750	750
Evaluación y tipificación de infracciones	20	20	20	20
Respuestas a consultas	125	125	125	125
<b>V- CAPACITACIÓN</b>				
Cursos y actividades de cooperación técnica realizados	20	12	13	13
Personas capacitadas o alcanzadas por actividades de cooperación técnica	675	360	360	360
Jurisdicciones alcanzadas	6			
Publicaciones	5			
Pasantías a laboratorios de Jurisdicciones Provinciales (expresadas en días)	5			
Ensayos interlaboratorios	0			
Laboratorios intervinientes	10			
Viajes para evaluación de diagnóstico de los laboratorios	0			

Aplicando este marco conceptual, resulta entonces que en INAL sí existe evidencia de ejecución de los **"controles preventivos a establecimientos"** que el propio equipo auditor constató durante el período auditado- que es además ampliamente citada en el Proyecto de Informe de Auditoría <sup>31</sup> que se resume en los siguientes puntos

<sup>31</sup> Páginas 19, 25, 32 y 49 a 58 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



1. **INSPECCIONES SANITARIAS:** Las mismas han sido desarrolladas respecto sus tipos, manuales de procedimientos, metodología aplicada e información en el período auditado en el ítem 16 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02. En cada tipo de inspección establecida de acuerdo al Procedimiento Interno INAL-DI-PT-001, y según los manuales y metodología aplicada respecto de los procedimientos de inspección (CD suministrado en referencia al ítem 16 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02), se funda la operatoria para la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos establecida por la Ley 18284 y normativa reglamentaria. A modo de ejemplo, se citan a continuación extractos/ fragmentos/ apartados de la documentación que fue entregada al equipo auditor oportunamente:

- En la página 6 del *Procedimiento Técnico de Inspección INAL-DI-PT-001*<sup>32</sup> -en 5.3.6- se establece:
- "Se realizará la recolección de las evidencias objetivas a través de: entrevistas, observaciones visuales, examen ocular, de documentos, observación de las actividades, condiciones en las áreas inspeccionadas y cualquier otro elemento que pudiera ser considerado como evidencia. Se podrán realizar también test in situ si se consideran necesarios. Se anotan en la lista de verificación los <sup>33</sup>indicios de no conformidades si son importantes e investigarlos. La información recogida a través de entrevistas debe ser comprobada a través de observación física, mediciones, procedimientos y registros. De modo particular, se detallará en cada instructivo los ítems a verificar en cada tipo de inspección."
- En relación a la lista de verificación que se menciona en el citado párrafo (que el equipo auditor pudo constatar su utilización en las visitas de campo que realizó junto a los inspectores del INAL), la misma está fundada en las

respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>32</sup> Procedimiento Interno INAL-DI-PT-001 Versión: 1 incluido en el CD suministrado en referencia al ítem 16 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02).

<sup>33</sup> Lista de Verificación RG-25 incluido en el CD suministrado en referencia al ítem 16 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02)



# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Buenas Prácticas de Manufactura según figuran en el Código Alimentario Argentino<sup>34</sup>

- En el *Instructivo de Trabajo INAL-DI-IT-001*<sup>35</sup> Inspecciones para RNE de Alimentos (impo/expo) en el punto 5.3 se establece el uso para este tipo de actividad de la aludida lista de verificación. En el Anexo I de este instructivo, además, se establece la categorización del riesgo de este tipo de establecimientos (impo/expo alimentos) según el tipo de productos que importan/ exportan. Por último, en el anexo III de este instructivo, se detallan las condiciones mínimas que los inspectores deben verificar al inspeccionar este tipo de establecimientos (depósitos) en relación a su sistema de gestión de Buenas Prácticas de Manufactura.

2. **VIGILANCIA DE PROCESOS Y TECNOLOGIAS SANITARIAS:** Se llevan adelante actividades para controlar/ aprobar el ingreso de alimentos importados al país y los establecimientos que los importan. Se ha establecido para ello, una categorización del riesgo de establecimientos y productos. Evidencia de este trabajo ha sido constatada ampliamente durante la Auditoría.

- a. El Programa de Monitoreo de Alimentos Importados ha sido ampliamente evidenciado por el equipo auditor (páginas 19 y 25 del Proyecto de Informe de Auditoría). En el *Instructivo de Trabajo INAL-DI-IT-001*<sup>36</sup> Inspecciones para RNE de Alimentos (impo/expo) en el punto 5.3 se establece el uso para este tipo de actividad de la aludida lista de verificación. En el Anexo I de este instructivo, además, se establece la categorización del riesgo de este tipo de establecimientos (impo/expo alimentos) según el tipo de productos que importan/ exportan. Por último, en el anexo III de este instructivo, se detallan las condiciones mínimas que los inspectores deben verificar al inspeccionar este tipo de establecimientos (depósitos) en relación a su sistema de gestión de Buenas Prácticas de Manufactura.
- b. A través de la vigilancia de los productos que se comercializan en el país (Programa Federal de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado)- que se realiza en conjunto con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales liderado por INAL- se monitorea, a través de una vigilancia basada en el

<sup>34</sup> Capítulo II del CAA. Disponible: [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO\\_II.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO_II.pdf)

<sup>35</sup> Instructivo interno INAL-DI-IT-001 incluido en el CD suministrado en referencia al ítem 16 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02).

<sup>36</sup> Instructivo interno INAL-DI-IT-001 incluido en el CD suministrado en referencia al ítem 16 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02).



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



32

laboratorio, la implementación de buenas prácticas en los establecimientos elaboradores. Estas líneas de trabajo son incluso identificadas como fortalezas en la viñeta dos del párrafo 4.1 de la página 25 del Proyecto de Informe de Auditoría

- c. Se llevan adelante actividades para verificar la implementación de sistemas de gestión de la inocuidad (BPM) en establecimientos exportadores. Esta información fue remitida detalladamente en el ítem 16 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

- 3. **ENFOQUE PELIGRO RIESGO:** En relación a establecimientos elaboradores de productos de alto riesgo sanitario, durante el período auditado:

- a. Se trabajó articuladamente con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales en la vigilancia de los establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten. En este sentido, se ha avanzado en la concreción de lineamientos directrices para los establecimientos elaboradores de Alimentos libres de gluten en conjunto con las Autoridades Provinciales y varios actores de la cadena alimentaria. Este trabajo fue evidenciado ampliamente por el equipo auditor e incluso hay menciones varias en el Proyecto de Informe de Auditoría.<sup>37</sup> La mencionada guía está además disponible en la página web de la ANMAT:

[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manipulacion\\_Segura\\_ALG.asp](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manipulacion_Segura_ALG.asp)

<sup>37</sup> Página 5, páginas 46 a 48 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

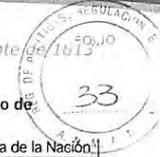


# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



anmat Organización Panamericana de la Salud  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ANMAT Autoridad Reguladora de Alimentos Registra para Medicamentos

Inicio  Buscar

ANMAT Responde Contáctenos

Principal Alimentos

Acceda a su Perfil

Institucional  
Sistemas de Vigilancia  
Trámites  
Publicaciones y Prensa

Destacados

ANMAT SISTEMA DE GESTIÓN ELECTRÓNICA  
BOLETIN DE DISPOSICIONES  
VADIMECUM FARMACOLOGICO  
OBSERVATORIO ANMAT  
ESTUDIOS EN FARMACOLOGIA CLINICA  
PROYECTOS DE NORMATIVAS PARA LA OPINION PUBLICA

Guía de Buenas Prácticas de Manufactura (Versión PDF)  
Guía de Buenas Prácticas de Manufactura (Versión Electrónica)  
Póster para Consumidores.  
Póster para Elaboradores de ALG.  
Triptico para Consumidores.  
Triptico para Elaboradores.  
Triptico Información Básica.

Producers Regulados

Legislación  
Redes  
Contáctenos  
Sistemas

Volver

Gestión Administrativa Registro de Audiencias Accesibilidad Descargar Acrobat Reader  
Avenida de Mayo 869 (C1084AD) - Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina - Tel: 54-11-4340-0800



# Auditoría General de la Nación



[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/Guia\\_BPM\\_ALG/Guia\\_BPM\\_ALG.html#/14/](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/Guia_BPM_ALG/Guia_BPM_ALG.html#/14/)

- b. Se trabajó en el desarrollo de controles preventivos en los establecimientos para la implementación de sistemas de alto impacto sanitario en la gestión de la inocuidad de los alimentos en polvo para lactantes. Esto desembocó en un proyecto de inclusión de criterios nuevos en el marco normativo, que fue aprobado por CONAL<sup>38</sup> y publicado como Resolución Conjunta SPReI 87/2008 y SAGPyA 340/2008) lo que derivó en la inclusión de especificaciones en el CAA (incorporado al CAA como artículo 18 bis y Artículo 1346 bis) para minimizar los riesgos que en estos establecimientos se puedan presentar asociados al proceso de este tipo de productos. En este marco, y dentro del universo sobre el que INAL tiene competencia, se realizan controles preventivos comprendidos en las líneas de acción del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados, y Programa Federal de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado de Alimentos. Estas líneas de trabajo son incluso identificadas como fortalezas en la viñeta dos del párrafo 4.1 de la página 25 del Proyecto de Informe de Auditoría.
- c. En el año 2010 se desarrolló en conjunto con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP) un curso virtual sobre "Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la

<sup>38</sup> CONAL: Comisión Nacional de Alimentos





# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Industria Alimentaria" dirigido a personas involucradas en el sector agroalimentario. De la misma forma, y en seguimiento al mismo, en el año 2012 se desarrolló un curso virtual sobre HACCP. Estas actividades se enmarcan en el enfoque preventivo antes mencionado y tienen como objetivo la difusión y promoción de la implementación de medidas preventivas de control frente a los peligros potenciales observados en cada etapa de los procesos para luego ser adoptado por las empresas agroalimentarias del país.



Disponible: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/haccp/index.php>



Disponible: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/cursovirtual/index.php>

11



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Resta realizar una aclaración más respecto de "controles preventivos", la página 8 del Proyecto de Informe de Auditoría identifica "indicadores generales" que como tales no están presentes en la Carta Compromiso, y erróneamente señala como aplicable al INAL el indicador: "1) Cantidad de establecimientos inspeccionados que no cumplen con las Buenas Prácticas de Fabricación y Control". El indicador correcto puede verse en la Página 26 de la Cuarta Carta Compromiso de ANMAT, y presenta la siguiente redacción:

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	El INAL lleva a cabo programas de fiscalización, que desarrolla en coordinación con las jurisdicciones sanitarias y los municipios ubicados en dichas jurisdicciones.
ESTANDAR	Se inspeccionan el 100% de los establecimientos importadores / exportadores, y/o sus depósitos de productos elaborados con fines de exportación/ importación y/o empresas fraccionadoras al menos una vez cada dos años.
COMO MEDIMOS	Indicador
	Porcentaje de establecimientos importadores/ exportadores de alimentos y suplementos dietarios, y/o sus depósitos de productos elaborados con fines de exportación/importación y/o empresas fraccionadoras inspeccionados (Nº total de establecimientos registrados de este tipo inspeccionados/ Nº total de establecimientos registrados de este tipo) x 100.
	Atributos de Calidad
	▶ Capacidad de respuesta
	▶ Confiabilidad
Frecuencia / Fuente	Anual de acuerdo a registros del INAL

Fuente: página 26 de la Cuarta Carta Compromiso con el Ciudadano

Entendemos que el error posiblemente responda a que se ha tomado para alimentos conceptos del indicador para medicamentos.

En relación a la segunda viñeta del comentario 4.1 "no mide el indicador sobre control de alimentos y suplementos dietarios, a pesar que el INAL cuenta con insumos para ello, ya que implementa controles preventivos a través del Plan de Monitoreo de Alimentos Importados y el Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado." El indicador al que hace referencia esta afirmación es el siguiente:



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS DIETARIOS	
DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	El INAL lleva a cabo programas de control de calidad. Las muestras analizadas son seleccionadas en función del riesgo sanitario de los productos.
ESTANDAR	El 100 % de las muestras analizadas en el laboratorio que no cumplen con las especificaciones que la norma que corresponda establezca son pasibles de un informe de imputación de falta de acuerdo a la gravedad de la falta.
COMO MEDIMOS	Indicador
	Porcentaje de informe de imputación de falta en relación a los controles que no cumplen. (Nº de informes de imputación de falta / Nº de muestras analizadas que no cumplen) x 100.
	Atributos de Calidad
	▶ Capacidad de respuesta ▶ Confiabilidad
	Frecuencia / Fuente
	Semestral de acuerdo a registros del INAL

Fuente: Cuarta Carta Compromiso con el Ciudadano, página 26

INAL sí consolida esta información. Los informes de imputación de faltas se elaboran y registran en el Departamento de Legislación y Normatización. Esta información fue evidenciada por el equipo auditor y se menciona en el Proyecto de Informe de Auditoría (ver página 10)<sup>39</sup>. Las muestras analizadas por el Departamento de Control y Desarrollo que no cumplen generan un procedimiento interno a través del cual el Departamento de Legislación y Normatización elabora las imputaciones. La consolidación de esta información es realizada por la referente designada a tal efecto, jefa del departamento de Legislación y Normatización Alimentaria.

En relación a la tercer viñeta del comentario 4.1 **"no monitorea la velocidad de respuestas ante notificaciones, por lo que no mide el indicador referido al Sistema de Vigilancia Alimentaria"**<sup>40</sup> esta afirmación carece de fundamentos ya que **sí se monitorea la velocidad de respuestas ante notificaciones**. En los formularios de registro de las denuncias, que fueron presentados como evidencia ante el equipo auditor durante su visita (y que esto consta en el Proyecto de Informe de

<sup>39</sup> Página 10 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>40</sup> Página 25 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Auditoría)<sup>41</sup>, se lleva registro y se consolida dentro del Departamento de Vigilancia Alimentaria, la respuesta correspondiente a las presentaciones o denuncias referidas a productos (alimentos, suplementos dietarios) o establecimientos sobre la evolución de la gestión. El mismo formulario posee un campo donde se compila y evalúa el tiempo que transcurre desde la recepción de la denuncia para que la respuesta sea suministrada en un plazo no mayor a 48 horas hábiles de recibida la presentación o denuncia. Evidencia de que el plazo se cumple, abunda y ha sido constatada por el equipo auditor. Estos datos son girados desde el departamento de Vigilancia Alimentaria al Departamento de Legislación y Normatización donde es consolidada por la referente designada a tal efecto, la Lic. Alicia Menéndez (jefa del departamento de Legislación y Normatización Alimentaria).

Capturas de pantalla de planilla de denuncias por riesgo alimentario: nótese los campos donde se registra la información en relación a los tiempos que transcurren desde la denuncia a la respuesta

<sup>41</sup> En la Página 40 (Anexo III) del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013 se menciona que se tuvo acceso al Manual de Procedimientos de Vigilancia Alimentaria donde se encuentran estas planillas y se observa la consolidación de esta información que se hace -ver páginas 36 y39 del Manual)

H



# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Capturas de pantalla de planilla de denuncias por Enfermedad: nótese los campos donde se registra la información en relación a los tiempos que transcurren desde la denuncia a la respuesta

**4.2. En el marco del Sistema Nacional de Control de Alimentos establecido por el Decreto 815/99, el INAL delegó de hecho el control de la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y comercialización de los productos alimentarios acondicionados (fuera de la órbita del SENASA) a las provincias y municipios, quedándose exclusivamente con los controles y autorizaciones vinculados a la importación y exportación de alimentos acondicionados para su venta al público.**

Es importante comenzar por recordar que el artículo 121 de la Constitución Nacional establece que "Las provincias conservan todo el poder no delegado por esta Constitución al Gobierno federal, y el que expresamente se hayan reservado por pactos especiales al tiempo de su incorporación", y el artículo 128 "Los gobernadores de provincia son agentes naturales del Gobierno federal para hacer cumplir la Constitución y las leyes de la Nación".

Corresponde ahora señalar que el Decreto 815/99 estableció el Sistema Nacional de Control de Alimentos. En tal sentido, resulta apreciable considerar que para la Real Academia Española<sup>42</sup>, establecer significa fundar, instituir (y también ordenar, mandar, decretar). Así cabría interpretar de la propia letra del artículo primero del citado Decreto 815/99, por el cual el Poder Ejecutivo pretendió dar principio, (establecer algo de nuevo, según la misma fuente es el significado de instituir), a un

<sup>42</sup> <http://www.rae.es/rae.html>



## Auditoría General de la Nación



2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



instituto legal que denominó Sistema Nacional de Control de Alimentos, con jurisdicción territorial en toda la Nación y determinando que el Código Alimentario Argentino es su norma fundamental.

El mismo cuerpo legal se ocupó de señalar quienes son los organismos que lo integran, fijando las obligaciones que se le asignaron al SENASA (Artículo 12) y a la ANMAT, quien por intermedio del INAL resultó encargada de ejecutar la política que dicte el Gobierno Nacional en materia de sanidad y calidad de aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia y de asegurar el cumplimiento del CAA (Artículo 14).

Por otra parte, es concerniente a la explicación debida al "proyecto de informe de auditoría", que tal como se explicara en la respuesta a la nota N° 180/12 A-02 (Ref. Act N° 224/12 AGN), el Código Alimentario Argentino en sentido amplio es la Ley Nacional 18284 y su Decreto 2126/71, y en sentido estricto son las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del reglamento alimentario aprobado por Decreto N° 141/53, con sus normas modificatorias y complementarias, cuyo texto encargó ordenar al Poder Ejecutivo Nacional.

Tal como se dijo oportunamente, es un cuerpo normativo que tiene vigencia en todo el territorio de la República. La Ley Nacional 18284 y sus reglamentaciones son aplicadas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en sus respectivas jurisdicciones. En el último párrafo del Artículo 2° determinó que sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.

Junto con lo expresado cabe recordar que el Artículo 2° del Anexo II del Decreto 2126/71, estableció en el mismo sentido que... *"el Poder Ejecutivo de cada provincia y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires determinarán el organismo que haya de ejercer la autoridad sanitaria en su respectiva jurisdicción"*.

Este concepto es adecuadamente destacado en la página 5 del "proyecto de informe de auditoría" (Título 3.2. Marco Institucional) al señalar que "El control de la calidad de los alimentos en la Argentina está a cargo principalmente de las autoridades sanitarias provinciales, en coordinación con la nación y los municipios".

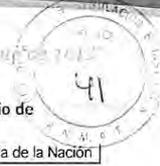
Siguiendo la misma línea de entendimiento, cuando el "proyecto de informe de auditoría" dice que *"en el marco del Sistema Nacional de Control de Alimentos (...), el INAL delegó de hecho el control de la elaboración, fraccionamientos, almacenamiento*



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



*y comercialización de los productos alimentarios acondicionados (fuera de la órbita del SENASA) a las provincias y municipios, quedándose exclusivamente con los controles y autorizaciones vinculados a la importación y exportación de alimentos acondicionados para su venta al público”, se permite inferir que la afirmación no hace otra cosa que a ratificar que las acciones que el INAL ejecuta cumplen con las mandas legales y sus actos son plenamente legítimos.*

Restaría traer a colación el texto de la Ley Nacional 18284 para significar que en ningún modo el INAL ha delegado el control.

En tal sentido el Artículo 2º expresamente indica que *“el Código Alimentario Argentino, esta ley y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, en su respectiva jurisdicción. Sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país”* y el Artículo 3º especifica que *“los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al Código Alimentario Argentino, a esta ley y a sus disposiciones reglamentarias, por la autoridad sanitaria que resulte competente e acuerdo al lugar donde se produzcan, elaboren o fraccionen, podrán comercializaren, circular y expendirse en todo el territorio de la Nación, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino”.*

A mayor abundamiento, no por que resulte desconocido para la Auditoría General de la Nación, es oportuno reiterar el concepto de delegación que la doctrina ha acuñado diciendo que es *“la esfera de atribuciones de los entes y órganos, determinada por el Derecho objetivo o el ordenamiento positivo. Es decir, el conjunto de facultades y obligaciones que un órgano puede y debe ejercer legítimamente”<sup>43</sup>*. También que es... *“el conjunto de facultades que un órgano puede legítimamente ejercer, en razón de la materia, el territorio, el grado y el tiempo”<sup>44</sup>*.

También se ha afirmado que *“la observancia de la competencia es indispensable para la actuación válida del órgano”<sup>45</sup>* o ente, según las atribuciones asignadas al adjudicarle la personalidad jurídica.

<sup>43</sup> DROMI. Roberto. Derecho Administrativo. Ediciones Ciudad Argentina. 2004. Pag. 361.

<sup>44</sup> GORDILLO. Agustín. Tratado de Derecho Administrativo. Ediciones Fundación de Derecho Administrativo. Tomo 3. Pag. VIII 25.

<sup>45</sup> DROMI. Roberto. Ob. cit. Pag. 361.



# Auditoría General de la Nación



2011 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación

42

Para más abundar en el concepto de delegación, es pertinente acordarse que *"todo órgano puede transferir el ejercicio de sus competencias propias a inferiores jerárquicos, salvo norma legal o reglamentaria en contrario"*<sup>46</sup>, de lo cual surge meridianamente claro que nunca una autoridad sanitaria nacional podría delegar el ejercicio legalmente (ni de hecho) en una autoridad sanitaria jurisdiccional, por cuanto no existe, y es ocioso abundar acá, vinculación jerárquica entre los organismos nacionales y los provinciales.

Las provincias son autónomas y es la Ley Nacional 18284 la que le ha atribuido competencia para hacer cumplir el Código Alimentario Argentino.

Desde ya es ocioso abundar en la suposición de delegación de competencias de un organismo sanitario nacional en municipios pertenecientes a una provincia.

**4.2.1. No articula adecuadamente sus tareas de control, fiscalización y/o prevención, con las autoridades sanitarias provinciales y/o municipales, lo cual ha sido advertido por esta Auditoría en el informe aprobado mediante Res. 24/04 AGN y permanece a la actualidad, ya que el Programa Federal de Control de los Alimentos se encuentra en una fase inicial.**

En relación a la afirmación **"No articula adecuadamente sus tareas de control, fiscalización y/o prevención, con las autoridades sanitarias provinciales y/o municipales"**<sup>47</sup> comenzaremos por echar luz/objetivar qué se entiende por *articular con las autoridades sanitarias provinciales y/o municipales* cuando nos referimos al INAL como Instituto de la ANMAT. Para ello, recurrimos al texto de las misiones, funciones y acciones asignadas al INAL <sup>48</sup>y extrajimos las que asignan acciones que se deben trabajar con las autoridades sanitarias provinciales y/o municipales. La siguiente es una lista exhaustiva de ellas:

<sup>46</sup> DROMI. Roberto. Ob. cit. Pag. 364.

<sup>47</sup> Página 26 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>48</sup> Disposición ANMAT 2850/94



# Auditoría General de la Nación

1013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



1. Mantener una efectiva red de comunicación<sup>49</sup>
2. Realizar acciones de asesoramiento y asistencia técnico administrativo<sup>50</sup>
3. Promover supervisar y evaluar el desarrollo de Programa Nacional de Control de Alimentos<sup>51</sup>
4. Realizar actividades educativas y coordinar cursos<sup>52</sup>
5. Integrar redes de comunicación e intercambio de información<sup>53</sup>
6. Implementar Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria<sup>54</sup>
7. Colaborar y asistir desde el punto de vista técnico a los laboratorios de las delegaciones del INAL, provinciales y municipales.<sup>55</sup>

Además al afirmarse que INAL **"no articula adecuadamente"** resalta la calificación. Es necesario decir entonces que *adecuado* es un término generalmente usado para expresar que algo o alguien se acomoda, se acopla a otro de excelente manera, o en su defecto, para referir que algo o alguien resultan ser apropiados para la concreción de un fin. También, por otro lado y generalmente, aquello que es considerado adecuado está en sintonía y respeta las convenciones sociales que giran a su alrededor, o sea, de aquello que es calificado de adecuado se espera que no desentone y aún más, se sabe que en el contexto o situación en el cual actúa, lo hará de manera satisfactoria y en función de lo esperado<sup>56</sup>. La misma fuente, señala que la palabra adecuado presenta una variedad de sinónimos que podrán emplearse en su lugar y viceversa, es decir, él mismo ser empleado como alternativa de las siguientes palabras: apto, apropiado, conveniente, lógico y oportuno.

<sup>49</sup> Acciones asignadas al Departamento de Coordinación Jurisdiccional. Fuente: Disposición ANMAT

2850/94

<sup>50</sup> ídem

<sup>51</sup> íbidem

<sup>52</sup> Acciones asignadas al Departamento de Vigilancia Alimentaria. Fuente: Disposición ANMAT 2850/94

<sup>53</sup> ídem

<sup>54</sup> íbidem

<sup>55</sup> Acción asignada al Departamento de Control y Desarrollo. Fuente: Disposición ANMAT 2850/94

<sup>56</sup> Adecuado: <http://www.definicionabc.com/general/adecuado.php#ixzz2YrDfkLAQ>



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Siguiendo el concepto precedente, al ponderar la adecuación de las acciones desarrolladas por el INAL, la AGN incursiona en aspectos de la gestión que exceden la legitimidad del desempeño institucional

A costa de sobreabundar conceptualmente, vale recordar que el principio rector de la gestión, denominado de *legalidad administrativa*, responde a la lógica interna que fluye de todo ordenamiento administrativo y expresa lo siguiente:

I. Todo acto o norma de la administración pública debe sustentarse en otra norma, sea ley, reglamento, disposición general, o acto particular.

II. Ninguna norma, general o particular, puede dejar sin efecto lo que establece otra superior sobre el mismo objeto. Esto fluye de la lógica ontológica sobre creación del orden jurídico reglado por la norma fuente de la juridicidad, como es la Constitución<sup>57</sup>.

De ahí que calificar como *inadecuadas* las tareas de control, fiscalización y/o prevención, desarrolladas por INAL con las autoridades sanitarias provinciales y municipales aparenta como mínimo que no se ha meritado la información proporcionada oportunamente ya que, como se evidencia a través de la información presentada por INAL en los ítems 18 y 26 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02 y la que en este informe consta,<sup>58</sup> efectivamente se ha articulado correcta y apropiadamente.

Se afirma además que **"lo cual** (la articulación inadecuada con las provincias y los municipios) **ha sido advertido por esta Auditoría en el informe aprobado mediante Res. 24/04 AGN y permanece a la actualidad, ya que el Programa Federal de Control de los Alimentos se encuentra en una fase inicial.**"<sup>59</sup>.

Para aclarar lo inexacto de las afirmaciones contenidas en este párrafo: "no articula" "adecuadamente" con las provincias y los municipios y "situación que permanece a la actualidad" desde la observación de la AGN del 2004, vamos a detallar, siguiendo las acciones de articulación con las provincias y por su intermedio, con los municipios

<sup>57</sup> <http://www.derecho.uba.ar/graduados/ponencias/baigorria.pdf>

<sup>58</sup> Ver apartados 4.2.1.1 a 4.2.1.7 de este informe

<sup>59</sup> Página 26 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

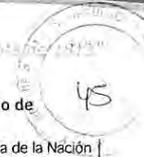
H



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



que INAL debe realizar<sup>60</sup> (para darle el marco de la legalidad objetiva/ adecuación) lo que efectivamente se ha llevado adelante articulando con las provincias y sus municipios desde el 2004:<sup>61</sup>

#### **4.2.1.1. Mantener una efectiva red de comunicación**

Desde el año 2006 existen en INAL dos estrategias que nuclean a las provincias y municipios para consolidar una efectiva red no sólo de comunicación, sino fundamentalmente de aprendizaje, alerta, educación, que funcione a modo de comunidad de prácticas con el objeto de armonizar criterios y fortalecer técnicamente a sus miembros.

- Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)
- Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA)

Las redes nos ofrecen la posibilidad de aprender y trabajar juntos, permitiéndonos así potenciar nuestras ideas y complementarlas con las del resto de los miembros en pos de alcanzar un objetivo común. Nos permiten también unificar esfuerzos, establecer conexiones con los otros y construir colectivamente. Es por ello que la participación es fundamental para que una Red se mantenga viva, ya que ayuda a:

- ≈ Construir sobre potencialidades y capacidades existentes.
- ≈ Crear un gran sentido de pertenencia por parte de los agentes involucrados.
- ≈ Aumentar el compromiso con los objetivos y resultados.
- ≈ Garantizar la sostenibilidad social a largo plazo.
- ≈ Aumentar las capacidades de auto ayuda.
- ≈ Crear relaciones con otras agencias e instituciones por fuera del Sistema Nacional de Control de Alimentos

La acción de las redes abre espacios del quehacer institucional sobre la base del diálogo, la deliberación y la adopción de compromisos mediante el consenso. Las redes son sistemas dinámicos orientados a la solución de problemas que cruzan barreras organizativas, institucionales, territoriales y culturales, responden a la lógica de la negociación y construcción de consensos, donde ningún miembro tiene una total autoridad y todos tienen

<sup>60</sup> Que INAL debe realizar según la Disposición 2850/94

<sup>61</sup> La información que se presenta en los puntos 4.2.1.1 a 4.2.1.7 referente al período auditado (1° enero 2009-30 de junio 2012) fue presentada oportunamente al equipo auditor. Ahora es complementada con el período 2004-2008

A



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



FOLIO 46

cierta autonomía a la vez que cada uno es usuario de los servicios ofrecidos por la red: cultura de dar y recibir. Asimismo, las redes sirven como mecanismo de aprendizaje posibilitando el acceso a la información y conocimientos prácticos contribuyendo así al desarrollo de capacidad técnica entre quienes la integran. La Red se constituye en un recurso que facilita las relaciones entre sus integrantes y con otros actores interesados, estableciendo el diálogo y la cooperación horizontal entre los miembros, movilizandolos recursos disponibles a fin de alcanzar su máximo aprovechamiento. La cooperación, el diálogo y el intercambio posibilitan la creación de lazos entre los laboratorios miembro y hacen que el aprendizaje y el trabajo en conjunto favorezcan el mejoramiento de todo el sistema con el objetivo último de mejorar la calidad de vida de nuestra sociedad. Detallaremos a continuación, dentro de este marco conceptual, qué se ha realizado desde RENAPRA y RENALOA.

#### **4.2.1.1.1. RENAPRA<sup>62</sup>**

La Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA) está conformada por agentes de los organismos de Control de la Inocuidad de Alimentos de los niveles Nacional, Provincial y Municipal de la República Argentina. La red nació con la idea de desarrollar una nueva modalidad de cooperación técnica que contribuya al fortalecimiento y mejora continua del Sistema Nacional de Control de Alimentos y tiene como finalidad lograr la vinculación de las personas que realizan actividades relacionadas con el control oficial de alimentos y, por su intermedio, a las instituciones a las que ellas pertenecen.

Al 30 de junio de 2013 RENAPRA cuenta con 1633 miembros. La evolución de los miembros de la red desde su creación es la siguiente:

*Tabla: Cantidad de miembros de la RED NACIONAL DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS (RENAPRA) donde se observa la progresión ascendente de número de miembros de RENAPRA período 2009-2012 (225 % de incremento)*

<b>AÑO</b>	<b>CANTIDAD MIEMBROS</b>
2006	Creación – Nov 2006

<sup>62</sup> Vale remarcar que en el Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013 cuando se habla de esta estrategia, equivocadamente se la nombra como RENAPER



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



2007	114
2008	334
2009	531
2010	721
2011	986
2012	1524
2013	1633 (al 30 de junio)

Fuente: elaboración propia en base a registros de RENAPRA correspondientes al período auditado<sup>63</sup>



Fuente: elaboración propia en base a registros de RENAPRA

<sup>63</sup> Esta información fue presentada al equipo auditor en el informe adjunto a la nota INAL del 6 de septiembre de 2012 en respuesta a la nota de la Auditoría General de la Nación N°180/12 A-02,



## Auditoría General de la Nación

118 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



RENAPRA se ha convertido en un espacio consolidado de articulación Nación-Provincia- Municipio en el que confluyen y se comparten proyectos, saberes y experiencias que se llevan a cabo en distintos puntos del país y que enriquecen ampliamente el trabajo diario de cada uno de sus miembros. La cooperación, el diálogo y el intercambio posibilitan la creación de lazos entre los miembros y hacen que el aprendizaje y el trabajo en conjunto favorezcan el mejoramiento de todo el sistema con el objetivo último de mejorar la calidad de vida de nuestra sociedad.

RENAPRA es una organización no jerárquica con lazos y nexos horizontales entre todos sus miembros y cuyas actividades se focalizan en el flujo transversal de la información y la comunicación. Los beneficiarios directos principales son los propios miembros, y su estatuto está desarrollado y aprobado por los mismos<sup>64</sup>. La Coordinación Operativa funciona en el Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Cabe destacar además que participa activamente de RENAPRA la representación en Argentina de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), organismo que ha contribuido fuertemente al desarrollo de esta Red.

Esta estrategia nace en septiembre de 2006 como necesidad de establecer una nueva modalidad de cooperación técnica que construya vínculos entre los agentes y afiance al trabajo colaborativo en red se conformó la "Red Nacional de Inspectores Bromatológicos" (RENIBRO), la cual apostando a ampliar el espectro de integrantes y de temáticas de trabajo se transformó en lo que es hoy la RENAPRA.

Desde su creación, RENAPRA ha contribuido al posicionamiento de ANMAT, por intermedio del INAL, como organismo referente y rector en inocuidad alimentaria. Asimismo, ha favorecido el fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos al ampliar las relaciones con las autoridades sanitarias de los tres niveles (Nación-Provincia-Municipios) e incluso, por la incorporación de miembros internacionales, con gobiernos de países sudamericanos.

Desde el 2010, cuando se comienza a trabajar en el Programa Federal de Control de Alimentos, RENAPRA lidera las actividades de formación técnica, promoción de la salud y armonización de criterios entre los tres niveles: Nación- Provincia- Municipios. Los miembros de RENAPRA tuvieron participación activa incluso en el desarrollo del PFCA.

<sup>64</sup> Se adjunta Estatuto de RENAPRA en Anexo I



## Auditoría General de la Nación

ANMAT - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



RENAPRA tiene como objetivo general Contribuir al fortalecimiento y mejora progresiva del Sistema Nacional de Control de los Alimentos a través de la promoción de la cooperación horizontal entre sus integrantes. Como objetivos específicos, RENAPRA persigue:

- i. Promover el desarrollo de las competencias profesionales y las capacidades científico-técnicas de las instituciones a las que los miembros pertenecen.
- ii. Crear foros de debate y otros espacios de comunicación para la interrelación y exposición de consideraciones de los participantes.
- iii. Articular e intercambiar experiencias con otras redes afines y complementarias, tanto nacionales como internacionales.
- iv. Generar un lugar de encuentro, debate de ideas y experiencias locales que favorezca la cooperación horizontal entre pares de todo el país.
- v. Informar y orientar a los miembros acerca de estrategias y prácticas exitosas para el control de la inocuidad de los alimentos.
- vi. Facilitar el acceso a normativa e información de interés que tenga relación con las temáticas planteadas.
- vii. Ser un canal para la construcción de consensos sobre control de la inocuidad de los alimentos.
- viii. Fomentar la incorporación de agentes que cumplen funciones en servicios oficiales de control de alimentos a RENAPRA.

Las contribuciones de RENAPRA en el fortalecimiento de la articulación Nación-Provincia - Municipios pueden evidenciarse de varias maneras. El acceso al siguiente material multimedia para escuchar desde las voces y rostros de los propios miembros qué significa la Red en la articulación entre los tres niveles del Estado.

- RENAPRA: 5 años de trabajo compartido <http://www.youtube.com/watch?v=1-IQAdnP20s>
- -RENAPRA por sus propios miembros <http://www.youtube.com/watch?v=xDOogKhK294>

Para lograr la educación permanente y armonización de criterios RENAPRA tiene varias líneas de acción y recursos desarrollados

#### *Canal de comunicación permanente*

RENAPRA ha desarrollado fuertemente este aspecto para favorecer así la integración entre sus miembros para salvar las distancias geográficas. Utiliza herramientas de la web 2.0 siendo pionera en la ANMAT en este sentido, y con gran suceso:

A

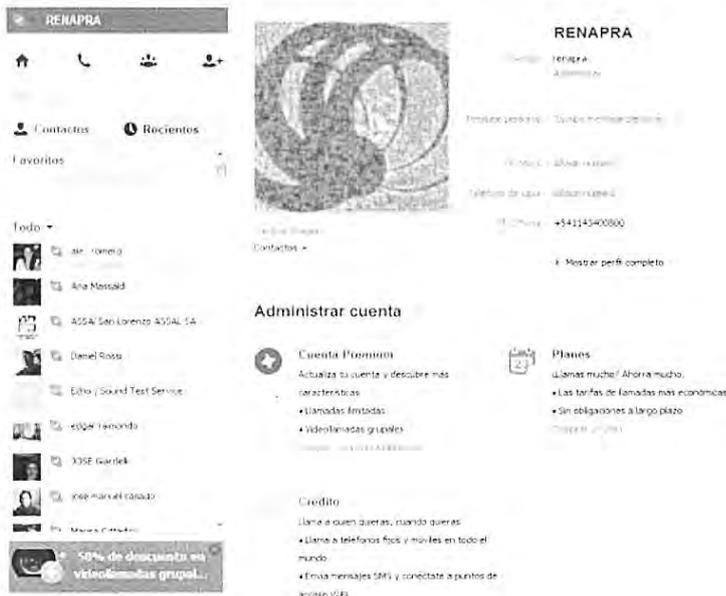


# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



- o **Correo electrónico:** 4 casillas diferentes de correo [renapra@anmat.gov.ar](mailto:renapra@anmat.gov.ar); [renapra1@anmat.gov.ar](mailto:renapra1@anmat.gov.ar), [renapra2@anmat.gov.ar](mailto:renapra2@anmat.gov.ar) y [renapra@gmail.com](mailto:renapra@gmail.com). El correo electrónico es uno de los principales mecanismos de comunicación permanente con los más de 1600 miembros y se constituye en el medio principal a través del cual los miembros reciben información actualizada sobre alertas, capacitaciones, vigilancia epidemiológica, modificaciones a la normativa. Además, se gestionan consultas variadas desde allí para brindar apoyo técnico especializado y profesional cuando sea requerido sobre la temática convocante.
- o **Skype:** con el objeto de facilitar la comunicación, RENAPRA cuenta con un usuario en esta plataforma que permite establecer comunicaciones a través de internet. Esto viene a solucionar las limitaciones en lo relativo a restricciones de llamadas de larga distancia que varios entes municipales y/o provinciales tienen. Usuario: RENAPRA



A



# Auditoría General de la Nación

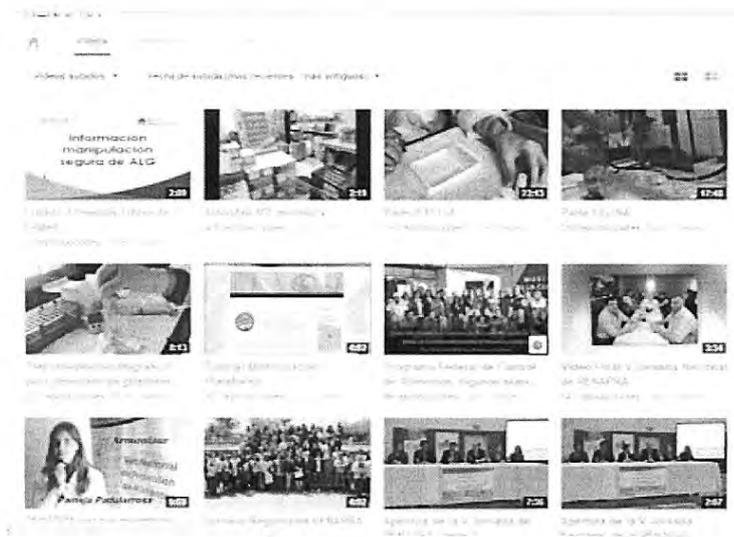
2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- o **YouTube:** RENAPRA posee un canal en esta plataforma. Desde allí se comparte material audiovisual que tiene por objeto capacitar, educar y fortalecer los vínculos <http://www.youtube.com/user/RENAPRA>



YouTube



Video Final V Jornada Nacional de RENAPRA



RENAPRA



145 reproducciones

*H*



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- o **Facebook (www.facebook.com/RENAPRA)**: desde 2009 RENAPRA tiene dos espacios en esta plataforma. Un perfil de usuario con acceso restringido solamente a los miembros de la Red (actualmente con 1091 miembros como amigos) y una página (fan page) abierta a la comunidad para facilitar el acceso a información de referencia sobre el tema a toda la población. En el espacio de Facebook de RENAPRA



Renapra Red Nacional de Protección Alimentos

**III Jornada de Sensibilización en BPH y Enfermedad Celíaca**  
El día 4 de Julio conmemoramos a la Bronquiología al celebrarse en la III Jornada de Sensibilización en BPH y enfermedad celíaca.



Handwritten signature



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



## Renapra Red Nacional De Protección Alimentos

**Curso Taller Herramientas técnicas para el control de las BPM (BPMs)**  
Los días 2, 4 y 5 de julio se llevó a cabo, en la ciudad de Mar del Plata, el curso taller "Herramientas Técnicas para el Control de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)", dirigido a agentes que cumplen tareas en servicios oficiales de... Ver más... en Mar del Plata

Renapra Red Nacional De Protección Alimentos  
Biotecnología, Prevalencia y Calidad



Grupos de interaprendizaje:

A





# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Reserva Red Nacional De Protección Alimentos

Tema del Mes de Septiembre: Control y Frenado de Síndrome Hemolítico Hemorágico

Los eventos se colocados para acceder a los documentos relacionados en esta primera entrega:

1. El Control de las Enfermedades Transmisibles. Gripe causada por E. Coli pag. 116 - OPS - 2011  
<http://desevier.paho.org/6280>  
<mailto:bottramit.andy.123456789.739>  
<http://x279115617.pdf?ui=en&ei=ent>

Diagnóstico e Investigación Epidemiológica de las Enfermedades Transmisibles por Alimentos. Módulo 2: Enfermedades bacterianas transmitidas por Alimentos OPS  
<http://www.paho.org/hq/directorio/publicaciones/2012/05/05120502.html>

Flebotomía de E. Coli en Alimentos FAO  
<http://www.fao.org/medias/visualizar/objetivo.php?identificador=124>

Etiquetar foto · Aprender más · Editar

Reserva Red Nacional De Protección Alimentos

Riesgo Clase III - Azúcar común "tipo A", marca "CALIMA"

ARTÍCULO 40. JURISDICCIONES JURISDICCIONES DEL P.A.O. (RESOLUCIONES DEL P.A.O.)

Se pone en conocimiento de, a fin de dar cumplimiento de la Dirección de Inspección Sanitaria y Bromatológica de la Municipalidad de Tula.

Compartir en:

Facebook · Twitter · LinkedIn

### Difusión actividades organizadas por los miembros:

Reserva Red Nacional De Protección Alimentos

**SAN GLUTEN COMPROMISO CORDOBESES**

**"ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN Y BUENAS PRÁCTICAS HOGAREÑAS"**

Secretaría de Alimentos  
Ministerio de Desarrollo Social  
Empresas del Sector  
Instituciones Capacitadoras

Comisión de Política  
de Alimentos  
SECRETARÍA DE ALIMENTOS  
CORDOBA

**11 DE JULIO / 10.00 HS.**

Salón de Capacitación - Centro Cívico  
Reserva de Sierba Fe 650

Organiza: Secretaría de Alimentos

Hashtags: #san GLUTEN #CORDOBA #COMPROMISO

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

Eventos de difusión y equipos de la Dirección de Calidad Alimentaria de los Municipios de Córdoba se involucran a promover su importancia en la provincia de Córdoba.

### Ministerio de Córdoba - Día mundial del lavado de manos





# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Renagra Red Nacional De Protección Alimentos [Compartir la foto](#)  
Buenos Aires, Argentina

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

...del 13 de noviembre de 2012 a las 17:00

## Difusión de Eventos/capitaciones:

### V Jornada Nacional de la Red de Protección d...

Eventos Editar

13 de noviembre de 2012 a las 8:00 - 14 de noviembre de 2012 a las 17:00



13 de noviembre de 2012 a las 8:00 - 14 de noviembre de 2012 a las 17:00

Tenemos el agrado de invitarlos a participar de la V Jornada Nacional de la Red de Protección de Alimentos "Hacia la agenda federal en control de la inocuidad de los alimentos". La misma se realizará los días 13 y 14 de noviembre próximos, en la ciudad de Villa María, provincia de Córdoba y tendrá como objetivo promover el intercambio de experiencias y espacios de reflexión entre los miembros de la Red y socializar los aprendizajes para el control de la inocuidad de los alimentos y prevención de las enfermedades. Ver más



Publicación Foto/Video Pregunta

A



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



**Seminario Virtual "Alimentos Libres de Glúten: aspectos legales, control y buenas prácticas de manufactura" edición 2013**

Participantes: 1000

Fecha: 18 de marzo de 2013

Contenido: Aspectos legales, control y buenas prácticas de manufactura.

Objetivo: Actualizar a los profesionales del sector alimentario sobre los aspectos legales, control y buenas prácticas de manufactura de los alimentos libres de gluten.

Temas: Aspectos legales, control y buenas prácticas de manufactura de los alimentos libres de gluten.

### Fotos de eventos/encuentros/jornadas:

#### XI Encuentro de trabajo conjunto con las ASJ

El lunes 18 de marzo, en el marco del programa "Adelante la Salud de Nuestros Niños", se llevó a cabo el XI Encuentro de trabajo conjunto con las ASJ (Asociaciones de Padres de Familia) de las escuelas de la localidad de San Martín de los Andes, provincia de Mendoza, y la ANMAT. La participación de este tipo de eventos entre los integrantes de la misma, favorece la comunicación y el intercambio de experiencias, conocimientos y recursos, permitiendo mejorar la calidad de la atención y el cuidado de los niños.

El día de hoy se llevó a cabo el XI Encuentro de trabajo conjunto con las ASJ de la localidad de San Martín de los Andes, provincia de Mendoza, y la ANMAT. La participación de este tipo de eventos entre los integrantes de la misma, favorece la comunicación y el intercambio de experiencias, conocimientos y recursos, permitiendo mejorar la calidad de la atención y el cuidado de los niños.

El día de hoy se llevó a cabo el XI Encuentro de trabajo conjunto con las ASJ de la localidad de San Martín de los Andes, provincia de Mendoza, y la ANMAT. La participación de este tipo de eventos entre los integrantes de la misma, favorece la comunicación y el intercambio de experiencias, conocimientos y recursos, permitiendo mejorar la calidad de la atención y el cuidado de los niños.



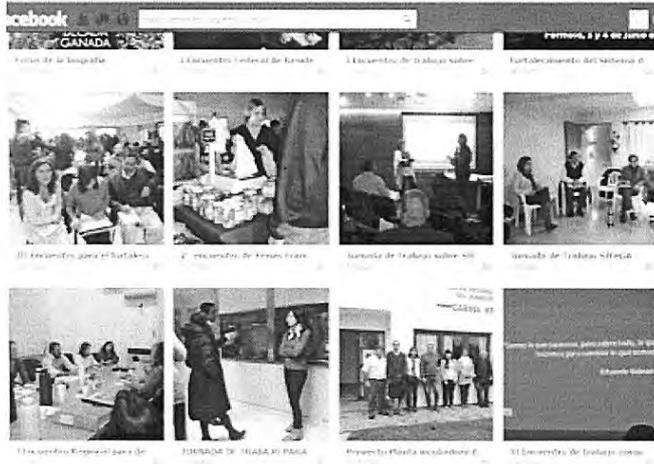


# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



### Facebook/RENAPRA Comunidad:



H



# Auditoría General de la Nación

"2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- o **Twitter:** RENAPRA cuenta con un perfil en esta plataforma desde donde se envían tweets conteniendo alertas, mensajes de difusión, vínculos a material técnico de referencia [https://twitter.com/RENAPRA\\_ARG](https://twitter.com/RENAPRA_ARG)





# Auditoría General de la Nación

"2013 – Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Captura de pantalla twitter

A

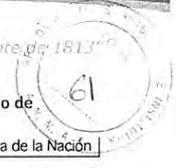


# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- o *Prezi, Present.me* y *Blogs*: acceso permanente a material de capacitaciones de referencia con espacio para el intercambio y la comunicación entre los miembros.  
[http://seminariovirtualalimentoslibresdegluten.wordpress.com/;](http://seminariovirtualalimentoslibresdegluten.wordpress.com/)  
<http://prezi.com/your/>, [www.present.me](http://www.present.me) (usuario RENAPRA)

Capturas de pantalla Prezi

All your prezis





# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Capturas de pantalla Blog Seminario Virtual



Capturas de pantalla Present me

- o *Eluminate*: A través de esta plataforma se logra un espacio permanente de capacitación, asistencia técnica y encuentros entre todos los miembros del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

<https://sas.eluminate.com/m.inlp?password=M.76FF824894A4E64F8C2405B73E8E5F&sid=2012334>



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853"



Captura de pantalla Elluminate

- o **Jeteye:** RENAPRA cuenta con una Biblioteca virtual donde almacena, clasifica y comparte, en forma temática a través de Jetpacks, enlaces o cualquier tipo de recurso de audio, imágenes o texto que se encuentre en Internet con el objetivo de facilitar el acceso a información técnica seleccionada.

<http://www.jeteye.com/user/RENAPRA> Usuario: RENAPRA





# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Public Jetpak® by RENAPRA

Auditoría basada en el enfoque peligro - riesgo

Manual de Auditoría del Sistema HACCP en la Industria Pesquera

Video: Haga un recorrido por nuestro simulacro de una inspección de alimentos County - Washington

Se encuentra en idioma inglés.

Manual práctico de inspección municipal en seguridad e higiene alimentaria: Municipalidad de Posadas.

Capturas de pantalla Jeteye

H



# Auditoría General de la Nación

Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación

65

**Estudios sobre temas estratégicos:** Modalidad de cooperación técnica que apunta a la generación de propuestas innovadoras sobre temas estratégicos de desarrollo y a su aplicación, para la institucionalización de los temas. Se llevan a cabo estudios sobre temas estratégicos en base al análisis de casos a nivel local, regional y nacional. De los resultados obtenidos se extraen lecciones aprendidas, buenas prácticas y se realizan propuestas orientadoras a nivel operativo, temático o metodológico. Posteriormente, se da un período de promoción de la aplicación de estas propuestas entre los miembros interesados a nivel regional y nacional, las mismas que aportan a la validación y con innovaciones a la propuesta, en miras a potenciar su utilidad.

**Gestión del Conocimiento: Tema del mes:** El Tema del Mes es un modo sistemático de difusión de información vinculada al control de la inocuidad de los alimentos a todos los miembros de la RENAPRA, abordando cada mes un tema diferente de interés para nuestra área de trabajo. Consiste en una serie de envíos semanales vía correo electrónico de documentos o sitios de interés en la temática seleccionada y como último envío un Dossier con enfoques destacados del material enviado. Como cierre de cada tema se lleva a cabo un encuentro virtual en el cual se intercambian opiniones, experiencias y/o capacitarnos. Un encuentro mensual de debate/capacitación en formato virtual. Consiste en un foro de debate o capacitación virtual (a través de la plataforma Elluminate) con expertos en el tema del mes seleccionado.

TEMA DEL MES			
2009	2010	2011	2012
<ul style="list-style-type: none"> <li>- BP productos de origen animal</li> <li>- Peligros Microbiológicos en Alimentos</li> <li>- Análisis de Riesgos en Alimentos</li> <li>- Buenas Prácticas en Servicios de Comidas Preparadas</li> <li>- Muestreo de alimentos</li> <li>- Capacitación en Inocuidad de los Alimentos</li> <li>- Buenas Prácticas en frutas y hortalizas</li> <li>- Envases y Materiales en Contacto con Alimentos</li> <li>- Contaminantes Químicos en Alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trazabilidad y Retiro de Alimentos del Mercado</li> <li>- Rotulado de Alimentos</li> <li>- Planificación y Programas de Control de la Inocuidad de Alimentos</li> <li>- Capacitación a Manipuladores de Alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BPM: Procedimientos Operativos Estandarizados</li> <li>- Nuevas Tecnologías en los alimentos e inocuidad alimentaria</li> <li>- Buenas prácticas en productos cárnicos</li> <li>- Investigación de Brotes de ETA</li> <li>- Enfermedad Celíaca: Normativas y Buenas Prácticas de Manufactura</li> <li>- Educación al Consumidor: Claves para la Inocuidad Alimentaria</li> <li>- Inspección basada en principios de Auditoría</li> <li>- Buenas Prácticas:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificación en Control de la Inocuidad de los Alimentos</li> <li>- Prevención y Control de Triquinosis</li> <li>- Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de Comidas Preparadas y Establecimientos expendedores de alimentos</li> <li>- Auditoría basada en el enfoque peligro - riesgo</li> <li>- Peligros Microbiológicos en alimentos</li> <li>- Contaminantes Químicos en</li> </ul>

H



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- Auditoría y HACCP - Microscopía de Alimentos - Sistemas de calidad en el laboratorio de alimentos - Vigilancia Alimentaria - Síndrome Urémico Hemolítico - Planificación de actividades		Alimentos enriquecidos y fortificados - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y procedimiento de validación.	alimentos - Control y Prevención de Síndrome Urémico Hemolítico - Higiene de Manos
--	--	--	--

Tabla de elaboración propia: nómina de temas del mes en el periodo auditado



### Gestión del Conocimiento: Información actualizada y permanente:

- **Boletín de Vigilancia Semanal:** Es una publicación del Área de Vigilancia de Eventos o Enfermedades de Notificación Obligatoria (ENO's) de la Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación. Su objetivo es comunicar las conclusiones del procesamiento de los datos provenientes de



## Auditoría General de la Nación



la notificación de enfermedades de denuncia obligatoria, según normas y leyes vigentes, así como otros indicadores, a fin de monitorear la situación de salud.

- *Alertas sanitarios:* Son enviadas ante situaciones de riesgo motivadas por productos o procedimientos que puedan resultar potencialmente peligrosos. Algunos de los motivos que pueden generar la emisión de un alerta son: Retiros de alimentos del mercado, Prohibiciones de comercialización, Brotes/Casos de ETA, otros.
- *Novedades Regulatorias:* Se trata del envío de novedades en materia de legislación y/o normatización con el fin de facilitar el acceso a las mismas. Entre ellas se incluyen: disposiciones referidas a la prohibición de uso y/o comercialización de alimentos, modificaciones al Código Alimentario Argentino (CAA), novedades y/o actas de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos.
- *Gestión de consultas:* gestión permanente de consultas a través del correo electrónico, vía telefónica, Skype o facebook con el asesoramiento de expertos en las temáticas planteadas. Desde la Coordinación se lleva un registro de estas actividades.
- *Informes especiales:* ante situaciones que lo ameritan, desde la Coordinación Operativa de la red se elaboran informes con el objeto de acercar información sanitaria relevante. En este marco, hemos desarrollado material sobre Melanina en Alimentos, Interpretación de resultados de pH en carnes y derivados. Actualmente estamos trabajando sobre Conservas de Alimentos y Sulfitos en carnes.
- *Cursos Virtuales:* Con el propósito de intensificar el acceso a la información y de mejorar la eficacia integral de los



# Auditoría General de la Nación



2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



programas de formación profesional se llevan a cabo actividades de capacitación a través de una plataforma virtual. Los cursos de capacitación a distancia que se desarrollan a través de la Red facilitan el establecimiento de un espacio permanente de capacitación y asistencia técnica. Estos poseen innumerables ventajas:

- Acceso a usuarios incapacitados de presenciar los cursos.
- No posee costo alguno.
- Acceso a documentación en línea.
- Biblioteca de cursos dictados con la posibilidad de seguir el programa off line.
- Una distribución de la información independiente de las áreas geográficas.
- Chat on-line para la participación remota y con asistencia técnica on-line.

La selección de los temas se realiza en base a las necesidades de los miembros, según los relevamientos realizados en diferentes instancias o a través de las consultas recibidas vía correo electrónico.

Los cursos virtuales que se han dictado en el marco de las actividades de la Red son los siguientes<sup>65</sup>:

- Elementos Básicos Del Procedimiento Administrativo Para El Control De Alimentos En El Paradigma Actual
- Etiquetado Nutricional
- Vigilancia Alimentaria; Conceptos Básicos Para La Investigación De Casos Y Brotes De Enfermedades Transmitidas Por Alimentos
- La Microscopía Como Herramienta Para El Control De Los Alimentos

<sup>65</sup> Vale destacar que esta información fue enviada e informada al equipo auditor oportunamente en el ítem 26 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02. Serán detalladas en el punto 4 (4. Realizar actividades educativas y cursos).



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- *Principios De Microbiología Aplicados A Las Tareas De Fiscalización Sanitaria De Los Alimentos*
  - Formación De Formadores En Manipulación Higiénica De Alimentos
  - Alimentos Libres De Gluten: Aspectos Legales, Control Y Buenas Prácticas De Manufactura"
  - Aspectos Centrales Del Procedimiento Constitutivo En Las Infracciones Al Código Alimentario Argentino
  - Rotulado De Alimentos: Marco Normativo Y Principios Generales
  - La Planificación Como Base De La Gestión Del Control De Los Alimentos
- *Encuentros presenciales: Jornadas Nacionales y Regionales de RENAPRA.* Para consolidar y fortalecer los lazos entre los miembros y asentar una continuidad en el trabajo a través de las herramientas ya mencionadas es fundamental el establecimiento de instancias presenciales. Consideramos que la realización de Jornadas, tanto Regionales como Nacionales, en uno de los Municipios cuyos agentes pertenecen a la Red, permite el intercambio y el debate de experiencias e incentiva a que otras personas o instituciones se sumen a la misma. Las Jornadas tienen como finalidad plantear actividades participativas que fortalezcan los espacios de comunicación, los vínculos entre los miembros y el consenso para la consolidación de la RENAPRA. Los ejes temáticos que se establecen son el resultado de los relevamientos realizados hasta el momento y de los intereses expresados por los miembros de la Red. Llevando adelante éstas prácticas participativas, se llega a una base consensuada de la importancia que tiene la comunicación como área estratégica para la planificación y la gestión, puntos básicos para la consolidación de la Red. Las jornadas presenciales tienen como finalidad:
- Consolidar y fortalecer los lazos entre miembros.
  - Intercambio, debate, incentivo.
  - Consolidación de la Red.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- Construcción de una dinámica de acción conjunta.
- Selección de experiencias: promoción y difusión.

Por lo tanto, la concreción de estos espacios es fundamental, en tanto sienta las bases para la construcción de una dinámica de acción conjunta entre los miembros de la Red que a largo plazo beneficiará al sistema en su conjunto. En este marco, desde su creación se han realizado las siguientes jornadas presenciales de RENAPRA:

## 2007

**Nacional:** I Jornada Nacional de la Red de Inspectores Bromatológicos "Hacia la Construcción de Redes en Inocuidad de los Alimentos" Puerto Madryn, Viernes 23 de noviembre de 2007  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.100844576598714.2022.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.100844576598714.2022.100000195168023&type=3)

## 2008

**Regional Cuyo Patagonia:** I Jornada de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos Regiones de Cuyo y Patagonia Villa La Angostura, Provincia de Neuquén, 26 de septiembre de 2008  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.100846639931841.2032.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.100846639931841.2032.100000195168023&type=3)

**Regional NOA-NEA-Centro:** I Jornada de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos Regiones de Centro, NOA y NEA La Plata, Provincia de Buenos Aires, 10 de octubre de 2008  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.100847416598430.2034.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.100847416598430.2034.100000195168023&type=3)

**Nacional:** II Jornada de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos-RENIBRO "Hacia el Fortalecimiento de los Lazos" Ciudad de Río Cuarto, Provincia de Córdoba, 30 y 31 de octubre de 2008  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.100845516598620.2029.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.100845516598620.2029.100000195168023&type=3)

**Jornada Provincial:** I Jornada Provincial de la Red de Inspectores Bromatológicos Provincia de Buenos Aires "Hacia la Construcción de la Red Provincial en Inocuidad de los Alimentos" La Plata, 9 de octubre de 2008  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.100847773265061.2036.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.100847773265061.2036.100000195168023&type=3)

## 2009

**Jornada Regional Patagonia:** II Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos Región Patagonia Ciudad de Comodoro Rivadavia, 26 de Agosto de 2009  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.100822579934247.1961.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.100822579934247.1961.100000195168023&type=3)



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



**Jornada Regional NEANOA:** II Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos Región NOA NEA Ciudad de Formosa, 15 de Septiembre de 2009  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.102412646441907.5787.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.102412646441907.5787.100000195168023&type=3)

**Jornada Regional Centro:** II Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos Región Centro Ciudad de Rosario, 29 de Septiembre de 2009

**Jornada Regional Cuyo:** II Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos Región Cuyo Ciudad de Mendoza, 29 de Octubre de 2009

**Jornada Provincial:** I Jornada Provincial de la Red de Inspectores Bromatológicos Provincia de Entre Ríos "Hacia la Construcción de la Red Provincial en Inocuidad de los Alimentos" Paraná, 24 de abril de 2009  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.100822769934228.1962.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.100822769934228.1962.100000195168023&type=3)

**Jornada Provincial:** II Jornada Provincial de la Red de Protección de Alimentos Provincia de Buenos Aires "Hacia el Fortalecimiento de los Lazos" Pinamar, 1 de diciembre de 2009  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.104976536185518.10592.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.104976536185518.10592.100000195168023&type=3)

## 2010

**Jornada Nacional:** III Jornada Nacional de la Red Nacional de Protección de Alimentos "Articulando las Estrategias para el Abordaje del Control de la Inocuidad de los Alimentos" Ciudad de Buenos Aires, Miércoles 15 de Diciembre de 2010.  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.184349224914915.52910.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.184349224914915.52910.100000195168023&type=3)

**Jornada Provincial:** III Jornada Provincial de la Red de Protección de Alimentos - Prov. De Bs. As. Ciudad de San Pedro 03 de Diciembre de 2010

## 2011

**Jornada Nacional:** IV Jornada Nacional Red Nacional de Protección de Alimentos "Lecciones Aprendidas y Mejores Prácticas en Control de la Inocuidad de los Alimentos" Leones, provincia de Córdoba, 16 y 17 de Noviembre de 2011  
[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.184349224914915.52910.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.184349224914915.52910.100000195168023&type=3)

Video: RENAPRA 5 años de trabajo compartido:  
<http://www.youtube.com/watch?v=1-IQAdnP20s>  
Video: IV Jornada Nacional RENAPRA  
[http://www.youtube.com/watch?v=n\\_Dq5IZb8LI](http://www.youtube.com/watch?v=n_Dq5IZb8LI)

## 2012

**Jornada Regional Patagonía:** III Jornada Regional Patagonia Red Nacional de Protección de Alimentos "Afianzando el nuevo paradigma de control de alimentos: enfoque peligro riesgo" 10 y 11 de Septiembre 2012, General Pico,



# Auditoría General de la Nación



provincia de La Pampa. Video: III Jornada Patagonia  
<http://www.youtube.com/watch?v=UKFkSrcTUIM>

<https://www.facebook.com/events/343315732422515/>

**Jornada Regional Centro y NEA:** III Jornada Regional Patagonia Red Nacional de Protección de Alimentos "Afianzando el nuevo paradigma de control de alimentos: enfoque peligro riesgo" 19 y 20 de septiembre de 2012, Victoria, provincia de Entre Ríos. Video: III Jornada Centro y NEA:

<http://www.youtube.com/watch?v=bkNfykqzYU>

[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.526201554063012.145332.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.526201554063012.145332.100000195168023&type=3)

<https://www.facebook.com/events/421348261234389/>

**Jornada Regional NOA y Cuyo:** III Jornada Regional NOA y Cuyo Red Nacional de Protección de Alimentos "Afianzando el nuevo paradigma de control de alimentos: enfoque peligro riesgo" 10 de Octubre de 2012, San Fernando del Valle de Catamarca, provincia Catamarca. Video: III Jornada NOA y Cuyo <http://www.youtube.com/watch?v=mXfwaVWjh0k>

<https://www.facebook.com/events/500545203290104/>

**Jornada Nacional:** V Jornada Nacional de RENAPRA "Hacia la agenda federal en control de la inocuidad de los alimentos" 13 y 14 de noviembre de 2012, Villa María, provincia de Córdoba.

Video: RENAPRA por sus miembros:

<http://www.youtube.com/watch?v=xDOogKhK294>

Video: Jornadas Regionales RENAPRA:

<http://www.youtube.com/watch?v=EdThcf62H0Y>

Video: V Jornada Nacional Apertura:

<http://www.youtube.com/watch?v=GXE76f390KQ>

<http://www.youtube.com/watch?v=EVJfvVFScOI>

Video Final V Jornada Nacional: <http://www.youtube.com/watch?v=-vQfTZv8Pms>

[https://www.facebook.com/RENAPRA/media\\_set?set=a.551509021532265.151395.100000195168023&type=3](https://www.facebook.com/RENAPRA/media_set?set=a.551509021532265.151395.100000195168023&type=3)

<https://www.facebook.com/events/362960180460871/>

*Selección de Experiencias en Inocuidad de los Alimentos:* En el marco de las Jornadas Nacionales que se llevan a cabo anualmente se realiza la **Selección de Experiencias en Inocuidad de los Alimentos**. Esta tiene como objetivo principal contribuir al mejoramiento de la gestión en el control de la inocuidad de los alimentos y la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) a través de la promoción y difusión de la cooperación técnica horizontal entre los miembros de la RENAPRA a lo largo y ancho del país. La



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación

73

publicación y difusión de las experiencias tiene como objetivo compartir aciertos y errores e incentivar el intercambio de las mismas, para que aquellos municipios/ provincias/ regiones que estén interesados en desarrollar un proyecto o programa puedan conocer el desarrollo de experiencias similares de otros municipios/provincias/regiones que estén dispuestos a ofrecer su asistencia técnica y asesoramiento. Desde su creación, RENAPRA ha convocado, en el marco de la realización de las jornadas nacionales, para la selección de experiencias en inocuidad de alimentos :

## **2007 I Selección de Experiencias Locales "Hacia la Construcción de Redes en Inocuidad de los Alimentos"**

Los ejes temáticos en torno a los cuales debieron hacer referencia las experiencias son:

- Fiscalización sanitaria
- Laboratorio
- Vigilancia alimentaria
- Normativa
- Comunicación

A partir de estos ejes, la experiencia presentada debió tener las siguientes modalidades:

- Capacitaciones de agentes
- Educación al consumidor (campañas, charlas informativas)
- Laboratorio (vigilancia de contaminantes)
- Trabajos intersectoriales
- Legislación, Reglamentaciones (locales, provinciales)

Cantidad de Experiencias Presentadas: 17

## **2008 II Selección de Experiencias Locales "Hacia el fortalecimiento de los Lazos"**

El eje temático en torno al cual debieron hacer referencia las experiencias es la capacitación en inocuidad de los alimentos. Se valoró especialmente aquellas que hayan utilizado el material de la campaña "Cuidar tus Alimentos es Cuidar tu Salud" y/o el Calendario Educativo 2008 que la ANMAT en conjunto con OPS.

Cantidad de Experiencias presentadas: 19

## **2009/2010 III Selección de Experiencias Locales "Articulando las Estrategias para el Abordaje del Control de la Inocuidad de los Alimentos"**

El eje temático en torno al cual debieron hacer referencia las experiencias es la acción intersectorial para la salud. Acción intersectorial en tanto implica la integración de los diferentes sectores de la comunidad (ONG, escuelas por ejemplo) incluyendo a los distintos sectores gubernamentales (en nuestro caso particular, el sector de control de los alimentos y otros sectores



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



gubernamentales de corresponder), en los diferentes procesos de diagnóstico, planificación, ejecución y toma de decisiones respecto de un proyecto particular, entendiéndose a la acción intersectorial como posibilitadora de aunar fuerzas, conocimientos y medios para comprender y resolver problemas a los que no puede dar respuesta un solo sector.

Cantidad de Experiencias Presentadas: 11

**2011 IV Selección de Experiencias locales "Lecciones Aprendidas y Mejores Prácticas en Control de la Inocuidad de los Alimentos"**

Los ejes temáticos en torno a los cuales debieron hacer referencia las experiencias son: Capacitación a manipuladores de los alimentos, prevención y control de brote de Triquinosis, Síndrome Urémico Hemolítico.

Cantidad de Experiencias Presentadas: 22

**2012 V Selección de Experiencias Locales "Hacia la agenda federal en control de la inocuidad de los alimentos".**

Los ejes temáticos prioritarios que debieron abordar las experiencias son: Planificación, Implementación y Seguimiento y Capacitación y Sensibilización.

Cantidad de Experiencias Presentadas: 6

*Campañas Especiales de Sensibilización y Promoción de la Inocuidad de los Alimentos:* Considerando la proximidad de "fechas especiales" es un momento oportuno para brindar algunas recomendaciones destinadas a los consumidores y comerciantes que manipulan estos alimentos con la finalidad de prevenir la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETA). Las comidas son parte importante de casi todas las reuniones/ vacaciones/ festejos. Tener presente en estos días las claves para que los alimentos sean inocuos es importante. Estas *fechas especiales* son una oportunidad para implementar un programa educativo para la promoción de la correcta manipulación de los alimentos. Desde la Coord. Operativa de RENAPRA hemos desarrollado propuestas de estrategias de promoción y sensibilización para las siguientes fechas especiales:

- Vacaciones de verano
- Ciclo escolar: viandas
- Día del Celíaco
- Pascuas/ Semana Santa
- Día Mundial de la Hepatitis
- Día Mundial del Lavado de Manos (15 de octubre)
- Fiestas de fin de año



# Auditoría General de la Nación



Desde la Coord. Op. brindamos asesoramiento y materiales especiales a los miembros que deciden sumarse a las actividades de promoción. A los municipios/ organismos que llevan adelante actividades en estas fechas. Se registran y compilan las experiencias de los que participaron a los fines de tener a disposición un banco de experiencias para multiplicar.

*Fichas Técnicas ETA:* Las fichas técnicas son documentos que contienen una descripción y explicación de las propiedades distintivas y características de una enfermedad relacionada con los alimentos aportando herramientas útiles para conocer su comportamiento y ejercer medidas para su prevención y control. Son publicaciones desarrolladas por la Coordinación Operativa de RENAPRA a modo de herramienta para la capacitación continuada en control de la inocuidad de alimentos y buscan brindar información concreta acerca de la enfermedad abordada. Hasta el momento fueron desarrolladas las siguientes fichas técnicas:

- Ficha Técnica N°1: Intoxicación Paralítica por Moluscos  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Marea\\_Roja.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Marea_Roja.pdf)
- Ficha Técnica N°2: Cólera  
<http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Colera.pdf>
- Ficha Técnica N°3: Botulismo del Lactante  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Botulismo\\_lactante.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Botulismo_lactante.pdf)
- Ficha Técnica N°4: Triquinosis  
<http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Triquinosis.pdf>
- Ficha Técnica N°5: Toxiinfección por Clostridium perfringens  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/FT\\_Clostridium\\_perfringens.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/FT_Clostridium_perfringens.pdf)
- Ficha Técnica N°6: Shigelosis  
<http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Shigelosis.pdf>



# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación

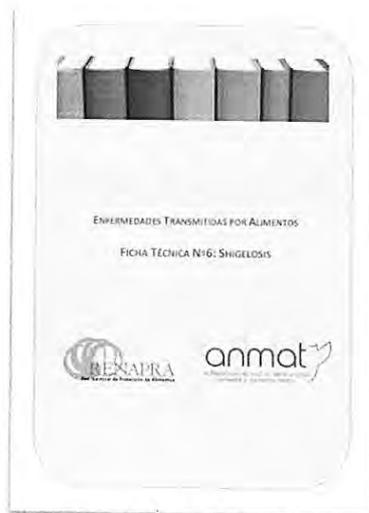


Imagen de la portada de la FT N°6: Shigelosis

## **Acerca de RENALOA**

RENALOA es otra de las estrategias de trabajo articulado entre el INAL y las provincias y, por su intermedio, sus municipios. Incluso ha sido descripta en el Proyecto de Informe de Auditoría en la página 17<sup>66</sup>. RENALOA lidera la implementación del Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado que es realizado

<sup>66</sup> Página 17 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



# Auditoría General de la Nación



2013 - 2014 - Informe de Auditoría de la Asamblea General Constituyente de



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



por el INAL en conjunto con las jurisdicciones provinciales. Esto fue constatado por el equipo auditor y figura (textualmente) en el Proyecto de Informe de Auditoría<sup>67</sup>.

La Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA) se conformó durante los días 20 y 21 de abril del 2006, mediante una Asamblea Constitutiva cuya organización y coordinación estuvo a cargo de representantes del Instituto Nacional de Alimentos - INAL, en su Sede Central, sita en Estados Unidos 25 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. La misma contó con el apoyo y asesoramiento de la Organización Panamericana de la Salud - OPS, fundamentales para la realización de esta reunión. Participaron en dicha reunión representantes de los laboratorios oficiales de 19 jurisdicciones bromatológicas y del INAL-ANMAT. Asimismo, estuvieron presentes representantes del Servicio Nacional de Sanidad Animal y Calidad Agroalimentaria (SENASA), del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y de la Red de Laboratorios Oficiales de Alimentos de Bolivia (RELOAA). RENALOA está integrada por 43 laboratorios de todo el país. En la página 18 del Proyecto de Informe de Auditoría<sup>68</sup> se señala erróneamente que está integrada por 34 laboratorios. En la siguiente tabla se detalla la información:

<sup>67</sup> Página 17 Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>68</sup> Página 18 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



REGIÓN	LABORATORIO
BONAERENSE	1. Departamento de Control y Desarrollo - Instituto Nacional de Alimentos - INAL (Sede Central) - ANMAT - C.A.B.A.
	2. Instituto Biológico Tomás Perón - Provincia de Buenos Aires
	3. Laboratorio de Bromatología - Municipalidad de Almirante Brown - Provincia de Buenos Aires
	4. Laboratorio de Investigación y Monitoreo - Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria - C.A.B.A.
CENTRO	5. Centro de Excelencia en Productos y Procesos de Córdoba - CEPROCOR - Provincia de Córdoba
	6. Laboratorio Bromatológico - Dirección de Calidad Alimentaria - Municipalidad de Córdoba - Provincia de Córdoba
	7. Laboratorio de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria - ASSAL - Provincia de Santa Fe
	8. Laboratorio del Instituto del Alimento Dr. Benjamín Berisso - Municipalidad de Rosario - Provincia de Santa Fe
	9. Laboratorio ISET - Municipalidad de Huinca Renancó - Provincia de Córdoba
	10. Laboratorio San Francisco - Municipalidad de San Francisco - Provincia de Córdoba
	11. Laboratorio de Bromatología - Municipalidad de Villa María - Provincia de Córdoba
	12. Laboratorio de Gestión Ambiental y Bromatología - Municipalidad de Río III - Provincia de Córdoba
	13. Laboratorio Municipal Bromatología - Municipalidad de Río IV - Provincia de Córdoba
	14. Laboratorio Bromatológico Dr Guillermo A. Montes - Mercado de Abasto - Municipalidad de Río IV - Provincia de Córdoba
	15. Laboratorio de Aguas y Alimentos - Municipalidad de Arroyito - Provincia de Córdoba
	16. Instituto de Control de la Alimentación y Bromatología - ICAB - Paraná - Provincia de Entre Ríos
	17. Laboratorio de Especialidades Productivas de la



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1812



	Municipalidad de Maciá – L.E.P.M.A. – Provincia de Entre Ríos
CUYO	18. Departamento Laboratorio Bromatología - Dirección de Nutrición e Higiene de las Alimentos – Min. Salud – Provincia de Mendoza
	19. Delegación Mendoza - Instituto Nacional de Alimentos - INAL – Provincia de Mendoza
	20. Departamento Laboratorio de la Dirección de Industria y Comercio - Ministerio de Agroindustria y Tecnología – Provincia de Mendoza
	21. Laboratorio de Bromatología - Área de Fiscalización y Control Sanitario – Provincia de San Luis
	22. Instituto de Investigaciones Tecnológicas (IIT) y Sección de Bromatología - Secretaría de Estado de Salud Pública – Provincia de San Juan
NEA	23. Delegación Paso de los Libres - Instituto Nacional de Alimentos – INAL - Provincia de Corrientes
	24. Laboratorio de la Dirección Provincial de Bromatología - Provincia de Chaco
	25. Laboratorio de la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental - Provincia de Formosa
	26. Laboratorio de Aguas y Alimentos – Dirección de Saneamiento Ambiental – Ministerio de Salud Pública – Provincia de Misiones
	27. Delegación Posadas – Instituto Nacional de Alimentos – INAL – Provincia de Misiones
	28. Laboratorio de Bromatología – Municipalidad de Posadas – Provincia de Misiones
NOA	29. Laboratorio del Departamento de Bromatología Provincial – Provincia de Catamarca
	30. Laboratorio de la Superior Unidad Bromatológica Provincial – SUNIBROM – Provincia de Jujuy
	31. Laboratorio Programa de Bromatología – Min. de Salud Pública – Provincia de Salta
	32. Laboratorio del Instituto Bromatológico – Provincia de

78



# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



PATAGÓNICA	Santiago del Estero
	33. Laboratorio de Bromatología – SI.PRO.SA – Provincia de Tucumán
	34. Laboratorio del Departamento de Bromatología Provincial – Provincia de La Rioja
	35. Laboratorio Central – Departamento Provincial de Bromatología – Trelew – Provincia de Chubut
	36. Laboratorio Regional del Departamento Zonal de Salud Ambiental – Esquel - Provincia de Chubut
	37. Laboratorio Regional del Departamento de Salud Ambiental – Zona Sanitaria Sur – Comodoro Rivadavia – Provincia de Chubut
	38. Laboratorio Central de Bromatología - Subcoordinación de Bromatología y Saneamiento Ambiental – Provincia de La Pampa
	39. Laboratorio de la Dirección Provincial de Calidad de la Gestión - Dirección Provincial de Bromatología – Provincia de Neuquén
	40. Laboratorio Regional de Salud Ambiental - Dpto. Protección Ambiental - Viedma – Provincia de Río Negro
	41. Laboratorio Regional de Salud Ambiental - Cinco Saltos – Provincia de Río Negro
	42. Laboratorio Regional de Salud Ambiental - Villa Regina – Provincia de Río Negro
	43. Laboratorio de Bromatología - Fiscalización Sanitaria Departamento Registro y Control de Alimentos – Provincia de Tierra del Fuego

La estructura, objetivos y acciones de RENALOA constan en el Estatuto de la Red que se anexa al presente.

Coordinación: Las funciones de Coordinación de la Red son ejercidas por el INAL  
Comité Ejecutivo: está integrado por un representante de cada una de las regiones sanitarias y el INAL como Laboratorio Coordinador

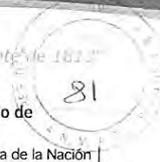


# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



REGIÓN	PROVINCIAS	REPRESENTANTE
<b>BONAERENSE</b>	Buenos Aires y Ciudad Autónoma de Buenos Aires	Lic. María Yanina Léporé (CABA)
<b>CENTRO</b>	Córdoba, Entre Ríos y Santa Fe	Bioq. Carlos Alberto Miani (Santa Fe)
<b>CUYO</b>	La Rioja, Mendoza, San Juan y San Luis	Dra. Gloria C. Ramos Lucero (Mendoza)
<b>NEA</b>	Chaco, Corrientes, Formosa y Misiones	Dra. Rosa Navarro (Chaco)
<b>NOA</b>	Catamarca, Jujuy, Salta, Santiago del Estero y Tucumán	Bioq. Nora Milena Bellmann (Jujuy)
<b>PATAGONIA</b>	Chubut, La Pampa, Neuquén, Río Negro, Santa Cruz y Tierra del Fuego	Lic. Diego Baulde (Chubut)

## Grupos Técnicos

### • GRUPO TÉCNICO DE CALIDAD

PARTICIPANTE	LABORATORIO
<b>Coordinadora: Silvana Ruarte</b>	<b>INAL</b>
Luraschi Luisina	Munic. Ushuaia
Diego Baulde	DSA - Trelew - Chubut
María del Pilar Barrio	
Córpora Roxana	
Machado Marcelo	CEPROCOR
Liliana B. Ozich	Chaco
Liliana Wider	Laboratorio Regional Salud Ambiental Cinco Saltos
María Teresa García	
Marcela López	
Norma Cifone	Laboratorio Regional Salud

H



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación

82

Karina Haritchabalet	Ambiental Viedma
Carlos Jones	Neuquén
Laura Graciela Díaz	San Juan
Sergio Oviedo	Municipalidad Córdoba

- GRUPO TÉCNICO DE FÍSICO-QUÍMICA / TOXICOLOGÍA (CONTAMINANTES ORGÁNICOS E INORGÁNICOS)**

<b>PARTICIPANTE</b>	<b>LABORATORIO</b>
<b>Coordinadora: Liliana Wider</b>	Cinco Saltos - Río Negro
<b>Coordinadora: Claudia A. Luque</b>	Chaco
Jose Palomeque	Municipalidad de Córdoba
María Isabel Pardo	DSA - Trelew - Chubut
María Eugenia Aller	
Gisela Mariana Evans	
Fabiana Maldonado	CEPROCOR
María Soledad Rodriguez	
Maria Teresa García	Laboratorio Regional Salud Ambiental Cinco Saltos - Río Negro
Luis Gonzalez	Laboratorio Regional Salud Ambiental Villa Regina
Silvia Alchu	
Inés Pazos	Laboratorio Regional Salud Ambiental Viedma
Leonardo Sandón	
Laura Burgos	
Mariana Bóccoli	Inst. Bioquímico Tomás Perón
Karina Sanchez	
Daniel Asens	
Luis Telese	
Natalia Vanesa Torres	Laboratorio de Rio tercero
Carlos Jones	Neuquén
Graciela Dávila	San Juan
Alberto Toraño	DSA - Trelew - Chubut
Valeria Willers	



# Auditoría General de la Nación

2019 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



María Fernanda Mera	CEPROCOR
Lucero Patricia	
Irene Cañas	
Marcelo A. Tortorolo	Chaco
Adrián Varas	Laboratorio Regional Salud Ambiental Viedma
Vanessa Rebay	
Avelino Rodriguez	
Silvia Tello	

## • GRUPO TÉCNICO DE MICROBIOLOGÍA

PARTICIPANTE	LABORATORIO
<b>Coordinadora: Nancy Passalacqua</b>	<b>CEPROCOR</b>
Grimalt Fabio	Munic. Ushuaia
Alina Rondini	Municipalidad de Córdoba
Liliana Manca	
María Angélica Díaz	DSA - Trelew - Chubut
Alberto Toraño	
Pablo Ledesma	
María del Pilar Barrio	
Carolina Del Bo	CEPROCOR
Mariela E. Darré	Chaco
Lic. Maria Teresa García	Laboratorio Regional Salud Ambiental Cinco Saltos
Marcela López	
Mariela Cofre	Laboratorio Regional Salud Ambiental Villa Regina
Estela Anglade	Laboratorio Regional Salud Ambiental Viedma
Silvina Coniglio	
Armando Luis Cañete	INAL - Posadas
Clara Lescano	Laboratorio Arroyito - Córdoba
Gabriela María Pía Gottardi	Neuquén
Marina Susana Condorí	Tucumán
Andrés Mestre	San Juan



# Auditoría General de la Nación



## **Actividades RENALOA:**

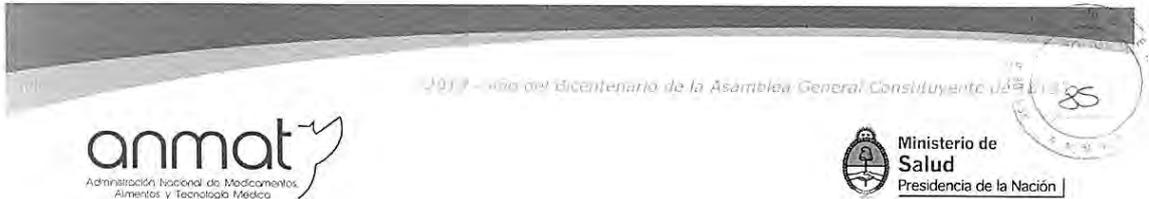
En función de los objetivos que la RENALOA posee <sup>69</sup> se han realizado las siguientes actividades

1. *Disponer de un conjunto de laboratorios integrados y competentes;*
  - Representación argentina ante la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos
    - Asamblea RILAA - Panamá (octubre 2008)
    - Asamblea RILAA - Ecuador (octubre 2012)
  - Reunión Virtual Plenaria de RENALOA – 15 de mayo del 2012.
  - Encuentros post-CONAL: ciclo de actividades virtuales, exclusivas para los laboratorios miembro de la Red, que tienen como objetivo dar a conocer los temas que se están tratando en las reuniones de la CONAL-Primer encuentro: 25 de junio de 2012.
  - Fortalecimiento de la capacidad analítica de los laboratorios para la vigilancia de los alimentos destinados a la población celíaca. Reunión llevada a cabo el 11 de julio del 2012.
  - Presentación de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos en el "II Seminario-Taller Regional (MECOSUR) sobre el Análisis para la Inocuidad de Alimentos, organizado por ANMAT / JICA. Diciembre 2009.
  - Encuentro Presencial para la Incorporación de Laboratorios Municipales a la RENALOA. Realizado, en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos, en la ciudad de Córdoba, 13 de julio del 2011.
  - Presentación de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos en el Congreso Nacional de Redes realizado en la ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe, en septiembre de 2011.

<sup>69</sup> Acorde con el Estatuto de la Red. Disponible: <http://www.anmat.gov.ar/renaloa/Estatuto.asp>



# Auditoría General de la Nación



**anmat**  
Administración Nacional de Medicamentos,  
Alimentos y Tecnología Médica

 **Ministerio de  
Salud**  
Presidencia de la Nación

- Coordinación del ingreso al SIRILAA (Sistema de Información de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos RILAA) de los Laboratorios Miembro de la RENALOA.
  - Participación en el Programa Nacional para la Detección y Control de Enfermedad Celíaca. (del 2009 al presente).
2. *Lograr la equivalencia metodológica entre los distintos laboratorios miembro;*
- Difusión de ensayos interlaboratorios:
    - ✓ Ensayo interlaboratorio para la detección de gliadina y Encuentros virtuales (2 sesiones) para la discusión de los resultados. (Abril 2011)
      - Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria –ASSAL
      - Centro de Excelencia en Productos y Procesos de Córdoba – CEPROCOR
      - Instituto de Bromatología - Santiago del Estero
      - Laboratorio Central de Salud Pública - Instituto Biológico Tomas Perón
      - Laboratorio de Control y Desarrollo - Instituto Nacional de Alimentos
    - ✓ Participación del INAL en el interlaboratorio de microbiología organizado por la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). (Diciembre 2010)
    - ✓ Ensayo interlaboratorio para la evaluación de la competencia técnica del laboratorio en las determinaciones del Anexo I de la **NORMATIVA N°1** de Brasil sobre el aceite de oliva. (Septiembre 2012)
      - Laboratorio de la Dirección de Fiscalización, Control y Defensa del Consumidor – Ministerio de la Producción (Innovación Tecnológica) de la provincia de Mendoza
      - Instituto de Investigaciones Tecnológicas (IIT) de la provincia de San Juan
  - Programa de Pasantías: Ofrecidas por el INAL para los Laboratorios Miembro de la Red y realizadas en los laboratorios del Departamento de Control y Desarrollo del Instituto Nacional de Alimentos.-



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



### *Pasantías en Grasas y Aceites (4 módulos) -*

Primera cohorte: del 01 al 05 de agosto de 2011

Segunda cohorte: del 15 al 19 de agosto de 2011

Tercera cohorte: 29 de agosto al 02 de septiembre de 2011

Cuarta cohorte: del 12 al 14 de septiembre de 2011

Quinta cohorte: del 15 al 16 de septiembre de 2011

### *Pasantías en Microbiología (3 módulos)*

Módulo 1: Bacillus cereus, Clostridium perfringens y estafilococos.  
Pasantía realizada del 22 al 26 de agosto de 2011

Módulo 2: Salmonella y Escherichia coli O157. Pasantía realizada del 08 al 12 de agosto de 2011.

Módulo 3: Listeria monocytogenes y Enterobacter sakazakii (Cronobacter spp). Pasantía realizada del 12 al 16 de septiembre de 2011.

### *Pasantía en Micotoxinas (1 módulo)*

Aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub> - Deoxinivalenol. Pasantía realizada del 24 al 28 de octubre de 2011.

### *Pasantía: Determinación de Gliadina en alimentos libres de gluten*

Primera pasantía: del 16 al 18 de julio de 2012

Segunda pasantía: del 17 al 21 de septiembre de 2012

Tercera pasantía: del 09 al 12 de octubre de 2012

Cuarta pasantía: del 19 al 23 de noviembre de 2012

Quinta pasantía: del 25 al 28 de febrero 2013

Sexta pasantía: del 15 al 18 de abril 2013

Séptima pasantía: del 15 al 18 de julio 2013

3. *Generar información oportuna, comparable, reproducible y confiable para el control y la vigilancia;*

- Lidera la vigilancia basada en laboratorio en el Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Biológicos, Químicos y de Composición Nutricional y Rotulado

4. *Desarrollar y fortalecer los sistemas de gestión de la calidad en los laboratorios de la Red, implementando la norma ISO17025/2005;*



# Auditoría General de la Nación



- Encuentro de Intercambio de experiencias para la Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad con la Agencia Córdoba Ciencia Unidad CEPROCOR, Provincia de Córdoba
5. Fortalecer la cooperación técnico-científica y el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles.
- Consolidación de las capacidades instaladas de los laboratorios miembros a través de una encuesta de relevamiento
  - Auditorias de diagnóstico para conocer el estado de implementación de la Norma ISO/IEC 17025 en los siguientes laboratorios:
    - ✓ Laboratorio Central de Salud Pública - Instituto Biológico Tomás Perón - Provincia de Bs. As.
    - ✓ Coordinación de Riesgo Sanitario - Área de Gestión Bromatológica - Provincia de Salta Dirección Provincial de Bromatología - Provincia de Chaco.
    - ✓ Laboratorio de Investigación y Monitoreo - Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria - Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
    - ✓ Laboratorio Central de Salud Pública Instituto Biológico Tomás Perón - Ministerio de Salud de la Provincia - La Plata, Provincia de Buenos Aires.
    - ✓ Superior Unidad Bromatológica Provincial (SUNIBROM) - Ministerio de Salud de la Provincia - San Salvador de Jujuy, Provincia de Jujuy.
    - ✓ Programa de Bromatología - Ministerio de Salud Pública de la Provincia - Salta, Provincia de Salta.
    - ✓ Laboratorio de Bromatología de la Dirección de Regulación y Control, Mendoza, Provincia de Mendoza,
    - ✓ Laboratorio de la Dirección de Fiscalización, Control y Defensa del Consumidor, Ministerio de la Producción, Mendoza, Provincia de Mendoza,
    - ✓ Instituto Nacional de Alimentos, Delegación Mendoza, Provincia de Mendoza.



## Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- ✓ Instituto de Investigaciones Tecnológicas, San Juan, Provincia de San Juan,
- ✓ Instituto Nacional de Alimentos, Delegación Posadas, Provincia de Misiones,
- ✓ Laboratorio de Análisis y Control de Aguas y Alimentos de la Dirección de Saneamiento Ambiental, Posadas, Provincia de Misiones,
- ✓ Instituto Nacional de Alimentos, Delegación Paso de Los Libres, Provincia de Corrientes,
- ✓ Instituto del Alimento, Secretaría de Salud Pública, Municipalidad de Rosario, Provincia de Santa Fe.

### • Capacitaciones

- ✓ Curso presencial "Calidad de las Mediciones", julio de 2006.
- ✓ Curso a distancia "Introducción a la Norma ISO-IEC 17025-2005-IRAM 301", del 10 al 13 de octubre de 2006. Carga horaria = 12 horas.
- ✓ Curso a distancia "Formación de Auditores Internos de la Norma ISO-IEC 17025-2005-IRAM 301", diciembre 2006. Carga horaria = 12 horas.
- ✓ Curso "Gerencia de programas de laboratorio de Análisis de Alimentos", diciembre 2006. Carga horaria = 12 horas.
- ✓ Curso virtual "Rotulado nutricional obligatorio" - mayo 2007. Carga horaria = 2 horas.
- ✓ Taller de Diagnóstico de la Realidad Provincial/Municipal sobre Control e Inocuidad de Alimentos - Santa Rosa, Provincia de La Pampa, septiembre 2008.
- ✓ Tercer Foro o II Seminario permanente Bromatológico Intermunicipal - Merlo, Provincia de San Luis, diciembre 2008.



# Auditoría General de la Nación



2011 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- ✓ Curso Virtual "Técnicas para Análisis Microbiológicos en Alimentos" organizado por RENALOA, en colaboración con la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Agosto / Septiembre / Octubre 2009. Carga horaria = 28 horas.
- ✓ Curso virtual "El Organismo Argentino de Acreditación de Laboratorios bajo norma IRAM 301 ISO/IEC 17025 y el Monitoreo de las Buenas Prácticas de Laboratorio de la OCDE", septiembre/octubre 2009, en colaboración con RENAPRA. Carga horaria = 9 horas.
- ✓ Curso virtual "La Microscopía como Herramienta para el Control de los Alimentos", organizado en colaboración con RENAPRA, dictado por profesional del INAL, en dos sesiones en noviembre del 2009. Carga horaria = 6 horas.
- ✓ "II Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos" - 18, 19 y 20 de mayo de 2010 en la ciudad de Santiago del Estero para los Laboratorios Miembro de la Región NOA. Carga horaria = 20 horas.
- ✓ "Taller de Fortalecimiento de la Red". Taller realizado por y para el Laboratorio Coordinador de la RENALOA a los efectos de mejorar, activar y optimizar el accionar de la misma, diciembre de 2010).
- ✓ "Gestión de Redes". Ciclo virtual en seis sesiones, durante los meses de abril y mayo del 2011 Carga horaria = 18 horas.
- ✓ "III Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos" - 17 al 19 de mayo de 2011 -para los Laboratorios Miembro de la Región Bonaerense. Carga horaria = 20 horas.
- ✓ "Triquinosis". Curso virtual en tres sesiones, mayo-junio de 2011, en colaboración con RENAPRA. Carga horaria = 9 horas.
- ✓ "Taller de Vibrio cholerae". Curso virtual en dos sesiones, 9 y 16 junio de 2011. Carga horaria = 6 horas.
- ✓ "Aflatoxinas en Alimentos I". Curso virtual realizado el 17 de junio de 2011. Carga horaria = 3 horas.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- ✓ "Hierro y sodio en Alimentos". Curso virtual realizado el 08 de julio de 2011. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "Rotulado en Alimentos Envasados: Conceptos teóricos". Curso virtual realizado el 14 de julio de 2011. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "Principios de Microbiología aplicados a las tareas de Fiscalización Sanitaria de los Alimentos". Taller virtual realizado, en colaboración con RENAPRA, el 21 y 22 de julio de 2011. Carga horaria = 16 horas
- ✓ "Determinación de materia grasa en alimentos". Curso virtual realizado el 28 de julio de 2011. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "Aflatoxinas en Alimentos II" Curso virtual realizado el 26 de julio de 2011, Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "IV Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos" – del 24 al 26 de agosto de 2011 en la ciudad de Posadas, Misiones, para los Laboratorios Miembro de la Región NEA. Carga horaria = 20 horas.
- ✓ "Calidad de aguas para el consumo". Ciclo virtual dictado, de agosto a septiembre de 2011. Carga horaria = 18 horas
- ✓ "Hacia la Calidad en Red: 5S". Ciclo virtual para los Laboratorios Miembro de RENALOA realizado, de julio a diciembre del 2011. Invitados: Miembros de RENAPRA. Carga horaria = 15 horas.
- ✓ "Determinación de Proteínas en Alimentos". Curso virtual realizado el 27 de septiembre de 2011. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "Intoxicación Paralizantes por Moluscos: Marea Roja". Curso virtual dictado en dos sesiones en el mes de octubre de 2011. Carga horaria = 6 horas.
- ✓ "V Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos" – del 12 al 16 de diciembre de 2011 en la ciudad de San Juan, para los Laboratorios Miembro de la Región Cuyo. Carga horaria = 20 horas.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- ✓ "Optimización del uso del HPLC" – 05 de mayo de 2012- Curso virtual con evaluación. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "VI Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos" – del 08 al 10 de mayo de 2012 en la ciudad de Córdoba, para los Laboratorios Miembro de la Región Centro. Carga horaria = 20 horas.
- ✓ "Determinación de iodo en sal iodada". Curso virtual realizado el 28 de junio de 2012. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "Presentación de Modelos Gerenciales 5S" – para los Laboratorios Miembro de RENALOA, miembros de RENAPRA y personal del Instituto Nacional de Alimentos. Curso virtual realizado el 23 de julio de 2012. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ "Deoxinivalenol (DON) en alimentos – 09 de agosto de 2012 - Curso virtual organizado y dictado por el Grupo Técnico de Toxicología.
- ✓ "Introducción a la Biología Molecular – PCR" – Curso virtual realizado el 24 de agosto de 2012. Carga horaria = 3 horas.
- ✓ I Curso Regional Presencial Teórico y Taller "Metodología para el Análisis de Envases y Materiales en Contacto con Alimentos" - del 28 al 30 de agosto de 2012, en el Departamento Provincial de Bromatología de la Provincia de Chubut en la Ciudad de Trelew.
- ✓ II Curso Regional Presencial Teórico y Taller "Metodología para el Análisis de Envases y Materiales en Contacto con Alimentos" - del 02 al 04 de julio de 2013, en el Instituto Nacional de Alimentos y el Área de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de La Rioja.
- Producción de Manuales de Técnicas
  - ✓ Manual de Técnicas de Laboratorio – Serie Documentos Técnicos de Laboratorio – Volumen 1 – año 2009.
  - ✓ Procedimientos de Laboratorio – Serie de Documentos Técnicos de Laboratorio – Metodología Analítica Oficial – Microbiología – Microorganismos Patógenos – Volumen 1 – año 2011.



## Auditoría General de la Nación



- ✓ Grupo Técnico en Toxicología – Pasantía en Micotoxinas - Aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub> - Deoxinivalenol – año 2011. Práctica final de la pasantía, elaborado para cada uno de los Laboratorios Miembro participantes.
- ✓ Manual para la Implantación del Programa de las 5S's IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE LAS 5S's – Equipo Promotor 5S's I.N.AL - año 2011.
- ✓ Implantación de las 5S's – Modelos Gerenciales I.N.AL – año 2011.
- Fortalecimiento de la capacidad analítica de los laboratorios para la vigilancia de los alimentos destinados a la población celíaca. Laboratorios equipados para la determinación de gluten (al 10 de julio de 2013):
  - ✓ Laboratorio de la Dirección de Bromatología – Ministerio de Salud Pública – Chaco, 09 y 10 de abril de 2013.
  - ✓ Laboratorio de Aguas y Alimentos – Dirección de Saneamiento Ambiental – Ministerio de Salud Pública – Misiones, 11 y 12 de abril de 2013.
  - ✓ Instituto de Investigaciones Tecnológicas (IIT) y Sección de Bromatología – Ministerio de Salud - San Juan, 16 y 17 de abril de 2013.
  - ✓ Laboratorio Bromatológico de la Dirección de Nutrición e Higiene de los Alimentos – Ministerio de Salud – Mendoza, 18 y 19 de abril de 2013.
  - ✓ Instituto de Control de la Alimentación y Bromatología – ICAB – Entre Ríos, 07 y 08 de mayo de 2013.
  - ✓ Laboratorio de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria – ASSAL – Santa Fe, 09 de mayo de 2013.
  - ✓ Instituto Biológico Tomás Perón – Buenos Aires, 03 de junio de 2013.
  - ✓ Laboratorio Programa de Bromatología – Ministerio de Salud Pública – Salta, 11 y 12 de junio de 2013.



# Auditoría General de la Nación



- I Encuentro Nacional de la RENALOA "Fortalecimiento de la Vigilancia Integrada De Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos", Villa María, Provincia de Córdoba, 15 De Noviembre de 2012.

#### **4.2.2. Realizar acciones de asesoramiento y asistencia técnico administrativo**

INAL, en el ejercicio de su rol de rectoría en inocuidad de los alimentos, desde cada una de sus áreas técnicas (departamentos) tiene establecida una red vincular con sus contrapartes provinciales para fortalecer el trabajo de cada una de las partes y armonizar criterios entre todas las jurisdicciones del país. Esta red se ha afianzando fuertemente desde la consolidación del Programa Federal de Control de Alimentos y la conformación de grupos de trabajo *ad hoc* temáticos. Esta información fue suministrada al equipo auditor para que pudiera consustanciarse con el trabajo que en la Plataforma diseñada para tal fin<sup>70</sup>. Hay establecidos canales específicos para la gestión del conocimiento y de consultas para cada área temática, con referentes institucionales designados oficialmente a tal fin tanto por las jurisdicciones provinciales como por el INAL.

- *Grupo ad hoc Inscripción de productos en el Registro Nacional de Productos Alimenticios*- participan 21 provincias: Buenos Aires, Catamarca, Córdoba, Corrientes, Chaco, Chubut, Entre Ríos, Formosa, Jujuy, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, San Luis, Santa Fe, Santiago del Estero, Santa Cruz, Tierra del Fuego, Tucumán
- *Grupo ad hoc Auditoría de Establecimientos*- participan 22 jurisdicciones: Buenos Aires, Ciudad de Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Chubut, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Jujuy, La Rioja, Misiones, Neuquén, Río Negro, San Luis, Salta, San Juan, Santa Fe, Santiago del Estero, Santa Cruz, Tierra del Fuego, Tucumán
- *Grupo ad hoc Directrices Generales para la Gestión de Denuncias*- participan 16 provincias: Pcia. de Buenos Aires; Catamarca; Córdoba; Chubut; Chaco; Entre Ríos; Jujuy; La Rioja; Misiones; Neuquén; Río Negro; Salta; Santa Fe; Santiago del Estero; Tucumán; Tierra del Fuego

<sup>70</sup> <http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/principal.php> A las integrantes del equipo auditor se les brindó claves para acceder al trabajo de la plataforma.



## Auditoría General de la Nación



100 años Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- *Grupo ad hoc Vigilancia de Contaminantes, Rotulado y Composición Nutricional*- participan 7 provincias: Río Negro, Catamarca; Tucumán; Jujuy; Entre Ríos; La Rioja, Corrientes y Córdoba.
- *Grupo ad hoc RENALOA: Fortalecimiento de Laboratorios para la vigilancia de Alimentos Libres de Gluten* Participan del mismo, representantes de 19 laboratorios miembro de las siguientes Jurisdicciones Bromatológicas Provinciales y Municipales: Chubut, Jujuy La Pampa, Tucumán, Neuquén, Entre Ríos Cinco Saltos - Río Negro, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Chaco, La Rioja, CEPROCOR (Córdoba), Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, Instituto del Alimento - Rosario; Instituto Bromatológico de Santiago del Estero, Laboratorio Bromatología Municipalidad de Ushuaia, Laboratorio de Alimentos - Municipalidad de la Ciudad de Córdoba, Misiones, Formosa
- *Grupo ad hoc Información Educación y Comunicación*- participan 18 provincias: Chaco, San Juan, Catamarca, Formosa, Salta, La Rioja, Río Negro, Corrientes, Tierra del Fuego, Chaco, Jujuy, Entre Ríos, Misiones, Salta, San Juan, Santa Cruz, Santa Fe
- *Grupo ad hoc Desarrollo, Implantación e Implementación del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA):* Santa Fe, San Luis, Tierra del Fuego, Jujuy, Neuquén, Chubut, Entre Ríos, Córdoba, La Rioja, Santiago del Estero, Catamarca, Chaco.

En relación a la asistencia técnico-administrativa, hemos realizado múltiples actividades en territorio de asistencia y entrenamiento. Esta información fue suministrada en detalle al equipo auditor en los ítems 7 y 26 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

Para fortalecer las actividades de gestión de las autoridades provinciales y municipales y armonizar criterios se han realizado talleres de trabajo de articulación entre los tres niveles Nación- Provincia- Municipios en 11 provincias:

1. Provincia de Buenos Aires: dos encuentros de trabajo (noviembre 2011 y mayo 2012). Se adjunta informe I encuentro como Anexo II.
2. Provincia de Córdoba: un encuentro de trabajo (agosto 2011).
3. Provincia de Corrientes: dos encuentros de trabajo (marzo 2012 y agosto 2012). Se adjuntan informes como Anexo III y IV respectivamente.
4. Provincia de Entre Ríos un encuentro de trabajo (agosto 2011).
5. Provincia de Formosa: un encuentro de trabajo (junio 2013). Se adjunta informe como Anexo V.
6. Provincia de La Rioja: dos encuentros de trabajo (mayo 2012 y octubre 2012). Se adjuntan informes como Anexo VI y VII respectivamente.



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



7. Provincia de Misiones: un encuentro de trabajo (diciembre 2012). Se adjunta informe como Anexo VIII.
8. Provincia de Río Negro: tres encuentros de trabajo (agosto 2012, diciembre 2012 y junio 2013). Se adjuntan informes como Anexo IX, X y XI respectivamente.
9. Provincia de Salta: un encuentro (agosto 2012). Se adjunta informe como Anexo XII.
10. Provincia de San Juan: un encuentro (noviembre 2012). Se adjunta informe como Anexo XIII.
11. Provincia de San Luis: un encuentro (noviembre 2012). Se adjunta informe como Anexo XIV.

**Gestión de Consultas:** de manera permanente y con una profundización en la cantidad, calidad y velocidad de respuesta desde el PFCA INAL es consultado y responde asiduamente consultas de organismos provinciales y municipales en relación a varios componentes: legislación, vigilancia alimentaria, laboratorio, registros y evaluación técnica, gestión y capacitación. Registros de estas consultas y respuestas se encuentran a disposición en los departamentos de INAL.

**Publicaciones:** el acceso a información actualizada y técnica de referencia propia como organismo rector en la temática. Las publicaciones han sido abordadas arriba en el detalle sobre RENAPRA y RENALOA.

**Capacitaciones:** Desde el año 2004 se han realizado un número muy importante de actividades de capacitación presencial y a distancia. Las mismas fueron informadas en los ítems 7 y 26 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02. Serán detalladas en el punto 3 (3. Promover, supervisar y evaluar el desarrollo del Programa Nacional de Control de Alimentos) en el apartado "Avances en la implementación del PFCA" y en el punto 4.

**Programa de Pasantías:** Ofrecidas por el INAL para los Laboratorios Miembro de la Red y realizadas en los laboratorios del Departamento de Control y Desarrollo del Instituto Nacional de Alimentos.-

*Pasantías en Grasas y Aceites (4 módulos) -*

Primera cohorte: del 01 al 05 de agosto de 2011

Segunda cohorte: del 15 al 19 de agosto de 2011

Tercera cohorte: 29 de agosto al 02 de septiembre de 2011



## Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación

Cuarta cohorte: del 12 al 14 de septiembre de 2011  
Quinta cohorte: del 15 al 16 de septiembre de 2011

### *Pasantías en Microbiología (3 módulos)*

Módulo 1: *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* y estafilococos. Pasantía realizada del 22 al 26 de agosto de 2011

Módulo 2: *Salmonella* y *Escherichia coli* O157. Pasantía realizada del 08 al 12 de agosto de 2011.

Módulo 3: *Listeria monocytogenes* y *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter spp*). Pasantía realizada del 12 al 16 de septiembre de 2011.

### *Pasantía en Micotoxinas (1 módulo)*

Aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub> – Deoxinivalenol. Pasantía realizada del 24 al 28 de octubre de 2011.

### *Pasantía: Determinación de Gliadina en alimentos libres de gluten*

Primera pasantía: del 16 al 18 de julio de 2012

Segunda pasantía: del 17 al 21 de septiembre de 2012

Tercera pasantía: del 09 al 12 de octubre de 2012

Cuarta pasantía: del 19 al 23 de noviembre de 2012

Quinta pasantía: del 25 al 28 de febrero 2013

Sexta pasantía: del 15 al 18 de abril 2013

Séptima pasantía: del 15 al 18 de julio 2013

#### **4.2.1.3. Promover supervisar y evaluar el desarrollo de Programa Nacional de Control de Alimentos**

Desde el año 2010, con el profundo convencimiento que las políticas públicas se construyen participativa y colectivamente y que ésta construcción es la que les otorga no sólo su legitimidad sino, especialmente, su viabilidad y éxito, se comenzó un trabajo en toda la Administración –por mandato de los Ministros de Salud reunidos en el Consejo Federal de Salud en julio de 2010- para fortalecer la articulación con las contrapartes provinciales en lo que se llama Plan ANMAT Federal<sup>71</sup>. El Plan ANMAT Federal fue institucionalizado bajo el marco de la Disposición ANMAT 4181/10. <sup>72</sup>INAL trabajó con los referentes provinciales de control de alimentos de todo el país promoviendo el establecimiento de prioridades, objetivos y metas para el corto y mediano

<sup>71</sup> [http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/que\\_es\\_anmat\\_federal.php](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/que_es_anmat_federal.php)

<sup>72</sup> Disposición ANMAT 4181/10 [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/julio\\_2010/Disp\\_4181-10.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/julio_2010/Disp_4181-10.pdf)



## Auditoría General de la Nación



plazo del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA). Esto concluyó en la construcción del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA).

El PFCA detalla las acciones específicas que para cada meta se llevan adelante. Estas líneas de trabajo son, para INAL y las provincias, nuestra guía en la mejora continua de un sistema que protege la inocuidad de los alimentos para todos, que promueve el continuo fortalecimiento del SNCA para que éste sea más efectivo, sólido y con criterios armónicos entre sus integrantes.

La mejora continua del SNCA ha sido señalada como clave en todos sus componentes para el fortalecimiento de nuestras tareas. El profundizar los cambios y las acciones en todos sus componentes y niveles nos ayuda a dar más y mejores soluciones a la población, a los actores públicos y privados del sector y a los mercados internacionales.

Es un programa dinámico que busca la mejora continua del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) a través del fortalecimiento de las capacidades de regulación, fiscalización y vigilancia del mismo, con el fin último de garantizar la inocuidad de los alimentos que se consumen en todo el territorio nacional.

ANMAT Federal, a través del PFCA, constituye el ámbito de acuerdo con las provincias para el trabajo sanitario conjunto. Este espacio federal de labor fue consensuado e institucionalmente convalidado a través de:

- La firma por parte de las provincias Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Chubut, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Jujuy, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Luis, San Juan, Santa Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tucumán y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico de Acta Acuerdo en el marco del Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial (ANMAT Federal), actas disponibles en: <http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/actas.php>
- La adhesión formal al PFCA de las provincias de Buenos Aires, Chaco, Chubut, Formosa, Jujuy, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Luis, San Juan, Santa Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tucumán y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. Los actos resolutivos provinciales de adhesión disponibles en: [http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/adhesiones\\_alimentos.php](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/adhesiones_alimentos.php)
- La presentación del PFCA ante los Ministros de Salud de todo el país, en la reunión del Consejo Federal de Salud (COFESA), realizada en la provincia de La Rioja los días 5 y 6 de Agosto de 2011.



## Auditoría General de la Nación



2011 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Cabe señalar además, que el PFCA fue aprobado mediante la Resolución N° 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud<sup>73</sup>. En los considerandos de la citada resolución ministerial se pueden constatar los fundamentos sanitarios, marco normativo y consensos federales que sustentaron el establecimiento de sus objetivos y lineamientos generales, basados en los 5 componentes básicos para los sistemas de control de los alimentos señalados en las "Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos" (FAO/OMS, 2007): gestión del control, legislación alimentaria, auditoría, vigilancia basada en laboratorio e información, educación y comunicación.

Tanto en el nivel municipal, provincial como nacional existe un consenso respecto del abordaje federal del PFCA. El mismo se pudo lograr a partir de la demanda del más alto nivel político de la necesidad real de llevar adelante este proceso. En la reunión del Consejo Federal de Salud (COFESA, Santiago del Estero, 23 de julio de 2010) los ministros de salud provinciales manifestaron su acuerdo con el desarrollo de este camino y dieron instrucciones a sus equipos técnicos para que avancen en este sentido.

En este marco, el primer documento desarrollado en conjunto se llamó "*Lineamientos directrices para el Programa Federal de Control de la Inocuidad de los Alimentos*" (Se adjunta como Anexo XV). El mismo nuclea los principales consensos logrados durante diferentes reuniones de trabajo (ver detalle a continuación) con todas las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (ASJ) del país

<sup>73</sup> Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion\\_241-2011.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion_241-2011.pdf)



# Auditoría General de la Nación



2012 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1812



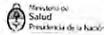
Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



ANMAT Federal

## LINEAMIENTOS DIRECTRICES PARA EL PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Diciembre 2010



Finalmente, y como resultado de este trabajo articulado a nivel federal se presentaron los lineamientos generales y específicos del Programa Federal de Control de Alimentos (Se adjunta como Anexo XVI).



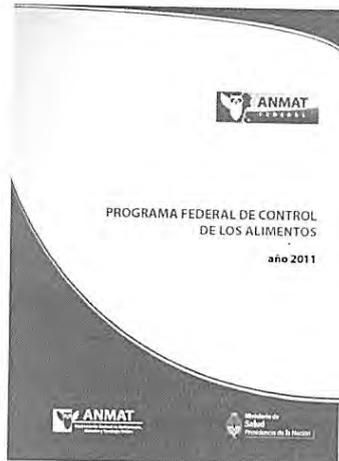
# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación

100



El 24 de noviembre de 2011 se creó el PFCA a través de la Resolución Nº 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación, publicada en el Boletín Oficial.



# Auditoría General de la Nación



El Programa Federal de Control de Alimentos se encuentra disponible *en línea* en la página web de la ANMAT. Se puede descargar a través del siguiente enlace:

<http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/pfca.php>

### Avances en la implementación del PFCA:

En el Proyecto de Informe de Auditoría se afirma que **"el Programa Federal de Control de los Alimentos se encuentra en una fase inicial"**<sup>74</sup>, afirmación que consideramos inexacta. Presentamos mucha evidencia objetiva en relación a los avances que en el marco del PFCA se ha logrado. Las actividades realizadas en la plataforma de trabajo virtual pudieron ser observadas dado que se le dio acceso al

<sup>74</sup> Página 26 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



# Auditoría General de la Nación



equipo de auditoría a la plataforma como respuesta a la solicitud de Nota N° 179/12 A-02 (Ref Act N° 224/12 AGN). El concepto de articulación pudo haber sido cabalmente comprendido a partir del conocimiento íntegro del PFCA y de la participación en actividades de campo, pero al no haber sido contemplado esto en la auditoría se ha dejado de lado la oportunidad de tomar parte de actividades de trabajo de las autoridades sanitarias jurisdiccionales y el INAL.

A riesgo de ser redundantes, detallamos a continuación las actividades desarrolladas en todo el país con el fin de llevar adelante la implementación del PFCA. Quisiéramos destacar que esta información, además está disponible en la página web de ANMAT<sup>75</sup>.

Recomendamos también consultar este material multimedia para visualizar algunas de las actividades que en el marco del PFCA se han realizado:  
<http://www.youtube.com/watch?v=q-Cwdfy3bjo&feature=c4-overview&list=UURb54ufveWvgZSeG9Dx18Q>

Debe señalarse además el trabajo que en materia de actualización del Código Alimentario Argentino se realiza en forma permanente con las provincias en el seno de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL). El Ministerio de Salud, a través del INAL, ejerce rotativamente la presidencia de la citada Comisión, y organiza y coordina con las jurisdicciones reuniones técnicas previas a cada reunión plenaria de la CONAL.

### *Resoluciones conjuntas de actualización del CAA*

Año	Resoluciones
2013 (*)	6
2012	22
2011	10
2010	7
2009	7

(\*) Enero - Marzo 2013.

Fuente: diseño propio a partir de información de <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/CAA/ModificacionesCAA.html>

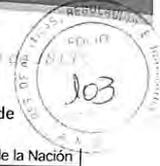
<sup>75</sup> Disponible en <http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/pfca.php>



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



## Participación provincial en las Reuniones Plenarias de la CONAL

<b>2013</b>	<b>Marzo</b>	<b>21 jurisdicciones</b>
<b>2012</b>	Noviembre	17 jurisdicciones
	octubre	21 jurisdicciones
	Junio	20 jurisdicciones
	marzo	21 jurisdicciones
<b>2011</b>	diciembre	14 jurisdicciones
	septiembre	20 jurisdicciones
	junio	17 jurisdicciones
	abril	22 jurisdicciones
<b>2010</b>	diciembre	15 jurisdicciones
	noviembre	21 jurisdicciones
	agosto	15 jurisdicciones
	marzo	9 jurisdicciones
<b>2009</b>	noviembre	9 jurisdicciones
	septiembre	8 jurisdicciones
	agosto	8 jurisdicciones
	junio	12 jurisdicciones
	marzo	12 jurisdicciones

Fuente: diseño propio a partir de información de <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/CAA/ModificacionesCAA.html>

Para poder abundar en detalles recomendamos ingresar a [www.conal.gov.ar](http://www.conal.gov.ar)

El trabajo conjunto con las jurisdicciones se destaca además en la página 5 del "proyecto de informe de auditoría" con motivo de la coordinación de acciones con los laboratorios de bromatología provinciales y la confección del Proyecto de Guía de Buenas Prácticas para la elaboración y el control de los productos alimenticios libre de gluten.

Se han desarrollado informes de avance del PFCA destinados a la comunidad y a los diferentes actores interesados.

- i. Reuniones de los Consejos Regionales de Salud en diferentes provincias del país

### 2010



## Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación

- CORESA NOA - San Miguel de Tucumán, 20 de Agosto 2010. Se adjunta informe como Anexo XVII.
- CORESA Cuyo - San Juan, 15 de Septiembre 2010. Se adjunta informe como Anexo XVIII.
- Provincia de Buenos Aires - La Plata, 12 de Octubre de 2010. Se adjunta informe como Anexo XIX.
- CORESA Centro - Provincias de Córdoba, San Luis y Entre Ríos - Córdoba, 20 de Octubre 2010. Se adjunta informe como Anexo XX.
- CORESA Patagonia - Buenos Aires, 29 de Octubre de 2010. Se adjunta informe como Anexo XXI.
- CORESA NEA - Resistencia, Chaco, 17 de Noviembre de 2010. Se adjunta informe como Anexo XXII.
- Provincia de Santa Fe - Rosario, 3 de Diciembre de 2010. Se adjunta informe como Anexo XXIII.

Actas *acuerdo* firmadas por los Ministros de Salud Provinciales en el marco de ANMAT Federal, para el desarrollo del PFCA: (<http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/actas.php>).

ii. Encuentros de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria

En agosto de 2010 comenzaron a desarrollarse encuentros de trabajo en conjunto con todas las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales con el objetivo de construir una visión compartida que permita establecer una agenda conjunta en control de la inocuidad de los Alimentos de nuestro país, reforzando la cooperación y la coordinación entre todos los integrantes del sistema, fijar las prioridades, organizar el trabajo conjunto y mejorar el uso de los recursos disponibles.

Estos encuentros funcionan como el espacio de trabajo donde se analizan y desarrollan los avances en la implementación del Programa Federal de Control de Alimentos.

A continuación detallamos todos los **encuentros realizados**.

### 2010

- I Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria - Buenos Aires, 4 de Agosto de 2010. Se adjunta informe como Anexo XXIV.

A



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- II Encuentro de Trabajo Conjunto "Sistemas de Información para la Gestión del Control de los Alimentos"- Buenos Aires, 8 Noviembre 2010. Se adjunta informe como Anexo XXV.
- III Encuentro de Trabajo Conjunto - Reunión Plenaria ANMAT Federal Buenos Aires, 14 Diciembre 2010.

## 2011

- IV Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (28 de Abril de 2011)
- Informe Consolidado "Opinión de los Referentes provinciales Respecto de las Reuniones Virtuales Previas a la CONAL" -IV Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (28 de Abril de 2011)
- Informe Consolidado "Prioridades, plazos y avances existentes" - IV Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (28 de Abril de 2011)
- V Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (20 de septiembre de 2011)
- Informe Consolidado de Evaluación "Programa Federal de Control de Alimentos: avances, evaluación y desafíos"- V Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (20 de septiembre de 2011)
- VI Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (29 de noviembre de 2011)

## 2012

- II Plenaria de ANMAT Federal ([http://www.anmat.gov.ar/comunicados/segunda\\_jornada-AF.pdf](http://www.anmat.gov.ar/comunicados/segunda_jornada-AF.pdf)) Acceso a presentaciones: [http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/comunicados/Resumen\\_presentaciones.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/comunicados/Resumen_presentaciones.pdf)
- VII Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (14 de marzo 2012)
- Informe Consolidado de "Diagnóstico de situación sobre ALG: principales problemáticas y capacidades instaladas del SNCA"- VII Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (14 de marzo 2012)



## Auditoría General de la Nación



- VIII Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (12 de junio de 2012). Se adjunta informe como Anexo XXVI.
- IX Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales" (1 de octubre 2012). Se adjunta informe como Anexo XXVII.
- X Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales". (29 de noviembre 2012). Se adjunta informe como Anexo XXVIII.
- XI Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales". (18 de marzo de 2013). Se adjunta informe como Anexo XXIX.
- IV Plenaria de ANMAT Federal (25 de junio de 2013).
- XII Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales". (25 y 26 de junio de 2013).

iii. Listado de provincias adheridas al PFCA (a la fecha)

Si bien las 23 provincias firmaron actas acuerdo entre el Ministerio de Salud provincial y la ANMAT dándole así marco institucional al trabajo que se realiza desde ANMAT Federal, 19 jurisdicciones a la fecha han adherido al Programa Federal de Control de Alimentos. Todas las adhesiones provinciales al PFCA se encuentran disponibles para su descarga en el siguiente enlace:

[http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/adhesiones\\_alimentos.php](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/adhesiones_alimentos.php)

1. **PROVINCIA DE JUJUY:** Resolución N° 007921 del Ministerio de Salud de la provincia de Jujuy, a través de la Superior Unidad Bromatológica Provincial (SUNIBROM).
2. **PROVINCIA DE CHACO:** Resolución N°3112 de la Cámara de Diputados y la Resolución N° 525 del Ministerio de Salud Pública.
3. **PROVINCIA DE MISIONES:** Resolución N°708 del Ministerio de Salud Pública.
4. **PROVINCIA TUCUMÁN:** Resolución N° 263 del Sistema Provincial de Salud dependiente del Ministerio de Salud provincial.
5. **PROVINCIA DE FORMOSA:** Resolución N° 2704/12 del Ministerio de Desarrollo Humano.
6. **PROVINCIA DE SALTA:** Resolución N° 1296/12 del Ministerio de Salud Pública.

105



## Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



7. **PROVINCIA DE SAN JUAN:** Decreto N° 1195/12 del Gobernador de la provincia.
  8. **PROVINCIA DE RÍO NEGRO:** Resolución N° 3043/12 del Ministerio de Salud
  9. **PROVINCIA DE LA RIOJA:** Resolución N° 824/12 del Ministerio de Salud Pública
  10. **PROVINCIA DE MENDOZA:** Resolución N° 1821/12 del Ministerio de Salud de la provincia.
  11. **PROVINCIA DE SAN LUIS:** Decreto N° 3933/12 del Gobernador de la provincia.
  12. **PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO:** Resolución N° 4500/12 del Ministerio de Salud y Desarrollo Social.
  13. **PROVINCIA DE NEUQUÉN:** Resolución N° 1744/12 del Ministerio de Salud.
  14. **PROVINCIA DE SANTA CRUZ:** Resolución N° 1093/12 del Ministerio de Salud.
  15. **PROVINCIA DE SANTA FE:** Resolución N° 2316/12 del Ministerio de Salud de la provincia y la Disposición N° 030 de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAI)
  16. **PROVINCIA DE CHUBUT:** Resolución N° 501/2012 del Ministerio de Salud.
  17. **PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO:** Resolución N° 0074/13 del Ministerio de Salud
  18. **PROVINCIA DE CÓRDOBA:** Resolución N° 46/2013 del Ministerio de **Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia.**
  19. **PROVINCIA DE BUENOS AIRES:** Aprobación de las actas acuerdo (Provincia de Buenos Aires) Decreto 211/ (http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/comunicados/Decreto\_211-2012-Acta\_Acuerdo\_Bs\_As.pdf)
- iv. Articulación Nación, Provincia y Municipios para el Fortalecimiento de los Sistemas Provinciales de control de Alimentos

En el marco de los lineamientos del PFCA y con el objetivo de mejorar la articulación entre las áreas de control de alimentos de los niveles nacional, provincial y municipal, se establecieron encuentros de trabajo basados en actividades de integración y trabajo colaborativo donde la voz de los municipios tiene un lugar primordial para el desarrollo de estrategias de acción. Se han realizado en este tipo de encuentros en distintas provincias del país:



# Auditoría General de la Nación

2011 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



## 2011

- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos de la **Provincia de Córdoba**.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos de la **Provincia de Entre Ríos**.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos de la **Provincia de Buenos Aires**. Se ajunta informe como Anexo II.

## 2012

- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos de la **Provincia de Corrientes**. Se ajunta informe como Anexo III.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos de la **Provincia de La Rioja**. Se ajunta informe como Anexo VI.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema Provincial de Control de Alimentos de la **Provincia de Buenos Aires (2º Encuentro)**.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de La Rioja**. Encuentro de Trabajo con el nivel provincial. Se ajunta informe como Anexo VII.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de Corrientes**: Encuentro de Trabajo con el nivel provincial. Se ajunta informe como Anexo IV.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de Río Negro** (2 encuentros). Se ajuntan informes como Anexo IX y X respectivamente.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de Salta**. Se ajunta informe como Anexo XII.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de San Juan**. Se ajunta informe como Anexo XIII.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de San Luis**. Se ajunta informe como Anexo XIV.

A



## Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



### 2013

- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de Formosa**. Se ajunta informe como Anexo V.
- Articulación Nación- Provincia- Municipio para el Fortalecimiento del Sistema de control de Alimentos de la **Provincia de Río Negro** (3º Encuentro). Se ajunta informe como Anexo XI.

v. Fortalecimiento del Control, Fiscalización y Vigilancia de los Alimentos Libres de Gluten

La temática de los Alimentos Libres de Gluten se ha convertido en prioritaria en nuestro país a partir de la Ley N°26.588 y su decreto reglamentario N° 528/2011. La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), como Autoridad Sanitaria competente, junto a los referentes bromatológicos de las jurisdicciones provinciales han desarrollado varias líneas de trabajo que fueron desplegadas en el Programa Federal de Control de Alimentos.

En este marco, el Ministerio de Salud de la Nación con el fin de fortalecer las capacidades de los laboratorios de control de alimentos de todo el país, hizo entrega de equipamiento específico para la detección de gluten a las 24 jurisdicciones del país.

Dentro del PFCA se ha desarrollado como prioritaria una **Estrategia de fortalecimiento de la fiscalización, control, vigilancia y comunicación** para promover alimentos más seguros para la población celíaca. A continuación detallamos las actividades desarrolladas durante el **2012 y 2013**.

- Fortalecimiento de la Fiscalización, Control, Vigilancia e Información en Alimentos Libres de Gluten: acuerdo de trabajo con las 24 jurisdicciones.
- Lanzamiento del trabajo asincrónico articulado de la Estrategia de Fortalecimiento de la Fiscalización, Control, Vigilancia y Comunicación de ALG en la Plataforma ANMAT Federal.
- Integración de todos los RNPA de Alimentos Libres de Gluten de la provincia de Buenos Aires al Listado de ALG ([http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/libres\\_gluten/Alimentos\\_Libres\\_de\\_Gluten.asp](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/libres_gluten/Alimentos_Libres_de_Gluten.asp))

H



# Auditoría General de la Nación



- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten.  
[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia\\_BPM\\_ALG\\_formato\\_Web.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_BPM_ALG_formato_Web.pdf)
- Curso Formación de Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos Libres de Gluten en la **provincia de Entre Ríos**.
- Jornada de Sensibilización abierta a la Comunidad "Inocuidad de Alimentos y Celiaquía" en la ciudad de Paraná, **provincia de Entre Ríos**.
- Construcción del listado de Alimentos Libres de Gluten comercializados: propuesta de proyecto de normativa para la conformación del "Listado Oficial de Alimentos Libres de Gluten Actualmente Comercializados, Ley 26.588"
- Acceso Público a la Base Alimentos Libres de Gluten de la **provincia de Santa Fe** en la página de ANMAT.
- *Seminario virtual*: Fortalecimiento Técnico en Aspectos Legales, Control y Buenas Prácticas de Manufactura para el Control de Alimentos Libres de Gluten. Mayo 2012.  
Acceso a la grabación:  
Día 1:  
[https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/nativeplayback.jnlp?sid=vcl\\_ ass&psid=2012-05-09.0413.D.2EE46E78E7C19509C0FD9B253724F3.vcr](https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/nativeplayback.jnlp?sid=vcl_ ass&psid=2012-05-09.0413.D.2EE46E78E7C19509C0FD9B253724F3.vcr)  
Día 2:  
[https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/nativeplayback.jnlp?sid=vcl\\_ ass&psid=2012-05-10.0413.D.2EE46E78E7C19509C0FD9B253724F3.vcr](https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/nativeplayback.jnlp?sid=vcl_ ass&psid=2012-05-10.0413.D.2EE46E78E7C19509C0FD9B253724F3.vcr)
- Curso Formación de Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos Libres de Gluten. Conceptos y Bases para la Auditoría en Buenas Prácticas de Manufactura en Establecimientos Elaboradores", realizado los días 24 y 25 de Julio en la Ciudad de San Francisco, **Provincia de Córdoba**.
- Jornada de Sensibilización abierta a la comunidad: "Inocuidad de Alimentos y Celiaquía", en la ciudad de San Francisco, **provincia de Córdoba**.
- Curso Formación de Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos Libres de Gluten en la **provincia de San Juan**.
- Jornada de Sensibilización abierta a la comunidad: "Inocuidad de Alimentos y Celiaquía", en la **provincia de San Juan**.
- Curso Formación de Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos Libres de Gluten, en la **provincia de San Luis**.
- Jornada de Sensibilización: Inocuidad de Alimentos y Celiaquía, en la **provincia de San Luis**.
- Curso Formación de Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos Libres de Gluten" en la provincia de **Neuquén**.
- *Seminario virtual*: Fortalecimiento Técnico en Aspectos Legales, Control y Buenas Prácticas de Manufactura para el Control de Alimentos Libres de Gluten. Mayo 2013  
Acceso a la grabación:



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- Día 1:  
<https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/playback.jnlp?psid=2013-05-15.0427.M.53052E17583FE748113D9E1F0733C7.vcr&sid=2012334>
- Día 2:  
<https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/playback.jnlp?psid=2013-05-24.0204.M.53052E17583FE748113D9E1F0733C7.vcr&sid=2012334>

*Alimentos libres de gluten más seguros- Fortalecimiento de la Capacidad Analítica de los laboratorios de control de alimentos de todo el país:* ANMAT, por intermedio de INAL y en el marco del trabajo que se viene desarrollando en el PFCA tomó la decisión de equipar a todos los laboratorios provinciales miembro de RENALOA de equipamiento para la detección de gluten en los alimentos y de entrenar al personal provincial para fortalecer estas capacidades en todo el país de manera federal. Profesionales del laboratorio de gluten de INAL acompañados por el equipo de la Coordinación Operativa de RENALOA (Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos) se encuentran recorriendo el país para la instalación y puesta a punto de la técnica analítica y del equipamiento para la detección de gluten en los alimentos en los laboratorios miembro de la Red. De esta forma, el Ministerio de Salud de la Nación continúa con la provisión de insumos, equipos y capacitaciones técnicas en todo el país para llevar adelante este estudio de relevancia para las personas que tienen celiaquía. Profesionales del INAL, junto con la contraparte de cada uno de los laboratorios provinciales, supervisan en cada entrega la puesta a punto del equipo que para corroborar que en todo el país se efectúe el análisis de forma armonizada y con resultados equivalentes. Los equipos e insumos enviados y las capacitaciones para los técnicos demandó una inversión del Gobierno Nacional de 5 millones de pesos.

**Laboratorios oficiales que tenían la capacidad instalada para realizar el análisis de gluten hasta el 2012 (sólo 3):**

- Instituto Nacional de Alimentos
- Laboratorio de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria – ASSAL – Santa Fe
- Instituto Biológico Tomás Perón – Buenos Aires

**Laboratorios equipados para la determinación de gluten (al 10 de julio de 2013)**

- Laboratorio de la Dirección de Bromatología – Ministerio de Salud Pública – Chaco.
- Laboratorio de Aguas y Alimentos – Dirección de Saneamiento Ambiental – Ministerio de Salud Pública – Misiones.
- Instituto de Investigaciones Tecnológicas (IIT) y Sección de Bromatología – Ministerio de Salud - San Juan.



## Auditoría General de la Nación

2015 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- Laboratorio Bromatológico de la Dirección de Nutrición e Higiene de los Alimentos – Ministerio de Salud – Mendoza.
- Instituto de Control de la Alimentación y Bromatología – ICAB – Entre Ríos.
- Laboratorio de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria – ASSAL – Santa Fe.
- Instituto Biológico Tomás Perón – Buenos Aires.
- Laboratorio Programa de Bromatología – Ministerio de Salud Pública – Salta.

A continuación se detalla el equipamiento e insumos que los laboratorios mencionados han recibido:

- 1 Micropipeta 2-20 ul
- 1 Micropipeta 2-200 ul
- 1 Micropipeta 100-1000 ul
- 1 Pipeta dispensador Repetitiva
- 4 Gradillas para microtubos
- 1 Agitador vórtex
- 1 Agitador shaker
- 1 bolsa de 1000 microtubos de 1,5 ml
- 3 cajas de 1000 tips 200 ul
- 1 caja de 1000 1000 ul
- 4 kits de ELISA completos R-Biopharm
- 1 Lector de microplacas de ELISA con software para programación de manejo y análisis de resultados, monitor, teclado, mouse e impresora

### **Laboratorios en condiciones de instalar el equipamiento:**

- Laboratorio de Investigación y Monitoreo – Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria – Ciudad Autónoma de Buenos Aires
- Laboratorio Bromatológico Dr. Guillermo Montes – Mercado de Abasto – Municipalidad de Río IV – Córdoba
- Laboratorio Central Trelew – Dirección Provincial de Bromatología – Chubut.
- Superior Unidad Bromatológica Provincial – SUNIBROM – Jujuy.
- Laboratorio de Bromatología – SI.PRO.SA – Tucumán
- Laboratorio Regional de Salud Ambiental Cinco Saltos del Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro

### **Capacitación y fortalecimiento técnico**

A través de RENALOA se encuentra en marcha un Programa de Pasantías que consiste en entrenamiento en la técnica de referencia presencial y acompañamiento tutorado a la distancia, acceso a material bibliográfico de referencia y asesoramiento para la adecuación edilicia de los laboratorios donde se realizará la detección de gluten.

Las jurisdicciones que aún no han participado de la capacitación son las siguientes:

- Bromatología Provincial – La Rioja
- Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria - Santa Fe

A



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente

- Bromatología - Área de Fiscalización y Control Sanitario - San Luis
- Instituto Bromatológico - Santiago del Estero
- Departamento de Bromatología Provincial - Catamarca
- Instituto de Investigaciones Tecnológicas y Sección de Bromatología - San Juan
- Dirección de Nutrición e Higiene de los Alimentos - Mendoza
- Programa de Bromatología - Salta
- Dirección Provincial de Bromatología - Neuquén
- Dirección General de Auditoría Legal y Sanitaria - Santa Cruz

vi. Acciones de capacitación, integración y fortalecimiento Técnico

En el marco de la Estrategia ANMAT Federal y para cumplimentar los compromisos asumidos en el *Programa Federal de Control de Alimentos*, INAL pone a disposición de las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales de todo el país una oferta anual de actividades de capacitación. Las mismas forman parte del *Programa de Educación Continuada de los Agentes de Control*.<sup>76</sup>

[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/inspectores\\_bromatologicos.asp](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/inspectores_bromatologicos.asp)

A través de estas acciones de capacitación, se busca construir y fortalecer las capacidades técnicas y metodológicas para la gestión del control de los alimentos en los servicios de control de alimentos jurisdiccionales y, de esta manera, fortalecer el Sistema Nacional de Control de Alimentos.

La modalidad es tanto presencial como virtual. En el caso de cursos dictados en las diferentes provincias del país, se organizan en conjunto con la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional correspondiente. Por su parte, los cursos virtuales se desarrollan en una Plataforma Virtual que la ANMAT posee a tal fin. El enlace para ingresar a la misma es enviado a cada participante que cumple con los requisitos de inscripción establecidos para cada actividad.

## 2010

- Curso-Taller "Herramientas Técnicas para la Verificación de Inocuidad de Alimentos", Neuquén, 14, 15 y 16 abril (31 participantes)
- RENALOA: "I Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos", Cinco Saltos, Río Negro, abril 2010.

<sup>76</sup> En el Proyecto de Informe de Auditoría, se señala en la página 23 que este programa se encuentra "fuera del PFCA". Esto es inexacto, si bien el Programa de Capacitación comenzó antes del PFCA, una vez que se crea el PFCA queda contenido en el mismo en el marco del componente IEC.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación

- "II Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos", Santiago del Estero, mayo 2010.
- I Encuentro Virtual RENAPRA: Cierre del tema del mes de Junio "Trazabilidad y Retiro de Alimentos". 12 de julio (44 participantes)
- II Encuentro Virtual RENAPRA: Cierre del tema del mes de Julio "Rotulado de Alimentos". 3 de agosto (19 participantes)
- Encuentro virtual en el marco del Proyecto TCP/RLA/3213 "Asistencia para el Diseño y/o el Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región". 14 septiembre (13 participantes)
- Curso Taller "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" Neuquén, provincia de Neuquén- 21 al 23 de septiembre (42 participantes)
- Seminario virtual: "Retiro de Alimentos del Mercado: conceptos básicos, procedimientos y aspectos legales". 5, 6 y 7 octubre (170 asistentes)
- Curso-Taller: "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad Alimentaria". Santiago del Estero, 13 Octubre al 15 de octubre (24 participantes)
- Taller para el diseño del Programa Provincial de Control de Inocuidad de Alimentos - Pcia de Neuquén. 25 y 26 de octubre de 2010 (34 asistentes)
- Curso-taller a Personal de Presidencia de la Nación en la Residencia de Olivos: "Conceptos básicos para la Manipulación de Alimentos". 18, 19, 21, 28 y 29 octubre (22 participantes)
- Curso-Taller: "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad Alimentaria". Mendoza, 1 y 2 noviembre (32 asistentes)
- III Encuentro Virtual RENAPRA: Cierre del tema del mes de Agosto y Septiembre "Planificación y Programas de Control de la Inocuidad de Alimentos". 03 noviembre (56 participantes)
- Seminario virtual "Productos Domisanitarios: Conceptos básicos, fiscalización y vigilancia". 25, 29 octubre y 12 noviembre (19 asistentes)
- Curso-Taller: "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad Alimentaria". San Juan 18 y 19 noviembre. (45 asistentes)
- Curso-taller a Personal de Presidencia de la Nación en Casa de Gobierno: "Conceptos básicos para la Manipulación de Alimentos". 25, 26, 29 noviembre y 1 y 2 diciembre. (16 asistentes)
- Estudios sobre Temas Estratégicos para el Control de los Alimentos N°2 "Capacitación de Manipuladores de Alimentos" 26 noviembre (24 participantes)

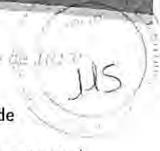
**2011**



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- Curso Taller "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" INAL, 22 al 25 de febrero 2011 (11 asistentes)
- I Encuentro Virtual Tema del mes 2011 Enero- Febrero "BPM: Procedimientos Operativos Estandarizados" 22 de marzo (133 participantes)
- Taller "Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos" Paraná, provincia de Entre Ríos- 06 y 7 de Abril. (57 asistentes)
- Seminario Virtual "Herramientas para el Control de la Inocuidad Alimentaria" los días 12 al 14 de Abril. (95 participantes)
- Curso Taller "Herramientas para el Control de la Inocuidad Alimentaria" Resistencia, provincia del Chaco del 18 al 20 de Abril. (37 asistentes)
- Encuentro Taller "La Vigilancia de Contaminantes en alimentos como complemento a la Auditoría de BPM" Río Gallegos, provincia de Santa Cruz - 11 y 12 de Mayo. (34 asistentes)
- II Encuentro Virtual del Tema del Mes 2011 "Nuevas Tecnologías en los Alimentos e Inocuidad Alimentaria" 11 de Mayo. (61 asistentes)
- RENALOA: "III Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos", INAL, mayo 2011.
- Conferencia Magistral Virtual en "Evaluación y Gestión del riesgo en patógenos microbianos con especial énfasis en estrategias para algunos seleccionados como Cronobacter sakazakii, Escherichia coli enterohemorrágicas, Salmonella, Shigella y Campylobacter" 20 de Mayo. (34 participantes)
- Actividad virtual: Estudios sobre Temas Estratégicos para el Control de los Alimentos N° 3 "Triquinosis: Lecciones Aprendidas Y Mejores Prácticas" los días 23 y 24 de Mayo y 06 de Junio (103 participantes)
- Curso Taller de "Formación y Formadores de (BPM). Sistema de Análisis de Peligros Críticos de Control (HACCP) y Auditorías" en la ciudad de Río Negro los días 21 al 23 de Junio. (40 asistentes)
- Taller Nacional "Indicadores para evaluar y cuantificar el impacto de la Inocuidad de los Alimentos", en la Ciudad de Buenos Aires el día 23 de Junio. (44 asistentes)
- III Encuentro Virtual Tema del Mes de Abril "Buenas Prácticas en Productos Cárnicos", el día 12 de Julio.(102 asistentes)
- Seminario Taller virtual "Principios de Microbiología Aplicada a las Tareas de fiscalización Sanitaria de los Alimentos" 21 y 22 de Julio. (68 asistentes)
- RENALOA: Curso virtual "Gestión en Redes"
- RENAPRA-RENALOA: Curso Virtual "Hacia la Calidad en Red: las 5 S", 3 y 11 de Agosto.
- RENALOA: Curso virtual "Aflatoxinas en Alimentos I", junio 2011.



# Auditoría General de la Nación



2011 - Año del Bicenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- RENALOA: Curso virtual "Vibrio cholerae", junio 2011.
- RENALOA: Curso virtual "Rotulado de Alimentos Envasados: Conceptos teóricos", julio 2011.
- RENALOA: Curso virtual "Hierro y sodio en Alimentos", julio 2011.
- RENALOA: Curso virtual "Aflatoxinas en Alimentos II", julio 2011.
- RENALOA: "IV Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos", Posadas, Misiones, agosto 2011.
- RENALOA: Curso virtual "Calidad de Aguas para el consumo", septiembre 2011.
- Curso-Taller "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" en la Ciudad de Formosa, provincia de Formosa del 29 de agosto al 01 de Septiembre. (40 asistentes)
- Taller Nacional "Indicadores para Evaluar y Cuantificar el Impacto de la Inocuidad de los Alimentos". Diseño Y/O Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad para Los Países de la Región, en la ciudad de Buenos Aires, el día 06 de Septiembre.
- Seminario Virtual de Actualización "Nanotecnología y la Inocuidad de los Alimentos" - 6 de septiembre.
- Curso Taller "Buenas Prácticas Manufactura en Conceptos e Implementación en Servicios de Comidas", en la Ciudad de Buenos Aires el día 27, 29 de Septiembre 4 ,6 y 11 de octubre en Casa Rosada, Presidencia de la Nación. (34 asistentes).
- RENALOA: Curso virtual "Determinación de Proteínas en Alimentos", septiembre 2011.
- Curso-Taller "Herramientas Técnicas para el Control Inocuidad Alimentos" Corrientes, provincia de Corrientes del 18 al 21 de octubre (31 asistentes)
- Seminario Virtual en "Intoxicación Paralítica por Moluscos" 20 de octubre.
- Seminario Virtual "Seminario sobre Publicidad y su Fiscalización en Alimentos" 19 y 24 de octubre
- Seminario Virtual "Alimentos Libres de Gluten: Aspectos Legales, Control y Buenas Prácticas de Manufactura" 28 de octubre (48 participantes )
- Curso Taller "Herramientas Técnicas para el Control Inocuidad Alimentos" en la provincia de San Luis del 31 de octubre al 3 de noviembre (65 asistentes)
- Curso Taller Formación de Formadores en BPM, HACCP y Auditoría" Paraná, provincia de Entre Ríos, del 1º al 4 de noviembre. (48 asistentes)



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- Curso Taller Formación de Formadores en BPM, HACCP y Auditoría-Servicio Penitenciario Federal, 7 al 9 de noviembre (20 asistentes).
- RENALOA: "V Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos", San Juan, diciembre 2011.
- Taller para Agentes del Sistema Oficial del Control Agroalimentario en la Ciudad de Mar del Plata provincia de Buenos Aires el 11 de noviembre. (45 asistentes)
- IV Jornada Nacional de la Red Nacional de Alimentos (RENAPRA) "Lecciones Aprendidas y Mejores Prácticas en Control de la Inocuidad de los Alimentos" en la Ciudad de Leones ,provincia de Córdoba los días 16 y 17 de noviembre (74 asistentes)
- Curso Taller "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" San Juan, provincia de San Juan del 22 al 25 de noviembre (32 asistentes)

## 2012

- Seminario Virtual "Aspectos Centrales del Procedimiento Constitutivo en las Infracciones al Código Alimentario Argentino" 19 de abril (97 asistentes)
- Seminario virtual "La planificación como base de la Gestión del Control de los Alimentos" 24 de abril y 30 de mayo (56 asistentes)
- Curso-Taller "Conceptos y Bases para la Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de Comida" Quinta de Olivos, 7, 8, 9, 10, 14, 16 y 17 de mayo (32 asistentes)
- Curso de Capacitación en Servicio de Inspectoría Bromatológica. La Plata, Provincia de Buenos Aires- 10 y 11 de mayo y 8 de junio (48 asistentes)
- Encuentro Virtual "Paradigmas en las Actividades de Auditorías: enfoque Peligro-Riesgo" 21 de mayo (99 asistentes)
- Curso-Taller Regional "Herramientas Técnicas para el Control de las BPM." INAL, 21 al 24 de mayo (17 asistentes)
- RENALOA: Capacitación en Optimización del uso del HPLC en el Laboratorio de Control de Alimentos, mayo 2012.
- RENALOA: "VI Curso Presencial Regional Teórico Práctico Intensivo de Microscopía de Alimentos", Córdoba, mayo 2012.
- RENALOA: Curso virtual "Determinación de yodo en sal iodada", junio 2012.
- Seminario Virtual "Construcción y Afianzamiento del enfoque peligro riesgo en las actividades de control de alimentos"



# Auditoría General de la Nación



2011 y 2012 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- RENALOA: Curso virtual "Presentación de Modelos Gerenciales 5S", julio 2012.
- Curso-Taller: "Herramientas Técnicas para el Control de las B.P.M", realizado los días 03 al 05 de Septiembre en la Ciudad de Ushuaia, Provincia de Tierra del Fuego.
- Curso-Taller: Formación de Formadores en " Manipulación Higiénica de Alimentos", realizado los días 05 y 06 de Septiembre en la Ciudad de Ushuaia, Provincia de Tierra del Fuego.
- I Encuentro Virtual: "Construyendo la V Jornada Nacional de RENAPRA", el día 05 de Julio del 2012.
- Curso -Taller: Formación de Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos", los días 17 y 19 de julio del 2012.
- Seminario Virtual "Rotulado de Alimentos: Marco Normativo y Principios Generales", el día 21 de agosto del 2012.
- II Encuentro Virtual: "Construyendo la V Jornada Nacional de RENAPRA", el día 29 de agosto 2012.
- RENALOA: Curso virtual "Deoxinivalenol (DON) en alimentos", Agosto 2012.
- RENALOA: Curso virtual: "Introducción a la Biología Molecular – PCR", agosto 2012.
- RENALOA: I Curso Regional Presencial Teórico y Taller "Metodología para el Análisis de Envases y Materiales en Contacto con Alimentos", Trelew, provincia de Chubut, agosto 2012.
- Curso-Taller: "Herramientas Técnicas para el Control de las Buenas Prácticas de Manufactura" del valle de Catamarca, realizado los días 11 Y 12 de octubre en la ciudad de San Fernando de Catamarca, Provincia de Catamarca. (56)
- Curso - Taller "Herramientas Técnicas para el control de las BPM", realizado entre los días 16 al 18 de octubre en la ciudad de La Rioja, provincia de La Rioja. (41)
- Curso Formación de Formadores en Manipulación Higiénica de Alimentos", realizado los días 29 y 30 de octubre en la provincia de Chaco. (78)
- Ateneo virtual "Probióticos en Alimentos", realizado el 5 de Diciembre en la ciudad de Buenos Aires (96)
- Seminario virtual "Rotulado de Alimentos: Marco Normativo y Principios Generales", realizado el 7 de Diciembre en la ciudad de Buenos Aires (104).

**2013**

117



# Auditoría General de la Nación



2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- Seminario virtual "Aspectos Legales, Control y Buenas Prácticas de Manufactura para el Control de Alimentos Libres de Gluten". Mayo 2013
- Curso-Taller "Herramientas Técnicas para el control de las Buenas Prácticas de Manufactura", Mar del Plata, 3 al 5 de julio de 2013.
- RENALOA: II Curso Regional Presencial Teórico y Taller "Metodología para el Análisis de Envases y Materiales en Contacto con Alimentos", La Rioja julio 2013.

## *Jornadas de integración e intercambio de experiencias en terreno*

### **2010**

- Jornadas Interdisciplinarias por el Día Mundial de la Alimentación en Santiago del Estero. 15 Octubre (155 asistentes)
- III Jornada Provincial de la Red de Protección de Alimentos en la ciudad de San Pedro, provincia de Buenos Aires. 03 diciembre (50 asistentes)
- III Jornada Nacional de la Red Nacional de Protección de Alimentos "Articulando las Estrategias para el Abordaje del Control de la Inocuidad de los Alimentos" en Buenos Aires. 15 diciembre (112 asistentes)

### **2011**

- Jornada de Trabajo de Asociación de Bromatología Ambiente Zoonosis (A.BR.A.ZO) - en la Provincia de Córdoba el día 12 de Agosto. (55 Asistentes)
- IV Jornada Nacional de la Red Nacional de Alimentos (RENAPRA) "Lecciones Aprendidas y Mejores Prácticas en Control de la Inocuidad de los Alimentos" en la Ciudad de Leones ,provincia de Córdoba los días 16 y 17 de noviembre (74 asistentes)

### **2012**

- I Jornada Interprovincial de Bromatología en Salliqueló, provincia de Buenos Aires- 28 de Junio (60 asistentes)
- Jornada sobre Prevención de Triquinosis y Síndrome Urémico Hemolítico. Salliqueló, en la Ciudad de Buenos Aires- 28 de Junio (45 asistentes)
- *Intercambio entre Residencias en Inocuidad de los Alimentos*: rotación de residentes de INAL por las provincias de Misiones y Jujuy.
- III Jornada Regional Patagonia, Red Nacional de Protección de Alimentos. "Afianzando el Nuevo Paradigma de Control de Alimentos: Enfoque Peligro Riesgo", realizado los días 10 y 11 de Septiembre en la Ciudad de General Pico, Provincia de la Pampa.



# Auditoría General de la Nación



- III Jornada Regional Centro NEA. Red Nacional de Protección de Alimentos. "Afianzando el Nuevo Paradigma de Control de Alimentos: Enfoque Peligro", realizado los días 19 y 20 de Septiembre en la Ciudad de Victoria, Provincia de Entre Ríos.
- III Jornada Regional NOA y Cuyo "Afianzando el nuevo paradigma de control de Alimentos: Enfoque Peligro Riesgo", realizado el día 10 de octubre en la ciudad de San Fernando de Catamarca. Provincia de Catamarca.
- V Jornada Nacional de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), realizada los días 13 y 14 de noviembre en Villa María, provincia de Córdoba.
- Encuentro de trabajo para el Fortalecimiento para el programa de Alimentos Artesanales de Misiones, realizado el día 19 de diciembre en la provincia de Misiones.

## **Publicaciones Técnicas y de seguimiento del PFCA compartidas y enviadas a todas las provincias:**

### **2010**

- Información técnica abordada a través de RENAPRA en relación al control de la inocuidad de los alimentos y compartida con todos su miembros:
  - Trazabilidad y Retiro de Alimentos del Mercado
  - Rotulado de Alimentos
  - Planificación y Programas de Control de la Inocuidad de Alimentos
  - Capacitación a Manipuladores de Alimentos
- Publicación: El Boletín del Inspector N°14. Promoción de la Salud e Inocuidad de los Alimentos: Información, Educación y Comunicación como componente clave de un Programa de Gestión de Higiene de los Alimentos

### **2011**

- Información técnica abordada a través de RENAPRA en relación al control de la inocuidad de los alimentos y compartida con todos su miembros:
  - BPM: Procedimientos Operativos Estandarizados
  - Nuevas Tecnologías en los alimentos e inocuidad alimentaria

A



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- Buenas prácticas en productos cárnicos
  - Investigación de Brotes de ETA
  - Enfermedad Celíaca: Normativas y Buenas Prácticas de Manufactura
  - Educación al Consumidor: Claves para la Inocuidad Alimentaria
  - Inspección basada en principios de Auditoría
  - Buenas Prácticas: Alimentos enriquecidos y fortificados
  - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y procedimiento de validación.
- Sala de Situación en Salud e Inocuidad Alimentaria.
  - Publicación Especial: Promoción de actividades para el Día Mundial del Lavado de manos.
  - Publicación Especial: Recomendaciones para la Manipulación segura de Alimentos en las Fiestas de fin de año
  - Publicación del Boletín Informativo sobre el PFCA N° 1  
([http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs\\_alimentos/boletinCJ\\_1.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs_alimentos/boletinCJ_1.pdf))
  - Publicación del Boletín Informativo sobre el PFCA N° 2  
([http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs\\_alimentos/boletinCJ\\_N2.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs_alimentos/boletinCJ_N2.pdf))
  - Publicación del Boletín Informativo sobre el PFCA N° 3  
([http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs\\_alimentos/boletinCJ\\_N3.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs_alimentos/boletinCJ_N3.pdf))
  - Publicación del Boletín Informativo sobre el PFCA N° 4  
([http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs\\_alimentos/Boletin\\_PFCA\\_N4.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs_alimentos/Boletin_PFCA_N4.pdf))

## 2012

- Información técnica abordada a través de RENAPRA en relación al control de la inocuidad de los alimentos y compartida con todos sus miembros:
  - Planificación en Control de la Inocuidad de los Alimentos
  - Prevención y Control de la Tríquinosis
  - Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de comidas preparadas y establecimientos expendedores de alimentos.
  - Auditoría basada en el enfoque peligro riesgo
- Material gráfico "Prevención en Semana Santa"
  - Pescados y Mariscos. Recomendaciones para la Comunidad- Opción 1 <http://db.tt/Kd0KyzFE>



# Auditoría General de la Nación

2012 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1852



- Pescados y Mariscos. Recomendaciones para la Comunidad- Opción 2 <http://db.tt/3rdzBt8P>
- Pescados y Mariscos. Recomendaciones para vendedores <http://db.tt/iLR1aypW>
- Recomendaciones generales para el consumo de pescados y mariscos <http://db.tt/gSnWuTPT>
- Material audiovisual "Prevención en Semana Santa" (subidos a Canal RENAPRA en YouTube [youtube.com/user/RENAPRA](http://youtube.com/user/RENAPRA)):
  - Pescados y mariscos. Aspecto general del pescado fresco
  - Pescados y Mariscos. BPM- correcta disposición del pescado fresco
  - Pescados y Mariscos. BPM- Fileteado
  - Pescados y Mariscos. BPM- Fileteado y lavado
  - Incumplimiento en la comercialización de pescados
  - Incumplimiento en la comercialización de cangrejos y bivalvos
  - Recomendaciones para adquirir latas de conserva de pescados
  - Recomendaciones para el correcto uso de tablas para cortar
- Publicación de Ficha Técnica RENAPRA N°2: Cólera
- Publicación de Ficha Técnica RENAPRA N°3: Botulismo del Lactante
- Publicación de Ficha Técnica RENAPRA N°4: Triquinosis
- Publicación de Ficha Técnica RENAPRA N°5: Intoxicación por *Clostridium perfringens*
- Publicación Especial: Técnica para la Detección de *Trichinella spiralis*: Digestión Artificial Enzimática
- Material gráfico "Día internacional del celíaco":
  - Boletín ALG para capacitadores
  - Poster consumidores
  - Poster elaboradores
  - Tríptico consumidores
  - Tríptico elaboradores
  - Tríptico Información general sobre celiaquía
  - Videos subidos a Canal RENAPRA en YouTube [youtube.com/user/RENAPRA](http://youtube.com/user/RENAPRA): elaboradores, consumidores



# Auditoría General de la Nación

2013 - año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- Material audiovisual "Día internacional del celíaco" (disponibles en Canal RENAPRA en YouTube [youtube.com/user/RENAPRA](https://www.youtube.com/user/RENAPRA))
- Portafolio Educativo en Temas clave en Control de la Inocuidad de los Alimentos Disponible  
[http://www.anmat.gov.ar/portafolio\\_educativo/index.html](http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/index.html)
- Publicación del Boletín Informativo del PFCA Nº 5  
([http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs\\_alimentos/Boletin\\_PFCA\\_N5.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs_alimentos/Boletin_PFCA_N5.pdf))
- Publicación del Compendio de Metodología Analítica Oficial "Análisis Microbiológico de los Alimentos"- Vol. I  
([http://www.anmat.gov.ar/renaloea/docs/Analisis\\_microbiologico\\_de\\_los\\_alimentos\\_Vol\\_I.pdf](http://www.anmat.gov.ar/renaloea/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vol_I.pdf))

## 2013

- Información técnica abordada a través de RENAPRA en relación al control de la inocuidad de los alimentos y compartida con todos sus miembros:  
-Inocuidad de Frutas y Verduras, mayo/junio 2013.
- Actividades de promoción en el marco del Día Internacional de la Enfermedad Celíaca 2013, Mayo 2013.
- Publicación de Ficha Técnica: Shigelosis, junio 2013.  
<http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Shigelosis.pdf>

### 4.2.1.4 Realizar actividades educativas y coordinar cursos

**Este punto ha sido extensamente abordado en el punto 1 en los apartados RENAPRA y RENALOA y en el punto 3 apartado iv en lo que refiere a los avances del PFCA desde su creación (2010) a la actualidad.** En relación a qué se hizo desde la observación de AGN de 2004 hasta la creación de RENAPRA y el trabajo en el PFCA:

en el año 2004 se comienza a trabajar en lo que luego, a partir del 2005, tomará la forma del Programa de Educación Continuada para los Agentes de Control de Alimentos.<sup>77</sup>

## 2004

<sup>77</sup> En el Proyecto de Informe de Auditoría, se señala en la página 23 que este programa se encuentra "fuera del PFCA". Esto es inexacto, si bien el Programa de Capacitación comenzó antes del PFCA, una vez que se crea el PFCA queda contenido en el mismo en el marco del componente IEC.

H



# Auditoría General de la Nación



2004 - año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- "Taller sobre Procedimientos a Realizar para la Inscripción de Establecimientos y Aprobación de Alimentos" realizado en la Dirección Saneamiento Ambiental Departamento Saneamiento Básico de Posadas, Provincia de Misiones.
- Curso de Capacitación de Inspectores Bromatológicos "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación" Provincia de Misiones: Agosto de 2004
- Curso de Capacitación de Inspectores Bromatológicos "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación" Provincia de Formosa: Diciembre de 2004
- "Vigilancia Sanitaria-Retiro de Alimentos". 5 de Julio de 2004. Resistencia-Chaco.
- Taller Regional de Vigilancia de las ETA. 27 y 28 de Septiembre. Córdoba
- Talleres de Vigilancia Epidemiológica de las ETA organizado junto con diferentes organismos oficiales (INAL, ANLIS-MALBRAN, Dirección De Epidemiología, Ministerio De Salud Y Ambiente) correspondientes a las zonas sur, cuyo, norte y centro. Noviembre de 2004.

## 2005

- Primeras Jornadas Bromatológicas Nacionales con el objeto de informar sobre el Plan Nacional de Fiscalización de la Ley 25630 y su Decreto Reglamentario 597/2003 para el Control de Enriquecimiento de Harina de Trigo con hierro y vitaminas, en la Ciudad de Santa Fe
- Primeras Jornadas Bromatológicas Nacionales acerca del "Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado" Gobierno de la Provincia de Santa Fe, 5 y 6 de abril.
- 2ª Jornadas Nacionales de Trabajo de Autoridades Bromatológicas - 13 de diciembre
- Curso de Capacitación de Inspectores Bromatológicos "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación"
  1. Provincia de Tucumán: Abril de 2005
  2. Provincia de Chaco: Junio de 2005
  3. Provincia de Buenos Aires: Julio de 2005
  4. Provincia de la Rioja: Agosto de 2005
  5. Municipio de Bariloche y Mun. vecinos: Septiembre de 2005
  6. Provincia de Buenos Aires (2) - Olavarría: Octubre de 2005

## 2006



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- Jornada de análisis sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados. Bromatología de Córdoba - Mayo de 2006
- Jornada de análisis sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados. Bromatología de Santa Fe - durante el mes de Junio.
- "Suplementos Dietarios" Norma. Implementación. Problemática. Ciclo de capacitación 2006. Instituto del Alimento de Rosario - 19 de Septiembre
- Rotulado Nutricional Obligatorio (Porciones GMC 47/03). Rosario, Pcia. de Santa Fe - 24 de Julio
- Jornadas de Bromatología, diciembre de 2007, Rosario, Santa Fe, presentando a la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA) y los avances logrados por la misma.
- Taller de diagnóstico de la realidad provincial-municipal sobre seguridad de alimentos. Provincia. de Misiones.
- Formación de verificadores oficiales del sistema HACCP - Ira. parte ANMAT-OPS. Fecha 6 al 10 de noviembre de 2006.
- Curso de capacitación de Inspectores Bromatológicos "Afianzando las Herramientas de gestión de la Inocuidad y de Verificación"
  1. Provincia de Santa Cruz: Marzo de 2006
  2. Provincia de Mendoza: Junio de 2006
  3. Provincia de Corrientes: Junio de 2006
  4. Provincia de Tucumán: Julio de 2006
  5. Provincia de Neuquén: Agosto de 2006
  6. Provincia de Catamarca: Septiembre de 2006
  7. Provincia de T. del Fuego: Diciembre de 2006
- Seminario-Taller La ANMAT Herramientas para la Gestión Tema: Vigilancia Alimentaria.

## 2007

- "Implementación de la Res. Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 149/05 y 150/05 (Rotulado e Información Nutricional) - Pcia. de Salta, 29 de Marzo
- Taller a distancia sobre "Implementación de la Res. Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 149/05 y 150/05 (Rotulado e Información Nutricional) realizado en la Sede de la OPS - 22 de Mayo
- Curso de capacitación de Inspectores Bromatológicos "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación":
  1. Provincia de Salta: Marzo
  2. Provincia de Río Negro: abril



# Auditoría General de la Nación



2012 - Auditoría Monetaria de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



3. FUNBAPA (Fundación Barrera Patagónica): Mayo
  4. Provincia de Formosa: Junio
  5. Provincia de Santa Fé: Junio.
  6. Provincia de Santiago del Estero: Junio
  7. Provincia de Buenos Aires - Ciudad de Luján: 4 y 5 de Julio - 2 y 3 de Agosto
  8. Provincia de Entre Ríos: Agosto
  9. Provincia de Buenos Aires. Ciudad de Laprida: 10, 11, 24 y 25 de Septiembre.
  10. Provincia de Buenos Aires Ciudad de Bahía Blanca: 9 al 12 de Octubre
  11. Provincia de Buenos Aires - Ciudad de La Matanza: 1 y 2 de Noviembre, 13 y 14 de Diciembre.
  12. Provincia de Santa Cruz - Caleta Olivia: 13 al 16 de Noviembre de 2007
- Curso virtual "Elementos Básicos del Procedimiento Administrativo para el Control de alimentos en el Paradigma Actual" 18, 19 y 20 de julio.
  - Curso virtual Vigilancia Alimentaria: "Conceptos Básicos para la Investigación de Casos/ Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos" Ciudad Autónoma de Buenos Aires; 1, 3 y 5 de octubre de 2007.
  - Taller "Prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: abordaje integral en el nivel local" en la ciudad de Berisso, provincia de Buenos Aires
    - Curso Taller "Prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: abordaje integral a nivel nacional, provincial y local."
      - Jujuy: jornada de sensibilización dirigida a toda la cadena agroalimentaria en el marco del 10º Aniversario de SUNIBROM
      - Tucumán: jornada de sensibilización dirigida a toda la cadena agroalimentaria, y jornada de trabajo con el sector oficial.
      - Entre Ríos: Concordia: Jornada de Trabajo con el sector oficial.
  - Curso de Inocuidad de los Alimentos de la compra al plato, dictado en el Instituto de Formación Docente Prof. Agustín Gómez - Paso de los Libres - Corrientes
  - Reunión de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos - Presentación y Prueba piloto del futuro portal de la Red - Bs. As. - 31 de Julio
  - I Jornada Nacional de la Red de Inspectores Bromatológicos - Puerto Madryn - 23 de Noviembre de 2007
  - Curso "Herramientas para la Gestión de la Inocuidad" I parte en la ciudad de Río Cuarto, Provincia de Córdoba
  - "Taller Para El Fortalecimiento De Los Programas Municipales en El Marco Del Sistema Integrado En Seguridad De Alimentos y Desarrollo Productivo. Provincia - Municipios" Córdoba - 24 y 25 de abril de 2007



# Auditoría General de la Nación



2011 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- Curso "Micotoxinas en maní: Criterios y Gestión de la Calidad" - Ciudad de Cabrera, Córdoba.

## 2008

- Curso Taller "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación" en la ciudad de Mar del Plata, provincia de Buenos Aires. 1º al 4 de julio
- Jornada de Sensibilización "Abordaje integrado para la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria" en la ciudad de Paraná, provincia de Entre Ríos- 11 de julio
- Curso "Formación de Auditores Oficiales en BPM y HACCP" en la sede del INAL, ciudad de Buenos Aires- 3 al 5 de septiembre de 2008
- Curso Taller "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación" en la ciudad de Olavarría, provincia de Buenos Aires- 9 al 12 de septiembre
- "I Jornada Regional de la Red de Inspectores Bromatológicos- Cuyo y Patagonia" en la ciudad de Villa La Angostura, provincia de Neuquén. 26 de septiembre.
- "I Jornada Provincial de la Red de Inspectores Bromatológicos- Hacia la construcción de la red provincial en inocuidad de alimentos" en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires. 9 de octubre.
- "I Jornada Regional de la Red de Inspectores Bromatológicos-Centro, NEA y NOA" en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires. 10 de octubre.
- Curso "Taller sobre HACCP" en la ciudad de Bariloche- 15 al 17 de octubre de 2008
- Curso Taller "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación" en la ciudad de Paso de los Libres, provincia de Corrientes. (Réplica Provincia de Corrientes)- 14 al 17 de octubre
- Jornada de Sensibilización "Abordaje integrado para la Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico" en la ciudad de Rauch, provincia de Buenos Aires- 24 de octubre
- II Jornada Nacional de la Red de Inspectores Bromatológicos "Hacia el fortalecimiento de los lazos" en la ciudad de Río Cuarto, provincia de Córdoba- 30 y 31 de octubre.
- Curso Taller "ISO 17025 en Laboratorios Oficiales de Control de los Alimentos: Generalidades" en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires- 10 de noviembre.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- "Taller para la Elaboración del Programa Provincial de Inocuidad Alimentaria- ASUNTOS AGRARIOS - SALUD" en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires- 13 y 14 de noviembre.

## 2009

- I Encuentro Virtual Tema del Mes de febrero: "Buenas Prácticas en alimentos de origen animal" 27 de marzo de 2009 (125 inscriptos)
- II Encuentro Virtual RENAPRA: cierre del tema del mes de marzo "Peligros Microbiológicos en Alimentos"- 15 de abril (71 inscriptos)
- Curso Taller "Principios de Microbiología de los Alimentos aplicados a las Tareas de Fiscalización Sanitaria de los Alimentos" en la ciudad de Córdoba, provincia de Córdoba. 27 y 28 de abril (28 asistentes)
- Taller para Inspectores Bromatológicos y Público En General "Prevención Del Síndrome Urémico Hemolítico" en la ciudad de Luján, provincia de Buenos Aires. 30 de abril (98 asistentes)
- III Encuentro Virtual RENAPRA: cierre del tema del mes de abril "Análisis de Riesgos en Alimentos"- 15 de mayo (92 asistentes)
- Taller para la Elaboración de Programas Municipales de Inocuidad Alimentaria- Pcia. de Buenos Aires en la ciudad de Tandil, provincia de Buenos Aires- 19 y 20 de mayo. (42 participantes)
- Curso Taller "Formación de Auditores Oficiales en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)" en la ciudad de San Carlos de Bariloche, provincia de Río Negro. 27 y 28 de mayo. (38 asistentes)
- Curso-Taller "Herramientas técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" en la ciudad de Mendoza, provincia de Mendoza- 2 y 3 de junio (28 asistentes)
- Curso "Vigilancia Alimentaria: Conceptos Básicos para la Investigación de Casos/ Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos" 8, 9 y 11 de junio. (194 inscriptos)
- IV Encuentro Virtual RENAPRA: cierre del tema del mes de mayo "Buenas Prácticas en Servicios de Comidas Preparadas"- 23 de junio (29 participantes)
- Encuentro Virtual Tema del mes de marzo "Peligros biológicos en alimentos" (71 asistentes)
- Encuentro Virtual RENAPRA: cierre del Tema del mes de junio "Muestreo de Alimentos" 15 de julio (75 inscriptos)
- Encuentro Virtual Tema del mes de julio Capacitación en Inocuidad de Alimentos. 28 de agosto (86 inscriptos)



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- Curso Taller Herramientas técnicas para el Control de las BPM. Comodoro Rivadavia, provincia de Chubut- 24 de agosto (30 inscriptos)
- RENALOA: Curso Virtual Técnicas para Análisis Microbiológicos de Alimentos, 20 de agosto al 8 de octubre.
- Encuentro Virtual Tema del Mes de Agosto Buenas Prácticas en Frutas, Hortalizas y Verduras Frescas 30 de septiembre (54 inscriptos)
- Curso Taller Herramientas técnicas para el Control de las BPM. Formosa, provincia de Formosa- 16 de septiembre (38 inscriptos)
- RENAPRA-RENALOA: Curso "La Microscopía como Herramienta para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" 12 y 13 de noviembre.
- Encuentro virtual tema del mes de septiembre "Envases y materiales en contacto con los alimentos" 21 de octubre (60 participantes)
- RENAPRA-RENALOA: Curso Virtual "El Organismo Argentino de Acreditación, la acreditación de laboratorios bajo la norma IRAM 301 ISO/IEC 17025 y el monitoreo de las Buenas Prácticas de Laboratorio de la OCDE" 25 de septiembre, 9 y 19 de octubre (41 inscriptos)
- Curso Taller "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" en la ciudad de Buenos Aires. 23 al 25 de noviembre
- Curso Taller "Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos" en la ciudad de Escobar, provincia de Buenos Aires. 20 y 27 de noviembre
- Taller para el Seguimiento de los Programas Municipales para la Gestión en el Control de la Inocuidad de los Alimentos en la ciudad de Pinamar. 30 de noviembre

## 2009

- I Jornada Provincial de la Red de Inspectores Bromatológicos- "Hacia la construcción de la red provincial en inocuidad de alimentos" en la ciudad de Paraná, provincia de Entre Ríos. 24 de abril. (59 asistentes)
- Jornada de trabajo Convenio de las Provincias de la Región Centro en la ciudad de Santa Fe, provincia de Santa Fe. 14 de abril (14 asistentes)
- Jornada de trabajo Planificación de actividades Red Provincial en Inocuidad de los Alimentos de la Provincia de Entre Ríos . Paraná, provincia de Entre Ríos. 24 de junio (10 asistentes)
- Jornada Regional RENAPRA en Patagonia- 26 de octubre (62 inscriptos)
- Jornada Regional la Red Nacional de Protección de Alimentos NEA y NOA-Formosa, provincia de Formosa- 15 de septiembre (46 inscriptos)
- II Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos Centro-Rosario, provincia de Santa Fe- 29 de septiembre (56 inscriptos)
- II Jornada provincial de la Red de Control de Alimentos de Buenos Aires. Pinamar, provincia de Buenos Aires -1º de diciembre (60 participantes)

A



# Auditoría General de la Nación



- II Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos CUYO – Mendoza, provincia de Mendoza. 29 de octubre de 2009 (52 participantes)

## **Publicaciones Técnicas compartidas y enviadas a todas las provincias:**

### **Boletines Técnicos: El Boletín del Inspector y La Gacetilla Clave del Mes**

- Modernizando los Sistemas de Control de los Alimentos. El nuevo paradigma de inspección
- Hacia La Construcción De Redes En El Control De Alimentos
- Gestionando Crisis Alimentarias: Retiro De Alimentos Del Mercado
- Herramientas Para La Verificación De Las BPM: Capacitación Y Entrenamiento En Control De Parámetros
- Herramientas Para La Planificación De Las Inspecciones
- Directrices Y Recomendaciones Para La Toma De Muestra
- Verificación De La Inocuidad Y Calidad De Los Productos Pesqueros
- Recomendaciones Para Realizar Una Investigación Bromatológica De Un Caso / Brote De ETA
- Evaluación De La Inocuidad Y Calidad De Los Alimentos: Planes De Muestreo
- La Planificación En La Gestión De Proyectos Sobre Inocuidad De Alimentos
- Evaluación De La Inocuidad De Los Alimentos Y La Verificación De Las BPM: *Interpretación De Resultados Microbiológicos De Los Alimentos*
- Verificación De La Capacitación Y Competencia De Los Manipuladores De Alimentos
- Buenas Prácticas De Manufactura En Establecimientos Elaboradores De Alimentos Libres De Gluten
- Promoción De La Salud E Inocuidad De Los Alimentos: Información, Educación Y Comunicación Como Componente Clave De Un Programa De Gestión De Higiene De Los Alimentos
- Mantenga la higiene: MIP
- Cocine completamente los Alimentos: Control de Temperaturas de cocción
- Prevención de la Contaminación Cruzada: Buenas : Prácticas de los Manipuladores, Separación Física entre Alimentos Crudos y Cocidos y Diseño de Planta
- Higiene e Inocuidad de los Alimentos: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Materias Primas: Recepción de Mercaderías y Control de Stock



## Auditoría General de la Nación



- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras: Conservación en Frío de los Alimentos

*Guía para la Inspección de Locales de Comidas Preparadas para la prevención de la contaminación con Escherichia coli O157*

*Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos de Alimentos.*  
Disponible:

[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia\\_de\\_interpretacion\\_resultados\\_microbiologicos.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_de_interpretacion_resultados_microbiologicos.pdf)

*Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado-Empresas Alimentarias* [http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual\\_Retiro\\_Empresas.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Empresas.pdf)

*Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado-Autoridades Sanitarias*  
[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual\\_Retiro\\_Autoridad\\_Sanitaria.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf)

*Jornadas de integración e intercambio de experiencias en terreno*

### 2009

- Información técnica abordada a través de RENAPRA en relación al control de la inocuidad de los alimentos y compartida con todos sus miembros:
  - BP productos de origen animal
  - Peligros Microbiológicos en Alimentos
  - Análisis de Riesgos en Alimentos
  - Buenas Prácticas en Servicios de Comidas Preparadas
  - Muestreo de alimentos
  - Capacitación en Inocuidad de los Alimentos
  - Buenas Prácticas en frutas y hortalizas
  - Envases y Materiales en Contacto con Alimentos
  - Contaminantes Químicos en Alimentos
  - Auditoría y HACCP
  - Microscopía de Alimentos
  - Sistemas de calidad en el laboratorio de alimentos
  - Vigilancia Alimentaria
  - Síndrome Urémico Hemolítico
  - Planificación de actividades



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- Publicación: "El Boletín del inspector" N° 13 Buenas Prácticas de Manufactura en Establecimientos elaboradores de Alimentos Libres de Gluten
- Material gráfico sobre Prevención de SUH:
  - Rotafolio Educativo destinado a Capacitación de Consumidores [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/materiales/rotafolioSUHConsumidoresA4\\_2011.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/materiales/rotafolioSUHConsumidoresA4_2011.pdf)
  - Rotafolio Educativo destinado a Capacitación de Manipuladores de Alimentos

Ficha Técnica sobre Enfermedades Transmitidas por alimentos N°1:  
Intoxicación Paralítica por Moluscos  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Marea\\_Roja.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones/Marea_Roja.pdf)

#### **4.2.1.5 Integrar redes de comunicación e intercambio de información**

Esto fue abordado en extenso en el punto 1 del presente apartado: RENALOA; RENAPRA

#### **4.2.1.6. Implementar Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria<sup>78</sup>**

Para poder ser claros en lo que se ha hecho en este sentido, resulta importante destacar que la *vigilancia de alimentos* se puede definir como el conjunto de actividades orientadas a conocer las condiciones higiénico sanitarias de los alimentos, de los materiales en contacto con ellos y de los establecimientos alimentarios, con el fin de identificar peligros, evaluar la probabilidad (riesgo) y gravedad de eventuales daños a la salud de la población y desarrollar estrategias para el manejo de estos riesgos.

El *sistema de vigilancia alimentaria* está constituido por las autoridades sanitarias competentes en el control de alimentos, las normas y procedimientos y los recursos técnicos y humanos organizados con el fin de llevar a cabo las actividades de vigilancia mencionadas.

Los objetivos del Sistema de Vigilancia Alimentaria son

- a) Identificar en forma temprana los alimentos que no cumplen con los requisitos del Código Alimentario Argentino

<sup>78</sup> Acciones asignadas al Departamento de Vigilancia Alimentaria. Fuente: Disposición ANMAT 2850/94



# Auditoría General de la Nación



- b) Retirar del mercado los productos contaminados
- c) Corregir las malas prácticas de elaboración utilizadas en los establecimientos y en los hogares
- d) Realizar acciones tendientes a la prevención y el control de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)
- e) Evaluar la efectividad de programas y normas alimentarias<sup>79</sup>

En el proyecto de Informe de Auditoría se afirma equivocadamente en el punto 3.3.3<sup>80</sup> que **"el Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria tiene dos componentes fundamentales:**

- **Recepción y gestión de denuncias por problemas vinculados a los alimentos**
- **Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado."**

La *gestión de denuncias* es una de las fuentes de información que tiene el sistema de vigilancia (sobre las condiciones higiénico sanitarias de los alimentos, materiales en contacto con ellos y establecimientos alimentarios), investigarla y tomar acciones en consecuencia, pero no la única.

También puede obtener información de los programas de vigilancia/ monitoreo de alimentos nacionales o importados, de la investigación de enfermedades transmitidas por alimentos o de las acciones adoptadas por las agencias sanitarias nacionales e internacionales de alimentos.

Por otra parte, el retiro de alimentos es *una forma de gestión o manejo de riesgos*, es la medida de elección cuando un alimento representa un riesgo inminente para la salud de la población pero tampoco es la única forma de gestión.

En la evolución de algunos procedimientos que lleva a cabo el departamento de Vigilancia Alimentaria se destacan las actividades de mutua cooperación e intercambio de información entre las diferentes jurisdicciones bromatológicas y el INAL.

### *Retiro de Alimentos del Mercado*

En el año 2004 surgió la necesidad de poner por escrito el procedimiento de retiro de alimentos del mercado el que, si bien se realizaba, podían

<sup>79</sup> [http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/vigilancia\\_alimentaria.asp](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/vigilancia_alimentaria.asp)

<sup>80</sup> Página 14 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



# Auditoría General de la Nación

2012 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



presentarse diferentes formas de gestión para un mismo retiro, dependiendo de la jurisdicción interviniente y, además, no se contaba con la participación activa de las empresas alimentarias aún cuando éstas contaban con la información y la logística para ejecutarlo. Por este motivo y con el fin de armonizar criterios, mejorar la coordinación y establecer los roles y responsabilidades de todos los involucrados, se elaboró un "Manual de Procedimientos para retiro de Alimentos de Mercado" el cual fue presentado por primera vez en la Reunión Regional NEA - NOA de Vigilancia Sanitaria de Alimentos el 1ro de Julio de 2004, en la ciudad de Resistencia, Chaco.

A esta primera presentación le siguieron otras en las Primeras Jornadas Bromatológicas Nacionales que tuvieron lugar los días 5 y 6 de abril del año 2005 en la Provincia de Santa Fe y luego en la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) del 21 de junio de 2005.

Con el fin de ser sometido a discusión, se organizó el Primer Taller Nacional sobre Gestión de Incidentes Alimentarios en la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) los días 13 y 14 de diciembre de 2005 el cual contó con la participación de todas las jurisdicciones bromatológicas del país realizando una ejercitación sobre diferentes casos típicos de incidentes alimentarios a modo de simulacros.

Habiéndose propuesto ante la CONAL el Expediente N° 1-47-2110-5819-07-8 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica en el año 2008 es incorporado al CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO por Resolución Conjunta 200/2008 y 567/2008 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos el procedimiento que fija las Facultades de las Autoridades Sanitarias para el Retiro de Alimentos del Mercado en su Artículo 1415 y las Responsabilidades de las Empresas Alimentarias Facultades de las Autoridades Sanitarias para el Retiro de Alimentos del Mercado en el Artículo 18 tris - (Res Conj. SPReI N° 200/2008 y SAGPyA N° 566/2008).

*Programa de Vigilancia de Contaminantes químicos, biológicos, de composición nutricional y rotulado.*

Con el objetivo de vigilar la calidad sanitaria de los alimentos que se encuentran en el mercado nacional, a través de la detección de contaminantes, la valoración de nutrientes y la verificación del rotulado, en el año 2007 se puso en marcha el primer Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado de Alimentos permitiendo evaluar y gestionar los riesgos asociados al consumo de los alimentos en nuestro país.

El Programa, que se funda en la planificación de actividades de toma de muestras basadas en los riesgos y que cuenta con el soporte analítico de la RENALOA, es llevado a cabo por las Jurisdicciones Bromatológicas del país con la coordinación del Instituto Nacional de Alimentos. Previo a su implementación, que se desarrolló en



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



diferentes fases, se lo remitió a todas las jurisdicciones bromatológicas y delegaciones del INAL a fin de que realizaran en un plazo estipulado las observaciones pertinentes para el mejor funcionamiento y coordinación del mismo.

Su implementación tuvo lugar a través de una prueba piloto con la participación de la Dirección de Bromatología de la Provincia del Chaco en la toma de muestras, para su posterior análisis, en distintas bocas de expendio de la región del NEA (07/05/07). Los alimentos seleccionados para esta primera etapa fueron las bebidas hídricas, agua y agua gasificada, los polvos para preparar bebidas y los alimentos aptos para celíacos. Asimismo, el INAL a través de los distintos departamentos que lo conforman, muestreó y analizó aguas minerales y mineralizadas.

Posteriormente, ese mismo año, se sumó el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Gestión de Calidad de la Provincia de Neuquén con el objeto de ampliar el aporte de información por parte de las Jurisdicciones Bromatológicas (07/12/07). En esta oportunidad se muestrearon cereales para desayuno y barras de cereal, conservas de tomates y galletitas -galletas-facturas.

De esta forma, en el año 2009 (14/12/09), en una reunión nacional en la que participaron los referentes de las 24 Jurisdicciones Bromatológicas, se realizó una revisión del mismo y se acordó la incorporación de indicadores con el fin de evaluar su desarrollo.

En el año 2010, en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), la vigilancia de contaminantes fue una de las prioridades de trabajo propuestas por los referentes de las Jurisdicciones Bromatológicas provinciales y de la ANMAT.

En ese contexto, en el año 2012 se introdujeron a la estructura general del Programa de contaminantes (PFVC) algunas modificaciones, consideradas de acuerdo a los resultados obtenidos en los períodos anteriores y a las necesidades de control de determinados grupos de alimentos, entre otras, las cuales fueron puestas a consideración de todas las jurisdicciones a través de la plataforma ANMAT Federal. Esta actividad fue coordinada desde el Instituto Nacional de Alimentos, con el objetivo de construir el PFVC en forma consensuada entre todos. En este proceso, los criterios e iniciativas planteadas por los representantes bromatológicos, se debatieron, consensuaron e incorporaron al PFVC.

El trabajo en la plataforma se organizó en tres módulos con los distintos componentes a discutir y consensuar con los referentes de las Jurisdicciones Bromatológicas.

En la actualidad, como parte del PFCA y en el marco del Plan Estratégico ANMAT 2011-2015, el PFVC se encuentra en un proceso de implementación por las Jurisdicciones Bromatológicas del país.

## *Denuncias*

En el año 2010 en el área de vigilancia como componente del sistema de control de la inocuidad de alimentos, se identificó la necesidad de contar con un Documento



publicado con las directrices generales para la gestión de denuncias de los ciudadanos dentro del marco del programa federal de control de alimentos.

En consecuencia, el departamento de Vigilancia Alimentaria realizó un documento borrador, en base a una adaptación de sus procedimientos internos, con el objetivo de alcanzar de manera conjunta con todas las jurisdicciones bromatológicas del país un procedimiento uniforme de actuación coordinada frente a las denuncias de la comunidad.

El espacio de trabajo se organizó en 4 módulos conteniendo los distintos componentes del documento para ser debatidos por las jurisdicciones bromatológicas. Con ese fin, cada jurisdicción designó un referente, oficiando el INAL como coordinador, con la función de orientar, facilitar y acompañar el trabajo de los miembros del grupo, regulando el tiempo de cada actividad y organizando las intervenciones y discusiones en cada uno de los módulos. Asimismo, fue el encargado de poner de manifiesto los puntos en los que hubiera coincidencia o discrepancia y exponer un resumen de lo trabajado al finalizar cada módulo. La actividad en la plataforma se inició el 16 de Abril del año 2012 y finalizó el 07/12/12 habiéndose alcanzado el consenso del documento completo.

#### **Vigilancia Epidemiológica de las ETAs**

Se estableció un procedimiento que brinda los lineamientos de comunicación e intercambio de información a seguir entre los involucrados y establece los roles y responsabilidades de cada una de las Autoridades Bromatológicas del Nivel Nacional, Provincial y Municipal. El Algoritmo para la Vigilancia e Investigación de una ETA donde se presentan las relaciones que se establecen entre los diferentes organismos del Ministerio de Salud, y de otros ministerios a nivel nacional y jurisdiccional, durante la investigación de un caso/brote de ETA, ya fue consensuado con el área de epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación y con el laboratorio clínico de referencia - INEI-ANLIS "Dr. Carlos G. Malbrán".

**4.2.1.7 Colaborar y asistir desde el punto de vista técnico a los laboratorios de las delegaciones del INAL, provinciales y municipales.<sup>81</sup>**

Esto fue abordado en extenso en el punto 1 en el apartado RENALOA

**4.3. El organigrama del INAL se encuentra desactualizado, ya que, las funciones que realizan algunos departamentos no se corresponden con las establecidas en la Disposición ANMAT 2850/94. A su vez, el Departamento de Gestión Técnica y el de Evaluación Técnica están a cargo de la misma funcionaria.**

<sup>81</sup> Acción asignada al Departamento de Control y Desarrollo. Fuente: Disposición ANMAT 2850/94



# Auditoría General de la Nación



**"El organigrama del INAL se encuentra desactualizado, ya que, las funciones que realizan algunos departamentos no se corresponden con las establecidas en la Disposición ANMAT 2850/94".**

Desde 1994 a la fecha, la conceptualización sanitaria del rol de una autoridad de control de alimentos ha evolucionado, y lo hace de forma permanente, en respuesta a los nuevos desafíos en materia de salud, producción, tecnología, desarrollo de nuevo conocimiento científico y las tendencias y comportamiento de consumo. Los lineamientos sanitarios generales, acordados a nivel internacional en el ámbito de la OMS, FAO y Codex Alimentarius, han contemplado nuevos abordajes en materia de promoción y prevención de la salud, análisis de riesgo, articulación de actores público-privados y la incorporación de la ciencia reguladora de forma de mejorar la toma de decisión para la protección de la salud de la población.

Por otra parte, a los significativos cambios conceptuales de abordaje sanitario se han agregado por vía legislativa competencias como las derivadas del dictado por parte del Congreso Nacional de la Ley 25630<sup>82</sup> de prevención de las anemias y las malformaciones del tubo neural; la Ley 26588 de celiaquía<sup>83</sup>. Como así también se sumaron formalmente nuevas responsabilidades al Instituto en materia de Evaluación Científica de Declaración de Propiedades Saludables en Alimentos (Disposición ANMAT 7730/11<sup>84</sup>), Probióticos y Prebióticos (Disposición ANMAT 2873/12<sup>85</sup>), entre otras.

Estas circunstancias, han requerido por parte de INAL un abordaje sanitario versátil y la permanente adecuación de programas y acciones en el que participen de manera simultánea y/o concurrente las diferentes áreas del Instituto.

En la actualidad, el dinámico marco sanitario de trabajo y la sucesiva incorporación de competencias han dado origen a una asignación de actividades que no se ve reflejada apropiadamente en la disposición organizacional y de responsabilidades dictadas hace ya 19 años (Disposición ANMAT 2850/94).

Del inevitable paso del tiempo es que pueda considerarse la existencia de desactualización, que se atiende e interpreta como la formulación de una recomendación.

**"A su vez, el Departamento de Gestión Técnica y el de Evaluación Técnica están a cargo de la misma funcionaria".**

<sup>82</sup> [http://www.anmat.gov.ar/Legislacion/Alimentos/Ley\\_25630.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Legislacion/Alimentos/Ley_25630.pdf)

<sup>83</sup> Responsabilidades del INAL a las que el "proyecto de informe de auditoría" hace referencia en detalle en las páginas 4 y 5 del mismo (Ley 26588 y Decreto 528/11).

<sup>84</sup> [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/normativa/Disposicion\\_7730-2011.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/normativa/Disposicion_7730-2011.pdf)

<sup>85</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/mayo\\_2012/Dispo\\_2873-12.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/mayo_2012/Dispo_2873-12.pdf)



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



La jefatura a cargo del Departamento de Evaluación Técnica se encuentra vacante desde la jubilación de Beatriz Germann, en el año 2006. Las funciones del citado son llevadas adelante por las correspondientes jefaturas de servicios en su ámbito de competencia.

La jefatura a cargo del Departamento de Gestión Técnica está a cargo de María Luz Martínez (Decreto 1611/06<sup>86</sup> y Decreto 1877/08<sup>87</sup>). Cabe señalar además, que tal cual lo señalado por las Disposiciones ANMAT 2838/08 y 391/11 a los efectos de posibilitar el desarrollo de las acciones encomendadas al INAL resulta imprescindible delegar funciones en personal idóneo, siendo asignada la citada funcionaria como subrogante en tal sentido.

**4.4. El INAL cuenta actualmente con tres delegaciones: Paso de los Libres, Posadas y Mendoza; cuando se inició la descentralización del INAL en la década del 90, contaba con 10 delegaciones. El INAL central relega a las delegaciones a un papel secundario; las delegaciones citadas:**

- **Realizan de hecho tareas limitadas de acuerdo a sus usos y costumbres (por ejemplo, no trabajan con expedientes actuaciones simples) y no hay homogeneidad entre ellas.**
- **No cuentan con lineamientos desde INAL Central. El INAL central a pesar de recibir semestralmente informes en formatos diferentes sobre la recaudación de cada delegación, no unifica criterios de trabajo ni utiliza la información recibida para optimizar la gestión.**
- **No tienen accesos a la plataforma de trabajo virtual del Programa Federal de Control de Alimentos ni participa de los foros y capacitaciones que se realizan en el marco del PFCA.**

**"El INAL cuenta actualmente con tres delegaciones: Paso de los Libres, Posadas y Mendoza; cuando se inició la descentralización del INAL en la década del 90, contaba con 10 delegaciones. El INAL central relega a las delegaciones a un papel secundario"**

86

<http://www.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do;jsessionid=283606BA19734F0FF31BE6E9E29E6331?id=121875>

87

<http://www.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do;jsessionid=283606BA19734F0FF31BE6E9E29E6331?id=147491>



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



En relación a las delegaciones del INAL es necesario aclarar que no ha sido en el período auditado el tiempo en que se redujo el número de las mismas (ha sido en esos años 90 el tiempo en que se cerró la mayoría de ellas), y sus tareas son las que corresponden según el marco dado por la Disposición ANMAT 2580/94 y concordantes. Aunque se las califique como “**limitadas**”.

Téngase presente que el concepto alude por un lado al espacio físico ocupado por el delegado y por otro a las competencias que correspondiendo naturalmente al órgano delegante, han sido transferidas, como dice Gordillo,<sup>88</sup> la delegación de competencia es una decisión del órgano administrativo a quien legalmente aquélla le corresponde, por la cual transfiere el ejercicio de todo o parte de la misma a un órgano inferior.

La realización de tareas limitadas responde a las que el órgano superior ha considerado pertinentes delegar, porque aunque podría considerarse redundante, en el caso no se trata de descentralización (lo cual implicaría una nueva repartición – como dice el mismo autor), de funciones. Consecuentemente no funcionan como organismos replicando la estructura orgánica completa del INAL.

En el punto 3.3.8 del proyecto de informe de auditoría, en lo que entendemos<sup>89</sup> se presenta como evidencia de la *relegación que INAL hace de las delegaciones* se presentan algunas observaciones/ conclusiones inexactas en relación al presupuesto de las mismas. Con respecto al concepto definido en el hallazgo en consideración como *caja chica mensual*, cuadra señalar que se trata de un fondo rotatorio en los términos previstos por la Disposición ANMAT 1159/99, el mismo da lugar a una disponibilidad financiera para cancelar los gastos generados por las delegaciones y se renueva mediante la remisión de los comprobantes de gastos a la Coordinación de Contabilidad dependiente de la Dirección de Coordinación y Administración de la ANMAT.

En tal sentido cuadra advertir que dicho fondo NO TIENE una limitación temporal para su renovación, en consecuencia pueden rendirse y renovarse todas las liquidaciones que el responsable designado de cada delegación entienda conveniente, aún en plazos menores a un mes calendario si las necesidades de la delegación así lo ameritan – por ejemplo pueden presentar una rendición de fondo rotatorio de hasta pesos 7000 por semana. -.

Sin perjuicio de lo expresado anteriormente, a los efectos lograr una mayor eficiencia administrativa, a partir del 16/05/13 por Disposición ANMAT

<sup>88</sup> GORDILLO, Agustín. Tratado de Derecho Administrativo. Ed. Fundación de Derecho Administrativo. Pag. XII – 14.

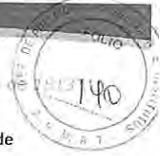
<sup>89</sup> Página 24 Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



2683/13 se han adecuado las sumas correspondientes de fondo rotatorio de las delegaciones del interior a la suma de pesos 15.000 para cada una.

Con respecto a los costos de movilidad indicados en el hallazgo en consideración, se señala que los gastos por movilidad y viáticos de los agentes de esta ANMAT – incluidos los que cumplen funciones en las Delegaciones del interior – se cancelan con presupuesto de esta Administración, ello de conformidad al Decreto 1343/74 y sus modificatorias. Las empresas que por sus actividades se encuentran reguladas por esta Administración Nacional sólo están obligadas al pago del arancel que corresponda a trámite respectivo.

- ***"Realizan de hecho tareas limitadas de acuerdo a sus usos y costumbres (por ejemplo, no trabajan con expedientes actuaciones simples) y no hay homogeneidad entre ellas".***

Las tareas que realizan las delegaciones que AGN califica como **"limitadas"** son las que corresponden en el marco de la Disposición ANMAT 2850/94 articulado con el Decreto 815/99 y el rol que en el mismo se asigna a los integrantes del Sistema Nacional de Control de los Alimentos (SNCA). No funcionan como organismos separados replicando la estructura orgánica completa tal cual en territorio, es decir no llevan adelante la totalidad de las funciones asignadas INAL. No son oficinas "descentralizadas", sino delegaciones. Para aclarar más el punto, su rol en territorio no es reemplazar las funciones que desde los departamentos se realizan, sino acercar y permitir acceder con equidad al ciudadano y comerciante en los principales puntos de frontera a la intervención de INAL. El Sistema de Control de los Alimentos, que se reorganiza a partir de 1999 con la firma del mencionado decreto, replantea el rol de ANMAT como integrante del mismo y asigna funciones y responsabilidades claras en función de la articulación con las Autoridades Sanitarias Provinciales. El rol es acotado y definido a algunas funciones y que ambas delegaciones visitadas dejaron claro este marco al ser visitadas por el equipo auditor según consta el en Proyecto de Informe de Auditoría de AGN<sup>90</sup>. La jerarquía que las delegaciones tienen, según la Disposición 2850/94 bien podría caberle la calificación de "secundaria", ya que tienen estatus de *servicio*.

<sup>90</sup> Página 59 a 73 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013.



# Auditoría General de la Nación



2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



En relación a que las tareas que realizan **“de acuerdo a sus usos y costumbres”**<sup>91</sup> quisiéramos destacar que en el marco del profundo proceso de modernización y reforma administrativa que ANMAT viene llevando adelante -orientado a hacer más eficiente y eficaz el funcionamiento de toda la Administración y a introducir en la gestión de todas sus oficinas el cumplimiento de resultados mensurables y cuantificables- esta modalidad de trabajo se ha visto afectada y transformada para evitar los usos y costumbres en las delegaciones de INAL y en todo el Instituto<sup>92</sup>.

Esta modernización apunta fundamentalmente a fortalecer las capacidades institucionales y a la construcción de una organización ágil y dinámica, capaz de adaptarse a los cambios del contexto social para proveer adecuadamente bienes y servicios públicos de calidad a los ciudadanos <sup>93</sup>. Los procesos que se enmarcan en esta modernización, tienen por objeto armonizar criterios, estandarizar procedimientos y evitar miradas y acciones individuales en las intervenciones de todos los agentes de la administración, reemplazando y evitando los *“usos y costumbres”*.

En este sentido, y analizando procesos que involucran a las delegaciones (y que el propio Proyecto de Informe de Auditoría da cuenta en varios párrafos) se fomenta esta unificación de criterios a través de los siguientes componentes :

- *Despapelización*
- *Pago electrónico*
- *Sistemas de gestión electrónica y*
- *Firma digital*

En el marco del *Programa de Despapelización Segura* que se encuentra implementando esta Administración Nacional mediante la Disposición Nº 2577/11 y conforme <sup>94</sup>la adopción de la firma digital <sup>95</sup>-acorde con los

<sup>91</sup> Página 26 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>92</sup> Esto fue constatado durante las visitas de campo en las dos delegaciones según consta en las páginas 59 a 73 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>93</sup> Esto se da en sintonía con el artículo 42 de la CONSTITUCION NACIONAL donde se reconocen los derechos que le asisten a los consumidores y usuarios de bienes y servicios en especial a una información adecuada y veraz, en condiciones de trato equitativo y digno.

<sup>94</sup> <http://www.argentina.gob.ar/noticias/1313-firma-digital-en-tr%C3%A1mites-de-anmat.php>



# Auditoría General de la Nación



2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



lineamientos de la Ley 25.506 y su Decreto Reglamentario 2628/2002- la implementación del *Sistema de Gestión Electrónica de Exportaciones*<sup>96</sup> de ha otorgado a los usuarios un mejor aprovechamiento de los beneficios de los adelantos tecnológicos y contribuido a una aceleración del procedimiento, facilitando la realización del trámite administrativo y disminuyendo los obstáculos derivados de las barreras geográficas. Ha aportado eficacia, eficiencia y celeridad en los trámites de exportación que impactan en la actividad económica del país. Las delegaciones de INAL, (Paso de los Libres, Mendoza y Posadas), han sido equipadas con nuevas computadoras y han sido capacitadas para evaluar y otorgar certificados con firma digital, para lo cual ha concurrido un equipo de apoyo a cada Delegación conjuntamente con el Director de INAL y el Director de ANMAT. El éxito desde la implementación de este proceso es marcado. Para ilustrar lo expresado se informa que hasta la fecha (04/07/2013) se han evaluado: 2.315 exportaciones en la Delegación Paso de los Libres-Corrientes, 2.428 exportaciones en la Delegación Mendoza-Mendoza y 2.507 exportaciones en la Delegación Posadas-Misiones.

En ese marco, el Proyecto de Modernización se ha brindado apoyo, recursos e insumos a las delegaciones de INAL para fortalecer la gestión del sector público. En las delegaciones, y durante el período auditado, esto se ha traducido en PCs e impresoras de última generación, equipamiento de laboratorio, readecuación de la red de comunicación digital con ANMAT, entre otros.

Esta tarea tiene como finalidad lograr efectividad en el cumplimiento de los objetivos organizacionales y promover la transparencia, el acceso a la información pública, la equidad y la rendición de cuentas.

En relación a la afirmación "**(por ejemplo, no trabajan con expedientes actuaciones simples)**" la implementación del Sistema de Gestión Electrónica, convierte en obsoleto tanto al expediente como a la actuación simple en papel ya que en la operatoria del mismo sistema se otorga un número de trámite interno (que reemplaza al Número de Actuación Simple unificado para todas las Delegaciones) en forma automática. Este número

<sup>95</sup> Firma Digital: la implementación de esta herramienta permite integrar los distintos niveles de la Administración y la comunicación y el intercambio de información mediante canales alternativos al papel evitando así las diferencias entre los procesos y análisis de la información, mejorando así la calidad del servicio prestado.

<sup>96</sup> Disposición ANMAT 2999/12 [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/mayo\\_2012/Dispo\\_2999-12.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/mayo_2012/Dispo_2999-12.pdf)



# Auditoría General de la Nación



2012 - 40º del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



permite asociar el arancel abonado con el trámite iniciado. El solicitante puede realizar el seguimiento a través del sistema.

Con el avance que estos componentes tienen los datos, información y conocimiento se pueden compartir y relacionar entre las distintas Delegaciones. Además, facilita el flujo de datos entre las distintas áreas de todo el organismo.

Con la implementación del pago electrónico (Disposición ANMAT N° 2897/2012<sup>97</sup>, mediante la cual se estableció que desde el día 30 de julio de 2012 es obligatorio el uso del sistema de Cobro Electrónico de Aranceles de ANMAT) se da por tierra con las rendiciones que "no son homogéneas" y los retrasos en la transmisión de esta información integrándose toda la información en la Dirección

***"No cuentan con lineamientos desde INAL Central. El INAL central a pesar de recibir semestralmente informes en formatos diferentes sobre la recaudación de cada delegación, no unifica criterios de trabajo ni utiliza la información recibida para optimizar la gestión".***

La estructura organizativa para las Delegaciones, como parte del INAL, son las establecidas por la Disposición 2850/94. En la misma se observa que las Delegaciones forman parte integrante del INAL, con las competencias que le son propias al igual que otros departamentos y servicios comprendidos en la citada Disposición.

Los lineamientos de trabajo de los departamentos y servicios son los propios del Instituto y los generales de la ANMAT, el papel que desempeña cada uno es el que la estructura organizacional le otorga, con las particularidades señaladas en las observaciones al punto 4.3. del "proyecto de informe de auditoría" respecto del tiempo transcurrido del dictado de la citada Disposición.

Respecto de lo señalado con motivo de envíos semestrales de recaudación por parte de las delegaciones, cabe aclarar que los mismos tienen como destino la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT. Dado el rol y competencia sanitaria que son propios del INAL, no es factible establecer criterios ni optimizar la gestión sanitaria a partir de información recaudatoria.

Por otro lado, se recuerda que se encuentra en vigencia la Disposición ANMAT N° 2897/2012<sup>98</sup>, mediante la cual se estableció que desde el día 30 de julio de 2012 es obligatorio el uso del sistema de Cobro Electrónico de Aranceles de ANMAT. Por lo

<sup>97</sup> Disponible en [http://www.anmat.gov.ar/Despapelizacion/Normativa/Disposicion\\_2897-2012.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Despapelizacion/Normativa/Disposicion_2897-2012.pdf)

<sup>98</sup> Disponible en [http://www.anmat.gov.ar/Despapelizacion/Normativa/Disposicion\\_2897-2012.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Despapelizacion/Normativa/Disposicion_2897-2012.pdf)



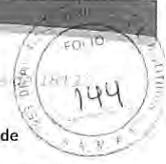
# Auditoría General de la Nación



"2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente"



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



cual, no se remiten más los citados informes sobre recaudación a la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT.

**"No tienen accesos a la plataforma de trabajo virtual del Programa Federal de Control de Alimentos ni participa de los foros y capacitaciones que se realizan en el marco del PFCA".**

La plataforma virtual de trabajo del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) es una plataforma de trabajo entre los referentes de INAL<sup>99</sup> y los de las provincias para avanzar en cada una de las áreas temáticas que se van trabajando articuladamente y en conjunto y cumplimentar así lo establecido en el Programa Federal de Control de Alimentos. Es un espacio de acceso restringido a usuarios que representan "la voz" de la institución que representan en el tema que se aborda. *No todo el personal de INAL ni de las provincias tiene clave de acceso* ya que los espacios, y las autorizaciones de acceso, se van dando conforme se va avanzando en los temas. Como se destacara más arriba, por la naturaleza de las acciones que se realizan en las delegaciones de INAL, hasta el momento no se han abordado temas que los vinculen y por tanto, no han ingresado a la plataforma. Resulta importante destacar que, dado que el trabajo federal presenta complejidades propias de la distancia y la multiplicidad de agentes, los actores del PFCA manifestaron la importancia de que el acceso al debate y la discusión sean restringidos por temática para evitar que se den opiniones que no corresponden ni representan a la autoridad provincial y que pueden desviar, interrumpir y afectar la armonización de criterios.

Los temas abordados en la plataforma virtual de trabajo responden a los lineamientos de trabajo acordados con las jurisdicciones sanitarias dentro del PFCA, los cuales no incluyen la operatoria del comercio internacional de alimentos a cargo de los organismo sanitarios nacionales.

Cabe señalar, que en el marco de la plataforma virtual del PFCA se trabaja a través de foros temáticos, no se realizan capacitaciones. Las capacitaciones virtuales enmarcadas en el PFCA se realizan a través de otras plataformas (identificadas en el punto 1 del ítem 4.2.1 de la respuesta de INAL al Proyecto de Informe de Auditoría) de las que el personal de las delegaciones sí participa.

Tal como se manifiesta en el Proyecto de Informe de Auditoría, el personal de las delegaciones está actualizado e informado sobre las actividades que se realizan en el marco del PFCA al igual que lo está todo el personal de ANMAT. Existen para esto varios canales para que la información fluya pese a las distancias geográficas: la información se envía a todos los contactos del mailing de RENAPRA; RENALOA, PFCA (las delegaciones y el personal que

<sup>99</sup> De acuerdo a los acuerdos que se van consolidando en los Encuentros de seguimiento del PFCA



## Auditoría General de la Nación



2012 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1810



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



trabaja en ellos integra estos listados) También está disponible la información en el minisitio de ANMAT Federal en la web de ANMAT<sup>100</sup>. Lo mismo que los boletines periódicos que se publican consolidando las novedades y los avances.

**4.5. No existe un Registro Único de Productos y Establecimientos Alimentarios, tal como lo establece el Decreto 815/99, art. 15, inc. g: "Crear y mantener actualizado, tal como lo establece el CAA, el Registro Único de Productos y Establecimientos de su competencia".**

El Registro Único de Productos y Establecimientos de competencia del INAL se encuentra vigente, actualizado y públicamente disponible, de acuerdo a lo ya informado en el ítem 19 y en el segundo párrafo del ítem 14 de la respuesta de INAL-ANMAT (6 de Septiembre de 2012) a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

Se puede tener acceso público y libre al mismo a través de Internet, ingresando a la página web institucional de ANMAT, en [http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones\\_net/applications/alimentos/alimentos\\_registrados/alimentos\\_registrados.htm](http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones_net/applications/alimentos/alimentos_registrados/alimentos_registrados.htm)

<sup>100</sup> Ver <http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/principal.php>



# Auditoría General de la Nación

2017 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



The screenshot shows a web browser window titled "CONSULTA DE REGISTROS DE ALIMENTOS - Windows 10 Last Edition - BYCP". The browser address bar shows "anmat.gov.ar". The page content includes a search form with two sections:

- Datos del Alimento:** Fields for Denominación, Nombre Comercial, Marca, and R.N.P.A.
- Datos del Establecedor:** Fields for Razón Social and R.N.E.

Buttons for "BUSCAR" and "LIMPIAR" are located at the bottom of the form. The taskbar at the bottom shows several open applications, including "E:INALAGNRrespuesta...", "A.N.M.A.T. - Princip...", "CONSULTA DE REGIST...", "Informe INAL para AGN...", "RESPUESTA A AGN.doc...", and "Hugo.doc - Microsoft Word".

La consulta se puede efectuar utilizando información disponible en el rótulo de los alimentos. Para la consulta de establecimientos a través de la razón social o el número de Registro Nacional de Establecimiento (RNE). Para la consulta de alimentos a través de su denominación, nombre comercial, marca o el número de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA).

Ingresando alguno de estos requisitos de consulta se puede visualizar la información de todos los productos registrados en INAL para ese Registro Nacional de Establecimiento (RNE).

145

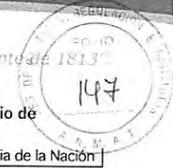


# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



CONSULTA DE REGISTROS DE ALIMENTOS - Windows 10 Last Edition - BYCP

Se encontraron 13 productos  
Página 1 de 1

Anterior | Siguiente

R.N.P.A.	ALIMENTO	ELABORADOR
0790001	BANANA (Banana) (Fruta)	AFISCO S.A.
0660005	CACAO EN POLVO	AFISCO S.A.
0790012	CONJUNTO DE USUARIO DE COMESTIBLES PARA COMESTIBLES Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.
0790013	CONJUNTO DE USUARIO PARA CONFITERIA, MANTENIMIENTO, MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.
0790011	CONJUNTO DE USUARIO PARA CONFITERIA, MANTENIMIENTO, MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.
0790006	CONJUNTO DE USUARIO PARA CONFITERIA, MANTENIMIENTO, MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.
0790009	CONJUNTO DE USUARIO PARA CONFITERIA, MANTENIMIENTO, MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.
0560002	JALEA DE FANTASIA SABOR DANARCO	AFISCO S.A.
0560001	JALEA DE FANTASIA SABOR DANARCO	AFISCO S.A.
0560004	JALEA DE FANTASIA SABOR DANARCO	AFISCO S.A.
0790008	CONJUNTO DE USUARIO PARA CONFITERIA, MANTENIMIENTO, MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.
0790009	CONJUNTO DE USUARIO PARA CONFITERIA, MANTENIMIENTO, MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.
0790010	CONJUNTO DE USUARIO PARA CONFITERIA, MANTENIMIENTO, MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO	AFISCO S.A.

Se encontraron 13 productos  
Página 1 de 1

Anterior | Siguiente

Inicio | E:DNALISPEGA | AGN viernes 14 de dic... | AN.M.A.T. - Principal... | Documento en libru... | CONSULTA DE REGIST...

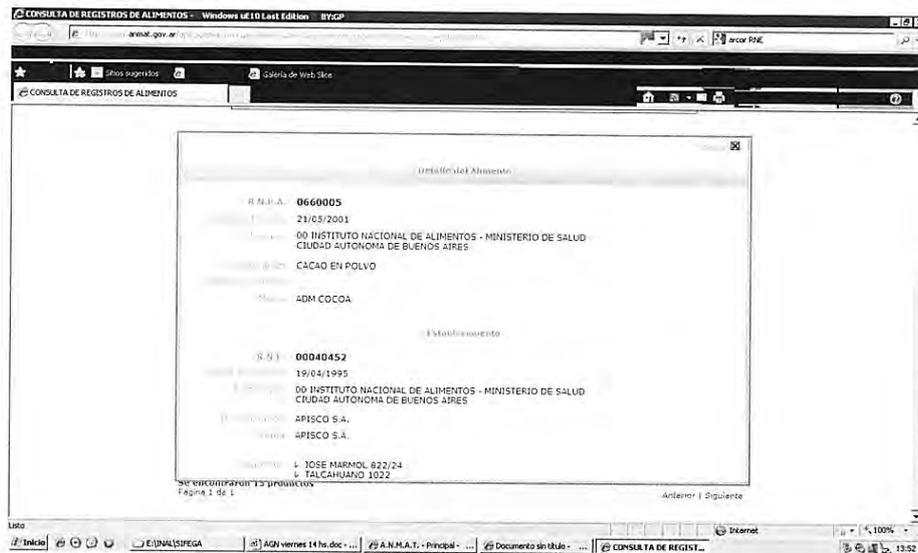
De ser necesario, se puede acceder además a la información propia de cada Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA):

H



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Cabe señalar entonces que el INAL ha cumplido con su creación, y el registro correspondiente a productos y establecimientos de su competencia se encuentra vigente, actualizado y disponible.

Por último, en la página 11 del "proyecto de informe de auditoría" se señala en referencia a la cantidad de operadores del sistema de gestión de exportación que al 30/12/2012 son "445 quedando pendientes 113". En este sentido, según lo informado por la Autoridad de Registro de Firma Digital de ANMAT las empresas de alimentos con certificados emitidos por este sistema son 595 al 15/07/13.

**4.6. El INAL no posee un criterio unificado a nivel federal para la gestión de las denuncias recibidas a través del Departamento de Vigilancia Alimentaria (ver 3.3.2)**

La afirmación contenida en este punto no es correcta, carece de sustento objetivo en relación a la evidencia a la que el equipo auditor tuvo acceso (documental y entrevistas).



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Cuando se afirma que **"INAL no posee un criterio unificado para la gestión de denuncias"**<sup>101</sup> se incurre incluso en contradicción con otras dos afirmaciones que se hacen en el mismo informe: en la página 15 se manifiesta que **"(INAL) gestionando las denuncias de acuerdo al Manual de Procedimientos (ver anexo III. Vigilancia Alimentaria)"**. En ese aludido Anexo III del mismo Informe, en el primer párrafo se señala<sup>102</sup> **"de acuerdo a la respuesta del INAL del 06/09/12 a la nota de la Auditoría General de la Nación N°180/12 A-02, las denuncias se gestionan según el Manual de Procedimientos de Vigilancia Alimentaria."** Este manual al que se hace mención en ambos lugares del Proyecto de Informe de Auditoría establece el "Procedimiento para el diligenciamiento de denuncias". De esta manera, unifica los criterios y el procedimiento para la gestión de denuncias en INAL. Esta gestión involucra a más de un departamento del INAL e incluso en la relación de INAL con las jurisdicciones cuando corresponde. En los expedientes a los que tuvo acceso el equipo auditor pudo constatar la evidencia de que el procedimiento/ criterio que INAL aplica para la gestión de las denuncias se mantiene en todos los casos.

Queda agregar que en aquellas situaciones en las que la gestión de una denuncia desemboca en el retiro de algún producto del mercado, los procedimientos para esta gestión del riesgo también se encuentran procedimentados y no sólo a nivel INAL sino que se ha incorporado al marco normativo (Capítulo XXI del CAA *Procedimientos*, art. 1415) con el objeto de armonizar criterios y establecer claramente los roles y responsabilidades de cada organismo. Para facilitar el acceso y la amigabilidad y dar transparencia a la toma de decisiones en este sentido, se encuentran a disposición de las empresas y las autoridades sanitarias además en la página web de la ANMAT dos manuales:

- Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Empresas Alimentarias  
[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual\\_Retiro\\_Empresas.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Empresas.pdf)
- Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Autoridades Sanitarias  
[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual\\_Retiro\\_Autoridad\\_Sanitaria.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf)

<sup>101</sup> Página 27 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>102</sup> Página 40 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



# Auditoría General de la Nación



2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



En relación a que INAL no cuenta con un **"criterio unificado a nivel federal para la gestión de las denuncias"**<sup>103</sup> vale aclarar que esta afirmación no es correcta.

En el trabajo que se comenzó en el año 2010 en el marco del diseño del Programa Federal de Control de los Alimentos, se realizaron una serie de reuniones con los referentes provinciales de control de alimentos donde se analizó la situación actual del sistema y se avanzó en la identificación de las necesidades de fortalecimiento de capacidad del mismo y en sentar los primeros pasos para construir conjuntamente la agenda del Sistema Federal de Control de Alimentos <sup>104</sup>. Entre las necesidades de fortalecimiento identificadas, en lo que refiere a la vigilancia alimentaria, entre otras, se acordó la necesidad de fortalecer las actividades de vigilancia alimentaria para mejorar la coordinación y la eficacia y oportunidad de la comunicación durante la ocurrencia de casos/brotos de ETA y durante los alertas sanitarios.

Para esto, se consensó trabajar en la elaboración de un documento acordado entre todos que estableciera las directrices federales para la gestión de denuncias de los ciudadanos dentro del marco del PFCA.

A inicios de 2012, INAL presentó una propuesta borrador-tomando como base y adaptando sus procedimientos internos- sobre la que se trabajó en conjunto con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales a través de la Plataforma ANMAT Federal. El espacio de trabajo se organizó en 4 módulos conteniendo los distintos componentes del documento para ser debatidos por las jurisdicciones bromatológicas.. La actividad en la plataforma se inició el 16 de Abril del año 2012 y finalizó el 07/12/12 habiéndose alcanzado el consenso del documento completo.

Quisiéramos destacar también lo erróneo de la aseveración que se hace al decir **"Los resultados analíticos pueden carecer de validez en el caso que el alimento sea percedero dado que el INAL no puede asegurar la cadena de frío (pérdida de características organolépticas, fisicoquímicas, y/o microbiológicas)."**<sup>105</sup> INAL cuenta con infraestructura (conservadoras de transporte, heladeras y freezers calibrados y con temperatura controlada) para garantizar la cadena de frío de las muestras en caso de que éstas lo requieran (por ej. alimentos percederos). Las condiciones en la que se encuentra la muestra al momento del muestreo y cómo ésta es transportada hacia el laboratorio, constan en

<sup>103</sup> Página 27 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>104</sup> Ver página 7 del documento "Lineamientos directrices para el Programa Federal de Control de la Inocuidad de los Alimentos"

<sup>105</sup> Página 41 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



las Actas de Toma de Muestra que completan los inspectores al momento de realizar la toma. Además, INAL posee un procedimiento interno (**PROCEDIMIENTO MANIPULACION DE LOS ITEMS DE ENSAYO DCD-T-5.8 Versión: 2 Fecha: 17 de Julio de 2007**) donde se establecen los requisitos para el transporte, recepción, registro, manipulación, almacenamiento, conservación y disposición de las muestras provenientes de clientes internos y externos en el Departamento Control y Desarrollo. En este procedimiento, en el punto 6.1 *Transporte de las muestras de alimentos a ensayar*<sup>106</sup> se establece que "El personal responsable de la toma de muestra, cuando el encargado de la misma es el INAL, deberá registrar las condiciones de transporte de las muestras que ingresarán al laboratorio" y más adelante en el punto 6.3 *Rechazos de Muestras y Excepciones / Desvíos Aprobados* se señala incluso que "Si la cantidad y/ o las condiciones de conservación, envase o documentación de la muestra no cumplen con los requisitos establecidos por este Departamento, ésta deberá ser rechazada"<sup>107</sup>.

**4.7. Aunque el INAL lo aplica, el Programa de Monitoreo de Alimentos Importados no está formalmente aprobado por un acto normativo de la ANMAT y sus Delegaciones no participan del mismo.**

El Programa de Monitoreo de Alimentos Importados está formalmente aprobado y plenamente vigente desde abril de 2007 a la fecha.

Es pertinente para poder abordar el presente punto comprender el alcance del marco normativo aplicable a los alimentos importados de competencia de INAL. Cabe recordar que es la Ley Nacional 18284 y sus normas complementarias son las que determinan la vigencia de las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en nuestro país.

En su artículo 4º la Ley Nacional 18284 establece: "Los alimentos que se importen o exporten deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino". El mismo artículo 4º estipula: "La autoridad sanitaria nacional podrá verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país".

El artículo 4 del Anexo II del Decreto 2126/71 (modificado por Decreto 2092/91) señala: "En el caso de la importación de un lote determinado de un producto, deberá

<sup>106</sup> Página 2 del PROCEDIMIENTO MANIPULACION DE LOS ITEMS DE ENSAYO DCD-T-5.8 Versión: 2 Fecha: 17 de Julio de 2007

<sup>107</sup> Página 3 del PROCEDIMIENTO MANIPULACION DE LOS ITEMS DE ENSAYO DCD-T-5.8 Versión: 2 Fecha: 17 de Julio de 2007



# Auditoría General de la Nación

2012 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



*presentarse, a criterio de la Autoridad Sanitaria competente, certificado oficial de aptitud para el consumo del producto en el país de origen o copia autenticada del protocolo de análisis efectuado por establecimiento, instituto o servicio oficial o privado reconocido oficialmente.*

*Cuando a juicio de la Autoridad Sanitaria competente fuera necesaria la verificación analítica de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas de determinado producto llegado al país, su circulación, comercialización y expendio no se autorizará hasta tanto pueda disponerse del resultado de dicha verificación”.*

El Código Alimentario Argentino, además, establece planes de muestreo específicos para clases de productos y además delinea requisitos generales en su Artículo 1416.

Teniendo presente la existencia de este marco normativo aplicable a los alimentos importados de competencia de INAL, podemos ahora señalar que el Programa de Monitoreo de Alimentos Importados es el procedimiento aprobado INAL-PROG-1<sup>108</sup>, vigente desde el 1 de Abril de 2007 a la fecha. A continuación se detalla la secuencia cronológica de aprobación de actualizaciones del citado procedimiento:

- DCD-PROGRAMA (Version 1) - Aprobado en Abril de 2007.
- DCD-PROGRAMA (Version 2) - Aprobado en Julio de 2007.
- DCD-PROGRAMA (Version 3) - Aprobado en Febrero de 2008.
- INAL-PROG-1 (Version 4) - Aprobado en Agosto de 2011<sup>109</sup>.
- INAL-PROG-1 (Version 5) - Aprobado en Septiembre de 2012.

El Programa de Monitoreo de Alimentos Importados es el procedimiento utilizado por INAL para “*verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren...*” (Artículo 4 de la Ley Nacional 18284) y poder llevar adelante “*la verificación analítica de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas*” (Artículo 4 del Anexo II del Decreto 2126/71, modificado por Decreto 2092/91), utilizando el muestreo normativamente establecido (Artículo 1416 del Código Alimentario Argentino).

En el caso de que se constate que una “*verificación analítica de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas de determinado producto llegado al país*” (artículo 4 del Anexo II del Decreto 2126/71, modificado por Decreto 2092/91) no logre alcanzar a “*satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino*” (Artículo 4º de la Ley Nacional 18284) se adopta como medida la emisión de la no autorización

<sup>108</sup> Copia controlada del procedimiento Programa de Monitoreo de Alimentos Importados fue entregada al equipo de auditoría de AGN en la tercera semana de julio de 2012 (ver ítem 7 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02).

<sup>109</sup> El cambio en la codificación del procedimiento introducida (de DCD-PROGRAMA a INAL-PROG-1) responde a una nueva asignación funcional en el marco del sistema de gestión, dándole continuidad operativa al Programa de Monitoreo de Alimentos Importados.



# Auditoría General de la Nación



de Libre Circulación y su notificación a la Dirección General de Aduanas para que la mercadería sea reexportada o destruida<sup>110</sup>.

Cabe aclarar, que en la primera viñeta correspondiente al primer párrafo del punto 3.3.4 del "proyecto de informe de auditoría" se manifiesta respecto del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados que: "...Este programa se aplica desde el 2007 y está catalogado como un "procedimiento de calidad"<sup>111</sup> usado por el laboratorio...". Como se ha señalado el Programa de Monitoreo de Alimentos Importados es el procedimiento aprobado INAL-PROG-1, el cual es llevado adelante no sólo por el Departamento de Control y Desarrollo (citado erróneamente como Laboratorio), sino además por los Departamentos Gestión Técnica, Inspectoría y Evaluación Técnica y el Servicio Libre Circulación (que han participado en su redacción), como así también por el Departamento Vigilancia Alimentaria. El trabajo integrado de las diferentes áreas se ve reflejado en el punto "4.0. Responsabilidades" de citado procedimiento. Como todo procedimiento forma parte del correspondiente sistema de gestión.

Resultaría apreciable considerar que para la Real Academia Española<sup>112</sup>, el término procedimiento significa: "acción de proceder, método de ejecutar algunas cosas, actuación por trámites judiciales o administrativos".

Desde el punto de vista jurídico, el procedimiento administrativo consiste en la serie de actuaciones que ha de llevar a cabo, en el conjunto de formalidades y trámites que tiene que observar la administración pública para emitir sus decretos, disposiciones o resoluciones, dice Hutchinson<sup>113</sup>.

Sin embargo, el mismo reconocido jurista dice que dentro de la administración existen distintos procedimientos, por ejemplo para (...) resolver un reclamo, (...), o una denuncia. Son variaciones ordenadas en la forma de actuar dentro de cada uno de ellos, pero no disminuye ni cambia la esencia del debido proceso. Seguido clasifica y conceptualiza el procedimiento técnico como aquel que se propone exclusiva o fundamentalmente el acopio por parte de la Administración de datos, informaciones y elementos de juicio necesarios para tomar una decisión que no hace referencia a un derecho o interés legítimo concreto, sino que afecta el interés general. Es el tipo de procedimiento incoado para el cuidado de los intereses comunes, remata. En el caso, para el INAL, el interés común se traduce en como se ha dicho antes, en la protección de derechos humanos esenciales, la vida y la salud que pueden ponerse en riesgo por la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria.

<sup>110</sup> Señalado en el ítem 17 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02.

<sup>111</sup> Comillas e itálica del original.

<sup>112</sup> <http://www.rae.es/rae.html>

<sup>113</sup> HUTCHINSON, Tomás. Régimen de Procedimientos Administrativos. Ed. Astrea. 2000. Pag. 30.

A



# Auditoría General de la Nación



Habiendo referido el marco normativo vigente y hechas las consideraciones entendidas como pertinentes a fin de clarificar la observación en responde, es necesario resaltar que desde el punto de vista legal el programa de monitoreo de alimentos importados es un procedimiento en el sentido que se ha expresado en el punto anterior, el iter o camino que recorre la administración, como tal configura el orden de los actuados, sin generar efectos en terceros, atento que cuando alguno de los actores debe responder, las imputaciones que eventualmente se le hicieren y consecuentemente las defensas que tendría derecho a utilizar son las instituidas en la Ley Nacional 18284 y su Decreto Reglamentario 2126/71, siguiendo el procedimiento de la Ley 19549 y su reglamentación.

### ***"... y sus Delegaciones no participan del mismo".***

Como se ha señalado ítem 7 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02, la planificación y frecuencia de los muestreos y el análisis de los alimentos importados se basan en los riesgos para la salud pública y la seguridad que presenta el producto, su origen, el historial de conformidad con los requisitos y cualquier otra información sanitaria pertinente. Estas acciones se enmarcan dentro del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados, de acuerdo a los lineamientos del Codex Alimentarius FAO/OMS.

El procedimiento Programa de Monitoreo de Alimentos Importados (INAL-PROG-1) describe en detalle los fundamentos, clases de alimentos, frecuencias de muestreo y las actividades programadas. El programa alcanza a productos seleccionados y clasificados de acuerdo al riesgo, con el objetivo de investigar y verificar toda sospecha de problemas que pudieran poner en peligro la salud de la población.

Hasta aquí los fundamentos de orden técnico-sanitario que deben ser complementados, para un adecuado monitoreo, con los aspectos propios de la operatoria del ingreso de alimentos al país. Para lo cual, desde el punto de vista metodológico deben evaluarse las siguientes 5 dimensiones: flujos de ingresos (A), tipos de alimentos por ingreso (B), las operaciones logísticas (C), proximidad y capacidad de operación para el análisis (D) y existencias de barreras sanitarias específicas (E).

153



# Auditoría General de la Nación



2015 - Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



(A) Flujo de ingreso en volumen de las importaciones por puntos de ingreso<sup>114</sup>:

- ✓ El 73% aprox. de los productos alimenticios que ingresan al país lo hacen a través de los accesos en el área de influencia de Buenos Aires (Capital Federal, Ezeiza, San Pedro, San Nicolás, Campana, La Plata, Mar del Plata, otros).
- ✓ 19% aprox. en Paso de los Libres.
- ✓ 4 % aprox. en Mendoza.
- ✓ 0.1% aprox. por Misiones (Posadas, B de Yrigoyen e Iguazú).
- ✓ 3.9 % aprox. otros puntos de ingreso.

(B) Tipos de productos por punto de ingreso<sup>115</sup>:

- ✓ Área de influencia de Buenos Aires (Capital Federal, Ezeiza, San Pedro, San Nicolás, Campana, La Plata, Mar del Plata, otros): todo tipo de alimentos.
- ✓ Paso de los Libres: fundamentalmente café, chocolates, aditivos, envases, golosinas, cereales y conservas.
- ✓ Mendoza: fundamentalmente insumos para la industria vitivinícola, pasta de tomate, almendras y conservas.
- ✓ Misiones (Posadas, B. de Yrigoyen e Iguazú): considerado no significativo.

(C) Respecto de la operatoria logística cabe señalar, que los productos de competencia del INAL una vez ingresados al país se desconsolidan en depósitos fiscales habilitados y en depósitos propios o rentados por las empresas importadoras que cuentan con autorización sanitaria (RNE). Esta información es declarada por la empresa importadora al momento de solicitar la autorización de libre circulación ante el INAL.

Se puede observar que más del 85 % de los depósitos propios o rentados por las empresas importadoras que cuentan con autorización sanitaria (RNE) en Ciudad y Provincia de Buenos Aires, a partir de la información obtenida de la base de registros de establecimientos de INAL. Y es en estos depósitos donde mayoritariamente se desconsolidan la mercadería ingresada al país, y donde deben efectuarse las inspecciones para la toma de muestras de acuerdo a los lineamientos del programa de monitoreo.

<sup>114</sup> Elaboración propia en base a información del "Sistema Informático María" de Aduana para los alimentos de competencia de INAL en el periodo Nov. 2010- Oct. 2011 (INAL, Abril 2012).

<sup>115</sup> Elaboración propia en base a información del Sistema Informático María" de Aduana para los alimentos de competencia de INAL en el periodo Nov. 2010- Oct. 2011 (INAL, Abril 2012).



## Auditoría General de la Nación

**anmat**  
Administración Nacional de Medicamentos,  
Alimentos y Tecnología Médica

2013 Cumpliendo el Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



(D) Las muestras obtenidas para su evaluación deben ser transportadas y analizadas hasta un laboratorio que cuente con los atributos de proximidad (costos de traslado, condiciones de transporte, modo de conservación, entre otros) y capacidad de operación (equipamiento, instrumental, técnicas analíticas, entre otros). Estas condiciones, dado lo señalado anteriormente, están dadas para el Laboratorio sito en la Ciudad de Buenos Aires.

(E) Dadas las particularidades de los productos acondicionados en los que interviene el INAL, los mismos no están comprendidos por barreras sanitarias específicas ni por barreras fito o zoo sanitarias propias de los controles de frontera de los productos de la órbita de SENASA.

Es por ello, que teniendo en cuenta los fundamentos de orden técnico-sanitario y la complementariedad de las 5 dimensiones de evaluación, la gestión del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados se realiza a partir del personal e instalaciones de las áreas localizadas en la Ciudad de Buenos Aires para una utilización de los recursos públicos en forma económica y eficiente.

Al igual que las demás áreas del INAL, las Delegaciones brindan apoyo y soporte a todas las acciones y programas desarrollados por el Instituto como parte integrante de ANMAT.

**4.8. El INAL no cuenta con una base de datos integrada que permita hacer un seguimiento de los trámites y detectar el estado de avance de los procedimientos, en las distintas áreas del organismo. Por lo tanto, tampoco existe una base única de datos del Sistema Nacional de Control de Alimentos en los términos que establece el Decreto N° 815/99 (artículo 26 y 27), que debe contar "la capacidad suficiente como para incorporar los datos correspondientes a establecimientos, productos, normativa, laboratorios, inspecciones, infracciones, sanciones, habilitaciones, autoridades provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y otras actividades del Sistema".**

**"El INAL no cuenta con una base de datos integrada que permita hacer un seguimiento de los trámites y detectar el estado de avance de los procedimientos, en las distintas áreas del organismo".**

El INAL, como Instituto de ANMAT, cuenta con un sistema de gestión de diferentes tipos de trámites que es de acceso y uso tanto interno como de los usuarios de los

155



## Auditoría General de la Nación

2013 Años del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



servicios de la Administración Nacional. El sistema permite hacer el seguimiento de los trámites y comprobar el estado de avance de los mismos.

El sistema de Consulta de Expedientes vía web ANMAT, permite que los iniciadores que cuenten con su usuario y password correspondientes (vía registro de solicitud de usuario para acceder a consultas de expedientes vía web ANMAT), puedan acceder a este sistema. El iniciador sólo podrá consultar sus propios expedientes. La ANMAT cuenta con un sistema de seguridad para que el control de acceso de estos iniciadores sea seguro. La incorporación a este sistema de consultas depende de la autorización de la Intervención de esta Administración.

A través del mismo sistema el usuario interno puede realizar la gestión de diferentes tipos de trámites, ingresando con su nombre de usuario y la contraseña que le han sido asignados. Una vez dentro, puede operar según las tareas que tenga disponibles. El acceso de los usuarios internos puede darse a través de la intranet disponible en las instalaciones de ANMAT, como así también desde cualquier computadora con acceso a Internet.

El acceso a los usuarios es a través de:

<http://www.anmat.gov.ar/webanmat/sistemas.asp>

Cabe señalar que a este sistema, se deben agregar aplicaciones específicas desarrolladas a partir de la implementación del Programa de Despapelización Segura de la ANMAT (Disposición 6889/10) y la adopción del uso de firma digital en el ámbito de ANMAT (Disposición 2577/11). A las cuales se pueden acceder a través de <http://portal.anmat.gov.ar/>

***"Por lo tanto, tampoco existe una base única de datos del Sistema Nacional de Control de Alimentos en los términos que establece el Decreto N° 815/99 (artículo 26 y 27), que debe contar "la capacidad suficiente como para incorporar los datos correspondientes a establecimientos, productos, normativa, laboratorios, inspecciones, infracciones, sanciones, habilitaciones, autoridades provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y otras actividades del Sistema".***

Tal cual lo señalado el INAL, como Instituto de ANMAT, cuenta con un sistema de gestión de diferentes tipos de trámites que es de acceso y uso tanto interno como de los usuarios de los servicios de la Administración Nacional. Estos sistemas para procesos internos (actividades en procesos) de un organismo, no son los comprendidos por los alcances de la base de datos del artículo 26 del Decreto 815/99 (procesos culminados).

156



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



El artículo 26 del Decreto 815/99 señala "El SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS dispondrá de una BASE UNICA DE DATOS informatizada a fin de permitir el acceso a la misma a todos los integrantes del Sistema". Y se señala que la base de datos "tendrá la capacidad suficiente como para incorporar los datos correspondientes a establecimientos, productos, normativa, laboratorios, inspecciones, infracciones, sanciones, habilitaciones, autoridades provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y otras actividades del Sistema". Los datos señalados refieren a información brindada por los organismos sanitarios en referencia a procesos de orden administrativo-sanitario culminados, como por ejemplo autorizaciones otorgadas (establecimientos, productos, habilitaciones) y medidas adoptadas (infracciones, sanciones), e información para facilitar la interacción (normativas, laboratorios, autoridades provinciales y municipales). No haciendo referencia a trámites y estado de avance en las áreas propias de un organismo.

Según la Real Academia Española<sup>116</sup> una base de datos es un "conjunto de datos organizados de tal modo que permita obtener con rapidez diversos tipos de información".

A continuación se detalla el acceso a los datos de los organismos sanitarios en referencia a procesos de orden administrativo-sanitario culminados citados en el Decreto 815/99 (segundo párrafo del artículo 26):

La información de los productos y establecimientos de competencia propia (Decreto 815/99, artículo 15, inciso g), tal cual lo señalado en el punto 4.5., se puede tener acceso libre al mismo a través de la página web institucional de ANMAT, en:

- ✓ Información de los productos y establecimientos de competencia propia (Decreto 815/99, artículo 15, inciso g), tal cual lo señalado en las observaciones al punto 4.5. del "proyecto de informe de auditoría", de acceso libre a través de: [http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones\\_net/applications/alimentos/alimentos\\_registrados/alimentos\\_registrados.htm](http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones_net/applications/alimentos/alimentos_registrados/alimentos_registrados.htm)
- ✓ Consultas de alimentos y establecimientos de las autoridades sanitarias provinciales de acceso libre a través de: [http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/consulta\\_alimentos\\_establecimientos.asp](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/consulta_alimentos_establecimientos.asp)
- ✓ Información de las medidas adoptadas (infracciones, sanciones), de acceso libre a través de:
  - Prohibición de Uso y/o Comercialización: [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/retiro\\_productos.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/retiro_productos.asp)
  - Clausura o Inhabilitación de Establecimiento: [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/clausura\\_inhibicion.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/clausura_inhibicion.asp)
  - Sanciones: [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/principal.asp](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/principal.asp)

<sup>116</sup> <http://www.rae.es/rae.html>



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- ✓ Información respecto de la normativa de acceso libre a través de:  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)
- ✓ Información de los laboratorios está disponible a través de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Alimentos, RENALOA (ver ítem 7 la de respuesta de INAL-ANMAT (6 de Septiembre de 2012) a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02. De acceso libre a través de:  
<http://www.anmat.gov.ar/webanmat/renaloa/renaloa.asp>
- ✓ Listado de autoridades sanitarias provinciales de acceso libre a través de:  
[http://www.anmat.gov.ar/listados/telefonos\\_bromatologia\\_2013.pdf](http://www.anmat.gov.ar/listados/telefonos_bromatologia_2013.pdf)

Por lo expresado, la información actualmente disponible cumple con las demandadas propias del segundo párrafo del artículo 26 del Decreto 815/99, y con las siguientes condiciones del primer párrafo de dicho artículo:

- "informatizada", dado que se aplican métodos de la informática,
- "permitir el acceso", está disponible las 24 hs y desde cualquier lugar del mundo.
- "a todos los integrantes del Sistema", es de libre acceso para todos.

Y al mismo tiempo con el objeto de una base de datos, señalada por la definición de la Real Academia Española: "permite obtener con rapidez diversos tipos de información"

La implementación de la Base Única de Datos en los términos que lo establece el Decreto 815/99, ha presentado y generado, desde la firma del decreto, conflictos y cuestionamientos varios por parte de los niveles provinciales. Para más detalle, ver anexo. Se adjunta informe como Anexo XXX.

El acceso a toda la información necesaria para la gestión en lo que a control de alimentos refiere, estuvo seriamente afectado por distintas desinteligencias institucionales entre los diferentes actores del Sistema Nacional de Control de los Alimentos hasta el año 2010, donde se comenzó a trabajar el tema en el marco del Plan ANMAT Federal y más específicamente en el Programa Federal de Control de Alimentos. Gracias al carácter participativo, democrático y transparente que ha tenido la construcción de esta estrategia, se fue construyendo una nueva mirada sobre cómo compartir federalmente la información sanitaria necesaria que permita tomar decisiones basadas en evidencia, mejores y oportunas. Así empieza a construirse <sup>117</sup>del **Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)** y se comienza, desde agosto de 2010 a construir el mismo. Se toma de base el desarrollo que las provincias de Santa Fe y Río Negro (desde el año 2007 y 2009 respectivamente) habían realizado y se asume el compromiso institucional de su financiamiento, desarrollo, implantación e implementación en todo el país.

<sup>117</sup> Ver detalle de esta construcción en el apartado *Avances del desarrollo, implantación e implementación del SIFeGA* de este mismo punto



# Auditoría General de la Nación



2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Resulta importante diferenciar lo superador del SIFeGA en relación a lo que el artículo 26 del decreto 815/99 plantea. Como ya dijimos anteriormente, una base de datos <sup>118</sup>es un "conjunto de datos organizados de tal modo que permita obtener con rapidez diversos tipos de información". El SIFeGA es mucho más que un conjunto de datos organizado, es un Sistema de Información (SI). Según la Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) un SI "é um mecanismo de coleta, processamento, análise e transmissão da informação necessária para se organizar e operar os serviços de saúde e, também, para a investigação e o planejamento com vistas ao controle de doenças" <sup>119</sup>(p. 26). Esta definición de SI merece algunas reflexiones para diferenciarlo de una base (única) de datos: las bases de datos condicionan y limitan fuertemente la aplicación de la información que se puede extraer de los datos organizados y su aplicación en la gestión que viene relacionado con la siguiente concepción de lo que se entiende por base de dato: (a) totalidad simple, o unidad concebida como simplicidad; (b) estabilidad, como cualidad de estático; y (c) obediencia estricta a normas con respuestas previsibles.

En cambio, un SI incorpora a las dimensiones dato e información las de conocimiento, comunicación y acción<sup>120</sup>. Esta concepción se revirtió con el esquema planteado desde el origen del SIFeGA.

### **Algunas conceptualizaciones sobre el SIFeGA:**

- SIFeGA plantea dos dimensiones de trabajo:
  - o Intra Sistema de Control de Alimentos:
    - INAL
    - Provincias
    - Integración Federal
  - o Actores externos Sistema de Control de Alimentos:
    - Empresas
    - Consumidores

<sup>118</sup> Según la Real Academia Española

<sup>119</sup> Moraes IHS. Informações em saúde: da prática fragmentada ao exercício da cidadania. São Paulo: Editora Hucitec/Rio de Janeiro: ABRASCO; 1994.

"Es un mecanismo de colecta, procesamiento, análisis y transmisión de información necesaria para la organización y operatoria de los servicios de salud y también para las actividades de investigación y planificación con el objeto de controlar las enfermedades" (traducción propia)

<sup>120</sup> Alazraqui M, Mota E, Spinelli H. Sistemas de Información en Salud: de sistemas cerrados a la ciudadanía social. Un desafío en la reducción de desigualdades en la gestión local. Cad. Saude Publica, Rio de Janeiro, 22 (12): 2693-2702, DEZ, 2006



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente

**anmat**  
Administración Nacional de Medicamentos,  
Alimentos y Tecnología Médica

Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación

RES. POLICIAL - ASUB. LEGAL E. INAL. Nº 1813  
FOLIO 161

Inicio de Sesión

INAL

Usuarios  
E-mail  
Contraseña

Código de Seguridad  
53777

Iniciar

LOGICO  
AL VIENTOS

www.logicoglobal.com  
administracion@logicoglobal.com

LOGICO  
global

Captura de pantalla de inicio de sesión al SIFeGA



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Captura de pantalla bienvenida a sesión de SIFeGA post logueo del usuario

- Está compuesto por los siguientes subsistemas:
  - Sistema de Gestión Electrónica de Trámites (Establecimientos y Productos)
  - Sistema de Laboratorio
  - Sistema de Auditorías (inspecciones)
  - Sistema de Comunicación
  - Sistema de Vigilancia Alimentaria
- El SIFeGA ha sido desarrollado para que:
  - o Se constituya en el lugar primario de trabajo/ información federal
  - o Mucho más que un aplicativo
  - o Presente distintas interfaces de carga



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



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

**Comunicados ANMAT Federal**

**ANMAT**  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica  
LA ANMAT, VEINTE AÑOS JUNTO A LA COMUNIDAD

El 20 de agosto de 1992, hace veinte años, se creó la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Por eso, hoy, la institución celebra sus dos décadas de existencia dedicadas a la protección de la salud de la población, asegurando la eficacia, seguridad y calidad de los productos sanitarios en todo el territorio nacional.

El 20 de agosto de 2012, hace veinte años, se creó la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Por eso, hoy, la institución celebra sus dos décadas de existencia dedicadas a la protección de la salud de la población, asegurando la eficacia, seguridad y calidad de los productos sanitarios en todo el territorio nacional.

En 20 años de experiencia, hemos construido un nuevo paradigma. Un significativo modelo de fiscalización y control basado en evidencia científica. Un sistema en el que profesionales, académicos, reguladores y sociedad son los actores protagonistas.

¡Cinco mil doscientos avances, de innovación y de logros, contrastados con la creación de afamar el presente, plasmar el futuro y afianzar una política sanitaria entre 1000s.

¡En estos primeros 20 años, gracias por el trabajo en conjunto!

**Accesos ANMAT Federal**

▼ Intranet ANMAT ▼ Intranet Provincias ▼ Consumidores

El Sistema federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) tiene el objetivo de brindar a las Provincias el acceso a la información mediante su publicación en Internet.


Captura de pantalla inicio SIFeGA: observese el acceso de cada una de las provincias



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Inicio Trámites Registros Laboratorio Anmat Federal Indicadores Comunicados

## SiFeGA

Sistema Federal para la Gestión del Control de los Alimentos

RÍO NEGRO  

## Comunicados

### Botulismo

[Facebook](#) | [twitter](#)

El botulismo es una enfermedad tóxica grave pero infrecuente. Es causada por toxinas preformadas producidas por la bacteria (*Clostridium botulinum*) presente en ciertos alimentos. Las bacterias pueden entrar al organismo a través de heridas o pueden vivir en alimentos a los que se les realizó un tratamiento térmico deficiente.

#### Alimentos de Riesgo

El *Clostridium botulinum* es una "bacteria anaerobia", lo que significa que solo puede crecer en ausencia de oxígeno. Por lo tanto, el crecimiento de las bacterias y la formación de toxina tienden a ocurrir en los productos con bajo contenido de oxígeno.

Los alimentos suelen contaminarse con mayor frecuencia principalmente por falta de higiene en la elaboración, por cocción inadecuada previa o posterior al envasado o por contaminación durante su uso.

#### ¿Cuáles son los síntomas?

Los síntomas característicos y signos precoces son: fatiga, debilidad y vértigo, normalmente seguidos por visión borrosa, boca seca y dificultad para tragar y hablar. Vómitos, diarrea, estreñimiento o hinchazón abdominal. La enfermedad puede progresar a debilidad en el cuello y los brazos. No hay fiebre ni pérdida de la conciencia.

En muchos casos pueden quedar secuelas irreversibles o desembocar en la muerte de la persona. Síntomas similares suelen aparecer en personas que compartieron la misma comida.

#### ¿Cómo puede prevenirse?

Evitar el consumo de conservas de vegetales, carnes, pescados y/o mariscos de procedencia desconocida y/o que no cuenten con los registros de establecimiento elaborador y producto correspondiente, ya que no se logra la trazabilidad de los mismos. La prevención del botulismo se basa en asegurar Buenas Prácticas de Manufactura. Las buenas prácticas, un correcto tratamiento térmico y las temperaturas de refrigeración combinadas con contenido de sal y/o condiciones ácidas del producto, disminuyen la probabilidad del crecimiento de las bacterias y posterior formación de la toxina.

FUENTE: Adaptado de OMS

### Alerta Alimentaria

[Facebook](#) | [twitter](#)

### 29 de septiembre - Día Mundial del Corazón

[Facebook](#) | [twitter](#)



# Auditoría General de la Nación



"2012 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



*Captura de Pantalla: comunicados SIFeGA*

- SIFeGA realiza las siguientes funciones básicas:
  - o Permite la administración, presentación y análisis de datos. Agregación de Información:
    - Permite administrar establecimientos /productos de manera agrupada («poblaciones») según matriz, riesgo, tecnologías sanitarias
  - o Permite la planificación y comunicación de actividades entre los actores de ambas dimensiones de trabajo
  - o La integración de las redes que constituye y de los subsistemas que tiene permite la vigilancia sanitaria
  - o Conocimiento y Aprendizaje
  - o Permite a las Empresas la autogestión sanitaria: funciona como plataforma de gestión de inocuidad brindando alertas y recordatorios y acercando información específica de acuerdo al rubro al que se dedica
  - o Acción: Soporte para toma de decisiones, la razón de ser de este sistema de información.

164



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



## Confirmación de Inspección

### Plan de Auditoría Anual

Fecha de Inspección: 22-03-2013 Hora: 09:00

Inspector Líder: Carolina Helmrich

### Responsable de la Empresa

Nombre y Cargo:

Guardar Cancelar



Captura de Pantalla confirmación de inspección por parte de la Empresa (planificación de auditorías en SIFeGA)

- SIFeGA tiene como Productos/ Procesos
  - o recordatorios,
  - o alertas,
  - o acceso a fuentes de información,
  - o integración de datos
- SIFeGA permite la georreferenciación de los establecimientos, lo que permite establecer el mapa de establecimientos, procesos, riesgos a nivel federal en lo relacionado a los alimentos
- SIFeGA asigna a los establecimientos y productos de riesgo una identificación gráfica unívoca (código QR):

165



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



- A través de un smartphone o celular inteligente, los consumidores podrán conocer el estatus sanitario de los establecimientos/ productos antes de consumir
- Los consumidores podrán denunciar ante la Autoridad Sanitaria las irregularidades sanitarias advertidas/ observadas, mediante sus teléfonos en forma gratuita
- Permitirá a los auditores/ inspectores la consulta en el momento para verificar la veracidad de la información



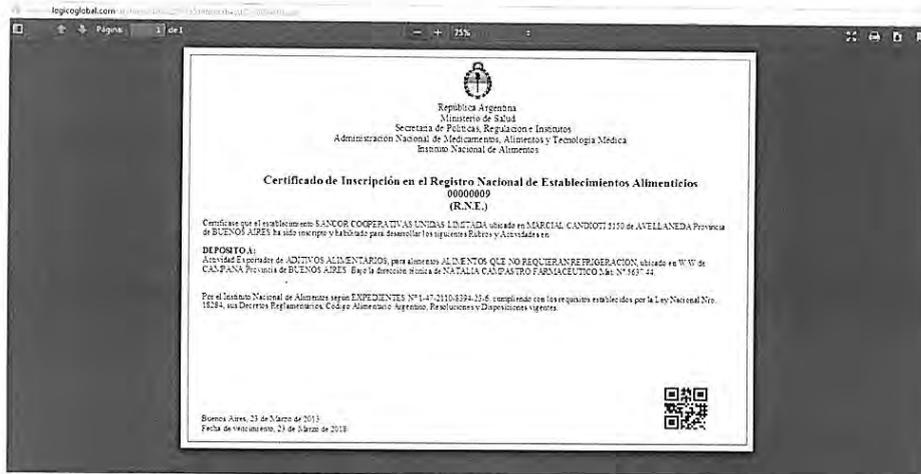
Captura de pantalla, menú de SIFeGA para RNE y RNPA

H



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Captura de pantalla donde se observa Certificado de RNE con Código QR

- SIFeGA permite la consulta en línea de productos y establecimientos a consumidores y toda la cadena de distribución: Con un producto en la mano y a través de la web cualquier persona podrá constatar si el establecimiento y el producto están habilitados sanitariamente (vía N° de RNE y RNPA, QR es un facilitador). Y si no lo está dar alerta en forma inmediata

Cabe señalar además, que el PFCA fue aprobado mediante la Resolución N° 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud<sup>121</sup>. En los considerandos de la citada resolución ministerial se pueden constatar los fundamentos sanitarios, marco normativo y consensos federales que sustentaron el establecimiento de sus objetivos y lineamientos generales. En el anexo de esta Resolución, en el Componente Gestión del Control de los Alimentos, se establece el plan de trabajo para la creación del SIFeGA. Esta Resolución, al momento, fue adherida por 19 jurisdicciones provinciales. EL SIFeGA además se institucionalizó a través de la Disposición 3714/2013, Se puede acceder a la misma a través del siguiente vínculo: [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/BO/Disposicion\\_3714-2013.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/BO/Disposicion_3714-2013.pdf)

<sup>121</sup> Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion\\_241-2011.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion_241-2011.pdf)

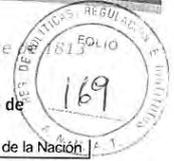


# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Edición del día miércoles 19 de junio de 2013  
Ir a la **ÚLTIMA PUBLICACIÓN**

**BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA**

Primera Sección LEGISLACIÓN Y AVISOS OFICIALES | Segunda Sección SOCIEDADES | Tercera Sección CONTRATACIONES

En esta sección el acceso a los avisos es gratuito. Tipo norma: Eija un tipo de norma. Año: BUSCAR BÚSQUEDA AVANZADA

MINISTERIO DE SALUD  
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS  
ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

Disposición N° 3714/2013  
Bs. As., 12/6/2013

VISTO la Ley N° 18.284, el Decreto N° 2126/71 y sus modificatorios, la Resolución N° 241/11 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación, y el Expediente N° 1-47-1026-13-5 del Registro de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), y

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con las previsiones constitucionales y la normativa vigente en la materia, el control de los alimentos en la República Argentina se funda en la articulación entre los organismos sanitarios del nivel nacional, provincial y, por su intermedio, municipal.

Que el eje clave de esta articulación reside en la construcción de líneas de acción consensuadas a nivel federal entre los integrantes del sistema de control de alimentos, a fin de fortalecer la gestión y optimizar el uso de los medios abocados a la tarea.

Que en el I Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las autoridades sanitarias jurisdiccionales, realizado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el 4 de agosto de 2010, los participantes acordaron y se comprometieron a facilitar la consulta de los consumidores sobre las bases de datos de registros de establecimientos y productos autorizados por las distintas autoridades sanitarias del país.

Que durante el II Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria entre las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales, celebrado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el 8 de noviembre de 2010, se manifestó el "total acuerdo con el proceso de mejora continua del Sistema Federal de Control de Alimentos a través de la implementación de un sistema informático para la gestión y calidad de la información. Este proceso contribuirá a la optimización de los procedimientos de gestión individuales y sinergizará el funcionamiento global redundando así en la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos".

Esta norma fue leída por:  
22 visitantes

Captura de pantalla: Disposición 3714/13 en Boletín Oficial

168

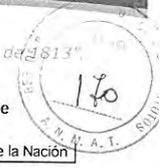


# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Captura de Pantalla SIFeGA: Firma digital en este entorno



Captura de pantalla. Solicitud inscripción de RNE en SIFeGA

A



# Auditoría General de la Nación



2010 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



## **Avances del desarrollo, implantación e implementación del SIFeGA**

Detallamos a continuación las actividades con el fin de llevar adelante el desarrollo, implantación e implementación del SIFeGA se vienen realizando desde el año 2010:

### **Año 2010**

*I Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las autoridades sanitarias jurisdiccionales:* realizado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el 4 de Agosto de 2010, los participantes acordaron y se comprometieron a facilitar la consulta de los consumidores sobre las bases de datos de registros de establecimientos y productos autorizados por las distintas autoridades sanitarias del país. Se adjunta informe como Anexo XXIV.

*II Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria entre las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales:* El 8 de Noviembre de 2010 en el II Encuentro de Trabajo con las ASJ, los participantes manifestaron el "total acuerdo con el proceso de mejora continua del Sistema Federal de Control de Alimentos a través de la implementación de un sistema informático para la gestión y calidad de la información. Este proceso contribuirá a la optimización de los procedimientos de gestión individuales y sinergizará el funcionamiento global redundando así en la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos". ANMAT inicia las gestiones para obtener el financiamiento de SIFeGA. Se adjunta informe como Anexo XXV.

*Taller Nacional de Presentación de los Hallazgos de la Evaluación y como Priorizar el Plan de Acción:* El taller se realizó en el marco del Proyecto FAO TCP/RLA/3213, realizado el día 25 de Noviembre de 2010 en la Ciudad de Buenos Aires, ver informe<sup>122</sup>. En el encuentro se alcanzaron como parte de las conclusiones de trabajo en el pilar Gestión del Control,

*Promover políticas comunes articulando Municipios-Provincias-Nación:*

- \* *Creación de un marco interinstitucional de trabajo conjunto.*
- \* *Comunicación y coordinación entre los organismos gubernamentales implicados.*
- \* *Flujo de información entre actores oficiales involucrados en control de alimentos de los diferentes niveles (nacional, provincial y municipal) y de toda la cadena agroalimentaria (con la industria y los consumidores).*
- \* *Disponibilidad on line de información sobre establecimientos, productos, transportes, entre otros.*
- \* *Existencia de foros provinciales/regionales/nacionales de coordinación e intercambio de experiencias entre organismos.*

<sup>122</sup> Se adjunta como Anexo XXXI.



# Auditoría General de la Nación



III Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria entre las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales: realizado del 14 de Diciembre de 2010 en la ciudad de Buenos Aires, se estableció como objetivo del pilar Gestión del Control del Plan Federal de Control de Alimentos:

2. *Garantizar el acceso a la información sobre productos y establecimientos alimenticios registrados/habilitados en el país:*

2.1. *Poner a disposición de todos los integrantes del SNCA los datos relativos a los establecimientos y productos alimenticios aprobados: Disponibilidad online de las bases de datos actualizadas de productos registrados por SNCA.*

### **Año 2011**

IV Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales: El 28 de Abril de 2011 en el IV Encuentro de Trabajo con las ASJ se aprobó la propuesta de trabajo del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) en el que se estableció como objetivo del pilar Gestión del Control:

*Objetivo específico:*

*GO3. Contar con información sanitaria disponible y actualizada para el seguimiento del sistema de alimentos, y para una rápida y efectiva toma de decisión en caso de riesgos para la salud.*

*Resultado esperado:*

*GR3. Un sistema de gestión e información sanitaria on line que permita la integración operativa del sistema federal de control de alimentos y el acceso a la información pública por parte de todos los actores, como parte de la vigilancia colectiva.*

Reunión del Consejo Federal de Salud: El 5 y 6 de Agosto de 2011 en la reunión del Consejo Federal de Salud (COFESA) que sesionó en la provincia de La Rioja, los ministros de salud del país convalidaron a nivel nacional los lineamientos de la propuesta del Programa Federal de Control de los Alimentos, dentro de los cuales se encuentra el objetivo de contar con un sistema de gestión e información sanitaria on-line. El acta se encuentra disponible en <http://www.msal.gov.ar/index.php/home/cofesa/actas-cofesa>

Marco normativo PFCA: El Programa Federal de Control de los Alimentos ha sido institucionalizado mediante la Resolución N° 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación en el marco del Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial. El 24 de noviembre de 2011 se publicó en el Boletín Oficial de la Nación la Resolución (<http://www.boletinoficial.gov.ar/Inicio/index.castle?s=1&fea=24/11/2011>) que formaliza el Programa Federal de Control de Alimentos, cuyos objetivos fueron establecidos en el III y IV encuentro de trabajo con las autoridades sanitarias jurisdiccionales.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Durante este año se realizan gestiones para la compra del desarrollo del SIFeGA ante la Organización Panamericana de la Salud y el FESP.

## **Año 2012**

En septiembre de este año se confirma el aprueba el financiamiento del SIFeGA. Confirmado esto se diseña y pone en marcha un plan de trabajo para el desarrollo, la implantación e implementación del Sistema.

*IX Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales:* El 1º de octubre en la Ciudad de Buenos Aires se realizó el *IX Encuentro de Trabajo ASJ*, donde se compartieron los antecedentes del trabajo conjunto en el desarrollo del SIFeGA y se realizó la presentación de una propuesta operativa para desarrollar al SIFeGA y se acordó entre todo los presentes el mapa de ruta para operativizarlo. Se adjunta informe como Anexo XXVII.

*Diagnóstico técnico operativo -primera cohorte de provincias:* El día 11 de noviembre se envió, vía mail [pfca@anmat.gov.ar](mailto:pfca@anmat.gov.ar), el *Diagnóstico Técnico Operativo* a las provincias que conforman la primera cohorte para el desarrollo del SIFeGA: Buenos Aires, Chaco, Chubut, Entre Ríos, La Rioja, Neuquén, San Luis, Santiago del Estero, Tierra del Fuego, de esta forma se da comienzo al plan operativo del desarrollo del SIFeGA para las provincias. Se adjunta diagnóstico como Anexo XXXII.

*Conformación Grupos de trabajo internos en la Coordinación Operativa del PFCA de INAL:* Luego de del encuentro del 1 de Octubre con las ASJ donde se presentó el mapa de ruta para el desarrollo del sistema se conformaron los Grupos de trabajos internos, por módulo en el INAL, para dar inicio al procesos de reflexión crítica para la adecuación y adaptación de los procesos de gestión a un sistema de gestión de información electrónica en línea. Las reuniones internas por grupos de trabajo para la revisión y reflexión de los procesos y la construcción de los procesos digitales se llevó a cabo durante los meses de octubre a noviembre de forma intensa.

- I Reuniones de trabajo Desarrollo SIFeGA-INAL. Desarrollo de módulos RNE, RNPA, Laboratorio y Comunicación. 29 y 30 de octubre.
- II Reuniones de trabajo Desarrollo SIFeGA-INAL. Desarrollo de módulos RNE, RNPA, Laboratorio y Comunicación. 19,20 y 21 de noviembre.

Acompañando estas reuniones internas por grupos de trabajo se **realizaron Reuniones de intercambio Con las provincias de Santa Fe y Rio Negro.**

- Reunión virtual de trabajo SIFeGA, referentes INAL y ASSAI. 19 de Octubre
- Reunión virtual de trabajo SIFeGA, referentes de laboratorio INAL y Laboratorio de Rio Negro. 30 de Octubre.
- Reunión de trabajo en la Dirección de Salud Ambiental de la provincia de Rio Negro. 07 al 09 de noviembre.



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



X Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales: El 29 de noviembre se realizó en la Ciudad de Buenos Aires el X Encuentro de Trabajo Conjunto en Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales, en el marco de este encuentro se presentaron los avances del desarrollo e implantación del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SiFeGA). Por un lado, se compartieron el trabajo realizado al interior del INAL en este proceso y las experiencias de implementación de las provincias de Santa Fe y Río Negro, y por otro los primeros pasos que las once jurisdicciones (Buenos Aires, Chaco, Chubut, Córdoba, Entre Ríos, La Rioja, Misiones, Neuquén, San Luis, Santiago del Estero, Tierra del Fuego) que manifestaron su interés en avanzar prioritariamente realizaron en este sentido en el período octubre-noviembre. Asimismo en este encuentro se acordó entre los participantes la importancia de establecer un lenguaje común sobre la denominación de los elementos que integrarán el sistema, en este sentido se presentó una propuesta de actividades, rubros, y categorías para el registro de establecimientos en el sistema de gestión, (SiFeGA). Se adjunta informe como Anexo XXVIII.

Reflexión y revisión federal de los sistema "demo" para autorización sanitaria de establecimientos: El día 17 de diciembre se envió, por mail [pfca@anmat.gov.ar](mailto:pfca@anmat.gov.ar) a la primera cohorte de provincias, un "demo" del SiFeGA junto con un instructivo para explorar el sistema. De esta forma se da comienzo al proceso revisión y reflexión de los procesos y la construcción de los procesos digitales con las provincias.

Se puede explorar el demo accediendo al mismo mediante el vínculo <http://db.tt/SicpYCBg>

## **Año 2013**

XI encuentro de trabajo conjunto en estrategias de control de la inocuidad alimentaria con las autoridades sanitarias jurisdiccionales: El 18 de marzo en el encuentro se compartieron los avances en el desarrollo del módulo Registro Nacional de Establecimiento (RNE)-INAL del SiFeGA y además se compartió el análisis del diagnóstico de situación en referencia a la autorización sanitaria de establecimientos realizado en conjunto con las once provincias líderes en la primera fase. Se adjunta informe como Anexo XXIX.

### Detalles sobre el Desarrollo Modulo RNE INAL

#### 1) Prueba Piloto Interna

El 2 de enero se da inicio al proceso de prueba piloto interna del módulo de RNE de INAL, luego de realizar la evaluación, reflexión y adecuación del proceso de solicitud de inscripción de RNE importador/Exportador para la implementación del SiFeGA del Instituto Nacional de Alimentos durante el segundo semestre del 2012 con el grupo



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



de trabajo interno, se puso en marcha la primera fase de prueba piloto interna para el módulo de RNE. Luego del proceso de simulación de prueba piloto interna para el módulo de RNE, el equipo de trabajo en conjunto con el desarrollador del sistema, realizó durante el mes de febrero la adecuación del demo del sistema.

## 2) Prueba Piloto Externa

El 29 de enero se realizó en el Salón de la CONAL del Instituto Nacional de Alimentos, la I Reunión de presentación del SIFeGA del Instituto Nacional de Alimentos a las empresas involucradas en la prueba piloto externa, las cuales fueron convocadas a través de la COPAL (Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios).

Entre las empresas convocadas se encontraron Molinos Río de la Plata S.A., PepsiCo de Argentina S.R.L.; ARCOR S.A.I.C.; Unilever de Argentina S.A., Servicios y Productos para Bebidas Refrescantes S.R.L., Industrias Alimenticias Mendocinas S.A.; Kasdorf S.A.; Kraft Foods. Durante el encuentro se compartió el camino recorrido en el marco del Programa Federal de Alimentos y los avances en el desarrollo e implementación del SIFeGA. También se acordaron los próximos pasos para el desarrollo de la prueba piloto externa. Acceso a la Presentación: <http://db.tt/NITU863g>

El 13 de Marzo se dio inicio a la prueba piloto externa del módulo RNE del SIFeGA del INAL. Para comenzar este proceso de simulación se convocó a una reunión, en el Salón de la CONAL del Instituto Nacional de Alimentos, en la cual participaron representantes de las siguientes empresas: **Molinos Río de la Plata S.A., PepsiCo de Argentina S.R.L.; ARCOR S.A.I.C.; Unilever de Argentina S.A., Servicios y Productos para Bebidas Refrescantes S.R.L., Industrias Alimenticias Mendocinas S.A., Kasdorf S.A., kraft Foods.** Las mismas fueron convocadas por intermedio de COPAL (Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios). En la reunión se presentó el camino a recorrer y se delinearon las pautas para el desarrollo de la primera fase de prueba piloto del módulo de RNE. Acceso a la Presentación: <http://db.tt/MAG2230U>

Con la finalización del proceso de simulación para la obtención de la autorización de RNE otorgado por INAL se da por concluida la primera fase de prueba piloto. Desde el 14 de marzo al 18 de abril las empresas participantes realizaron en el demo del sistema de INAL distintas pruebas de simulacro para completar la primera fase de prueba piloto del módulo de RNE. Concluida esta etapa se realizó una encuesta de evaluación de la experiencia, la misma se encuentra disponible en <http://es.surveymonkey.com/s/DS7PDSS>. Los resultados de la misma se encuentran disponibles en *Anexo*. El día 18 de Junio del 2013 se llevó a cabo el III Encuentro del SIFeGA con el interés de compartir la evaluación de la prueba piloto externa de la primera fase, inscripción de RNE. Acceso a la Presentación <http://db.tt/Xd9BCySx>

### Detalles sobre el Desarrollo Modulo RNPA INAL

Prueba piloto interna RNPA: Luego de realizar la evaluación, reflexión y adecuación del proceso de solicitud de RNPA para la implementación del SIFeGA del Instituto



# Auditoría General de la Nación

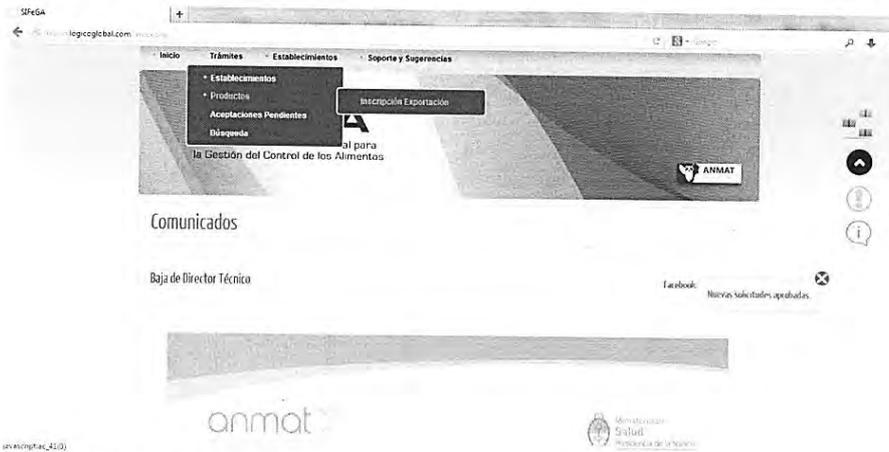
"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Nacional de Alimentos, durante el segundo semestre del 2012 con el equipo de trabajo interno se puso en marcha la primera fase de prueba piloto interna para el módulo de RNPA.



Captura de pantalla Menú RNPA- SIFeGA INAL



Captura de pantalla solapa 1 RNPA- SIFeGA INAL



# Auditoría General de la Nación



Captura de pantalla solapa 2- SIFeGA INAL

### Desarrollo Módulo RNE Provincias

A partir del mes de enero, mediante **reuniones virtuales**, se puso en marcha el **plan operativo para comenzar a desarrollar el SIFeGA de las 12 jurisdicciones que conforman la primera cohorte**: Buenos Aires, Chaco, Chubut, Córdoba, Entre Ríos, La Rioja, Misiones, Neuquén, San Luis, Santiago del Estero, Tierra del Fuego y Tucumán. En cada una de las reuniones individuales se consensuaron los pasos a seguir para el desarrollo del SiFeGA y se delinearón los compromisos de cada una de las partes de manera de alcanzar los resultados esperados.

Acceso a la presentación: <http://db.tt/FJrRMc2e>

Cronograma de reuniones virtuales SIFeGA provincias:

- Provincia de Córdoba: 28 de Diciembre de 2012
- Provincia de San Luis: 02 de enero de 2013
- Provincia de Chubut: 03 de enero de 2013
- Provincia de Entre Ríos: 03 de enero de 2013
- Provincia de La Rioja: 04 de enero de 2013
- Provincia de Neuquén: 04 de enero de 2013
- Provincia de Misiones: 07 de enero de 2013



# Auditoría General de la Nación



2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- Provincia de Tierra del Fuego: 07 de enero de 2013
- Provincia de Santiago del Estero: 08 de enero de 2013
- Provincia de Buenos Aires: 22 de enero de 2013 (presencial)
- Provincia de Chaco: 05 de febrero de 2013
- Provincia de Tucumán: 26 de abril de 2013

### *Plataforma ANMAT Federal- componente gestión del control - espacio SIFEGA*

Acompañando el trabajo para el desarrollo del SIFeGA en las provincias, se creó en la plataforma de ANMAT Federal, dentro del componente Gestión de Control, el espacio del SIFeGA de las provincias. Este espacio fue creado para el desarrollo e implementación del SIFeGA de las provincias con el objetivo de favorecer el intercambio y la comunicación de manera virtual, de avances, dudas, y certezas entre otros, entre los integrantes del equipo SIFeGA de todo el país de manera virtual.

Como resultado de las reuniones virtuales para el desarrollo del SIFeGA en las jurisdicciones, se comenzó a trabajar en el plan operativo particular por provincia. En primer lugar, se conformaron grupos de trabajo internos que trabajaron en la revisión de los procesos actuales para la inscripción de RNE, y en la revisión del demo SIFeGA general para las provincias. Para poder realizar este último paso, se grabó un video tutorial en el que se recorre el DEMO SiFeGA provincias y que detalla la utilización del mismo. A continuación, se les solicitó a las provincias que enviaran sus devoluciones para el desarrollo del sistema para cada provincia. *Vinculo Demo Provincias Tutorial:* <http://db.tt/1GMnJYsN>

### *2. Diagnóstico técnico operativo – segunda cohorte de provincias*

El día 05 de marzo, se envió el "Diagnóstico Técnico Operativo" a las provincias que conforman la segunda cohorte para el desarrollo del SIFeGA: Corrientes, Formosa, Jujuy, Salta, Catamarca, San Juan, Mendoza, Santa Cruz, La Pampa y CABA.

Este diagnóstico tiene como objetivo relevar la situación inicial que se constituirá en la línea de base de cada jurisdicción y a partir de la cual se delinearán en conjunto el plan operativo para la implementación del SIFeGA en cada jurisdicción.

*Vinculo Diagnóstico Técnico Operativo:* <http://db.tt/lzcpnZ3F>

### *3. Encuentros regionales para el desarrollo e implantación del SIFEGA*

*Cronograma encuentros regionales SIFeGA:*

- *Provincia de de Chaco: 27 de marzo (Chaco, Misiones y Corrientes)*
- *Sede INAL : 28 de Mayo (participaron: Buenos Aires-Entre Ríos)*
- *Provincia de Córdoba: 29 de mayo (participaron: Córdoba, La Rioja – San Luis – Mendoza – San Juan)*



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- *Provincia de Neuquén: 04 de junio (participaron: Río Negro - Neuquén- La Pampa)*
- *Provincia de Tucumán: 13 de junio (participaron: Salta - Jujuy - Santiago del Estero - San Juan - Catamarca).*

Estos encuentros permiten avanzar sobre el desarrollo del primer módulo del SIFeGA (autorización sanitaria de establecimientos), mediante el análisis de los procedimientos para la obtención de la autorización sanitaria de establecimientos para la incorporación al Registro Nacional de Establecimientos. Se realizó el análisis compartido de los procesos actuales y las oportunidades de mejora frente al nuevo entorno. Se adjunta informe como Anexo XXXIII.

*4. Encuentros virtuales de trabajo conjunto con las autoridades sanitarias jurisdiccionales. espacio de análisis integrado para el desarrollo del SIFeGA. gestión del control de los alimentos: procedimiento de obtención del RNE*

Luego de realizado el XI Encuentro del PFCA, y con el objeto de servir de apoyo a los encuentros presenciales, se comenzaron a realizar reuniones virtuales como un espacio de intercambio federal para interiorizarnos sobre los procedimientos que se llevan a cabo en cada una de las jurisdicciones "Antecedentes, experiencias y reflexiones en torno a la autorización sanitaria de establecimientos". En estos encuentros las jurisdicciones presentaron sus procedimientos para la obtención de la autorización sanitaria de establecimientos para la incorporación al Registro Nacional de Establecimientos.

*Cronograma encuentros virtuales:*

- I Encuentro Virtual: 22 de mayo (Presentaciones de: Chaco, Misiones, Chubut e INAL)

*Acceso a la presentación: <http://db.tt/ZTEjzwx4>*

*Acceso a la grabación: <https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/playback.jnlp?psid=2013-05-22.0621.M.53052E17583FE748113D9E1F0733C7.vcr&sid=2012334>*

Se adjunta minuta como Anexo XXXIV.

- II Encuentro Virtual: 03 de junio (Presentaciones de: La Rioja, San Luis y Córdoba)

*Acceso a la presentación: <http://db.tt/yeY09keh>*

*Acceso a la grabación:*

*<https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/playback.jnlp?psid=2013-06-03.0633.M.53052E17583FE748113D9E1F0733C7.vcr&sid=2012334>*

Se adjunta minuta como Anexo XXXV.



## Auditoría General de la Nación



2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



- III Encuentro Virtual: 11 de junio (Presentaciones de: Neuquén, Río Negro, Santiago del Estero y Entre Ríos)

Acceso a la presentación: <http://db.tt/09cU9gdt>

Acceso a la grabación:

<https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/playback.jnlp?psid=2013-06-11.0609.M.53052E17583FE748113D9E1F0733C7.vcr&sid=2012334>

Se adjunta minuta como Anexo XXXVI.

### Experiencia desarrollo del sistema de gestión y gobierno electrónico provincia de Santa Fe - RNE

El día 08 de marzo de 2013, se realizó mediante modalidad virtual, un encuentro de trabajo entre la provincia de Santa Fe y las provincias que conformaron parte de la primera cohorte para el desarrollo del SIFeGA.

Acceso a la presentación: <http://db.tt/HIGhLEdo>

Acceso

a

la

grabación: <https://sas.elluminate.com/site/external/jwsdetect/playback.jnlp?psid=2013-03-08.0400.M.53052E17583FE748113D9E1F0733C7.vcr&sid=2012334>

### DESARROLLO SIFEGA- PROVINCIA DE CHUBUT

Se comenzó a realizar el primer módulo para el desarrollo del SIFeGA de Chubut, realizando previamente un análisis de los procesos actuales y la revisión de los mismos con el objetivo de optimizar y mejorar el sistema de gestión electrónico.

Para esto se mantuvieron reuniones presenciales y virtuales con el grupo técnico de la provincia, lo que permitió avanzar en el desarrollo del sistema.

Vínculo Tutorial DEMO Chubut: <db.tt/P4qM1cA0>

Se adjunta informe como Anexo XXXIII.



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



Captura de pantalla inicio de sesión usuario empresa- SIFeGA Chubut



Captura de pantalla menú de inicio- SIFeGA Chubut



# Auditoría General de la Nación

"2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813"



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



**CHUBUT**

Trámites

**Empresa Titular**

CUIT N° 20-28763196-1 Razon Social: NUEVO SANCOF SA  
 Provincia: BUENOS AIRES Localidad: ADOLFO ALSINA  
 Domicilio: AV 7 JEFES 5150 3ERD 3  
 Teléfono/Fax: 03493 428000 E-mail: CONTACTO@SANCOF.COM.AR

**Establecimiento**

Nombre del Establecimiento:  
 Provincia: CHUBUT Localidad: ALESA ARREGUI  
 Domicilio: N° 100  
 Teléfono/Fax: E-mail:

**Georeferenciación**

Latitud: Longitude:

Publidos

Captura de pantalla solicitud de autorización sanitaria establecimiento (RNE)- SIFeGA Chubut

**CHUBUT**

Trámites

**Empresa Titular**

Razón Social: NUEVO SANCOF SA CUIT N° 20-28763196-1  
 Provincia: BUENOS AIRES Localidad: ADOLFO ALSINA  
 Domicilio: AV 7 JEFES 5150 3ERD 3  
 Teléfono: 03493 428000 Email: CONTACTO@SANCOF.COM.AR

**Deposito EL HOYO - CHUBUT**

Nombre del Establecimiento: ABSOL  
 Provincia: CHUBUT Localidad: EL HOYO  
 Domicilio: AMANIE Número: 1234

**Planificación de inspección**

Fecha de Inspección: Hora: 00 - 00  
 Inspector líder: Andrade, Alberto Equipo Inspector: Andrade, Alberto [Agregar]

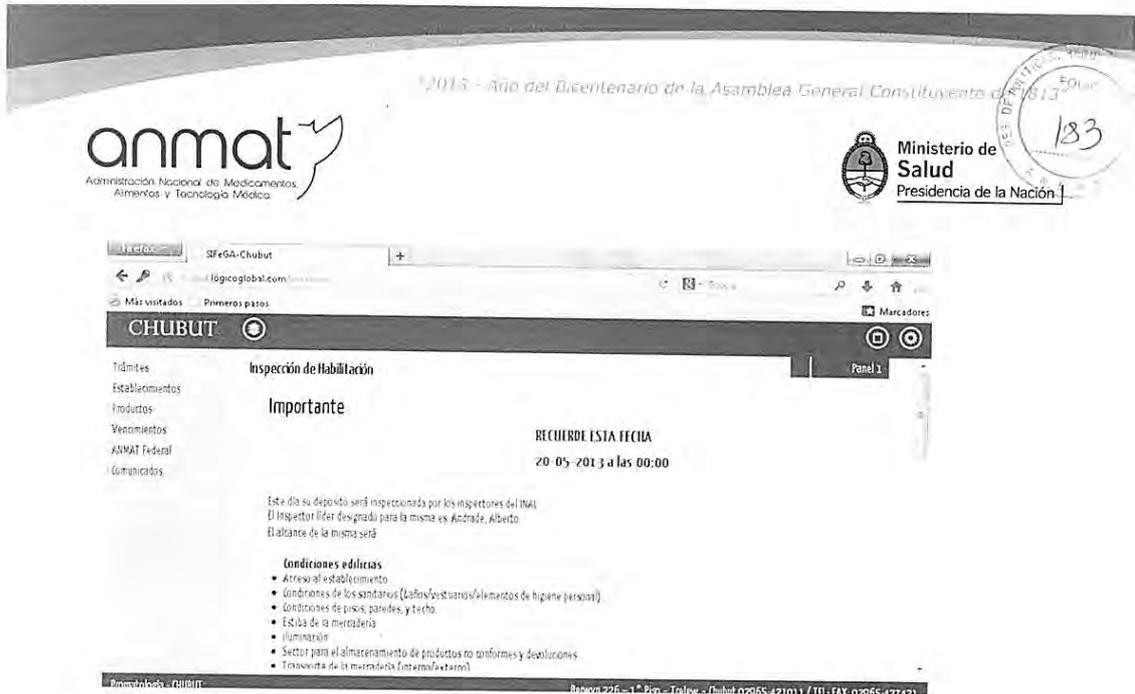
Recomendación - CHUBUT

Buenos 226 - 1° Piso - Trelew - Chubut 02965-421011 / TR-FAX 02965-427421

Captura de pantalla planificación inspección- SIFeGA Chubut



# Auditoría General de la Nación



Captura de pantalla confirmación inspección y comunicación- SIFeGA Chubut

**4.9. El sistema de archivo es manual y está organizado con una modalidad que no responde a las tareas y demandas de pedido de desarchivo por parte de las áreas del INAL. Por otra parte, se detectaron errores de foliatura en varios expedientes analizados (actuaciones simples del servicio de Libre Circulación y expedientes de denuncias iniciados por el Departamento Vigilancia Alimentaria).**

**"El sistema de archivo es manual y está organizado con una modalidad que no responde a las tareas y demandas de pedido de desarchivo por parte de las áreas del INAL".**

La gran cantidad y volumen de actuaciones que las tareas propias a la institución generan diariamente, junto con la necesidad de conservación por un plazo legal y las restricciones edilicias forman parte de la gestión habitual de diversos organismos públicos en la actualidad.

En este sentido, ANMAT inició en 2012 un trabajo de colaboración y asistencia técnica por parte del Archivo General de la Nación<sup>123</sup>.

Dentro de la planificación y ejecución de actividades conjuntas se acordaron:

<sup>123</sup> Se adjuntan como Anexo XXXVII notas entre el Director General del Archivo General de la Nación y el Interventor de ANMAT del acuerdo y avances de trabajo.



# Auditoría General de la Nación

2010 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- ✓ Formación de la Comisión de Selección Documental, de acuerdo al Decreto 1571/81.
- ✓ Identificación, solicitud de desafectación y eliminación de documentos concernientes a las series documentales cuyos plazos de conservación mínimos establecidos (Decreto 1571/81).
- ✓ Identificación y análisis de la vigencia administrativa y la guarda precaucional de series documentales relacionadas con trámites desistidos, facilitados y sustantivos.
- ✓ Análisis de la problemática en términos tecnológicos, normativos y de gestión documental sobre los que ANMAT quiera establecer una producción electrónica nativa.

Dentro de este marco de trabajo, se desarrolla la implementación de un sistema de gestión documental en concordancia con la normativa aplicable a la Administración Pública Nacional (APN):

- ✓ Ley 15.930 (funciones del Archivo General de la Nación),
- ✓ Decreto 232/79 (desafectación de documentación) y
- ✓ Decreto 1571/81 (comisión de valoración documental en la APN).

Estas tareas las realiza un grupo de trabajo de ANMAT con la colaboración del Departamento de Archivo Intermedio del Archivo General de la Nación. El mismo comprende el relevamiento de identificación de series documentales para determinar la tabla de ciclo de vida de los documentos que genera la Administración, teniendo por finalidad mejoras en el proceso archivístico de ANMAT, y por consiguiente en INAL como uno de sus Institutos.

Al mismo tiempo, la ejecución del Programa de Despapelización Segura (Disposición 6889/10<sup>124</sup>) y la adopción del uso de firma digital en el ámbito de ANMAT (Disposición 2577/11<sup>125</sup>), junto con la implementación del "Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos, SIFeGA" (Disposición N° 3714/2013<sup>126</sup>) en el marco de los consensos alcanzados en el Programa Federal de Control de Alimentos (Resolución N° 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud<sup>127</sup>), ha permitido comenzar un cambio en la gestión con la consiguiente descongestión progresiva en cantidad y volumen de las actuaciones en papel y los inconvenientes operativos asociados a estas.

***"Por otra parte, se detectaron errores de foliatura en varios expedientes analizados (actuaciones simples del servicio de Libre Circulación y***

<sup>124</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/noviembre\\_2010/Dispo\\_6889-10.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/noviembre_2010/Dispo_6889-10.pdf)

<sup>125</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/abril\\_2011/Dispo\\_2577-11.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/abril_2011/Dispo_2577-11.pdf)

<sup>126</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/BO/Disposicion\\_3714-2013.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/BO/Disposicion_3714-2013.pdf)

<sup>127</sup> [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion\\_241-2011.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion_241-2011.pdf)



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



## **expedientes de denuncias iniciados por el Departamento Vigilancia Alimentaria)".**

Los errores en la foliatura son errores humanos involuntarios propios de la cantidad y volumen de las actuaciones y del trabajo repetitivo, que al momento de ser detectados deben corregirse a través del defoliado de acuerdo a lo establecido por la Ley de Procedimientos Administrativos.

Tal como se ha mencionado anteriormente, la ejecución del Programa de Despapelización Segura y la adopción del uso de firma digital en el ámbito de ANMAT junto con la implementación del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos, contribuirán a evitar la generación de los citados errores.

**4.10. Las metas presupuestarias del INAL no comprenden todas las tareas que desarrolla el organismo y consisten en estimativos de productos autorizados, establecimientos inspeccionados y habilitados, productos analizados y casos evaluados de vigilancia sanitaria. Estas metas están sujetas a las demandas externas, que están condicionadas por variables ajenas al INAL. En consecuencia, se produjeron desvíos de las metas planificadas en el presupuesto que oscilan entre el exceso en el cumplimiento de la meta en un 55,66% (lo ejecutado superó lo previsto) y un incumplimiento en un 43,69% (lo previsto superó lo ejecutado).**

De acuerdo a lo señalado en el Manual de Formulación Presupuestaria de la Administración Pública Nacional de la Oficina Nacional de Presupuesto de la Secretaría de Hacienda de la Nación<sup>128</sup> la medición física de producción y provisión de bienes y servicios puede ser "controlable o no controlable, continua o puntual, sumable o no sumable", de acuerdo con la técnica presupuestaria. La misma será controlable si depende de la oferta del programa, en cambio, si depende del comportamiento de la demanda será no controlable.

En la caso de una meta física no controlable, la misma debe ser estimada bajo un escenario hipotético con posibles factores de incidencia, proyectando la estimación para los siguientes 3 años. Indicando, además, la metodología utilizada para efectuar las proyecciones de la metas físicas al momento de consignarlas en la programación física del presupuesto plurianual del organismo.

<sup>128</sup> <http://www.mecon.gov.ar/onp/html/manuales/formulacion.pdf>



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Las metas del INAL conforman el Suprograma 02 de la programación física del presupuesto plurianual de ANMAT, e involucran a dos sectores con actividades económicas y productivas independientes como son los alimentos y los productos domisanitarios. Las mismas fueron oportunamente presentadas cumpliendo los requisitos del Manual de Formulación Presupuestaria, y aprobadas sucesivamente por la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT y por el área competente del Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Nación.

Cabe señalar, respecto de los *“desvíos de las metas planificadas en el presupuesto que oscilan entre el exceso en el cumplimiento de la meta en un 55,66% (lo ejecutado superó lo previsto) y un incumplimiento en un 43,69% (lo previsto superó lo ejecutado)”*, sin que constituya justificación alguna respecto de estos, que los citados surgen del análisis del periodo que comprende los años 2009, 2010 y 2011 respecto de 4 unidades diferentes de medida (control de productos, control de establecimientos, autorización de productos y vigilancia sanitaria)<sup>129</sup>. Constituyendo sólo 2 de los 12 indicadores examinados para el periodo señalado (el 16% de la muestra).

Por último, cabe destacar que lo descrito en el último párrafo de la página 45 del *“proyecto de informe de auditoría”* en referencia a la información del presupuesto que *“no pudo conciliarse dado que el Departamento Legislación y Normatización consideraba otras metas de aplicación interna y unidades de medidas diferentes”*, corresponde a una equivocación y/o interpretación inadecuada dado que la información brindada por el INAL a la auditoría sobre las metas planificadas, desvíos y avances<sup>130</sup> y los informes que periódicamente se remiten a la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT son consolidados en dicho Departamento.

<sup>129</sup> Ver Cuadro XVI de la página 45 del *“proyecto de informe de auditoría”*. En la misma página se señala: *“Cabe destacar que se trata de las metas para alimentos y también para productos domisanitarios”*

<sup>130</sup> Ítem 12 de la respuesta a la nota N° 180/12 A-02 (Ref. Act N° 224/12 AGN).



**6.1. Implementar un sistema de aseguramiento y control de calidad de servicio y utilizar indicadores de gestión en el marco de la Carta Compromiso. Asimismo, diseñar e implementar acciones de control preventivo de establecimientos ya registrados.**

En relación a "**Implementar un sistema de aseguramiento y control de calidad de servicio y utilizar indicadores de gestión en el marco de la Carta Compromiso**" vale decir que la ANMAT decidió retomar su participación en el Proyecto Nacional Carta Compromiso con el Ciudadano. El 9 de mayo de 2013, se mantuvo reunión con los referentes técnicos de Carta Compromiso, dependiente de la Secretaría de Jefatura de Gabinete, lic. Norma Leto y lic. Francisco Cofano.

Como resultado de esta reunión se decidió avanzar en la elaboración de la Quinta Carta Compromiso con el Ciudadano teniendo en cuenta los lineamientos institucionales y los requisitos de la misma. A continuación se inició un proceso de intercambio tendiente a avanzar en la elaboración del documento:

- o 31 de mayo: presentación del nuevo tablero Carta Compromiso, por parte de los referentes técnicos, a los Organismos adheridos y en proceso de adhesión a Carta Compromiso.
- o 28 de junio: presentación del tablero de reclamos y sugerencias.

Se estima que la Quinta Carta Compromiso con el Ciudadano podrá estar concluida y a consideración de la firma en el último trimestre del año. Para cumplir con el objetivo, se trabaja transversalmente con las áreas técnicas a los fines de acordar los indicadores y otros elementos técnicos presentes en la Carta.

En relación a la recomendación "**diseñar e implementar acciones de control preventivo de establecimientos ya registrados**" en la respuesta a la observación 4.1 de esta presentación se dejó bien en claro que estos controles están ya diseñados e implementados en INAL.

Asimismo es importante destacar que los programas de control están sujetos a revisión periódica con la posibilidad de incorporar acciones de mejora de manera continua.

**6.2. Propiciar un Acuerdo Federal para la Fiscalización y Registración Alimentaria entre la Nación y las Provincias para acordar pautas de control de alimentos. Fortalecer el Programa ANMAT Federal para acordar y coordinar pautas de control de alimentos, tal como lo establece el Decreto N° 815/99.**

En primer lugar, es necesario comprender qué se entiende internacionalmente en materia sanitaria como "control de los alimentos". Según lo señalado por Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en las "Directrices para el Fortalecimiento



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos" (FAO/OMS)<sup>131</sup>, el control de alimentos es la "actividad reguladora de cumplimiento obligatorio realizada por las autoridades nacionales o locales para proteger al consumidor, promover y proveer que todos los alimentos, durante su producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos y aptos para el consumo humano, cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley".

En este sentido, el acuerdo "entre la Nación y las Provincias para acordar pautas de control de alimentos" como ya se ha señalado oportunamente<sup>132</sup> lo constituye el Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), como componente de ANMAT Federal y marco de trabajo en conjunto con las autoridades sanitarias provinciales y, por su intermedio, municipales.

El Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) fue aprobado institucionalmente mediante la Resolución N° 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud<sup>133</sup>. En los considerandos de la citada resolución ministerial se pueden constatar los fundamentos sanitarios, marco normativo y consensos federales que sustentaron el establecimiento de sus objetivos, como así también los lineamientos generales basados en los 5 componentes básicos para los sistemas de control de los alimentos señalados en las "Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos" (FAO/OMS)<sup>134</sup>: gestión del control, legislación alimentaria, inspección/auditoría, vigilancia basada en laboratorio e información, educación y comunicación.

Respecto del acuerdo, y la recomendación de propiciarlo únicamente para "la Fiscalización y Registración Alimentaria", los lineamientos del Programa Federal de Control de Alimentos enmarcados en los 5 componentes básicos para un sistema de control de los alimentos señalados por FAO/OMS, exceden largamente los aspectos de fiscalización y registración. Esta última concepción conforma una mirada fundada meramente en dimensiones administrativistas (registrar) y reactivas (fiscalizar), propias de un paradigma sanitario ya superado.

ANMAT fortalece en forma permanentemente el Programa ANMAT Federal, constituyendo el del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) el ámbito de acuerdo con las provincias para el trabajo sanitario conjunto en materia de alimentos. Este espacio federal de labor fue consensuado e institucionalmente convalidado a través de:

<sup>131</sup> [http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Spanish\\_Guidelines\\_Food\\_control.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Spanish_Guidelines_Food_control.pdf)

<sup>132</sup> Observaciones al punto 4.2.1. del "proyecto de informe de auditoría".

<sup>133</sup> Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion\\_241-2011.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion_241-2011.pdf)

<sup>134</sup> [http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Spanish\\_Guidelines\\_Food\\_control.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Spanish_Guidelines_Food_control.pdf)



# Auditoría General de la Nación

2013 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



- La firma por parte de las provincias Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Chubut, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Jujuy, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Luis, San Juan, Santa Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tucumán y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico de Acta Acuerdo en el marco del Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial (ANMAT Federal), actas disponibles en: <http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/actas.php>
- La adhesión formal al PFCA de las provincias de Buenos Aires, Chaco, Chubut, Formosa, Jujuy, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Luis, San Juan, Santa Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tucumán y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. Los actos resolutivos provinciales de adhesión disponibles en: [http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/adhesiones\\_alimentos.php](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/adhesiones_alimentos.php)
- La presentación del PFCA ante los Ministros de Salud de todo el país, en la reunión del Consejo Federal de Salud (COFESA), realizada en la provincia de La Rioja los días 5 y 6 de Agosto de 2011.

Se puede acceder libremente al contenido del PFCA a través de [http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/Que\\_es.php](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/Que_es.php) y al detalle las acciones realizadas en las observaciones al punto 4.2. del "proyecto de informe de auditoría".

### **6.3. Actualizar el organigrama del INAL.**

La ANMAT inició el trámite administrativo correspondiente al proyecto de la primera apertura de la nueva estructura de esta Administración elaborado en conjunto con la Secretaría de Gestión Pública. El mismo tramita por expediente N°1-47-18464-11-0 y se encuentra actualmente en la Secretaría Legal y Técnica de la Presidencia de la Nación.

### **6.4. Fortalecer las delegaciones INAL: implementar criterios homogéneos, permitir el acceso a la plataforma de trabajo virtual del Programa Federal de Control de Alimentos, dotarlos de recursos y brindarles capacitaciones.**

En relación a la recomendación: **"Fortalecer las delegaciones INAL: implementar criterios homogéneos"** como se detallara en la respuesta a la observación 6.4 de esta presentación esta implementación está en marcha desde el año 2011 en que se da inicio al Programa de Despapelización Segura de ANMAT (Disposición ANMAT 2577/11) y sus modificatorias/ complementarias en el marco del profundo proceso de modernización y reforma administrativa que ANMAT viene llevando adelante -orientado a hacer más eficiente y eficaz el funcionamiento de toda



# Auditoría General de la Nación

2010 Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



la Administración y a introducir en la gestión de todas sus oficinas el cumplimiento de resultados mensurables y cuantificables.

En relación a la recomendación **"permitir el acceso a la plataforma de trabajo virtual del Programa Federal de Control de Alimentos"** como se detallara en la respuesta a la observación 6.4 de esta presentación, la plataforma virtual de trabajo del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) es una plataforma de trabajo entre los referentes de INAL<sup>135</sup> y los de las provincias para avanzar en cada una de las áreas temáticas que se van trabajando articuladamente y en conjunto y cumplimentar así lo establecido en el Programa Federal de Control de Alimentos. Las designaciones de los referentes provinciales son realizadas por cada uno de los Ministros de Salud provinciales. Los referentes del INAL son designados institucionalmente por las autoridades de acuerdo a la responsabilidad y área temática asignada.

En ese marco, es un espacio de acceso restringido a usuarios que representan "la voz" de la institución que representan en el tema que se aborda. Por ese motivo *no todo el personal de INAL ni de las provincias tiene clave de acceso* ya que los espacios, y las autorizaciones de acceso, se van dando conforme se va avanzando en los temas. En la medida en la que se presenten y aborden temáticas de trabajo que involucren específicamente a referentes temáticos de las delegaciones, se les otorgará clave de acceso.

En relación a la recomendación **"dotarlos de recursos"** como se detallara en la respuesta a la observación 4.4 de esta presentación, las delegaciones han sido fortalecidas durante los últimos años. La digitalización, infraestructura tecnológica, recursos digitales y equipamiento de laboratorio que han recibido, no es comparable a ningún período anterior. En el propio proyecto de informe se señala que están adecuadamente equipados para las tareas que realizan. Toda la ANMAT se encuentra inmersa en un fuerte proceso de fortalecimiento, renovación tecnológica de equipamiento e infraestructura edilicia y esto también se observa en las delegaciones del interior<sup>136</sup>.

Como consecuencia del fortalecimiento se esta desarrollando de manera exitosa la Gestión electrónica de tramites de exportación con firma digital cuyos resultados ya fueron mencionados en la respuesta al punto 4.4

La Dirección de Coordinación y Administración de la ANMAT informa que desde el año 2010 realizó acciones correctivas en relación a gastos y presupuesto de las tres delegaciones que dificultaban sus gestiones administrativas (movilidad, ampliación de fondo rotatorio, pago del alquiler de oficinas cuando corresponde) En relación al fondo rotatorio, vale destacar que, a los efectos lograr una mayor eficiencia administrativa, a partir del 16/05/13 por Disposición ANMAT 2683/13 se han

<sup>135</sup> De acuerdo a los acuerdos que se van consolidando en los Encuentros de seguimiento del PFCA

<sup>136</sup> Se adjunta como Anexo XXXVIII.



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



adecuado las sumas correspondientes de fondo rotatorio de las delegaciones del interior a la suma de pesos 15.000 para cada una.

En relación a la recomendación **"brindarles capacitaciones"** el personal de las delegaciones accede, al igual que el resto del personal de la Administración, a una amplia oferta de capacitaciones de la que participa

Esto ya fue señalado en el ítem 3 del documento "Respuesta a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02 (Ref. Act N° 224/12 AGN)", existen además planes de la capacitación institucional del personal de ANMAT que se realizan en el marco del Plan Estratégico de Capacitación (PEC) y los Planes Anuales de Capacitación (PAC). Estos planes son aprobados por ANMAT y la unidad organizativa de aplicación es el Departamento de Personal, junto a la Coordinación de Capacitación que funciona bajo su órbita. Adicionalmente, ANMAT apoya el desarrollo de cursos y formación de posgrado de sus agentes en el área de alimentos, a través de becas en función de la presentación y selección de una propuesta de desarrollo curricular.

El Programa de Capacitación Anual de ANMAT contempla una variada oferta de actividades dictadas por la propia Administración y por otros organismos públicos y privados con los que se tiene convenio (INAP por sólo citar uno).

El personal del INAL, incluido el de las delegaciones, es invitado a participar de la capacitación, formación y reuniones técnicas en función de su perfil profesional y responsabilidades dentro de la institución. Las actividades desarrolladas en este marco, para el periodo Enero 2009 a Junio 2012, son las informadas oportunamente en los ítem 7 (RENALOA) e ítem 26 (RENAPRA) del documento "Respuesta a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02 (Ref. Act N° 224/12 AGN)", de fecha 6 de Septiembre de 2012 y que son consolidadas en la respuesta a los comentarios y observaciones del punto 4.2.1 y 4.8 de este informe. El detalle de qué actividades participaron fue enviado por correo electrónico en el mes de diciembre al equipo auditor ante su requerimiento<sup>137</sup>.

### **6.5. Establecer el Registro Nacional Único de Productos y establecimientos Alimentarios.**

El INAL ha cumplido con su creación, el registro correspondiente a productos y establecimientos de su competencia se encuentra vigente, actualizado y disponible, de acuerdo a lo señalado en las observaciones al punto 4.5. del "proyecto de informe de auditoría".

Se puede tener acceso libre al mismo a través de la página web de ANMAT, en:

<sup>137</sup> Se adjunta como Anexo XXXIX.



# Auditoría General de la Nación



[http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones\\_net/applications/alimentos/alimentos\\_registros/alimentos\\_registrados.htm](http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones_net/applications/alimentos/alimentos_registros/alimentos_registrados.htm)

## **6.6. Unificar criterios para la gestión de las denuncias recibidas a través del DVA.**

La "unificación de criterios para la gestión de las denuncias recibidas a través del DVA" existe desde la implementación del **Manual de Procedimientos de Vigilancia Alimentaria: Procedimiento Diligenciamiento de Denuncias** en el año 2010<sup>138</sup>. Este Manual, como se detallara en la respuesta a la observación 6.4 de esta presentación, fue presentado al equipo auditor de AGN y es incluso citado en más de un párrafo en el Proyecto de Informe de Auditoría<sup>139</sup>.

## **6.7. Propiciar la aprobación del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados que sea de aplicación por parte del INAL Central y las Delegaciones.**

El Programa de Monitoreo de Alimentos Importados es el procedimiento aprobado INAL-PROG-1<sup>140</sup>, y se encuentra vigente desde el 1 de Abril de 2007 a la fecha.

El citado programa es el procedimiento de INAL para "verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren" (artículo 4 de la Ley 18284) y poder llevar adelante "la verificación analítica de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas" (artículo 4 del Anexo II del Decreto 2126/71, modificado por Decreto 2092/91), utilizando el muestreo normativamente establecido (Artículo 1416 del Código Alimentario Argentino)<sup>141</sup>.

En relación a de su aplicación por parte de las Delegaciones, y teniendo presente en las observaciones al punto 4.5. del "proyecto de informe de auditoría" los fundamentos de orden técnico-sanitario y la complementariedad de las 5 dimensiones de evaluación para el monitoreo (flujos de ingresos, tipos de alimentos

<sup>138</sup> Se adjunta como Anexo XL.

<sup>139</sup> Páginas 27 y 40 del Proyecto de Informe de Auditoría de Gestión Ambiental con relación a la Carta Compromiso al Ciudadano de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) respecto de la gestión del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en la fiscalización, control y vigilancia de los alimentos envasados para su consumo y suplementos dietarios remitido por nota n°46/13 AG4 del 25 de junio de 2013

<sup>140</sup> Copia del procedimiento Programa de Monitoreo de Alimentos Importados fue entregada al equipo de auditoría de AGN en la tercera semana de julio de 2012 (ver ítem 7 de la respuesta de INAL-ANMAT, del 6 de Septiembre de 2012, a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02).

<sup>141</sup> Ver las observaciones al punto 4.5. del "proyecto de informe de auditoría".



# Auditoría General de la Nación

2015 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



por ingreso, las operaciones logísticas, proximidad y capacidad de operación para el análisis y existencia de barreras sanitarias específicas), las mismas brindan apoyo y soporte al igual que las demás áreas de INAL con el fin de alcanzar los objetivos sanitarios propuestos y una utilización de los recursos públicos en forma económica y eficiente.

**6.8. Crear una base de datos integrada que permita a las diferentes áreas del INAL hacer un seguimiento de los trámites y detectar el estado de avance de los distintos procedimientos del INAL. Asimismo, crear y mantener actualizada la base única de datos informatizada del Sistema Nacional de Control de Alimentos tal cual lo estipula el Decreto 815/99 arts. 26 y 27.**

En relación a la recomendación "**Crear una base de datos integrada que permita a las diferentes áreas del INAL hacer un seguimiento de los trámites y detectar el estado de avance de los distintos procedimientos del INAL**" tal como se detallara en la respuesta a la observación 4.8 de esta presentación, el INAL, como Instituto de ANMAT, cuenta con un sistema de gestión de diferentes tipos de trámites que es de acceso y uso tanto interno como de los usuarios de los servicios de la Administración Nacional. El sistema permite hacer el seguimiento de los trámites y comprobar el estado de avance de los mismos.

En relación a la recomendación "**crear y mantener actualizada la base única de datos informatizada del Sistema Nacional de Control de Alimentos tal cual lo estipula el Decreto 815/99 arts. 26 y 27**" tal como se detallara en la respuesta a la observación 4.8. de esta presentación una base de datos es un "*conjunto de datos organizados de tal modo que permita obtener con rapidez diversos tipos de información*"<sup>142</sup>. A continuación se detalla el acceso a los datos de los organismos sanitarios en referencia a procesos de orden administrativo-sanitario citados en el Decreto 815/99 (segundo párrafo del artículo 26):

- ✓ Información de los productos y establecimientos de competencia propia (Decreto 815/99, artículo 15, inciso g), tal cual lo señalado en las observaciones al punto 4.5. del "proyecto de informe de auditoría", de acceso libre a través de: [http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones\\_net/applications/alimentos/alimentos\\_registrados/alimentos\\_registrados.htm](http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones_net/applications/alimentos/alimentos_registrados/alimentos_registrados.htm)
- ✓ Consultas de alimentos y establecimientos de las autoridades sanitarias provinciales de acceso libre a través de: [http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/consulta\\_alimentos\\_establecimientos.asp](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/consulta_alimentos_establecimientos.asp)
- ✓ Información de las medidas adoptadas (infracciones, sanciones), de acceso libre a través de:

<sup>142</sup> Real Academia Española <http://www.rae.es/rae.html>



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- o Prohibición de Uso y/o Comercialización:  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/retiro\\_productos.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/retiro_productos.asp)
- o Clausura o Inhabilitación de Establecimiento:  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/clausura\\_inhibicion.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/retiros/clausura_inhibicion.asp)
- o Sanciones: [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/principal.asp](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/principal.asp)
- ✓ Información respecto de la normativa de acceso libre a través de:  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)
- ✓ Información de los laboratorios está disponible a través de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Alimentos, RENALOA (ver ítem 7 la de respuesta de INAL-ANMAT (6 de Septiembre de 2012) a la nota de la Auditoría General de la Nación N° 180/12 A-02. De acceso libre a través de:  
<http://www.anmat.gov.ar/webanmat/renaloe/renaloe.asp>
- ✓ Listado de autoridades sanitarias provinciales de acceso libre a través de:  
[http://www.anmat.gov.ar/listados/telefonos\\_bromatologia\\_2013.pdf](http://www.anmat.gov.ar/listados/telefonos_bromatologia_2013.pdf)

Por lo expresado, la información actualmente disponible cumple con las demandadas propias del segundo párrafo del artículo 26 del Decreto 815/99, y con las siguientes condiciones del primer párrafo de dicho artículo:

- "informatizada", dado que se aplican métodos de la informática,
- "permitir el acceso", está disponible las 24 hs y desde cualquier lugar del mundo.
- "a todos los integrantes del Sistema", es de libre acceso para todos.

Y cumple además, con el objeto de una base de datos señalada por la definición "permita obtener con rapidez diversos tipos de información".

Las autoridades sanitarias provinciales y el INAL, en el marco de los consensos federales alcanzados en el Programa Federal de Control de Alimentos, vienen trabajando desde el año 2010 en el desarrollo, implantación e implementación del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) cuyos avances se han evidenciado ampliamente en la aludida respuesta.

Por intermedio de la Disposición 3714/13<sup>143</sup>, ha establecido los objetivos generales y la adopción por parte de ANMAT, en el ámbito de su competencia, del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).

## **6.9. Optimizar el sistema administrativo y de archivo.**

Como se ha informado en las observaciones al punto 4.2., ANMAT inició en 2012 un trabajo de colaboración y asistencia técnica por parte del Archivo General de la Nación<sup>144</sup>.

<sup>143</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/BO/Disposicion\\_3714-2013.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/BO/Disposicion_3714-2013.pdf)



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1853



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación

Dentro de la planificación y ejecución de actividades conjuntas se acordaron:

- ✓ Formación de la Comisión de Selección Documental, de acuerdo al Decreto 1571/81.
- ✓ Identificación, solicitud de desafectación y eliminación de documentos concernientes a las series documentales cuyos plazos de conservación mínimos establecidos (Decreto 1571/81).
- ✓ Identificación y análisis de la vigencia administrativa y la guarda precaucional de series documentales relacionadas con trámites desistidos, facilitados y sustantivos.
- ✓ Análisis de la problemática en términos tecnológicos, normativos y de gestión documental sobre los que ANMAT quiera establecer una producción electrónica nativa.

Dentro de este marco de trabajo, se desarrolla la implementación de un sistema de gestión documental en concordancia con la normativa aplicable a la Administración Pública Nacional (APN):

- ✓ Ley 15.930 (funciones del Archivo General de la Nación),
- ✓ Decreto 232/79 (desafectación de documentación) y
- ✓ Decreto 1571/81 (comisión de valoración documental en la APN).

Estas tareas las realiza un grupo de trabajo de ANMAT con la colaboración del Departamento de Archivo Intermedio del Archivo General de la Nación. El mismo comprende el relevamiento de identificación de series documentales para determinar la tabla de ciclo de vida de los documentos que genera la Administración, teniendo por finalidad mejoras en el proceso archivístico de ANMAT, y por consiguiente en INAL como uno de sus Institutos.

Al mismo tiempo, la ejecución del Programa de Despapelización Segura (Disposición 6889/10<sup>145</sup>) y la adopción del uso de firma digital en el ámbito de ANMAT (Disposición 2577/11<sup>146</sup>), junto con la implementación del "Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos, SIFeGA" (Disposición N° 3714/2013<sup>147</sup>) en el marco de los consensos alcanzados en el Programa Federal de Control de Alimentos (Resolución N° 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud<sup>148</sup>), ha permitido comenzar un cambio en la gestión con la consiguiente descongestión progresiva en cantidad y volumen de las actuaciones en papel y los inconvenientes operativos asociados a estas.

<sup>144</sup> Se adjuntan como Anexo XXXVII notas entre el Director General del Archivo General de la Nación y el Interventor de ANMAT del acuerdo y avances de trabajo.

<sup>145</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/noviembre\\_2010/Dispo\\_6889-10.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/noviembre_2010/Dispo_6889-10.pdf)

<sup>146</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/abril\\_2011/Dispo\\_2577-11.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/abril_2011/Dispo_2577-11.pdf)

<sup>147</sup> [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/BO/Disposicion\\_3714-2013.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/BO/Disposicion_3714-2013.pdf)

<sup>148</sup> [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion\\_241-2011.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion_241-2011.pdf)



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



## **6.10. Planificar las actividades del INAL de manera que la Ley de Presupuesto Público contemple las tareas desarrolladas por el organismo.**

De acuerdo a lo informado por la Dirección de Coordinación y Administración, en la actualidad se están llevando adelante acciones de mejora respecto de la formulación física del presupuesto de ANMAT, con el propósito de lograr una mejor planificación y que su ejecución refleje con mayor precisión la producción de la Administración Nacional. A tal efecto, la citada Dirección a través de la Coordinación de Presupuesto se encuentra trabajando, en conjunto con las unidades ejecutoras responsables de los Subprogramas, en la revisión de los procesos que generan producción final. A partir de esta revisión, se actualizarán y redefinirán las metas existentes en ANMAT adecuando institucionalmente que mide cada meta, como se las va a medir, definiendo la unidad de medida a utilizar, indicando si se trata de metas controlables o no controlables (por tratarse de un organismo en gran parte sujeto a la demanda externa) y determinando los medios de verificación (registros, documentos, y toda otra fuente de información que respalde el dato informado), identificación del área que genera la producción final y designación del o los agentes responsables de facilitar la información.

A la fecha, el INAL ha propuesto a la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT nuevas metas que comprenden cabalmente las tareas sustantivas que desarrolla el Instituto. La propuesta actual de metas efectuada por INAL fue desarrollada a partir de los lineamientos establecidos en el Plan Estratégico ANMAT y en el Plan Estratégico de Fortalecimiento de las capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a nivel Nacional y Provincial (ANMAT Federal), y las mismas se enmarcan en los 5 componentes clave de un sistema de control de alimentos recomendados por FAO/OMS<sup>149</sup>.

De igual manera, la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT está trabajando con el resto de las unidades ejecutoras de la Administración.

Este proyecto de mejora en la formulación física será incluido en el Anteproyecto de Presupuesto del Ejercicio Fiscal 2014/2016, una vez que la propuesta de modificación de las metas sea consensuada con la Dirección de Evaluación Presupuestaria de la Oficina Nacional de Presupuesto, Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Nación.

<sup>149</sup> Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos FAO/OMS. [http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Spanish\\_Guidelines\\_Food\\_control.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Spanish_Guidelines_Food_control.pdf)



# Auditoría General de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



## 7. CONCLUSION

El marco normativo del control de alimentos en la República Federal Argentina se halla claramente establecido en el conjunto que en términos amplios se denomina Código Alimentario Argentino, es decir, la Ley Nacional 18284 y su Decreto Reglamentario 2126/71 (*in stricto*), más el Decreto 815/99.

Vale reiterar que el artículo 2º de la Ley Nacional 18284 establece que "el Código Alimentario Nacional, esta ley y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o de la Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires en su respectiva jurisdicción. Sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país".

El artículo 3º de la Ley Nacional 18284, determina competencias claramente al señalar que "los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al Código Alimentario Argentino, a esta ley y a sus disposiciones reglamentarias, por la autoridad sanitaria que resulte competente de acuerdo al lugar en donde se produzcan, elaboren o fraccionen, podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el territorio de la Nación". Además el artículo 4º expresamente dice que los alimentos que se importen o exporten deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino.

Las funciones que desarrolla el INAL así como las que ejercen las demás autoridades sanitarias se hallan enmarcadas por las normas arriba referidas en materia de alimentos, las situaciones que ocurren de hecho están fundadas en derecho.

El Decreto 1490/92 determina la creación y las competencias de la ANMAT, y del INAL como instituto de la Administración Nacional. Para el INAL, el artículo 7º señala que funcionará manteniendo "las atribuciones, competencias y funciones establecidas al presente por distintas normas y disposiciones, y continuará actuando conforme a las mismas".

En relación a la aplicación de la Cuarta Carta Compromiso ANMAT y el uso de indicadores de gestión fue ampliamente abordado en el punto 4.1 y 6.1 de este informe. Como señalábamos allí, la ANMAT está trabajando en el desarrollo de la Quinta Carta Compromiso con el Ciudadano teniendo en cuenta los lineamientos institucionales y los requisitos de la misma. Se estima que la misma estará consolidada en el último trimestre del año.

En lo que refiere a las metas presupuestarias, este punto fue abordado en las respuestas 4.10 y 6.10. La Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT en la actualidad está llevando adelante acciones de mejora respecto de la formulación física del presupuesto de ANMAT, con el propósito de lograr una mejor planificación y



# Auditoría General de la Nación

2019 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



que su ejecución refleje con mayor precisión la producción de la Administración Nacional. A tal efecto, la citada Dirección a través de la Coordinación de Presupuesto se encuentra trabajando, en conjunto con las unidades ejecutoras responsables de los Subprogramas, en la revisión de los procesos que generan producción final. A la fecha, el INAL ha propuesto a la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT nuevas metas que comprenden cabalmente las tareas sustantivas que desarrolla el Instituto. La propuesta actual de metas efectuada por INAL fue desarrollada a partir de los lineamientos establecidos en el Plan Estratégico ANMAT y en el Plan Estratégico de Fortalecimiento de las capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a nivel Nacional y Provincial (ANMAT Federal), y las mismas se enmarcan en los 5 componentes clave de un sistema de control de alimentos recomendados por FAO/OMS.

En relación al Decreto 815/99 cabe destacar, que el mismo establece un "Sistema Nacional de Control de Alimentos", con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino. El Sistema Nacional esta integrado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), SENASA, y ANMAT, siendo invitadas las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires a integrarse a él.

El INAL, como instituto de ANMAT, da pleno cumplimiento en el ámbito de su competencia al Decreto N° 815/99 en el marco establecido por la Constitución Nacional (artículos 121 y 128), la Ley Nacional 18284, el Código Alimentario Argentino y normativas complementarias.

INAL planifica e implementa controles preventivos tanto en establecimientos como sobre los productos de su competencia realizando:

- Inspecciones Sanitarias
- Vigilancia de procesos y tecnologías sanitarias de riesgo
- Enfoque Peligro-Riesgo: categorización de establecimientos
- Capacitaciones y material educativo destinado a agentes/organismos del sector oficial y responsables/ manipuladores de empresas e industria alimentaria

El marco referencial y el detalle de los controles preventivos fueron ampliamente abordados en el punto 4.1 y 6.1 de este informe.

El registro correspondiente a productos y establecimientos alimentarios de competencia de INAL se encuentra vigente, actualizado y disponible. Se puede tener acceso libre y público al mismo a través de la página web de ANMAT, en:

[http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones\\_net/applications/alimentos/alimentos\\_registrados/alimentos\\_registrados.htm](http://www.anmat.gov.ar/aplicaciones_net/applications/alimentos/alimentos_registrados/alimentos_registrados.htm)



# Auditoría General de la Nación

2011 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



Respecto de la disposición "de una base única de datos informatizada a fin de permitir el acceso a la misma a todos los integrantes del Sistema" (Artículo 26 del Decreto 815/99), cabe señalar que a los datos a que se hace referencia en el mismo artículo están disponible en la web institucional de ANMAT<sup>150</sup> y cumplen con:

- estar "informatizada", dado que se aplican métodos de la informática,
- "permitir el acceso", está disponible las 24 hs y desde cualquier lugar del mundo.
- "a todos los integrantes del Sistema", es de libre acceso para todos.

Teniendo presente el tiempo transcurrido, y dadas las nuevas conceptualizaciones sanitarias en materia de control de alimentos, los avances tecnológicos y los consensos sanitarios federales alcanzados; las autoridades sanitarias provinciales en conjunto con el INAL trabajan, desde 2010 a la fecha, en una iniciativa superadora e innovadora que permita contar con información sanitaria disponible y actualizada para un seguimiento eficiente de las actividades del sistema de control de alimentos, y una rápida y efectiva toma de decisiones en caso de detectarse riesgos para la salud.

El Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) surge del relevamiento de las necesidades detectadas en el proceso de construcción del Programa Federal de Control de Alimentos, y se estructura a partir del Código Alimentario Argentino, la Ley Nacional 18284 y sus normas reglamentarias. Y como puede observarse cuenta con un completo y amplio consenso federal, sin el cual no sería posible su concreción y sostenibilidad.

Estos avances se pudieron concretar teniendo presente:

- Que de acuerdo a las previsiones constitucionales y la normativa vigente en la materia, el control de los alimentos en la República Argentina se funda en la articulación entre los organismos sanitarios del nivel nacional, provincial y, por su intermedio, municipal.
- Los antecedentes de resistencia por parte de provincias a la implementación del Decreto 815/99,
- Las limitaciones propias de una base de datos superadas en la actualidad por los sistemas de información,
- Las experiencias desarrolladas en la materia por parte de por las provincias de Santa Fe (2007) y Río Negro (2009).
- La firma por parte de 23 jurisdicciones de Actas Acuerdo con el Ministerio de Salud de la Nación, en el marco del Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial (ANMAT Federal).
- La adhesión formal al Programa Federal de Control de los Alimentos de las provincias de Buenos Aires, Chaco, Chubut, Formosa, Jujuy, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Luis, San Juan, Santa

<sup>150</sup> Ver acceso en las observaciones a los puntos 4.8. y 6.8. del "proyecto de informe de auditoría".



# Auditoría General de la Nación

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



- Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tucumán y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
- Que en el II Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria entre las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (Ciudad Autónoma de Buenos Aires el 8 de Noviembre de 2010) se manifestó el "total acuerdo con el proceso de mejora continua del Sistema de Control de Alimentos a través de la implementación de un sistema informático para la gestión y calidad de la información".
  - Que en el IV Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad Alimentaria con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (Buenos Aires el 28 de Agosto de 2011) se aprobó la propuesta de trabajo del Programa Federal de Control de Alimentos.
  - Que en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos, se establecieron objetivos generales, objetivos específicos y resultados esperados y actividades específicas para contar con información sanitaria disponible y actualizada que permita un seguimiento eficiente de las actividades del sistema de control de alimentos, y una rápida y efectiva toma de decisiones en caso de detectarse riesgos para la salud.
  - Que como actividades a ejecutar dentro del Programa Federal de Control de los Alimentos se estableció el desarrollo, implementación, seguimiento y revisión de un Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.
  - Que en la reunión del Consejo Federal de Salud (COFESA) que sesionó en la provincia de La Rioja los días 5 y 6 de Agosto de 2011, los Ministros de Salud del país convalidaron a nivel nacional los lineamientos de la propuesta del Programa Federal de Control de Alimentos, dentro de los cuales se encuentra el objetivo de contar con un sistema de gestión e información sanitaria on line.
  - Que por Disposición N° 3714/2013, la ANMAT ha adoptado en su ámbito el "Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)".

Sin más, agradecemos a la Auditoría General de la Nación la posibilidad de poder realizar estas aclaraciones y comentarios.

  
DR. CARLOS CHIALE  
INTERVENTOR  
A.N.M.A.T.

  
199



## Auditoría General de la Nación

### ANEXO VIII - Análisis de la respuesta a la vista Resolución 229/09 O.A.C.

Observaciones	Descargo	Análisis del descargo con fundamento de la decisión elevada a la Comisión.
<b>4.1.</b> No se obtuvo evidencia de que el INAL haya implementado la Cuarta Carta Compromiso ANMAT. Tampoco utiliza un sistema de monitoreo de calidad del servicio y no usa indicadores de gestión. Respecto de los indicadores de la Carta Compromiso (ver <b>3.3.1.</b> ), el INAL: <ul style="list-style-type: none"><li>• no planifica ni ejecuta controles preventivos de los establecimientos alimenticios registrados, independientemente de las denuncias o solicitudes de inscripción o reinscripción y/o modificación de los registros vigentes, por lo cual no aplica el</li></ul>	En respuesta a la observación <b>4.1</b> , el organismo agrupa los comentarios en seis argumentos que se consideran a continuación por separado.	<b>Se mantiene la observación.</b> El INAL afirma a fs. 187 que la ANMAT decidió retomar su participación en el Proyecto Nacional Carta Compromiso con el Ciudadano.
	La Carta Compromiso no está vigente.	A fs. 1 el INAL manifiesta que la Carta Compromiso no está vigente, sin embargo, no adjunta el acto administrativo por el cual la ANMAT ha dado de baja la misma. A fs. 4 el INAL, al citar un procedimiento que supuestamente aplica, muestra una captura de pantalla (relativa al procedimiento post denuncia del Sistema de Vigilancia Alimentaria), que se enmarca en la Carta Compromiso.
	El INAL tiene un sistema de monitoreo de calidad del servicio. El INAL menciona que monitorea las siguientes actividades: procedimiento de recepción de denuncias, servicios a las provincias y municipios (a través del RENALOA, RENAPRA y PFCA), servicio y análisis de laboratorio a terceros y actividades de capacitación. La herramienta de monitoreo utilizada en las cuatro actividades es encuestas de satisfacción al cliente.	El organismo no se presenta evidencia de que haya implementado estas herramientas de monitoreo de calidad de servicio, ya que cita resultados aislados de algunas encuestas de satisfacción de clientes, sin citar fecha, cantidad de casos, usuarios u organismos encuestados y otra información que de cuenta de su implementación. Respecto del monitoreo de denuncias, el INAL no ha suministrado evidencias de que efectivamente se aplique esta encuesta de satisfacción, sino un protocolo vacío. Teniendo en cuenta que el organismo agrega 400 fojas de anexos, llama la atención que no haya incluido informes consolidados de la aplicación de las encuestas de satisfacción y sus resultados.
	El INAL utiliza indicadores de gestión.	Proporcionar información sobre la gestión de cada departamento en el control, fiscalización, registro y vigilancia alimentaria no es equivalente



## Auditoría General de la Nación

<p>Indicador referido a fiscalización;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• no mide el indicador sobre control de alimentos y suplementos dietarios, a pesar de que el INAL cuenta con insumos para ello, ya que implementa controles preventivos a través del Plan de Monitoreo de Alimentos Importados y el Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado.</li><li>• no monitorea la velocidad de respuesta ante notificaciones, por lo que no mide el indicador referido al Sistema de Vigilancia Alimentaria.</li></ul>	<p>El INAL implementa el primer indicador mencionado en la observación <b>4.1</b>: planifica y ejecuta acciones de carácter preventivo respecto de establecimientos, procesos y tecnologías alimentarias. Como prueba de que realiza controles preventivos, el INAL informa la planificación realizada para el presupuesto 2009.</p>	<p>a aplicar indicadores de gestión.</p> <p>Ni en el período de desarrollo de las tareas de campo ni en la actual respuesta el INAL proporciona un ejemplo de indicadores de gestión.</p> <p>La observación se refiere a controles independientes de los que se realizan a partir de denuncias o inscripciones. En su respuesta el INAL confirma la observación, sólo que argumenta que estos controles son preventivos. En realidad, se realizan en respuesta a demandas de terceros en todos los casos.</p> <p>Por otra parte, el indicador del programa de fiscalización de la Carta Compromiso (el mismo indicador que citan a fs. 36, que corresponde a la página 26 de la Cuarta Carta Compromiso con el Ciudadano) pone en relación establecimientos registrados inspeccionados con establecimientos registrados, lo que implicaría la realización de una inspección posterior a la realizada al momento del registro. Por lo tanto, cuando el organismo plantea que esto corresponde a una mirada desactualizada sobre el control de los alimentos, lo aplica también a los indicadores que se impuso a sí mismo.</p> <p>La información suministrada por el INAL entre fs. 26 y 29 corresponde a las metas programadas para su presupuesto y no a una planificación de sus actividades. Las mismas responden a demandas externas, tal como se observó en <b>4.10</b>, lo que significa que el INAL no planifica controles sino que establece como meta una estimación aproximada de la cantidad de pedidos de inscripción y de denuncias que recibirá en función de la actividad de períodos anteriores (nótese que no hay una meta para las inspecciones a realizarse producto de modificaciones en el registro; que, al igual que las habilitaciones, son por solicitud del interesado). Esto produce los desajustes de cumplimiento observados oportunamente. Actuar preventivamente significa actuar por iniciativa propia y no a partir de una denuncia, de una solicitud de inscripción o de un pedido de</p>
---	--	---



## Auditoría General de la Nación

		<p>modificación de los datos de registro. Las acciones del INAL son reactivas; tienen lugar como consecuencia de iniciativas de terceros. De hecho, a fs. 185 el mismo INAL argumenta que de acuerdo al Manual de Formulación Presupuestaria de la Administración Pública Nacional de la Oficina Nacional de Presupuesto de la Secretaría de Hacienda de la Nación, se trata de metas no controlables, debido a que dependen del comportamiento de la demanda. Esta sola característica demuestra que no se trata de una planificación preventiva.</p>
	<p>El INAL implementa el segundo indicador de la observación <b>4.1</b>: control de calidad de alimentos y suplementos dietarios.</p>	<p>Ni durante las tareas de campo ni en la actual respuesta el organismo proporciona una evidencia documental de que implemente este indicador.</p>
	<p>El INAL implementa el tercer indicador de la observación <b>4.1</b>: monitoreo de la velocidad de respuestas ante notificaciones.</p>	<p>Ni durante las tareas de campo ni en la actual respuesta el organismo proporciona una evidencia documental de que implemente este indicador. A fs. 38 vuelve a mostrar capturas de pantalla de formularios vacíos.</p>
<p><b>4.2.</b> En el marco del Sistema Nacional de Control de Alimentos establecido por el Decreto 815/99, el INAL delegó de hecho el control de la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y comercialización de los productos alimentarios acondicionados (fuera de la órbita del SENASA) a las provincias y municipios,</p>	<p>Fs. 39/40 El auditado menciona que el art. 121 de la Constitución Nacional establece que las provincias conservan todo el poder no delegado por la CN al gobierno federal y el que expresamente se hallan reservado por pactos especiales al tiempo de su incorporación, y el art. 128 los gobernadores de provincias son agentes naturales del gobierno federal, para hacer cumplir las leyes de la Nación. El Decreto 815/99 estableció el Sistema Nacional de Control de Alimentos y el INAL es quien asegura el cumplimiento del Código Alimentario Argentino (ley 18284). En el</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b> El Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) instituido por el Decreto 815/99 le otorga plenas facultades al INAL para controlar alimentos acondicionados en todo el territorio nacional, sin establecer restricciones ni apelar a la autonomía provincial. La norma se ocupa solamente de deslindar las responsabilidades del INAL respecto del SENASA y el IASCAV. Se cita a continuación la norma en sus partes pertinentes: Art 14: “La ANMAT,...por intermedio del INAL será la encargada de ejecutar la política que dicte el Gobierno Nacional en materia de sanidad y calidad de aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia y de asegurar el cumplimiento del CAA. Son sus responsabilidades primarias: a) Entender en el control y fiscalización de la inocuidad, salubridad y sanidad de aquellos</p>



## Auditoría General de la Nación

<p>quedándose exclusivamente con los controles y autorizaciones vinculados a la importación y exportación de alimentos acondicionados para su venta al público.</p>	<p>último párrafo del art. 2 se determinó que sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.</p> <p>A fs. 187.- En recomendación de la observación el auditado concluye que esta concepción conforma una mirada fundada meramente en dimensiones administrativistas (registrar) y reactivas (fiscalizar), propias de un paradigma ya superado.</p> <p>ANMAT fortalece el programa ANMAT Federal destacando el consenso federal de las provincias hacia el PFCA. El INAL enumera las misiones y funciones</p>	<p><i>productos que se hallan bajo su competencia, asegurando el fiel cumplimiento de la Ley N° 18.284, y sus normas modificatorias y complementarias, en especial de los alimentos acondicionados para la venta al público, incluyendo sus insumos que sean de su competencia, y los materiales en contacto con alimentos, actividades, procesos y tecnologías, controlando y detectando todos aquellos efectos adversos a la salud humana que de su consumo pudiera derivar, así como también la presencia en los mismos de residuos o sustancias nocivas...”</i></p> <p>Art.15: La ANMAT, a través del INAL tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:</p> <p><i>b) Controlar y Fiscalizar los establecimientos que elaboren, fraccionen y almacenen, productos alimenticios destinados al consumo humano, excepto los indicados en los Anexo I y II según los términos del inciso e) del Artículo 13 del presente decreto (o sea exceptuando las carnes o derivados cualquiera sea su origen o los de origen vegetal y derivados).</i></p> <p><i>c) Controlar y fiscalizar la distribución, el transporte y la comercialización de los productos alimenticios destinados al consumo humano.</i></p> <p><i>d) Controlar y fiscalizar la sanidad y calidad de los alimentos acondicionados para su venta al público de elaboración nacional o importados destinados para ser consumidos en el mercado interno y/o externo de acuerdo a la normativa vigente, que no se encuentren bajo la competencia de los otros organismos del sistema.</i></p> <p>Si el Programa Federal de Control de Alimentos -PFCA- estuviera realmente en una etapa consolidada y no inicial, como se observa, habría evidencia documental de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Registro Único de Establecimientos y Productos alimenticios.</li></ul>
---	--	--



## Auditoría General de la Nación

<p><b>4.2.1.</b> No articula adecuadamente sus tareas de control, fiscalización y/o prevención, con las autoridades sanitarias provinciales y/o municipales, lo cual ha sido advertido por esta Auditoría en el informe aprobado mediante Res. 24/04 AGN y permanece en la actualidad, ya que el Programa Federal de Control de Alimentos se encuentra en una fase inicial.</p>	<p>del organismo que asignan acciones que se deben trabajar con las autoridades sanitarias provinciales y municipales, seleccionadas a partir de la Disp. ANMAT 2850/94:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Mantener una efectiva red de comunicación.</li><li>2) Realizar acciones de asesoramiento y asistencia técnico administrativo.</li><li>3) Promover, supervisar y evaluar el desarrollo del Programa Nacional de Control de Alimentos. Sobre este punto, el INAL argumenta que diseñaron el Plan ANMAT Federal en 2010 para fortalecer la articulación e informa los instrumentos a través de los cuales fue institucionalizado (acuerdos federales y la Res. 241/2011). Finalmente, menciona como un producto de este Plan los Lineamientos Directrices para el Programa Federal de Control de la Inocuidad de los Alimentos.</li><li>4) Realizar actividades educativas y coordinar cursos.</li><li>5) Integrar redes de comunicación e intercambio de información.</li><li>6) Implementar el Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria.</li><li>7) Colaborar y asistir desde el punto de vista técnico a los laboratorios de las</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Base de datos unificada nacional y provinciales.</li><li>- Procedimientos estandarizados homogéneos para el registro, control, fiscalización y vigilancia.</li><li>- Acciones coordinadas del Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria.</li></ul> <p>En particular, respecto de las acciones que el INAL considera que debe coordinar con las provincias y/o municipios, la enumeración no es exhaustiva y las acciones enumeradas no están citadas de manera textual. No menciona las siguientes acciones:</p> <p>Departamento de Vigilancia Alimentaria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Diseñar canales de comunicación e indicadores para la detección del riesgo, destinados a implementar el Sistema de Vigilancia en todo el país. Establecer relaciones con otros organismos e instituciones para fortalecer la operatoria.</li></ul> <p>Departamento de Evaluación Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cumplimentar los trámites de autorización de alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes, los respectivos materiales en contacto y de los establecimientos a nivel nacional, provincial y municipal.</li><li>- Otorgar y cancelar las autorizaciones de importación y exportación de alimentos. Insumos específicos, aditivos, colorantes, los respectivos materiales en contacto y de los establecimientos a nivel nacional, provincial y municipal y para casos especiales o de emergencia.</li><li>- Realizar acciones conducentes al mantenimiento de los registros actualizados de los alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes y los respectivos materiales en contacto y de los establecimientos a nivel nacional, provincial y municipal.</li></ul> <p>Departamento Inspectoría:</p>
---	--	--



## Auditoría General de la Nación

	<p>delegaciones del INAL, provinciales y municipales.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realizar inspecciones a los distintos establecimientos de comercialización de alimentos acondicionados, productos de uso doméstico y los materiales en contacto, nacionales, importados o para exportar.</li></ul> <p>De las siete acciones seleccionadas por el INAL, cinco se refieren a actividades de comunicación, capacitación y asistencia técnica, que no fueron objeto de la observación, ya que la misma se refiere a articulación en tareas de control, fiscalización y/o prevención. Respecto de las dos acciones que sí refieren a la observación, cabe mencionar que la acción (3) no fue citada de manera completa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Promover, supervisar evaluar el desarrollo del Programa Nacional de Control de Alimentos, en sus distintas etapas en coordinación con las delegaciones del INAL, organismos provinciales y municipales.</li></ul> <p>El INAL insiste en que sí articula y que lo hace a través de ANMAT Federal y que el PFCA funciona plenamente y no se encuentra en una fase inicial. No obstante, de 24 jurisdicciones, se tiene evidencia documental de que 19 han adherido a la fecha al PFCA, la primera de ellas lo hizo el 29/12/2011 y la última el 16/04/2013. Las actividades previas a estas adhesiones consisten en encuentros preliminares donde se reconoce la necesidad de articular no sólo a nivel provincial, sino también con las autoridades bromatológicas municipales. A fs. 329 (Anexo XI), se agregan los Lineamientos Directrices para el Programa Federal de Control de la Inocuidad de los Alimentos de diciembre de 2010, donde se reconoce que <i>“la articulación entre los tres niveles (Nación, Provincia, Municipios) de control de la inocuidad de los alimentos no es óptima”</i> (fs. 335), lo que dio lugar a la creación del PFCA. Teniendo en cuenta que Argentina cuenta con un total de 2252 gobiernos locales discriminados entre municipios, comunas y comisiones municipales, sumados a las 24 jurisdicciones, y que los</p>
--	---	---



## Auditoría General de la Nación

		<p>instrumentos de formalización del PFCA se realizaron en el último año y medio, es evidente que el PFCA no tuvo tiempo material de consolidarse y que por lo tanto, se encuentra en una fase inicial. Esto mismo es reconocido por el propio PFCA en el Encuentro de Trabajo para el Fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos de la Provincia de Formosa, de fecha junio 2013, donde entre las necesidades del Sistema, se incluye: “<i>mayor articulación y comunicación entre las áreas de control de alimentos de los niveles nacional, provincial y municipal</i>” (fs. 235, Anexo I). Igual diagnóstico se hace a fs. 246 en el encuentro mantenido en La Rioja en mayo de 2012.</p>
<p><b>4.3.</b> El organigrama del INAL se encuentra desactualizado, ya que las funciones que realizan algunos departamentos no se corresponden con las establecidas en la Disposición ANMAT 2850/94. A su vez, el Departamento de Gestión Técnica y el de Evaluación Técnica están a cargo de la misma funcionaria.</p>	<p>A fs. 137 el INAL destaca que nuestra observación atiende más a ser una recomendación ya que reconoce que con el paso del tiempo el organigrama se encuentra desactualizado.</p> <p>Fs.138.- El Dto. De Evaluación Técnica se encuentra vacante desde el 2006 y según INAL “<i>las funciones del mismo son llevadas adelante por las correspondientes jefaturas de servicios en su ámbito de su competencia</i>”. En otro orden el Dto. de Gestión Técnica tiene la jefatura debidamente otorgada mediante el acto administrativo correspondiente.</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b></p> <p>El auditado acepta la desactualización de su organigrama, pero no reconoce que la misma funcionaria está a cargo de dos departamentos. Este equipo de auditoría advirtió en las entrevistas que el Dto. De Evaluación Técnica no está a cargo de personal de las jefaturas de Servicios, sino de la Jefa del Departamento de Gestión Técnica, como se destacó en la observación.</p> <p>A fs. 189 en recomendación de la observación el auditado concluye que: “<i>La ANMAT inició el trámite administrativo correspondiente al proyecto de la primera apertura de la nueva estructura de esta administración elaborado en conjunto con la Secretaría de Gestión Pública... expediente N°1-47-18464-11-0. ...</i>”.</p>
<p><b>4.4.</b> El INAL cuenta actualmente con tres delegaciones: Paso de los</p>	<p>A fs. 138 el auditado responde que la delegación de competencias que AGN considera como limitadas es en realidad una</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b></p> <p>El organismo no ha proporcionado evidencia documental de un acto administrativo que establezca alguna diferencia entre las actividades que</p>



## Auditoría General de la Nación

<p>Libres, Posadas y Mendoza; cuando se inició la descentralización del INAL en la década del '90, contaba con 10 delegaciones. El INAL central relega a las delegaciones a un papel secundario; las Delegaciones citadas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Realizan de hecho tareas limitadas de acuerdo a sus usos y costumbres (por ejemplo, no trabajan con expedientes o actuaciones simples) y no hay homogeneidad entre ellas.</li><li>• No cuentan con lineamientos desde INAL Central. El INAL central, a pesar de recibir semestralmente informes en formatos diferentes sobre la recaudación de cada delegación, no unifica criterios de trabajo ni utiliza la información recibida para optimizar la gestión.</li></ul>	<p>facultad que tiene el INAL Central hacia un órgano administrativo inferior, por lo que no tendría que replicar la estructura completa del INAL.</p> <p>Asimismo, que la <i>relegación</i> secundaria que el INAL hace respecto de las Delegaciones está considerada sobre, por ejemplo, el importe mensual de un fondo rotatorio y que a partir de mayo de 2013, este importe ascendía a más del doble (\$15.000).</p> <p>Con relación a las tareas que realizan de acuerdo a sus usos y costumbres, la ANMAT está llevando adelante un proceso de modernización y reforma administrativa que involucra a las Delegaciones (firma digital, pago electrónico, sistema de gestión electrónica y despapelización).</p> <p>El auditado reconoce que las rendiciones “no son homogéneas”.</p> <p>Respecto a las delegaciones el auditado dice que éstas forman parte integrante del INAL, con las competencias que le son propias según Disposición 2850/94 y en relación a los envíos semestrales de recaudación por parte de las delegaciones tienen como destino la Dirección de Coordinación y Administración de ANMAT y no el establecer un criterio, ni optimizar la gestión sanitaria a partir de tal información</p>	<p>se realizan en INAL central y sus delegaciones o que expresamente asigne a éstas determinadas competencias. En la Disposición 2850/94 no se expresan las competencias propias de las delegaciones sino que sólo se establecen las “acciones y responsabilidades primarias que tiene cada Departamento y/o Servicio”.</p> <p>El Informe AGN destaca que las tareas que efectivamente realiza cada una de las delegaciones difieren entre sí, que no hay criterios homogéneos para una rendición de cuentas y que ninguna forma parte del Programa de Monitoreo de Alimentos Importados -PMAI-.</p> <p>Con respecto a la plataforma virtual, debido a que las delegaciones forman parte del INAL central como un todo, no resulta un argumento convincente lo manifestado por el auditado, atento que ANMAT Federal tiene como objetivo implementar mejoras continuas en todos los procesos de fiscalización y control de establecimientos y de productos de calidad, eficacia y seguridad necesaria para el resguardo de la salud de la población.</p> <p>Es importante destacar que sin perjuicio del rol que desempeñan provincias y sus municipios en el PFCA, ya que son los responsables de aplicar el Código Alimentario Argentino en sus jurisdicciones, las Delegaciones INAL tienen injerencia como actor dentro del mismo Plan. Tal como establece la Disp. 2850/94, al incluir a las delegaciones como parte del Programa Nacional de Control de Alimentos en una de las acciones del Departamento de Coordinación Jurisdiccional del INAL (“<i>Promover, supervisar evaluar el desarrollo del PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, en sus distintas etapas en coordinación con las delegaciones del INAL, organismos provinciales y municipales</i>”).</p> <p>A fs. 189, respecto de fortalecer las delegaciones INAL e implementar criterios homogéneos, el auditado responde que es algo que se está</p>
--	--	--



## Auditoría General de la Nación

<p>• No tienen acceso a la plataforma de trabajo virtual del Programa Federal de Control de Alimentos ni participan de los foros y capacitaciones que se realizan en el marco del PFCA.</p>	<p>recaudatoria, aclarando que a partir del 30/7/12 tal rendición será electrónica según Dispo.N°2897/12.</p> <p>A fs.144 Del acceso a la plataforma virtual, el auditado contesta que no todos tienen acceso a la misma a fin de evitar que se den opiniones que no corresponden ni representan a la autoridad provincial y que pueden desviar, interrumpir y afectar la armonización de criterios. Asimismo menciona que la plataforma virtual no realiza capacitaciones sólo se trabaja a través de foros temáticos y que el personal de las delegaciones sí se capacita mediante otros sitios.</p>	<p>implementando desde el año 2011 mediante el Programa de Despapelización Segura de ANMAT.</p> <p>Y con relación al acceso a la plataforma virtual del PFCA menciona que las delegaciones obtendrán clave de acceso cuando se traten temas que las involucren a ellas.</p>
<p><b>4.5.</b> No existe un Registro Nacional Único de Productos y Establecimientos Alimentarios, tal como lo establece el Decreto N° 815/99, art. 15, inc. g: <i>“Crear y mantener actualizado, tal como lo establece el CAA, el Registro Único de Productos y Establecimientos de su</i></p>	<p>A fs 145 el Auditado responde que el Registro Nacional Único de Productos y Establecimientos de competencia del INAL se encuentra vigente; y vincula a una página web institucional de ANMAT para abundar en detalles.</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b></p> <p>El link indicado en la respuesta corresponde al registro de productos y establecimientos registrados por el INAL, que no incluye los registrados por las provincias. En la siguiente dirección puede observarse que los registros provinciales están por fuera de esa base de datos del INAL: <a href="http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/consulta_alimentos_establecimientos.asp">http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/consulta_alimentos_establecimientos.asp</a></p> <p>A su vez, cabe destacar que no figuran los enlaces a los registros de todas las provincias, sino sólo de algunas: Río Negro, Santa Fe, Córdoba, Jujuy, La Rioja y San Luis.</p> <p>Tal como lo establece el art. 21 del Decreto N° 815/99, la información correspondiente a las habilitaciones y autorizaciones efectuadas por las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires forman parte del</p>



## Auditoría General de la Nación

<p>competencia”.</p>		<p>Registro Nacional Único de Productos y Establecimientos Alimentarios y de la Base Única de datos: <i>“Las autoridades sanitarias provinciales y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES comunicarán a las autoridades nacionales competentes, al Registro establecido en el Artículo 15 inciso g) y a la Base Única de Datos, todas las habilitaciones y autorizaciones de establecimientos y productos efectuadas en sus respectivas jurisdicciones, y las sanciones aplicadas”.</i> La evidencia indica que no hay un Registro Único ni una Base Única de Datos (tal como fue observado en <b>4.8</b>), sino múltiples, algunos de los cuales ni siquiera tienen carácter público, ya que no figuran en la página web del INAL para ser consultados aunque sea de manera específica, como es el caso de los registros de las seis provincias mencionadas.</p>
<p><b>4.6.</b> El INAL no posee un criterio unificado a nivel federal para la gestión de las denuncias recibidas a través del Departamento Vigilancia Alimentaria (ver <b>3.3.2.</b>).</p>	<p>A fs 148 el organismo considera que la afirmación de AGN no es correcta y carece de sustento objetivo. Destaca que las denuncias se gestionan de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procedimientos de Vigilancia Alimentaria.</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b> En la nota de fecha 6/9/12 el INAL responde en su punto 9 (nota AGN N°180/12 A-02) expresa que <i>“en la actualidad en el marco de trabajo del PFCA se está elaborando un procedimiento consensuado a nivel federal para el establecimiento de un criterio unificado para las denuncias”.</i> Lo expuesto da a entender que dicho procedimiento al momento del trabajo de campo AGN (hasta noviembre 2012), no se encontraba vigente. De hecho, el INAL manifiesta que <i>“presentó una propuesta borrador (...) sobre la que se trabajó en conjunto con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales a través de la Plataforma ANMAT Federal. (...) La actividad en la plataforma se inició el 16 de abril del año 2012 y finalizó el 07/12/12 habiéndose alcanzado el consenso del documento completo”</i> (Respuesta INAL Nota ANMAT 695/13, fs. 150). Por lo tanto, es imposible que dicho procedimiento consensuado con un criterio unificado haya podido ser aplicado a nivel</p>



## Auditoría General de la Nación

	<p>A fs.150 el auditado hace referencia a lo que se consignó en el informe de AGN a fs. 41 respecto de <i>“Los resultados analíticos pueden carecer de validez en el caso que el alimento sea perecedero dado que el INAL no puede asegurar la cadena de frío (pérdida de características organolépticas, fisicoquímicas, y/o microbiológicas)”</i>.</p>	<p>federal con anterioridad a dicha fecha (cabe recordar que el período auditado finalizó en junio de 2012 y las actividades de campo finalizaron en noviembre 2012).</p> <p>Sólo se pudo cruzar información con los Manuales de Retiro de Alimentos del Mercado –Empresas y con el de Autoridad Sanitaria, en la oportunidad de acceder al análisis de los 74 expedientes de denuncias (ver pag.14 y 15 del informe AGN, Cuadro V y VI).</p> <p>La referencia que se realiza en la respuesta del INAL se encuentra en el apartado Aclaraciones Previas del informe AGN y no constituye una observación. Sobre este punto, la AGN sólo se refiere a cuando la muestra es entregada por el denunciante. Esta precisión será incorporada al informe.</p>
<p><b>4.7.</b> Aunque el INAL lo aplica, el Programa de Monitoreo de Alimentos Importados no está formalmente aprobado por un acto normativo de la ANMAT y sus Delegaciones no participan del mismo.</p>	<p>A fs.151 menciona que el Programa de Monitoreo de Alimentos Importados (PMAI) está formalmente aprobado y vigente desde 2007.</p> <p>Menciona que el INAL evaluó 5 dimensiones para explicar por qué no incluye a las delegaciones en el PMAI:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Flujo de ingresos</li><li>b) Tipos de alimento por ingreso</li><li>c) Las operaciones logísticas</li><li>d) Proximidad y capacidad de operación para el análisis</li></ul>	<p><b>Se mantiene la observación.</b></p> <p>El INAL no menciona un acto normativo por el cual se haya aprobado el PMAI, que es lo observado. El INAL entregó a este equipo de auditoría la 5ta. versión del PMAI. Ese ejemplar era un documento que estaba inicialado por 3 responsables del INAL pero aún no había sido aprobado por ANMAT. Esto fue informado al equipo de auditoría ya que desde el INAL esperaban su aprobación a fin de darlo a conocer públicamente a través de la web ANMAT.</p> <p>En la versión entregada, se especifica la planificación y frecuencias de los muestreos y análisis de los alimentos importados, que se basan en las clases de riesgos que afectan la salud pública y la seguridad que representa cada producto. El Departamento Control y Desarrollo del</p>



## Auditoría General de la Nación

	<p>e) Existencias de barreras sanitarias Que el flujo de ingreso de importaciones tiene su volumen mayoritario en los establecimientos con depósitos en la zona de influencia de Capital y Buenos Aires - Ezeiza, Campana, San Pedro, San Nicolás, La Plata, Mar del Plata, otros-, y con relación al PMAI, los inspectores del INAL acceden a las inspecciones y muestreos en los establecimientos radicados en esas zonas Agrega que las delegaciones brindan apoyo y soporte a todas las acciones y programas desarrollados por el Instituto como parte integrante de ANMAT.</p>	<p>INAL considera al PMAI como un procedimiento de calidad. En ningún ítem estaban contempladas las 5 dimensiones que discrecionalmente el auditado ahora destaca como relevante a la hora de incorporar a las delegaciones en el PMAI para inspeccionar y tomar muestras de productos alimenticios.</p>
<p><b>4.8.</b> El INAL no cuenta con una base de datos integrada que permita hacer un seguimiento de los trámites y detectar el estado de avance de los procedimientos, en las distintas áreas del Organismo. Por lo tanto, tampoco existe una base única de datos del Sistema Nacional de Control de Alimentos en los términos que establece el Decreto N°</p>	<p>A fs.156 el auditado dice poseer un sistema de gestión de diferentes tipos de trámites que es de acceso y uso tanto interno como de los usuarios de los servicios de la Administración Nacional. Menciona específicamente el Sistema de consulta de Expedientes vía web ANMAT. También menciona que cuenta con otras aplicaciones específicas a partir del Programa de Despapelización Segura de la ANMAT y de la utilización de la firma digital. Por otra parte, realiza una distinción entre los “<i>sistemas para procesos internos (actividades en procesos)</i>” del organismo y</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b> Si bien cada área del INAL posee una base de datos de lo que sucede en dichas áreas (en algunas áreas consiste simplemente de una planilla de Excel), las mismas no se encuentran integradas entre sí, situación que dificulta el estado de avance del tipo de trámite que se trate. No existe una base única de datos informatizada, no sólo porque no consta la información de las provincias, sino porque tampoco existe una base de datos que integre las acciones de todas las áreas del INAL. Este sistema fraccionado no cumple con lo estipulado en el Decreto N° 815/99. La distinción que hace el INAL entre “<i>actividades en procesos</i>” y “<i>procesos culminados</i>” es irrelevante, ya que la observación se refiere al registro de toda la actividad comprendida en el Sistema Nacional de Control de Alimentos de forma integrada en una base de datos informatizada como lo estipulan los artículos 26 y 27 del Decreto N°</p>



## Auditoría General de la Nación

<p>815/99 (arts. 26 y 27), que debe contar con “la capacidad suficiente como para incorporar los datos correspondientes a establecimientos, productos, normativa, laboratorios, inspecciones, infracciones, sanciones, habilitaciones, autoridades provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y otras actividades del Sistema”.</p>	<p>aquellos “comprendidos por los alcances de la base de datos del art. 26 del Decreto N° 815/99 (procesos culminados)”.</p> <p>A fs.157 el INAL detalla “el acceso a los datos de los organismos sanitarios en referencia a procesos de orden administrativo-sanitario culminados citados en el Decreto 815/99”, especificando diferentes rutas web para acceder a: información de productos y establecimientos de competencia propia, información de alimentos y establecimientos de autoridades sanitarias provinciales, información de sanciones e infracciones, normativa, información de los laboratorios, listado de autoridades sanitarias provinciales.</p> <p>A fs. 158, el organismo menciona la existencia de conflictos y cuestionamientos al Decreto N° 815/99 por parte de los niveles provinciales y remite al Anexo XXX de su respuesta.</p> <p>Entre fs. 159 y 183, el organismo informa sobre un sistema de información que se instituyó en junio de 2013 (Disposición 3714/2013).</p>	<p>815/99.</p> <p>Incluso considerando esa distinción realizada por el INAL, el mismo organismo indica que la información a la que refiere el Decreto N° 815/99 no consta en una base única de datos informatizada sino en múltiples bases y listados. A su vez, el art. 27 del Decreto N° 815/99 establece que: “El SENASA, la ANMAT, las autoridades provinciales, el Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipales deben actualizar diariamente la BASE UNICA DE DATOS, de acuerdo a las obligaciones que establece el presente decreto”. No existe evidencia de una base única de datos que pueda ser actualizada por todos los actores que intervienen en el Sistema Nacional de Control de Alimentos.</p> <p>Del Anexo XXX menciona en varias oportunidades que fue planteada la derogación e incluso la inconstitucionalidad del Decreto 815/99, no obstante ello cabe destacar que tal Decreto se encontraba y se encuentra vigente actualmente.</p> <p>Por otra parte, cuando se encuentre en pleno funcionamiento el Sistema Federal para la Gestión del Control de Alimentos -SIFeGA- (institucionalizado por la Disp. N° 3714/13, de fecha 12/06/13) podrá ser analizado en un posterior informe de auditoría. Su implementación se encuentra por fuera del período auditado en el presente informe.</p>
---	---	---



## Auditoría General de la Nación

<p><b>4.9.</b> El sistema de archivo es manual y está organizado con una modalidad que no responde a las tareas y demandas de pedido de desarchivo por parte de las áreas del INAL. Por otra parte, se detectaron errores de foliatura en varios expedientes analizados (actuaciones simples del Servicio de Libre Circulación y expedientes de denuncias iniciados por el Departamento Vigilancia Alimentaria).</p>	<p>A fs. 182 y 183 el auditado informa que la ANMAT inició en 2012 un trabajo de colaboración y asistencia técnica por parte del Archivo General de la Nación con el objetivo de implementar un sistema de gestión documental. Asimismo, menciona que la ejecución del Programa de Despapelización Segura (Disposición 6889/10), la adopción del uso de firma digital en el ámbito de ANMAT (Disposición 2577/11) y la implementación del SIFeGA (Disposición 3714/13) han permitido comenzar un cambio en la gestión con la consiguiente descongestión progresiva en cantidad y volumen de las actuaciones en papel y los inconvenientes operativos asociados a estas.</p> <p>A fs. 184 expresa que los errores de foliatura se deben a errores humanos involuntarios propios de la cantidad y volumen de las actuaciones y del trabajo repetitivo.</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b></p> <p>La AGN advierte lo auspicioso de estos cambios en el sistema de archivo y de realización de trámites de ANMAT, que podrán ser objeto de auditoría en un futuro informe.</p> <p>A su vez, espera que los frutos del trabajo en conjunto con el Archivo Nacional de la Nación y la implementación del Programa de Despapelización Segura, del SIFeGA y de la firma digital puedan observarse también en las delegaciones del INAL, que al momento de las visitas de campo se encontraban con serios problemas de archivo debido al volumen de papeles.</p>
--	--	---



## Auditoría General de la Nación

<p><b>4.10.</b> Las metas presupuestarias del INAL no comprenden todas las tareas que desarrolla el organismo y consisten en estimativos de productos autorizados, establecimientos inspeccionados y habilitados, productos analizados y casos evaluados de vigilancia sanitaria. Esas metas están sujetas a las demandas externas, que están condicionadas por variables ajenas al INAL. En consecuencia, se produjeron desvíos de las metas planificadas en el presupuesto que oscilan entre el exceso en el cumplimiento de la meta en un 55,66% (lo ejecutado superó lo previsto) y un incumplimiento en un 43,69% (lo previsto superó lo ejecutado).</p>	<p>A fs 185 el INAL responde que de acuerdo al Manual de Formulación de Presupuesto de la Oficina Nacional de Presupuesto del Ministerio de Economía, puede incluir variables de medición controlables o no controlables, continuas o puntuales, sumables o no. Si depende de la oferta del programa, será controlable, en cambio, si depende del comportamiento de la demanda, será no controlable (aunque esto no significa que no pueda estimarse un valor que prevea su comportamiento).</p> <p>En su respuesta el auditado menciona que se han puesto en marcha acciones de mejora respecto de la formulación física del presupuesto de ANMAT, con el propósito de lograr una mejor planificación y que su ejecución refleje con mayor precisión la producción de la Administración Nacional. A tal efecto, la Dirección de Coordinación y Administración a través de la Coordinación de Presupuesto se encuentra trabajando en conjunto con las unidades ejecutoras responsables de los Subprogramas, en la revisión de los procesos que generan producción final.</p>	<p><b>Se mantiene la observación.</b></p> <p>AGN destaca que la observación se formuló de acuerdo al Informe de Metas Programadas elaborado en INAL por el Dpto. Legislación y Normatización. En él se consignan los objetivos generales del auditado y los específicos que ellos denominan indicadores, los que totalizan 12. En ese punto y respecto de los desvíos que oscilan entre el exceso en el cumplimiento de una meta y un incumplimiento en el sentido que una meta prevista superó lo realmente ejecutado, el hecho que el auditado formule su presupuesto de acuerdo a las actividades que desarrolla con variables no controlables, reafirma la observación, cuando además opinan en la respuesta a nuestro proyecto de informe que tienen que ajustar la formulación presupuestaria con mayor precisión.</p> <p>A fs.196 en recomendación de la observación el auditado menciona que el proyecto mejorará al incluirse en el Anteproyecto de Presupuesto del Ejercicio Fiscal 2014/2016, una vez que la propuesta de modificación de las metas sea consensuada con la Dirección de Evaluación Presupuestaria de la Oficina Nacional de Presupuesto, Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Nación. En respuesta a lo manifestado por el auditado al referirse a la recomendación <b>6.10</b>, se destaca que lo allí expuesto será analizado en futuros proyectos de informe de auditoría.</p>
---	--	--