

CARTA DE SERVICIOS

PROGRAMA DE BROMATOLOGÍA

Denominación: Programa de Bromatología.

Dirección: Av. Belgrano N°1.349 - Salta

Teléfonos: 0387- 4316361 - Conmutador 08000555 - Fax N° 0387 - 4316361

Dirección de e-mail: bromatologiamsp@gmail.com

Página web: <http://saladesituacion.salta.gov.ar/web/bromatologia/>

Horarios de atención:

- Área Administrativa: Lunes a viernes de 08:30 a 14:30 hs.
- Área Fiscalización: Lunes a viernes de 08:30 a 14:00 hs.
- Recepción de Muestras: Lunes a viernes de 08:30 a 14:30 hs. 15:00 a 16:30 hs

FINES DEL ORGANISMO:

MISIÓN

Garantizar la inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que consume la población en todo el ámbito provincial a través de las determinaciones físico-químicas, microbiológicas y enzimáticas, promoviendo la vigilancia de la salud pública a través de la aplicación técnica y científica de normas y directivas nacionales e internacionales: Ley Nacional N° 18284 - Código Alimentario Argentino (CAA) – Resoluciones MERCOSUR - Codex Alimentarius.

VISIÓN

Ser la autoridad sanitaria de referencia para la población y para los profesionales de la salud en lo que respecta a inocuidad, seguridad y calidad alimentaria a través de la aplicación de la legislación vigente.

FUNCIONES

- ❖ Ejercer el poder de policía sanitaria para que se cumplan las normativas alimenticias, provinciales, nacionales e internacionales (CAA y Res. MERCOSUR).
- ❖ Coordinar actividades para la fiscalización de la calidad de los alimentos con municipios y otros organismos gubernamentales.
- ❖ Brindar asistencia y asesoramiento técnico a demanda.
- ❖ Controlar la aptitud de los alimentos y según corresponda aplicar medidas correctivas.
- ❖ Otorgar Registros Nacionales de Establecimiento y Productos Alimenticios (RNE y RNPA) a los establecimientos elaboradores de alimentos y a los productos alimentarios de acuerdo a la reglamentación vigente.
- ❖ Otorgar Registros Nacionales a Medios de Transportes, vinculados al transporte de sustancias alimentarias (UTA).
- ❖ Promover acciones de información, educación y difusión para los consumidores y usuarios de los sectores de producción, transformación, distribución y manipulación de los alimentos.
- ❖ Coordinar acciones con ANMAT - INAL, con otras jurisdicciones bromatológicas y con organismos involucrados en el control de los alimentos: SENASA, Dirección de Comercio y Ministerio de la Producción.
- ❖ Efectuar Sistema de Vigilancia Alimentaria – SIVA e integración de una red de alerta sobre seguridad alimentaria a nivel provincial, regional y nacional.

GESTIÓN DEL CONTROL DE LOS ALIMENTOS

ÁREA AUDITORÍA ALIMENTARIA: INSPECTORÍA

1. Intervenir en el procedimiento de auditoría para la habilitación de establecimientos del rubro alimenticio en toda la provincia de acuerdo a la Ley 18284 (CAA).
2. Efectuar toma de muestras de los alimentos de los distintos programas alimentarios nacionales y provinciales, distribuidos por OCASA,

3. Inspección de los vehículos para transporte de sustancias alimenticias.
4. Efectuar la toma de muestra de alimentos por investigación de ETA, denuncias, por inscripción de productos comercios y/o empresas alimentarias.
5. Impartir asesoramiento *in situ* a nuevas empresas del rubro alimentario.
6. Brindar capacitación a inspectores municipales en cuanto a inspectoría/auditoría y toma de muestras.

ÁREA DE HABILITACIÓN Y FISCALIZACIÓN (SIFEGA).

1. Realizar la auditoría de la documentación presentada a través del SIFEGA (Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos) según marco Normativo Resolución Ministerial N° 1190/19.
2. Habilitar los Establecimientos y sus Productos Alimenticios mediante el otorgamiento del Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA).
3. Asesorar a empresas del rubro alimenticio.

ÁREA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA: LABORATORIO

1. Planificación, recepción, ingreso y registro de Muestras.
2. Análisis del Rotulado (Información obligatoria) de acuerdo al Código Alimentario Argentino (CAA)
3. Realizar Análisis Físico-químicos y Microbiológicos en las muestras de alimentos para inscripción, control o por denuncias utilizando métodos y técnicas analíticas oficiales (CAA)
4. Determinación de gliadinas en muestras de alimentos libres de gluten para inscripción, control o por denuncias; de acuerdo a los procedimientos normatizados por el CAA.
5. Realizar prueba de cesión en envases en contacto con los alimentos de acuerdo a los métodos y técnicas analíticas del CAA.ü Cumplir con las normas de seguridad para la preparación de reactivos y medios de cultivo.
6. Elaboración de los protocolos analíticos.

7. Vigilancia Bromatológica de ETA.

SECTORES DEL LABORATORIO:

A. Sector de Análisis Físico-químico de Alimentos

Determinación de Humedad

Determinación de Extracto Seco o Sólidos Totales

Pérdida por calentamiento en aceites

Determinación de Cenizas Totales

Determinación de Cenizas Insolubles en HCl al 10%

Determinación de Cloruros

Determinación de Alcalinidad en aguas

Determinación de Dureza Total en aguas

Determinación de Magnesio en aguas

Determinación de Nitratos en aguas

Determinación de Nitritos en aguas

Determinación de pH

Determinación de acidez

Determinación del índice de refracción en aceites

Determinación de densidad relativa por picnometría

Determinación de Sólidos Totales por Refractometría

Determinación de densidad en leches

Determinación de hierro en harinas

Determinación de bromato en panes y harinas

Determinación de absorción de agua y gluten húmedo en harinas

Determinación de Calidad de arroz

Determinación de Humedad en Mieles

Determinación de actividad diastásica en mieles

Determinación de azúcares reductores

Determinación de Peso Neto y Peso Escurrido

Determinación de sodio en panes (Programa Menos Sal Más Vida)

Determinación de sodio en aguas

Determinación de Yodo en sal

Análisis Macroscópicos y Microscópicos

Determinación de Colorantes

B. Sector de Análisis Microbiológicos

Preparación y homogeneizado de la muestra

Control de esterilidad de ambientes y estufas de cultivo

Recuento de aerobios mesófilos

Investigación y recuento de Coliformes Totales

Investigación de Coliformes Fecales

Investigación y recuento de Escherichia coli

Confirmación de la presencia de Escherichia coli

Investigación de Salmonella

Investigación y recuento de Staphylococcus aureus

Determinación de Staphylococcus aureus coagulasa positiva

Investigación y Recuento de Bacillus cereus

Investigación y Recuento de Clostridium Sulfito-Reductores

Recuento de Mohos y Levaduras

Confirmación de Pruebas Bioquímicas

Tinción de Graham

C. Sector de Análisis de Alimentos Libres de Gluten

Determinación de Gliadinas en Alimentos libres de gluten

NOTA: ADEMÁS DE LAS DETERMINACIONES MENCIONADAS ANTERIORMENTE, SE REALIZAN TODAS AQUELLAS QUE SEAN REQUERIDAS POR EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA LOS DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS.

ÁREA DE CAPACITACIÓN

❖ INFORMACIÓN

El Programa de Bromatología cuenta con una página web en la cual se encuentran los marcos normativos y legislación vigente, tutoriales para empresa de alimentos, requisitos para habilitación de RNE y RNPA. Acceso a SIFEGA SALTA, alertas alimentarias, inscripción al Curso de Manipulación Segura de Alimentos y otros links de interés.

❖ CAPACITACIÓN

La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Las actividades de capacitación en esta temática, desarrolladas desde el Programa de Bromatología Provincial son diversas e incluyen públicos objetivos diferentes:

- Manipuladores de alimentos: resulta clave en el marco de las tareas de promoción de la salud desarrollar experiencias educativas que tengan el objetivo de formar y concientizar a los manipuladores sobre los cuidados necesarios en la preparación y manipulación de los alimentos para prevenir las ETA.
- Agentes municipales de control de los alimentos: Es necesario mantener un programa de capacitación permanente dirigido al personal oficial de control de los alimentos pertenecientes a los diferentes municipios de la Provincia. De esta forma, se logra una mejora en la calidad de los servicios, el fortalecimiento del proceso de trabajo en equipo y el aumento del grado de compromiso con la tarea y consecuentemente con la salud de la población.
- Comunidad: Son fundamentales las actividades de promoción y prevención, de acuerdo a la agenda de gestión anual del Programa, dirigidas a amas de casa, niños en edad escolar, instituciones educativas y público en general.
- Establecimientos elaboradores, fraccionadores y/o distribuidores de alimentos y de alimentos libre de gluten: se les brinda herramientas para el control de la inocuidad de los alimentos y la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, en el ámbito de su competencia.

Dentro de las actividades principales de capacitación se encuentra el dictado del Curso de Manipulación Segura de Alimentos, el cual se realiza durante todo el año y de manera gratuita. Debido a la situación sanitaria actual (COVID-19) se implementó el dictado del Curso en forma virtual a través de la página web del Programa, destinado a todo el territorio provincial.

SISTEMAS DE RECLAMOS, QUEJAS, SUGERENCIAS Y FELICITACIONES

Con el fin de mejorar la calidad de los servicios públicos prestados en este organismo, se encuentra a disposición un Libro de quejas, reclamos y sugerencias en Mesa de Entradas del Programa.

REFERENCIAS NORMATIVAS

Ley Nacional 18.284 y su Decreto Reglamentario N° 3603-99 – Estatuto de Organización y Funcionamiento del Hospital Público de Autogestión “Dr. Arturo Oñativia”