

MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD
DE VILLA MERCEDES (S.L.)

Dr. CHRISTIAN ARIEL GURRUCHAGA
SUBSECRETARIO LEGAL Y TECNICA
Municipalidad de Villa Mercedes

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art.3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivillotti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

“Las Malvinas son Argentinas”

Villa Mercedes (San Luis), 13 de MAYO de 2022

DECRETO N° 2462/2022

VISTO:

El Expediente Municipal N° 2022-5163 E, la Resolución Conjunta N° 12/2019 de la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y La Secretaria de Alimentos y Bioeconomía, ambas dependientes de la Secretaría de Agroindustria de la Nación y la Resolución N° 327-MdeS-2021, de fecha 05 de mayo de 2021, emitida por el Poder Ejecutivo de la Provincia de San Luis, en relación a la actualización del artículo 21º del Código Alimentario Argentino, y;

CONSIDERANDO:

Que el Programa de Bromatología e Higiene Alimentaria, perteneciente a la Secretaría de Producción, Medio Ambiente y Tecnología, solicita el pertinente dictado del Decreto Municipal de Adhesión a la Resolución Conjunta N° 12/2019 y a la Resolución Provincial N° 327-MdeS-2021 emitida por el Poder Ejecutivo de la Provincia de San Luis, respecto de la actualización del artículo 21º del Código Alimentario Argentino y su aplicación dentro de la jurisdicción de la Ciudad de Villa Mercedes;

Que el día 10/04/2019, la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y La Secretaria de Alimentos y Bioeconomía, ambas dependientes de la Secretaría de Agroindustria de la Nación, dictaron Resolución Conjunta N° 12/2019 que sustituye el Art. 21 del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), el cual quedó redactado de la siguiente manera: *“1. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional. 2. Cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con lo prescrito en el presente artículo. 3. Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET. 7. Las autoridades*

MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD
DE VILLA MERCEDES (S.L.)

Dr. CHRISTIAN ARIEL GURRUCHAGA
SUBSECRETARIO LEGAL Y TECNICA
Municipalidad de Villa Mercedes

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art. 3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Siviloti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

“Las Malvinas son Argentinas”

2/12

sanitarias provinciales podrán solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios”;

Que asimismo estableció que el único requisito para la obtención del CARNET, será realizar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, detallando las características del mismo;

Que el CARNET tendrá vigencia por el plazo de 3 años. Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos. Se acompaña Resolución Conjunta N° 12/2019;

Que el Carnet de Manipulador de Alimentos es usualmente conocido como Libreta Sanitaria;

Que la norma busca priorizar la capacitación del personal que manipula alimentos en nuestra Pymes con un enfoque basado en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y a promover la transparencia de los datos a través de registros de manipuladores de alimentos capacitados y de capacitadores;

Que de esta manera se verán beneficiadas las pequeñas y medianas empresas de alimentos (alrededor de 15.000 en todo el país, de las cuales el 98% son pymes) ahorrando costos de obtención y mejorando su competitividad a través del acceso al conocimiento, ahora incluso, mediante cursos virtuales, que se incorporan como opciones para facilitar el acceso, acorde a los cambios en materia de simplificación y de desarrollo de nuevas tecnologías;

Que si bien la Resolución entró en vigencia a partir del día siguiente de su publicación, la Comisión Nacional de Alimentos en el Acta 127 acordó incorporar un plazo de adecuación a dicha modificación del Artículo 21 del C.A.A. referido al reemplazo de la "Libreta Sanitaria" por el "Carnet de Manipulador de Alimentos", disponiendo 365 días corridos para organizarse y arbitrar los medios necesarios para adecuar los recursos económicos y humanos;

Que además, el Gobierno de la Provincia de San Luis dictó la Resolución Provincial N° 327 MdeS-2021, adhiriendo de ésta manera a la modificación del Código Alimentario Argentino con la creación del Carnet de Manipulador de Alimentos;

MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD
DE VILLA MERCEDES (S.L.)

Dr. CHRISTIAN PABLO GURRUCHAGA
SUBSECRETARIO LEGAL Y TECNICA
Municipalidad de Villa Mercedes

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
CONFORME ART. 3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Silvetti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

"Las Malvinas son Argentinas"

3/12

Que por el momento, dentro del ejido municipal seguirá vigente la Libreta o Carnet Sanitario con la diferencia de que para aquellos que manipulan alimentos además de los análisis bioquímicos deberán presentar la aprobación a la capacitación sobre manipulación segura de alimentos;

Que las disposiciones de la Ordenanza Municipal N° 44-IAL/o/2005 (Código Bromatológico Municipal) establecen su artículo 3° el cumplimiento obligatorio en el ámbito de esta Municipalidad, de las disposiciones contenidas en el Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284 del 18 de julio de 1969;

Que el código Tributario en su artículo 270°) hace referencia a la libreta o carnet sanitario;

Que existe la necesidad de enmarcar el procedimiento y los mecanismos para el otorgamiento del carnet para manipuladores de alimentos dentro del Municipio de Villa Mercedes;

Que el Área de Bromatología e Higiene Alimentaria perteneciente a la Municipalidad de Villa Mercedes es el organismo responsable de verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria vigente en el territorio municipal;

Que el Municipio debe velar por la salud y el control alimentario, con acciones que sean eficientes para toda la población;

Que, por lo ante expuesto, debe emitirse el correspondiente acto administrativo;

Que el Departamento Ejecutivo Municipal autoriza el dictado del presente Decreto;

POR ELLO:

**EL INTENDENTE MUNICIPAL EN USO DE
LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS
DECRETA**

Art.1°) ADHERIR a la Resolución N° 327-MdeS-2021 de fecha 05 de mayo de 2021 emitida por el Poder Ejecutivo de la Provincia de San Luis, disponiendo su aplicación dentro de la jurisdicción de la Ciudad de Villa Mercedes.-

Art.2°) Establecer que toda persona que realice actividades por la cual este o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art.3º
Decreto N° 0473/2020

"Las Malvinas son Argentinas"

4/12

materias primas, debe estar provistas de un Carnet de Manipulador de Alimentos, expedido por la autoridad sanitaria competente.-

Art.3º) Será requisito para obtener el Carnet de Manipulador de Alimentos la realización y aprobación del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos. Asimismo, la persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el Curso, debiendo aprobar la correspondiente evaluación.-

Art.4º) El curso de "Manipulación Segura de Alimentos" está dirigido principalmente para el personal gastronómico, transportistas de alimentos, personal de empresas de catering, supermercados, comederos de clínicas, sanatorios, hoteles, restaurantes, comederos de fábricas y operarios de fábricas alimenticias y a todo aquel que esté interesado en manipulación segura de alimentos y/o que el organismo municipal encargado de su control lo considere conveniente.-

Art.5º) Para la obtención de la libreta o carnet sanitario se solicitará un "Certificado de Salud" (artículo 21º, inciso 7) del C.A.A.), el mismo que se solicita para la obtención de la libreta sanitaria, que debe contener los siguientes análisis: V.D.R.L., B.C.G. y grupo sanguíneo sumado a esto los manipuladores de alimentos deberán realizar una capacitación y aprobar un examen de contenidos en manipulación segura de alimentos.-

Art.6º) Los aspirantes a capacitadores deberán cumplimentar con los requisitos pautados en la Resolución Provincial N° 327-MdeS-2021, que regula la modalidad de inscripción en el Registro de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos.-

Art.7º) Se establece que es responsabilidad del empleador garantizar los medios y las condiciones necesarias para que los manipuladores de alimentos cumplimenten de forma adecuada la obtención del Carnet de Manipuladores de Alimentos.-

Art.8º) El área de Bromatología, dependiente de la Subsecretaría de Actividades de Ecología y Medio Ambiente, pertenecientes a la Secretaría de Producción, Medio Ambiente y Tecnología de la Municipalidad de Villa Mercedes, será la autoridad de aplicación de la presente y otorgará el "Carnet de Manipulador de Alimentos", a quien acredite haber realizado el curso correspondiente, dictado por capacitadores debidamente habilitados.-

MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD
DE VILLA MERCEDES (S.L.)

Dr. CHRISTIAN ARTIEL GUARÚCHAGA
SUBSECRETARIO LEGAL Y TÉCNICA
Municipalidad de Villa Mercedes

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art. 3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivillotti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

“Las Malvinas son Argentinas”

5/12

- Art.9º)** El carnet al que hace referencia el artículo precedente, contendrá los siguientes datos obligatorios:
- Lugar y fecha de emisión;
 - Datos filiatorios del titular como nombre, apellido, tipo y número de DNI y domicilio actualizado;
 - Fotografía tamaño carnet actualizada;
 - Fecha de vencimiento;
 - Firma y sello de la autoridad que lo expida.-
- Art.10º)** La autoridad de aplicación de la presente llevara un Registro de las personas a quienes se les haya extendido el correspondiente “Carnet de Manipulador de Alimentos”, incluyéndose datos de donde desarrolla su actividad al momento del registro, producto que elabore, fraccione, conserve, transporte o comercialice, en cumplimiento del artículo 21º) del Código Alimentario Argentino.-
- Art.11º)** El Carnet de Manipuladores de Alimentos otorgado por el Municipio es único e irrepetible para cada persona. Tendrá incorporado un código QR que permitirá verificar la autenticidad y veracidad de las autorizaciones emitidas.-
- Art.12º)** Los establecimientos o firmas comerciales que cuenten con más de diez (10) empleados y aquellos establecimientos que posean responsables técnicos deberán realizar las capacitaciones de forma particular o privada, debiendo notificar al Municipio los días de examen y presentar las planillas / evaluaciones certificadas por el capacitador (Anexo III).-
- Art.13º)** La capacitación y el examen serán solicitados a todas aquellas personas que sus libretas sanitarias comiencen a vencer, o que deban realizar el visado anual, a partir del 1º de junio del 2022. Por lo que aquellos que ya tramitaron su Libreta antes de esta fecha podrán realizar la capacitación y el examen al momento del visado de la misma y así obtener también el Carnet de Manipulador de Alimentos.-
- Art.14º)** Aprobar los anexos I, II y III los cuales forman parte integrante del presente acto administrativo.-
- Art.15º)** Las disposiciones aquí contenidas entrarán en vigencia a partir del día 1º de junio de 2022.-
- Art.16º)** Disponer la publicación del presente Decreto Municipal en el Boletín Oficial y Judicial de la Provincia de San Luis, por el término de un día.-

MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD
DE VILLA MERCEDES (S.L.)



“Las Malvinas son Argentinas”

6/12

Art.17°) Tomen conocimiento la Secretaría de Producción, Medio Ambiente y Tecnología, y demás dependencias municipales que correspondan.-

Art.18°) Cúmplase, comuníquese, **REGÍSTRESE** y **ARCHIVÉSE**.-

Firmado digitalmente por el Sr. Intendente de la Ciudad de Villa Mercedes, Dr. Maximiliano Germán Frontera, por la Secretaria de Producción, Medio Ambiente y Tecnología, Sra. Griselda Karina Maranguello; por el Secretario de Economía y Finanzas, CPN Edgardo Nicolás González Ferro, y por el Secretario de Gobierno, Dr. Jorge Germán Sepúlveda; y refrendado por el Subsecretario de Legal y Técnica, Dr. Christian Ariel Gurruchaga, no siendo necesaria la firma ológrafa, conforme Ley N° V-0591-2007 y Decretos N° 3719/2016, 0461/2020, 0473/2020.-

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art.3°
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivilotti
JEFE-PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art. 3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivilotti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

"Las Malvinas son Argentinas"

7/12

ANEXO I

1. Carnet de Manipulador

- 1.1 Curso de capacitación segura de los alimentos. Requisitos:** Se establece que, para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos, el interesado deberá cursar y aprobar un "Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos" según programa que se incorpora como Anexo II.
- 1.2 Contenido del curso y duración:** El contenido del curso y su actualización estarán a cargo del área de Bromatología e Higiene Alimentaria, pudiendo incorporar temas de problemáticas alimentarias locales. La modalidad será virtual pudiendo ser presencial en casos extraordinarios con una duración del curso de 7 horas catedra como mínimo.
- 1.3 Dictado del curso:** la realización del curso estará a cargo del área de Bromatología del Municipio, pudiendo el Subprograma de Auditoría Sanitaria, Servicio de Bromatología y Registro de Alimentos de la Provincia de San Luis, avalar a instituciones públicas o privadas como así también a profesionales idóneos en el tema para que cooperen en su dictado dentro de su jurisdicción.
- 1.4 Responsabilidad del empleador:** Es responsabilidad del empleador garantizar, los medios económicos y las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente de forma adecuada la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos.
- 1.5 Evaluación:** En todos los casos la evaluación estará a cargo del área local de alimentos del municipio, pudiendo la misma delegar dicha facultad al organismo encargado del dictado del curso pudiendo supervisar la actividad cuando lo crea conveniente.
- 1.6 Validez del Carnet de Manipulador de Alimentos:** La validez del carnet que se otorga es de tres (3) años con un visado anual único para toda la Provincia. Para su visado el manipulador de alimentos deberá actualizar sus análisis y para la renovación del carnet deberá rendir un examen de conocimientos, si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas la persona deberá realizar nuevamente el curso de capacitación en manipulación segura de alimentos.

MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD
DE VILLA MERCEDES (S.L.)

Dr. CHRISTIAN ARIEL GURRUCHAGA
SUBSECRETARIO LEGAL Y TECNICA
Municipalidad de Villa Mercedes

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art.3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivilotti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

"Las Malvinas son Argentinas"

8/12

- 1.7 Renovación:** Se deberá rendir un examen de conocimiento, el cual aprobado establecerá la emisión del carnet correspondiente. Si el mismo no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el curso de capacitación.
- 1.8 Reconocimiento de estudios:** Toda persona con estudios terciarios o universitarios con formación en materia agroalimentaria que tramite el carnet de manipulador podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación quedando obligado a la aprobación del examen correspondiente. En el caso de no aprobar el mismo procederá de acuerdo a lo establecido en el inciso 1.7 de la presente.

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art. 3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivietti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

"Las Malvinas son Argentinas"

9/12

ANEXO II

Contenido del Curso de Manipulación Segura de Alimentos

A. Contenidos Mínimos

1- GENERALIDADES

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.

- Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.
- Rol del manipulador de alimentos / Requisitos del personal.
- Normativas relacionadas al control de alimentos: Código Alimentario Argentino.

2- ALIMENTOS SEGUROS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimentos seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y conservación de alimentos.

- Concepto de alimento seguro, contaminado, adulterado, alterado.
- Concepto de peligro y riesgo.
- Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos.
- Microorganismos y su clasificación.
- Factores que influyen en el desarrollo microbiano.
- Alimentos de alto y bajo riesgos.

3- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETAS más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

- Enfermedades transmitidas por alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgos, como se protege el alimento, formas de conservación.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Botulismo, Síndrome Urémico Hemolítico (SUH),

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art. 3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivioti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

"Las Malvinas son Argentinas"

10/12

- Triquinosis, Intoxicación por Bacillus Cereus, Intoxicación por Clostridium Perfringens, Listeriosis, Cólera, Hepatitis A.

4- CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarias en a la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.

5- ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN Y ALERGENOS ALIMENTARIOS

Objetivo: que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten y alérgenos.

- Concepto de alimento Libre de Gluten Seguro y Alérgeno Alimentario.
- Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

B. Contenidos complementarios

Los contenidos que a continuación se detallan son optativos para los pequeños y medianos comerciantes, a excepción de las industrias o grandes superficies donde se elaboren alimentos que deberán obtener los conocimientos del punto 2 "SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS" de forma obligatoria dentro de sus temarios.

1- NUTRICION

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.

- Definición de alimentación y nutrición: Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.
- Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes claves y graficas alimentarias.

2- SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Dr. CHRISTIAN ARIEL GURRUCHAGA
SUBSECRETARIO LEGAL Y TECNICA
Municipalidad de Villa Mercedes

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

CONTROLADO
conforme Art. 3º
Decreto N° 0473/2020

Sr. Carlos J. Sivillotti
JEFE DE PROGRAMA DECRETOS
Municipalidad de Villa Mercedes

"Las Malvinas son Argentinas"

11/12

- Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena de agroalimentación.
- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
- Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP). Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Conceptos y tipos de Auditorias. Importancia de los autocontroles y registros.

Cada capacitador deberá hacer hincapié en los temas que crean convenientes y que afecten a su tipo de elaboración.

