

# **Proyecto de Ley para el Fortalecimiento de la Red de Inocuidad Alimentaria**

## **Fundamentos**

La inocuidad de los alimentos es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos, no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

El aseguramiento de la inocuidad es un tema de creciente interés para la salud pública y un derecho inalienable para todos los consumidores. Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos es menester contemplar toda la cadena agroalimentaria y esto constituye una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores.

Los gobiernos alrededor del mundo están intensificando los esfuerzos para mejorar la inocuidad alimentaria ya que las enfermedades de origen alimentario crean una enorme carga económica y social sobre las comunidades y sus sistemas de salud.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes que penetran al organismo por la ingestión de alimentos o agua. Todas las poblaciones están expuestas a padecer este tipo de intoxicaciones.

La provincia de Mendoza carece de un sistema de registro unificado que permita hacer un análisis preciso de la situación actual. Esta situación está en concordancia con lo que sucede en la mayoría de los países en desarrollo, los cuales son los más afectados debido a la ocurrencia de ETA de amplio espectro de agentes.

Para generar bases científicas que permitan sustentar la toma de decisiones con respecto a la salud humana en relación a la inocuidad alimentaria, es que se deben desarrollar estrategias, métodos y políticas para su abordaje, involucrando y comprometiendo a todos los actores del sistema, tanto de las áreas de salud, educación, ciencia y sector productivo.

La necesidad de mejorar las condiciones de inocuidad alimentaria en la Provincia de Mendoza, acercó a las autoridades de Departamento de Seguridad e Higiene de la Provincia dependiente del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes al Consejo Científico-Técnico Asesor Permanente de la Legislatura de Mendoza, para definir junto a los organismos científicos y académicos ahí representados líneas de acción que permitieran avanzar en materia de inocuidad alimentaria.

En ese ámbito fue que se resolvió realizar un trabajo intersectorial e interdisciplinario para relevar los principales desafíos que plantea la mejora de la inocuidad en todo el territorio de la Provincia, organizando diversos foros, convocando a participar en ellos a la ciudadanía, organismos involucrados y el Consejo Bromatológico Provincial, integrado por todos los municipios de Mendoza.

El resultado de dichos foros realizados durante el año 2017, permitió elaborar un árbol de problemas y objetivos, individualizando las causas y efectos del problema principal. Así se individualizaron como principales brechas a vencer para mejorar la inocuidad alimentaria, la falta de coordinación entre los distintos actores del sistema, en los distintos municipios y jurisdicciones, superposición de actividades, escasa comunicación, burocracia en el sistema de control, baja capacitación formal e informal; desconexión con las universidades y/o instituciones específicas del conocimiento científico y la necesidad de adaptar la legislación vigente a situaciones de contexto.

Con posterioridad el Poder Ejecutivo junto a los miembros del Consejo Científico Asesor, validó dichas conclusiones en nuevos foros territoriales que se llevaron a cabo durante el año 2018.

Sobre esa base el Poder Ejecutivo junto a los integrantes del Consejo Científico Asesor, elaboró un Documento base para el fortalecimiento de la Red de Inocuidad Alimentaria en la Provincia de Mendoza, que fue presentado en la Legislatura de Mendoza a fines de 2018 y constituyó la base de presentaciones que se han hecho en eventos científicos durante el año 2019.

En este marco se conforma la red provincial de Inocuidad Alimentaria integrada por el Consejo Bromatológico Provincial, y un Consejo Científico Asesor Permanente en materia de inocuidad alimentaria, cuyo objetivo es lograr una organización entre todos los actores del sistema, con actividades que generen información, comunicación, capacitación, optimizando recursos y esfuerzos.

El texto que sigue y que reproduce el documento citado supra, se estructura según las necesidades y objetivos planteados a partir del árbol de problemas elaborado en los foros territoriales sobre inocuidad alimentaria. Gira en torno a seis necesidades que se identifican como prioritarias.

**Necesidad 1:** Contar con un sistema de Control, articulado y eficiente.

Objetivo: Creación y diseño de una red coordinada de inocuidad alimentaria.

**Necesidad 2:** Perfeccionar sistema de información.

Objetivo: Diseño del sistema de información y metas e indicadores de la inocuidad

**Necesidad 3:** Desarrollo de Investigación.

Objetivo: Diseño de un esquema de articulación científico política para la inocuidad alimentaria/ Consejo Asesor

**Necesidad 4:** Mejora de la formación y educación.

Objetivo: Diseño de un programa de articulación para la formación y la educación para la inocuidad alimentaria.

**Necesidad 5:** Abordaje de la capacitación.

Objetivo: Programa de articulación para la capacitación sobre inocuidad alimentaria.

**Necesidad 6:** Mejoras legislativas. De Orden Nacional, Provincial, Municipal.

Es en base a los antecedentes citados que los firmantes proponen el siguiente proyecto de ley, en el marco de lo establecido en el art. 122 bis del Reglamento de la Honorable Cámara de Senadores.

## **Proyecto de ley para el Fortalecimiento de la Red de Inocuidad Alimentaria en la Provincia de Mendoza**

### **Coordinación territorial, intersectorial e interinstitucional para el Fortalecimiento de la Red de Inocuidad Alimentaria.**

**Artículo 1º. Objetivo de la ley.** Constituye el principal objetivo de la presente ley, crear y fortalecer una red coordinada de inocuidad alimentaria. Dicha Red para el fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, se constituirá en el ámbito del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia de Mendoza.

**Artículo 2º. Objetivos específicos de la Red:** Son objetivos específicos de la Red que se crea por esta ley:

- a) Armar un sistema de vinculación entre las instituciones Provinciales y Nacionales vinculadas a la problemática de inocuidad alimentaria de manera que permita agilizar las acciones y respuestas ante los inconvenientes.
- b) Elaborar protocolos de inocuidad alimentaria para los distintos tipos de alimentos.
- c) Contribuir a la generación de información que permita tomar acciones en pos de asegurar la inocuidad alimentaria.
- d) Garantizar que el alimento sea inocuo para el consumo humano.
- e) Proteger a los consumidores contra enfermedades producidas por los alimentos involucrados en las ETA.
- f) Considerar la vulnerabilidad de la población o de diferentes grupos dentro de ella.
- g) Mantener la confianza en los alimentos comercializados.
- h) Garantizar la inocuidad alimentaria a través de la cadena agroalimentaria.
- i) Generar acciones que permitan asegurar una mayor difusión de la información hacia los consumidores a través de distintas acciones (rotulación, cartelera, campañas de difusión, etc.).
- j) Garantizar que los consumidores reciban información clara y fácil de entender, por medio de la rotulación u otros medios adecuados.
- k) Capacitar a los consumidores para que reconozcan su rol como responsables en la construcción de su propia salud, para que puedan seguir las instrucciones relevantes que les sean dadas, y para aplicar medidas adecuadas de higiene de los alimentos.
- l) Desarrollar un Programa de Capacitación para el fortalecimiento técnico de los recursos humanos e institucionales de las áreas abocadas al control de los alimentos.
- m) Promover en los actores de los sistemas de salud la formación y capacitación continua en la temática.
- n) Articular en conjunto con la DGE acciones de formación y/o capacitación en inocuidad alimentaria de los profesionales de la educación.
- o) Gestionar programas/planes provinciales de prevención que contribuyan a fortalecer la inocuidad alimentaria.

- p) Contribuir a la actualización permanente de la legislación alimentaria.
- q) Convocar foros de expertos o reuniones técnicas a efectos de construir nuevas matrices que den respuesta de los temas críticos de la problemática colectiva.
- r) Diseñar una Agenda de Temas Claves a trabajar anualmente, en forma transversal en todas las instituciones que forman parte de la Red.
- s) Generar un fondo para permitir el fomento de la investigación y desarrollo tecnológico del sector agroalimentario.
- t) Definir los ejes más importantes que puedan desarrollarse a través de los distintos organismos de investigación.

**Artículo 3º. Actores de la red:** Son actores de la Red que se constituye en esta ley, todos los organismos públicos, privados (cámaras de sectores empresariales, etc.), mixtos y científicos, con competencias relativas a la inocuidad alimentaria.

**Artículo 4º. Organismo coordinador de la red:** El organismo coordinador de la Red será el Consejo Bromatológico Provincial que funcionará bajo el ámbito del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia. Será presidido por el funcionario de dicho Ministerio, máxima autoridad provincial en materia de higiene y seguridad de los alimentos, quien tendrá a su cargo las funciones ejecutivas vinculadas con la coordinación de la red.

**Artículo 5º. Consejo Bromatológico Provincial:** Constitúyase por ley, el Consejo Bromatológico Provincial creado por Resolución del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia, el que estará integrado en forma permanente por los representantes de las áreas de bromatología de los municipios que serán sus miembros permanentes. Podrán invitar a participar a otros organismos públicos, privados, mixtos, municipales, provinciales, nacionales e internacionales, de acuerdo a las temáticas que se traten.

Dicho Consejo emitirá recomendaciones que se adoptarán por consenso y constarán en un acta con las firmas correspondientes. En caso de que alguno de los miembros quiera plantear una disidencia a alguna de las recomendaciones que se realicen, podrá dejar constancia de la misma en el acta correspondiente.

A los efectos de regular su funcionamiento dictará su reglamento de funcionamiento el que será aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo.

**Artículo 6º. Funciones del Consejo Bromatológico Provincial:** Serán funciones del Consejo Bromatológico Provincial:

- a) Proponer protocolos de actuación que promuevan un actuar coordinado y uniforme en materia de inocuidad alimentaria tendiente al logro de los objetivos y metas que se propongan en el Plan de fortalecimiento de la Inocuidad alimentaria previsto en esta ley.
- b) Convocar a reuniones mensuales a sus integrantes. En caso que sea necesario podrá convocar a reuniones extraordinarias. También deberá reunirse al menos cada dos meses con el Consejo Científico Asesor.
- c) Ante situaciones emergentes de riesgo de inocuidad alimentaria se aplicará, en el caso de ETA el protocolo que se apruebe y que deberá seguir los lineamientos que se indican en el **Anexo II**.

d) Promover o gestionar la capacitación de recursos humanos de las áreas y organismos abocados al control de los alimentos juntamente con el Consejo Científico Asesor. En conjunto, establecerán la frecuencia de las capacitaciones, como así también el temario a abordar. Estas capacitaciones deberán alcanzar todo el territorio de la Provincia.

e) Organizar juntamente con la Dirección General de Escuelas, capacitaciones obligatorias a docentes y estudiantes que alcancen al Sistema de Educación Provincial, en sus distintos niveles.

f) Diseñar programas y acciones de prevención en forma conjunta con el Consejo Científico Asesor, que contribuyan a fortalecer la inocuidad alimentaria.

g) Proponer mejoras y actualización a la legislación alimentaria.

h) Realizar Foros de expertos y reuniones técnicas al menos una vez al año, con la finalidad de abordar temas críticos vinculados a la inocuidad alimentaria.

i) Contribuir al diseño del Plan de Inocuidad Alimentaria que se establece en la presente Ley.

**Artículo 7º. Consejo Científico Asesor permanente en materia de inocuidad alimentaria.** Crease en el ámbito del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia, el Consejo Científico Asesor permanente en materia de inocuidad alimentaria, el que será integrado por todos los organismos que realicen investigación vinculada con la inocuidad alimentaria, universidades públicas y privadas. Dicho Ministerio dictará el reglamento de funcionamiento.

La función del Consejo Científico Asesor será:

a) Asesorar sobre el diseño de las políticas, programas, proyectos y acciones en materia de inocuidad alimentaria.

b) Poner a disposición de los organismos provinciales los resultados de las investigaciones que realicen.

c) Atender la demanda de investigación que la provincia realice.

d) Contribuir a generar información sobre inocuidad alimentaria.

e) Estudiar y proponer al Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia mejoras legislativas a nivel municipal, provincial y nacional.

f) Proponer y diseñar campañas de concientización sobre la importancia de la inocuidad alimentaria.

**Artículo 8º. Plan de Fortalecimiento de la Inocuidad Alimentaria:** El Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes, a través del Departamento de Higiene y de los Alimentos, o del organismo que en el futuro lo reemplace, deberá elaborar un Plan de Fortalecimiento de la inocuidad alimentaria según las pautas que se indican en la presente y sobre la base de la información que genere y sistematice el "Sistema de Información para el fortalecimiento de la inocuidad alimentaria", que se crea por esta ley.

La duración del plan será de seis (6) años, a cuyo término deberá ser revisado para volver a iniciar el ciclo de planificación.

**Artículo 9º. Etapas del Plan de Fortalecimiento de la Inocuidad Alimentaria:** Las etapas del Plan de Fortalecimiento de la Inocuidad Alimentaria serán las siguientes:

a) Diagnóstico y Diseño de Estrategias de Planificación.

El diagnóstico se elaborará sobre la base de la información recabada por la RED, proveniente del sistema de salud, del Consejo Bromatológico Provincial, del Consejo Científico Asesor y/o de sus integrantes y/o de los diversos organismos de control, con la finalidad de priorizar según reincidencia y gravedad de casos, los programas, proyectos y acciones a seguir para prevenir la ocurrencia de las ETA.

b) Ejecución.

El Plan de Fortalecimiento de la Inocuidad Alimentaria se ejecutará a través de los programas, proyectos y acciones que se incluyan en él. Su diseño deberá establecer metas e indicadores de logro adecuadamente definidos a los fines de permitir el control, seguimiento y la revisión del Plan de Fortalecimiento de la Inocuidad Alimentaria.

c) Seguimiento para la mejora continua.

El seguimiento de la ejecución del Plan se realizará mediante la medición de los indicadores fijados en el apartado anterior y mediante el uso de herramientas de sistemas de gestión que se consideren pertinentes. La frecuencia de medición de los indicadores podrá fijarse en mensual, bimestral, trimestral, semestral según la importancia que revista la etapa o actividad objeto de medición.

d) Revisión.

La revisión del Plan de Fortalecimiento se realizará al concluir su plazo, momento en el cual se evaluará mediante reuniones periódicas de los miembros integrantes de la Red con el objeto evaluar el avance del mismo, el impacto y efectuar las modificaciones que se considerasen necesarias para reiniciar el ciclo.

**Artículo 10º. Programas del Plan de fortalecimiento de la inocuidad alimentaria:** El Plan de fortalecimiento de la inocuidad alimentaria se ejecutará, al menos, mediante los programas previstos en esta ley, y mediante un Programa de Prevención, junto a todos aquellos programas que se generen según el diagnóstico que se elabore. Deberá contener metas e indicadores que permitan su seguimiento y que al menos contemplen las problemáticas que se indican en el presente documento y en el árbol de problemas que lo ha determinado.

### **Sistemas de información para el fortalecimiento de una Red de Inocuidad alimentaria**

**Artículo 11. Sistema de información para el fortalecimiento de la inocuidad alimentaria:** Créase un sistema de información en materia de inocuidad en el Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia que tendrá las siguientes características:

a) Funcionará en la sala de situación del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de la Provincia.

b) Supondrá los aportes coordinados entre el Consejo Científico Permanente en materia de inocuidad y sus miembros, el Consejo Bromatológico, la Dirección de Estadísticas e Investigaciones Económicas (DEIE), información sobre enfermedades de denuncia obligatoria provenientes del Sistema de Salud, de la Dirección de Epidemiología y aquellas aportadas por la Sala de Situación.

c) La información será pública.

Dentro del Plan de Fortalecimiento de la Inocuidad alimentaria deberá formularse un programa permanente de fortalecimiento de la información, diseñado sobre la base del sistema de información referido en el presente apartado.

## **Articulación científico política para el fortalecimiento de una Red de Inocuidad alimentaria.**

### **Artículo 12. Esquema de articulación científico política para la inocuidad alimentaria.**

La Provincia de Mendoza a través del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes, hará saber al Consejo Científico Asesor Permanente, cuáles son las necesidades que se plantean en materia de investigación. Tal demanda será el resultado de la información estadística disponible y/o de las inquietudes manifestadas por los diferentes actores de los sectores involucrados y con la opinión previa no vinculante del Consejo Bromatológico. Se conformará una lista de temas prioritarios de investigación, los cuales serán publicados y difundidos por diferentes medios con el objeto de que puedan ser visibilizados principalmente por los organismos que tienen entre sus funciones la generación de conocimiento.

Se propiciará la interacción con otros espacios que se encuentren abocados a la problemática de la inocuidad alimentaria tales como la Red de Seguridad Alimentaria del Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) o el Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria, sin perjuicio de otros que luego puedan ser detectados o sumados.

El Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes, los organismos de Ciencia y Técnica, las Universidades que integran el Consejo Científico Asesor deberán promover la investigación mediante llamados a concursos para el otorgamiento de financiamiento de diversa índole, como subsidios o premios para reforzar líneas de investigación, relacionadas a la Inocuidad Alimentaria, que resulten prioritarias para nuestra Provincia.

## **Coordinación en la formación y educación para la inocuidad alimentaria.**

**Artículo 13. Programa de articulación para la formación y la educación para la inocuidad alimentaria.** El Plan de fortalecimiento de la inocuidad alimentaria deberá contener un programa permanente de formación y educación para la inocuidad que será diseñado conjuntamente con la Dirección General de Escuelas y las áreas de educación del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes, el mismo abarcará todos los niveles educativos de la Provincia, el que tendrá por objetivo principal reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las actividades de capacitación estarán destinadas a diferentes públicos, tales como amas de casas, niños y jóvenes en edad escolar y público en general.

En esa línea las capacitaciones que se diseñen y planifiquen en forma conjunta con la Dirección General de Escuelas deberán lograr los siguientes objetivos:

#### 1) Promoción de la salud

La promoción de la salud consiste en proporcionar a los pueblos los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma. Para ello se realizarán actividades dirigidas a la transformación de los entornos – para que estos se vuelvan facilitadores de las conductas saludables - y de los comportamientos de los individuos apuntando hacia sus estilos de vida y localizándolos en el seno de las familias y, por encima de todo, en el ambiente de la “cultura” de la comunidad en la que se encuentran. Deberán tender a concientizar que ciertos riesgos son modificables, por comportamientos apropiados de cada individuo. Por ejemplo, cocinar completamente los alimentos, lavado de manos, evitar la contaminación cruzada, etc., reforzando las capacidades de los individuos y de las comunidades a las que pertenecen. Tanto el manipulador como el consumidor, deben estar informados acerca de los posibles riesgos que pueden estar implicados en la preparación, compra y traslado de los alimentos.

#### 2) Diseñar en forma conjunta programas de capacitación

Deberán planificarse los objetivos, el contenido y las actividades a desarrollar en la capacitación. Esto permitirá tener en claro qué se espera como resultado de la capacitación. Asimismo, deberán delimitarse las temáticas que integrarán la misma con la finalidad de definir su enfoque, el tiempo que se necesitan para llevarla a cabo y los recursos a utilizar, considerando los conocimientos previos del público al cual está dirigida.

3) Evaluar los efectos de dichas capacitaciones

La propuesta educativa que el capacitador realice podrá ser reformulada en la medida que se avance en la presentación de contenidos y no se obtengan resultados adecuados y/o esperados. O habiendo obtenido estos que se desee profundizar los mismos. Para evaluar este objetivo, se tendrán que determinar y/o establecer indicadores de impacto.

### **Coordinación para la Capacitación en inocuidad alimentaria**

**Artículo 14. Programa de articulación para la capacitación sobre inocuidad alimentaria.** El Plan de fortalecimiento de la inocuidad deberá contener un Programa Permanente de Perfeccionamiento de la capacitación el que será diseñado conjuntamente con el Consejo Científico Asesor, el que tendrá los siguientes objetivos:

a) Promover talleres de capacitación para cámaras de productores (de diferentes alimentos), operarios, profesionales de la salud, nutrición o seguridad alimentaria y en general a cualquiera que resulte actor vinculado a la producción, elaboración, industrialización o comercialización de alimentos.

b) Promover la realización de jornadas / talleres de actualización en materia de inocuidad alimentaria

c) Propiciar la creación de diplomaturas, especializaciones y posgrados relacionados con la gestión de la inocuidad alimentaria, gestión de riesgos, etc. Idealmente se diseñarán eventos destinados a profesionales de distintas disciplinas, (médicos, bromatólogos, licenciados en Bromatología, ingenieros en alimentos, etc.), de modo de propiciar la interacción y articulación entre ellos. Para ello se deberán generar espacios para la interacción entre el Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes e instituciones académicas involucradas en la inocuidad alimentaria, cuyo objetivo principal sea acercar las necesidades en formación de los egresados a los responsables de impartirla, de modo de propiciar la actualización permanente de las currículas de grado de los profesionales involucrados en la gestión de la inocuidad alimentaria.

### **Mejoras legislativas**

**Artículo 15. Mejoras legislativas de Orden Nacional, Provincial y Municipal.** El Consejo Bromatológico junto al Consejo Científico Asesor Permanente en materia de inocuidad, efectuarán un análisis permanente de la legislación nacional, provincial y municipal con la finalidad de su mejora. Para ello recibirán las inquietudes de los distintos sectores vinculados a la premisa de conseguir de conseguir la inocuidad de los alimentos.

No debemos olvidar que de la investigación pueden surgir resultados que pueden originar propuestas de reformas a la normativa vigente.

**Artículo 16.** A los efectos de la aplicación de la presente ley, apruébense el glosario y los lineamientos que integran la presente ley como Anexos I y II.

**Artículo 17.** De forma

## ANEXO I

### GLOSARIO

Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimento alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo.

Alimento contaminado: el que contenga: a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas. b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

BPA: Las Buenas Prácticas Agrícolas son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

BPM: las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Consumidor: Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.

Contaminación cruzada: Es la transmisión de un peligro biológico, químico o físico a un alimento por suciedad, trapos de limpieza, contacto con otros productos crudos, contacto con superficies sucias o suciedad de las manos de los manipuladores.

Contaminación: introducción u ocurrencia de un contaminante en el alimento o en su ambiente.

Contaminante: cualquier agente biológico, químico, o físico u otras sustancias adicionadas al alimento sin intención y que pueden comprometer su inocuidad.

Desinfección: reducción, por medio de agentes químicos, métodos físicos o ambos, del número de microorganismos en el ambiente, cuidando de no comprometer la inocuidad del alimento.

Diagnóstico: (del griego diagnostikós, a su vez del prefijo día-, "a través", y gnosis, "conocimiento" o "apto para conocer") alude, en general, al análisis que se realiza para determinar cualquier situación y cuáles son las tendencias. Esta determinación se realiza sobre la base de datos y hechos recogidos y ordenados sistemáticamente, que permiten juzgar mejor qué es lo que está pasando.

Establecimiento: cualquier edificio o área en el cual el alimento se manipula.

ETA (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos): Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

HACCP: un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros significativos para la inocuidad del alimento.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad del alimento en todas las etapas de la cadena alimentaria. Inocuidad o Seguridad del Alimento: garantía de que el alimento no causará daño al consumidor tanto cuando sea preparado como cuando se lo consuma según el uso propuesto.

Limpieza: remoción de suciedad, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material indeseable.

Manipulador de alimento: toda persona que está directamente en contacto con alimentos embalados o no, equipamiento, utensilios, y que debe cumplir con las exigencias de higiene.

Peligro: agente de origen biológico, químico o físico presente en el alimento, con el potencial de causar un efecto adverso a la salud.

POES: La sigla significa Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Refiere a tareas específicas relacionadas con la limpieza y desinfección que deben realizarse en establecimientos que manipulan alimentos para obtener un producto apto para el consumo humano.

Producción primaria: las etapas iniciales de la cadena de producción de alimentos que incluyen, por ejemplo: cosecha, faena, ordeño y pesca.

Riesgo: Peligro potencial evaluado, de acuerdo a la probabilidad de ocurrencia de la causa y severidad de su efecto.

## **ANEXO II**

Lineamientos para el diseño de un Protocolo de actuación ante la presencia de ETA detectadas en el sistema de salud.

Se sugiere evaluar el protocolo actual ante la aparición de ETA, con la finalidad de realizar mejoras, de ser necesario.

El objetivo final para el desarrollo de un sistema unificado, es incorporar a todos los actores involucrados al mencionado protocolo.

Optimizar los sistemas de comunicación vigentes en el sistema de salud, de manera que permitan el acceso a la información en tiempo real y que haga posible la incorporación lo más rápido posible de la información al sistema.

El acceso en el menor tiempo posible a la información, posibilitará, la toma de decisiones oportuna y eficaz ante una situación emergente.

La identificación de la componente peligro/riesgo es crítica para implementar estrategias efectivas que limiten la ocurrencia de estas ETA en Mendoza; pero fundamentalmente encarar acciones de prevención de las mismas.

Contar con los resultados finales oportunamente, permite que estén disponibles para los distintos integrantes de la Red de Inocuidad Alimentaria.