

EXPDTE. Nº: 703/2004 - P.Ley

AUTOR: COLONNA Mario Ernesto, ARRIAGA María Marta

EXTRACTO: Establece condiciones y requisitos que deben reunir y cumplir los comercios minoristas, comedores, instituciones públicas y/o privadas y empresas de alimentos, a fin de proteger la salud de los consumidores.

**DICTAMEN DE COMISION**  
**SEÑOR PRESIDENTE:**

La Comisión de ASUNTOS SOCIALES ha evaluado el Asunto de Referencia, resolviendo aconsejar a la Cámara: su APROBACIÓN , con las siguientes modificaciones:

**Artículo 1°.- Objeto** - La presente ley tiene por objeto definir, a los efectos legales que correspondan, las condiciones que deben reunir los comercios minoristas, comedores, instituciones públicas y/o privadas, las empresas elaboradoras, fraccionadoras y mayoristas de productos alimentarios y fijar con carácter de obligatorio los requisitos que deben cumplir las mismas, a efectos de proteger la salud de los consumidores conforme lo estipula el artículo 30 de la Constitución Provincial, en lo que se refiere a los manipuladores de alimentos que trabajen en sus establecimientos.

**Artículo 2°.- Definición** - A los efectos de esta ley, se considera manipuladores de alimentos a todas aquellas personas que por su actividad laboral manipulan o entran en contacto con los alimentos y con cualquier equipo o utensilio empleado para la manipulación en todos los pasos de la cadena alimentaria.

Se considera manipulación de alimentos a todas las operaciones comprendidas entre la producción primaria y el expendio de los alimentos.

**Artículo 3°.- Condiciones generales** - Las Empresas que empleen manipuladores de alimentos deberán asegurar que todo el personal contemplado en la definición establecida en el artículo 2° de la presente ley:

- Posea carnet de manipulador de alimentos o documento que acredite tener en trámite su expedición, después de haber cumplimentado los requisitos exigidos.
- Cuento con la infraestructura necesaria y adecuada para mantener su higiene personal y la de su lugar de trabajo.
- Cuento con la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña, de uso exclusivo para el trabajo, conforme con las disposiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284)
- Cumpla con el requisito de lavarse las manos con agua caliente y jabón sólido o líquido, tantas veces como lo requieran las condiciones del trabajo, y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- Cuento con barbijos, los que serán de uso obligatorio.
- Esté protegido en los casos en que exista lesión cutánea que pueda ponerse o esté en contacto directo o indirecto con los alimentos, suministrándole el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.
- Que reciba atención médica integral en caso que el manipulador padezca alguna enfermedad de transmisión por vía digestiva o sea portador de gérmenes, manteniéndolo excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y/o desaparición de su condición de portador, sin que ello implique menoscabo alguno de su situación laboral o contractual.

**Artículo 4°.-** Autoridad - El Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro, a través del Departamento Bromatología, será Autoridad de Aplicación de la presente ley.

**Artículo 5°.-** Registros - Créanse en el ámbito de la autoridad de aplicación los **Registros Provinciales** de:

- a) **Empresas** elaboradoras, fraccionadoras y mayoristas de productos alimenticios radicadas en Río Negro, a efectos de su empadronamiento.
- b) **Manipuladores** de alimentos, a efectos de su debido control y el otorgamiento del correspondiente carnet habilitante.
- c) **Capacitadores** en manipulación de alimentos.

**Artículo 6°.-** De las Empresas - Las elaboradoras, fraccionadoras y mayoristas de productos alimenticios deberán exigir al personal que esté en contacto con los alimentos, en cualquiera de los pasos de la cadena de manipulación, que:

- a) Cuento con el carnet habilitante.
- b) Cumpla con todos los pasos de higiene que marquen las normas establecidas.

Asimismo las empresas facilitarán la capacitación y permanente actualización de su personal, colaborando con la Autoridad de Aplicación en las campañas de difusión que se realicen sobre este tema.

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente artículo, hará pasible a las empresas de las sanciones que se determinarán por vía reglamentaria.

**Artículo 7°.-** De los manipuladores - Los manipuladores de alimentos deberán:

- a) Cumplimentar obligatoriamente un curso de Manipulación Higiénica de Alimentos, aprobado por la Autoridad de Aplicación, a fin de obtener el carnet habilitante.
- b) Contar con el carnet habilitante, el que tendrá una validez de tres(3) años. Para su renovación se tendrán en cuenta los mismos requisitos que para su obtención inicial. El carnet será personal, intransferible y válido para cualquier actividad de manipulación de alimentos en el ámbito de la Provincia.

**Artículo 8°.-** De los capacitadores - Los cursos de capacitación podrán ser dictados por:

- a) La Autoridad de Aplicación.
- b) Organismos oficiales.
- c) Organismos privados.
- d) Las empresas.

La Autoridad de Aplicación podrá delegar la función de capacitación y registro de manipuladores en aquellos Municipios que cuenten con personal capacitado en sus estructuras, previa inscripción de sus profesionales / técnicos en el Registro Provincial de Capacitadores en Manipulación de Alimentos.

El contenido del curso y los capacitadores, indefectiblemente en todos los casos, deberán estar aprobados y reconocidos por la Autoridad de Aplicación.

La Autoridad tomará los recaudos necesarios a efectos de causar las menores molestias a los manipuladores y/o a las empresas durante el tiempo de capacitación obligatoria, tratando en la medida de lo posible de realizar los cursos en lugares próximos a los centros de trabajo, siendo también su obligación organizar campañas de difusión y capacitación general para mantener constante el nivel de educación sanitaria de los manipuladores de alimentos, conforme a los objetivos de la presente ley.

**Artículo 9°.-** Disposiciones generales - Transcurridos ciento ochenta (180) días de la promulgación de la presente ley, será obligatorio en el ámbito provincial que las empresas elaboradoras, fraccionadoras y mayoristas de productos alimenticios tengan su personal con el Curso de Manipuladores de Alimentos aprobado para la obtención del carnet que los habilite para dichas tareas.

La Autoridad de Aplicación fijará por reglamentación los mecanismos y las vías administrativas para acceder a los Registros Provinciales establecidos en el Artículo 5° de la presente ley.

Asimismo, establecerá las sanciones para las empresas en caso de incumplimiento de sus obligaciones.

**Artículo 10.-** Situaciones de carácter extraordinario - A fin de preservar la salud de los consumidores, y sin perjuicio de lo dispuesto en la presente Ley, las autoridades sanitarias podrán realizar a los manipuladores de alimentos los exámenes médicos y/o pruebas analíticas que se consideren oportunos.

En virtud de los resultados obtenidos las autoridades deberán determinar los tratamientos clínicos que correspondan y/o proceder a la suspensión temporal o definitiva de la habilitación como manipulador, notificando tal medida al trabajador y a la empresa donde preste servicio.

**Artículo 11.—** Invitase a los Municipios de la Provincia de Río Negro a adherir a la presente ley.-

Artículo 12.- De forma. .

SALA DE COMISIONES

|          |           |          |         |         |            |
|----------|-----------|----------|---------|---------|------------|
| LASSALLE | DIETERLE  | GONZALEZ | HOLGADO | ROMANS  |            |
| SANTIAGO | SARTOR    | ACUÑA    | PERALTA | ARRIAGA | DI GIACOMO |
| PINAZO   | GRAFFIGNA |          |         |         |            |

Atento al orden de prelación establecido corresponde dar giro a las presentes actuaciones a: COMISION DE ASUNTOS CONSTITUCIONALES Y LEGISLACION GENERAL.

DEPARTAMENTO COMISIONES, Viedma, 13 de Abril de 2005