



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Una de las medidas utilizadas para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), es la capacitación de los "Manipuladores de Alimentos". Hasta el momento, uno de los requisitos que se les exige a los manipuladores es la presentación de la libreta sanitaria. No obstante, la realidad indica que dicho control no es el indicado para la prevención de las ETAs, y que solo la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos, con énfasis en las prácticas higiénicas de la manipulación y en los hábitos de higiene adecuados, lograra una eficaz prevención en las enfermedades de alimentos.

Según la organización Mundial de la Salud las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) constituyen un problema muy extendido en el mundo actual. Los alimentos son la fuente más importante de transmisión de microorganismos patógenos por vía fecal oral. La mayoría de las enfermedades transmitidas de origen alimentario son provocadas por microorganismos (bacterias, parásitos, hongos y virus) y/o toxinas que ellos producen.

Asimismo, existe un reconocimiento creciente que el 70% de las diarreas de niños mayores de 5 años y de los adultos son de origen alimentario. Si se toma en cuenta que el costo de la internación hospitalaria, estimado por la autoridad sanitaria asciende a \$2000 por cada caso de diarrea, pero además, existen datos que reflejan complicaciones médicas y efectos crónicos a la salud como consecuencia de las ETAs, se comienza a tomar conciencia de la necesidad de implementar medidas preventivas en higiene alimentaria, que contribuyan al mejoramiento de la calidad de los alimentos que se consumen en la Provincia de Río Negro.

Además, es importante destacar, que las personas de la tercera edad y los niños son las poblaciones más susceptibles de contraer este tipo de enfermedades. La realidad indica que la mayoría de las ETAs podrán obedecer al consumo de alimentos ofrecidos en servicios de alimentación como: comedores de escuelas, fábricas, hospitales, geriátricos, penales, guarderías, centros vocacionales, restaurantes, establecimientos y espectáculos deportivos y establecimientos similares.

Diversos factores influyen para que exista un incremento en el consumo de alimentos preparados en cocinas centralizadas y un aumento en forma creciente de la oferta de alimentos de consumo rápido en sitios no usuales. La globalización, implica una mayor y muy variada oferta de



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

alimentos que no siempre el manipulador sabe manejar. El crecimiento de la imaginación con la presencia en el país de nuevas culturas trae aparejado una oferta de alimentos nuevos en el mercado y hábitos no usuales.

Para todo lo expuesto, queda de manifiesto que la existencia de una regulación sanitaria ha demostrado ser una condición necesaria pero no suficiente para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Y entendemos que debe ser obligatoria la CAPACITACIÓN EN EL MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS como condición necesaria para el ejercicio de la profesión.

El Código Alimentario Argentino en su artículo 21 (modificado por resolución n° 29/00 SPR y n° 171/00 SAGPA) se refiere a los requisitos a cumplir por el personal de fábricas y comercios de alimentación, para la obtención de la libreta sanitaria.

La resolución 587/97 del Ministerio de Salud y Acción Social que ha incorporado al Código Alimentario Argentino la resolución n° 80/96 del Grupo Mercado Común, considera que dentro del plazo de un año de la obtención de la libreta sanitaria, la dirección de la empresa deberá efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo.

El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimiento de medidas higiénico sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos, criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes y equipos durante el proceso de elaboración.

Por último, cabe señalar, que más del 60% de las ETAs se originan por el uso incorrecto de las prácticas de manipulación de alimentos y por lo tanto se pueden prevenir. Es decir, que los manipuladores de alimentos juegan un rol destacado en la prevención de las enfermedades que se transmiten por alimentos.

Dada la necesidad de reglamentar esta actividad a nivel provincial por la importancia de la capacitación del personal manipulador de alimentos como uno de los eslabones de la cadena que garantizan productos terminados sanitariamente aptos, se propone este proyecto de ley.

Por ello:



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

COAUTORES: Eduardo M. Chironi, Guillermo Wood.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
SANCIONA CON FUERZA DE
L E Y**

Artículo 1°.- OBJETO: La presente ley tiene por objeto definir a los efectos legales las condiciones que deben reunir los manipuladores de alimentos y fijar con carácter de obligatorio los requisitos que deben cumplir los mismos, a efectos de proteger la salud de los consumidores, conforme lo estipula el artículo 30 de la Constitución Provincial.

Artículo 2°.- DEFINICION: A los efectos de esta ley, se considera "manipuladores de alimentos", a toda aquella persona que por su actividad laboral manipula o entra en contacto con los alimentos, con cualquier equipo o utensilio empleado para la manipulación en todos los pasos de la cadena alimentaria. A los efectos de esta ley se considerará "manipulación de alimentos" a todas las operaciones comprendidas entre la producción primaria y el expendio de los alimentos.

Artículo 3°.- CONDICIONES GENERALES: El manipulador de alimentos deberá cumplir con la siguientes condiciones:

- Poseer carnet de manipulador de alimentos, o documento que acredite tener en trámite su expedición, después de haber cumplimentado los requisitos exigidos.
- Mantener la higiene personal y utilizar en estado de limpieza adecuado, la indumentaria y los utensilios propios de actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo, conforme las disposiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino (ley n° 18.284).
- 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 haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- Utilizar barbijo.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

- El manipulador que padezca alguna enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y/o desaparición de su condición de portador.

- En los casos que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directo o indirecto con los alimentos, se deberá suministrar al manipulador afectado el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.

Artículo 4°.- Créase el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos que se refiere el artículo 2° de la presente ley a efectos del debido control y otorgamiento del correspondiente carnet habilitante en el ámbito del Ministerio de Salud y Acción Social

Artículo 5°.- Para la obtención del carnet, todo manipulador deberá cumplimentar obligatoriamente un curso de Manipulación Higiénica de Alimentos, aprobado por el organismo de aplicación.

Artículo 6°.- El organismo de aplicación, tomará los recaudos necesarios a los efectos de causar las menores molestias posibles a los manipuladores y/o a las empresas durante el tiempo de capacitación obligatorio, tratando en la medida de lo posible de realizar los cursos en lugares próximos a los centros de trabajo.

Artículo 7°.- El carnet de manipulador de alimentos tendrá una validez de dos años. Para su renovación se tendrá en cuenta los mismos requisitos que para su otorgamiento inicial.

Artículo 8°.- El carnet será personal, intransferible y válido para cualquier actividad de manipulación de alimentos en el ámbito de la provincia.

Artículo 9°.- Su otorgamiento inicial será totalmente gratuito.

Artículo 12.- La autoridad de aplicación representada por el Ministerio de Salud y Acción Social creará el Registro Provincial de Capacitación de Manipuladores de Alimentos y el currículum del curso de Manipulación Higiénica de Alimentos.

Artículo 11.- Es obligación de la provincia organizar campañas de difusión y capacitación general para mantener



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

constante el nivel de educación sanitaria de los manipuladores de alimentos conforme a los objetivos de la presente ley.

Artículo 12.- Transcurrido ciento ochenta días desde la promulgación de la presente ley será obligatorio en el ámbito provincial, la aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos para la obtención del carnet que habilite a desempeñarse en empresas elaboradas, fraccionadores y mayoristas de productos alimenticios.

Artículo 13.- El organismo de aplicación por vía reglamentaria fijará los mecanismos y vías administrativas para acceder a los registros referidos en los artículos 4to y 10mo.

Artículo 14.- SITUACIONES DE CARACTER EXTRAORDINARIO: A fin de preservar la salud de los consumidores y sin perjuicio de lo dispuesto por la presente ley, las autoridades sanitarias podrán realizar otros exámenes médicos y/o pruebas analíticas si se considerase oportuno. En virtud de los resultados de las pruebas, las autoridades podrán determinar los tratamientos oportunos y/o el retiro temporal o definitivo del carnet de manipulador, notificado al mismo así como a la empresa donde preste servicio.

Artículo 15.- De forma.