



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

El Código Alimentario Argentino en su artículo 21 (modificado por resolución 29/00 SPRS y 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 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.

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:

AUTOR: Hugo N. Castañón

FIRMANTES: Osbaldo Giménez



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

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

Artículo 1°.- La presente ley tiene por objeto regular el procedimiento de capacitación de los manipuladores de alimentos para la obtención de la libreta sanitaria en todo el territorio de la Provincia de Río Negro, de acuerdo a lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

Artículo 2°.- Créase el Registro Provincial de Capacitación de Manipuladores de Alimentos en el ámbito del Ministerio de Salud y Acción Social.

Artículo 3°.- El Registro al que se hace referencia en el artículo 2° deberá contemplar:

- a) Sobre los cursos:
 - 1) El contenido temático, que incluirán conocimientos básicos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimientos de medidas higiénico sanitarias para la manipulación correcta de alimentos, criterios sobre el riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, utensilios, y equipos durante el proceso de elaboración.
 - 2) Cantidad de horas diarias y días de duración.
- b) Sobre la Dirección Técnica: Los cursos estarán a cargo de un Director Técnico con título profesional con incumbencia en el área de bromatología, y matriculados en la Provincia de Río Negro.

Artículo 4°.- Estarán sujetos a los términos de la presente ley:

- a) Las empresas, instituciones públicas o privadas y profesionales independientes, que cumpliendo los requisitos de esta y su reglamentación dicten cursos para manipuladores de alimentos.
- b) Las empresas elaboradoras, fraccionadoras y mayoristas de productos alimenticios.

Artículo 5°.- Transcurridos ciento ochenta (180) días desde la



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

promulgación de la presente ley será obligatorio en el ámbito provincial o municipal, según corresponda, la aprobación de un curso de manipuladores de alimentos para la obtención de la libreta sanitaria para desempeñarse en empresas elaboradoras, fraccionadoras y mayoristas de productos alimenticios.

Artículo 6°.- El organismo de aplicación, ante solicitud de registro de los interesados, evaluará en cada caso el programa de los cursos, su duración y la idoneidad del profesional a cargo.

Artículo 7°.- El organismo de aplicación podrá auditar los cursos durante su desarrollo, para lo cual se deberá declarar con no menos de quince (600) días de anticipación los días, el lugar y el horario del dictado de los mismos.

Artículo 8°.- El Poder Ejecutivo por vía reglamentaria fijará los mecanismos y vías administrativas de acceso al registro.

Artículo 9°.- De forma.