



Programa Federal para  
el Control de Alimentos

# Una propuesta consensuada

**Dr. Matías De Nicola**  
Director del Instituto  
Nacional de Alimentos





**Articular y coordinar los esfuerzos y recursos de la Nación, las provincias y los municipios para otorgar las máximas garantías sanitarias a los alimentos que llegan a los mercados es un objetivo amplio y ambicioso sobre el cual se viene trabajando intensamente. La tarea es coordinada por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y abarca desde equipar laboratorios hasta capacitar recursos humanos y, esencialmente, lograr el funcionamiento armonizado y eficiente en todas las jurisdicciones involucradas. Resumen sobre la marcha del Programa, sus avances y desafíos.**



**A**rgentina es uno de los principales productores y exportadores mundiales de alimentos, y en tal condición debe brindar cada día garantías sanitarias adecuadas y suficientes a su población y a sus clientes en el mundo.

El control de los alimentos en la República Argentina, por tratarse de un país federal, se basa en la articulación entre los organismos responsables de los niveles nacional, provincial y municipal. El mayor desafío del sistema de control de alimentos radica en la integración de las actividades de control de los alimentos en un país conformado por 24 jurisdicciones y más de 2.000 municipios.

Según lo señalado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en *“Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos”* (OMS/FAO, 2007), se entiende por control de los alimentos la actividad reguladora de cumplimiento obligatorio realizada por las autoridades nacionales o locales para proteger al consumidor, promover y proveer que todos los alimentos, durante su producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos y aptos para el consumo humano, cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

El Código Alimentario Argentino es la norma argentina básica en materia alimentaria. Fue declarado vigente por Ley 18.284 en el año 1969. La Ley 18.284 y sus reglamentaciones tienen vigencia en todo el territorio de la República, y son aplicadas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires en sus respectivas jurisdicciones.

Este marco de trabajo constituye un factor fundamental para entender el funcionamiento del sistema de control de alimentos en Argentina. Es por ello, que el eje clave del control de alimentos reside en la construcción de consensos entre sus integrantes. Resulta necesario entonces, para lograr resultados sostenibles en el tiempo, acordar políticas sanitarias comunes entre nación, las provincias y, por su intermedio, con los municipios.

## El camino recorrido

En julio de 2010, en la reunión del Consejo Federal de Salud (COFESA) realizada en la ciudad de Santiago del Estero, la Administración Nacional de Alimentos, Medicamentos y Tecnología Médica (ANMAT) presentó el Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial. Este Plan, conocido como ANMAT Federal, tiene por objetivo fortalecer las capacidades de regulación, fiscalización y vigilancia a nivel nacional y provincial en productos para la salud.

En este marco de trabajo, y acorde con los lineamientos de ANMAT Federal, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) coordinó una serie de reuniones a nivel nacional y regional, a través de los Consejos Regionales de Salud (CORESA), con los referentes provinciales de control de alimentos, entre las que se destacaron:

### Nivel Nacional

- 1er Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de los Alimentos con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales. Ciudad de Buenos Aires, 4 de agosto de 2010.
- 2do Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales “*Sistemas de Información para la gestión del control de los alimentos*”. Ciudad de Buenos Aires, 8 de Noviembre de 2010.
- Taller Nacional “*Presentación de los Hallazgos de la Evaluación y Cómo Priorizar el Programa de Acción*” Ciudad de Buenos Aires, 25 de Noviembre de 2010.

### Nivel Regional

- Reunión CORESA NOA - San Miguel de Tucumán, 20 de agosto 2010.
- Reunión CORESA Cuyo - San Juan, 15 de septiembre de 2010.
- Reunión provincia de Buenos Aires - La Plata, 12 de octubre de 2010.
- Reunión CORESA Centro - Córdoba, 20 de octubre de 2010.
- Reunión CORESA Patagonia - Buenos Aires, 29 de octubre de 2010.

- Reunión CORESA NEA – Resistencia, 17 de noviembre de 2010.
- Reunión provincia de Santa Fe - Rosario, 2 de diciembre de 2010.

Durante estas reuniones conjuntas entre los equipos provinciales y los representantes de INAL-ANMAT, se desarrollaron talleres a través de tres etapas de trabajo. En la primera se identificaron las necesidades de fortalecimiento del sistema de control de los alimentos en el nivel regional. En la segunda se estableció un orden de prioridades para el abordaje de las mismas, y en una última etapa se debatieron, discutieron y acordaron las modalidades y estrategias para trabajar, en el corto y mediano plazo, de manera articulada en el nivel regional y federal.

El desarrollo de este trabajo contó con el aporte de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), a través de la asistencia técnica y la participación activa a lo largo de todo el proceso. Además, el trabajo técnico fue enriquecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) a través del Proyecto FAO TCP/RLA/3213 “*Asistencia para el Diseño y/o Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región*”, que posibilitó el intercambio de experiencias con Chile, Cuba, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay.

El resultado de este proceso de construcción federal, a través de intensos debates, reflexiones e intercambios sobre las necesidades de fortalecimiento del sistema de control de alimentos entre sus protagonistas, ha sido la formulación del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA).

## Un Programa Federal para el Control de los Alimentos

El PFCA está basado en los 5 componentes claves para los sistemas de control de alimentos declarados por OMS/FAO, y tiene por objetivos generales:

- Priorizar la prevención.
- Reforzar las actividades de vigilancia, auditoría y las acciones regulatorias.

- Mejorar la repuesta ante incidentes alimentarios. Asimismo, se instituyeron como lineamientos generales del Programa los consensos alcanzados a través de los talleres de trabajo realizados a nivel provincial, regional y nacional, que a continuación se detallan:

### Componente Gestión del Control

- Fortalecer un Sistema Federal de Control de Alimentos a través de la integración, coordinación y articulación de sus actividades.

### Componente Legislación Alimentaria

- Promover la actualización permanente del marco normativo de manera ágil y transparente.
- Generar capacidad oficial en materia de derecho alimentario.
- Fomentar y promover la participación y opinión de los niveles provinciales en los ámbitos de discusión internacionales referentes a normativa alimentaria.

### Componente Vigilancia Alimentaria - Laboratorio

- Promover la cooperación y articulación de los laboratorios oficiales a nivel federal.
- Armonizar a nivel federal las estrategias para un sistema integrado de Vigilancia Alimentaria.
- Armonizar a nivel federal los mecanismos de respuesta ante incidentes alimentarios.

### Componente Auditoría

- Establecer un enfoque armónico para las actividades de auditoría basado en una perspectiva peligro-riesgo.

### Componente Información, Educación y Comunicación

- Generar y fortalecer la capacidad de los recursos humanos abocados al control de alimentos.
- Proporcionar a los ciudadanos información precisa,





confiable y accesible sobre medidas de prevención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.

La propuesta del Programa fue convalidada por el Consejo Federal de Salud (COFESA) en su reunión del 5 y 6 de Agosto 2011 realizada en la ciudad de La Rioja, y formalizada institucionalmente a través de la Resolución 241/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación .

El documento con el desarrollo del contenido del PFCA es de acceso público y se encuentra disponible en:

[http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs/Programa\\_Federal\\_de\\_Control\\_de\\_los\\_Alimentos\\_2011.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/docs/Programa_Federal_de_Control_de_los_Alimentos_2011.pdf)

### Primeros pasos

Entre los primeros avances del PFCA se destaca el fortalecimiento de los laboratorios de control de alimentos a través de la adquisición de equipamiento de última generación y la reforma edilicia para la modernización del laboratorio de contaminantes del INAL, y la compra por parte del Ministerio de Salud de la Nación de equipamiento e insumos destinados a cada una de las 24 jurisdicciones sanitarias de nuestro país para la vigilancia de los alimentos libres de gluten.

Para la concreción de este último punto ha sido de suma importancia la consolidación del trabajo de articulación y formación realizado a través de Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Alimentos (RENALOA), que ya cuenta con 42 laboratorios de orden municipal, provincial y nacional a lo largo del país.

Otro paso importante han sido los consensos y avances alcanzados para la puesta en marcha del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA). Este sistema de información sanitaria *on line* permitirá:

- Mejorar el servicio a la población simplificando y facilitando la vinculación con las autoridades sanitarias y el acceso a la información por Internet.
- Optimizar la gestión sanitaria simplificando los procedimientos y la interacción que redunde en una administración pública eficiente y transparente.
- Contar con información sanitaria disponible y actualizada que permita una rápida y efectiva toma de decisión en caso de riesgos para la salud.

- Fortalecer el sistema federal de control de alimentos a través de la integración, coordinación y articulación de sus actividades.

Inicialmente INAL-ANMAT podrá en marcha el SIFEGA, para sus propios trámites y consultas, y progresivamente se irán sumando operativamente las provincias hasta completar un sistema de información sanitaria federal de alcance nacional.

Las actividades de capacitación realizadas a través de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), en forma presencial a lo largo y ancho de nuestro país y de forma virtual mediante la plataforma *Illuminate* de ANMAT, constituyeron otro paso clave en la articulación del trabajo del sistema de control de alimentos. RENAPRA cuenta ya con más de 1500 participantes voluntarios pertenecientes a los organismos oficiales de nivel municipal, provincial y nacional, y mediante sus actividades y espacios de vinculación en Facebook, Twitter y Youtube permiten el intercambio diario de información y experiencias entre los agentes oficiales abocados a las tareas de control de los alimentos.

Por último, se destaca el trabajo de formulación y acuerdo de las Directrices establecidas en el marco de los objetivos del PFCA, a través de la plataforma virtual de trabajo de ANMAT Federal. Dicha plataforma permite el trabajo asincrónico de los referentes provinciales y nacionales en los diferentes componentes del Programa, a los fines de completar una propuesta técnica consensuada para su aprobación por parte de las máximas autoridades sanitarias provinciales y nacionales en los Encuentros de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de Alimentos.

Se puede acceder al detalle de las actividades del Programa Federal de Control de los Alimentos (primer semestre 2012) en:

[http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/comunicados/Informe\\_Avance\\_%20PFCA\\_1semestre\\_2012.pdf](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/comunicados/Informe_Avance_%20PFCA_1semestre_2012.pdf)

### Los nuevos desafíos

El espacio constituido por el Programa Federal de Control de Alimentos ha resultado clave para el trabajo conjunto y sostenible entre los organismos de control de alimentos. La continuidad expresada en el reciente X Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrate-



gias de Control de Alimentos, realizado el 29 de Noviembre en la ciudad de Buenos Aires, permite construir y mejorar las líneas de trabajo de un verdadero sistema federal de control de alimentos. Profundizar a través del tiempo las acciones en todos sus componentes y niveles ayudará a dar más y mejores respuestas a la población, a los actores del sector y a los mercados de nuestros alimentos.

En la agenda de trabajo se destaca como prioritario fortalecer y consolidar un sistema de trabajo integrado que comprenda no sólo las áreas de control de alimentos dependientes de los Ministerios de Salud (nacional y provinciales), sino también otras dependencias de salud pública como las secciones de Epidemiología, y las áreas y servicios sanitarios vinculados a la producción primaria de alimentos. Y además, integrar plena e institucionalmente a las asociaciones y cámaras del sector, los organismos no gubernamentales, colegios profesionales, Universidades y asociaciones científicas y académicas vinculadas a los alimentos. Entre los nuevos desafíos se destaca el reciente llamado de la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos (COPAIA), a los países de las Américas, a *“formular políticas que tomen en consideración la relación entre inocuidad de los alimentos y las enfermedades crónicas no transmisibles”* e *“incrementar y unir esfuerzos en el suministro de alimentos inocuos y con calidad nutricional, para lo cual se requiere de articulación multisectorial y liderazgo para promover políticas públicas que garanticen el bienestar y la salud de la población”*. Las principales causas de las enfermedades no transmisibles (ENT) están asociadas a estilos de vida y alimentación no saludables. En este sentido los aspectos nutricionales son un componente del sistema de control de alimentos, dado que se trata de un tema de salud pública y de interés por parte de los consumidores, quienes requieren disponer de alimentos nutritivos, sanos e inocuos.

Por último, cabe destacar que a lo largo de este camino existió en todos los ámbitos un consenso respecto del abordaje federal del Programa y la necesidad de involucrar a los estamentos municipal, provincial y nacional. Esa unidad de miras pudo lograrse a partir de la demanda del más alto nivel político de la necesidad real de llevar adelante este proceso.

Las provincias, independientemente de sus signos políticos, han participado activa y positivamente en cada una de las etapas del PFCA. Esto constituye una fortaleza a nivel país, y brinda la oportunidad de construir una propuesta integral y federal en materia de control de alimentos que se instituya en política de Estado.