

ANEXO - DISPOSICIÓN N° 21-DGHYSA/15



**Buenos Aires Ciudad**



**Agencia Gubernamental  
de Control.**

**DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**PLAN DE MONITOREO DE ALIMENTOS  
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES  
AÑO 2015**

# INTRODUCCIÓN

---

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires ejerce su rol de autoridad sanitaria jurisdiccional a través de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. En ese carácter, su función principal es garantizar a la población el acceso a alimentos seguros y de calidad nutricional adecuada, de acuerdo a los requerimientos del Código Alimentario Argentino.

Esta función es ejercida a través del control de los alimentos y de los establecimientos que los elaboran, siempre y cuando estén localizados en su jurisdicción.

La capacidad de control sobre esos alimentos está fuertemente condicionada tanto por el tamaño como por la diversidad de la oferta de alimentos en la Ciudad, necesaria para satisfacer demanda de su gran población, sumada a la que ingresa diariamente de otros centros urbanos. El aumento del intercambio comercial tanto interno como con el exterior, la inmigración de ciudadanos provenientes de diferentes culturas y costumbres, los cambios en los procesos productivos, los cambios en los hábitos alimentarios de la población producto de la globalización, el aumento de poblaciones vulnerables como consecuencia, entre otros factores, del aumento en la expectativa de vida y los avances de la medicina, generan que el control de los alimentos sea un desafío cada vez más complejo.

Esta complejidad ha determinado la necesidad de pasar de un modelo reactivo de control de alimentos basado en la investigación de denuncias y quejas por consumo de alimentos en mal estado o de los que se sospecha que pudieron provocar este tipo de cuadros clínicos, a un modelo de monitoreo preventivo, basado en la vigilancia por laboratorio de aquellos alimentos considerados como “de mayor riesgo”, de acuerdo a los datos históricos y a los estudios epidemiológicos de ETA nacionales e internacionales.

La adopción de este modelo se materializa en un Plan de Monitoreo elaborado anualmente que, además de abarcar los alimentos mencionados, incluye aquéllos destinados a los grupos poblacionales más vulnerables o con requerimientos nutricionales particulares como lo alimentos libres de gluten, las fórmulas lácteas infantiles, los alimentos con bajo contenido de sodio, entre otros.

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

El Gobierno de la Ciudad tiene además una responsabilidad equivalente a la de cualquier elaborador en todos aquellos establecimientos en los que distribuye alimentos diariamente (de forma directa o a través de concesionarios), como son las escuelas, jardines de infantes y centros de primera infancia, hospitales, hogares y asilos, colonias de vacaciones, etc. Por ese motivo, se agrega al plan el control de materias primas y alimentos elaborados y distribuidos en esas instituciones.

## JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

---

1. Ejercicio de la vigilancia epidemiológica sobre aquellos alimentos que son considerados de alto riesgo de contaminación de tipo químico o biológico para la prevención de brotes de enfermedad transmitida por alimentos (ETA) (en particular, sobre las que tienen características endémicas en nuestro país, como el Síndrome Urémico Hemolítico). La selección de los alimentos se realiza conforme a lo establecido por organismos de salud internacionales (OMS/FAO, la OPS, la ICMSF, la FDA/USDA, el CDC), nacionales (Ministerio de Salud, el INAL, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el SENASA) y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Ministerio de Salud) y según los datos acumulados en los últimos años por esta Dirección General, que se desprenden de los resultados de análisis de alimentos muestreados.
2. Contribución a la tarea de fiscalización en el control de higiene de los alimentos y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en todos los lugares de expendio de alimentos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a través del estudio cuantitativo de microorganismos indicadores de contaminación ambiental, fecal y/o de incorrecta manipulación, para la implementación de medidas preventivas y prevención de brotes de ETA.
3. Control de veracidad de la composición centesimal de los alimentos que se consumen en la ciudad autónoma de Buenos Aires en las declaraciones respectivas en el rotulado. Particularmente para aquellos que están destinados a regímenes especiales dirigidos a poblaciones con riesgos asociados a enfermedades, como por ejemplo, alimentos bajos

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

- en sodio destinados al consumo de la población con hipertensión arterial o alimentos libres de gluten (sin TACC) destinados a los enfermos celíacos o alimentos modificados en su valor glucídico que son consumidos, entre otros, por la población de diabéticos.
4. Observación de rótulos para comprobar la implementación y cumplimiento de las normas de inscripción de establecimientos y de productos alimenticios que se comercializan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, tal como se establece en el Código Alimentario Argentino.
  5. Ampliación y actualización de los datos sobre agentes patógenos conocidos, emergentes o reemergentes, relacionados con ETA de cualquier origen para el fortalecimiento del sistema de vigilancia epidemiológica.
  6. Verificación de la aplicación de las leyes nacionales de fortificación nutricional, como en el caso de las harinas y la sal de mesa.
  7. Aporte de datos al plan de relevamiento de contaminantes establecido por el Ministerio de Salud de la Nación a través del Instituto Nacional de Alimentos, para la creación de la base nacional de datos sobre contaminantes en alimentos, de acuerdo al compromiso establecido con dicha institución.

## DISEÑO METODOLÓGICO, ALCANCES Y REPOSABILIDADES:

---

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de las Subgerencias Operativas de Fiscalización, Epidemiología y Laboratorio y de acuerdo a lo manifestado en el punto precedente, a los resultados obtenidos en Planes de Monitoreo de años anteriores, y en función de la disponibilidad de insumos, definirá las variables del plan que se mencionan a continuación:

1. Grupo de alimentos que abarcará el plan.
2. Número de muestras mensuales a ser tomadas y analizadas para cada grupo.
3. Definición del plan de muestreo por alimento y análisis de acuerdo a las pautas fijadas por el Código Alimentario Argentino.

4. Definición de indicadores del desarrollo del cumplimiento del plan
5. Definición de actividades correctivas para garantizar el cumplimiento de los objetivos del plan.
6. La Subgerencia Operativa de Fiscalización, organizará el muestreo diversificando la distribución geográfica o zonal del mismo. La toma de muestras se realizará conforme a lo establecido en la legislación vigente Ley 18284/69 - Anexo II, artículo 14 - Código Alimentario Argentino
7. La Subgerencia Operativa de Fiscalización elegirá aleatoriamente el tipo de establecimiento sobre el cual se aplicará el muestreo de acuerdo al producto alimenticio.
8. La Subgerencia Operativa de Epidemiología podrá incorporar al Plan de Monitoreo en marcha, nuevos alimentos considerando la aparición de brotes de ETA de alimentos no incluidos.
9. La Subgerencia Operativa de Epidemiología deberá definir los parámetros analíticos y estadísticos para evaluar los resultados obtenidos en el plan.
10. La Subgerencia Operativa de Epidemiología, será responsable del procesamiento de dichos datos.
11. La Subgerencia Operativa de Laboratorio será responsable de la aplicación e implementación de las técnicas analíticas recomendadas por el Código Alimentario Argentino.
12. La Subgerencia Operativa de Laboratorio será responsable de los análisis de las muestras correspondientes al plan.

## PLAN DE MONITOREO ANUAL (PMA) PROGRAMAS PUNTUALES

---

### DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN

De acuerdo a las fuentes provenientes de los organismos citados y a la información acumulada durante los últimos años, las Subgerencias Operativas a cargo de diseñar el plan

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

de monitoreo resuelven llevar a cabo las actividades relacionadas a la toma y análisis de muestras correspondientes al Plan de Monitoreo 2015.

Para el mejor cumplimiento de los objetivos trazados para el monitoreo, el plan se subdivide en los siguientes planes puntuales:

**1. PLAN INTEGRAL DE CARNICERÍAS**

| Tipo de muestra                                            | Número de muestras por establecimiento | Número de establecimientos por semana | Número de establecimientos por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra                                                                                                               | Tipo de Establecimiento              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Carnes Molidas y sus productos derivados, crudos y cocidos | 1                                      | 6                                     | 24                                 | N=5              | 5 bolsas estériles con 100g, en bolsa de toma de muestra indicativa en el primer muestreo y por triplicado en la segunda visita | Carnicerías minoristas Supermercados |
| Hisopado superficie mesada                                 | 1 por carnicería                       |                                       |                                    |                  |                                                                                                                                 |                                      |
| Hisopado picadora                                          | 1 por carnicería                       |                                       |                                    |                  |                                                                                                                                 |                                      |
| Hisopado cuchillos                                         | 1 por carnicería                       |                                       |                                    |                  |                                                                                                                                 |                                      |
| Hisopado manos manipulador                                 | 1 por carnicería                       |                                       |                                    |                  |                                                                                                                                 |                                      |

El Plan de Carnicerías apunta a dar respuestas concretas a la problemática planteada por la cantidad y gravedad de casos de Síndrome Urémico Hemolítico, no solo en la CABA sino a nivel nacional, y su relación con la ingesta principalmente de productos derivados de la carne bovina molida, contaminados con *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC).

El plan prevé la de la interacción e involucramiento de distintos sectores: las carnicerías, el Gobierno de la Ciudad, las organizaciones no gubernamentales vinculadas y los organismos de Salud y se ejecuta en tres etapas:

- La primera de ellas tiene por objeto detectar los puntos críticos de dispersión de la contaminación a nivel de boca de expendio, propios de cada establecimiento, a través de la toma de muestra y análisis de los alimentos y de las superficies,

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

utensilios, máquinas y manipuladores, e incluye también una encuesta valorizada de nivel de riesgo. La tarea en esta instancia no es punitoria sino descriptiva.

- La segunda etapa del proyecto consiste en la implementación de un plan de capacitación sobre implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Estandarizados de Desinfección dirigido a subsanar los problemas detectados en el muestreo inicial y que, por ende, es de carácter obligatorio para todos los operarios de establecimientos que no hayan alcanzado los parámetros definidos como satisfactorios de la encuesta o bien en los que se haya detectado presencia de alguno de los microorganismos patógenos que se investigan en el análisis microbiológico, ya sea en los hisopados o en la carne molida.
- Finalmente hay una tercera etapa de muestreo y encuesta idéntica a la del comienzo, con el propósito de evaluar la eficacia de la capacitación y con fines fiscalizadores y punitivos.

**2. PLAN DE CONTROL DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN**

| Tipo de muestra                                                                                                 | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra | Establecimientos                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos Libres de gluten que estén en el listado nacional de ALG y comidas preparadas en comercios exclusivos | 4                             | 16                         | N=1              | 300 g o 1 envase  | Supermercados<br>Dietéticas<br>Comercios especializados<br>Restaurantes<br>Panaderías<br>Cafeterías |

El objetivo es implementar un plan de muestreo y análisis de alimentos y productos libres de gluten (ALG) en la Ciudad de Buenos Aires, sumado a un relevamiento higiénico-

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

sanitario preventivo del almacenamiento, exhibición y forma de conservación de productos sin TACC en comercios especializados, restaurantes, cafeterías y panaderías con elaboración exclusiva en concordancia con la Ley Celíaca N° 3373 y el Decreto N° 615/12.

El sentido del mismo es realizar un estudio de situación de los alimentos sin TACC comercializados en la Ciudad a nivel del consumidor y minimizar riesgos de compra de un producto apto para el enfermo celíaco.

Se verificará la separación de los ALG dentro de locales que también poseen productos con gluten. Se evaluarán los conocimientos de los comerciantes sobre el manejo especial de los ALG y se los capacitará para mantener la seguridad durante el almacenamiento, exhibición y venta.

Se controlarán las condiciones de conservación, correcto estibado, separación física, temperatura de heladeras y freezers, rotulado reglamentario y fechas de vencimiento. Se entregará información escrita sobre las correctas BPM para elaboración y conservación de alimentos sin TACC.

Se tomará muestra única indicativa y sin carácter sancionatorio de alimentos envasados que estén en el listado nacional de alimentos sin TACC y de comidas preparadas en locales de elaboración exclusiva.

**3. PLAN DE CONTROL DE FÓRMULAS LÁCTEAS INFANTILES**

| Tipo de muestra                                                | Número de muestras (lotes) por semana | Número de muestras (lotes) por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra | Establecimientos                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fórmulas lácteas en polvo para lactantes y niños de corta edad | 1                                     | 4                                  | N=30             | 10 g/envase       | Elaboradores e importadores de Fórmulas Lácteas Infantiles, de acuerdo a modalidad establecida en convenio AGC- ANI |

Para el cumplimiento de este plan en particular, se ha avanzado en la implementación de un esquema de colaboración con la Asociación de Empresas de Nutrición Infantil (ANI)

Este acuerdo consiste en un entendimiento entre empresas productoras e importadoras de las fórmulas mencionadas con el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires



**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

por el cual aquéllas remiten mensualmente una declaración jurada con el listado de los lotes que son producidos o importados a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. El laboratorio de la DGHySA seleccionará en base a ese listado, de forma aleatoria y de acuerdo a sus posibilidades operativas, el número de lotes que considere, que será comunicado a la empresas responsables a través de la Cámara ANI ( Asociación de Empresas de Nutrición Infantil). Las empresas se comprometen al envío al laboratorio, en un plazo razonable, de la cantidad de envases de los lotes seleccionados que fuese necesaria para satisfacer los requerimientos del análisis de las mismas. La Dirección General a su vez, se compromete a comunicar el resultado del análisis a la empresa, tan pronto como el mismo esté disponible

**4. PLAN DE PANADERÍAS: VIGILANCIA DEL USO DE BROMATO DE POTASIO**

| Tipo de muestra                | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra | Establecimientos            |
|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|-----------------------------|
| Panes y productos de panadería | 5                             | 20                         | N=1              | 100 g,            | Panaderías<br>Supermercados |

**5. PLAN DE PANADERÍAS: VIGILANCIA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY NACIONAL N°26905 DE REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE SODIO.**

| Tipo de muestra                                                                                                | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra | Establecimientos                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| Productos Cármicos y derivados, farináceos, sopas, aderezos y conservas alcanzados por la ley 26905<br>Anexo 1 | 5                             | 20                         | N=1              | 100 g,            | Panaderías<br>Supermercados<br>Almacenes<br>Despensas |

Este Plan se focaliza en el monitoreo del contenido en Sodio de los alimentos alcanzados por la Ley Nacional 2.6905 de Reducción y Valores Máximos de Consumo de Sodio, en el marco de la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles vinculadas con el consumo de alimentos.

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria****6. PLAN DE CONTROL DE AGUA Y ALIMENTOS EN INSTITUTOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD**

| Tipo de muestra                                                                                          | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra                                                      | Establecimientos                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Muestras institucionales Alcanzadas por los artículos N° 982 y N°156 tris del C.A.A. en sus 4 categorías | 5                             | 20                         | N=5              | 5 bolsas estériles con 100g en bolsa de toma de muestra por triplicado | Todos las Instituciones del GCBA donde se expendan alimentos a poblaciones vulnerables (Escuelas, Jardines Maternales, Hospitales, Asilos, Hogares, etc) |

**7. PLAN DE VIGILANCIA DE IMPLEMENTACIÓN DEL ARTÍCULO 155 TRIS DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO: DECLARACIÓN Y REDUCCIÓN DE GRASAS TRANS.**

| Tipo de muestra                                                                                                   | N° de muestras por semana | N° de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra | Establecimientos                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Aceites, margarinas, chocolates, coberturas, galletitas, tapas de tarta y de empanadas, hojaldres, dulce de leche | 3                         | 12                     | N=1              | 1 envase          | Supermercados, almacenes, despensas, kioscos, establecimientos elaboradores |

**8. PLAN DE CONTROL DE ADICIÓN DE HIERRO Y VITAMINAS A LAS HARINAS Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

| Tipo de muestra | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra              | Establecimientos          |
|-----------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Harinas         | 2                             | 8                          | N=5              | 5 envases chico por triplicado | Comercios y supermercados |

Este plan está dirigido a la verificación del cumplimiento de la Ley 25.630 de Fortificación de Harinas del año 2002, que establece las proporciones de Hierro, Ácido Fólico, Tiamina, Riboflavina y Nicotinamida que se debe adicionar a las harinas,

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

encomendada al INAL y a las autoridades Sanitarias Jurisdiccionales mediante el decreto del Poder Ejecutivo Nacional 597/03.

**9. PLAN DE CONTROL DE FORTALECIMIENTO DE IODO A LA SAL DE MESA**

| Tipo de muestra | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra             |
|-----------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------------------|
| Sal de mesa     | 2                             | 8                          | N=1              | 1 envase chico por triplicado |

**10. PLAN DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA EN CADENAS DE RESTAURANT DE COMIDA RÁPIDA O FAST FOOD**

| Tipo de muestra                                  | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra | Establecimientos                         |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Hamburguesa de carne y de pollo crudas y cocidas | 1                             | 4                          | N=5              | 250g              | Restaurants de comida rápida (fast food) |

**11. PLAN DE VIGILANCIA CHACINADOS Y EMBUTIDOS**

| Tipo de muestra                                                                      | Número de muestras por semana | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------|
| Chacinados frescos como chorizo, morcilla, salchicha parrillera y salchicha con piel | -                             | 2                          | N=5              | 100 g por triplicado |
| Chacinados embutidos secos (salamin, longaniza, etc)                                 | 1                             | 4                          | N=5              | 100 g por triplicado |

**12. PLAN DE VIGILANCIA HELADOS**

| Tipo de muestra                             | Número de muestras por mes | Plan de muestreo | Tamaño de muestra |
|---------------------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|
| Helados de heladería artesanal o industrial | 2                          | N=1              | 300 g o 1 envase  |

**Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

Este plan de muestreo puede intensificarse en temporada estival o en casos de brotes vinculados al consumo de helados.

**13. PLAN DE VIGILANCIA DE MIEL**

| Tipo de muestra | Número de muestras por mes | Plan de muestreo        | Tamaño de muestra |
|-----------------|----------------------------|-------------------------|-------------------|
| Mieles          | 5                          | 1 envase por triplicado | Supermercados     |

**14. PLAN DE VIGILANCIA DE PESCADOS Y MARISCOS**

| Tipo de muestra                      | Número de muestras por mes | Plan de muestreo    | Tamaño de muestra                                          |
|--------------------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Pescados y mariscos crudos           | 2                          | 250g por triplicado | Supermercados<br>Pescaderías                               |
| Comidas preparadas a base de pescado | 2                          | 250g por triplicado | Supermercados<br>Pescaderías<br>Rotiserías<br>Restaurantes |

**ANEXO - DISPOSICIÓN N° 21-DGHYSA/15 (continuación)****Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

Este Plan de Monitoreo ha sido elaborado de acuerdo a los objetivos trazados al comienzo y el mismo es susceptible a ser modificado de acuerdo a las necesidades planteadas por cuestiones imponderables como aparición de brote epidemiológico de ETA o por los propios resultados producidos por la aplicación del plan. Por otra parte, cualquier tipo de evento de contaminación que implique un riesgo para la población que surgiera de los resultados de las muestras, será comunicada a la autoridad sanitaria nacional o jurisdiccional con competencia en el área específica, independientemente de las acciones legales que pudieran ser aplicadas en cada caso.

Asimismo aquellos establecimientos o productos en los cuales se hayan detectado infracciones que potencialmente pudieran comprometer la salud de los consumidores ingresarán de forma automática en un sistema de muestreo reforzado y dirigido, independientemente de cualquier tipo de sanción vinculada con esa infracción. El muestreo para esos productos y establecimientos será de 1 o 2 tomas de muestra mensuales, de acuerdo a la gravedad de la infracción detectada y se mantendrá de esa forma hasta que se observen 3 tomas de muestras consecutivas en las que no se verifique el problema hallado en primera instancia.

**Fecha de inicio del plan:** 15/01/2015

**Fecha de finalización del plan:** 30/12/2015

**FIN DEL ANEXO**