

Municipalidad de San Carlos de Bariloche Concejo Municipal

19 MAR 2013

PROYECTO DE ORDENANZA Nº

298-13 @

DESCRIPCIÓN SINTÉTICA: ELEVA RANGO DIRECCIÓN DE BROMATOLOGIA - MISIONES Y FUNCIONES.

ANTECEDENTES

Carta Orgánica Municipal.

Ordenanza 2374-CM-12-Ordenanza Fiscal

Ordenanza 2375-CM-12-Ordenanza Tarifaria

Ordenanza 207-CM-87.

Ordenanza 139-I-83

Comunicación 117-C-95.

Código Alimentario Argentino Ley 18284.

Ley 18.284 - Código Alimentario

Ordenanza 2275-CM-11 (Nuevo organigrama del Departamento ejecutivo Municipal Misiones y Funciones)

Ley 2998 y Decreto 206 - Santa Fe

Ley 7551 - Tucumán

Ordenanza 2578- Mercedes.

Ordenanza de San Martín de los Andes 9471

Ordenanza 4162 y 3907 - Usuaria

Ordenanza 3589 - Venado tuerto.

Ordenanza 34726 - Concordia Entre ríos

Ordenanza 2044 - Flores de Bs. As

Ordenanza 1399 Fimat Provincia de Santa Fe

Nota SOYEM presentando proyecto Departamento de Bromatología.

FUNDAMENTOS

El estudio y control de los alimentos destinados al consumo humano reviste una capital importancia y garantiza una adecuada alimentación a la población, ya que de todas las necesidades del hombre el alimento es primordial, influyendo en su salud, física y mental.

El cuidado de los alimentos y la industrialización de los mismos se ha convertido en una ciencia y cada vez más se estudia e investiga la forma de mejorar la calidad, (higiene, envasado, conservación, almacenamiento, traslado, entre otros). Día a día surgen nuevas técnicas, nuevos tipos de envases, aditivos, conservadores, produciendo gran cantidad y diversidad de productos.

Esto ha llevado el establecimiento de normas, desarrollo de métodos y sistemas de control, que aseguren la inocuidad de los mismos, manteniéndose los parámetros de calidad, exigidos hoy en día

347

fundamentalmente por el consumidor.

ij

Los Principios Generales de Higiene se aplican siguiendo la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final, estableciéndose las condiciones necesarias para producir alimentos inocuos y aptos para el consumo.

Pese a que han mejorado notablemente las medidas de control en toda las líneas de producción y a distintos niveles de la misma, todavía se habla de Toxiinfecciones alimentarías, siendo una de las principales causas de enfermedades en Latinoamérica y el Caribe, algunas de las cuales son debidas a microorganismos emergentes y reemergentes. Al mismo tiempo la seguridad alimentaria se ha impulsado en los últimos años como un objetivo prioritario de los Gobiernos y de la OMS, como ya fue ampliamente expuesto.

La epidemiología de la enfermedad transmitida por los alimentos está cambiando, nuevos patógenos han emergido y han aparecido en todo el mundo sin límites ni fronteras físicas o socioeconómicas. Uno de los retos mayores es el control de todos los alimentos dado el gran número de productos importados y nacionales que se comercializan.

El Gobierno tanto a nivel nacional, provincial, municipal y la industria tienen un rol fundamental: proteger a los consumidores de adulteraciones, contaminaciones, enfermedades o daños causados por los alimentos. Es necesario considerar la vulnerabilidad de la población, o de diferentes grupos dentro de la población; con el fin de garantizar que el alimento sea apto para el consumo humano.

Uno de los cometidos más importantes que la Ley Orgánica Municipal asigna al Ejecutivo Municipal, por las repercusiones que tiene sobre la salud de la población, es el de Policía Higiénico - Sanitaria de los alimentos, por lo que debe entenderse todas las actividades de control y fiscalización y dentro de este marco es a los Laboratorios y/o Servicios de Bromatología y /o de Regulación Alimentaria a quienes corresponde cumplir con dicha función.

La garantía de que los alimentos cuando llegan al consumidor sean aptos e inocuos, es el objetivo primordial a seguir mediante el registro, inspección, control analítico y regulación de los mismos.

La Legislación Alimentaria en nuestro país se encuentra regida por el Código Alimentario Argentino Ley 18284, su decreto reglamentario, normas del MERCOSUR y las ordenanzas bromatológicas municipales. El alcance incluye las directrices para todos los alimentos, sean procesados, semi-procesados o crudos; para su distribución al consumidor o como materia prima y enfoca: la higiene de alimentos, aditivos alimentarios, contaminantes, etiquetados y envasados, rotulación nutricional, métodos de análisis y parámetros. En ausencia de disposiciones para algún alimento debe aceptarse lo sugerido en las recomendaciones del Codex Alimentarius FAO/OMS.

Los cometidos y funciones de los Servicios de Bromatología sin perjuicio de las obligaciones que puedan corresponder a otras autoridades nacionales, provinciales o municipales, es de fundamental importancia en el contralor de los alimentos que se comercializan. Es primordial contar con servicios técnicos, profesionales y equipamientos adecuados con el fin de cumplir con la función de Policía Higiénico – Sanitaria para así garantizar el carácter genuino y la excelencia en la calidad de alos alimentos de la población. Los mayores esfuerzos se orientan hacia el desarrollo de métodos de vigilancia, al control de la contaminación alimentaria y a la evaluación cuantitativa de los riesgos químicos y microbiológicos.

En la actualidad la infraestructura con que cuenta el Departamento de Bromatología es una oficina de atención al publico, laboratorio de microbiología (en donde se realizan los análisis microbiológicos de agua), laboratorio de química y zona de lavado y esterilización de material. Faltando estructura edilicia para la ubicación de inspectores específicos en el tema bromatológico. La estructura humana está constituida por un total de 2 (dos) profesionales, un ayudante de laboratorio, 1(un) administrativa y 2(dos) auditores-inspectores bromatológicos.



Es muy amplia y compleja la normativa a aplicar en el Departamento de Bromatología, de capacitación y actualización permanente, tanto el CAA Ley 18284 sus decretos y de todas otras Normas, leyes y/o reglamentaciones que en el ámbito de jurisdicción Municipal tienda a promover, preservar y conservar la salubridad pública.

Actualmente el Departamento de Bromatología, depende de la Dirección de Inspección General, dependiente de la Secretaria de Hacienda, por ser un ente fiscalizador. Dado que la ordenanza 2275-CM-11, nuestro departamento dependería por su misión, no es así por sus funciones, ya que no estaríamos a cargo del mismo y por lo tanto es necesario la modificación del organigrama ya que el área de Bromatología no es un ente recaudador para depender de la Secretaria de Hacienda, sino fiscalizador, es por lo que se quedó momentáneamente dependiente de la Dirección de inspección General, pero la realidad que nuestro área debe preservar, proteger y garantizar la salubridad pública.

Visto la aprobación de Ordenanza 2350-CM-12, artículo 3°, de las Funciones inciso a) y la ordenanza 2374-CM-12, artículo 113°, la Dirección de Veterinaria y Zoonosis se lleva parte de las Funciones y misiones del área de Bromatología Municipal y con el fin de dar un marco legal área es que se eleva el presente proyecto. Que atento a Ordenanza 679-CM-96 artículo 173° no fue tenido en cuenta en la nueva ordenanza fiscal (2374-CM-12), en donde la oficina de bromatología de la Municipalidad será responsable dentro del ejido municipal del análisis de productos y sustancias, y la registración en el protocolo respectivo de los mismos. El otorgamiento de números de registros y aprobación de los alimentos habilitará a los establecimientos elaboradores a comercializarlos.

Elevar a rango de Dirección, del actual Departamento de Bromatología, redunda en claros beneficios tanto a la comunidad en general como al propio organismo. Todo ello porque se agiliza la labor diaria, disminuyendo el circuito administrativo previo a la toma de decisiones al depender de la Secretaria de Gobierno. Adquiriendo una autonomía funcional mayor, ya que no dependerá de una instancia intermedia, sino tendra una relación directa con la secretaria de Gobierno. Se evita así que las decisiones relacionadas a alimentos, tengan una previa estación en el camino administrativo que lleva a la resolución de la máxima autoridad municipal.

Cabe recordar que en sus inicios dependia de la Secretaria de Gobierno atento a Ordenanza 139-I-83.

Es por ello que resulta necesario rediseñar la estructura organizativa del área y explicitar sus funciones, dándole poder de decisión en los temas de su competencia.

AUTORES: Concejales Carlos Valeri, Diego Benítez y Alfredo Martín (FG).

Or. DIEGO (PEATTEE)
Concejal Municipal - Blocus Frents Grands
Municipalidad do San Carlos de Bantoche

ij.

PHYVALFREDO MARTIN Concentiumidael - Noque Frente Grande Municipalitad da San Carlos da Managana Arg. CARLOS VALERI Concejal Municipal - Bloque Frente Grande Municipalidad de San Carlos de Bariloche 江北 人人 大大

El proyecto original N°, con las modificaciones introducidas, fue aprobado en la sesión del día de de , según consta en el Acta N°. Por ello, en ejercicio de las atribuciones que le otorga el Art. 38 de la Carta Orgánica Municipal,



EL CONCEJO MUNICIPAL DE SAN CARLOS DE BARILOCHE SANCIONA CON CARÁCTER DE ORDENANZA

- Art. 1°) Se eleva al rango de Dirección el actual Departamento de Bromatología.
- Art. 2°) La Dirección de Bromatología depende de la Secretaría de Secretaría de Gobierno.

Art. 3°) <u>DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA</u>.

Misión

Propender a la inocuidad de los alimentos para la prevención de Enfermedades transmitidas por estos (ETAs) a través de análisis, registro, controles, asesoramiento e información a la comunidad. Haciendo cumplir la ley 18284 y decreto reglamentario 2126, normas y resoluciones del Mercosur, codex alimentario. Excepto aquellas leyes que son de injerencia de la dirección de veterinaria y zoonosis aplicadas a productos, subproductos de origen animal (carnes, pescados, pollos y de caza).

Funciones

- Otorgar los números de Registro de productos alimentos, corrección de Monografías y análisis de Rotulación.
- Atención de denuncias y ETAs (Enfermedades transmitidas por alimentos) en temas de incumbencias del área.
- Otorgar las disposiciones de fraccionamiento de Productos.
- Toma de muestras de alimentos
- Análisis de alimentos, emisión de protocolo del mismo.
- Colaborar con distintas dependencias municipales mediante la realización de dictámenes técnicos y asesoramientos de temas de incumbencia de esta área, sobre establecimientos elaboradores de alimentos.
- Registro e inscripción de Micro emprendedores atento a Resolución 2662-2-11.
- Gestionar acciones que promuevan la concientización en lo que respecta a la calidad alimentaria en general y a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en particular.
- Informar sobre productos alimenticios con falencias y sobre circulares nacionales y provinciales.
- Coordinar con Organismos de Salud de otras jurisdicciones y/o con otras dependencias municipales las acciones en casos de brotes de ETAs.
- Generar informes mensuales y anuales sobre resultados del trabajo realizado en el area y elevarlos al superior.
- Solicitar al Departamento de Habilitaciones Comerciales informes sobre establecimientos elaboradores habilitados.
- Solicitar, cuando sea necesario, informes a otras áreas municipales.
- Llevar adelante todas aquellas acciones que permitan mejorar la eficiencia y
 eficacia en la tarea de promoción de la calidad alimentaria.

De conducción

- Ser responsable por la motivación, dirección y capacitación de los empleados a su cargo.
- Fomentar el trabajo en equipo del personal bajo su cargo.

De Toma de Decisiones

- Implementar, gestionar y supervisar nuevos proyectos que mejorar en el desempeño de su organización.
- Detectar oportunidades, descubrir fortalezas y debilidades y analizar las



Municipalidad de San Carlos de Bariloche . Concejo Municipal

situaciones de riesgo que se puedan presentar.

Detectar anomalías y solucionar problemas, definiendo prioridades fuera de lo planificado.

Planificar el trabajo del área, asignando los recursos disponibles y monitoreando

cada actividad.

Articular con otras organizaciones, con el fin de promover la salud a través de acciones que fortalezcan la inocuidad de los alimentos.

De legislación

Proponer normativas y adhesión a leyes nacionales y provinciales en su área de incumbencia.

En caso de vacíos legales y ordenanzas contradictorias definir criterios a aplicar en función de la misión del área y otras experiencias normadas en otros territorios.

PUESTO: Administrativo

Misión: Optimizar la gestión del área a través de las tareas administrativas

Funciones:

- Atención al público y asesoramiento básico sobre reglamentación vigente en elaboración y habilitación de los productos alimenticios y tomas de muestras de
- Archivo de documentación, entrada y salida de notas, recepción y envío de documentación
- Llevar al día el registro de productos habilitados
- Recibir muestras de alimentos las cuales serán analizadas por el Laboratorio sujeta a la habilitación vigente del mismo.
- Ingresar al sistema los datos requeridos
- Gestión de la documentación del laboratorio
- Colaboración en el armado de informes

PUESTO: Laboratorio Bromatológico

Misión

Participar en la promoción de la calidad alimentaria, mediante la verificación de las condiciones físico-químicas y microbiológicas de alimentos y aguas, apoyando las funciones de prevención y control del área de Bromatología.

Funciones

- 1. Realizar los análisis físico químicos y microbiológicos de potabilidad de muestras de agua a solicitud de los contribuyentes, instituciones públicas o privadas, Tribunal de Faltas o tomadas de oficios por la autoridad municipal ,las cuales serán analizadas por el Laboratorio sujeta a la habilitación vigente del mismo ..
- 2. Realizar los análisis físicos químicos y microbiológicos de alimentos para establecer su calidad y/o aptitud para el consumo, a solicitud de los contribuyentes, instituciones públicas o privadas, Tribunal de Faltas o tomadas de oficios por la autoridad municipal, las cuales serán analizadas por el Laboratorio sujeta a la habilitación vigente del mismo. .
- 3. Realizar los análisis de alimentos y aguas aportados por los contribuyentes para el otorgamiento del número de registro municipal de los mismos, las cuales serán analizadas por el Laboratorio sujeta a la habilitación vigente del mismo ..
- 4. Emitir los correspondientes informes y/o certificados de los análisis citados.
- 5. Asesorar a inspectores, contribuyentes y elaboradores sobre aspectos relativos a la



Municipalidad de San Carlos de Bariloche Concejo Municipal

calidad alimentaria y toma de muestra de alimentos.

6. Participar y colaborar con el área de Bromatología en tareas tendientes a la prevención y promoción de la calidad alimentaria.

PUESTO: Jefe de Laboratorio Bromatológico

Misión: Gestionar el laboratorio con el fin de promover la calidad alimentaria

Funciones Específicas

- Gestionar la calidad del laboratorio (manual de calidad, manual de protocolos y procedimientos, manual de seguridad, registros internos, etc.)
- Coordinar la ejecución y/o ejecutar los análisis de muestras que llegan al área.
- Emitir informes de resultados de los análisis.
- Otorgar de manera conjunta con el jefe del Area las disposiciones y certificaciones de incumbencia (números de registro, análisis de laboratorio, etc.)
- Apoyar las acciones de capacitación, difusión etc., sobre la temática de la seguridad alimentaria encaradas por el área de Bromatología.
- Apoyar las acciones del área Bromatología en casos de brotes o sospecha de brotes.
- Brindar asesoramiento especializado al contribuyente sobre formulación y elaboración de productos.
- Realizar diagnósticos de riesgo microbiológico y situación higiénico sanitaria
- Responder a los pedidos de las distintas dependencias Municipales que requieran la colaboración de esta estructura de contralor.

De conducción

- Ser responsable por la motivación, dirección y capacitación de los empleados a su cargo.
- Fomentar el trabajo en equipo del personal bajo su cargo.

De gestión de la información para la toma de decisiones

- Analizar el entorno para reunir información sobre cambios, oportunidades y problemas que puedan afectar la unidad.
- Proporcionar información importante o privilegiada externa o de otros empleados al interior de la organización.
- Representar a su unidad ante terceros. Transmitir información de su área hacia el exterior (planes, políticas, acciones, resultados y otras)

De Toma de Decisiones

- Implementar, gestionar y supervisar nuevos proyectos que mejorar en el desempeño de su organización.
- Detectar oportunidades, descubrir fortalezas y debilidades y analizar las situaciones de riesgo que se puedan presentar.
- Detectar anomalías y solucionar problemas, definiendo prioridades fuera de lo planificado.
- Planificar el trabajo del área, asignando los recursos disponibles y monitoreando a cada actividad.

De resultados

- Generar informes mensuales y anuales sobre resultados y elevarlos al Superior .
- Llevar adelante todas aquellas acciones que permitan mejorar la eficiencia y eficacia en la tarea de contralor.

De legislación



- Proponer normativas y adhesión a leyes nacionales y provinciales en su área de incumbencia.
- En caso de vacíos legales y ordenanzas contradictorias definir criterios a aplicar en función de la misión del área y otras experiencias normadas en otros territorios.

PUESTO: Profesional / Laboratorista

Misión: Ejecutar los análisis y gestionar los registros internos Funciones Específicas

- Ejecutar los análisis de las muestras, las cuales serán analizadas por el Laboratorio sujeta a la habilitación vigente del mismo.
- Llevar el registro de ingreso de muestras y resultados de análisis
- Realizar el mantenimiento de cetarios de referencia
- Realizar los controles de calidad de drogas, reactivos y medios de cultivo
- Llevar los registros de uso y mantenimiento de los equipos
- Supervisar el mantenimiento de los equipos
- Realizar otras tareas inherentes al aseguramiento de la calidad de los análisis

PUESTO: Ayudante de Laboratorio

Misión: Asistir a los profesionales del área

Funciones:

- Preparar medios de cultivo, reactivos y materiales necesarios para la ejecución de los análisis.
- Realizar la limpieza general del laboratorio y de todos los elementos de trabajo.
- Realizar la limpieza y esterilización del material de Laboratorio.
- Realizar el mantenimiento preventivo de los equipos del laboratorio
- Llevar el registro de stock de drogas, reactivos y materiales del Laboratorio

PUESTO: Auditores Bromatológicos

Misión

Garantizar que las actividades económicas (comerciales e industriales) de Bariloche no afecten la salubridad (ingeniería sanitaria) y la salud pública, a través de la detección y control de anomalías y/o problemas en la zona, haciendo respetar las normativas vigentes.

Funciones:

- Realizar el diagnóstico de la zona a cargo y proponer y/o llevar a cabo acciones correctivas, definiendo prioridades según criterios técnicos y de efectividad.
- Planificar la recorrida del día según denuncias o rutina; en base al diagnóstico.
- Realizar la inspección en el lugar:
 - a) Observación en el lugar de las condiciones (bromatológica, documentación) en que se encuentra el establecimiento.
 - b) Seleccionar el tipo de acta adecuada a cada situación: inspección / notificación / habilitación / infracción.
- Asesorar e informar al contribuyente acerca de la normativa vigente.
- Distribución de actuaciones a quien corresponda: Administración (habilitaciones) /
 Tribunal de Faltas (infracciones) / Cajas (notificación) hasta lograr las condiciones seguras de acuerdo a normativa.
- Estudio y actualización sobre ordenanzas en vigencia.
- Elaborar el informe diario de lo actuado / Carga de actas en sistema PGM



Municipalidad de San Carlos de Bariloche Concejo Municipal

- Realizar capacitación permanente
- Tomas de muestras oficiales, de agua o alimentos, realizar hisopados en caso que corresponda.
- Realizar asesoramientos bromatológicos especifico del área
- Art. 4°) La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir de su promulgación.
- Art. 5°) Comuníquese. Publiquese en el Boletín Oficial. Tómese razón. Cumplido, archívese.