



## ANEXO I

### ARTICULO 21 – CAPITULO II

### CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

1. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.

2. Cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con lo prescrito en el presente artículo.

3. Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET.

El único requisito para la obtención del CARNET, será cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, el cual tendrá las siguientes características:

- Capacitadores: podrán pertenecer a instituciones públicas (de los niveles municipales, provinciales y nacionales) o al sector privado, y deberán contar con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos, o con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria.

En todos los casos, deben ser reconocidos por la autoridad sanitaria jurisdiccional competente, quien podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario.





- Modalidad: podrá cursarse de forma presencial o virtual.
- Carga horaria: tendrá una duración mínima de 7 horas reloj.
- Metodología y contenidos: serán implementados en forma teórico-práctica y deberán ajustarse a los contenidos mínimos incluidos en el Anexo I, que registrado con el N° IF-2019-41457293-APN-DESA#ANMAT forma parte integrante del presente artículo. Cada jurisdicción podrá adaptar/complementar los contenidos mínimos en función de la necesidad local y el público destinatario.
- Evaluación: se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador.
- Exención: toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación.



El CARNET tendrá vigencia por el plazo de 3 años. Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos.

Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

4. Las autoridades sanitarias llevarán en su jurisdicción el registro de capacitadores reconocidos y el registro de manipuladores de alimentos capacitados, que pondrán a disposición para su acceso público.

5. El CARNET de Manipulador es personal e intransferible. El CARNET deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que

21 29

ES COPIA

GEARDO DANIEL LIENDE  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO  
MSP - SALTA

- 5 -



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.  
Ministerio de Salud Pública.



PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICA

deberán llevarlas consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste.

En caso de robo, deterioro o pérdida del CARNET, se deberá solicitar un duplicado.

6. El CARNET de Manipulador deberá contener los siguientes datos:

- Lugar y fecha de emisión.
- Datos filiatorios del titular: nombre, tipo y número de documento, domicilio actualizado.
- Fotografía tamaño carnet actualizada. Fecha de vencimiento.
- Firma y sello de la autoridad que lo expida.

7. Las autoridades sanitarias provinciales podrán solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios.



2129  
ES COPIA

- 6 -



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.  
Ministerio de Salud Pública.

PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICA

ROGARDO DANIEL LIENDRA  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO  
MSP - SALTA

## ANEXO II

# CONTENIDOS DEL CURSO DE MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS

## CONTENIDOS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

### CONTENIDOS MÍNIMOS

#### **1. GENERALIDADES**

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.

1.1. Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.

1.2 Rol del manipulador de alimentos.

1.3 Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

#### **2. ALIMENTOS SEGUROS**

Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.

2.1. Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional).

2.2. Concepto de peligro y riesgo.





PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICA

ES COPIA  
GABRIEL DANIEL LIENDRO  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO  
MSP - SALTA

2.3. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos.

2.4. Microorganismos y su clasificación.

2.5. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo.

2.6. Alimentos de alto y bajo riesgo.

### 3. CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.

3.1. Clave 1: mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

3.2. Clave 2: separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.

3.3. Clave 3: mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

3.4. Clave 4: cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción.

3.5 Clave 5: utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.





#### **4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)**

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

4.1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.

4.2. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

#### **5. ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN**

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

5.1. Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro.

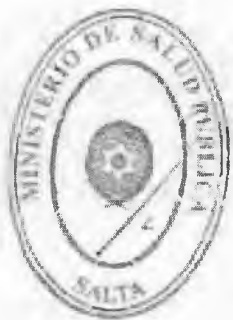
5.2. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

#### **CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS**

El Programa de Bromatología podrá en forma optativa incorporar los contenidos detallados a continuación u otros que consideren convenientes.

#### **1. NUTRICIÓN**

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.



ES COPIA

21/29

- 9 -



ROGARDO DANIEL LIENDRO  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO  
MSP - SALTA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.  
Ministerio de Salud Pública.

PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICA

1.1. Definición de alimentación y nutrición.

1.2. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.

1.3. Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

## 2. SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

2.1. Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria.

2.2. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

2.3. Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).

2.4. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). MIP, POES. Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación.

2.5. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

2.6. Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.





ES COPIA

PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICAGABRIEL DANIEL LIENDRO  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO  
MSP - SALTAANEXO III

## CERTIFICADO DE SALUD

Consideraciones del inciso 7, artículo 1, Resolución Conjunta 25/2019.Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía.

El examen médico periódico y análisis para la otorgación del carnet para manipulación de alimentos es una práctica imprecisa y peligrosa, ya que el certificado médico indica la condición de salud en el momento del estudio. El problema ocurre si el manipulador de alimentos se infecta, por ejemplo con Salmonella, y disemina ese patógeno por un largo periodo.

La ineficiencia de ese certificado es evidente cuando se analizan los siguientes aspectos: (1) los parásitos normalmente no se transmiten por las manos; (2) con excepción de la Salmonella adaptada al ser humano (*S. typhi*, *S. paratyphi* A y B), el origen de la mayoría de las epidemias de salmonelosis es causado por alimentos crudos de origen animal; (3) otros patógenos (*Campylobacter*, *Listeria*, *B. cereus* y *Yersinia*) se transmiten generalmente por fuentes ambientales o animales; y (4) *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus* (toxina estafilocócica) y *Shigella* spp llegan a los alimentos por contaminación cruzada o por el manipulador.

Los patógenos transmitidos por las manos generalmente provienen de contaminación de origen fecal, o sea, por hábitos higiénicos inadecuados del manipulador.





2129

ES COPIA

- 11 -

EDGARDO DANIEL LIENDRI  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA  
Ministerio de Salud Pública



MSP - SALTA PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICA

Las personas enfermas (o con sospecha de estar enfermos) o portadores de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) deben alejarse de las áreas de procesamiento de alimentos. Cualquier manipulador debe informar inmediatamente la aparición de una enfermedad o de síntomas de la misma a su supervisor.

El elaborador debe evitar que personas enfermas o portadoras de ETA trabajen en áreas de manipulación de alimentos. El empleado portador de alguna enfermedad infecciosa, que puede transmitirse por medio de los alimentos, debe ser transferido a otra actividad, si está en condiciones de trabajar. Los empleados con cortes o heridas no deben manipular alimentos o superficies en contacto con alimentos, a no ser que la lesión este completamente protegida por una venda a prueba de agua.

El examen médico de un manipulador de alimentos debe hacerse siempre que haya una indicación clínica o epidemiológica.

Los síntomas que deben informarse a los supervisores para evaluar la necesidad de examen médico y/o posible alejamiento de la manipulación de alimentos son: ictericia, diarrea, vomito, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesión visible de piel (forúnculo, corte, etc.) y presencia de secreción en los ojos, oídos o nariz. Los establecimientos que procesan alimentos deben tener un botiquín de primeros auxilios disponible para el caso de cortes, quemaduras y otros tipos de lesiones.

El entrenamiento de manipuladores de alimentos en principios de higiene y comportamiento, y el otorgamiento de un carnet de manipulador, son más eficientes que el examen médico de los empleados.



ES COPIA

- 12 -



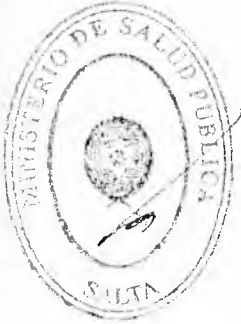
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.  
Ministerio de Salud Pública.

EDGARDO DANIEL LIENDI  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO  
MSP - SALTA

PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICA

Por lo tanto, en el caso de sacar por primera vez un carnet de manipulador, se exigirá realizar un examen médico exhaustivo y solo solicitar determinados estudios ante sospecha clínica de infecciones que pudieran transmitirse por manipulación de alimentos, como por ejemplo Salmonella, Staphylococcus aureus, etc.

Serán válidos los certificados otorgados en establecimientos públicos y/o privados, avalados por un profesional



ES COPIA 1 29



ROGARDO DANIEL LIENDO  
JEFE DIVISION REDACCION  
PROGRAMA DESPACHO  
MSP - SALTA

PROGRAMA DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION EPIDEMIOLOGICA

**CERTIFICADO UNICO DE SALUD**  
**Manipulación de alimentos.**

Certifico que .....  
D.N.I..... de..... años de edad, cuya Historia Clínica queda  
en mi poder, ha sido examinado clínicamente en el día de la fecha, a las ..... hs.,  
encontrándose en condiciones de realizar actividades que involucren la manipulación  
de alimentos.

No presenta signos ni síntomas de enfermedad Infecto - Contagiosa.

Esquema de Vacunación:      completo       incompleto

FC..... T/A..... Peso.....

Observaciones:.....

Firma del paciente  
DNI .....

Firma y sello del Medico  
Institución a la que pertenece:  
Fecha...../...../.....  
Contacto (mail y/o teléfono):



Evaluar previo a la confección:

**Antecedentes personales:** Diabetes/ Inmunodepresión /Infección por virus de hepatitis A previa /Internación en últimos 6 meses.

**Esquema vacunación del adulto:** debe certificar Doble adultos: Esquema completo y actualizado, Hepatitis B: tres dosis recibidas, Sarampión y rubeola: dos dosis recibidas, Hepatitis A: esquema completo en el caso de no haber tenido la infección previamente, en el caso que el paciente no recuerda se debe solicitar IgG para evaluar estado de inmunidad, e indicar vacunación ante la ausencia de anticuerpos.

**Examen físico:** evaluar presencia de signos y/o síntomas de enfermedades infecciosas agudas.

**Laboratorio:** solo ante sospecha clínica de determinadas enfermedades que pudieran ser transmitidas por manipulación de alimentos (salmonelosis, infecciones en piel y partes blandas, forunculosis recurrentes, etc)