

Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado

Empresas Alimentarias



**Administración Nacional de Medicamentos
Alimentos y Tecnología Médica**

Instituto Nacional de Alimentos

INDICE

Introducción	pág. 4
Mecanismo de gestión de un retiro	pág. 6
Planificación del retiro	pág. 13
Procedimiento de gestión del retiro	pág. 20
Glosario	pág. 31
Anexo I	Formulario de Comunicación de Retiro de Alimentos del Mercado de la Empresa a la Autoridad Sanitaria
	pág. 33
Anexo II	Evaluación de riesgo de un incidente alimentario. Guía orientativa
	pág. 36
Anexo III	Modelo de comunicado para notificar a clientes de la realización del retiro de mercadería
	pág. 40
Anexo IV	Modelo de Comunicado de Prensa
	pág. 42
Anexo V	Modelo de realización para los <i>chequeos de efectividad</i>
	pág. 45
Anexo VI	Estrategia de retiro. Relación entre el riesgo detectado, la clasificación del retiro y las acciones a seguir. Cuadro orientativo
	pág. 49
Anexo VII	Lista de verificación para la gestión de un retiro de alimentos
	pág. 50
Anexo VIII	Listado de Autoridades Sanitarias Provinciales y Delegaciones del INAL de la República Argentina
	pág. 51
Anexo IX	Direcciones, teléfonos y correos electrónicos útiles

pág. 58

Referencias bibliográficas

pág. 69

El *MANUAL DE RECOMENDACIONES PARA EL RETIRO DE ALIMENTOS DEL MERCADO – EMPRESAS ALIMENTARIAS* ha sido desarrollado con el objeto de armonizar criterios, estandarizar procedimientos y definir responsabilidades durante un incidente alimentario que determine el retiro de un alimento del mercado.

Los objetivos que nos planteamos al elaborar el MANUAL consisten en:

- lograr la máxima reducción de riesgos asociados al consumo de alimentos,
- fortalecer la coordinación entre los integrantes del Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria durante un incidente alimentario y
- obtener una respuesta rápida y coherente desde todos los niveles.

El *MANUAL* es una herramienta guía para la gestión de la inocuidad de los alimentos que se producen, importan, elaboran, transportan, almacenan y expenden en el país. Especifica cuáles son las responsabilidades tanto de la empresa alimentaria como de la Autoridad Sanitaria durante el desarrollo del procedimiento de retiro. Asimismo, detalla una serie de recomendaciones que las empresas alimentarias deberían tener en cuenta para asegurar el retiro rápido y efectivo de un producto considerado de riesgo del mercado.

La experiencia nos ha demostrado que las razones que originan un retiro de alimentos son múltiples y varían de un caso a otro y, en consecuencia, resulta imposible contemplar todas las situaciones que pueden plantearse en un solo documento. El personal del Departamento de Vigilancia Alimentaria del INAL se encuentra a su disposición para brindarle asistencia cuando lo necesite:

Departamento de Vigilancia Alimentaria

Dirección: Estados Unidos 25- (1101) Ciudad de Buenos Aires

Teléfonos: 4340-0800 int 3526/3537 (conmutador)

4340-0888 / 0889 (directos)

0-800-222-6110 (línea gratuita)

Correo electrónico: vigialim@anmat.gov.ar

retiro_alimentos@anmat.gov.ar

Página web: www.anmat.gov.ar

Introducción

La distribución global de los alimentos y el aumento de la complejidad de la cadena agroalimentaria observados en las últimas décadas requiere de mecanismos eficientes de comunicación y gestión con el objeto de prevenir y controlar los incidentes alimentarios.

Los sectores público y privado comparten la responsabilidad de asegurar la inocuidad de los alimentos. En este contexto, durante la ejecución de un retiro de alimentos del mercado, resulta esencial el trabajo coordinado entre la empresa alimentaria (EA) y la Autoridad Sanitaria (AS) Nacional, Provincial y/o Municipal y, para ello, deberán haberse definido previamente roles, responsabilidades y plazos máximos de cumplimiento redundando, todo ello, en un importante beneficio para los consumidores.

Un retiro de alimentos puede ser la medida de gestionar un riesgo detectado a partir de:

- **denuncias** provenientes de distintos sectores de la comunidad (por ejemplo: consumidores, organismos gubernamentales y no gubernamentales –ONG-, agentes de salud, empresas alimentarias, etc.)
- **actuaciones** iniciadas por INAL / SENASA, la Autoridad Sanitaria provincial / municipal
- **información de un incidente a nivel internacional** donde están involucrados algún/ os país/ es que exporta/ n alimentos a la Argentina
- un **resultado adverso de una muestra oficial** (INAL/ SENASA – comunicación de la Jurisdicción Provincial, Municipal; otras instituciones oficiales) recolectada en inspección de rutina

La decisión de retirar un alimento del mercado tiene como objetivo:

- Inmovilizar los alimentos implicados para impedir que lleguen al consumidor.
- Recuperar efectiva y eficientemente la cantidad total del producto de riesgo del mercado, incluso aquellos que se encuentren en poder de los consumidores si se considerase necesario.

En consecuencia, el inicio y la finalización del retiro deberán ejecutarse en el menor tiempo posible para minimizar la exposición de los consumidores a productos que puedan representar un riesgo para su salud. Esto requiere de mecanismos bien organizados, preestablecidos y vertidos en un manual/ plan de retiro. El procedimiento secuenciado y documentado en el mismo se pondrá en práctica toda vez que se detecte un problema con algún alimento distribuido en el mercado.

Los elaboradores, fraccionadores y envasadores -independientemente del volumen de producción de la planta- como, así también, los distribuidores mayoristas e importadores necesitan tener planificado un sistema de retiro. Esto no es así para los locales de venta minorista (supermercados, almacenes, etc.) y establecimientos que elaboren comidas para la

venta directa al público (restaurantes o locales de expendio de comida) salvo que funcionen como establecimiento elaborador, distribuidor o importador de comidas.

Asimismo, la Autoridad Sanitaria debe tener procedimientos documentados y ensayados para la gestión de los retiros de alimentos, determinando de manera clara los pasos a seguir para obviar dilaciones evitables.

Legislación

En la legislación argentina no existen indicaciones acerca de cómo realizar un retiro de alimentos del mercado, sin embargo deberá tenerse presente para resolver cada caso particular:

- Código Alimentario Argentino:
 - Ley 18.284
 - Decreto 2126/71
 - Anexo I
 - Anexo II
 - Resoluciones Grupo Mercosur
- Decreto 815/99
- Disposiciones ANMAT

Mecanismo de gestión de un retiro

Herramientas para la gestión del retiro

Para cada caso particular se determinará el nivel dentro de la cadena de distribución hasta el que se hará extensiva la acción del retiro, conforme al grado de riesgo que pueda significar el producto involucrado, los canales de distribución que hayan sido utilizados y la extensión de la distribución del mismo. Esto es lo que denominamos **estrategia del retiro**, que se define como el curso de acción planificado que permite llevar adelante las acciones para el recupero específico de un producto considerado de riesgo. La misma contempla los siguientes tópicos:

- **Profundidad del retiro:** indica quién debe devolver el producto o qué tan lejos llegó el producto en la cadena de distribución. Hay tres opciones:

Nivel distribución mayorista

Nivel distribución minorista

Nivel consumidor

Además, deberá tenerse en cuenta la *distribución geográfica del alimento*:

→ **Limitada:** cuando el alimento fue distribuido en un área geográfica que se encuentra bajo la jurisdicción de una sola ASP, sin tránsito federal.

→ **Amplia:** cuando el alimento fue distribuido en un área geográfica que corresponde a más de una jurisdicción bromatológica provincial con tránsito federal.

- **Advertencia a los consumidores /Comunicación con el público:** Según el incidente específico puede ser necesaria o no. En caso de considerarse necesaria, se evaluará cuán extensiva y rápida debería ser lanzada en función del riesgo evaluado y el nivel de distribución.

La comunicación con el público debería ser realizada en todos los retiros *clase I* (ver más adelante) a menos que la estimación de circunstancias particulares indiquen que esto resultará perjudicial para el público consumidor. Deberá valorarse la publicación en medios de comunicación masiva o la comunicación con determinados segmentos de la población (asociaciones de profesionales, hospitales, asociaciones de consumidores, etc.).

- **Chequeo de la Efectividad:** es el camino de la empresa para medir cómo está ejecutando el retiro y sus resultados. Por ejemplo, si todo el que debía recibir la notificación la recibió, si confirmó la recepción y cómo actuó en consecuencia.

No debe confundirse con la auditoría que realiza la AS sobre las acciones ejecutadas por la empresa (ver rol de la AS).

Los chequeos de efectividad pueden ser medidos a diferentes niveles dependiendo del porcentaje de destinatarios que son consultados acerca de su participación en el retiro. Por ejemplo:

Nivel A es el 100 % de los destinatarios

Nivel B es más que 10 % pero menos que 100 % de destinatarios

Nivel C es el 10 %

Nivel D es el 2 %

Nivel E indica que no se realiza chequeo de efectividad.

La determinación del nivel dependerá del riesgo detectado.

- **Disposición y destino de los productos recuperados:** la *disposición* se realizará identificando debidamente a cada producto y en un área separada de otros con el objeto de evitar confusiones. El *destino* de los productos recuperados deberá ser evaluado y autorizado por la **AS** que lo registró en cada caso particular.

Para establecer la estrategia de retiro, deberá realizarse una **evaluación del riesgo** a través de un modelo científicamente aceptado señalando el tipo de consecuencias para la salud y el perfil y tamaño de la población en riesgo. (ver Evaluación de Riesgo, página 22 y Anexo II). En base a ello y, con el objeto de orientar la estrategia a seguir, se clasificará el retiro como:

- ➔ **Clase I:** el alimento posee defectos que representan un riesgo grave para la salud de los consumidores, con evidencia documentada de muerte o de consecuencias adversas severas en la salud. El producto no deberá consumirse en ningún lugar, deberán recuperarse incluso los que se encuentren en poder de los consumidores. Ej.: hallazgo de *Clostridium botulinum* en un producto enlatado, *E.coli* O157 en productos a base de carne picada, presencia de alérgenos no declarados.
- ➔ **Clase II:** se aplica a aquellos incidentes en los que existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas temporarias y / o reversibles en la salud de las personas al consumir un alimento. Ej: hallazgo de *Escherichia coli* en un producto listo para consumir, presencia de aditivos no permitidos o no declarados.
- ➔ **Clase III:** el motivo del retiro no representa un riesgo apreciable para la salud de los consumidores pero sí constituye una infracción. Ej.: problemas de rotulado o registros que no impliquen un riesgo a los consumidores, producto que no responde a la calidad declarada en el rótulo (por ej. harina 000 que declara ser 0000).

En el anexo VI se muestra un cuadro que relaciona el riesgo detectado con la estrategia de retiro la que, sin embargo, deberá definirse analizando cada caso particular.

Por otra parte, en muchas ocasiones, no se tienen desde el inicio del incidente todos los datos necesarios para poder determinar el riesgo o la distribución del producto. En estos casos, se

recomienda implementar en forma preventiva las medidas que se consideren adecuadas para proteger la salud de la población (**principio precautorio**). Con ese fin, se elaborará una estrategia **interina** para cubrir el tiempo entre la notificación del incidente y el desarrollo de la estrategia formal definitiva.

Responsabilidades durante la gestión del retiro

1. Rol de la Autoridad Sanitaria

La **Autoridad Sanitaria** (ASN, ASP) cumplirá la función de 'veedora' de la actividad que la Empresa Alimentaria (EA) realice para retirar un producto del mercado. Excepcionalmente, cuando no se logre identificar a la EA o ésta no se encuentre en condiciones de realizarlo, la AS deberá ejecutarlo (ver Procedimientos de gestión del retiro. Apartado 1.2). En consecuencia, la **AS**:

- Informará a la Empresa Alimentaria (EA) que debe iniciar el retiro -de corresponder-
- Auditará la actividad que la Empresa Alimentaria (EA) realice para retirar el producto del mercado.
- Ejecutará el retiro (ver Procedimientos de gestión del retiro. Apartado 1.2) cuando la EA no lo realice.

En la mayoría de los casos, las **Autoridades Sanitarias Provinciales** (ASP) son el primer punto de contacto en la gestión del incidente alimentario y realizarán la investigación y desarrollo del mismo en su jurisdicción.

La **ASP**:

- Notificará a la ASN, y por su intermedio, al Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria toda vez que detecte un incidente que involucre un producto con tránsito federal en su jurisdicción
- Notificará a las Autoridades Sanitarias Municipales (ASM) y coordinará con ellas el retiro en la jurisdicción
- Informará periódicamente a la ASN sobre el progreso del retiro en su jurisdicción (ver más adelante).
- Comunicará, cuando sea necesario, a otras autoridades, organismos y consumidores locales/ provinciales.

- Actuará como referente científico- técnico en la gestión del incidente en su jurisdicción y brindará asistencia a las ASM.
- Supervisará la disposición de los productos recuperados en su jurisdicción
- Realizará la evaluación y revisión final del retiro de alimentos para determinar si el mismo se da por finalizado o si es necesario intensificar / modificar las acciones realizadas en su jurisdicción
- Confeccionará el informe final de lo actuado en la provincia

La **ASP** en cuya jurisdicción se encuentre registrado el establecimiento elaborador del producto implicado en el incidente alimentario:

- Asistirá técnicamente a la EA cuando ésta lo solicite
- Realizará inspecciones al establecimiento de considerarse necesarias.

Estas acciones podrán ser realizadas individualmente o en colaboración con la Autoridad Sanitaria Nacional.

Por su parte, la autoridad sanitaria nacional (**ASN**):

- Notificará a las Autoridades Sanitarias Provinciales (ASP) y coordinará con ellas el retiro en todo el territorio del país.
- Asignará el Número Identificador Único del retiro (NIUR)
- Informará a las ASP sobre las novedades del retiro en el país
- Comunicará, cuando sea necesario, a otras autoridades, organismos nacionales e internacionales, como así también, a consumidores. El INAL dará a conocer a través de la página web de ANMAT (www.anmat.gov.ar) el listado de retiros que se realicen en el país
- Actuará como referente científico- técnico nacional en la gestión del incidente y brindará asistencia tanto a las ASP como a la EA.
- Supervisará la disposición y el destino de los productos importados recuperados en el país
- Realizará la evaluación y revisión final del retiro de alimentos para determinar si el mismo se da por finalizado en el país o si es necesario intensificar / modificar las acciones realizadas en alguna jurisdicción.
- Realizará el informe final de lo actuado en el país

Además, según el caso:

- Revisará y emitirá una recomendación sobre:
 - Evaluación del riesgo
 - Clasificación del retiro
 - Estrategia de retiro presentada por la EA
- Monitoreará la acción de la EA.
 - Realizará inspecciones al establecimiento de considerarse necesarias
- Emitirá una Disposición de prohibición de comercialización en caso de ser necesario.

2. Rol de la empresa (EA)

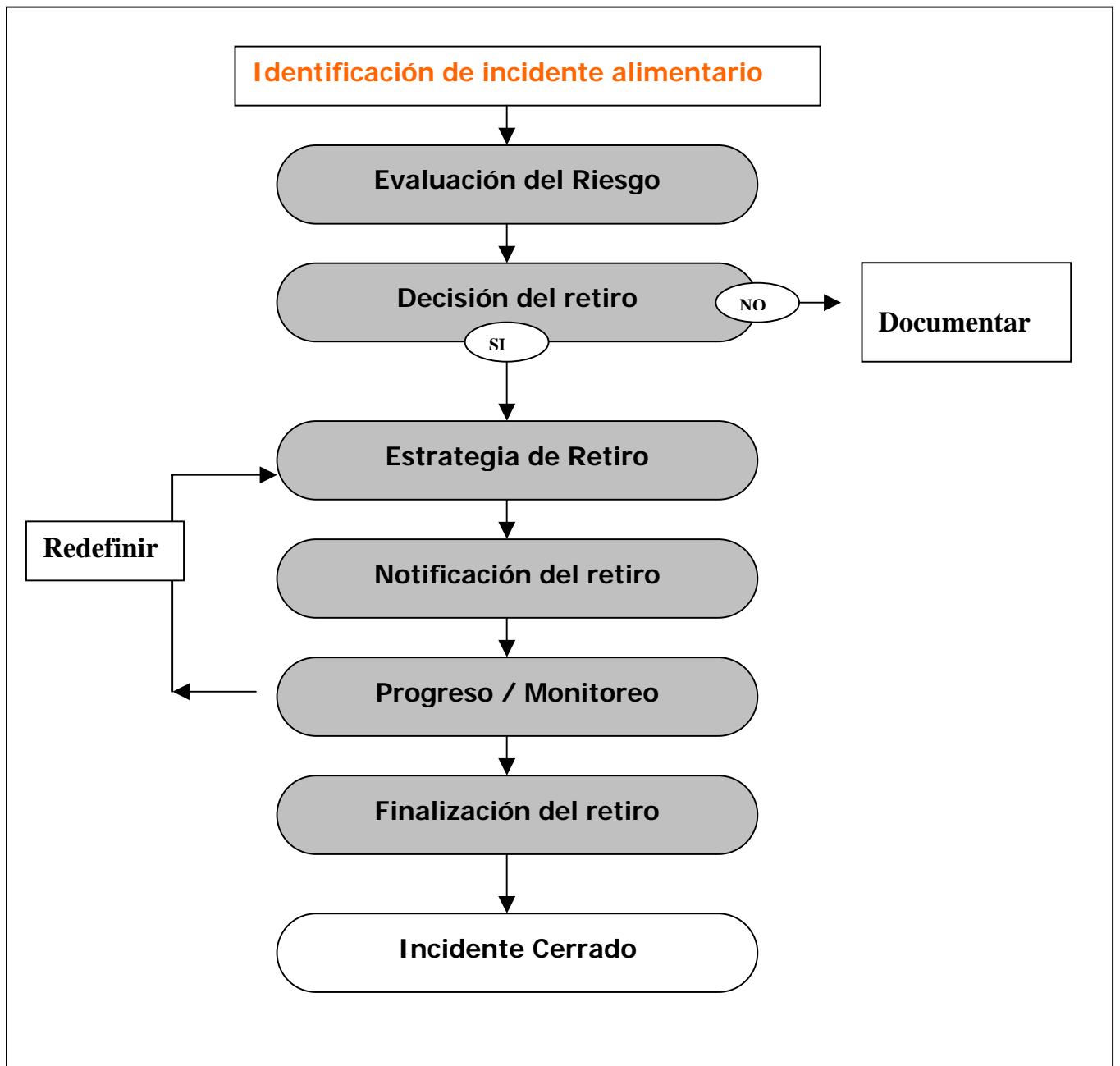
La responsabilidad primaria de la inocuidad y aptitud de los alimentos para consumo humano es de las empresas elaboradoras. En consecuencia, si una empresa alimentaria toma conocimiento o tiene razones para creer que existe un potencial peligro en un producto alimenticio propio, deberá adoptar las medidas necesarias para proteger la salud pública.

Si la EA sospecha que pudo haber elaborado / distribuido / expendido un alimento que presenta un potencial riesgo para la salud de la población, notificará a la Autoridad de aplicación (Bromatología Provincial, SENASA, INAL) inmediatamente. Esto favorecerá la ejecución de un retiro rápido y eficiente.

La notificación se realizará a través de una comunicación escrita (Ver formulario de notificación en Anexo I)

Entonces, la EA:

- Realizará el retiro toda vez que detecte un incidente
- Procederá al retiro a requerimiento de la autoridad sanitaria provincial o nacional dentro del plazo fijado
- Notificará a la Autoridad Sanitaria competente toda vez que detecte un riesgo en un producto que haya alcanzado el nivel de distribución minorista en el mercado
- Presentará la estrategia de retiro ante las AS para su evaluación
- Suministrará información de la distribución y cantidad del producto a retirar
- Responderá a la solicitud de informes por parte de la AS en los tiempos establecidos



Planificación y Coordinación

Las ASP y las ASN deberán tener armonizados sus procedimientos de gestión de incidentes alimentarios a fin de proceder al retiro de alimentos de riesgo del mercado de forma coordinada. En este sentido, resultaría conveniente el desarrollo de un Manual de Procedimientos local para coordinar acciones con los municipios.

Notificaciones

La ASP que detecte un incidente alimentario y/ o que resuelve el retiro del producto implicado deberán informarlo a la ASN en un plazo no mayor de **48hs**. Las notificaciones serán enviadas por fax al 4340-0888/9 (las 24 horas) o al 0800-222-6110 (de 9 a 17 horas de lunes a viernes), por correo electrónico a retiro_alimentos@anmat.gov.ar u online en www.anmat.gov.ar. Es importante que, previo al envío de la notificación al INAL, se establezca el contacto telefónico indicando que se remitirá la información con el objeto de asegurar la recepción inmediata del mismo. Como vimos anteriormente, las EA también deberán informar la realización de un retiro en un plazo no mayor de 48 horas de iniciado a través de los medios ya especificados.

En el Anexo I se encuentra el formulario conteniendo toda la información relevante sobre el incidente que la EA deberá suministrar: datos de contacto, incluso en horas no laborables, para la notificación del retiro de un alimento del mercado al INAL. El INAL-ANMAT dispone de dos líneas gratuitas

ANMAT Responde 0-800- 333-1234 (lunes a domingo de 8 a 20 horas)

Departamento de Vigilancia Alimentaria 0-800-222-6110 (lunes a viernes de 9 a 17 horas)

En los Anexos VIII y IX encontrará otros datos de contacto que pueden resultarle de utilidad.

Planificación del retiro

El retiro de un producto alimenticio del mercado es una acción planificada. Todas las empresas alimentarias deberían tener desarrollado su Manual de procedimientos para el Retiro. Puede incluso formar parte del sistema de gestión de la calidad de la compañía.

Esta sección del MANUAL le permitirá a su empresa planificar un retiro de alimentos. La planificación será documentada y se desarrollará con anticipación a la ejecución de un retiro de alimentos del mercado. De esta manera, facilitará el trabajo de su empresa para quitar de la venta, distribución y/ o consumo de manera rápida y efectiva alimentos que se encuentran en infracción con las normas vigentes y / o que puedan presentar un riesgo para la salud de la población.

Los pasos claves que se deben seguir para la planificación:

1. Conformación de un Grupo de gestión del retiro
2. Documentación de la queja / denuncia / reclamo
3. Registros
4. Procedimientos de recupero
5. Evaluación / testeo del plan de retiro

1. Conformación de un Grupo de gestión del retiro

Con el objeto de conformar el grupo de gestión de retiro se identificarán personas y se asignarán tareas específicas a cada una a fin de ejecutar la acción del recupero con rapidez y eficiencia asegurando que todos los procesos están cubiertos.

Los incidentes alimentarios no tienen día ni horario de presentación por lo que es recomendable contar con personal designado para recibir llamadas de emergencia relacionadas con reclamos sobre alimentos durante las 24 horas los 365 días del año.

El grupo podrá estar conformado por representantes (uno ó más según el tamaño de la compañía) de las siguientes áreas de su empresa:

- a. gestión
- b. producción
- c. calidad
- d. compras
- e. marketing
- f. ventas
- g. legales

- h. distribución y proveedores / control de stock
- i. relaciones con el consumidor / relaciones públicas

En caso de tratarse de empresas pequeñas, el grupo puede ser integrado por una o dos personas que asuman las responsabilidades en varias áreas cada uno teniendo la precaución de cubrir todas las mencionadas.

Una vez constituido el grupo, deberá designarse un coordinador y documentarse los siguientes datos:

NOMBRE	PERSONA ALTERNATIVA	TELÉFONO LABORAL	TELÉFONO DE CONTACTO EN HORAS NO LABORABLES	RESPONSABILIDADES DURANTE EL RETIRO
Indicar el nombre y el cargo en la firma	Indicar una persona con facultades para suplir cuando el titular no esté disponible			Indicar las tareas que debe ejecutar durante el retiro

2. Documentación de la queja / reclamo

Las empresas llevarán registros de los reclamos / quejas recibidos sobre sus productos, los cuales serán evaluados por personal técnico idóneo para determinar la acción adecuada a llevar a cabo. Este proceso también se dejará documentado.

Registro de la información de la queja / reclamo

La información que se debe obtener y registrar al recibir una queja/ reclamo deberá incluir:

- identificación de la persona que la realiza: nombre, dirección, número de teléfono (en el caso que la persona no quiera brindar sus datos personales, la queja / reclamo se registrará de todas maneras)
- identificación de la deficiencia / problema encontrado en el producto: reacción alérgica, enfermedad, objeto extraño en el alimento, etc.
- detalles del producto: Nombre Comercial, N° de lote, Fecha de elaboración, Fecha de vencimiento, tipo y tamaño del envase, si la persona tiene una muestra del producto, etc.

- detalles de la compra: nombre y dirección del local donde adquirió el producto y fecha de compra.
- condiciones de manipulación post- compra del producto denunciado
- Detalles del motivo de la queja / reclamo:
 1. cuándo fue consumido el producto
 2. si consume habitualmente el producto
 3. en caso de enfermedad o lesión: cantidad de personas con síntomas, nombres y edades de los enfermos, momento de presentación de síntomas, tipo de síntomas (en orden cronológico de presentación), datos del profesional consultado, estado actual de enfermedad / lesión
 4. cantidad de personas que consumieron el producto
- cantidad de producto consumido
- ¿la persona se ha comunicado con alguna otra institución (por ejemplo: INAL, SENASA o Bromatología local)?

Evaluación de la queja / reclamo

Personal idóneo de la empresa evaluará todas las quejas / reclamos a la brevedad. La evaluación debería responder las siguientes preguntas:

- ¿Cómo fue posible que el problema / incidente ocurriera?
- Lugar donde el alimento perdió la inocuidad
- Cantidad de lote / s afectados
- ¿Puede el problema / incidente afectar a otros productos de la misma empresa?
- Acciones para evitar perjuicio a los consumidores

Todos los productos que pudieran encontrarse afectados por el incidente / problema serán investigados.

Al finalizar la evaluación de la queja / reclamo, se registrará:

- la persona que realizó la evaluación,
- fecha en que se realizó,
- resultados/ conclusiones a los que se arribó,
- otros productos que pudieran verse afectados por el incidente / problema

Acciones a llevar adelante

Una vez que se evaluó la queja / reclamo deberá decidirse el curso de la acción a tomar. Es recomendable el contacto con la AS para asegurarse que su decisión / acción es la indicada. La decisión / acción puede referir a:

- destino del producto involucrado
- acciones correctivas para evitar que se repita el incidente / problema

Deberá quedar registrado:

- quién tomó la decisión y la fecha
- las acciones correctivas indicadas para el producto afectado
- las acciones correctivas indicadas para solucionar el incidente / problema

3. *Registros*

Con el objeto de que el retiro de un producto del mercado se haga efectivo en el menor tiempo posible se llevarán registros sobre el 'historial' del mismo a fin de identificar al / los productos implicados, simplificar el procedimiento de recupero y acotar el alcance del retiro. En concordancia con los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (Resolución GMC 80/96), las empresas deberán llevar registros de todos los productos que adquieren / elaboran / distribuyen. Los mismos:

- serán fáciles de interpretar, de simple acceso y disponibilidad
- contendrán el historial completo y actualizado de todos los lotes de productos, desde las materias primas hasta el producto final.
- permitirán vincular materias primas con producto final
- permitirán determinar el uso o destino final de todos los ingredientes crudos
- detallarán el/ los clientes a quienes el producto final ha sido vendido o distribuido
- serán guardados hasta por un período que exceda la vida útil del producto (se recomienda dos veces la vida útil o dos años después de la fecha de venta)

Los datos sobre proveedores y clientes resultan imprescindibles a la hora de retirar un alimento del mercado. Por ello, es recomendable que las empresas tengan un registro sistematizado y actualizado de las listas de proveedores y distribución de los productos.

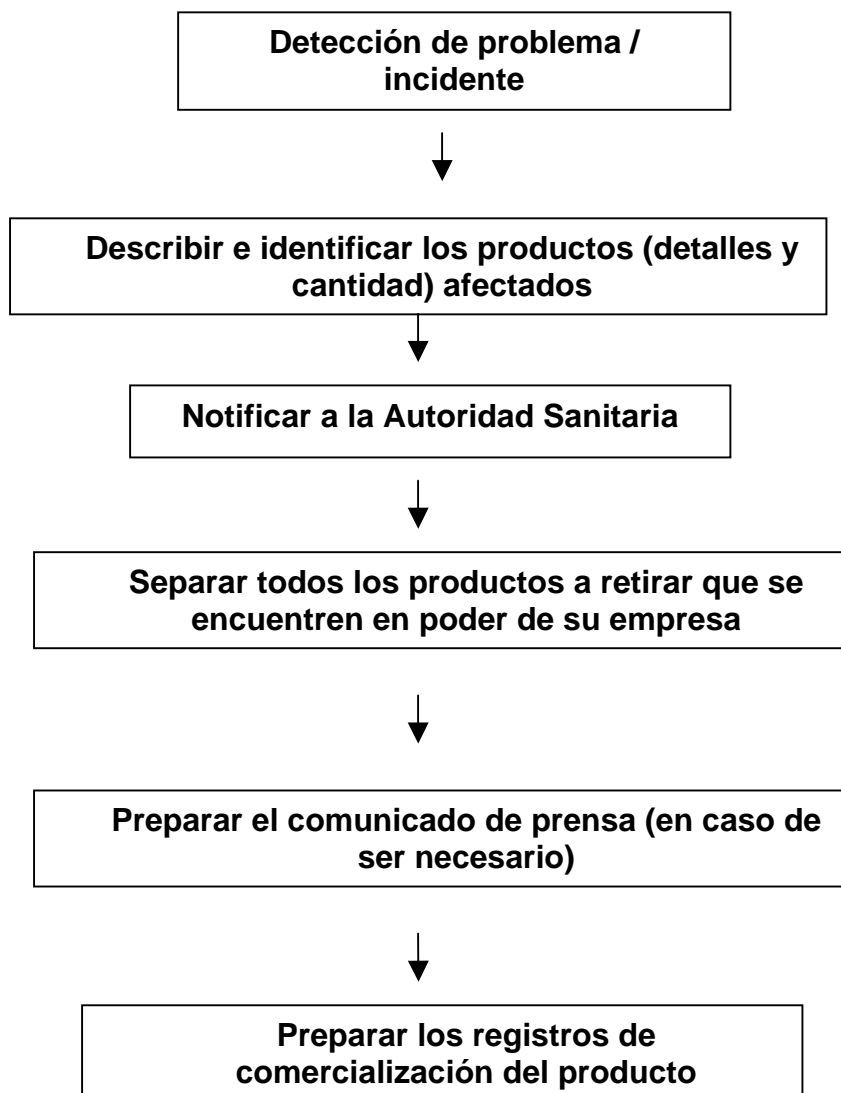
Asimismo, es importante el registro de los alimentos una vez que se han retirado del mercado, indicando:

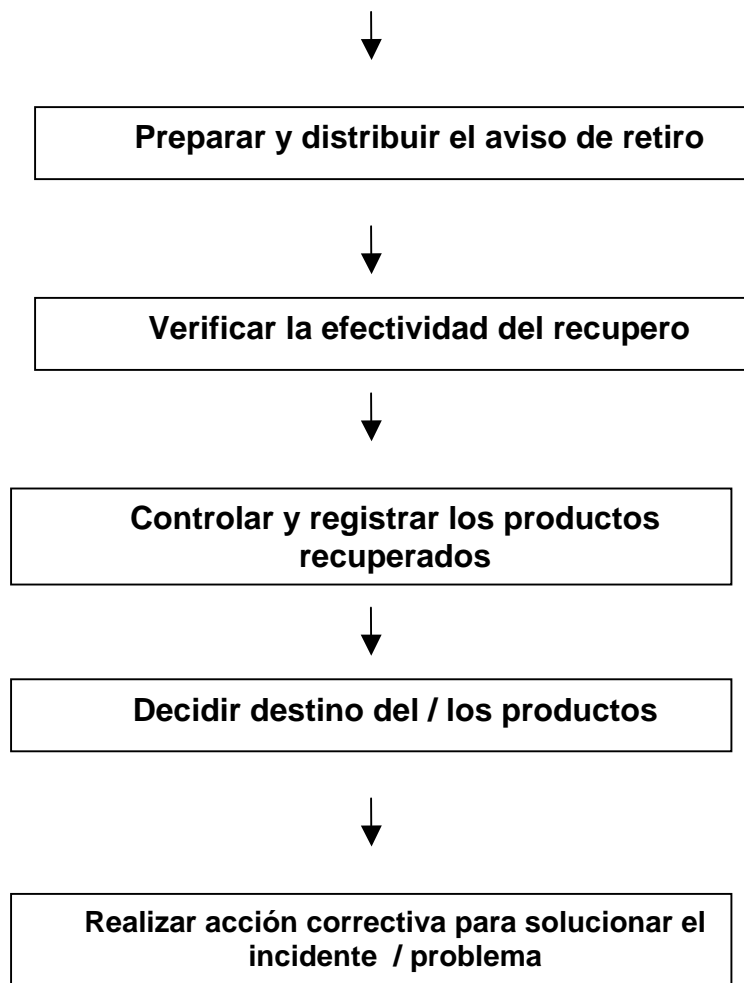
- nombre comercial, tamaño, número de lote, fecha de elaboración y vencimiento
- cantidad del producto recuperado
- fecha de retiro del producto del mercado
- acción correctiva / destino indicada para el producto

4. *Procedimientos de recupero*

El Plan de retiro de su empresa debe contener una descripción paso a paso sobre las acciones / tareas que deben completarse cuando nos enfrentamos a un incidente alimentario.

La secuencia que se sugiere es la siguiente:





5. *Evaluación / testeo del plan de retiro*

Para estar preparados para el retiro efectivo de un alimento del mercado, es esencial que se realice un testeo / simulacro basado en una situación real. De esta manera se puede evaluar la efectividad del plan diseñado y detectar sus puntos débiles / fallas / errores y rectificarlos previamente a que ocurra un verdadero incidente.

Para el testeo del plan, elija un número de lote de un producto de su empresa que sepa que ya se ha comercializado hasta el consumidor. Luego, evalúe su plan y registros:

- rastreélo desde sus materias primas, por ejemplo “ el proveedor X informó que el ingrediente A estaba contaminado, por lo tanto todos los productos que tienen dicho ingrediente deben ser identificados y retirados del mercado”
- rastreélo desde el producto final en el mercado, por ejemplo “Nuestra empresa como resultado de la evaluación de un reclamo por parte de un cliente detectó un problema en el

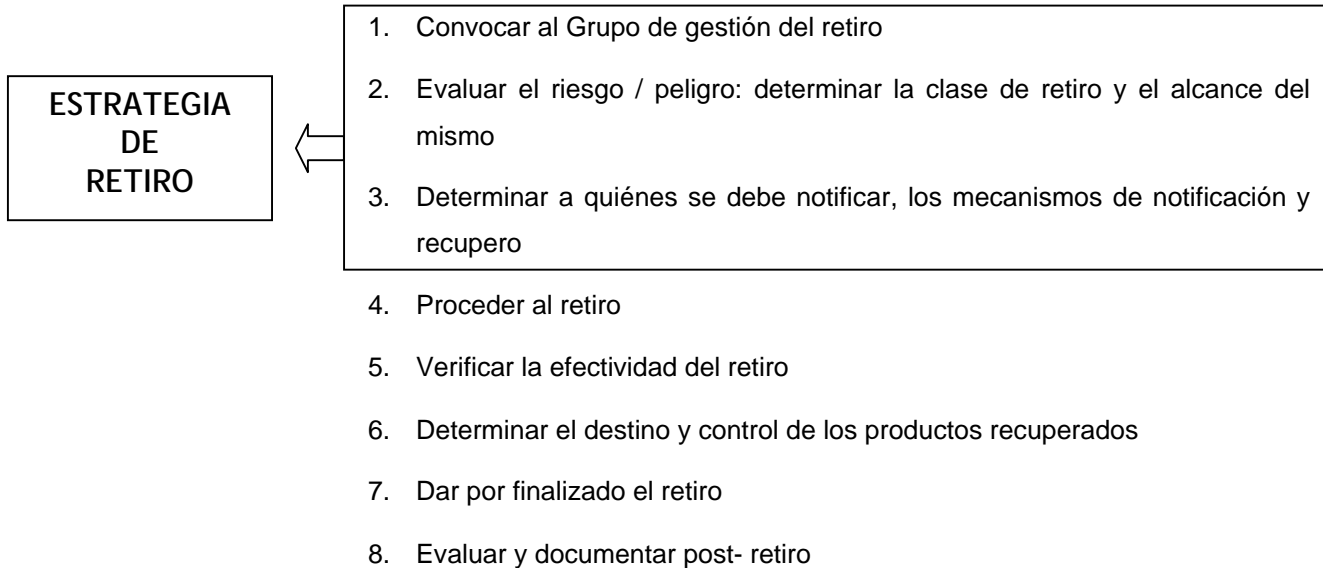
producto B y se decidió que el mismo debe ser retirado del mercado inmediatamente”

- definir el ensayo (los ejemplos son los arriba mencionados)

Cuando realice el testeo / ensayo del plan, registre la fecha en que lo realiza, los problemas / inconvenientes que identifique y las correcciones al plan que a partir de ellos se decidan.

Procedimiento de gestión del retiro

A modo de resumen, las etapas que se cumplirán al ejecutar un retiro de alimentos del mercado son las siguientes:



El diseño de la **estrategia de retiro**, es decir, del curso de acción específico y planificado que permitirá llevar adelante el recupero del alimento teniendo en cuenta el alcance del retiro, el monitoreo y la necesidad de alertar a la población, constituye el primer desafío a encarar.

Cada retiro es único y requiere de una estrategia de retiro propia, adecuada a la situación particular ya que estará basada en las circunstancias particulares del caso y no depende necesariamente de la clasificación del retiro. Se detallará:

- *alcance*: indica hasta qué nivel de la cadena agroalimentaria afectará el retiro: el retiro puede extenderse al consumidor, a los expendedores, distribuidores o productores, abarcando todos los niveles de la cadena agroalimentaria que hubiera alcanzado
- *comunicación al público*: todos los retiros serán publicados en la página web de INAL-ANMAT, donde tendrán libre acceso. En casos especiales, en situaciones de alerta / crisis, será evaluado por la AS la publicación en medios de comunicación masiva o la comunicación con determinados segmentos de la población (médicos, hospitales, etc.)
- *cómo se verificará la efectividad del recupero*: esto incluye la metodología a utilizar y el alcance del chequeo
- *el destino de los productos recuperados*: lugar físico donde se almacenará provisoriamente (debidamente identificados y en un área separada de otros productos para evitar confusiones),

etc. El destino de los productos recuperados será determinado por la AS.

Como en el caso de la ER, la estrategia de retiro será enviada a la AS para su revisión y / o modificación. La AS analizará la evaluación sugerida por la EA y clasificará el retiro. En caso de considerarlo necesario formulará por escrito comentarios a la EA en un plazo menor a los 5 días.

Para el desarrollo de la estrategia, la EA tendrá presente la ER, el tipo de producto, el grado en el que la deficiencia / problema del alimento es evidente para el consumidor o usuario, la cantidad de producto que ha sido distribuido o que queda sin ser utilizado en el mercado y el patrón de distribución.

En caso de considerarse necesario, se elaborará una estrategia interina para cubrir el tiempo entre la notificación del incidente y el desarrollo de la estrategia formal definitiva. La misma deberá indicar las acciones inmediatas que debe tomar la empresa para notificar a la cadena de distribución, con el alcance que corresponda para la situación particular. La notificación debe indicar el peligro / incidente identificado en el alimento y las acciones a tomar para minimizar la exposición hasta tanto se defina la estrategia definitiva.

1. Convocar al Grupo de gestión del retiro

Debemos asegurarnos que todos los integrantes del grupo sean informados del incidente como también que cada uno de ellos conozca sus funciones y responsabilidades durante cada etapa del retiro.

2. Evaluación del riesgo / peligro: determinar la clase de retiro y el alcance del mismo

La EA realizará una Evaluación del Riesgo (ER) para cada situación particular. Estudios realizados anteriormente donde el producto implicado es el mismo o similar y que presentan básicamente la misma situación / incidente podrán ser utilizados como precedentes con la actualización que sea necesaria para la situación nueva.

Se recomienda la revisión y actualización de las evaluaciones de riesgo realizadas con anterioridad para poder ser utilizadas como precedente. Cuando se detecte o reciba notificación de la posible necesidad de realizar un retiro de alimentos del mercado, podrá utilizarse la base de datos de 'precedentes' en caso de existir alguno que se ajuste a la situación nueva. Si no es así, será evaluado según la información recolectada para el incidente particular. Se recomienda que la ER sea realizada por un grupo interdisciplinario (Comité de ER).

El Comité de ER evaluará toda la información que la EA disponga sobre el incidente. Para su evaluación podrá hacer uso de la *Guía para la Evaluación del Riesgo de un Incidente*

Alimentario (Ver anexo II). La misma será utilizada para el registro del proceso. Si la información recopilada no es suficiente para realizar la evaluación de riesgo, la EA podrá contactar a la AS para consultar sobre el curso de acción a seguir.

Una vez que el Comité de ER se haya expedido, la información será enviada al Grupo de gestión del retiro para su revisión y / o modificación. Si se decide el retiro del producto del mercado, se enviará la notificación correspondiente a la AS.

La información que puede resultar de utilidad para la ER es la siguiente:

- Motivo del retiro: naturaleza del incidente (peligro, riesgo); resultados de análisis de laboratorio u otros sobre una muestra del alimento.
- Datos del producto:
 - Denominación de venta:
 - Denominación de fantasía
 - Nombre de la Empresa Elaboradora
 - N° de Registro del Establecimiento Elaborador
 - N° de Registro del Producto Alimenticio
 - N° de lote
 - Fecha de elaboración
 - Fecha de vencimiento
 - Detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase)
 - Zona de distribución del producto (documentación de dónde se ha enviado el producto, por ejemplo, mayoristas, centros de distribución, supermercados, hospitales y restaurantes)
 - Detalles de la distribución (¿es exportado?)
- Otra información relevante:
 - Nombre y datos de contacto de la persona que reportó el incidente
 - Número de denuncias / reclamos de consumidores similares
 - Disponibilidad de producto implicado para análisis / investigaciones
 - Alcance del retiro propuesto
 - Acciones propuestas por la empresa

Puede resultar necesaria la colaboración de un experto para realizar la evaluación de riesgo.

3. Determinar a quiénes se debe notificar y los mecanismos de notificación y recupero

La empresa notificará a:

- a. la Autoridad Sanitaria
- b. clientes en la cadena de distribución y expendio. En caso que el peligro provenga de las materias primas, deberá alertarse al proveedor de las mismas.
- c. consumidores (en caso que se establezca la necesidad de ello)

La notificación, en todos los casos, será simple y clara, evitando ambigüedades. Se evitará incluir información innecesaria sobre la compañía o transformar la notificación del retiro de un producto en una oportunidad de marketing para la empresa.

a. Notificación a la Autoridad Sanitaria

Si Usted sospecha que su empresa pudo haber elaborado / distribuido un alimento que incumple las reglamentaciones vigentes y / o presenta un potencial riesgo a la salud de la población, notificará de ello a la Autoridad de aplicación (Bromatología Jurisdiccional, SENASA, INAL) a la brevedad y previo al inicio de las acciones. Esto favorecerá la ejecución de un retiro rápido y eficiente. Esta notificación se realizará a través de una carta (Ver formulario /carta de notificación en anexo I)

La notificación incluirá:

1. Para cada producto, detallando cuando corresponda: detalles del rótulo para identificar el mismo incluyendo: denominación de venta, denominación de fantasía; nombre de la empresa elaboradora, N° de Registro del Establecimiento Elaborador (RNE), N° de Registro del Producto Alimenticio (RNPA), N° de lote / s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase).
2. Para cada producto, adjuntando: copia del rótulo completo (incluyendo rótulo secundario). Será enviada por un medio rápido: fax, correo electrónico (imagen escaneada), correo postal expreso, según las circunstancias particulares.
3. Cantidad de producto en el mercado: se detallará cantidad de producto elaborado, importado, fraccionado indicando qué proporción del mismo ha sido distribuido. (para enviar el alerta a las restantes jurisdicciones, debemos estar seguros de que aún existe producto en el mercado).
4. Detalles de la distribución: zona de distribución del producto en el país y en el extranjero (Por ejemplo, se distribuye a 5 provincias: Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Santa Fe y Santiago del Estero) o se indicará "Distribución Nacional" cuando llegue a las 24 jurisdicciones o a la mayoría de ellas. Deberá también indicarse si

es distribuido a través de programas sociales o instituciones oficiales (hospitales, comedores escolares, etc.) y / o si alguno de esos lotes ha sido donado.

5. Datos sobre la EA: incluirá dirección, tipo de firma (elaboradora, importadora, distribuidora, fraccionadora, envasadora, etc), datos de contacto (director técnico- en caso de corresponder- dirección, teléfono laboral, teléfono particular, correo electrónico)
6. Motivos del retiro: proveerá información completa y detallada sobre los motivos del incidente, indicará la violación a la normativa vigente (CAA u otras normas vigentes) e incluirá, cuando corresponda, resultados de exámenes microbiológicos o analíticos
7. del producto (indicando laboratorio examinador), detalles de la recolección de la muestra analizada, detalles de inspección al establecimiento (BPM) u otra evidencia
8. Estrategia de retiro: se indicará el curso de acción planificado para el recupero específico indicando alcance, comunicación al público, cómo se verificará la efectividad del recupero, el destino de los productos recuperados, etc.
9. Plan de Monitoreo: incluirá el plan de monitoreo o seguimiento para la verificación de la eficacia: por ejemplo, “se contactarán el 25% de los clientes notificados” indicando los seleccionados y cuándo serán contactados, inspecciones a establecimientos, recolección de muestras, etc.

A cada retiro iniciado, la ASN le asignará un número identificadorio. La notificación formal de la AS a la EA detallará el número de identificación del retiro, la clasificación del mismo, los comentarios de la AS sobre la estrategia elaborada por la EA y la publicación del retiro en la base online en la página de la ANMAT. Indicará asimismo, los procedimientos de verificación que la AS realizará respecto de la mercadería retirada y formulará la obligatoriedad de notificar a la AS previo al inicio de las tareas de destrucción o reacondicionamiento de los productos y que dichas acciones deberán ser realizadas con la presencia de un representante de la AS. La comunicación alentará la adopción de medidas correctivas y requerirá el reporte periódico de la EA sobre el estatus del retiro.

Previo al envío de la notificación por escrito, la AS podrá comunicar vía telefónica la clasificación del retiro y su publicación en la base online.

La notificación advertirá sobre las sanciones legales que se impondrán en caso de no llevar adelante el retiro efectivo e incluirá los datos de contacto del agente de la AS que lleva el incidente.

b. Notificación a los elaboradores / distribuidores / expendedores

Su firma es responsable de la notificación a los demás integrantes de la cadena agroalimentaria que pudieran tener en su poder el producto que se decidió retirar. La

notificación debe ser tan amplia como la distribución del producto haya sido. En ella se deben detallar los métodos para detener la distribución y venta, indicaciones sobre cómo almacenar los productos recuperados, la forma de aislarlo y el destino del mismo e incluirá de corresponder:

- Retire el producto de la venta / distribución' o 'No usar' en caso de tratarse de servicios de comidas (catering);
- 'Notifíquenos inmediatamente si este producto ha alcanzado al consumidor'
- 'Notifíquenos inmediatamente si este producto ha sido distribuido a terceros.

La notificación llevará el título: "URGENTE: RETIRO DE PRODUCTO DEL MERCADO" para asegurarse que las acciones sean ejecutadas inmediatamente. Es aconsejable evitar que la notificación parezca una carta de negocios para impedir la dilación en la ejecución de las tareas. En el anexo III encontrará un ejemplo de una notificación a clientes sobre el retiro de un producto del mercado.

Las empresas dispondrán de listas de proveedores y clientes conteniendo la información de contacto y el modo de notificación de elección para cada uno, en la que se identificará: responsable, teléfono, fax, dirección postal, correo electrónico, etc.

Las siguientes recomendaciones serán tenidas en cuenta:

- *modo de notificación:* en su listas de clientes debe especificar el modo de notificación a cada uno (fax, teléfono, e-mail, etc.)
- adjunte la *aprobación del plan de retiro* por la Autoridad Sanitaria
- *confirmación de recepción / acción:* solicite a sus clientes que le confirmen la recepción y las acciones desarrolladas
- *seguimiento:* contacte a sus clientes que no le han respondido para pedir la confirmación de recepción de la notificación.
- *documentación / registros:* lleve registro / documente las cuentas / clientes que su empresa ha contactado y si han confirmado la recepción de la notificación o no.

c. Notificación a los consumidores

La comunicación con el público, a través de medios de comunicación masiva u otros, es realizada en todos los retiros clase I, a menos que circunstancias especiales indiquen que esto no sería beneficioso para el público. La comunicación puede ser realizada por la EA o por la AS o ambas. Se recomienda brindar la posibilidad a la empresa de realizar la comunicación con el

público, siendo ésta previo a su publicación, supervisada por la AS, quien brindará asistencia si la EA lo solicitara.

La AS puede elaborar *per se* un comunicado a la población- que también se girará a las autoridades provinciales- con el objeto de unificar criterios en todo el país y evitar errores de información.

Con el fin de alertar a determinados grupos sobre incidentes graves relacionados con productos alimentarios, también podrán ser comunicados sobre el retiro, profesionales de la salud, etc.

Todos los retiros activos serán incorporados a la lista de retiros en la página del INAL/ ANMAT. Allí constarán los datos (clasificación, productos, motivo) de todos los retiros que están ejecutándose en el país. La base será actualizada a medida que se disponga de mayor información sobre el incidente o la cantidad de producto recuperado.

La información deberá elaborarse pensando en el público al que irá dirigida, en lenguaje sencillo y evitando causar alarma (ver anexo IV) . Se recomienda disponer de una línea 0800 gratuita que permita atender consultas y reclamos.

Se recomienda la comunicación con los consumidores a través de los medios de prensa escrita (diarios de circulación nacional); los siguientes requisitos deberían ser considerados al escribir el comunicado de prensa:

- empiece el comunicado con una indicación clara de lo que el comunicado trata, por ejemplo 'Atención: Retiro de Producto Alimenticio del Mercado' o 'Atención: Importante información para su salud'
- detalle el nombre del producto (nombre, marca comercial, descripción)
- especifique el incidente ocurrido, sea claro y sincero, por ejemplo:'el producto puede contener la bacteria Salmonella que puede ocasionar enfermedad a quien lo consuma' y NO 'el producto no alcanza nuestros habituales estándares de calidad'
- evite subestimar el incidente porque esto puede no prevenir que los consumidores consuman el alimento
- proporcione detalles precisos para que el consumidor pueda identificar el producto y se evite la confusión con otros productos similares, debería incluirse:

- i. Posibles lugares de compra

- ii. El período en el que podría haberse comprado el producto
 - iii. Números de lote de los alimentos implicados
 - iv. Fecha de elaboración y vencimiento
- incluya preferentemente un esquema del alimento indicando dónde hallar la información necesaria en el rótulo
 - indique a los consumidores qué medidas tomar con el producto: 'no consumir', 'devolver al comercio donde lo compró' etc.
 - si el riesgo es grave, incluya una descripción de los síntomas y la advertencia de consultar al médico
 - incluya información de contacto con la empresa (0-800, correo electrónico, etc)

4. Proceder al retiro

El retiro del producto del mercado (abarcando todos los niveles de la cadena agroalimentaria que hubiera alcanzado) es responsabilidad de la empresa. Por ello, coordinará la logística de la recolección del producto: niveles involucrados en el recupero (elaboradores, cadenas de distribución, supermercados, consumidores), lugar físico donde se almacenará provisoriamente (debidamente identificados y en un área separada de otros productos para evitar confusiones), etc.

5. Verificación de la efectividad del retiro

El **monitoreo** del progreso del retiro de un alimento del mercado es responsabilidad primaria de la EA. La misma realizará *chequeos de efectividad* en el marco de la estrategia de retiro. Los chequeos de efectividad consisten en la verificación de que todos los clientes conocidos hayan recibido la notificación sobre el retiro y que hayan tomado las medidas adecuadas. (Ver anexo V). La AS desarrollará e implementará el programa de auditoría del recupero para asegurar que el mismo se esté realizando de manera adecuada.

La empresa monitoreará que sus clientes hayan frenado la distribución y la comercialización del / los producto/ s a retirar. Asimismo, también verificará que el producto haya sido sometido a las acciones/ ruta indicadas en la notificación.

A la semana de iniciada la acción de retiro- y luego cada 7 días- , deberá remitirse a la Autoridad Sanitaria un informe preliminar que incluya: cantidad de stock recuperado hasta la

fecha, copias de notificación a clientes y de haberse considerado necesario, a consumidores. Por ejemplo:

- “Hemos notificado a nuestra cadena de distribución acerca del incidente”
- “Estamos en proceso de recupero del producto guiándonos para ello con nuestros registros de comercialización”
- “Hemos enviado comunicados de prensa a los diarios de circulación nacional / local”

Los reportes de estado enviados por la EA serán evaluados en tiempo y forma. La AS n además monitoreará / verificará las condiciones de almacenamiento y disponibilidad de los productos recuperados. En este monitoreo / seguimiento, la Autoridad Sanitaria puede auditar alguno de sus clientes para comprobar la eficiencia y efectividad de la acción. En caso de que se compruebe que las medidas no han sido efectivas, la AS puede solicitar a su empresa la revisión y reformulación de todo el proceso; si se detectaran retrasos irrazonables por parte de la EA podrán iniciarse acciones administrativas o legales.

6. Destino y Control de los productos recuperados

La empresa deberá coordinar la logística de la recolección del alimento: niveles involucrados en el retiro, (elaboradores, cadenas de distribución, supermercados, consumidores), lugar físico donde se almacenará provisoriamente (debidamente identificados y en un área separada de otros productos para evitar confusiones), etc.

El destino de los productos recuperados será determinado por al Autoridad de aplicación.

Su empresa es responsable de evitar que los productos retirados no sean re- insertados en el mercado, para ello deberá:

- separar e identificar claramente los productos recuperados
- unificar cantidades y monitorear los productos recuperados
- documentar/ llevar registros de los productos recuperados

El destino de los productos recuperados deberá ser determinado por la Autoridad Sanitaria, quien además supervisará y dejará constancia de lo actuado en un acta.

Deben mantenerse los productos recuperados aislados y separados de otros hasta tanto se resuelva su:

- destrucción, redestinación de manera tal que no sea destinada a consumo humano
- en caso de tratarse de un producto importado, su devolución al fabricante en el país de origen

- reprocesamiento que asegure su inocuidad y aptitud para el consumo humano

También puede resultar que de la investigación surja que el alimento era inocuo y apto para su consumo.

7. Dar por finalizado el retiro

Una vez que las investigaciones y acciones acerca del incidente se han completado o que todas las acciones posibles han sido realizadas para asegurar el retiro de los alimentos del mercado, la AS notificará a todas las partes involucradas que el incidente ha finalizado.

La AS cuando considera que la empresa ha completado todas las actividades que involucra el retiro incluyendo el monitoreo, la adopción de las medidas necesarias para evitar la comercialización / consumo del producto y la disposición final de los productos recuperados dará por finalizado el retiro. Cuando ello suceda, se le comunicará a la EA la finalización del retiro. Asimismo, en la base de datos online de la ANMAT, se dejará constancia de la finalización del retiro.

La notificación acerca de la finalización del retiro incluirá un resumen de lo actuado, detalles de las cantidades recuperadas, destino de los productos, etc.

La EA enviará en un plazo máximo de 30 días post finalización del retiro el informe completo acerca de lo acontecido, incluyendo las acciones correctivas que se hayan implementado (Ver punto 8. Evaluación / Documentación post retiro)

8. Evaluación / documentación post- retiro

Cada recupero de productos del mercado deber ser tomado como una oportunidad para evaluar y mejorar el sistema de planificación de la empresa. El coordinador del retiro es el encargado de iniciar formalmente la revisión involucrando en ello al grupo de gestión en su conjunto y a aquellas personas 'clave' durante el retiro (pudiendo incluso no pertenecer a la empresa, como clientes).

Se recomienda la documentación de este proceso; algunos de los elementos a tener en cuenta para la evaluación son:

- revisión de las causas de incidente, identificando el / los desencadenantes del incidente y las acciones en el corto, mediano y largo plazo sugeridas para rectificar el problema
- revisión de la política, procedimientos y acciones de la empresa para actualizarlas según la nueva experiencia

- en relación al proceso de retiro, deberá evaluarse su efectividad, los problemas que hubieran surgido, efectividad en la comunicación (considerar tanto interlocutores internos como externos- empleados, clientes, Autoridad Sanitaria, consumidores-); funcionamiento de la línea o servicio de atención al cliente y / o al consumidor, funcionamiento del grupo de gestión del retiro; etc.

En un plazo de un mes de finalizado el retiro, la empresa debe presentar ante la Autoridad de aplicación un informe detallado sobre la investigación del incidente que motivó el retiro adjuntando la estrategia elegida para el mismo y los detalles de la acción de recupero. El informe final deberá incluir lo siguiente:

- copia de la notificación de retiro de producto a clientes;
- circunstancias / detalles del incidente que motivaron el retiro;
- acciones de comunicación realizadas por la empresa, incluyendo avisos, comunicados y publicidad en medios de comunicación masivos;
- detalles de distribución el lote / s de producto / s implicados;
- estrategia de recupero, detalles de disposición de productos recuperados y acta de destrucción (en caso de corresponder);
- acciones correctivas preventivas que fueron diseñadas para evitar que el incidente se repita en el futuro.

En todos los casos se deberá adjuntar documentación que avale los datos contenidos en el informe.

Glosario

Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

Análisis de riesgo es el proceso que caracteriza los efectos adversos, evalúa sus probabilidades, determina sus consecuencias y analiza las formas en que los riesgos pueden ser mitigados. El análisis de riesgos es una forma sistemática de evaluar los riesgos, lograr transparencia en su complejidad y resolver las dudas o lagunas. Este sistema facilita la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos y su comunicación. El análisis de riesgos está compuesto de tres etapas: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Autoridad Sanitaria Provincial (ASP): a los efectos del presente Manual, se denomina así a la Autoridad Sanitaria Provincial que lidera el retiro en su jurisdicción y que comunica sus hallazgos a la Autoridad Sanitaria Nacional o coordinador.

Autoridad Sanitaria Nacional (ASN): a los efectos del presente Manual se denomina así a las autoridades Nacionales Competentes, es decir SENASA o INAL. Véase COORDINADOR.

Cliente: a los efectos del presente Manual, se denomina así a la firma o persona que constituye el eslabón siguiente en la cadena agroalimentaria y que manipula o comercializa el alimento producido o comercializado por la Empresa Alimentaria.

Codex Alimentarius: La Comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. El Codex Alimentarius, o Código Alimentario es el punto de referencia internacional habitual para autoridades sanitarias, responsables gubernamentales del control de los alimentos, fabricantes, científicos y defensores de los consumidores. Las materias principales de este Programa son la protección de la salud de los consumidores, asegurar unas prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

Consumidor: Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.

Coordinador del retiro: A los efectos del presente Manual, se denomina así a la Autoridad Sanitaria Nacional que coordina y asiste técnicamente a las Autoridades Bromatológicas Provinciales en la gestión del incidente alimentario.

Decomiso o comiso: significa desapoderamiento, es decir que un bien que pertenece a la propiedad de un particular pasa a formar parte del patrimonio del Estado, por lo cual, éste se

hallan en condiciones de decidir su destino que será la desnaturalización cuando se trate de productos alimenticios no aptos para consumo humano. Esta razón, es una de las que los organismos de control pueden imponer como medida preventiva (en una inspección), por cuanto se hallan facultados para decomisar en el acto los productos que puedan poner en grave riesgo la salud de la población. El decomiso también podría imponerse como medida sancionatoria después de finalizado el procedimiento administrativo previsto.

Empresa Alimentaria: a los efectos del presente Manual, se denomina así a la firma que es responsable de la aptitud del alimento implicado en el incidente y que debe ser retirado del mercado, haya sido distribuido con fines comerciales o no.

Incidente alimentario: Se considera un incidente alimentario a:

- Un evento que posee consecuencias potencialmente dañinas a la población como resultante del consumo de determinado alimento.
- La identificación de productos alimenticios contaminados que de ser consumidos pueden ocasionar enfermedad.
- La identificación de productos alimenticios que se encuentran en infracción respecto de las normas vigentes.
- La identificación de enfermedad humana que puede ser relacionada con el consumo de alimentos.
- La identificación de malas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de un local que pudieran causar un daño a la salud del consumidor.

Intervención o interdicción: Impide la libre disposición. Es una medida preventiva que supone que el producto sea retenido por un tiempo determinado para que no llegue al alcance del consumidor, a la espera de una confirmación o refutación del peligro. La intervención o interdicción necesariamente debe relacionarse con quien se determine como depositario legal que debe ser una persona física. Por ejemplo, en el caso de análisis de muestras si el resultado de la primera muestra ha dado positivo se procederá a intervenir la mercadería hasta que se confirme la pericia de la contraverificación.

Peligro: agente biológico, físico o químico con el potencial de causar un efecto adverso para la salud cuando está presente en el alimento a niveles inaceptables.

Retiro de alimentos del mercado: es una acción correctiva que realiza la empresa elaboradora de un producto que, a criterio de la autoridad sanitaria, está incumpliendo la normativa vigente

Riesgo: probabilidad de que un hecho negativo ocurra.

ANEXO I

Formulario de Comunicación de Retiro de Alimentos del Mercado de la Empresa a la Autoridad Sanitaria

Fecha:

Empresa:

Contacto:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Teléfono para horas no comerciales:

E-mail:

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ALIMENTICIO A RETIRAR	
1. Producto a retirar (Denominación de venta y denominación de fantasía):	
2. Nombre de la empresa elaboradora	
3. Nº de registro de establecimiento elaborador (RNE / RPE)	
4. Nº de registro de producto alimenticio (RNPA / RPPA)	
5. Número de lote / s involucrados:	
6. Indicar dónde se encuentra	

impreso el número de lote en el producto	
7. Cantidad de producto afectada	
8. Fecha de elaboración	
9. Fecha de vencimiento	
10. Detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase)	
11. Zona de distribución del producto en el país	
12. ¿Es exportado? Detallar países a los que se exporta	
II. DESCRIPCIÓN DEL INCIDENTE	
13. Motivo del retiro / Naturaleza del riesgo:	
14. ¿Se ha realizado algún tipo de análisis? Detallar.	
15. (Sólo responder si respondió sí en la pregunta 15) ¿Cuáles fueron los resultados?	
16. Clasificación del retiro según el Riesgo	
17. Fecha en que se detectó el incidente:	
18. ¿Cómo se detectó el incidente?	
19. Destino del producto:	

III. COMUNICACIÓN DEL INCIDENTE	
20. ¿Hubo comunicación con la Autoridad Sanitaria local?	
21. Comunicado de prensa: SI/ NO y Fecha	
22. Otras instituciones a las que se notificó del incidente (identificar):	
IV. ACCIONES PROPUESTAS	
23. Detalles de la estrategia de retiro propuesta	
24. ¿Qué destino sugiere para los productos recuperados?	

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE:

ANEXO II

Evaluación de riesgo de un incidente alimentario. Guía orientativa

Codex Alimentarius ha desarrollado un modelo para realizar la ER que consiste en los siguientes pasos:

1. **Identificación del peligro:** identificación de efectos adversos conocidos o potenciales asociados a un agente / contaminante particular.
2. **Caracterización del peligro:** evaluación cuali o cuantitativa de la naturaleza del efecto adverso asociado al peligro.
3. **Evaluación de la exposición:** evaluación cuali o cuantitativa del consumo probable del producto.
4. **Caracterización del riesgo:** integración entre la identificación del peligro, la caracterización del mismo y la evaluación de la exposición en una estimación del riesgo y sus probabilidades.

Este proceso es más claro a través de un ejemplo.

Problema identificado: el pH de un alimento enlatado es muy alto. El producto se distribuye a temperatura ambiente, tiene una vida útil de 1 año, no requiere de calentamiento previo a su consumo y fue elaborado un mes atrás.

Identificación del peligro: la bacteria *Clostridium botulinum* tiene las condiciones para desarrollar en este producto durante su distribución. *C. botulinum* es el agente del botulismo, a través de la producción de una toxina que puede ocasionar la muerte a quien la consuma.

Caracterización del peligro: la toxina botulínica es una de las neurotoxinas conocidas más potentes. Si la misma es ingerida, el consumidor tiene altísimas probabilidades de desarrollar insuficiencia respiratoria aguda y morir.

Evaluación de la exposición: las condiciones del producto y la vida útil son favorables para el desarrollo del microorganismo y la producción de toxina. No hay calentamiento previo al consumo que permita la destrucción de la toxina. Probablemente existan consumidores que han comprado el producto. Las probabilidades de la exposición a la toxina botulínica son altas.

Caracterización del riesgo: las probabilidades de exposición son altas y las consecuencias de ello, letales. El riesgo para la salud pública es alto.

Si como resultado de la ER surge que una o más materias primas son las responsables del peligro / riesgo, entonces el proveedor de la materia prima y sus clientes deben ser notificados y alertados.

La información inicial sobre un potencial incidente alimentario puede provenir de diversas fuentes pero en la mayoría de los casos son recepcionadas por un reducido número de personas en una empresa. Es de suma importancia que estos individuos estén al tanto de la

planificación del retiro de alimentos del mercado y que sigan los pasos necesarios en la gestión del incidente para asegurar la convocatoria del grupo de gestión del retiro. Se recomienda el entrenamiento del personal en este sentido. Algunas fuentes de información pueden ser:

Internas:

- registros de calidad y / o producción
- representantes de ventas
- empleados

Externas:

- proveedores de ingredientes / materias primas
- proveedores de envases y material en contacto con los alimentos
- distribuidores / clientes
- medios comunicación

Todos la información que se reciba a través de estas fuentes o de otras que resulten de interés deberían ser evaluadas, verificadas y alimentarán el proceso de evaluación de riesgo que, en caso de considerarse apropiado, a su vez permita decidir acerca de la clasificación del recuperó, la urgencia y los recursos requeridos.

La realización de la ER es imprescindible para determinar la clasificación del riesgo (clase I, II o III) y el alcance del retiro.

En el ejemplo citado, se decide (**Gestión del riesgo**) el retiro inmediato del producto del mercado (clase I).

Es aconsejable documentar todo este proceso para sustentar la toma de decisión y facilitar la revisión del retiro.

Guía para la Evaluación del Riesgo de un Incidente Alimentario

La presente Guía ha sido desarrollada por el INAL para proveer uniformidad de criterio en la Evaluación del Riesgo de un incidente alimentario.

Podrá ser utilizada como documento orientativo por el *Comité de Evaluación de Riesgo* para acompañar y registrar del proceso de ER. Ha sido elaborada para asistir al Comité en la identificación de los peligros que deben ser tenidos en cuenta y en la determinación de la información adicional que debe recolectarse durante un retiro de alimentos tanto para la confirmación o revisión de la ER. Tiene la intención de focalizar la atención en los factores que puedan constituirse en en riesgos a la salud y la necesidad de su retiro del mercado.

EVALUACIÓN DE RIESGO

1. Identificación del producto:
2. Datos de la empresa alimentaria
3. Naturaleza del incidente

El producto _____ es considerado no apto para su consumo según lo establecido en _____ (citar norma- CAA, etc)

4. a). ¿Han sido reportados casos / brotes de enfermedad, o lesiones en relación a este incidente?

() No

() Sí. Adjuntar copias o detallar

b) ¿Han sido reportados casos / brote de enfermedad, o lesiones en relación a un incidente similar a éste?

() No

() Sí. Adjuntar copias o detallar

c) ¿Qué documentación existe para sustentar la asociación entre las lesiones / muertes u otros efectos con el consumo del producto / tipo de producto? Adjuntar copias o detallar

5. ¿Cuál es el riesgo para la población en general y/ o para la población en riesgo?

6. ¿Qué segmentos de la población se encuentran en mayor riesgo? ¿Por qué? (toda la población, mujeres en edad fértil, mujeres en período de lactancia, inmunosuprimidos, gerontes, etc)

- a) ¿existe algún indicativo en el rótulo que incremente o cambie la población en riesgo?

7. ¿Cuál es el riesgo asociado con el consumo del producto? Explique y cite referencias literarias cuando sean aplicables.

___ riesgo de vida (muerte o posibilidad de)

___ daño permanente a una función corporal o a una estructura corporal

___ necesidad de intervención médica / quirúrgica para evitar o revertir daño a una función corporal o a una estructura corporal

___ daño / lesión temporal o reversible (sin intervención médica)

Justificación / Detalles:

8. ¿Cuál es la probabilidad de ocurrencia de los efectos no deseados?

- todas las veces
- probabilidad razonable
- remota
- improbable
- desconocida

Justificación / Detalles:

Conclusión: el nivel de gravedad del riesgo (real o potencial) para la población en riesgo es:

- () el alimento posee defectos que representan un riesgo grave para la salud de los consumidores, con evidencia documentada de muerte o de consecuencias adversas severas en la salud. (Clase I)
- () existe una probabilidad razonable o remota de consecuencias adversas temporarias y / o reversibles en la salud de los consumidores. (Clase II)
- () no representa un riesgo para la salud de los consumidores pero sí constituye una infracción. (Clase III)

Firmas y fecha:

Modelo de comunicado para notificar a clientes de la realización del retiro de mercadería

EJEMPLO 1

Señor Director de

Empresa.....

S...../.....D

A través de la presente, le informo que con motivo de haberse detectado <<<<<detalles del incidente>>>>>>>> en el producto <<<XXX>>> de nuestra elaboración, por lo que procederemos a su retiro del mercado.

Detalles del producto:

- Tipo de producto
- Nombre Comercial
- Nombre de la Empresa Elaboradora
- N° de Registro del Establecimiento Elaborador
- N° de Registro del Producto Alimenticio
- N° de lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento
- Detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase)

Solicitamos tenga a bien abstenerse de comercializar el mencionado producto / abstenerse de utilizarlo, lo almacene aislado de otros productos y se ponga en contacto con nosotros para su recupero.

Asimismo, le solicitamos nos informe si el producto ha sido comercializado / utilizado.

Sin otro particular lo saluda a Ud. atentamente.

Firma del responsable del retiro

EJEMPLO 2

<p>URGENTE</p> <p>Retiro de producto del mercado</p> <p>Tipo de producto: _____</p> <p>Nombre Comercial: _____</p> <p>Nombre de la Empresa Elaboradora: _____</p> <p>N° de Registro del Establecimiento Elaborador: _____</p> <p>N° de Registro del Producto Alimenticio: _____</p> <p>N° de lote: _____</p> <p>Fecha de elaboración: _____</p> <p>Fecha de vencimiento: _____</p> <p>Detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase): _____</p> <p>Motivos del retiro:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Acciones requeridas:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Detalles de contacto:</p> <p>_____</p>

Modelos de Comunicado de prensa

Este tipo de comunicación tiene como objetivo informar sobre el incidente a los consumidores lo antes posible.

Los comunicados a la prensa deben estar redactados de manera tal que minimizando la alarma pública el consumidor pueda identificar el producto inequívocamente y se informe honestamente sobre el incidente ocurrido con el alimento.

COMUNICADO DE PRENSA – PARA SU INMEDIATA PUBLICACIÓN

RETIRO DE ALIMENTOS

Ciudad y Fecha

Jamón Cocido

Elaboradas por **XXX S.A.**

Debido a la detección de <<<incidente>>> en la localidad de <<<<citar lugar>>>>, la empresa XXX SA ha emitido un alerta para informar a la población que no deberá consumir jamón cocido producido por XXX SA. Esto responde a una medida preventiva hasta tanto se resuelva la investigación que la empresa XXX S.A. y la Jurisdicción <<<<XX>>>> está llevando a cabo.

El producto es comercializado en fetas en envases de atmósfera controlada bajo la marca <<<<citar>>>>. El número de lote de los productos implicados en el incidente es 12333. Los locales de venta al público (almacenes, supermercados, fiambrerías, etc.) o aquellos que elaboren comidas preparadas que comercialicen o utilicen el mencionado producto, deberán removerlo de las góndolas o abstenerse de utilizarlo y conectarse con su proveedor.

Aquellas personas que posean dudas o necesiten más información, pueden contactarse con la empresa al teléfono <<<()>>>.

El presente comunicado se realiza en defensa de la salud pública, a pesar de que aún no se ha completado la investigación. <<<<XXX S. A. >>>> está colaborando con la investigación que lleva adelante la Dirección de Bromatología de <<<<citar>>>>.

En el caso de avisos pagos a ser publicados en los diarios de circulación nacional:

Atención: Retiro de Producto Alimenticio del Mercado

Nombre de la empresa

Nombre del producto / Descripción

Tamaño del envase

Detalles identificatorios

Detalles del incidente

Acciones que el consumidor debe realizar

Pedimos disculpas por los inconvenientes ocasionados y agradecemos su colaboración.

Forma de contacto con la empresa (teléfono, dirección, etc.)

Ejemplo:

Atención: Retiro de Producto Alimenticio del Mercado

XX Alimentos está retirando del mercado su producto 'XYZ'

Jamón cocido en fetas

Envasado en atmósfera controlada, en envases de 250 gramos con número de lote N° 123 impreso en el rótulo. Fecha de vencimiento 02/11/04 impresa en el dorso del envase.

Una falla en nuestro proceso de envasado puede haber ocasionado una contaminación del producto, por ello el mismo puede contener bacterias dañinas para la salud y NO debe ser consumido.

Se ruega la devolución del producto al lugar de compra, donde recibirá un reembolso total.

Aquellas personas que posean dudas o necesiten información, pueden contactarse con la empresa al 0-800- (línea nacional gratuita).

Pedimos disculpas por los inconvenientes ocasionados y agradecemos su colaboración.

Métodos para la realización de *chequeos de efectividad*

La EA es la encargada de realizar el monitoreo del retiro de alimentos del mercado a través de los *chequeos de efectividad*. Los mismos tienen el propósito de verificar que los clientes de la EA hayan recibido la notificación acerca del retiro y estén llevando a cabo o hayan realizado las acciones adecuadas indicadas.

El presente anexo sirve como guía a la EA acerca de cómo utilizar los diferentes métodos para la realización de los *chequeos de efectividad*. Los métodos que se describen incluyen correo postal, correo electrónico, llamados telefónicos, visitas individuales y la combinación de estas alternativas.

Métodos

Todos los métodos que se detallan tienen en común: la lista de clientes, un identificador común y un procedimiento para el registro de las respuestas.

La lista de clientes debe ser preparada cuando el retiro es iniciado por la EA. Cada uno de los clientes notificados es candidato a ser sujeto de los *chequeos de efectividad* del retiro. Si existen registros documentados adecuadamente sobre la confirmación de la notificación y de la realización de medidas indicadas o una respuesta negativa sobre posesión del producto, puede no ser necesario llevar adelante los *chequeos* con ese cliente.

Para facilitar el proceso, se recomienda la asignación de un número único identificador a cada cliente de la EA. Este puede incluir el número de código postal. El número identificador será utilizado en todas las respuestas de correo postal o electrónico, en todas las visitas personales o llamadas telefónicas, facilitando así la rápida identificación del cliente.

Debe establecerse el procedimiento para el registro de las respuestas recibidas por los clientes y respetarse en todos los casos y todos los retiros. Puede realizarse en computadora o cualquier otro método que resulte de utilidad.

Correo postal

La carta al cliente notificándolo acerca del retiro explicando los motivos exactos que provocaron el retiro, una descripción completa del producto a retirar, instrucciones en relación a la disposición del producto y una solicitud de confirmación de recepción. A continuación de la carta, se indica un cuestionario modelo para adjuntar a la notificación del retiro a los clientes. Ambos deberán ser enviada a la EA a la brevedad.

Carta modelo para los chequeos de efectividad

Fecha

Empresa cliente

Nombre y Dirección

De mi mayor consideración:

El día <<<<fecha>>>> Usted fue notificado por <<<<escrito>>>> sobre el retiro de <<<<detalles de producto>>>> del mercado que la empresa <<<<poner nombre, dirección>>>>.

El retiro del producto fue iniciado a raíz de <<<< citar motivo >>>>. El consumo del mismo puede representar un riesgo potencial a la salud.

En la notificación se solicitaba a los clientes de la empresa que se discontinuara la comercialización / utilización del producto y que el stock remanente fuera devuelto a la firma.

Para cumplir con los requisitos de la Autoridad Sanitaria acerca de la efectividad y eficiencia del retiro que la empresa <<<<nombre>>>> está llevando adelante, se le solicita responda completamente el cuestionario que se adjunta a la presente y lo reenvíe a la brevedad.

Si Usted tiene alguna pregunta o problemas acerca de esta solicitud, por favor comuníquese con <<<<datos de contacto>>>>.

Sin más, agradezco su colaboración,

Firma y aclaración

NOTA: Si la carta fuera dirigida a distribuidores que pudieran haber vendido el producto a otros distribuidores o expendedores, en el tercer párrafo debería aclararse que en la notificación original se solicitaba la conducción de sub-retiros de los productos que se hubieran comercializado con sus clientes

Cuestionario Modelo (puede ser utilizado para la entrevista telefónica o personal)

Deberá contactarse con cada cliente de la empresa, identificando un interlocutor responsable de la gestión de las notificaciones sobre retiros de productos del mercado. Puede utilizarse una introducción similar a la siguiente:

Buenos días / tardes. Mi nombre es (nombre del entrevistador). Me encuentro realizando el monitoreo de la efectividad y eficiencia del retiro del mercado del producto (especificar detalles del producto). En el día (fecha), la empresa (EA que está retirando el producto) notificó a través de (carta, llamado telefónico, fax, correo electrónico, etc) a todos sus clientes que hubieran adquirido el (producto) que todo el stock que dispusieran del mismo debería ser (devuelto, destruido, reetiquetado, etc). Tengo una serie de preguntas para realizarle en relación a este retiro:

1. ¿Ha recibido su empresa notificación sobre el retiro del mercado del producto mencionado que está realizando la empresa XX?

SÍ_____

NO_____

2. ¿Había recibido su empresa lotes del producto que está siendo retirado?

SÍ _____

NO _____

3. ¿Tiene Usted en su poder aún algún producto del mencionado lote? (Por favor, chequee sus inventarios antes de responder)

SÍ _____

NO _____

4. En caso de haber respondido afirmativamente a la pregunta número 3, ¿es la intención de su empresa devolver el producto a la empresa XX como se le solicitó?

SÍ _____

NO _____

5. En caso de haber respondido negativamente a la pregunta número 4, por favor explique sus intenciones

6. ¿Ha recibido su empresa reclamos o denuncias sobre lesiones o enfermedad relacionados con el producto?

SÍ _____

NO _____

En caso de responder SI, por favor detalle

¡Muchas gracias por su cooperación!

Nombre del entrevistado: _____

Cargo que ocupa: _____

Entrevistador: _____

Fecha: _____

Si el entrevistado tiene más preguntas, solicítele que se ponga en contacto con la empresa XX.

Anexo VI

ESTRATEGIA DE RETIRO						
RELACIÓN ENTRE EL RIESGO DETECTADO, LA CLASIFICACIÓN DEL RETIRO Y LAS ACCIONES A SEGUIR						
CUADRO ORIENTATIVO						
	Riesgo para la Salud	Profundidad del Retiro	Nivel de Chequeo de efectividad	Comunicación al Público	Auditoría por parte de la Autoridad Sanitaria	Listado de Retiros en la Página web de la Autoridad Sanitaria
Clase I	Grave riesgo o muerte.	Consumidor	100 % incluso consumidores	SI	SI	SI
Clase II	Consecuencias reversibles y las serias son improbables.	Boca de Expendio	2-10 %	SI / NO	SI	SI
Clase III	Bajo riesgo o NO hay riesgo apreciable para la salud pero es una infracción.	Distribución	NO	NO pero la autoridad sanitaria deberá responder a las inquietudes del público y la prensa.	SI	SI

ANEXO VII

Rol de la EA, ASP y ASN en el retiro

		RESPONSABLE		
		EA	ASP	ASN
	Evaluación del riesgo			X
	Revisar la Estrategia del retiro/ recomendación			X
	Clasificar el retiro			X
	Ejecutar el retiro	X	X	X
	Comunicar a EA			X
	Comunicar a los clientes de la EA	X		
	Comunicar a ASN		X	
	Comunicar a la ASP			X
	Comunicar a ASM		X	
	Comunicar a la población	X	X	X
T	Comunicar a Otros Organismos de Control Nacionales			X
	Comunicar a Organismos Internacionales			X
A	Coordinar con las ASP			X
R	Coordinar con las ASM		X	
E	Asistir a EA		X	X
	Asistir a ASP			X
	Asistir a ASM		X	
	Chequear la efectividad del retiro	X		
	Monitorear el retiro		X	X
	Acondicionamiento y disposición del producto retirado	X	X	X
	Dar por finalizado el retiro		X	X
	Realizar informe final	X	X	X

ANEXO VIII

LISTADO DE AUTORIDADES SANITARIAS PROVINCIALES Y DELEGACIONES DEL INAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

LISTADO DE AUTORIDADES SANITARIAS PROVINCIALES Y DELEGACIONES DEL INAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

JURISDICCIÓN Y CÓDIGO GEOGRÁFICO	DATOS DE CONTACTO
CIUDAD DE BUENOS AIRES 01	Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria Ortiz de Ocampo 2517 3er. Piso (1425) Ciudad de Buenos Aires Tel.: 011-4802-2838/40/2282; 4806-1945/2037 Fax: Laboratorio: 011-4802-2840 higiene@buenosaires.gov.ar
PROVINCIA DE BUENOS AIRES 02	Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires Subsecretaría de Contralor Sanitario Dirección Laboratorio Central de Salud Pública Calle 526 entre 10 y 11 (1900) La Plata, Provincia de Buenos Aires Tel: 0221- 4832039 Fax: 0221-4217630 msslabcen@ms.gba.gov.ar http://www.ms.gba.gov.ar/ Departamento de Análisis Bromatológicos Tel: 0221-4249892 Fax:0221-4249892 Departamento de Inscripción de Productos de Consumo Calle 526 entre 10 y 11 (1900) La Plata, Provincia de Buenos Aires Tel/fax: 0221-4217630 Directo: 0221-4825307

<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE BUENOS AIRES 02</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires Subsecretaría de Contralor Sanitario Dirección de Fiscalización Sanitaria Calle 51 entre 17 y 18 (1900) La Plata, Provincia de Buenos Aires. Fax: 0221-4292798. Tel: 0221-4292802. dfsanitario@ms.gba.gov.ar Departamento de Contralor de Productos Tel/fax: 0221-4292805 /0221-4511623</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE CATAMARCA 03</p>	<p style="text-align: center;">Dirección Provincial de Sanidad Ambiental Departamento de Bromatología Av. Ocampo 257 (4700) Catamarca. Tel: 03833-437639 Fax: 03833-437638 bromlab@arnet.com.ar, bromcat@hotmail.com</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE CÓRDOBA 04</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de la Producción y Trabajo Secretaría de Industria, Comercio y Alimentos Subsecretaría de Alimentos Departamento de Protección de Alimentos Belgrano 347, 3er Piso (5000) Córdoba. Tel: 0351-4342482/4342485/ 0351- 4342094 Int. 259 Fax :</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE CORRIENTES 05</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Salud Pública Dirección de Saneamiento Ambiental Subdirección de Bromatología Cnel. Fernández Blanco S/Nº - Pta. Alta Bº Ferré (3400) Corrientes Tel/fax: 03783-422995 bromatologia@saludcorrientes.gov.ar</p>

<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE CHACO 06</p>	<p>Ministerio de Salud Pública Dirección de Bromatología Ameghino 680 – 1er. Piso (3500) – Resistencia - Chaco Tel/fax: 03722-426481 mSP_bromatologia@ecomchaco.com.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE CHUBUT 07</p>	<p>Ministerio de Salud Departamento Provincial de Bromatología Berwin 226 (9100) Trelew, Chubut Tel: 02965-427421 Fax: 02965-421011 bromatologiachubut@argentina.gov.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE ENTRE RÍOS 08</p>	<p>Gobierno de Entre Ríos- Gobernación Instituto de Control de Alimentación y Bromatología Av. Ramírez 2197 (Av. Ramírez y Vicente López y Planes) (3100) Paraná. Tel/fax: 0343-4343980 Tel dirección. 0343- 4243851 icaberios@yahoo.com.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE FORMOSA 09</p>	<p>Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental Pringles 336 (3600) Formosa. Tel/fax: 03717-427587</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE JUJUY 10</p>	<p>Superior Unidad Bromatológica Provincial (SUNIBROM) Alberdi 219 (4600) San Salvador de Jujuy. Tel/Fax: 0388 - 4230974 sunibrom@imagine.com.ar</p>

<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE LA PAMPA 11</p>	<p style="text-align: center;">Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental Av. Circunvalación y Raúl B. Díaz Hospital "Lucio Molas"- (6300) Santa Rosa. Provincia de La Pampa Tel/fax: 02954-41566 sanambiental05@yahoo.com.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE LA RIOJA 12</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Salud Dirección de Medio Ambiente Departamento de Bromatología Av. Ortiz de Ocampo 1700. (5300) La Rioja Tel. / Fax Bromatología: 03822-425799 Fax :Medio Ambiente: 03822-429005 bromatologia@larioja.gov.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE MENDOZA 13</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Desarrollo Social y Salud Subsecretaría de Salud Departamento de Higiene de la Alimentación Rondeau 50 – 2do piso (5500) Mendoza Tel/fax: 0261-4290778 / 782 alimentos@mendoza.gov.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE MISIONES 14</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Salud Pública Dirección de Saneamiento Ambiental Av. Lavalle y Comandante Andresito (3300) Posadas, Provincia de Misiones Tel: 03752-451446 /447806. Fax: 03752-458265 / 447811 msp_dsambiental@misiones.gov.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE NEUQUEN 15</p>	<p style="text-align: center;">Subsecretaría de Salud Dirección de Seguridad e Higiene y Medio Ambiente Área de Bromatología y Calidad Ambiental Salvador (ex Pinar) 37, 1er. Piso (8300) Neuquén. Tel: 0299-4433390 Fax: 0299-4431278. s-bro@neuquensalud.gov.ar</p>

<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE RIO NEGRO 16</p>	<p style="text-align: center;">Consejo Provincial de Salud Pública Dirección de Bromatología Laprida 240 (8500) Viedma, Provincia de Río Negro Tel/fax: 02920-430007/425607 bromatologia@salud.rionegro.gov.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE SALTA 17</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Salud Pública Programa de Bromatología Belgrano 1349 (4400) Salta, Provincia de Salta Tel/fax:0387-4316361 / 387 Tel: 0387-4316360</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE SAN JUAN 18</p>	<p style="text-align: center;">Secretaría de Estado de Salud Pública Sección de Bromatología Rivadavia Oeste 27 (5400) San Juan. Tel/Fax: 0264-4200104 e-mail institucional: bromatosj@yahoo.com.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE SAN LUIS 19</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de la Cultura del Trabajo Gerencia de Fiscalización y Control Sanitario Fiscalización y Control de Alimentos Ayacucho 945, 6to. Piso (5700) San Luis. Tel/fax: 02652-451424/23 Tel Directo: 02652- 451422</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE SANTA CRUZ 20</p>	<p style="text-align: center;">Subsecretaría de Salud Pública Dirección de Auditoría Sanitaria Departamento de Bromatología e Higiene Salta 75 (9400) Río Gallegos, Provincia de Santa Cruz Tel: 02966-420997 int. 234/422776 (fax: int. 234)</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE SANTA FE 21</p>	<p style="text-align: center;">Subsecretaría de Salud Dirección de Bromatología y Química Catamarca 3187 (3000) Santa Fe. Tel/fax. 0342-4573718/4572527/4573741. bromatologia@arnet.com.ar bromatologia@santafe.gov.ar</p>

<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO 22</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Salud de la Provincia Instituto Bromatológico Urquiza 270 (4200) Santiago del Estero. Tel/fax: 0385-4212944 bromatologiasgo@arnet.com.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE TUCUMÁN 23</p>	<p style="text-align: center;">Sistema Provincial de Salud (SIPROSA) Dirección de Bromatología Pasaje Manuel Dorrego 1080 (4000) San Miguel de Tucumán Tel/fax:0381-4245617 bromatologiatuc@arnet.com.ar</p>
<p style="text-align: center;">PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO 24</p>	<p style="text-align: center;">Subsecretaría de Salud Dirección de Registro y Control de Alimentos San Martín 450 1er. Piso of. 240 (9410) Ushuahia Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur Tel/fax. 02901-423336</p>

DELEGACIONES INAL

<p style="text-align: center;">INAL BUENOS AIRES</p>	<p style="text-align: center;">Estados Unidos 25 (1101) Ciudad de Buenos Aires Tel: 011-4340-0800 (conmutador) 011-4331-6418 ANMAT Responde: 0800-333-1234 inal_bsas@anmat.gov.ar</p>
<p style="text-align: center;">I.N.AL. MENDOZA</p>	<p style="text-align: center;">Remedios de Escalada de San Martín 1909 (5500), Mendoza, Pcia. de Mendoza Tel/fax: 0261-4233504 inal_mendoza@anmat.gov.ar</p>
<p style="text-align: center;">I.N.AL. PASO DE LOS LIBRES</p>	<p style="text-align: center;">Ruta Nacional 117 Km 10 CO.TE.CAR. (3230) Paso de los Libres, Corrientes Tel/fax: 03772-421118 inal_p_de_los_libres@anmat.gov.ar</p>

I.N.AL. POSADAS	22 de diciembre 2580, continuación Catamarca (3300), Posadas, Pcia. Misiones Tel/fax: 03752-421791 inalposadas@ciudad.com.ar inal_posadas@anmat.gov.ar
----------------------------	---

ANEXO IX

Direcciones, teléfonos y correos electrónicos útiles

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología

Línea gratuita nacional ANMAT RESPONDE: 0-800-333-1234

Tel conmutador: 4340-0800

Fax: 4342-4578

responde@anmat.gov.ar

www.anmat.gov.ar

Instituto Nacional de Alimentos- Dirección

Dirección: Estados Unidos 25- (1101) Ciudad de Buenos Aires

Teléfonos: 4340-0800 int 3503/ 3545/ 3546 (conmutador)

4331-6418 (directo)

inal_bsas@anmat.gov.ar

Departamento de Vigilancia Alimentaria- Instituto Nacional de Alimentos

Dirección: Estados Unidos 25- (1101) Ciudad de Buenos Aires

Teléfonos: 4340-0800 int 3526/3537 (conmutador)

4340-0888 / 0889 (directos)

Línea Nacional Gratuita: 0-800-222-6110

vigialim@anmat.gov.ar

retiro_alimentos@anmat.gov.ar

Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación

TE: 4379-9043 4379-9127 (fax)

Av. 9 de Julio 1925- 9º piso (1332) Ciudad de Buenos Aires

www.msal.gov.ar

SENASA

Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria

A/C Dr. Eduardo Cohen Arazi

Tel: 4331-6041/9 Int: 1507/1500

ecohen@senasa.gov.ar

www.senasa.gov.ar

Administración Nacional de Laboratorios e Instituciones de Salud “Dr. Carlos Malbrán”

Av. Vélez Sarsfield 563

(1281) Buenos Aires – Argentina

TE: 4303-2382 / 2333

www.anlis.gov.ar

Subsecretaría de Defensa de la Competencia y Defensa del Consumidor

Av. Julio Roca 651

(1322) Ciudad de Buenos Aires

Línea Nacional Gratuita: 0-800-666-1518 (9 a 18 horas)

scdydc@minproduccion.gov.ar

<http://www.mecon.gov.ar/secdef/default1.htm>

Centros especializados en Toxicología

Hospital General de Niños "Dr. Ricardo Gutiérrez"

Unidad de Toxicología

Dirección: Sánchez de Bustamante 1399,
Capital Federal, C.P.1425.

Teléfono: (54 11) 4962-6666; 4962-2247

Fax: (54 11) 4962-3762; 4962-2247

Email: toxi-guti@pccp.com.ar

Dr. Nelson Francisco Albiano - Responsable

Hospital General de Niños "Dr. Pedro de Elizalde"

Unidad de Toxicología

Dirección: Av. Montes de Oca 40
Capital Federal, C.P. 1270.

Teléfono: (54 11) 4300-2115; 4307-5842; 4307-5844

Fax: (54 11) 4307-7400

Email: maefernan@intramed.net.ar

Web: <http://www.elizalde.gov.ar>

Dra. María Elisa Fernández - Responsable

Hospital General de Agudos "Juan A. Fernández"

Unidad de Toxicología

Dirección: Cerviño 3356,
Capital Federal, C.P. 1425.

Teléfono: (54 11) 4808-2655; 4801-7767

Fax: (54 11) 4801-7767

Email: toxico_fernandez@yahoo.com

Prof. Dra. Norma Vallejo - Responsable

Universidad de Buenos Aires

Facultad de Medicina - Hospital Escuela

Servicio de Toxicología

Dirección: Paraguay 2201,

Teléfono: (54 11) 4508-3760

Fax: (54 11) 4508-3760

Email: escarlato@intramed.net.ar

Email: escarlato@intramed.net.ar

Web: <http://www.fmed.uba.ar/DEPMED00/DEPMED21/toxico.htm>
<http://www.fmed.uba.ar/hc/general/hc.htm>

Prof. Dra. Julia Higa - Responsable

Hospital Nacional "Prof. Alejandro Posadas"

Centro Nacional de Intoxicaciones

Dirección: Av. Presidente Illia y Marconi Haedo.
Provincia de Buenos Aires, C.P. 1706.

Teléfono: (54 11) 4658-7777; 4654-6648; 4658-3001; 4658-3020

Fax: (54 11) 46547982

Email: crapanzano@intramed.net.ar

Prof. Dr. Osvaldo H. Curci - Responsable

Hospital Interzonal de Agudos Especializado en Pediatría

"Sor María Ludovica"

Centro de Asesoramiento y Asistencia Toxicológica

Dirección: Calle 14, No.1631
La Plata, Provincia de Buenos Aires, C.P. 1900.

Teléfono: (54 221) 451-5555
(54 221) 451-5901 interno 1312

Fax: (54 221) 453-5930

Email: bludovica_sap@hotmail.com

Dra. Ana María Girardelli - Responsable

Hospital Interzonal de Agudos San José

Departamento de Toxicología - Municipalidad de Pergamino

Dirección: Liniers e Italia
Pergamino, Provincia de Buenos Aires
C.P. 2700

Teléfono: (54 2477) 42-9792
(54 2477) 42-9799 interno 259

Fax: (54 2477) 42-5264

Dra. Adriana Torriggino - Responsable

Hospital de Urgencias de la Ciudad de Córdoba

Servicio de Toxicología

Dirección: Catamarca 440
Córdoba, C.P. 5000.

Teléfono: (54 351) 421-5040; 421-0243

Fax: (54 351) 421-7004

Email: ebrocca@arnet.com.ar

Dr. Eduardo L. Brocca - Responsable

Hospital de Niños de la Ciudad de Córdoba

Servicio de Intoxicaciones

Dirección: Bajada Pucará s/n.
Córdoba, C.P. 5000.

Teléfono: (54 351) 458-6400; 458-6406; 456-6455

Fax: (54 351) 423-5761

Email: rbuteler@yahoo.com.ar

Dr. Rafael Buteler - Responsable

Hospital del Niño de la Ciudad de Salta

Servicio de Toxicología

Dirección: Av. Sarmiento 625
Salta, C.P. 4400.

Teléfono: (54 387) 421-3954 interno 115

Fax: (54 387) 431-0277; 422-0519

Email: hmisal@salnet.com.ar

Dra. Griselda Juárez - Responsable

Hospital "Dr. J.M. Cullen", ciudad de Santa Fe

Servicio de Neurotoxicología

Dirección: Av. Freyre 2150, Sala 3, Subsuelo
Santa Fe, C.P. 3000

Teléfono: (54 342) 459-7371 ; 459-8336

Fax: (54 342) 459-7822

Email: hospjmc@ssdfe.com.ar

Dr. Juan C. Langhi - Responsable

Sanatorio de Niños , ciudad de Rosario

Servicio de Toxicología (SERTOX)

Dirección: Alvear 858 PB. A.
Rosario, Santa Fe, C.P. 2000

Teléfono: (54 341) 448-0202

Teléfono: (54 341) 448-0202

Fax: (54 341) 439-7041

Email: sertox@sertox.com.ar

Web: <http://www.sertox.com.ar>

Dr. Juan Carlos Piola - Responsable

Toxicología, Asesoramiento y Servicios (TAS), Rosario

Dirección: Tucumán 1544.
Rosario. Provincia de Santa Fe, C.P. 2000.

Teléfono: (54 341) 424-2727

Fax: (54 341) 424-2727

Email: toxico@toxicologia-tas.com.ar
sain@arnet.com.ar

Dr. Omar Sain - Responsable

Municipalidad de San Miguel de Tucumán

Secretaría de Salud y Promoción

**Departamento de Toxicología, Prevención y Lucha Contra la Droga -
Asistencia Pública y Emergencia Médica**

Dirección: Chacabuco 233 1er. piso.

Teléfono: (54 381) 421-2329; 421-6307

Fax: (54 381) 430-2499

Email: teranpena@infovia.com.ar

Dr. Alfredo Córdoba - Responsable

Dr. Alfredo Córdoba - Responsable

Centro de Información y Asesoramiento Toxicológico Mendoza

Dirección: Cnel. Rodríguez 1209.
Mendoza, C.P. 5500.

Teléfono: (54 261) 428-2020

Fax: (54 261) 438-1155

Email: aldosergio@uolsinectis.com.ar

Dr. Sergio Saracco - Responsable

Hospital Italiano de Buenos Aires

Sección Toxicología

Dirección: Gascón 450.
Capital Federal, C.P. 1181.

Teléfono: (54 11) 4959-0311; 4959-0313

Fax: (54 11) 4959-0311

Email: flavia.vidal@hospitalitaliano.com.ar

Web: <http://www.hospitalitaliano.com.ar>

Dra. Flavia A. Vidal - Responsable

Hospital de Niños "Dr. Héctor Quintana"

Sección Toxicología

Dirección: José Hernández 624
San Salvador de Jujuy, C.P. 4600

Teléfono: (54 388) 422-1288

Teléfono: (54 388) 422-1288

Fax: (54 388) 422-1291

Email: crisgonzalez@arnet.com.ar

Dra. María Cristina González - Responsable

Hospital Provincial de Rosario

Servicio de Toxicología

Dirección: Alem 1450
Rosario, Provincia de Santa Fe, C.P. 2000.

Teléfono: (54 341) 440-8360; 421-1134

Fax: (54 341) 421-8864

Email: sain@arnet.com.ar

Dr. Omar Sain - Responsable

Universidad de Buenos Aires (UBA)

Facultad de Farmacia y Bioquímica

Cátedra de Toxicología y Química Legal

Centro de Asesoramiento Toxicológico Analítico (CENATOXA)

Dirección: Junín 956, Piso 7
Capital Federal C.P. 1113

Teléfono: (54 11) 4964-8283; 4964-8284

Fax: (54 11) 4964-8283; 4964-8284

Email: evillaam@ffyb.uba.ar

Web: <http://www.ffyb.uba.ar>

Dra. Edda Villaamil - Responsable

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires

Facultad de Veterinaria

Servicio Nacional de Información Toxicológica Veterinaria (SNITV)

Dirección: Paraje Arroyo Seco s/n- Campus Universitario
Tandil, C.P. 7000.

Teléfono: (54 2293) 42-2357

Fax: (54 2293) 42-6667

Email: snitv@vet.unicen.edu.ar

Dr. Alejandro Soraci - Responsable

Hospital Zonal de Trelew

Servicio de Toxicología

Dirección: 28 de Julio y Pellegrini
Trelew. Provincia del Chubut, C.P. 9120.

Teléfono: (54 2965) 42-1385

Fax: (54 11) 4613-3707

Email: marcelasp@infovia.com.ar

Dra. Marcela Regnando - Responsable

Universidad Católica de Córdoba (UCCOR)

Servicio de Toxicología - Clínica Reina Fabiola

Centro de Toxicología

Dirección: Oncativo 1248- Bo. General Paz

Teléfono: (54 351) 451-2121

Email: rfernandez@campus1.uccor.edu.ar

Email: rfernandez@campus1.uccor.edu.ar

Web: <http://www.uccor.edu.ar>

Dr. Ricardo Fernández - Responsable

**Centro de Información, Asesoramiento y
Asistencia Toxicológica Mendoza**

Dirección: Talcahuano s/n.
Godoy Cruz. Provincia de Mendoza

Teléfono: (54 261) 428-2020

Fax: (54 261) 428-4591

Email: sersaracco@infovia.com.ar

Dr. Sergio Saracco - Responsable

**Superintendencia de Riesgos de Trabajo
Subgerencia Médica
Centro de Información y Asesoramiento en Toxicología Laboral
(PREVENTOX)**

Dirección: Florida 537 Piso 11
Capital Federal, C.P.1005

Teléfono: (54 11) 4322-4870

Fax: (54 11) 4321-3500 Int. 1061

Email: preventox@srt.gov.ar

Web: <http://www.srt.gov.ar>

Dr. Nelson Albiano - Responsable

Referencias Bibliográficas

- *Food Recall Guidelines*. Safe Food&Public Health Food Safety Control. Safe Food&Public Health Food Safety Food and Environmental Hygiene Department. The Government of the Hong Kong Special Administrative Region. Internet, enero 2005. Disponible: <http://www.fehd.gov.hk/safefood/safe-recall.html>
- *Food Industry Recall Protocol- A guide to writing a food recall plan and conducting a food recall-* 5th edition—June 2004. Internet, junio 2004. Disponible: <http://www.foodstandards.gov.au/recallssurveillance/foodindustryrecallpr1819.cfm>
- Código Alimentario Argentino. Disponible: www.anmat.gov.ar
- *FDA Recall Policies*. U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition Industry Affairs Staff Brochure. June 2002. Internet, junio 2004. Disponible: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/recall2.html>
- *Investigations Operations Manual*. FDA. Internet, junio 2004. Disponible: http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/default.htm
- *Food Emergency Response Manual*. Definition of Recall Classification. Food Program. Health Canada. Internet, Julio 2004. Disponible: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/secureit/eval/reports-rapports/fers-siua_01_e.html
- *Government Health Authorities Food Recall Protocol*. Edition 1- June 1998. ANZFA
- *Guidance Note N° 10- Product Recall and Traceability*. Food Safety Authority of Ireland. Internet, junio 2004. Disponible: <http://www.fsai.ie/publications/index.asp>
- *Recall Plans* . Canadian Food Inspection Agency- Food Safety Directorate -Office of Food Safety and Recall- Internet, Julio de 2004. Disponible: <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/rearapp/rearappe.shtml>
- *Regulatory Procedures Manual* March 2004. Chapter 7 Recall Procedures. FDA- Internet, septiembre 2004. Disponible: http://www.fda.gov/ora/compliance_ref/rpm/default.htm
- *Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos de Alimentos*. INAL/ ANMAT. Febrero 2005. Disponible: http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_de_interpretacion_resultados_microbiologicos.pdf
- *The Food Recall Manual* . AFDO; IFAS Extension; FS & HN. Internet, octubre de 2005. Disponible: <http://www.afdo.org/afdo/upload/FoodRecallManual11-09-2004.pdf>