

12 de diciembre de 2014

ANMAT PARTICIPÓ DE LA 105° REUNIÓN PLENARIA DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL)

El pasado 27 de noviembre, en la Ciudad de Buenos Aires, se realizó la 105° Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).

Estuvieron presentes el Secretario de Políticas, Regulación e Institutos dependiente del Ministerio de Salud, Dr. Gabriel Yedlin; el Administrador Nacional de ANMAT, Ing. Rogelio F. Lopez; el Director Nacional del Instituto Nacional de Alimentos, Dr. Matías De Nicola; el subsecretario de Valor Agregado del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Oscar Solís, y el director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, Sebastián Laspiur, entre otras autoridades de organismos oficiales, y referentes provinciales del sector salud y producción.

En la apertura de la última reunión del año de la CONAL, el viceministro de Salud de la Nación, Gabriel Yedlin, hizo un llamado a lograr niveles de excelencia en la calidad de los alimentos argentinos. Además, se puso en marcha el análisis de los pasos a seguir en el proceso de modificación del Código Alimentario para adecuarlo a la Ley de Reducción de Sodio, que apunta a prevenir enfermedades cardiovasculares y la hipertensión arterial.

Esta Ley, sancionada en noviembre de 2013, plantea la reducción progresiva de la sal contenida en los alimentos procesados hasta alcanzar valores máximos para cada grupo alimentario, tendiendo a disminuir el impacto de las enfermedades cardiovasculares y la hipertensión.

También se hizo mención a los Convenios Marco Voluntarios y Progresivos de reducción de sodio, que han logrado el compromiso de algunas empresas a la reducción de este mineral: por medio de éstos, en más de 500 productos con elevado contenido de sodio se ha iniciado un proceso de reducción de este mineral. En este sentido, se destacó la importancia del rol de la CONAL para la implementación y seguimiento de la ley.

A su vez, se continuó con el tratamiento de diferentes propuestas de inclusión y/o modificación en el Código Alimentario Argentino (CAA) entre los cuales se destacan: Flúor en alimentos para la prevención de caries, Agricultura Familiar, Declaración de alérgenos en alimentos, Bebidas sin alcohol (con jugo de frutas Suplementos dietarios, Fórmulas infantiles, Criterios microbiológicos sobre STEC no-O157 y Huevo cocido, entre otros.

Acerca de CONAL

La Comisión Nacional de Alimentos, creada por el Decreto 815/99, es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA). Tiene, entre otras funciones principales, la de proponer la actualización del CAA, recomendando las modificaciones que resulte necesario introducirles para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia, tomando como referencia las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCOSUR.

La CONAL está integrada por representantes de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos dependiente del Ministerio de Salud, de la Secretaría de Comercio del Interior, del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), de la ANMAT a través del Instituto Nacional de Alimentos, y autoridades de organismos oficiales, y referentes provinciales del sector salud y productivo.

La presidencia de la CONAL es anual, y de carácter alterno, entre la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca y la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos dependiente del Ministerio de Salud.