

22 de julio de 2015

ENCUENTRO DE TRABAJO EN ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

El pasado 7 de julio, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se realizó el **XIX Encuentro Federal de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos entre las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales**.

En este encuentro, el segundo que se realiza en 2015, participaron las Autoridades Sanitarias de control de alimentos de diecinueve provincias y los referentes técnicos del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) del nivel nacional.

El Programa Federal de Control de Alimentos es el resultado de un proceso de diálogo, debate e intercambio entre los referentes de control de alimentos de todo el país.

Desde el año 2010, los Encuentros de Trabajo Conjuntos en Estrategias de Control de la Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales son el espacio clave para la toma de decisiones y el consenso de estrategias. Estos encuentros tienen el propósito de fortalecer el Sistema Nacional de Control de Alimentos y llevar adelante de manera horizontal y participativa los avances y proyectos desarrollados en el marco del PFCA.

En esta oportunidad, se compartieron los avances de la implementación del PFCA en relación a las principales estrategias desarrolladas: alimentos libres de gluten, síndrome urémico hemolítico (SUH), calidad nutricional y Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).

Alimentos libres de gluten (ALG)

Se acordaron los lineamientos para darle continuidad a los proyectos de la estrategia Alimentos Libres de Gluten (ALG): instructivo para el otorgamiento de altas y bajas en el listado de ALG; programa de vigilancia basada en el laboratorio de ALG; programa de vigilancia basado en auditorías a establecimientos elaboradores de ALG; gestión de riesgos relacionados con ALG y campaña "Más manos por ALG más seguros".

Síndrome Urémico Hemolítico

Se consolidaron los próximos pasos de los proyectos pilotos *Carnicerías Seguras* y *Sala de Situación de Salud para la prevención del SUH: Módulo Alimentos*. Además, se acordaron los pasos a seguir en relación al Programa de Vigilancia basada en Laboratorio de alimentos epidemiológicamente involucrados en el SUH.

Calidad nutricional

Se consensuaron los pasos a seguir en relación a la armonización de la metodología para el monitoreo de sodio en alimentos y a la implementación de la estrategia federal para la reducción de grasas trans en alimentos.

Implementación del SIFeGA

Se consolidaron los pasos a seguir para implementar el SIFeGA: armonización de criterios y sistematización de la vigilancia alimentaria, construcción de directrices para la autorización sanitaria de establecimientos y de productos alimenticios, y relevamiento para la autorización sanitaria de envases y/o materiales en contacto con alimentos.