



ANMAT

Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

EL BOLETÍN

DEL INSPECTOR BROMATOLÓGICO

Atención miembros de RENIBRO:

En esta edición encontrarán toda la información necesaria sobre la II Jornada Nacional y la II Convocatoria para la Selección de Experiencias Locales

Para comunicarse con El Boletín

elboletininal@anmat.gov.ar

Para Adherirse a la RENIBRO

redinspectores@anmat.gov.ar

Número 12

Verificación de la Capacitación y Competencia de los Manipuladores de Alimentos

Las deficiencias en las prácticas de higiene alimentaria de un establecimiento pueden ser atribuidas a diversos factores: falencias en las tareas de limpieza y desinfección, deficiencias en el circuito (layout) que el producto sufre, parámetros fuera de control (tiempo- temperatura, pH, a_w) y/o falta de entrenamiento o supervisión inadecuada de las tareas de los manipuladores. En esta oportunidad, nos abocaremos a este último punto.

La relación existente entre malas prácticas de manipulación de alimentos y la ocurrencia de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) está bien documentada. El entrenamiento en higiene de los alimentos es de fundamental importancia en este sentido.

Todos el personal de los establecimiento elaboradores de alimentos deben tener conciencia de su papel y responsabilidad en la protección del alimento contra la contaminación física, química o biológica. Los manipuladores deben tener el conocimiento necesario y la experiencia suficiente para manipular los alimentos de manera higiénica. Aquellos que manipulan productos químicos de limpieza, desinfección u otras sustancias químicas potencialmente peligrosas, deben conocer las técnicas seguras de manipulación de esos productos. Todas las personas que participan en la producción de alimentos, desde la producción primaria hasta el consumo, deben ser entrenadas en BPM y conocer sus responsabilidades.

(Fuente: OPS)

La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria en la República Argentina (ver Modificación del Art. 21 CAA)). El titular del establecimiento es el responsable de la capacitación y entrenamiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del personal que manipula alimentos en su local.

La comprobación de la competencia y la capacitación de los manipuladores de alimentos de un establecimiento elaborador de alimentos resultan fundamentales durante la realización de una verificación/ auditoría oficial.

Manipuladores de alimentos

El término “manipuladores de alimentos” en su sentido más amplio, incluye a todas las personas que pueden entrar en contacto con un producto comestible o parte del mismo en cualquier etapa de las que van desde su fuente, la granja por ejemplo, hasta el consumidor.

Se reconoce que la responsabilidad de la aplicación y la vigilancia de las técnicas de manipulación de los alimentos en un establecimiento dado incumbe a todo el personal, desde la dirección hasta el último operario.

Sin embargo, no todos entran en contacto directo con los alimentos.

Fuente: OMS. Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos. 1989

Durante la verificación la capacitación puede ser constatada por medio de registros y certificaciones de capacitaciones realizadas. Esto debe complementarse con la evaluación de la implementación de estos conocimientos, por ejemplo, la constatación que las actitudes y prácticas de higiene del personal minimizan los riesgos en los alimentos.

La competencia del personal que manipula alimentos puede ser evaluada a través de sus actitudes y prácticas durante la ejecución de sus tareas. Por esto, puede ser verificada indirectamente por el auditor durante la visita. Es recomendable realizar esta verificación observando alguna actividad crítica para la inocuidad del producto final.



Verificación de la competencia de los manipuladores durante la inspección

Antes de la inspección

Durante la planificación de la inspección, al revisar el historial del establecimiento a visitar es importante indagar acerca de aquellos incumplimientos anteriores que refieran a malas prácticas de manipulación del producto. Incluso, en la planificación de la visita debería contemplarse que el momento elegido permita la observación de las prácticas del staff en alguna actividad/operación crítica. Esto puede ser consultado previo a la inspección.

Durante la inspección

Para evitar entorpecer las operaciones del establecimiento, la observación de la competencia de los manipuladores debe ser no intrusiva, pudiendo verificarse de la manera siguiente:

- ☑ Primero debe analizarse el flujo y el circuito del alimento que se encuentran elaborando en el día de la visita, identificando peligros potenciales y sus puntos de control en cada una de las etapas.
- ☑ Debe indagarse en aquellos puntos que consideremos necesarios, la fundamentación de las prácticas de manipulación
- ☑ Observar las practicas que los manipuladores realizan para asegurarnos que se minimizan los riesgos a través de la prevención de la aparición y/o el control de los peligros.

En aquellos casos en que se detectaran no conformidades respecto del entrenamiento y la capacitación de los empleados, debe dejarse constancia de ello en el acta y sugerir el re-entrenamiento del operario (o los operarios) en cuestión como medida correctiva.

Si el responsable del establecimiento solicita al inspector o al organismo de control asesoría respecto de cómo cumplir con la normativa vigente en este tema es importante ser un colaborador imparcial en esta recomendación.

El responsable del local/supervisor/encargado/empleador/propietario excluirá de las tareas que impliquen: trabajar en contacto directo con los alimentos, equipos, utensilios, mantelería, vajilla descartable a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no permitiendo el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos si existe la posibilidad de que los contaminen.

Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones informará inmediatamente a la dirección sobre la enfermedad o los síntomas.

Un manipulador de alimentos será sometido a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

Entre los estados de salud que se comunicarán a la dirección para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico y/o la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:

- ☛ ictericia
- ☛ diarrea
- ☛ vómitos
- ☛ dolores abdominales
- ☛ fiebre
- ☛ dolor de garganta con fiebre
- ☛ lesiones de la piel visiblemente infectadas (forúnculos, cortes, etc.)
- ☛ supuración de los oídos, los ojos o la nariz

LIMITACIONES DE LOS RECONOCIMIENTOS MÉDICOS SISTEMÁTICOS DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

En algunos países los códigos de salud pública exigen que se someta al personal que manipula alimentos a alguna forma de reconocimiento médico o de estatuto antes de emplearlo en establecimientos de comida o como vendedores de alimentos. Con frecuencia se exige también que se le someta luego, periódicamente, a reconocimiento (generalmente de una a cuatro veces al año). El contenido de estos reconocimientos varía y puede incluir uno o más de los siguientes exámenes : a) breve reconocimiento físico a cargo de un médico; b) confección del historial, también a cargo de un médico; c) toma de frotis faríngeos para el aislamiento de estreptococos; d) toma de muestras de sangre y examen en busca de pruebas de alguna enfermedad de transmisión sexual; e) examen radiológico para detectar una posible tuberculosis; f) toma de una muestra de las heces y examen de la misma en busca de parásitos, salmonelas, shigelas y otros microorganismos.

Haciendo un análisis de los resultados y las limitaciones de cada uno de estos exámenes, se llegó a la conclusión de que los reconocimientos médicos sistemáticos de manipuladores de alimentos, antes de su contratación y después de la misma, son ineficaces y por tanto innecesarios. Estos exámenes, sin embargo, pueden ser apropiados en el caso de los manipuladores de alimentos que causan baja por enfermedad o en la investigación de brotes de ETA

Fuente: Fragmento de *Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos*. OMS; 1989.

Estándar de Competencia de los Manipuladores de Alimentos

- ☑ Un manipulador de alimentos entrenado y capacitado adecuadamente debería poder demostrar que:
- ☑ Tiene conciencia de su responsabilidad respecto de la manipulación higiénica de los alimentos
- ☑ Usa y mantiene la vestimenta (uniforme o ropas protectoras) en condiciones de limpieza (deben olerse y verse limpias)
- ☑ Se lava las manos de manera adecuada y con una frecuencia suficiente según el tipo de actividad realizada
- ☑ Mantiene un nivel de higiene personal adecuado
- ☑ Ante la presentación de alguna patología y/o herida que pudiera afectar la inocuidad de los productos notifica a su superior y realiza la buena práctica adecuada (vendaje impermeabilizante, retiro de la línea de producción)
- ☑ Mantiene buenas prácticas de manipulación durante las operaciones
- ☑ Mantiene las áreas de trabajo limpias y desinfectadas
- ☑ Reconoce las prácticas que pudieran provocar la pérdida de inocuidad del alimento
- ☑ Tiene conocimientos acerca de contaminación cruzada y de las medidas para prevenir su ocurrencia
- ☑ Mantiene registros de las actividades de manera adecuada
- ☑ Realiza medidas correctivas cuando toma conocimiento que en algún punto del proceso pudiera haberse afectado la inocuidad del producto
- ☑ Cuando sus tareas así lo requieran: recibe y controla materias primas, realiza controles de temperatura
- ☑ Identifica aquellos factores (extrínsecos e intrínsecos del alimento) que deberían encontrarse bajo control para prevenir el crecimiento bacteriano

Tabla: Tips para la verificación de las habilidades del manipulador

Habilidad del Manipulador	Cómo es demostrado
<p><i>Usa y mantiene la vestimenta (uniforme o ropas protectoras) en condiciones de limpieza (deben olerse y verse limpias)</i></p>	<p>Entiende las razones por las que es importante el uso de uniforme/ropa protectora</p> <p>Evita el uso de ropas personales por encima de las ropas protectoras</p> <p>Usa el uniforme/la ropa protectora limpio</p> <p>Se cambia el uniforme al menos diariamente y con mayor frecuencia cuando es necesario</p> <p>Evita el uso de la ropa protectora afuera de las instalaciones del establecimientos o cuando se encuentra en viaje hacia o desde el trabajo.</p>
<p><i>Se lava las manos de manera adecuada y con una frecuencia suficiente según el tipo de actividad realizada</i></p>	<p>Se lava las manos siguiendo un procedimiento estandarizado adecuado</p> <p>Se lava las manos con la frecuencia necesaria y siempre:</p> <p>Antes de comenzar o retomar las actividades</p> <p>Después de utilizar los sanitarios</p> <p>Antes de manipular alimentos cocidos o listos para su consumo</p> <p>Después de manipular o preparar alimentos crudos</p> <p>Después de manipular basura</p> <p>Después de fumar</p> <p>Después de toser, estornudar, usar un pañuelo, sonarse la nariz, tocarse la piel, pelo o cara</p> <p>Después de realizar tareas de limpieza y desinfección</p> <p>Después de manipular dinero</p>

¿Qué dice el Código Alimentario Argentino al respecto?

I. Artículo 21 (Res Conj . SPyRS y SAGPA N° 029 y N° 171, 12.04.00)

" A) El Personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional Unica expedida por la Autoridad Sanitaria Competente y con validez en todo el territorio nacional. Las Autoridades Bromatológicas Provinciales implementarán dentro de su jurisdicción el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias en un todo de acuerdo al modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional.

B) La libreta sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año.

C) A los efectos de la obtención de la Libreta Sanitaria el solicitante deberá someterse a los siguientes análisis rutinarios:

- 1) Examen clínico completo haciendo especial hincapié en enfermedades infectocontagiosas, patologías dermatológicas y patologías bucofaringeas.
- 2) radiografía de tórax;
- 3) hemograma completo y enzimas hepáticas;
- 4) análisis físico-químico de orina;
- 5) ensayo de VDRL;

Para la renovación de la libreta sanitaria el solicitante deberá someterse nuevamente a los mencionados exámenes. A los fines de la obtención de la Libreta Sanitaria se aceptarán los exámenes realizados a los operarios en cumplimiento de las obligaciones impuestas por las Leyes N° 19587 y su decreto reglamentario N° 351/79 y Ley N° 24557.

D) **(Res Conj 195 y 1019, 04.12.01)** La Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nro 587/97 (MSyAS) que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 80/96, deberá, dentro del plazo de 1 (UNO) año, contado a partir del momento en que las personas obtengan la Libreta Sanitaria, efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo. El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimientos de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos, criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración.

Los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o los de las empresas. El contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional. La constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la Libreta Sanitaria.

E) La responsabilidad de que el manipulador cumplimente en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria es del empleador.

El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (en especial diarrea), no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de alimentos cuando exista posibilidad de que pueda contaminar los alimentos y/o los materiales que hayan de estar en contacto con los mismos, con organismos patógenos o toxicogénicos. Será el empleador el responsable de que el empleado no retorne a su ocupación habitual hasta tanto desaparezcan las causas que motivaron tal separación. Las libretas sanitarias deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos quienes deberán llevarlas consigo; sin perjuicio que el empleador es depositario de dichas libretas.

La Libreta Sanitaria Nacional podrá ser requerida por la Autoridad Sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la Ley N° 18284.

II. RES GMC N° 080/96 Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

"...6. HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS:

6.1. ENSEÑANZA DE HIGIENE.-

La Dirección del establecimiento deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente...."

Modificación del Artículo 21 del CAA

El art. 21 del CAA ha sido modificado por la Comisión Nacional de Alimentos. Aún no ha sido publicada la Resolución Conjunta en el Boletín Oficial, por lo que, hasta que esto suceda, sigue vigente el texto actual.

Los principales elementos de esta modificación son los siguientes:

- ☑ Se elimina la LIBRETA SANITARA y se implementa la CREDENCIAL HABILITANTE
- ☑ Se eliminan los exámenes médicos que se solicitaban
- ☑ Brinda mayor detalle respecto de los cursos de capacitación de manipuladores (duración no inferior a 9 horas e implementación teórico-práctica). Establece además contenidos mínimos
- ☑ Establece que las Aut. Jurisd. Llevarán un registro de capacitadores. Respecto de éstos últimos, detalla requisitos mínimos para poder capacitar.

>>PARA SEGUIR LEYENDO

📖 Código Alimentario Argentino– Capítulo II. Disponible: www.anmat.gov.ar

📖 ANMAT. *Recomendaciones Básicas para la Manipulación de Alimentos*. Disponible: http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/recursos/recomendacionesmanipulacionalim.pdf

📖 OPS. *Manual para la Capacitación de Manipuladores de Alimentos*. Disponible: http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/recursos/manualmanipuladores.pdf

📖 *Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos*. OMS; 1989.

>>AGENDA

- ☛ 26 de septiembre: **I Jornada Regional de la Red de Inspectores Bromatológicos(RENIBRO)- Regiones Patagonia y Cuyo** en la ciudad de Villa la Angostura, pcia de Neuquén.
- ☛ 9 de octubre: **I Jornada Provincial de la Red de Inspectores Bromatológicos– Pcia de Buenos Aires**, en el salón del Círculo Italiano de la ciudad de La Plata, pcia de Buenos Aires
- ☛ 10 de octubre: **I Jornada Regional de la Red de Inspectores Bromatológicos(RENIBRO)- Regiones Patagonia y Centro, NOA y NEA** en la ciudad de La Plata, pcia de Buenos Aires.
- ☛ 30 y 31 de octubre: **II Jornada Nacional de la Red de Inspectores Bromatológicos “Hacia el fortalecimiento de los lazos”** en la ciudad de Río Cuarto, prov, de Córdoba



II Jornada Nacional de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos

“Hacia el fortalecimiento de los lazos”

La Red Nacional de Inspectores Bromatológicos nació con la idea de desarrollar una nueva modalidad de cooperación técnica y de vinculación entre las personas que realizan actividades relacionadas con el control de alimentos, y por su intermedio de las instituciones a las que pertenecen. La cooperación, el diálogo y el intercambio son las bases de este proyecto que intenta crear y fortalecer lazos entre los miembros y a través del aprendizaje y el trabajo en conjunto favorecer el mejoramiento de todo el sistema.

La II Jornada Nacional de la RENIBRO se realizará en la ciudad de Río Cuarto, provincia de Córdoba, los días **30 y 31 de octubre de 2008**.

Los invitamos a todos a participar de la mismas. Deberán completar un formulario de inscripción y enviar el mismo hasta el día 20 de octubre. Se dará prioridad a los miembros de RENIBRO. Podrán solicitar el formulario, el programa preliminar y cualquier otra información que consideren necesaria a la dirección de correo electrónico de la red redinspectores@anmat.gov.ar.

Esperamos que nos acompañen en esta oportunidad para la consolidación de este espacio de participación e intercambio en pos del fortalecimiento del Sistema de control de los alimentos del país.



II Convocatoria Selección de Experiencias Locales

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica por intermedio del Instituto Nacional de Alimentos invita a los miembros de la RENIBRO a participar de la Selección de Experiencias Locales, que se realizará en el marco de la II Jornada Nacional de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos a realizarse en la ciudad de Río Cuarto.

Esta selección tiene como objetivo contribuir al mejoramiento de la gestión en el control de la inocuidad de los alimentos y la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) a través de la promoción y difusión de la cooperación técnica horizontal entre los miembros de la RENIBRO a lo largo y ancho del país.

La publicación y difusión de las experiencias estimularán el compartir aciertos y errores e incentivará el intercambio entre los miembros, para que aquellos municipios/ provincias/ regiones que estén interesados en desarrollar un proyecto o programa puedan conocer el desarrollo de experiencias similares de otros municipios/provincias/regiones que estén dispuestos a ofrecer su asistencia técnica y asesoramiento.

La experiencia deberá ser original e innovadora y deberá presentarse completando el formulario adjunto. Para ello, recomendamos leer el instructivo anexo. El eje temático en torno al cual deberán hacer referencia las experiencias es la capacitación en inocuidad de los alimentos. Se valorará especialmente aquellas que hayan utilizado el material de la campaña “Cuidar tus Alimentos es Cuidar tu Salud” y/o el Calendario Educativo 2008 que la ANMAT en conjunto con OPS.

Esperamos la participación de todos. Aquellos que aún no son miembros de RENIBRO, pueden adherirse enviando un correo a redinspectores@anmat.gov.ar expresando su intención de formar parte de la red y así podrán participar de esta interesante convocatoria.

>>FOTOGALERÍA



Mar del Plata, provincia de Buenos Aires,
julio 2008



INAL, junio 2008



Ituzaingó, pcia de Corrientes, junio 2008

El Boletín del Inspector Bromatológico es una publicación mensual de la Administración Nacional de Alimentos, Medicamentos y Tecnología Médica por intermedio del Instituto Nacional de Alimentos.

Se autoriza la reproducción y difusión del material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de la ANMAT, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción de material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de la ANMAT.



Contacto: elboletininal@anmat.gov.ar

Estados Unidos 25 (1101) CABA

Diseño y Edición: Ma Florencia Méndez
Roberta Sammartino



Para guardar/ imprimir

El Boletín:

<http://www.anmat.gov.ar/>

