

# EL BOLETÍN DEL INSPECTOR BROMATOLÓGICO

CLAVE DEL MES: **MANTENGA  
LA HIGIENE** (Clickeee sobre la clave para más  
información)



Número 3

Noviembre 2006

## EDITORIAL

Queremos dedicarle este espacio al Curso **“Formación de verificadores del Sistema HACCP”**.

Habiendo superado ampliamente las expectativas, esta actividad fue el ámbito

para afianzar y re-conocer diversas herramientas de gestión de la inocuidad

de los alimentos y a su vez, generó nuevos desafíos: el cambio en la 'manera' de

ver el mundo, es decir de nuestro paradigma.



De esta manera, continuamos avanzando en el camino de la jerarquización y profesionalización del rol del inspector bromatológico.

Fueron cinco jornadas intensas en las cuales se sentaron las herramientas para el trabajo en taller y el entrenamiento en terreno que se realizarán a comienzos del próximo año.

Debido al esfuerzo y compromiso que manifestaron los representantes de las diferentes instituciones durante la capacitación, queremos felicitarlos por el trabajo realizado e invitarlos a que compartan la experiencia y conocimientos con sus colegas.

Dr. Matías De Nicola  
Director INAL



Para comunicarse con El Boletín

[elboletininspectores@anmat.gov.ar](mailto:elboletininspectores@anmat.gov.ar)

# Gestionando crisis alimentarias: retiro de alimentos del mercado

¿A qué nos referimos cuando decimos crisis alimentaria? Una **crisis alimentaria** es un evento extraordinario que afecta a la inocuidad alimentaria debido a la presencia de un peligro que representa una amenaza, o es percibido por la opinión pública como una amenaza, para la salud de las personas. En general cumple alguna de las siguientes características:

- + Existe un grave riesgo para la salud.
- + Afecta a varias jurisdicciones
- + Es "percibido" por los medios de comunicación o la opinión pública como una situación de crisis
- + Puede afectar las decisiones/ elecciones de los consumidores en relación al producto

Todos los alimentos poseen inherente un grado de riesgo. Como los seres humanos necesitamos alimentos para sobrevivir, estamos obligados a enfrentar estos riesgos cada vez que comemos.

Las potenciales causas de desencadenamiento de una crisis son

- + Un riesgo real que ya ha provocado efectos sobre la salud, acompañado o no de información pública sobre él
- + Un riesgo potencial que todavía no ha provocado efectos para la salud, pero que está en el mercado, acompañado o no de información pública sobre él.
- + Un riesgo potencial del que no se conoce su capacidad para provocar efectos, acompañado o no de información pública sobre él.
- + Un simple tratamiento informativo, sin existencia de riesgo real pero sí potencial.
- + Un simple tratamiento informativo u otro mecanismo, sin existencia de riesgos ni real ni potencial.

Las tareas de vigilancia sanitaria de los alimentos que se encuentran en el mercado, han ido sufriendo transformaciones en el tiempo según los paradigmas vigentes. Así, hemos vivenciado diferentes modelos que han ido mutando a medida que los conocimientos se desarrollaban hasta llegar al vigente, donde encaramos la tarea con un **enfoque holístico de la cadena agroalimentaria** y trabajamos activamente en la **prevención** de la aparición de peligros minimizando los riesgos en los alimentos que la población consume y por lo tanto, en la reducción de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

## ***Manuales de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado***

El INAL desarrolló y editó los Manuales de Procedimientos que cumplen la acción de proveer asistencia técnica y entrenamiento tanto a los organismos reguladores como a la industria alimentaria con el objetivo conjunto de alcanzar un alto grado de cumplimiento con las Regulaciones existentes y con las Buenas Prácticas generales y armonizar criterios a lo largo y ancho del país. No son el sustituto de las regulaciones existentes, sino un medio para hacer su cumplimiento más accesible.

Los mismos fueron sujetos a consulta del sector privado y oficial y las observaciones efectuadas fueron incorporadas al texto definitivo.

La Comisión Nacional de Alimentos recomendó a las jurisdicciones bromatológicas su implementación (Reunión del 28, 29 y 30 de junio de 2005, Acta CONAL Nº 65).

Próximamente el Manual de la AS será publicado como Disposición ANMAT.

[Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado– Autoridad Sanitaria](#)

[Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado– Empresas Alimentarias](#)

Pero ¿qué sucede cuando un producto alimenticio que se encuentra en el mercado incumple la normativa y/o representa un peligro para la salud de la población? La distribución global de alimentos y el aumento de la complejidad de la cadena agroalimentaria observados en las últimas décadas requieren nuevas modalidades de gestión de la inocuidad que incluyan de mecanismos eficientes de comunicación y trabajo con el objeto de prevenir y controlar los incidentes alimentarios, tanto desde el sector privado como del sector oficial.

La manera apropiada de gestionar el riesgo es decidiendo el retiro del alimento del mercado. 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. Una de las metas de los sistemas modernos de vigilancia de alimentos consiste en identificar (**Rastreabilidad**) y quitar del mercado (**Retiro**) aquellos productos que representen un peligro potencial para la población de manera rápida y efectiva.

Este nuevo paradigma para nuestro país tiene antecedentes internacionales de modelos exitosos como el de Estados Unidos, Unión Europea y Australia y su implementación es recomendada por los organismos sanitarios internacionales. La puesta en práctica de este sistema nos posiciona como país en un lugar de privilegio en relación a nuestros congéneres de América Latina,

En el marco de este nuevo paradigma, el **retiro de alimentos del mercado** se define como la *acción correctiva que la Empresa Alimentaria debe realizar quitando de la distribución, venta y/o consumo los alimentos que no cumplan con la normativa vigente y/o representen un riesgo potencial para la población que lo consume*. En ese contexto, un retiro de alimentos del mercado puede ser la forma de gestionar un incidente alimentario, evitando que éste se transforme en una crisis- Entendemos por 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.

Los sectores público y privado compartimos la responsabilidad de asegurar la inocuidad de los alimentos que la población consume. En este punto, es conveniente aclarar que la responsabilidad primaria de realizar el retiro es de la Empresa Alimentaria ya que es ella quien coloca el producto en el mercado y, por tanto, tiene o puede diagramar la logística necesaria para ejecutarlo rápida y efectivamente. 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.

Durante la ejecución de un retiro de alimentos del mercado, resulta entonces esencial, el trabajo coordinado entre la empresa alimentaria (EA) y la Autoridad Sanitaria (AS) para sinergizar así los esfuerzos individuales de cada uno y que redundará en un importante beneficio para los consumidores. Para ello, deberán haberse definido con anterioridad al incidente los roles, las responsabilidades y los plazos máximos de cumplimiento.

Esto requiere de *sistemas documentados y ejercitados* que permitan identificar rápidamente el incidente, los productos involucrados, el origen de las materias primas utilizadas y, sobretodo, los detalles de distribución en la cadena alimentaria. Un **plan de retiro** es elaborado con el objeto de actuar rápida y efectivamente para localizar el producto, removerlo del mercado, separarlo, identificar y corregir la causa que lo originó con el objeto de dar tranquilidad a los consumidores acerca de los alimentos que ellos consumen

En este marco, desde la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) por intermedio del Instituto Nacional de Medicamentos (INAL) desarrollamos un *Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado* destinado a las Autoridades Sanitarias. El mismo fue consensuado con los referentes en la temática y las Autoridades Jurisdiccionales.

El objetivo de realizar el *Manual de Procedimientos* tiene el propósito de organizar el trabajo y mejorar la coordinación entre los responsables del sistema de vigilancia estableciendo criterios uniformes y reglas de juego claras para la ejecución de un retiro de alimentos del mercado. En el *Manual* hemos definido cuáles son los roles que deben cumplir tanto las Empresas Alimentarias elaboradoras, distribuidoras o importadoras de alimentos como la Autoridad Sanitaria Nacional, Provincial o Municipal y la forma de articular e interactuar entre ellas, fijando procedimientos estandarizados y con plazos establecidos.

Como complemento al mencionado Manual de Procedimientos, hemos elaborado un *Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado* destinado a las Empresas Alimentarias en el cual se brindan las herramientas básicas para que una empresa desarrolle su propio plan de retiro.

Creemos que esta nueva herramienta nos permitirá gestionar de manera eficiente y optimizando los tiempos de los incidentes alimentarios para evitar dilaciones innecesarias que pudieran poner en riesgo la salud pública. Estamos empezando a recorrer este nuevo camino, con cada nuevo incidente nos planteamos la mejora continua del sistema. La experiencia acumulada hasta el momento nos demuestra que estamos en la dirección correcta.

### Comunicando el riesgo durante una crisis alimentaria

En la comunicación de riesgos es fundamental la credibilidad de quien da la información, así como conocer al público objetivo y la forma de elaborar el mensaje. Este último puede ser entendido con facilidad si se transmite de manera simple y en términos accesibles a cualquier ciudadano para que pueda entender lo que significa el riesgo y cómo pueden participar en su protección personal.

En todo trabajo que implique la exposición de una población a algún peligro (físico, químico o biológico), la comunicación de riesgos es la herramienta que debe ser considerada para proveer información a los grupos afectados puesto que identifica las preocupaciones de la comunidad y responde a ellas; reduce la tensión entre la comunidad y el personal de la agencia o institución; y explica a la comunidad sobre el riesgo a la salud de forma efectiva.

Ofrece la oportunidad de comunicar los riesgos a la salud de manera sensible a las necesidades de la población; integrando a la comunidad en el proceso de gestión del riesgo; ayudando a establecer la confianza y aliviando el miedo.

## >> PARA SEGUIR LEYENDO

-  **Comisión Nacional de Alimentos.** <http://www.conal.gov.ar/>
-  **Normas de Seguridad Alimentaria-sistema de retiro de alimentos peligrosos.** Food Standards ANZFA [http://www.foodstandards.gov.au/\\_srcfiles/SPA%20Food%20Recall%20Systems.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/SPA%20Food%20Recall%20Systems.pdf)
-  **Guidance Note N° 10- Product Recall and Traceability. Food Safety Authority of Ireland.** <http://www.fsai.ie/publications/index.asp>
-  **Recall Plans . Canadian Food Inspection Agency- Food Safety Directorate -Office of Food Safety and Recall-** <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/recarapp/recarappe.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](http://www.fda.gov/ora/compliance_ref/rpm/default.htm)

## Réplicas del Curso

### “Afianzando las herramientas de gestión de la inocuidad y su verificación”

El propósito de las réplicas de “Afianzando...” es contribuir a la sostenibilidad y continuidad de la capacitación de los agentes sanitarios de control de alimentos. Con la idea de incluir a aquellos inspectores que hubieran quedado fuera de la primera edición en la provincia y contribuir en la construcción de capacidad docente local, el equipo del INAL diseñó esta nueva modalidad de cooperación técnica.

Actualmente estamos planificando la Agenda 2007, aquellas provincias que aún no han reservado su fecha, los invitamos a comunicarse a ponerse en contacto con nosotros.

## >> AGENDA

- 6 al 10 de noviembre** Curso “Formación de Verificadores en el Sistema HACCP” destinado a representantes de las bromatologías jurisdiccionales. INAL–ANMAT
- 14 de noviembre** Curso “Manejo y disposición de residuos de laboratorio de análisis de alimentos”, ANMAT.
- 17 de noviembre** XVIII Jornada de Esterilización– III Jornada Bonaerense de Esterilización. Universidad de Morón– Auditorio principal– 3º piso. Organiza AATE [www.aate.org.ar](http://www.aate.org.ar)
- 21 al 23 de noviembre:** Reunión plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos en la Ciudad de Buenos Aires [www.conal.gov.ar](http://www.conal.gov.ar)
- 28 de noviembre al 1 de diciembre:** “Afianzando las Herramientas...” estará en Río Grande, Tierra del Fuego.
- 30 de noviembre:** Se dictará la conferencia “Implementación de Rotulado Nutricional Obligatorio” en Río Grande, Tierra del Fuego.

## >> FOTOGALERÍA



Mendoza, junio 2006



Santa Cruz, marzo 2006



Neuquén, junio 2006

### RED NACIONAL DE INSPECTORES BROMATOLÓGICOS

¡La Red ya es una realidad! Agradecemos el entusiasmo y el interés que este nuevo proyecto despertó en los lectores de **El Boletín**.

Hemos empezado a tejer **La Red** entre todos, a medida que comencemos a interaccionar entre todos, los logros y avances redundarán en beneficios para todos.

Próximamente, a los miembros de **La Red** les será asignado un usuario y contraseña para acceder al ‘HOME’ de **La Red**.

Para aquellos que aún no hayan solicitado su adhesión, por favor contactarse con [redinspectores@anmat.gov.ar](mailto:redinspectores@anmat.gov.ar)

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.

Contacto: [elboletininal@anmat.gov.ar](mailto:elboletininal@anmat.gov.ar)

Estados Unidos 25 (1101) CABA

Para imprimir el boletín:

[www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)

**Diseño y Edición:** Ma Florencia Méndez

Roberta Sammartino

