

**PROGRAMA DE FISCALIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS  
Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE EXPORTACIÓN**

**- ProMoExp -**

**2018**

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

**Introducción**

**Objetivos operativos**

**Definiciones**

**Organización y Gestión del control**

Generación de base de datos federal

Duración

Ámbito geográfico de aplicación

Auditorías

Toma de muestra

Verificación de registros

Determinaciones analíticas

Gestión del riesgo

Comunicación de resultados

**Verificación de los Controles Oficiales**

## INTRODUCCIÓN

El Instituto Nacional de Alimentos (INAL), como autoridad sanitaria (AS) competente a los fines de la exportación de productos acondicionados para su venta al público, es el organismo que certifica el cumplimiento de las condiciones de los establecimientos exportadores y sus productos alimenticios de acuerdo a las exigencias nacionales e internacionales.

Los establecimientos que elaboran/industrializan productos alimenticios son responsables de diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria, debiendo aportar a la autoridad competente pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito.

El control oficial en el marco de este programa se realiza mediante la revisión documental, análisis de laboratorio, verificación de registros y/o auditoría en establecimiento.

## OBJETIVOS OPERATIVOS

Verificar el cumplimiento de los requisitos referidos a la higiene e inocuidad de productos alimenticios elaborados/industrializados de exportación.

## DEFINICIONES

Auditoría documental: Son aquellas que se realizan a través de la revisión y análisis

de información que brinda el auditado.

*Nota:* Ver apartado Definiciones Anexo II.

## ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

### Generación de base de datos federal

Generar una base de datos de establecimientos que elaboran/industrializan productos alimenticios para exportación.

### Duración

No aplica.

### Ámbito geográfico de aplicación

- Establecimientos que elaboren/industrialicen productos alimenticios para exportación.
- Productos alimenticios acondicionados para exportación. Incluye productos alimenticios que se exporten y posean libre venta en la República Argentina.

### Auditorías

#### Auditoría documental

Para realizar este proceso se iniciará en el Sistema de Gestión Documental Electrónica (GDE) un expediente en el que se requerirá a los establecimientos elaboradores/industrializadores que presenten la siguiente documentación con carácter de declaración jurada:

- Conocimiento actualizado de la normativa vigente y las especificaciones del producto alimenticio requeridas en el país de destino.
- Flujograma del proceso de elaboración con la identificación de los puntos de control y documentación que permita comprobar cómo los controlan y, de existir desvíos, qué planes de contingencia tienen y qué acciones correctivas tienen

implementadas.

- Documentación relacionada con la trazabilidad del producto alimenticio a exportar.
- Procedimiento de recupero del mercado
- Certificados de Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (en caso de poseer).
- Certificados de auditorías externas nacionales y/o internacionales realizadas por Autoridades Sanitarias (en caso de poseer).

Se verificará en los registros de la Red Federal del Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria (Red Federal SIVA) y en otras redes internacionales, como INFOSAN (Red internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de Alimentos) de la Organización Mundial de la Salud, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) de la Comunidad Europea y Foodsafety.gov (que informa los retiros de productos realizados por FDA (Food and Drug Administration) y USDA (Department of Agriculture) de Estados Unidos) si la empresa exportadora ha estado involucrada en algún incidente alimentario.

Además, se podrá realizar un intercambio de información con la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional (ASJ) donde se encuentre emplazado el establecimiento elaborador/industrializador utilizando el modelo de comunicado "Estrategias y Líneas de Trabajo" del SIFeGA.

#### **Auditoría en el establecimiento**

Se podrá realizar auditorías en el establecimiento siguiendo los lineamientos generales del programa [Auditoría de Buenas Prácticas de Manufactura a establecimientos de alimentos elaborados/industrializados](#) para verificar el cumplimiento de la normativa nacional e inter-

nacional aplicable.

#### **Toma de muestra**

Se podrá realizar la toma de muestra de tipo de tipo indicativa en boca de expendio y/o reglamentaria en el establecimiento elaborador/industrializador siguiendo los lineamientos generales del programa de [Fiscalización de productos y materiales en contacto con alimentos](#).

*NOTA: Se recomienda solicitar facturas de compra para poder investigar el origen de los productos en caso de no estar inscriptos.*

#### **Verificación de registros**

Se podrá realizar la verificación de los registros otorgados al establecimiento exportador por la ASJ competente utilizando el módulo Consulta Federal del SIFeGA.

#### **Determinaciones analíticas**

En caso de haberse procedido a la toma de muestra, se realizarán las determinaciones que permitan, a criterio de la AS, la evaluación del cumplimiento de los requerimientos higiénicos-sanitarios.

#### **Gestión del riesgo**

##### **Medidas a adoptar en caso de incumplimientos**

El hallazgo de faltas sanitarias habilitará a la AS a otorgar un plazo al interesado para subsanar esta situación, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones establecidas en la Ley 18.284, sus normas modificatorias y complementarias.

#### **Comunicación de resultados**

La información se consolida en forma semestral y se publica en el espacio del PIF en la página web de la ANMAT.

## Verificación de los controles oficiales

<b>Indicador de cumplimiento con la legislación vigente</b>	Verificar el cumplimiento de los requisitos referidos a la higiene e inocuidad en establecimientos y productos alimenticios elaborados / industrializados de exportación
<b>Forma de cálculo</b>	N° establecimientos exportadores que cumplen / Total de establecimientos auditados
<b>Escala</b>	Numérica
<b>Frecuencia de aplicación</b>	Semestral
<b>Fuentes de información</b>	Evaluación documental, auditorías a establecimiento, análisis de laboratorio y evaluación de rotulado