

Estrategia #MásControl

**PROGRAMA DE CONTROL Y VIGILANCIA PARA LA REDUCCIÓN DEL
CONTENIDO DE SODIO EN ALIMENTOS**

2018

INTRODUCCIÓN

Vigilar nutrientes en los alimentos es crucial en el marco de la mejora de la salud de los argentinos y en la prevención de enfermedades relacionadas con los mismos.

El monitoreo del contenido de sodio de los alimentos busca poner a disposición de las Autoridades Sanitarias información sobre el consumo de sodio para fortalecer acciones orientadas a mejorar la calidad nutricional, contribuyendo a disminuir su consumo en la población argentina.

OBJETIVOS OPERATIVOS

- Analizar el estado de situación con respecto al contenido de sodio de los alimentos que se comercializan en el país, determinando los valores promedio, mínimos y máximos por categoría.
- Obtener información respecto a la adecuación a los valores máximos de sodio establecidos en la Ley N° 26905 de Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio y sus normas reglamentarias.
- Aportar datos actualizados de composición de los alimentos respecto al contenido de sodio.

DEFINICIONES

No hay definiciones específicas.

Nota: Ver apartado Definiciones Anexo II

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

Generación de base de datos federal

No aplica.

Duración

No aplica.

Ámbito geográfico de aplicación

Todos aquellos productos destinados a consumo interno, exportación e importación comprendidos en el alcance de la Ley N° 26905 y sus normas reglamentarias.

Auditorías

Siguiendo los lineamientos generales de las Directrices para la realización de auditorías de Buenas Prácticas de manufactura a establecimientos de alimentos elaborados/Industrializados y la Lista de verificación de BPM para establecimientos de alimentos elaborados/industrializados, la ASJ es responsable de auditar a los establecimientos elaboradores en su jurisdicción para verificación de las BPM.

En campañas / programas específicos, podrán ser complementadas por directrices / instructivos específicos.

Nota: La frecuencia para las auditorías es establecida por cada ASJ.

Toma de muestra

Se realizará por etapas, de manera que los laboratorios trabajen en forma simultánea en las determinaciones analíticas de un mismo grupo de alimentos. Por bimestre, se acordarán pautas en las que se especifiquen las categorías y cantidades mínimas de muestras a analizar.

Lugar de muestreo: boca de expendio.

Cantidad de muestra: muestra única, tamaño muestral = 2

Tipo de alimentos involucrados: el criterio de selección está basado en los alimentos prioritarios contemplados en la Ley, en los productos que ya tienen límite establecido en el CAA y en los datos de consumo

aparente de la última Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares.

Se deberán excluir aquellos productos que presenten alguna declaración de propiedad nutricional con respecto al contenido de sodio o sal (Declaración de Propiedades Nutricionales - Resolución Conjunta SPReI N° 161/2013 y SAGyP N° 213/2013).

Grupos y Subgrupos a monitorear

Grupos de Alimentos	Art. CAA	Subgrupos - Denominación CAA
FARINACEOS	725	Pan sin salvado
	725	Pan con salvado
	725 bis	Masa congelada para pan
	760	Galletitas tipo crackers sin salvado
	760	Galletitas tipo crackers con salvado
	760	Galletitas dulces
	760	Galletitas dulces rellenas
	760 tris	Productos para copetín (snacks) o para aperitivos
	760 quarter	Snacks galletas
CÁRNICOS Y DERIVADOS	294	Jamon cocido/pernil de cerdo
	327	Chorizos frescos
	330	Hamburguesa
	334	Longaniza
	335	Longaniza a la española
	336	Longaniza a la napolitana
	338	Salame
	339	Salamines
	340	Sopresatta italiana
	343	Morcilla
	344	Morcilla de hígado

CÁRNICOS Y DERIVADOS	346	Mortadela
	349	Salchicha tipo frankfurt o tipo viena
	350	Salchichón
	351	Salchichón con jamón
	352	Salchichón de carne
	360 bis	Fiambre de cerdo cocido
	360 tris	Fiambre cocido de pata de cerdo
	360 quarter	Fiambre cocido de paleta de cerdo
	360 quinto	Fiambre cocido de lomo de cerdo
	360 sexto	Fiambre cocido de pollo para emparedados
	443 bis	Milanesa de pollo/carne de pollo rebozada o empanada/producto de carne de pollo preparado como milanesa/formados de carne de pollo, rebozados o empanados
	s/e	Medallón de carne
CALDOS Y SOPAS	440	Caldos deshidratados
	442	Sopas
	442	Sopas deshidratadas
	442	Sopas concentradas
	442	Sopas cremas
	442	Sopas cremas concentradas
	442	Sopas cremas deshidratadas
	442	Sopas deshidratadas instantáneas
ADEREZOS	1280	Mayonesa
	1280	Ketchup

Verificación de registros

No aplica.

Determinaciones analíticas

Las determinaciones analíticas a realizar serán establecidas en cada programa específico y dependerán del tipo de producto a fiscalizar.

Entre los laboratorios participantes, se establecerán los requisitos para la conformación y preparación de las muestras correspondientes a las diferentes matrices y determinación analítica.

La determinación del contenido de sodio se realizará por absorción atómica y fotometría de llama según AOAC Official Method 968.08 - Minerals in Animal feed and pet food—Atomic Absorption Spectrophotometric Method.

Para cada matriz alimentaria se definen pautas para llevar a cabo el monitoreo.

Monitoreo del rotulado

El monitoreo de ingredientes declarados, la información nutricional obligatoria y complementaria se realizará de acuerdo al [Programa Federal Control de Rótulo](#).

Gestión del riesgo

Para realizar este proceso se encuentra disponible el [Instructivo para la gestión del riesgo a través del SIVA](#).

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.