

**PROGRAMA DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD  
NUTRICIONAL DE ALIMENTOS**

**Estrategia #MásControl**

**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

Monitoreo de rotulado

Gestión del riesgo

Comunicación de resultados

**Verificación de los Controles Oficiales**

## 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.

Esta vigilancia provee un punto de inicio para promover la salud pública a través de los alimentos ya que se considera prioritario el abordaje del conocimiento de la composición de los alimentos para consolidar información que facilite decisiones y elecciones saludables para el consumidor y que promueva el desarrollo de políticas de mejora de la calidad nutricional de alimentos.

Por ello, este programa aborda el análisis de la información y composición nutricional, a través del monitoreo analítico y de rótulo de los alimentos que se expenden en el país.

## OBJETIVOS OPERATIVOS

- Evaluar el contenido de nutrientes primordiales para la salud pública en los alimentos que se comercializan en el país
- Explorar las necesidades actuales en cuanto a datos de composición de alimentos a fin de definir prioridades de alimentos, nutrientes y otros componentes alimentarios.

## DEFINICIONES

No hay definiciones específicas.

*Nota:* ver apartado de Definiciones, Anexo II.

## ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

### Generación de base de datos federal

No aplica.

### Duración

No aplica.

### Ámbito geográfico de aplicación

Todo el país (productos destinados a consumo interno, exportación e importación).

### 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 o programas específicos, podrán ser complementadas por directrices/instructivos específicos.

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

### **Toma de muestra**

El procedimiento de toma de muestra será establecido en cada programa específico y dependerá del tipo de producto a fiscalizar.

### **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.

### **Monitoreo de rotulado**

El monitoreo de ingredientes declarados, la información nutricional obligatoria y

complementaria se realizará de acuerdo al [Programa Federal de 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 será publicada en el espacio destinado a las Campañas de Control en el apartado del PIF dentro de la página web de ANMAT.