

**PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS**  
**Estrategia #MásControl**

PROGRAMA DE MONITOREO  
DE ALIMENTOS IMPORTADOS

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

Composición nutricional

Rotulado

Gestión del riesgo

Comunicación de resultados

**Verificación de los Controles Oficiales**

## INTRODUCCIÓN

El programa tiene por objetivo realizar un monitoreo dirigido focalizado en contaminantes químicos, microbiológicos, factores de composición, calidad y rotulado en alimentos importados.

## OBJETIVOS OPERATIVOS

- Proteger a los consumidores de los peligros transmitidos por los alimentos y las prácticas comerciales engañosas.
- Facilitar el comercio sobre la base de una descripción exacta del producto.

## 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

Todos aquellos alimentos importados que se comercializan en el país.

### Auditorías

No aplica.

### Toma de muestra

La toma de muestra en el marco de esta campaña es reglamentaria.

### Verificación de registros

No aplica.

### Determinaciones analíticas

Las determinaciones analíticas se establecen según categoría de alimento y se encuentran consignadas en el INAL-PROG-1 - Versión: 7.

### Composición nutricional

Según INAL-PROG-1 - Versión: 7.

### Rotulado

En todos los casos que corresponda se verifica el cumplimiento del rótulo con la normativa vigente.

### Gestión de riesgo

En base a la evaluación de los resultados y, con el objeto de orientar las acciones a seguir, la evaluación de los resultados se realizará siguiendo la estrategia de retiro:

- Clase I: cuando el resultado analítico implica situaciones en las cuales existe una probabilidad razonable de que el consumo de un producto, provocará consecuencias adversas graves para la salud o la muerte.

- Clase II: en aquellos casos en el que en función del resultado analítico existe una probabilidad razonable de consecuencias

adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas que consuman el alimento.

- Clase III: los resultados obtenidos presentan una baja probabilidad de consecuencias adversas para la salud de los consumidores pero constituye una infracción.

### Medidas a adoptar ante incumplimientos

En caso de detectarse incumplimientos se procederá a la realización de la pericia de control y en función de los resultados obtenidos se procederá a la Gestión del Riesgo según lo establecido en el art. 1415.

Los productos que presenten incumplimientos, ingresaran en inspección

rigurosa correspondiendo toma de muestra y análisis de laboratorio y/o rotulado previo al ingreso al país. Los mismos serán clasificados como Alimento Clase I, Alimento Clase II, Alimento Clase III según el incumplimiento presentado y se establecerá una frecuencia de muestreo.

La inspección rigurosa se abandona cuando se hayan aceptado cinco lotes sucesivos (Art. 1416 - Esquema de Muestreo).

### Comunicación de resultados

La información se consolida en forma trimestral por categoría y será publicado 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 la legislación vigente de los alimentos importados que se comercializan en el país
<b>Forma de cálculo</b>	- N° de productos que cumplen con la legislación vigente - Total de productos monitoreados
<b>Escala</b>	Numérica
<b>Frecuencia de aplicación</b>	Trimestral
<b>Fuentes de información</b>	Informes de resultado