

**MUNICIPALIDAD DE TIGRE**  
**Secretaría de Gobierno**  
**Dirección de Despacho General y Digesto C7**  
**Convenios**

---

**DECRETO Nº535/17**

**TIGRE, 29 de marzo de 2017.-**

**VISTO:**

El Decreto 2423/69, con la modificación introducida por Ordenanza 3517/16, que regula la producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, transporte y/o expendio de productos **alimentos, y,**

**CONSIDERANDO:**

Que dicho régimen declara obligatorio para toda persona que participe en la producción, elaboración, depósito, fraccionamiento, transporte y/o comercialización de productos alimenticios estar provisto de Libreta Sanitaria y define los requisitos para su emisión.

Que la emisión de dicho documento es función de la Subsecretaría de Política Sanitaria.

Que resulta necesario establecer el sistema de cumplimiento de los requisitos establecidos, en particular los atinentes a la aptitud técnica que deben acreditar los solicitantes.

Que el artículo 14° del Decreto 2423/69 exige acreditar el conocimiento del contenido temático mínimo de los cursos de capacitación destinados a manipuladores de alimentos establecido por la Resolución N° 2.191/2011 del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

Que a efectos de dar cumplimiento a lo normado por dicha resolución, deben acreditar o adquirir conocimientos técnicos suficientes para su desempeño en salvaguarda de la Salud Pública.

Que a fs. 2, 3, 8 y 9 la Secretaría de Política Sanitaria y Desarrollo Humano eleva proyecto de Decreto reglamentario del artículo 14, inciso b), del texto introducido por la Ordenanza 3517/16.

Que a fs. 10 obra dictamen de la Subsecretaría Letrada dando viabilidad legal a la mencionada propuesta, por encuadrarse en las atribuciones del Departamento Ejecutivo establecidas en el artículo 108, inciso 3) del Decreto Ley 6769/58, "Ley Orgánica de las Municipalidades de la provincia de Buenos Aires".

Por ello, el Intendente Municipal del Partido de Tigre en uso de sus atribuciones

## **DECRETA**

**ARTÍCULO 1.-** A los efectos del cumplimiento del artículo 14° inciso b) del Decreto 2423/69, modificado por Ordenanza 3517/16, la Subsecretaría de Política Sanitaria arbitrará los medios para efectuar el correspondiente examen mediante el cual cada solicitante acredite los conocimientos exigidos en dicho inciso para manipular alimentos.

**ARTÍCULO 2.-** Con el fin de capacitar a las personas que no aprueben o desistan de realizar el examen, la Subsecretaría aprobará a las personas físicas y jurídicas reconocidas, con solvencia y aptas para dictar y emitir el certificado de aprobación del “Curso de Manipulación de Alimentos”, que se realizará conforme lo siguientes parámetros:

a) El Curso se realizaran dependencias municipales a determinar: CUT, Centro de Capacitación de la Subsecretaría de Empleo, aulas del Hospital Materno Infantil y otros.

b) Contenido del Curso: Los contenidos son para capacitar en la correcta manipulación de alimentos y en líneas generales son los siguientes:

- Introducción  
Conceptos básicos sobre los alimentos  
Conceptos básicos sobre la manipulación de alimentos Obligaciones básicas de los manipuladores de alimentos Normativas reguladoras de la manipulación de alimentos
  
- La contaminación de los alimentos  
Conceptos básicos sobre contaminación y alteración Los microorganismos y los alimentos  
Factores que afectan a la reproducción de microorganismos  
Operaciones básicas para evitar la presencia de microorganismos  
La contaminación cruzada
  
- Enfermedades transmitidas por los alimentos  
Intoxicaciones y toxiinfecciones  
Los portadores de microorganismos  
La prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
  
- La conservación de los alimentos  
Introducción  
Técnicas de conservación  
El cocinado como técnica de conservación

- Las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos

Normas de higiene personal

Normas para la recepción de materias primas

Normas para el almacenamiento de materias primas

Normas para la manipulación de materias primas

- Limpieza y desinfección de locales y utensilios

Limpieza y desinfección

Desratización y desinsectación

- Métodos de autocontrol:

Presentación de la empresa

El Plan General de Higiene

El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

- c) Organización de los cursos:

Los cursos serán organizados por la Subsecretaria de Política Sanitaria con personal propio, contratado o por locación de servicios a entidades docente que lo realicen.

- d) Dictado de los cursos:

Los cursos serán dictados por profesionales con conocimiento del tema: bromatólogos, veterinarios, nutricionistas u otros licenciados o técnicos con conocimiento y o especialización en el tema.

- e) Procedimiento de selección de los encargados dictarlo:

Se seleccionará mediante contratación de horas docentes o locación de obra, previa evaluación de idoneidad de los candidatos que se presenten.

- f) Implementación del Registro Municipal de Entidades públicas y/o privadas reconocidas que certifiquen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos:

Se llevará registro propio por no existir registro en provincia.

Se tomará como referencia las siguientes entidades: Como ente público y principal SENASA, que exige a sus plantas habilitadas y de acuerdo al Código Alimentario Argentino, un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

Como entes privados los que certifiquen normas de la familia ISO 22.000 (es ISO 9001 + APPCC) que tienen reconocimiento internacional, tales como Bureau Veritas, SGS, Norske Veritas, etc.

**ARTÍCULO 3.-** Los empleados de empresas de elaboración y transporte de alimentos que certifiquen tener el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) definido en el Artículo 18 bis del Código Alimentario Argentino, serán eximidos de realizar el examen y el curso.

**ARTÍCULO 4.-** A tales efectos, la Subsecretaría de Política Sanitaria habilitará un registro de las entidades públicas o privadas reconocidas que certifiquen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), definidos en el Artículo 18 bis del Código Alimentario Argentino.

**ARTÍCULO 5.-** Refrenden el presente Decreto la señora Secretaria de Política Sanitaria y Desarrollo Humano y el señor Secretario General y de Economía.

**ARTÍCULO 6.-** Dése al Registro Municipal de Normas. Publíquese en el Boletín Oficial de la Municipalidad de Tigre. Notifíquese y verifíquese su cumplimiento por la Secretaría de Política Sanitaria y Desarrollo Humano.

**Firmado: Dr, Julio César Zamora, Intendente Municipal.**

**Cdor. Luis Fernando Lauría, Secretario General y de Economía**

**Lic. Malena Galmarini de Massa Secretaria de Política Sanitaria y Desarrollo Humano**

**DECRETO N° 535/17**