



Legislación alimentaria en el marco del Programa Carnicerías Saludables

Presentación 127 ° Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria de la Sociedad Rural Argentina

Bromatólogo Cristian D. Adriani

MP0131-MN-6003



FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA



Municipalidad de BERISSO
Capital Provincial del Inmigrante

Objetivo General

Conocer la calidad microbiológica y la portación de bacterias patógenas (*Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7 y *E. coli* productor de toxina Shiga) en la carne bovina molida destinada a consumo minorista en la Ciudad de Berisso, como instrumento para mejorar su calidad microbiológica y reducir los problemas de importancia ligados a la salud pública.



Consideramos que el conocimiento adquirido permitirá diseñar y promover estrategias de intervención a los efectos de disminuir el riesgo de infección por consumo de carne bovina molida, como así también marcar un precedente para el resto de los locales expendedores de alimentos del Municipio de Berisso



Jornada de capacitación para comercios expendedores de carne y pollo

Donella Spa
 Masajes
 Depilación
 Peinado
 Estética de Indígenas

ALARMAS Y COMERCIALES
 Instalación de Alarmas Domiciliares y Comerciales
 Tel: 0221-15 5629501
 roupa1.pr@gmail.com

35° Fiesta Provincial del Inmigrante Berisso 2012

IV Jornadas de capacitación para manipuladores de alimentos
 De asistencia obligatoria para salientes comerciales alimentos en el marco de la fiesta.
 Sábados 11, 18 y 25 de agosto de 14 a 18 hs en la sede de AEE
 Av. Montevideo con 8. Entradas por HCD.

Dicententes:
 Bromatólogo Cristian D. Adoni
 Dirección de Salud - Municipio de Berisso.
 Dra. Sandra Wac
 Ministerio de Salud de la Pcia de Bs. As.
 M.M. Gerardo Loufka
 Investigador del COBICET - IRIEP - FCV
 Se entregará certificado de asistencia

Convocan:
 Municipalidad de Berisso y Ministerio de Salud de la Pcia. Bs. As.

EL MUNDO DE BERISSO
 SEMANARIO | EDICIÓN IMPRESA

Volver Edición 1283 |

Política | Información General | Cultura | Deportes | Colectividades | Agenda | Instituciones | Redacción Abierta

BÚSQUEDA DE AGENTES PATÓGENOS EN CARNE DE POLLO
Nueva etapa del programa "Carnicerías saludables"

Dando continuidad al programa Carnicerías Saludables, que comenzó a ejecutarse durante 2010, la Dirección municipal de Salud informó que ya se encara una nueva etapa en la que la iniciativa alcanzará a los establecimientos expendedores de pollo, con el objetivo de buscar agentes patógenos, como la

MUNICIPIOSWEB.COM
 Toda la información de los Municipios

Berisso | Salud
Jornada de capacitación para comercios expendedores de carne y pollo

El Departamento de Bromatología de la Dirección de Salud, área que depende de la Secretaría de Promoción Social de la Municipalidad de Berisso, comenzó la jornada de capacitación en el marco del Programa Carnicerías Saludables, a realizarse el próximo 3 de julio.

El encuentro, que tendrá lugar en casa de Cultura (Av. Montevideo entre 10 y 11) a partir de las 14 hs, se dio carácter obligatorio para quienes se hayan concurrido a las anteriores capacitaciones, siendo prebida la aplicación del Código Alimentario Argentino.

Cabe destacar, que la asistencia en dicha capacitación, generará la baja del programa en el establecimiento, quedando expuesto a posibles sanciones.

Archivo de Noticias

23/08/2012 | Salud

Capacitación para manipuladores de alimentos

La Dirección de Salud, área que depende de la Secretaría de Promoción Social de la Municipalidad de Berisso, a través del Departamento de Bromatología, informa que se llevarán a cabo jornadas de capacitación para "Manipuladores de alimentos".

Los encuentros, organizados en el marco de la **35° Fiesta Provincial del Inmigrante**, se desarrollarán los sábados 25 de agosto, 1° y 8 de septiembre en instalaciones de la Asociación de Entidades Extranjeras (Av. Montevideo y 8) de

Desarrollo del programa piloto en el Distrito de Berisso.



Pre operacionales

Búsqueda de datos existentes en registros municipales y relevamientos de “peinado” en el distrito.

Ordenanzas vigentes y armonización jurídica:
Dos proyectos de ordenanza aprobados por el HCD.

Acondicionamiento del material -
Georeferencia y puesta a punto de recursos humanos.

PRIMERA ETAPA:

Auditorías a las carnicerías.

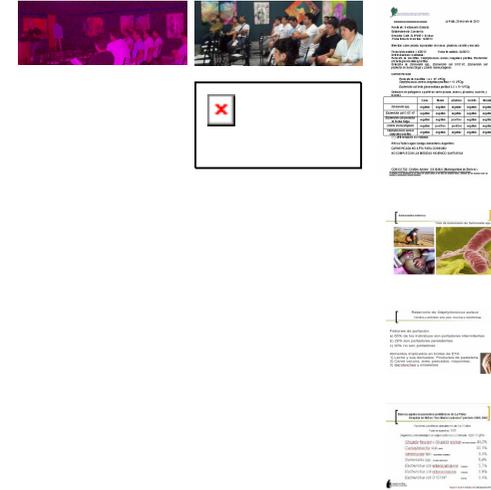
Encuestas. Toma de muestra y procesamiento.

Análisis de los datos resultantes.

Elaboración y entrega de informes a los carniceros con un plan de recomendaciones.

Sociabilización de los resultados .

Jornadas de capacitación colectiva por zonas.



SEGUNDA ETAPA:

Información para consumidores.

Capacitación docente: Jardines de infantes y guarderías municipales (LUSUH).

Capacitación en manipulación de alimentos dirigido a auxiliares docentes en el marco del decreto provincial 4728.

TERCERA ETAPA:

Jornadas colectivas para comerciantes disidentes y abiertas a la comunidad.

Capacitación “In Situ” Plan de Sops (Procedimientos Operativos Estándar) y encuesta de riesgo.

Remuestreo según C.A.A.- Id del establecimiento.

Decretado de interés municipal.



Actas del Cabildo

1823 Decreto de B. Rivadavia

1865 V. Alsina – Código Rural Madrid

1870 CABA 1º Inspector

1875 Consejo de higiene

1883 CABA Ofic. Química

1900 Ley 3959

1901 Dir. Nac. De Ofic. Químicas

1906 Leyes especiales com. USA

1922 Reglamento Bromatológico de la Pcia de Bs As

1935 1º Jornadas Bromatológicas nacionales

1944 Cod. Brom. De Santa Fé, Ley 2998

1948 Congreso Nac. De higiene y medicina social.

1953 Reglamento alimentario nacional

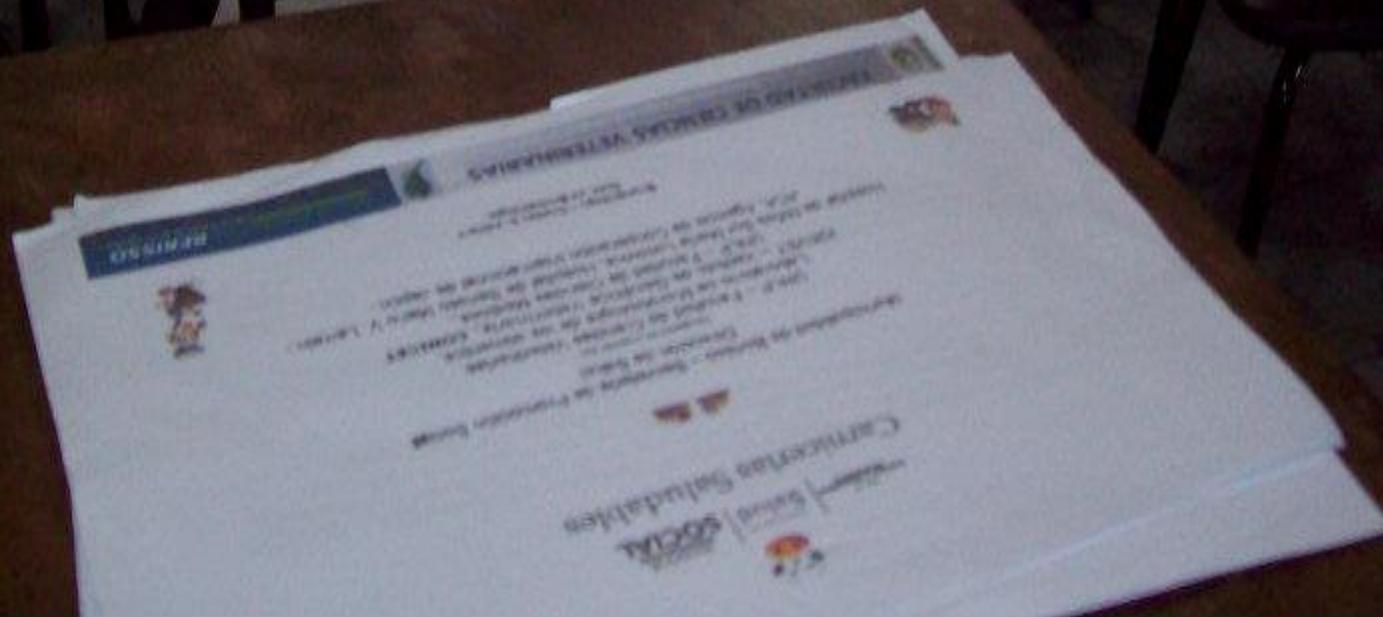
1967 Reglamento de inspección de prod. De origen animal

1969 Ley 18284 decreto 2126

1991 Ley 23981. Normas MERCOSUR

Legislación Alimentaria

La legislación alimentaria está encaminada a asegurar un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, teniendo en cuenta el bienestar animal, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente. Todo ello bajo el enfoque integrado «de la granja a la mesa» que es considerado actualmente un principio general de la política de seguridad alimentaria.



Nuestra legislación nos dice que todos los encargados, manipuladores de alimentos y propietarios de establecimientos, deben conocer el marco jurídico que regula su actividad.



Que es una ley?

Aristóteles, Aftalion y Kelsen comprendieron que una ley “Es una regla social que debe obedecerse obligatoriamente”.

•Santo Tomás:

- "Ordenación de la razón dirigida al bien común y promulgada solemnemente por quien cuida a la comunidad".*

Constitución Nacional

“Artículo 42.- Los consumidores y usuarios de bienes y servicios tienen derecho, en la relación de consumo, a la protección de su salud, seguridad e intereses económicos; a una información adecuada y veraz; a la libertad de elección, y a condiciones de trato equitativo y digno. Las autoridades proveerán a la protección de esos derechos, a la educación para el consumo, a la defensa de la competencia contra toda forma de distorsión de los mercados, al control de los monopolios naturales y legales, al de la calidad y eficiencia de los servicios públicos, y a la constitución de asociaciones de consumidores y de usuarios. La legislación establecerá procedimientos eficaces para la prevención y solución de conflictos, y los marcos regulatorios de los servicios públicos de competencia nacional, previendo la necesaria participación de las asociaciones de consumidores y usuarios y de las provincias interesadas, en los organismos de control. ”

El marco legal que regula la relación de consumo y los derechos y deberes de los actores involucrados en esa relación se estructura a partir del precepto contenido en el artículo 42 de la Constitución Nacional.

La norma constitucional constituye un verdadero estatuto de derechos y obligaciones que se complementa, básicamente, con la Ley de Defensa del Consumidor N° 24.240.



Constitución Nacional

Art. 75, inc. 22: "Aprobar o desechar tratados concluidos con las demás naciones y con las organizaciones internacionales y los concordatos con la Santa Sede. Los tratados y concordatos tienen jerarquía superior a las leyes.

La Declaración Americana de los Derechos y Deberes del Hombre; la Declaración Universal de Derechos Humanos; la Convención Americana sobre Derechos Humanos; el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales; el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos y su Protocolo Facultativo; la Convención sobre la Prevención y la Sanción del Delito de Genocidio; la Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación Racial; la Convención sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación contra la Mujer; la Convención contra la Tortura y otros Tratos o Penas Cruelles, Inhumanos o Degradantes; la Convención sobre los Derechos del Niño; en las condiciones de su vigencia, tienen jerarquía constitucional, no derogan artículo alguno de la primera parte de esta Constitución y deben entenderse complementarios de los derechos y garantías por ella reconocidos. Sólo podrán ser denunciados, en su caso, por el Poder Ejecutivo nacional, previa aprobación de las dos terceras partes de la totalidad de los miembros de cada Cámara. Los demás tratados y convenciones sobre derechos humanos, luego de ser aprobados por el Congreso, requerirán el voto de las dos terceras partes de la totalidad de los miembros de cada Cámara para gozar de la "jerarquía constitucional" (el destacado es nuestro).

El art. 75, inc. 22, sienta, como principio general, el de la supralegalidad de los tratados internacionales de toda clase: los tratados prevalecen sobre las leyes, con una sola excepción.



Ley 18.284

Define las autoridades

Georeferencia

Precisa el poder del Estado.

Unifica metodos y tecnicas.

**Unifica sanciones
pecuniarias..**

Atribucion funcionarios.

Establece plazos

**Etablece la importancia de la
publicacion sobre lo
actuado.**

Que es el Código Alimentario Argentino

El Código Alimentario Argentino fue puesto en vigencia por la [Ley 18.284](#), reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del C.A.A. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que **establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad** que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita.



Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población sobre cualquier tipo de interés comercial y la **buena fe** en las transacciones comerciales.

Anexo I es el texto del C.A.A.

Capítulo	Tema	Artículo
I	Disposiciones Generales ★	1 al 11
II	Establecimientos ★	12 al 154
III	Normas Generales Alimentos	155 al 183
IV	Envases	184 al 219 bis
V	Rotulación	220 al 246
VI	Alimentos Carneos ★	247 al 519
VII	Alimentos Grasos	520 al 552 tris
VIII	Alimentos Lácteos	553 al 642 bis
IX	Alimentos Farinaceos	643 al 766
X	Alimentos Azúcarados	767 al 818 bis
XI	Alimentos Vegetales	819 al 981
XII	Bebidas Analcoholicas	982 al 1079 bis
XIII	Bebidas Fermentadas	1080 al 1107
XIV	Bebidas Alcoholicas	1108 al 1136 bis
XV	Productos Estimulantes	1137 al 1198
XVI	Correctivos y Coadyuvantes	1199 al 1338
XVII	Alimentos Dieteticos	1339 al 1390
XVIII	Aditivos	1391 al 1406
XIX	Harinas, ETC Proteinicos	1407 al 1412
XX	Metodología Analítica Oficial	1413 al 1414
XXI	Procedimientos	1415 al 1416
XXII	Misceláneos	1417

Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

Art 13 – Habilitación:

Instalación y funcionamiento de las
Fábricas y Comercios de Alimentación
serán autorizados por la autoridad sanitaria.

89,5% habilitadas (99/110)

10% en trámite (11) / 5% (6) habilitadas inadecuadamente



Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

Art 16 - El titular de la autorización debe proveer a:

Buenas condiciones de higiene.

Productos autorizados

Origen documentado

Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos.

Tags: Criterios complementarios Criterios obligatorios Origen Utensilios



Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL (Art.18).-

Deberán mantenerse en todo momento bien aseados,
no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.

No será permitido comer, escupir, fumar, mascar chicle, etc.

La capacidad de dichos locales no será inferior a 15 m cúbicos por persona.

La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.



Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

Las **aberturas** deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.

Los productos deberán tenerse en estantes y estibas, éstas serán hechas sobre **tarimas** separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros.



Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL (Art.18).-

Las firmas comerciales son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos.

Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elabore en condiciones higiénico-sanitarias defectuosas o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.

La existencia en los comercios de **productos con defectos** de conservación supone la intención de utilizarlos y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia.



Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL (Art.18).-

Las firmas comerciales están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos.

Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.



En los locales donde se comercializan alimentos, sobre todo crudos, como los cárnicos, esta prohibido el ingreso con animales domesticos, por ser un peligro para la salud de los consumidores y comerciantes.



**NO INGRESAR
CON ANIMALES**

Más información en www.berissosalud.com.ar

Departamento de Bromatología | Dirección de Salud | Secretaría de PROMOCION SOCIAL | Municipalidad de BERISSO
Capital Provincial del Inmigrante



Los establecimientos, no podrán tener comunicación directa con criaderos de animales o simil.

Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL (Art.18).-

Agua potable, pisos y equipos

Se dispondrá de agua potable y piletas necesarias dotadas de desagües conectados a la red.

Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseerán pisos contruidos con materiales impermeables.

La autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, como también la colocación de friso impermeable de 1,80 m. de altura.

Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales deberán conservarse en buenas condiciones de higiene.



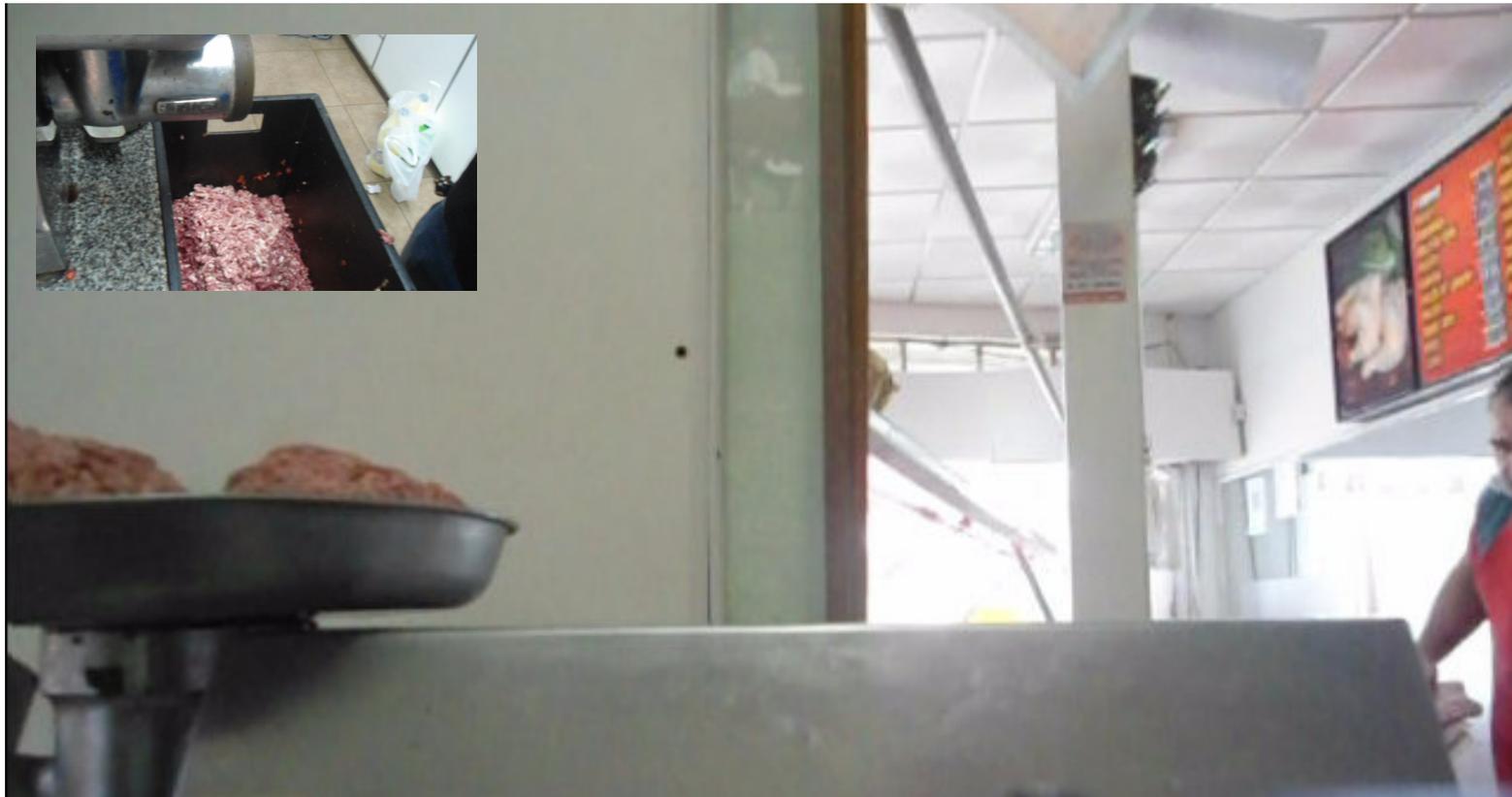
Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL (Art.18).-

El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio.

Los alimentos fraccionados de esta manera, solamente podrán ser vendidos en las bocas de expendio del mismo establecimiento fraccionador.



Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL (Art.18).-

El personal de los comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, en guardarropas y baños.

Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.

El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario.

Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado.

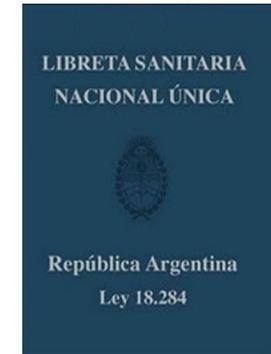


El agua empleada para lavado, enjuagado y conducción del producto final deberá ser de calidad potable.

Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL



Art 21

A) El Personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria.

B) La libreta sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año.

C) A los efectos de la obtención de la Libreta Sanitaria el solicitante deberá someterse a los siguientes análisis rutinarios:

1) Examen clínico completo haciendo especial hincapié en enfermedades infectocontagiosas, patologías dermatológicas y patologías bucofaríngeas. 2) radiografía de tórax 3) hemograma completo y enzimas hepáticas 4) análisis físico-químico de orina 5) ensayo de VDRL

Para la renovación de la libreta sanitaria el solicitante deberá someterse nuevamente a los mencionados exámenes.

D) Curso de Manipulador de Alimentos:

E) La responsabilidad de que el manipulador cumplimente en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria es del empleador.

La Libreta Sanitaria Nacional podrá ser requerida por la Autoridad Sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la Ley N° 18284.

Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL

Art 22 - Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en deberán vestir uniforme o guardapolvo y gorras lavables o renovables.

En las carnicerías...es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos.
Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo.



+

Capítulo II:

Establecimientos: Normas generales comunes a todos los rubros:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL

NORMAS DE CARACTER ESPECIAL ALIMENTOS CARNEOS

Art 24 - Las Carnicerías y puestos para la venta de carne y aves deben responder a las normas de carácter general y además a las siguientes:

- 1. Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas tendrán una cortina de alambre.**
- 2. Poseerán mesas de mármol, gancheras de metal inalterable para colgar las reses, las que deberán quedar a no menos de setenta centímetros de las paredes; cajones metálicos con tapa para depositar los desperdicios y balanzas con platillos de metal inalterable.**

CAPITULO VI ALIMENTOS CARNEOS Y AFINES

CARNES DE CONSUMO

Art. 247 –Denominación genérica de Carne, se entiende por la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos o caprinos declarados aptos para la alimentación humana por inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

Art. 248 Se considera como Carne fresca

“La carne de ganado fresca que se expendea después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras.

Selladas por la inspección sanitaria.

Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores”.

“La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expendea o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes”.



Art 250 – Se considera Carne abombada, la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca.

Art 253 – Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: *carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o contengan productos de alteración; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas.*

Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.



Art 254 - Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.

Art 255 - Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida **finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.**

Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente.

La carne picada fresca deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Criterio complementario:

Determinación	Resultados	Método de Análisis
Recuento de Aerobios Mesófilos/g	n=5 c=3 m=10 ⁶ M=10 ⁷	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos - Vol I - Técnicas de análisis microbiológicos - Parte II - Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos - Métodos de Recuento en Placa
Recuento de Escherichia coli/g	n=5 c=2 m=100 M= 500	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos - Vol I - Técnicas de análisis microbiológicos - Parte II - Bacterias coliformes
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo/g	n=5 c=2 m=100 M= 1000	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos - Vol I - Técnicas de análisis microbiológicos - Parte II - S. aureus - Recuento de estafilococos coagulasa positiva

Criterio obligatorio:

Determinación	Resultados	Método de Análisis
Escherichia coli O157:H7/NM	n=5 c=0 Ausencia/65g	USDA-FSIS Guía de Laboratorio de Microbiología capítulo 5 - Detección, aislamiento e identificación de E. coli O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalente
Salmonella spp.	n=5 c=0 Ausencia/10g	Manual de Bacteriología Analítica de FDA (BAM) Capítulo 5 Salmonella o equivalente

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.

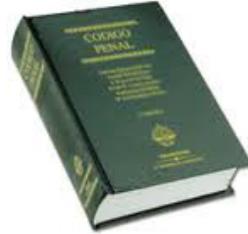


**Recuerde que la carne debe ser picada delante suyo.
Una medida de protección para su salud y la de su familia.**

Por que?

De este modo se evita que germenos patogenos, como los que causan el Síndrome Uremico Hemolítica, no se multipliquen y logren producir enfermedad en el consumidor.

www.berissosalud.com.ar



Otra legislación vigente.

El Código Penal (Cap. IV) desde el Art.200 al 207 incluye los delitos contra la salud pública

Art. 200: Estipula prisión de 3 a 10 años para quien envenenare o adulterare de un modo peligroso para la salud, sustancias alimenticias destinadas al uso publico.

Si el hecho fuere seguido de muerte la pena se eleva de 10 a 25 años.

Art. 201: Disimulación del carácter nocivo.

Art.202: Prisión para quien propagare una enfermedad peligrosa.

Art.203: Negligencia: multas hasta 30.000, seguida de muerte: prisión.

Art. 204 y Art. 205:Multas. (Art.206 y Art. 208)) Medicamentos

Art. 207: Inhabilitación.



Municipalidad de Berisso
PROVINCIA DE BUENOS AIRES
CAPITAL PROVINCIAL DEL INMIGRANTE

Berisso, 26 de junio de 2013

Secretario de Gobierno
Dr. Guillermo Di Giacomo
S _____ / _____ D

Me dirijo a Ud, como jeraquía superior a la Dirección de Control Urbano, quien posee en su esfera competencia de policía sanitaria municipal con el objeto de recomendarle tenga a bien, tomar intervención en el establecimiento denominado Autoservicio [REDACTED] [REDACTED] 7 manzana sur, ya que en la auditoría por mi realizada junto a investigadores del CONICET el día 3 de junio del corriente; observara que tanto el establecimiento mencionado ut supra como los productos cárnicos allí comercializados no cumplen con los criterios microbiológicos, las buenas practicas higienicas y de manufactura establecidas en el Código Alimentario Argentino, Ley 18.284, Decreto 2126/71, Capítulo II, Arts: 16, 18, 20, 21, 22 y 24 y Capítulo VI Arts: 250 y 255. Destacando que las pruebas de laboratorio y el analisis riesgo desarrollados entre la Dirección de Salud y la Facultad de Ciencias Veterinarias en el marco del Programa Carnicerías Saludables, resultaran positivas para *Escherichia coli* productor de toxina Shiga y *Listeria monocytogenes* tanto en la en la carne picada como en las mesadas del establecimiento, y *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo en las manos del manipulador. Estos resultados sumados al análisis de observacional de riesgos realizado establecido por la OPS/OMS, HACCP 2003, el cual indica de que se trata de un establecimiento de *Alto Riesgo*, consituye un peligro para la salud de la población. Junto a otros posibles peligros biológicos análogos a los establecimientos del *Alto Riesgo* lo son la *Salmonella typhi*, *S. paratyphi A* y *B*, *Shigella dysenteriae*, *Vibrio cholerae* O1, *Vibrio vulnificus*, *Clostridium perfringens* del tipo C, virus de las hepatitis A y E, *Trichinella spiralis* o *Taenia*

11-01-2013 | 12:50

Operativo de rutina

Decomisaron 400 kilos de carne vacuna en Berisso

Personal de Control Urbano del municipio secuestró la mercadería, que estaba sin las condiciones sanitarias correspondientes, y la destruyó.

IMÁGENES



Señor: En terreno se detectó la presencia de materia indeseable, también
continguen un peligro para los consumidores.
A los efectos de preservar la salud de los consumidores del Berisso, luego de la
realización de los análisis pertinentes que reveló en su totalidad, el resultado de las
actuaciones realizadas a esta Dirección para su debido cumplimiento.
Sin otro particular, saluda
Cristian Di Adriano - Bromatólogo - Dirección de Salud

Cristian Di Adriano - Bromatólogo - Dirección de Salud

27/6/13

CON
CLU
SIO
NES.

ME?

Muchas gracias!

cristianadriani@hotmail.com