

DEPARTAMENTO PROVINCIAL DE BROMATOLOGÍA

REQUISITOS PARA INSCRIPCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS (R.N.E.)

1. Presentación de la nota de Solicitud de Alta de Usuario en el Sistema SIFeGA (<http://dsachubut.sytes.net/db>)
2. Copia de CUIT (indicando domicilio)
3. DNI del representante de la firma.

Ingresar en: <http://sifega.anmat.gov.ar/chubut/login.php>
IMPORTANTE: SE RECOMIENDA EL USO DEL NAVEGADOR MOZILA O GOOGLE CHROME. ES IMPORTANTE CONFIGURAR PREVIAMENTE LOS NAVEGADORES ANTES DE INGRESAR AL SISTEMA (VER INSTRUCTIVOS).

A partir de dicha solicitud se le brindará una clave de acceso que podrá cambiar en su primer ingreso a la plataforma.

USUARIO: N° DE CUIT
CONTRASEÑA: CLAVE DE ACCESO

En el sistema se requerirá cargar en formato pdf la siguiente documentación:

- **Datos de la empresa**
- **Estatuto o contrato social de la empresa, excepto empresa unipersonal** (DNI del titular o representante de la firma).
- **Constancia de CUIT – EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Inscripción ante la Dirección General de Aduanas”.**
- **Datos del establecimiento**
 - **Nombre del establecimiento**, con sus datos dentro de la provincia de Chubut.
 - **Georreferenciación:** Latitud y longitud del lugar físico del establecimiento elaborador.
 - Las **actividades** que desarrollar. **VER ARCHIVO EN LA PÁGINA “Categorías de productos alimenticios” en <http://dsachubut.sytes.net/db>**
 - **Plano del establecimiento.**
 - **Habilitación municipal.**
- **Contrato de alquiler del inmueble o título del inmueble** (en caso de ser propietario).
- **Memoria descriptiva del establecimiento – EN LA DESCRIPCIÓN ADJUNTA “Plano esquemático del establecimiento”.**
- **Análisis de agua de red** (no mayor a 6 meses) - **EN LA DESCRIPCIÓN ADJUNTA “Habilitación municipal”.**
- **Datos del Responsable sanitario** en caso que corresponda registrado en el Departamento Provincial de Bromatología (DNI, Título, CV, carnet emitido por la ASJ), nota de aceptación del cargo por parte de DT).
- **Comprobante de pago de RNE en formato pdf.**

PRESIONE **GUARDAR** PARA CONTINUAR EL TRÁMITE EN OTRO MOMENTO, **FINALIZAR** PARA ENVIAR LA DOCUMENTACIÓN A LA AUTORIDAD SANITARIA O **CANCELAR** PARA ELIMINAR LA DOCUMENTACIÓN CARGADA.

Se adjuntan tutoriales e instructivos:

Carga de datos para la presentación de una solicitud de RNE	https://youtu.be/hKY4UIvYsg
Presentación de trámites de Modificación, Reinscripción y Baja de un RNE en SIFeGA	https://youtu.be/SX1hefYHryk
Responder observaciones de trámites de RNE en SIFeGA	https://youtu.be/BzNtRxyKbJI
Confirmación de auditorías programadas de trámites de RNE en SIFeGA	https://youtu.be/jTs_QUsZNEs
Carga del comprobante de pago en trámites de RNE en SIFeGA	https://youtu.be/CmoXBhOTZSE
Finalización de trámite: obtención del certificado de RNE en SIFeGA	https://youtu.be/UMh9THydS_8

Instructivo de Autorización Sanitaria de Establecimiento en SIFeGA en:

<http://dsachubut.sytes.net/db>

ARCHIVO “DIRECTRICES PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS”

REQUISITOS PARA INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS (R.N.P.A.)

Ingresar en: <http://sifega.anmat.gov.ar/chubut/login.php>

USUARIO: N° DE CUIT
CONTRASEÑA: CLAVE DE ACCESO

En el sistema se requerirá cargar/declarar la siguiente documentación:

- Vinculación entre el producto nuevo con un RNE existente. Esta vinculación puede ser con un RNE de la firma solicitante o con RNE de otra firma (por terceros).
- En caso que sea una elaboración por terceros, adjuntar la nota cruzada entre las dos firmas.
- **Clasificación del producto** por rubro de establecimiento y categoría de producto. Ver el archivo “Categorías de productos alimenticios” en <http://dsachubut.sytes.net/db>
- **Marca, nombre de fantasía y denominación** propuesta del producto.
- **Composición de producto** de acuerdo al porcentaje de materia prima **en orden decreciente** (INGREDIENTES y ADITIVOS). En referencia indicar a que parte del producto alimenticio corresponde.
- **Características del producto** para clasificarlo (ej: grados briks, pH, actividad acuosa, etc.) – **ADJUNTAR DOCUMENTACIÓN QUE RESPALDE DICHA CLASIFICACIÓN / DENOMINACIÓN EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Especificaciones técnicas” en formato pdf.**
- **Forma de uso / Modo de comercialización / Población de destino.**
- **Condición** del producto alimenticio (libre de gluten, para lactantes, modificado en su composición, orgánicos, entre otros), con su respectiva documentación adjunta **en formato pdf.**
- **Condiciones de conservación.**
- **Unidad de consumo** (envase primario, secundario y terciario), con su tipo de envase, material, contenidos netos y escurridos, lapsos de aptitud propuestos. Se deberán detallar todos los envases que constituyan la unidad de consumo. **ADJUNTAR EL CERTIFICADO DE ENVASE DE USO ALIMENTARIO EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Especificaciones técnicas”, en formato pdf.**
- **Unidad múltiple.** Es la presentación comercial que contiene varias unidades de consumo.
- **Proceso de elaboración:** Se debe optar por: Detallar las etapas del producto o Describir en campo abierto o adjuntar monografía de elaboración **en formato pdf**) indicando los controles de calidad que se realizan.
- Leyendas obligatorias y facultativas (con documentación adjunta **en formato pdf**).
- **Leyendas obligatorias no preestablecidas.**
- **Información nutricional**, de acuerdo al Capítulo V del Código Alimentario Argentino.
- **Confección de Rótulo**, Los únicos campos que se deberán seleccionar/completar son: **Origen del producto**, **Ingredientes**: en orden decreciente según lo declarado en composición y la **declaración de alérgenos** (de acuerdo http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/DIRECTRICES_ROTULADO_ALERGENOS.pdf.) a continuación en **LETRA MAYÚSCULA**, modo de **Fecha de duración**.
- **Rótulo adecuado a legislación vigente** (El rótulo adecuado a la legislación vigente es el rótulo con el cual se comercializará el producto **en formato pdf**). **Se deberá adjuntar el arte del rótulo.**
- Comprobante de pago de RNPA (**en formato pdf**)

Instructivo de Autorización Sanitaria de Productos alimenticios en SIFeGA en:

<http://dsachubut.sytes.net/db>

ARCHIVO “INSTRUCTIVO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN SIFEGA”

NOTA:

Se debe estar en conocimiento que todo dato cargado en el sistema tiene carácter de “**Declaración Jurada** por el productor y/o representante legal”.

IMPORTANTE:

- Si el trámite ya fue iniciado, para buscar el estado de situación, en el Menú ir a **Trámites, Búsqueda**.
- Tanto para RNE como para RNPA. La primera modificación o reinscripción que se haga de un registro que no fue otorgado por SIFeGA el sistema solicitará completar la información del registro y adjuntar toda la documentación de respaldo que hace a ese registro, de acuerdo a la migración de datos que haya implementado la autoridad sanitaria.
- En las sucesivas modificaciones, sólo será necesario ajustar la información y la documentación adjunta según los cambios que deban realizarse.
- Para todo tipo de modificación que se quiera realizar en el RNPA, se deberá acceder en el menú de Trámites Alimentos Modificación.

Tareas realizadas por un Director Técnico de una planta de productos alimenticios.

- Tramitación de Habilitaciones y Registros de acuerdo a la Legislación vigente. (Por ejemplo, RNE, RNPA, etc.)
- Implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Implementación de programas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Implementación de un Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Implementación y/o certificación de Normas voluntarias de Gestión de Calidad (ISO, IRAM, etc)
- Supervisión, Control y Registro de todos los procesos que se realizan en cada establecimiento. Realización de Auditorías.
- Programación de análisis (físicos-químicos, microbiológicos y /o sensoriales) de materias primas, productos en proceso y producto final, para asegurar calidad e inocuidad.
- Confección, inscripción y actualización en el órgano de contralor correspondiente de los productos alimenticios elaborados por la empresa y su debida rotulación de acuerdo a la legislación vigente.
- Brindar asesoramiento técnico y capacitación continua a: manipuladores de alimentos y gerencia de los establecimientos.

REQUISITOS GENERALES DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

- Las instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.
- El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada, contando con sectores separados correctamente) depósito de materia prima, elaboración, producto terminado) para evitar la contaminación cruzada.
- Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes. No tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.
- Las paredes se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, serán de color claro, lisas, sin grietas y recubiertas con friso sanitario impermeable hasta 1,8 metros de altura.
- Las ventanas y otras aberturas serán tales que aseguren una adecuada ventilación para evitar la condensación de vapor. Deberán estar provistas de protección anti plagas (telas mosquiteras).
- Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.
- Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo, estando completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados, contando con agua fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos.
- Los establecimientos deberán disponer de un sistema de eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

- Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos debe ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Los productos de limpieza y desinfección deberán estar aprobados e identificados y guardados en lugares adecuados separados del área de manipulación de alimentos.
- Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- Deberá impedirse la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas.

Análisis de laboratorio (si correspondiera). Laboratorio de la Dirección de Salud Ambiental - Trelew, 0280 4427421/4421011. Laboratorio de Bromatología - Cinco Saltos 0299-4980735; Laboratorio de Bromatología, Toxicología y Saneamiento Ambiental - Villa Regina 02941-461926; Laboratorio Regional S.A. - Viedma 02920-425300 u otro laboratorio de red oficial y/o acreditado.

Todas las personas que manipulen alimentos deben presentar el CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.