

DEPARTAMENTO PROVINCIAL DE BROMATOLOGÍA USO DE SISTEMA SIFeGA.

- **Alta de usuario en el SIFeGA:** Presentar ante el Departamento de Bromatología:

1. **Nota de Solicitud de Alta** de Usuario en el Sistema SIFeGA. Para obtenerla ingresar a: (<http://dsachubut.sytes.net/db/?p=94>). Una vez completada y firmada, presentarla ante el personal del Departamento de Bromatología y/o delegaciones. En caso de ser de no poder presentarse, se podrá enviar por mail, siempre y cuando la firma se encuentre certificada ante escribano o juez de paz.
2. **Copia de constancia de inscripción AFIP** (indicando domicilio legal).
3. **Fotocopia del DNI** del representante de la firma. De no ser el titular se deberá solicitar el poder de nombramiento como representante. (con firmas certificadas y en formato físico).

A partir de dicha solicitud desde el Departamento se le generará a la empresa un usuario (su N° de CUIT) y una clave de acceso la que podrá cambiarse en su primer ingreso a la plataforma.

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

IMPORTANTE: Se recomienda el uso del navegador Mozilla o google Chrome. Es importante configurar previamente los navegadores antes de ingresar al sistema (ver instructivos). No guiarse por los nombres de los botones de carga de archivos ya que muchas veces estos no se corresponden, en cada botón se puede cargar más de un archivo diferente, aunque se lo visualice con el mismo nombre.

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

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

Tener usuario y contraseña en SIFeGA. Acceder a: Tramites - Establecimientos – Inscripción.

De la empresa

Primeramente, deberá cargarse en sistema los siguientes datos de la empresa propietaria para su control:

-**Constancia de inscripción de AFIP**- CUIT vigente. Subirlo **EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Inscripción ante la Dirección General de Aduanas”**.

-**Estatuto o contrato social** de la empresa, excepto empresa unipersonal. En caso que sea unipersonal, adjuntar la fotocopia de DNI.

-De presentar un apoderado se deberá cargar: Poder en el que se lo nombre apoderado frente al Departamento (con firmas certificadas) y DNI.

Del establecimiento

4. **Nombre de fantasía del establecimiento** (coincidente con lo indicado en habilitación municipal).
5. **Dirección** (coincidente con lo indicado en habilitación municipal).
6. **Georreferenciación**. Latitud y longitud del lugar físico del establecimiento elaborador. (según indicación-escritura de Google Maps).
7. **Actividades a desarrollar**, VER ARCHIVO EN LA PÁGINA “Categorías de productos alimenticios” en <http://dsachubut.sytes.net/db/?p=90> (coincidente con lo indicado en habilitación municipal, aunque en esta pueden figurar otras siempre que no entren en conflicto entre sí). Lo que será corroborado al momento de la inspección ocular.
8. **Plano del establecimiento** (se acepta croquis PROLIJO, a escala, con medidas e indicando aberturas e equipamiento). Lo que será corroborado al momento de la inspección ocular.
- **Memoria descriptiva del establecimiento**. Lo que será corroborado al momento de la inspección ocular. Subirlo **EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Plano esquemático del establecimiento”**.

- 9. **Habilitación municipal** (con los datos coincidentes con los indicados por el productor).
- 10. **Contrato de alquiler del inmueble, título de propiedad, boleto compra venta o comodato.**
- 11. **Análisis de aptitud del agua de proceso**, no mayor a 6 meses, realizado por laboratorio oficial (no privado). Subirlo **EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Habilitación municipal”**.
- 12. De corresponder, se deberá cargar los **Datos del Responsable Sanitario (DT / AT)** y carnet. (*)
✚ En la documentación adjunta cargar el DNI del Responsable, el título, el carnet emitido por el Departamento de Bromatología (en el botón “Matrícula del Director Técnico”), Nota de vinculación entre empresa y DT/AT en el botón “Título habilitante del DT” y el Currículum Vitae en el botón de “DNI Director Técnico”.
- 13. **Comprobante de pago** correspondiente.
- 14. Manuales de BPM para establecimientos libre de gluten y demás que así se lo requiera. Subirlo **EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Habilitación municipal”**

PRESIONE **GUARDAR** PARA CONTINUAR EL TRÁMITE EN OTRO MOMENTO. Se recomienda recordar el número de trámite generado. Para retomarlo, diríjase a: Tramite-búsqueda.

FINALIZAR PARA ENVIAR LA DOCUMENTACIÓN A LA AUTORIDAD SANITARIA.

CANCELAR PARA ELIMINAR LA DOCUMENTACIÓN CARGADA.

➤ **Se adjuntan tutoriales e instructivos adicionales:**

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/iTs_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/wp-content/uploads/2021/06/Capacitacion-registros-para-empresas.pdf>

- **ARCHIVO “DIRECTRICES PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS” en**
http://portal.anmat.gov.ar/Sifega_pdf/Directrices_para_la_Autorizacion_Sanitaria_de_Establecimientos.pdf

(*) Inscripción del Responsable Sanitario, Director Técnico (DT).

A fin de emitir primeramente el carnet, solicitar en formato físico para su evaluación y control:

- 1. Copia DNI,
- 2. Copia Título (certificada),
- 3. Currículum Vitae
- 4. 2 fotos de frente 4x4,
- 5. Declaración Jurada de Cargos (indicando días y cantidad de horas mínimas, que estará en planta),
- 6. Certificado de domicilio emitido por la policía,
- 7. Nota de vinculación entre empresa y Responsable Sanitario, firmada por ambas partes.
- 8. Comprobante de pago arancel correspondiente,
- 9. De ser necesario se podrá solicitar: analítico y documentación que indique los alcances del título, certificación de cursos, etc.
- 10. **En el sistema SIFeGA deberán cargarse estos datos ya solicitados más el carnet emitido** desde el Nivel Central. El carnet tendrá un vencimiento de 5 (cinco) años, debiendo renovarse al renovar el RNE correspondiente e informar en sistema todo cambio en los datos del DT.

La obligatoriedad de DT está para los establecimientos: cárnicos (secos o salados), lácteos, aguas, alimentos de régimen, escabechados, de uso comunitario, o aquellos que por diferentes motivos o complejidad se estime necesario.

Inscripción de Asesor Técnico (AT).

Se solicitará los mismos datos que para los DT, pero no hará falta: Declaración Jurada de Cargos, ni la nota de aceptación de cargos, dado que el carnet no estará ligado a ningún establecimiento. El mismo tendrá un vencimiento de 5 (cinco) años.

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

No se requiere de R.N.E. propio, si tener usuario y contraseña en SIFeGA.

Acceder a: Trámites – Productos – Inscripción.

Deberá cargarse en sistema para su evaluación:

1. **Vincular el producto a inscribir al establecimiento donde se lo va a elaborar:** Ya sea a un R.N.E. de la misma firma o de terceros.
 - En el caso que sea una elaboración por terceros se deberá adjuntar la nota cruzada (convenio de elaboración que se adjunta) entre las dos firmas. Esta deberá estar firmada por quienes hayan registrado previamente las firmas ante el Departamento de Bromatología al solicitar el alta de usuario y/o sus apoderados (registrados ante el Departamento). En caso de firmarse fuera del ámbito provincial, las firmas deben encontrarse certificadas por escribano público o autoridad bancaria responsable.
2. **Clasificación del producto:** Corroborar la correcta clasificación y que el establecimiento posea habilitación correspondiente para su elaboración.
3. **Marca, nombre de fantasía y denominación:** No hace falta que la marca esté registrada. Corroborar que la denominación propuesta este ajustada al C.A.A. El nombre de fantasía es obligatorio sólo en productos que pueden ser confundidos o nombrados de igual forma que otros de la misma empresa, ej. cervezas. Verificar que estos no puedan inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad. Indicar en la denominación si posee alguna condición particular (libre de TACC, orgánico, etc.) la que deberá ser justificada adecuadamente mediante análisis y/o certificación.
4. **Composición de producto:** indicar los porcentajes de cada materia prima en orden decreciente. Diferenciar los ingredientes y aditivos en la columna “tipo”. Controlar que la suma de 100%. De ser necesario para un mejor control en los productos compuestos, describir en el apartado “**Aclarar aspectos adicionales de la composición si considera necesario**”, la composición de los mismo.
 - **Características del producto - Exigencias particulares según Normativa, para su clasificación y/o denominación-PARAMETROS:** en caso que corresponda, indicar parámetro normativo a alcanzar (ej: grados brix, pH, vol. Alcohólico, etc) y adjuntar documentación que avale dicha clasificación / denominación en especificaciones técnicas. El análisis puede ser análisis interno y/o copia de planilla de producción y/o Laboratorios Oficiales. **SUBIR DOCUMENTACIÓN QUE RESPALDE DICHA CLASIFICACIÓN / DENOMINACIÓN EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Especificaciones técnicas” en formato pdf.**
 - En el BLOQUE: CARACTERÍSTICAS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, se deberá adjuntar la Declaración Jurada emitida por el ANMAT, obtenida en la siguiente página:
<https://sellos.anmat.gob.ar/Home>
5. **Forma de uso / Modo de comercialización / Población de destino:** Seleccionar lo que corresponda. En caso de ser necesario se deberá adjuntar documentación pertinente.
6. **Condición del producto alimenticio** (libre de gluten, para lactantes, modificado en su composición, orgánicos, entre otros), con su respectiva documentación adjunta **en formato pdf.**
7. **Condiciones de conservación.** Seleccionar lo que corresponda e indicar el rango de temperatura a mantener el producto hasta su consumo.
 - **Unidad de consumo (envase primario, secundario y terciario):** tipo/s de envase/s, material/es, contenido/s neto/s y escurrido/s (en caso que corresponda) y lapso/s de aptitud propuestos. Se deberán detallar todos los envases y pesos netos que constituyan la unidad de consumo. **SUBIR CERTIFICADO DE ENVASE PARA USO EN ALIMENTOS EN LA DOCUMENTACIÓN ADJUNTA “Especificaciones técnicas” en formato pdf.**

8. **Unidad múltiple:** Es la presentación comercial que contiene varias unidades de consumo. En caso que se comercialice como unidad única, dejar este espacio en blanco. Aquí debe indicarse si se vende en modalidad surtido. Si el producto es acompañado de folleto, de otros materiales/objetos o Juguetes. Se deberá adjuntar imagen y/o certificado de los mismos.
9. **Proceso de elaboración (monografía):** Se puede optar por: Detallar las etapas del producto, describir en campo abierto o adjuntar monografía de elaboración en formato pdf. En todos los casos se deberá contar con todos los datos necesarios para su correcta evaluación.
10. **Leyendas obligatorias y facultativas:** Se deberá seleccionar la que corresponda (si se encuentra preestablecida en sistema).
11. **Leyendas obligatorias no preestablecidas:** Indicar la leyenda obligatoria a utilizar, (no preestablecida en sistema).
12. **Leyendas comparativas o Productos con Logo:** Indicar lo que corresponda y adjuntar la documentación pertinente (se sugiere subirla en “documentación adjunta” Rótulo adecuado a la legislación vigente).
13. **Información nutricional:** acorde al producto, expresada según C.A.A. Cuando se encuentre exento, (ver cap. V del Código Alimentario) tildar como “si” la excepción.
 - **Aclaración:** Se deberán declarar los “AZUCARES TOTALES” y agregar “AZÚCARES AÑADIDOS” en el apartado “Otros Carbohidratos” de la tabla nutricional.
14. **Confección de Rótulo,** Los únicos campos que se deberán seleccionar y completar acá son: Origen del producto; ingredientes (en orden decreciente según lo declarado en composición y la **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**), modo en que se expresará la fecha de duración del producto en el rótulo.
15. **Presentación del arte del rótulo (etiqueta que sale al mercado):** Controlar el cumplimiento normativo del rótulo acorde a la legislación general y particular del caso, este debe ser el **RÓTULO FINAL**, con el que se va a comercializar el producto, con los sellos octogonales, en caso que corresponda.
16. **Comprobante de pago** de R.N.P.A. en formato PDF. Se sugiere que el pago se realice de forma individual, en caso de realizar un solo pago correspondiente a varias inscripciones o reinscripciones, se deberá adjuntar una nota que haga referencia a la cantidad de productos a inscribir o reinscribir con el nombre de cada uno.

Instructivo de Autorización Sanitaria de Productos alimenticios en SIFeGA en:

<http://dsachubut.sytes.net/db/wp-content/uploads/2021/06/Capacitacion-registros-para-empresas.pdf>

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

http://portal.anmat.gov.ar/Sifega_pdf/Guia_Autorizacion_Sanitaria_Productos_Alimenticios_SIFeGA.pdf

IMPORTANTE:

- Si el trámite **ya fue iniciado**, para buscar el estado de situación, en el Menú ir a **Trámites - Búsqueda**, clicar sobre el trámite y seleccionar Información.
- **Si se quiere modificar un trámite** ir al Menú ir a Trámites - Búsqueda, clicar sobre el trámite y seleccionar "Modificación"
- **Si el trámite fue observado (ya sea RNE o RNPA) deberá:** Primeramente **Notificarse**. Al ingresar al sistema aparecerá un cartel de Notificación, el cual deberá ser aceptado. Luego, ir a Trámites - Búsqueda, clicar sobre el trámite y seleccionar Modificación de Trámite.
- La primera modificación o reinscripción que se haga de un registro que no fue otorgado por SIFeGA (previo a mayo 2020), deberá completar los campos faltantes.
- En las sucesivas modificaciones, sólo será necesario ajustar la información y la documentación adjunta según los cambios que deban realizarse.

REQUISITOS GENERALES DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO: 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.