



INFORME N°07/2017: AUDITORÍA FISCALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Glosario Terminológico:

ANMAT: Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

EXPTE: Expediente

AS: Actuación Simple

INAL: Instituto Nacional de Alimentos.

POE: Procedimiento Operativo Estandarizado

CAA: Código Alimentario Argentino

CONAL: Comisión Nacional de Alimentos

ETA: Enfermedades de Transmisión Alimentaria

RENALOA: Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos

SIFeGA: Sistema Federal para la Gestión del Control de Alimentos.

DVA: Departamento de Vigilancia Alimentaria

DCD: Departamento de Control y Desarrollo

LC: Libre Circulación

SI: Servicio de Inspectorado

ALIMENTO CLASE I: Son aquellos destinados a poblaciones de riesgo, y los que en caso de detectarse en ellos defectos, podrían representar un riesgo grave para la salud de los consumidores, con evidencias documentadas de muerte o consecuencias adversas severas en la salud.

ALIMENTO CLASE II: Se aplica a aquellos alimentos en los que existe una probabilidad razonable de contaminación con consecuencias adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas al consumirlos.

ALIMENTO CLASE III: Son aquellos alimentos que no representan un riesgo apreciable para la salud de los consumidores, pero un defecto podría constituir una infracción





I. INFORME EJECUTIVO

El presente informe tiene por objetivo analizar y evaluar la Fiscalización de Alimentos llevada a cabo por Dirección de Fiscalización, Vigilancia y Gestión de Riesgo de INAL, perteneciente a la Administración Nacional de Alimentos, Medicamentos y Tecnología Médica. (ANMAT)

Las tareas de auditoría se desarrollaron de acuerdo con las Normas de Auditoría Interna Gubernamental establecidas en la Resolución N°152/02-SGN durante los meses de enero a diciembre de 2016.

La fiscalización de Alimentos es una de las funciones que está a cargo de ésta Administración Nacional. El proceso de fiscalización consiste en la evaluación de peligros y la estimación de los riesgos presentes (o potencialmente presentes) en cada producto y en los establecimientos con el fin de prevenir y dar seguridad a la población.

La tarea de fiscalización de alimentos es razonablemente buena, presentando como todo proceso, oportunidades de mejora.

Surge de la tarea realizada, ciertos hallazgos tales como, la baja cantidad de inspecciones y personal para las mismas, así como también la duplicidad de formato del trámite de denuncia.

La Dirección involucrada en éste proceso auditado a través sus áreas, han propuesto acciones a seguir, cuya concreción permitirá la mejora en la fiscalización de alimentos.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 30 de junio 2017.

