

2019

# Programa nacional de fiscalización de productos ilegítimos

Plan integral de fiscalización de establecimientos,  
productos alimenticios y materiales en contacto  
con alimentos.

INFORME DE RESULTADOS

---

anmat 



Ministerio de Salud  
Argentina

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

**Introducción** (p. 3)

**Antecedentes** (p. 3)

**Organización y gestión del control** (p. 4)

- Metodología
- Alcance

**Resultados** (p. 5)

- Retiros de productos del mercado
- Productos Alimenticios de venta en línea

**Indicadores** (p. 7)

**Análisis de tendencias, conclusiones y perspectivas de trabajo** (p. 7)

**Anexo I - Red SIVA** (p. 9)

**Anexo II - SIFeGA** (p. 10)

# INTRODUCCIÓN

En la República Argentina los alimentos acondicionados para poder comercializarse deben estar autorizados por la **Autoridad Sanitaria Jurisdiccional (ASJ)** donde se encuentra radicado el establecimiento que los elabora, deben ser genuinos<sup>1</sup> y no encontrarse alterados<sup>2</sup>, adulterados<sup>3</sup> ni contaminados<sup>4</sup>.

Si a partir de procesos de fiscalización se encontraran en el mercado nacional establecimientos y/o alimentos acondicionados sin autorización o la autorización no se encontrara vigente, la ASJ que lo detecta notifica a la **Red Federal de Vigilancia Alimentaria (Red SIVA)** para realizar la investigación del incidente alimentario por detección de establecimiento o producto alimenticio no autorizado.

La respuesta coordinada de la Red SIVA por este tipo de incidentes da inicio a los procedimientos de prohibición de comercialización y retiro del producto del mercado, establecidos en el art. 1415 del Código Alimentario Argentino (CAA).

## ANTECEDENTES

El CAA establece que los productos para ser comercializados deben contar con registro nacional de establecimiento (RNE) y registro nacional de producto alimenticio (RNPA). De acuerdo a la normativa vigente, el RNE es un dato obligatorio en el rotulado del alimento, no así el RNPA. No obstante, se observa que la mayoría de los productos comercializados lo informan en el rotulado. Estos datos permiten en primera instancia detectar aquellos productos y establecimientos que se presumen como ilegítimos.

Las acciones llevadas a cabo por la Red SIVA se realizan a través de los módulos Consulta Federal, Comunicados y SIVA del **Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFeGA)**. Los resultados de las acciones realizadas y la información intercambiada en la plataforma se integran de forma semestral en el Reporte Federal de la Red SIVA. Estos reportes son distribuidos entre los integrantes de la Red SIVA y la información obtenida se utiliza como evidencia para los programas de vigilancia centrados en las prioridades detectadas.

---

<sup>1</sup> **Alimento genuino o normal:** se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

<sup>2</sup> **Alimento alterado:** el que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo.

<sup>3</sup> **Alimento adulterado:** el que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

<sup>4</sup> **Alimento contaminado:** el que contenga: a) **agentes vivos** (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas; b) **componentes naturales tóxicos** en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

Desde 2016 se observa que existe en cada Reporte un porcentaje entre 10% al 20% de registros inexistentes<sup>5</sup> (5% iniciados a causa de establecimientos no autorizados y un 15% iniciados por alimentos no autorizados) como respuesta a las Consultas Federales de registros. El registro inexistente indica que el registro por el que se consulta no existe en la base de datos de la jurisdicción y esto puede deberse a que el producto se encuentre registrado por otra jurisdicción o que su comercialización no se encuentre autorizada en el país. Además, aunque la respuesta sea que el registro es existente, hay registros que pueden encontrarse no vigentes. En ambos casos se considera que el registro es "ilegítimo".

## ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

### Metodología

Se realizó el relevamiento de los incidentes iniciados por establecimiento no autorizado y alimento no autorizado en el módulo SIVA del SIFeGA y que han sido informados en el V y VI Reporte Federal<sup>6</sup> de la Red SIVA, correspondientes al primer y segundo semestre del 2019.

A través del Módulo SIVA se notifican los incidentes detectados por establecimientos y/o productos alimenticios no autorizados. Se identifica el incidente como producto o establecimiento no autorizado en los siguientes casos:

Establecimiento no autorizado cuando el RNE:

- ▶ no se encuentre otorgado por la ASJ competente
- ▶ no se encuentre vigente
- ▶ no corresponda a un rubro autorizado en el RNE
- ▶ de la empresa elaboradora de alimentos elabore productos falsificados o de manera clandestina

Alimento no autorizado cuando el RNPA:

- ▶ no haya sido otorgado por la autoridad competente
- ▶ no se encuentre vigente
- ▶ no responda al atributo declarado en el rótulo

Las medidas que se pueden implementar frente a un incidente alimentario dependen de muchos factores por lo que se deberán considerar el riesgo y las particularidades de cada caso para decidir cuáles serán esas medidas. La medida de elección para los productos no autorizados es el retiro del mercado nacional junto con la prohibición de comercialización.

---

<sup>5</sup> **Registro Inexistente:** indica que el registro de un establecimiento o producto alimenticio no se encuentra en la base de información de la ASJ competente.

<sup>6</sup> Los Reportes Federales son documentos de la Red SIVA en los que se presentan los estados de situación de los módulos federales Consulta federal y SIVA del SIFeGA.

Los retiros son registrados por el Departamento de Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos (ex Departamento de Vigilancia Alimentaria) y comunicados a través del SifeGA. Este procedimiento y las acciones a seguir están determinados en las [Directrices para la investigación y gestión de incidentes alimentarios](#).

### Alcance

Todos aquellos establecimientos no autorizados para elaborar productos alimenticios y todos los productos alimenticios comercializados en la República Argentina, nacionales e importados, alcanzados por todos los programas de fiscalización, y que son detectados como ilegítimos y notificados a través del Módulo SIVA.

## RESULTADOS

A continuación se presenta el relevamiento que consolida los datos obtenidos a nivel federal en el periodo enero 2019 - diciembre 2019.

Durante el año 2019 se notificaron **745** incidentes en el módulo SIVA. De éstos, **130** incidentes se iniciaron a causa de alimentos no autorizados y **30** por establecimientos no autorizados. Otros motivos por los que se inicia la investigación de incidentes son: alimentos adulterados; alimentos alterados; alimentos con deficiencias en el envase; alimentos contaminados; alimentos en infracción con normativa; alimentos falsificados; alimentos fuera de especificaciones; alimentos con rotulado deficiente o inadecuado y establecimientos con faltas sanitarias graves, entre otros.

Incidente detectado	Notificaciones
Establecimiento no autorizado	24
Alimento no autorizado	100

Tabla 1 - Cantidad de notificaciones de incidentes detectadas. Año 2019.

### Retiros de productos del mercado

En el período de enero a diciembre del 2019 se realizaron **113 retiros de productos del mercado y 95 prohibiciones de comercialización**. El 74% de los productos retirados (84 retiros) y el 83% (79 prohibiciones) de las prohibiciones realizadas se corresponden con productos ilegítimos.

Motivo del retiro		Cantidad de retiros	Prohibiciones de comercialización
No autorizados	Registros inexistentes	32	28
	Registros no vigentes/dados de baja	3	7
	No registrados/habilitados (registro de otro producto o establecimiento)	32	26
	Rotulado (Información obligatoria)	7	10
	Productos registrados pero no como ALG	10	8
	<b>TOTAL</b>	<b>84</b>	<b>79</b>

**Tabla 2** - Cantidad de retiros del mercado y prohibiciones de comercialización por productos ilegítimos. Año 2019.

### Productos Alimenticios de venta en línea

Frente a un producto ilegítimo, proveniente de una denuncia o de un monitoreo, ANMAT realiza el relevamiento en las plataformas de venta online y, de corresponder, se le da intervención al **Programa de Monitoreo y Fiscalización de Publicidad y Promoción de Productos sujetos a Vigilancia Sanitaria** para su evaluación. Se continúa la gestión del incidente a través del retiro del producto del mercado o de la prohibición de comercialización, según el caso.

Durante el año 2019 se verificaron a la venta por internet 16 productos ilegítimos por lo que se solicitó al Programa de Monitoreo y Fiscalización de Publicidad y Promoción de Productos sujetos a Vigilancia Sanitaria evaluar dar de baja a sus publicidades.

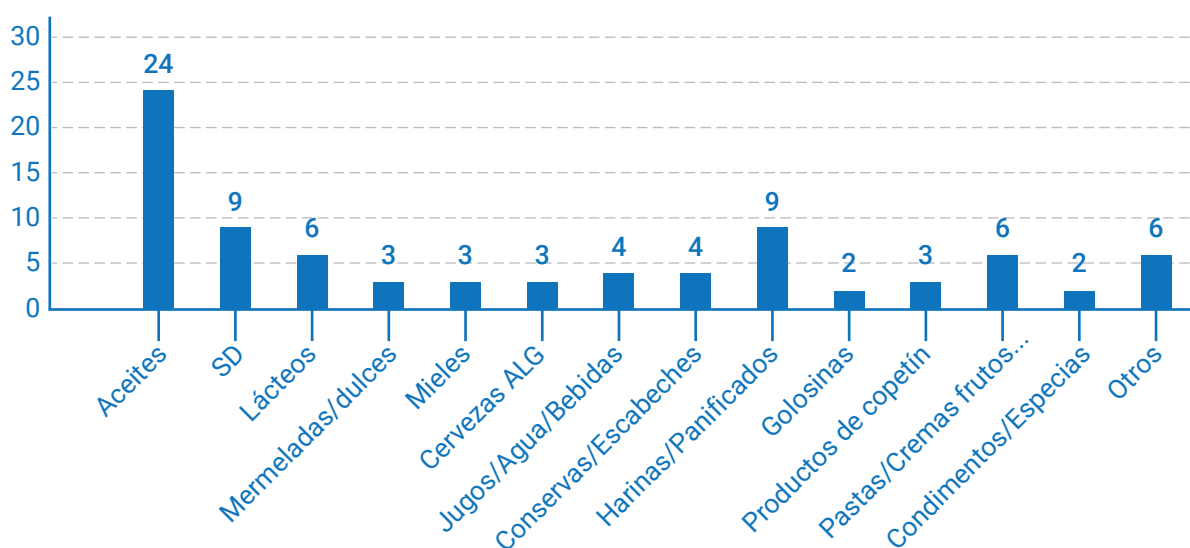
## INDICADORES

Indicador	Forma de cálculo	Resultado
Identificar el porcentaje de incidentes notificados por productos alimenticios no autorizados sobre el total de los incidentes notificados en SIVA	$\text{N}^\circ \text{ de notificaciones de incidentes en SIVA identificados como productos alimenticios no autorizados} / \text{N}^\circ \text{ de notificaciones de incidentes totales en SIVA}$	El 17,5% de los incidentes del módulo SIVA se corresponden con productos alimenticios no autorizados
Identificar el porcentaje de incidentes notificados por establecimientos no autorizados sobre el total de los incidentes notificados en SIVA	$\text{N}^\circ \text{ de notificaciones de incidentes en SIVA identificados como establecimientos no autorizados} / \text{N}^\circ \text{ de notificaciones de incidentes totales en SIVA}$	El 4% de los incidentes del módulo SIVA se corresponden con productos alimenticios no autorizados

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS, CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS DE TRABAJO

En el año 2019 de los 113 retiros de productos del mercado nacional efectuados, un 74% (84) fueron por productos ilegítimos. Además, de las 95 prohibiciones de comercialización en el 2019, el 83% (79) fue por detección de productos ilegítimos siendo los aceites, suplementos dietarios y harinas y panificados los grupos de alimentos con mayor cantidad de retiros.

### RETIROS DEL AÑO 2019 POR PRODUCTOS ILEGÍTIMOS (N=84)



A fin de detectar los productos ilegítimos comercializados en el mercado se buscará focalizar el control de éstos en las bocas de expendio como dietéticas, locales barriales y comercios de alimentos de granja (carnicerías y pollerías), dado que se evidencia menor trazabilidad de los productos que adquieren para su venta.



## ANEXO I - RED SIVA

Las **Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (ASJ)** y el **INAL** constituyen la **Red SIVA**, una red de Vigilancia Alimentaria Federal que articula las acciones de vigilancia alimentaria a través de la plataforma integrada SIFeGA para resguardar la salud de la población en todo el territorio nacional.

La Red SIVA **realiza la investigación de las notificaciones de los incidentes alimentarios** y dispone de la información actualizada a través de módulos federales del SIFeGA para coordinar las acciones y la comunicación entre los integrantes de la Red.

Para verificar la información de un producto que se encuentra comercializado en el mercado, la Red SIVA puede consultar si fueron autorizados los registros nacionales de productos alimenticios (RNPA) y de establecimientos (RNE) en cada jurisdicción a través del módulo Consulta Federal. A su vez, los incidentes detectados por alimentos o establecimientos no autorizados se notifican e investigan a través del módulo SIVA (Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria).

A través del SIVA se coordinan las acciones de gestión y el seguimiento de la investigación. Los retiros y prohibiciones resultantes de los incidentes detectados son informados a las autoridades sanitarias a través del Módulo Comunicados del SIFeGA.

## ANEXO II - SIFEGA

El **Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)**, creado por la **Disposición ANMAT N° 3714/2013** es una plataforma de información sanitaria digital, concebido como política pública para integrar el sistema de control de los alimentos, proveer un mejor servicio de información a la población y para una oportuna toma de decisiones sanitarias.

Funciona operativamente como un **canal de información y comunicación oficial en línea entre las autoridades sanitarias responsables del control de alimentos, el sector regulado y los consumidores**. A través del SIFeGA, las empresas de alimentos solicitan la autorización sanitaria para la obtención de los registros de establecimientos y de productos. La información sobre los establecimientos y productos autorizados a través de SIFeGA son de acceso público.

**También es una herramienta para gestionar los procesos de control, fiscalización y vigilancia de los establecimientos y productos**. La plataforma integra a las 26 autoridades sanitarias de control ya que cada una de ellas contiene los módulos federales para la vigilancia alimentaria:

- ▶ Consulta Federal de registros de establecimientos y productos alimenticios
- ▶ Comunicados oficiales
- ▶ SIVA (Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria)

Esta plataforma de funcionamiento horizontal pone a disposición la información sanitaria actualizada y de forma inmediata. La gestión de las autoridades sanitarias en red fortalece la comunicación y las acciones coordinadas, con el fin de resguardar la salud de la población en el territorio nacional.

anmat



Ministerio de Salud  
Argentina